



# FISCH UND MEERESFRÜCHTE MIT QIMIQ MARINADE BASIS MIT CA. 10% FLÜSSIGKEITSAUFNAHME

## QimiQ VORTEILE



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 36 KG

**1 kg** QimiQ Marinade

**2000 ml** Wasser

**177 g** Salz

**33 kg** Festfleischiger Fisch oder Meeresfrüchte

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Marinade Basis mit Wasser und Salz vermischen.
2. Fisch oder Meeresfrüchte dazugeben.
3. Unter Vakuum von 83% ca. 35 Minuten tumbeln.