

## Unsere Panaden und Coating-Systeme:

			Vorbereitung			Zwischenschicht		Außenpanade			
			Clear Coating Dünne Urmantelung	Milkwash Dünne Nasspanade	Predust Vorbereitung	Batter Nasspanade	Intermediäre Zwischenbemelung	Tempura Backteig	Dusting Außenbemelung	Breader Außenpanade	Crumb Paniermehl
Anwendung			Substratbeschaffenheit								
Fisch	Müllerin-Art, Brathering	sehr feucht, glatt		1.					1. 2.	2.	
	Seelachs paniert, Fischstäbchen	sehr feucht, glatt				1.				2.	2.
	Backfisch, Kibbeling	sehr feucht, glatt		1.			2.	3.			
	Fischfrikadelle	feucht, rau			1.	1. 2.				2. 3.	2. 3.
Meeresfrüchte	Panierte Scampi	feucht, sehr glatt		1.	1.	2. 3.			2.	4.	3. 4.
	Panierte Tintenfischringe (Calamares)	sehr feucht, glatt		1.			2.	3.			
Geflügel	Paniertes Filet, geschnitten	feucht, rau			1.	1. 2.				2. 3.	2.
	Paniertes Geflügel mit Haut, Backhendel	feucht, sehr glatt			1.	1. 2.				2.	2. 3.
	Keulen, Flügel, gewachsene Stücke	trocken, glatt	1.	1.	1.	1. 2.	2.	3.		2.	2. 3.
	Nuggets, Formfleisch	feucht, rau		1.		1.	2.	3.			2.
	Schutz vor Gefrierbrand, Icing	feucht, glatt	1.								
Schwein	Paniertes Filet	feucht, rau				1.				2.	2.
	Panierte Wurst in Scheiben	trocken, glatt				1. 3.	2.			4.	4.
	Corndogs, Wurst im Backteig	trocken, glatt						1.			
	Schutz vor Gefrierbrand, Icing	feucht, glatt	1.								
Kartoffelprodukte	Pommes frites	trocken, glatt	1.								
	Kartoffelspalten, Wedges	trocken, glatt	1.								
	Rösti	trocken, glatt	1.								
	Kroketten	feucht, rau				1.			2.	2.	2.
Gemüse	Zwiebelringe, Champignons, Blumenkohl	trocken, glatt bis rau		1.			2.	3.			
Fleisch-analoga	Vegetarische/Vegane Nuggets, vorgegart	trocken, rau		1.		1.	2.	3.			2.
	Vegetarische/Vegane Schnitzel, vorgegart	trocken, rau				1.				2.	2.
Käse-produkte	Mozzarella Sticks, Cheese Nuggets	trocken, glatt		1.		3.	2.			4.	4.
	Panierter Camembert	sehr trocken, glatt		1. 1.		3. 3. 5.	2. 2. 4.		4. 6.	4. 6.	4. 6.

1-stufig 2-stufig 3-stufig 4-stufig mehrstufig

Je nach Anwendung kommen verschiedene Stufen im Prozess zum Einsatz. Die Farben geben einen Überblick zu den verschiedenen Stufen und die Zahlen darin, in welcher Stufe man sich befindet.