



Panko Pequeño Blanco x 340gr

Característica: Granular Pequeño **Información General:** El Panko es una especie de pan rallado listo, este tipo de picado. Esto es perfecto para la creación de la "crisis" es típico de la textura crujiente de las croquetas, por ejemplo, o frito. También puede ser utilizado para hacer hamburguesas de carne de res o de condimentos para la masa y el relleno. El término Panko define un tipo particular de migas de pan, preparado con pan blanco, típico de la cocina japonesa. El clásico de la cocina japonesa, el panko es ampliamente utilizado en la preparación de los alimentos fritos, gracias a su ligereza y crujiente, debido al hecho de que no se fríen, en lugar de la miga de pan tradicional, pero incorpora aire, la hinchazón, el desplazamiento de distancia de la grasa de la fritura y evitar las verduras, la carne y el pescado para sumergirse en el aceite. **Contenido:** 340 gramos **Ingredientes:** Harina de trigo, aceite de palma, azúcar, levadura, sal. **El modo de almacenamiento:** Un lugar fresco y seco lejos de la luz directa

Price: \$20,000

Categories: [Arroz - Harinas](#), [Condimentos](#), [Todo para Kimbap - Sushi](#)