**МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ**

**ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА**

**Цыпленок табака – одно из самых известных блюд грузинской кухни, неповторимый вкус и аромат этой жареной курочки сделал ее одним из самых любимых деликатесов на просторах всего, теперь уже бывшего Советского Союза. Своим названием цыпленок табака как раз и обязан известности и общенародной любви советского народа, которые интерпретировал заковыристое грузинское «тапака» в общепонятное русское «табака», на самом деле оригинальное грузинское название этого блюда как раз так и звучит: «цыпленок тапака». Тапа – это разновидность плоской грузинской сковородки, отсюда и название «цыпленок на сковородке».**

**В современных рыночных условиях от производителей зачастую требуют не дорогие, но вкусные, сочные и конечно натуральные продукты. Научные исследования, проведенные нашей компанией, показали, что мясо сырье способно удержать не возвращая обратно при обработке, не более 15% избыточной влаги, при этом средний процент удержания влаги является 10 - 12%.**

**Нашей компанией разработана серия рассолов, которые позволяют не нарушать естественные характеристики мяса сырья его кислотность pH, его внешний вид, натуральность. В состав предлагаемых нами рассолов входят экстракты трав, позволяющие продлевать сроки годности при сохранении натуральности продукта.**

**Многофункциональные рассолы «Стейд Дели» обладают рядом преимуществ:**

**- низкая цена рассола от 3 руб. за литр;**

**- увеличение массы на 10-80%;**

**- натуральный состав рассола;**

**- хорошая растворимость;**

**- оптимальное связывание влаги после инъектирования;**

**- антиоксидантные свойства рассолов.**