

Кляр

78. кляр: Жидкое тесто, в которое погружают кусочки продуктов перед жаркой во фритюре

Источник: "ГОСТ Р 50647-2010. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Термины и определения" (утв. Приказом Росстандарта от 30.11.2010 № 576-ст)

Кляр - жидкая заготовка из измельченных зерновых, специй, соли, сахара и других ингредиентов и/или добавок для покрытия. Типичные виды панировочной смеси: незаквашенная панировочная смесь и заквашенная панировочная смесь

Источник: " САС/RCP 52-2003. Кодекс Алиментариус. Кодекс практики для рыбы и продуктов рыболовства"

(Вместе с "Потенциальными опасностями, связанными со свежей рыбой, устрицами и другими водными беспозвоночными", "Дополнительными требованиями к конечной продукции - соленой рыбе")

(Принят в 2003 году)