

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Кляр

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

Кляр

Кляр – жидкая заготовка из измельченных зерновых, специй, соли, сахара и других ингредиентов, используемая для покрытия продуктов перед жаркой во фритюре. В статье рассматриваются типичные виды панировочных смесей (незаквашенная и заквашенная), стандарты ГОСТ Р 50647-2010 и САС/RCP 52-2003, а также рекомендации по безопасному использованию кляра с рыбой и морепродуктами.

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/3292/>

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

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ
