

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Кнельная масса

Уважаемые коллеги!

Благодарю вас за интерес, проявленный к нашей работе.

Сегодня правовое пространство трансформируется особенно динамично. В этих условиях важно своевременно отслеживать наиболее значимые изменения законодательства, оставаясь в курсе актуальных тенденций и при этом не теряться в потоке избыточной информации.

На протяжении многих лет мы занимаемся правовой экспертизой, анализируем большой объем законов и иных нормативных правовых актов, судебной практики и профессиональных публикаций. Результаты этой работы мы представляем вам в сжатом, систематизированном и концентрированном виде.

На сайте вы найдете учебную, научную и практическую литературу.

Искренне надеюсь, что представленные материалы окажутся полезными в вашей профессиональной деятельности и помогут в принятии правильных решений.

С уважением,
кандидат юридических наук
Алексей Борисов

Кнельная масса

Кнельная масса – это измельчённая, протёртая и взбитая мякоть мяса, птицы или рыбы с добавлением других продуктов согласно рецептуре. В статье рассматриваются основные виды кнельной массы, её технологические особенности, применение в общественном питании и советы по приготовлению вкусных блюд.

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/20780/>

Полные материалы, архив дайджестов и
юридическая база — на сайте алексейборисов.рф

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ
