Гамбургер морской

полуфабрикаты рыбные быстрозамороженные



692900, Россия, Приморский край, г. Находка, ул. Пирогова, 1А Юридический адрес: 690091, Россия, Приморский край, г. Владивосток, ул. Семеновская, д. 3-А

Рыбный фарш произведен в море!



Состав: фарш минтая

Панировка: вода, мука, панировочные сухари, растительное масло, яичный порошок, соль

Пищевая ценность в 100 г продукта:

белки – 14 г, жиры – 6 г, углеводы - 14 г Энергетическая ценность в 100 г продукта:

171 ккал



Пищевая ценность в 100 г продукта: белки – 14 г, жиры – 1 г Энергетическая ценность в 100 г продукта: 117 ккал ТУ 9266-003-00461706-06
Капитанские
палочки
полуфабрикаты рыбные быстрозамороженные
Состав: филе минтая Панировка: вода, мука, панировочные сухари, растительное масло, яичный порошок, соль

Пищевая ценность в 100 г продукта: белки – 14 г, жиры – 6 г, углеводы - 14 г Энергетическая ценность в 100 г продукта: 171 ккал



Пищевая ценность в 100 г продукта: белки – 14 г, жиры – 6 г, углеводы - 14 г Энергетическая ценность в 100 г продукта: 171 ккал



Пищевая ценность в 100 г продукта: белки – 14 г, жиры – 6 г, углеводы - 14 г Энергетическая ценность в 100 г продукта: 171 ккал

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГАМБУРГЕРА МОРСКОГО

На сковороде:

Обжарить гамбургеры с двух сторон, на предварительно разогретом масле, до золотистой корочки. Убавить огонь, накрыть крышкой и подержать при закрытой крышке 7-10 минут.

В пароварке:

Выложить продукт. Плотно закрыть крышку и готовить 20 минут.

В духовом шкафу:

Выложить гамбургерына противень, выстеленный бумагой для выпечки, смазанной растительным маслом. При желании можно смазать продукт майонезом.

Выпекать в заранее разогретой духовке при температуре 150°, 25 минут.

В микроволновке:

Посуду для приготовления сбрызнуть маслом и выложить продукт. При полной мощности микроволновки время приготовления составляет 8-9 минут. Для пикантности можно украсить зеленью