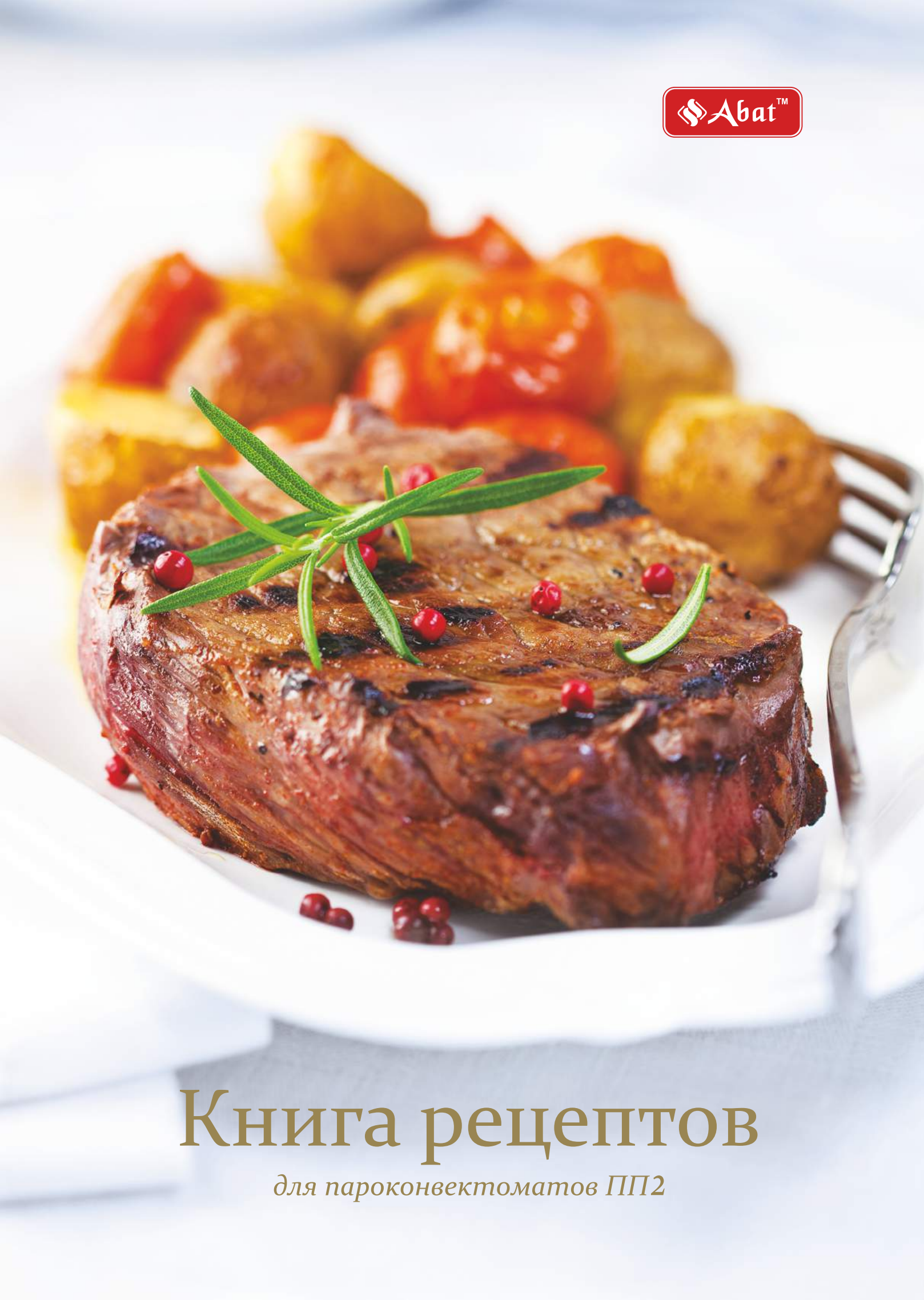


Книга рецептов

для пароконвектоматов ПП2

Содержание

Введение

03 *Аксессуары и виды гастроемкостей и их применение*
Рекомендации по применению гастроемкостей

05 *Основные режимы и функции приготовления режима «ПАР»*
Рекомендации по приготовлению в режиме «Пар»

06 *Режим «НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПАР»*
Рекомендации по применению режима «Низкотемпературный пар»

06 *Режим «КОНВЕКЦИЯ+ПАР» (комбинированный режим)*
Рекомендации по применению комбинированного режима

07 *Режим «КОНВЕКЦИЯ»*
Рекомендации по применению режима «Конвекция»

08 *Приготовление по температуре многоточечного щупа*
Рекомендации по использованию термощупа
(функции внутренней температуры продуктов)

10 *Рекомендации по приготовлению на различных стадиях*

11 *Дополнительные функции и опции пароконвектомата*

Режим «РЕГЕНЕРАЦИЯ»
Рекомендации по применению режима «Регенерация»

Режим «РАЗОГРЕВ»
Рекомендации по применению режима «Разогрев»

Расстойка

Мультиуровневое приготовление

Охлаждение

Запуск по времени – функция отложенного старта

13 *Секреты приготовления*

14 *Мойка*

15 *Уход за пароконвектоматом*

Рецепты

16 *Мясо*
32 *Птица*
44 *Рыба*
56 *Гарниры и закуски*
68 *Овощи и фрукты*
80 *Выпечка и десерты*
91 *Школьное питание*

Введение

Пароконвектомат «Абат» – универсальный тепловой агрегат, совмещающий в себе сразу два вида оборудования: пароварочный аппарат и конвекционный шкаф. Использование в одной рабочей камере пара и циркулирующего горячего воздуха (конвекции) отдельно и в комбинации, позволяет применять самые различные способы приготовления продуктов: тушение, разогрев, выпечка, жарка. Можно комбинировать различные режимы и готовить в несколько этапов.
Пароконвектоматы используются при приготовлении блюд и продуктов на предприятиях самых различных видов: фаст-фуд, рестораны, кафе, комбинаты питания, школьные и дошкольные учреждения, санатории, кейтеринг, кондитерские цеха, пекарни, мясоперерабатывающие производства. В определенном смысле, пароконвектомат производит диетические блюда, т. к. приготовление продуктов происходит без образования поджаристой корочки, а значит, и без угрозы появления канцерогенов, которые неизбежно образуются, если продукты готовятся с большим количеством масла.

Приготовление пищи - это искусство.

«Абат» знает это и предоставляет повару все возможности, необходимые для полного выражения таланта. Каждый нюанс в приготовлении повару можно отрегулировать вручную, настроив все параметры самому. Вдоволь экспериментировать с новыми вкусами, технологиями, которые отражают растущие требования и модные направления в кулинарии. Совершенная система управления технологическими режимами позволяет задавать температуру в камере с точностью до градуса, влажность с точностью до 2%, контролировать температуру внутри продукта.
Все очень легко и интуитивно. Максимальная простота работы с панелью, отличный дизайн и понятная графика на русском языке. Управлять не сложно, ведь печь шаг за шагом ведет к лучшему приготовлению, открывая все свои возможности, позволяя получить неотразимое качество результата, которым гордится любой повар.
Мгновенный доступ к функциям, экономия ценного времени повара. А об остальном печь позаботится автоматически. Современные технологии позволяют повару полностью выразить свои идеи. Приготовление в ручном режиме еще никогда не было таким креативным!
Пароконвектомат «Абат» прост и крепок, надежен и универсален в динамичном мире кухни. Аппарат выполняет до 80% поварских операций: печет, тушит, жарит, бланширует. Применение пароконвектомата позволяет готовить одновременно до 10-12 блюд, причем их запахи и ароматы не смешиваются.
Пароконвектомат заменяет 30 – 40 % обычного кухонного оборудования, позволяет сэкономить деньги и время. Использование данного оборудования сокращает требуемую площадь кухни более чем на 30%, увеличивая тем самым площадь зала. В данной модели можно готовить по уже готовым 120 встроенным программам, повар может выбрать необходимую, экономя свое время. Несколькими касаниями реализуется выбранная программа, которую можно изменить по желанию и сохранить. Кроме того, возможна запись до 360 программ собственных рецептов и создание до 4 этапов приготовления в каждой программе. Персональные рецепты можно хранить в памяти электронного блока, защитив индивидуальным паролем повара.
Пароконвектомат разработан исключительно для приготовления пищевых продуктов, для профессионального применения.

Аксессуары и виды гастроемкостей, их применение

Ни одна профессиональная кухня не обходится без набора гастроемкостей различного размера и назначения. Гастроемкости применяются на предприятиях общественного питания для приготовления, подогрева, хранения продуктов питания и для демонстрации готовых блюд.
Стальные гастроемкости можно использовать на всех этапах приготовления продуктов, так как они выдерживают большие перепады температур. Блюда после приготовления или разогрева в тех же гастроемкостях могут быть помещены в тепловой шкаф или на линию раздачи, в аппарат шоковой заморозки.
Существуют общепринятые стандарты гастроемкостей. Все производители оборудования для общепита изготавливают их с соблюдением единых размеров, благодаря чему гастроемкости подходят к любому технологическому и торговому оборудованию.
Габариты 530х325 мм приняты за основу внешнего размера гастроемкостей. Емкость с такими размерами называется GN 1/1. На профессиональных кухнях также применяются гастроемкости кратных GN 1/1 размеров: 1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/1, 2/3, 2/4. Их глубина составляет 20, 40, 65, 100, 150 и 200 мм.
К гастроемкостям вы можете подобрать соответствующие крышки.

Гастроемкость из нержавеющей стали:
Долгий срок службы, не сохраняет запахов от ранее приготовляемых продуктов.
Не подвержена коррозии, рабочий диапазон температур от – 40°С до 280°С.
Используются для жарки порционных полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы. Для приготовления припущенных, отварных овощей, рыбы, мяса, птицы, запеканок, суфле, пудингов.

Гастроемкость из перфорированной нержавеющей стали :
Лучшая циркуляция воздуха и пара, эффективное использование электроэнергии.
Перфорация обеспечивает быстрое приготовление и остывание продуктов.
Отсутствие конденсата на дне емкости.
Используются для приготовления отварных овощей, рыбы, мяса, птицы, яиц. А также для варки пельменей мантов, боз, клецок.
Незаменим при бланшировке, оттаивании, сушке и процеживании.

Гастроемкости и противни из алюминия, из перфорированного алюминия,
с силиконовым, тефлоновым покрытием:
Высокая теплопроводность.
Идеально подходят для выпечки и жарки.

Нержавеющая решетка:
Хорошая теплопроводность.
Подходит для размещения нестандартной посуды, приготовления продуктов в формах.
Для гриля, оттайки, сушки.

Решетки с тефлоновым покрытием:
Идеально подходит для приготовления гриль, тостов.
С помощью решётки получается великолепный узор гриля на продуктах .
Решётка способствует подрумяниванию продукта.

Нержавеющие сетчатые гастроемкости::
Подходит для жарки продуктов бланшированных в жире, дает возможность готовить большое количества продуктов.
Использовать для варки на пару, бланшировки, сушке, процеживанию.

Эмалированные гастроемкости:
Прекрасная теплопередача, гладкая поверхность, прекрасно моется.
Рабочий диапазон температур от -40°С до 280°С.
Подходит для приготовления больших пирогов, кексов и пиццы. Выпечка равномерно подрумянивается и снизу.
Для жарки продуктов, запекания. Углы ёмкостей имеют чёткую форму, что позволяет удобно порционировать блюда, доставать и угловые куски.

Гастроемкости с тефлоновым покрытием с формой для яичницы:
Подходит для приготовления яичницы, омлета, рёсти, тортильи, оладьев в больших количествах. Специальное тефлоновое покрытие исключает пригорание блюд.

Формы для маффинов:
Формы для маффинов идеально подходят для приготовления маффинов, кексов, овощного флана, рыбного тимбале, пудинга, поширанных яиц, самых разных десертов и многих других блюд.
Объём заполнения – ок. 100 мл.

Решетки для жарки кур, цесарок, уток:
При вертикальном расположении птицы удаётся получить особенно сочную грудку, а кожица становится хрустящей и равномерно подрумяненной.

Вертел для гриля и тандури:
Вертел прекрасно подходит для приготовления шашлыков, мяса или птицы кусками, рыбы целиком или филе.

Спица для приготовления ягнят:
Спица для приготовления целиком молочных поросят, ягнят и др. очень крупных кусков мяса.

Виды гастроемкостей и их применение

Размер	Наименование	Глубина, мм	Назначение	Кол-во емкостей	
				6x1/1	10x1/1
GN 1/1 GN 1/2 GN 1/3	Гастроемкость из нержавеющей стали.	20 мм	Для жарки порционных полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы. Приготовление в вакуумной упаковке.	6	10
		40 мм	Припущенные, отварные овощи, рыба, мясо, птица. Запеканки, суфле, пудинги, гусь, утка - для сбора вытекающих соков.	6	10
		65 мм	Фаршированные перцы, гарниры из крупы, суфле, запеканки, плов.	6	10
		150 мм	Гарниры из крупы.	3	5
GN 1/1 GN 1/2	Гастроемкость из перфорированной нержавеющей стали.	40 мм 60 мм	Отварные овощи, рыба, мясо, птица, яйца. Для варки пельменей, мант, боз, клецок. Бланшировка, оттаивание.	6	10
GN 1/1	Гастроемкость из алюминия, из перфорированного алюминия, противни с силиконовым и тефлоновым покрытием. Эмалированные гастроемкости	20 мм	Выпечка х/булочных изделий, бисквитов, пирогов, изделий из слоеного, песочного теста, безе. Для выпечки в формах. Жарка в панировке.	6	10
	Формы для выпечки хлеба.		Для выпечки формового пшеничного, ржаного хлеба.	8	10
GN 1/1	Решетки нержавеющие. Решетки с тефлоновым покрытием для гриля.		Гриль – жарка, тосты. Для выпечки в формах. Оттаивание.	6	10

Режим «ПАР» (100°С)

В данном режиме приготовление осуществляется с помощью максимально насыщенного пара, подаваемого без давления в камеру пароконвектомата, циркулирующего при помощи вентилятора. Пар обволакивает продукт со всех сторон, при этом блюдо готовятся в собственном соку. Таким образом, ПАР гарантирует равномерное приготовление.
Приготовление продуктов в режиме «Пар» происходит деликатно, минимизируются потери в весе и по максимуму сохраняются витамины, минеральные и питательные вещества. Поскольку процесс приготовления происходит при температуре, которая ниже температуры кипения воды, блюдо получается не только вкусным, но и полезным. Функция эта особенно подходит для детских садов, школ, санаториев и больниц, где востребовано диетическое питание. Данный режим подходит для варки, тушения, бланширования, пошировання, консервирования мяса, рыбы, овощей, крупы, яиц, замороженных продуктов. Возможно одновременное приготовление различных продуктов - ароматы не смешиваются. На панели управления в данном режиме есть функция регулирования параметров скорости вентилятора, времени приготовления.
*В режиме **«Пар»** устанавливаем только время, температурные параметры не регулируются! Температура пара в данном режиме всегда 100°С. Пароконвектомат остановит свою работу, если прошло установленное время или достигнута зафиксированная температура термощупа. Подается продолжительный звуковой сигнал (зуммер), который информирует что приготовление окончено. Не останавливая приготовления можно изменять установленные параметры (как при ручном управлении, так и в готовых стандартных программах) — внутреннюю температуру продукта, время приготовления, скорость вентилятора. Во время приготовления можно открывать дверь рабочей камеры. При этом вентилятор и ТЭНы отключаются. После закрытия двери приготовление автоматически продолжится.*

Рекомендации по приготовлению в режиме «Пар»

Перед началом работы рекомендуется прогрев печи в течении 10-15 мин. В процессе приготовления в неперфорированных гастроемкостях образуется конденсат, его можно использовать в качестве основы для приготовления соусов. Используйте решетки для приготовления крупных кусков мяса, сетчатые и перфорированные гастроемкости для варки овощей, яиц. Это сокращает время приготовления на 10-15 %. Овощи можно отваривать целиком или уже порезанными на кубики и соломку, выложив на гастроемкость слоем не выше 2,5 – 3 см. При варке гарниров из всех видов круп и макаронных изделий обязательно добавляйте воду. Крупы перед загрузкой промойте водой, посолите. После окончания приготовления заправьте маслом.

Примеры применения режима «Пар»

Продукты	Высота гастроемкости, мм	Кол-во на гастроемкости, кг	Общая загрузка ПКА 6/1, кг	Общая загрузка ПКА 6/1, кг	Время, мин
Капуста брокколи	GN 1/1, 40 перфорир.	4	12	20	7-10
Смесь овощная замороженная	GN 1/1, 40 перфорир.	2,5	15	25	12-15
Картофель	GN 1/1, 40 перфорир.	5	15	25	30
Капуста цветная	GN 1/1, 40 перфорир.	2,4	7,2	12	20
Мини-морковь замороженная	GN 1/1, 40 перфорир.	2,5	15	25	7-10
Морковь целиком	GN 1/1, 40 перфорир.	3	9	15	30
Морковь кубиками	GN 1/1, 40 перфорир.	1,5	9	15	12-15
Фасоль стручковая	GN 1/1, 40 перфорир.	2,5	15	25	10-12
Яйцо вкрутую	GN 1/1, 40 перфорир.	60 шт.	180 шт.	300 шт.	13-15
Яйцо всмятку	GN 1/1, 40 перфорир.	60 шт.	180 шт.	300 шт.	6-7
Рис отварной	GN 1/1, GN 1/2, 60,150	5-6	30-36	50-60	25-35
Гречка отварная	GN 1/1, GN 1/2, 60,150	4-5	25-30	40-50	25-35
Чечевица отварная	GN 1/1, GN 1/2, 60,150	5-6	30-36	50-60	50-60

Режим «НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПАР» (от 35°С до 99°С)

Режим предназначен для деликатной обработки пищи, идеально подойдет для приготовления «нежных» блюд: муссы, десерты, ценных пород рыб, приготовления в вакуумной упаковке. Что позволяет избежать развития бактериальной микрофлоры и тем самым увеличить срок хранения продукта. При этом сохраняется характерный для продукта неповторимый вкус, интенсивный цвет, превосходное состояние блюд. На панели управления в данном режиме (при ручном управлении) есть функция регулирования температуры пара в камере, скорости вентилятора, времени приготовления. Режим приготовления остановится, если прошло установленное время или достигнута зафиксированная температура термощупа. Подается продолжительный звуковой сигнал (зуммер), который информирует что приготовление окончено. Не останавливая приготовления можно изменять установленные параметры (как при ручном управлении, так и в готовых стандартных программах)—температуру в камере, температуру внутри продукта, время приготовления, скорость вентилятора.

Рекомендации по применению режима «Низкотемпературный пар»

Справится он и с задачей варки «в мешочек», пастеризации, приготовлении в вакуумной упаковке. Точность установки температуры обеспечивает высокое качество приготовления продуктов.
Рекомендации для паровой обработки при низких температурах.

Температурные установки для паровой обработки при низких температурах:

Сосиски	*– 65-75°С, 12 мин.*
Устрицы	*– 65-75°С, 10 мин.*
Моллюски	*– 96°С, 10-12 мин.*
Креветки	*– 80°С, 4-8 мин.*
Филе лосося	*– 63°С, 12-15 мин.*
Форель в ваккумной упаковке	*– 70°С, 18-24 мин.*
Рыбный паштет	*– 80°С, 60-70 мин.*
Ливерный паштет	*– 75°С, 30 мин.*
Вареный окорок	*– 85°С, термощуп 65°С*
Крем–карамель, крем–брюле	*– 80°С, 30-40 мин.*

При закладке порций учитывайте, что потеря веса продуктов будет незначительной. Улучшаются качество продуктов, достигаются наилучшие вкусовые качества и внешний вид. Возможна готовка (Sous Vide технология) в вакуумной упаковке мяса, рыбы, овощей, фруктов. Данный режим можно использовать для расстойки тестовых заготовок, t-35°С – 40°С, для разморозки и оттайки продуктов.

Режим «КОНВЕКЦИЯ+ПАР» (комбинированный режим)

«Конвекция+Пар» — это комбинированный режим работы, объединяющий в себе плюсы пароварки и конвекционной печи. В процессе комбинированного режима происходит одновременная работа нагревательных ТЭНов и образующего пара. С его помощью Вы приготовите сочные и вкусные блюда, предотвратив их подсыхание и пригорание. Режим идеален для выпечки, тушения и жарки, приготовления больших порций (свинина, говядина, птица, рыба).
Благодаря этому режиму, можно готовить блюда без использования жиров, масел, без риска подгорания, предотвратить риск высыхания пищи, сократить потери веса и добиться образования равномерной румяной корочки. Данный режим подходит для приготовления большей части классических вторых блюд (гарниры, жаркое, плов, лазанья, запеканки, фаршированные овощи, котлеты, омлеты, пироги). Режим идеален для выпечки, тушения и жарки, приготовления больших порций (свинина, говядина, птица, рыба).

На панели управления есть функция (при ручном управлении печью) регулирования температуры, скорости вентилятора, времени приготовления, влажности. Режим приготовления остановится, если прошло установленное время или достигнута зафиксированная температура термощупа. Подается продолжительный звуковой сигнал (зуммер), который информирует что приготовление окончено. Не останавливая приготовления можно изменять установленные параметры (как при ручном управлении, так и в готовых стандартных программах)—температуру в камере, температуру внутри продукта, время приготовления, влажность, скорость вентилятора.Во время приготовления можно открывать дверь рабочей камеры. При этом вентилятор и ТЭНы отключаются. После закрытия двери приготовление автоматически продолжится. Уменьшается время приготовления, почти на 50% снижаются потери, обычные при жарке традиционным способом.

Рекомендации по применению комбинированного режима

При использовании решеток Вам не нужно переворачивать продукты в процессе приготовления. Для сбора стекающего сока поместите под решетку не перфорированную гастроемкость, добавив туда ароматные специи или смесь овощей. Потом проварите заготовку с бульонной основой для соуса. Не готовьте тушеные блюда без соуса или бульона. Оптимальный режим поджаривания от 140°С до 160°С. Потеря веса при этом минимальна. Для получения румяной корочки включите максимальную температуру на несколько минут.

Примеры применения комбинированного режима

Продукт	Высота гастроемкости, мм	Температура, °С	Время, мин
Окорочка куриные	Решетка или противень 420	165	20-25
Перец фаршированный	Противень 40	150-170	25-30
Рыба запеченая	Противень 40	170	10-12
Сэндвич горячий	Решетка	170-180	10-15
Курица жареная кусочками	Противень 20	165	25-30
Овощное рагу	Противень 40	165-170	20-30
Эскалоп	Противень 20	160-170	10-12
Котлеты, биточки	Противень 20	165-175	12-15

Режим «КОНВЕКЦИЯ» (до 270°С)

В данном режиме (сухой жар), нагрев происходит за счет ТЭНов без подачи пара в рабочую камеру. Активно циркулирующий поток горячего сухого воздуха, разгоняемого вентилятором, обволакивает со всех сторон продукт, позволяя ему равномерно пропечься и приготовиться. Данный режим подходит для приготовления запеканок, суфле, муссов, паштетов, запеченных овощей гриль, жарки мяса, рыбы, стейков, филе, котлет, обжаривания корейки и костей.

Для приготовления различных десертов, бисквитов, кексов, маффинов, песочного теста, заварного теста, слоеных изделий, круассанов, штруделей, хлеба, сдобных булочек, багетов. Конвекция подходит для всех снековых продуктов и полуфабрикатов, которые обычно готовятся во фритюрнице.

На панели управления (при ручном правлении) есть функция регулирования температуры, скорости вентилятора, времени приготовления, ручного впрыска пара. Работа пароконвектомата остановится, если прошло установленное время или достигнута зафиксированная температура термощупа. Подается продолжительный звуковой сигнал (зуммер), который информирует что приготовление окончено. Не останавливая приготовления можно изменять установленные параметры (как при ручном управлении, так и в готовых стандартных программах) — температуру в камере, температуру внутри продукта, время приготовления, скорость вентилятора. Во время приготовления можно открывать дверь рабочей камеры. При этом вентилятор и ТЭНы отключаются. После закрытия двери приготовление автоматически продолжится.

Рекомендации по применению режима «Конвекция»

Одним из преимуществ приготовления в режиме «Конвекция» является получение подсушенного и хрустящего готового продукта с равномерным подрумяниванием. Отлично получается картофель фри приготовленный без фритюра (обезжиренный картофель Фри), если использовать сетчатую гастроемкость. Продукты не фритированные ранее и не обработанные жиром, получатся лучше, если их смазать или сбрызнуть маслом.

Для придания стейкам эффекта гриля нужно использовать решетку гриль, которая кроме прочего укорачивает время приготовления продукта большего размера, по сравнению с обычными решетками. Предварительно замаринуйте продукты в масле и специях. По сравнению с традиционными способами приготовления температуру в камере нужно уменьшить на 10-20%, время на 5-10 мин., т. к. за счет конвекции в камере блюда готовятся быстрее.

В данном режиме возможно также приготовление при низких температурах мяса, рыбы. Протеины, витамины, минеральные вещества, пигменты и ферменты, жиры, углеводы – все эти элементы страдают от приготовления при больших температурах. Именно перегрев разрушает их большую часть. Использование низких температур при приготовлении, позволяет сохранить не стабильные, чувствительные к жару витамины и питательные вещества. Вода в процессе приготовления испаряется, теряется сочность продукта. Используя процесс томления в печи (можно использовать ночную готовку) мы сохраняем сочность в продуктах, натуральный вкус и аромат, питательность. Это важный фактор в современном понимании питания. Выпечку х/булочных и кондитерских изделий рекомендуется производить на специальных алюминиевых противнях, с перфорацией, с силиконовым или тефлоновым покрытием .Для лучшей конвекции в камере при выпечке рекомендуем использовать каждый второй уровень. Раскладывать изделия не слишком близко друг к другу и краям.

Примеры применения режима «Конвекция»

Продукты	Высота гастроемкости, мм	Кол-во на гастроемкости GN 1/3 (GN 1/2), кг	Общая загрузка ПКА 6-1 (ПКА 10-1), кг	Температура, °С	Время, мин
Тефтели	противень 40	4 кг	27 кг (40 кг)	160	15-20
Печень жарен.,100г порция	20	15 шт.	90 шт. (150 шт.)	170	9-12
Отбивные, 180 г порция	20	9 шт.	54 шт. (90 шт.)	165	6
Цыпленок кусочками	40	305 кг	7 кг (17,5 кг)	170	25
Ростбиф	40	3 кг	9 кг (15 кг)	165	25
Свинина филе	20	4 кг	12 кг (20кг)	170	25
Форель стейки	20	4 шт.	24 шт. (40 шт.)	175	12
Рулетики из рыбы	20	10 шт. (15 шт.)	30 шт. (45 шт.)	175	8
Безе	20	0,6 кг	4 кг (6 кг)	90	120
Бисквит	40	1,2 кг	7,2 кг (12 кг)	200	12
Фокачча	20	6 шт.	36 шт. (60 шт.)	175	15

Приготовление по температуре многоточечного щупа

Простейший способ обеспечить полностью натуральный вкус продукта – идеальная чистота и температурный контроль во время приготовления, разогрева и хранения пищи. Наиболее точный способ измерения безопасных температур для горячих блюд – по внутренней температуре продукта. Термощуп – самый эффективный инструмент для этой цели и должен регулярно использоватся во время приготовления пищи. Продолжительность процесса регулируется по внутренней температуре приготовляемого продукта, а не по времени. Практически невозможно пережарить мясо, имея показания внутренней температуры приготовляемого продукта. Потери веса сводятся к минимуму, благодаря четкой выдержке заданных параметров. Температурный зонд находится внутри камеры – справа. Следует вынуть зонд из держателя и поместить его кончик в самую толстую часть продукта.

На панели управления устанавливается внутренняя температура продукта, которую необходимо достигнуть в толще продукта в конце приготовления. Возможно автоматическое поддержание постоянной разницы между температурой внутри продукта и температурой в камере (режим «Дельта Т»), который позволяет деликатно готовить блюда при минимальных потерях веса и влаги.В данном режиме, не останавливая приготовление, на панели можно изменять установленные параметры (как при ручном управлении, так и в готовых стандартных программах) – температуры в камере, температуры внутри продукта, скорости вентилятора, влажности. Во время приготовления можно открывать дверь рабочей камеры. При этом вентилятор и ТЭНы отключаются. После закрытия двери приготовление автоматически продолжится. Пароконвектомат остановится, если достигнута зафиксированная температура термощупа. Подается продолжительный звуковой сигнал (зуммер), который информирует что приготовление окончено.

Рекомендации по использованию термощупа (функции внутренней температуры продуктов)

При готовке по термощупу – вставляйте его в сырой продукт уже после предварительного разогрева камеры печи. Подождите одну минуту, пока показания снизятся до внутренней температуры продукта. После адаптации начните приготовление. При выборе температуры в камере имейте в виду, что она должна быть выше, чем внутренняя температура продукта. Чем меньше разность температур, тем выше органолептические показатели – сочность, нежность, консистенция. Рекомендуемая дельта температур 35-40°С. Термощуп может использоваться в сочетании со всеми базовыми программами готовки. Эффективность готовки при этом повышается на 50%.

Примеры приготовления с использованием внутренней температуры продукта

Продукты	Качество приготовления	Режимы	Внутренняя температура продукта, °С	Температура в камере, °С
МЯСО				
Флейная часть, телятина	Полное приготовление	Конвекция	75-80	120
Говядина в вакуумной упаковке	Полное приготовление	Комбинированный	52	85
Говядина крупный кусок	Полуготовность	Конвекция	55-60	85
Язык говяжий	Полное приготовление	Комбинированный	85-90	110-120
Филе баранины	Полное приготовление	Конвекция	80	120
Ножка ягненка	Полное приготовление	Конвекция	64	145
Грудинка	Полное приготовление	Конвекция	85	130
Отбивные из свинины	Полное приготовление	Конвекция	85	150
Филе маринованное	Не дожаренное	Конвекция	45 55 70	120 150 180
Ветчина	Очень сочная	Комбинированный	80-85	140-155
Ростбиф на перепаде темпер.	Неполная готовность	Конвекция	52	85
Баранья лопатка в вакуумной упаковке	Неполная готовность	Комбинированный	67	165
Бедро свиное жареное	Неполная готовность	Конвекция	70 90	110 140
Грудка индейки	Неполная готовность	Конвекция	69	85
Куриная грудка	Полное приготовление	Конвекция	45 55 67	120 150 180

Мясной рулет	Полное приготовление	Комбинированный	82	140
Перцы фаршированные	Полное приготовление	Комбинированный	82	135
Стейк говяжий, 200 г	Медиум, использовать решетку гриль	Комбинированный	52	220
Утка	Полное приготовление	Комбинированный	75	140
Гусь	Полное приготовление	Комбинированный	75	130
Индейка	Полное приготовление	Комбинированный	78	130
Куриные окорочка	Полное приготовление	Комбинированный	78	190
Курица тушка	Полное приготовление	Конвекция	75	180
Картофель отварной	Полное приготовление	Пар	92	100

Рекомендации по приготовлению на различных стадиях

Для приготовления некоторых блюд рекомендуется многоступенчатый режим (доступно 4 ступени) приготовления.

Примеры применения многоступенчатого режима приготовления

Продукты	Гастроемкости	Этапы приготовления	Режимы	Температура, °С	Время, мин
МЯСО					
Жаренная утка (около 1,5 кг)	Противень	1 2 3 4	Комбинированный 80% Комбинированный 50% Конвекция Конвекция	155 165 175 180	16 16 30 15
Филе свинины	Решетка	1 2 3	Пар Комбинированный 50% Конвекция	100 140 180	20 35 15
Говядина тушеная	Противень	1 2 3	Конвекция Комбинированный 80% Конвекция	200 130 180	8 110 20
Цыпленок жаренный	Решетка для жарки кур	1 2 3 4	Комбинированный 40% Комбинированный 20% Термощуп, Камера Конвекция	160 180 90, 200 220	10 10 5
Индейка (6-8 кг)	Противень	1 2 3	Комбинированный 80% Конвекция Конвекция	140 180 200	90 10 10
Куриные крылышки	Противень	1 2 3	Пар Комбинированный Конвекция	100 170 220	5 5 3
Кролик	Противень	1 2	Комбинированный 80% Конвекция	135 165	35 15
Окорочка жаренные	Решетка	1 2	Комбинированный 60% Конвекция	160 180	20 5
Куриная грудка	Противень	1 2 3	Комбинированный 100% Конвекция Конвекция	120 150 185	15 5 5

ОВОЩИ					
Картофель жаренный	Противень	1 2	Пар Конвекция	100 180	10 20
Грибы жаренные	Противень	1 2	Комбинированный 60% Конвекция	160 175	10 25
Рататуй	Противень	1 2	Комбинированный 80% Конвекция	155 175	10 15
РЫБА					
Рыба припущенная	Противень	1 2	Комбинированный 80% Конвекция	185 140	10 10
Камбала запеченая	Противень	1 2	Комбинированный 80% Конвекция	185 165	5 15
ГАРНИРЫ					
Запеканка рисовая	Противень	1 2	Комбинированный 80% Конвекция	150 170	20 15
Лапшевник	Противень	1 2	Комбинированный 80% Конвекция	150 170	25 15
Лазанья	Противень	1 2	Комбинированный 40% Конвекция	160 200	20-25 5-10
ХЛЕБ					
Фокачча	Перфорирован. алюминиевый противень	1 2	Комбинированный 30% Конвекция Конвекция	200 175 165	2 10 3
Пицца	Перфорирован. алюминиевый противень	1 2	Комбинированный 20% Конвекция	210 200	10 5
Профитроли	Перфорирован. алюминиевый противень	1 2 3	Комбинированный 10% Конвекция Конвекция	155 160 170	5 10 5
Кекс	Формочки для маффинов, бумажные капсулы	1 2	Комбинированный 10% Конвекция	170 180	10 5

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ И ОПЦИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

Режим «РЕГЕНЕРАЦИЯ»

Используя данную функцию, мы получаем следующие преимущества – готовим блюда в спокойное от наплыва посетителей время и сервируем их на тарелках или подносах. Далее, по требованию, можно регенерировать любое количество тарелок. Нужно отметить, что система максимально бережно разогревает блюда, оптимизируя параметры влажности и температуры. При этом одновременно могут разогреваться различные блюда – от гарниров до десертов, охлаждённые, так и замороженные блюда. На панели управления в данном режиме есть функция регулирования температуры, скорости вентилятора, времени, влажности. Работа пароконвектомата остановится, если прошло установленное время. Подается продолжительный звуковой сигнал (зуммер), который информирует что приготовление окончено.

Рекомендации по применению режима «Регенерация»

Несколько рекомендаций по регенерации заранее сервированных блюд.

Нужно учитывать плотность, толщину и количество продуктов на каждой тарелке и общее количество разогреваемых тарелок в камере. Избегайте излишнего нагромождения продуктов, соусы должны быть прогреты отдельно и добавлены на тарелку после регенерации. Мясные блюда разогреваются дольше, чем овощные. Для лучшего результата используйте термощуп. Для регенерирования мелких компонентов блюд требуется больше времени, по сравнению с бифштексами или гарнирами. Все продукты питания необходимо предварительно приготовить на 80%. Перед регенерированием овощи, гарниры из круп и макароны необходимо заправить маслом. Если требуется регенерация замороженных продуктов, делайте это не снимая упаковки, в режиме низкотемпературный пар, до полной оттайки, затем при температуре от 60°С до 74°С , влажности от 10% до 30% разогрейте до отдачи. Блюда из холодильника желательно ставить в камеру при 135°С. Всегда производите предварительный разогрев пароконвектомата. После каждой процедуры регенирирования необходимо повторно разогревать аппарат.

Режим «РАЗОГРЕВ» (от 30°С до 270°С)

Эффективная работа современного заведения общественного питания сегодня немыслима без применения высоких технологий. Так, для сохранения всех свойств готовых блюд и продуктов в настоящее время всё чаще прибегают к интенсивному охлаждению и заморозке, а приготовление пищи на основе качественных полуфабрикатов – норма даже для ресторанов высшей категории. Каждому ресторатору известна проблема поддержания температуры готового блюда. Используя данный режим, вы можете разогреть все виды готовых блюд. Благодаря регулированию поступления пара, конденсат не оседает на блюде, гастроемкостях, тарелках и т. д. На панели управления в данном режиме есть функция регулирования температуры, скорости вентилятора, времени, влажности. Работа пароконвектомата остановится, если прошло установленное время. Подается продолжительный звуковой сигнал (зуммер), который информирует что приготовление окончено.

Рекомендации по применению режима «РАЗОГРЕВ»

Основное правило – блюда приготовленный в режиме ПАР – разогревать с помощью режима ПАР.

Режим «РАССТОЙКА» (от 30°С до 60°С)

Расстойка для тестовых заготовок рекомендуется от 35°С до 40°С, не выше. На панели управления в данном режиме есть функция регулирования температуры, скорости вентилятора, времени, влажности. Во время приготовления можно открывать дверь рабочей камеры. При этом вентилятор и ТЭНы отключаются. После закрытия двери приготовление автоматически продолжится. Работа пароконвектомата остановится, если прошло установленное время. Подается продолжительный звуковой сигнал (зуммер), который информирует что приготовление окончено.

МУЛЬТИУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Если в пароконвектомате готовится одновременно несколько блюд с различным временем приготовления, то можно задать индивидуальное время приготовления каждого блюда. На панели управления есть функция выбора уровня и времени приготовления. После истечения времени приготовления, для конкретного уровня, индикатор отсчета времени меняет цвет на зеленый и подается продолжительный звуковой сигнал (зуммер), который информирует что приготовление окончено. Работа пароконвектомата остановится, если прошло установленное время.

Режим «ОХЛАЖДЕНИЕ»

Для быстрого охлаждения камеры пароконвектомата. Работает при открытой дверце, всех выключенных ТЭНах и максимальных оборотах вентилятора. На панели управления есть функция регулирования параметров температуры в камере. При снижении температуры до заданного параметра, работа пароконвектомата останавливается, и подается продолжительный звуковой сигнал (зуммер), который информирует что охлаждение закончено.

Запуск по времени – ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

Дает возможность запрограммировать начало приготовления блюд в реальном времени.

СЕКРЕТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для эффективного использования пароконвектомата необходимо соблюдать следующие технологические приемы.

- *Одним из важнейших приемов является предварительный прогрев в самом начале рабочего дня. Если этого не делать, то при приготовлении можно получить продукт с пересушенными краями. Кроме того, увеличится время, необходимое для приготовления продуктов. Для этого нужно включить печь на 10 – 15 мин, установив температуру на 30°С выше нужной. Также предварительный прогрев можно применять в течении рабочего дня, когда готовим замороженные или охлажденные блюда, при максимальной загрузке пароконвектомата. Целесообразно увеличить скорость вращения вентилятора до максимального значения.*
- *Рабо та пароконвектомата останавливается при открывании двери, но время приготовления не останавливается (таймер продолжает работать).*
- *При отключении электричества пароконвектомат остановит работу, но дверцу можно открыть в любой момент и вынуть гастроемкости.*
- *Загрузка и выгрузка. Не перегружайте печь, т. к. при слишком плотной загрузке возрастает общее время приготовления, и сами блюда могут не соответствовать вашим требованиям. При неполной загрузке печи, гастроемкости следует размещать от центра, равномерно добавляя поочередно на верхние и нижние уровни. Во избежание разбития стекла необходимо выгрузку или загрузку производить при зафиксированной на 135 град. дверке. При открывании дверцы работа пароконвектомата приостанавливается, а таймер продолжает работать.*
- *Внимательно следите за правильным закрыванием двери – неплотное прилегание приводит к выгоранию резинового уплотнительного профиля, нарушению теплового режима.*
- *Если пароконвектомат долгое время не используется, то дверца должна быть закрыта.*
- *Готовьте одновременно продукты одного размера и толщины, не придвигайте продукты вплотную к стенкам печи. Продукты, которые должны быть поджарены с корочкой или интенсивно подрумянены, нельзя класть один на другой или слишком близко к дверце.*
- *Для придания изделиям из панировки интенсивного подрумянивания , смажьте их маслом.*
- *При приготовлении в ночном режиме, чтобы мясо не изменило окраску и не покраснело, не добавляйте поваренную соль.*
- *Подбирайте высоту гастроемкостей с учетом приготавливаемых продуктов, т. к. высокие борта затрудняют конвекцию.*
- *Следите за высотой заполнения гастроемкости во избежания опасности травмирования из-за переливающейся жилкости.*
- *Если Вы ранее готовили в жарочных или пекарских шкафах, температуру для приготовления выпечки в пароконвектоматах устанавливайте на 10-30°С ниже.*
- *Время приготовления зависит от качества, веса, плотности продукта. При максимальной загрузке пароконвектомата время приготовления возрастает на 5 – 10 мин. жидкости.*
- *Если Вы ранее готовили в жарочных или пекарских шкафах, температуру для приготовления выпечки в пароконвектоматах устанавливайте на 10-30°С ниже.*
- *Время приготовления зависит от качества, веса, плотности продукта. При максимальной загрузке пароконвектомата время приготовления возрастает на 5 – 10 мин.*

• *Эффект гриля достигается приготовлением на решетках.*
• *Если есть необходимость готовить в вакуумной упаковке мясо или рыбу – используем температуру от 70°С до 90°С и влажность от 60 до 100%.*
• *Изделия глубокой заморозки следует предварительно разморозить.*
• *Для выпечки используйте сплошные и перфорированные алюминиевые противни, а также эмалированные, с тефлоновым или силиконовым покрытием.*
• *При смене температурного режима с высокого на более низкий (или ПАР), необходимо остудить камеру до 100°С.*
• *Многие продукты имеют свой собственный яркий аромат, и многие абсорбируют имеющиеся запахи. Простейший способ обеспечить полностью натуральный вкус продукта – идеальная чистота.*

ЗАПРЕЩАЕТСЯ!
1. Использовать душ для охлаждения камеры.
2. Разогрев сухой порошкообразной или гранулированной продукции, легковоспламеняющей продукции.
3. Разогрев пищевых продуктов в закрытых жестяных банках и консервов.
4. Готовить с применением алкоголя.

МОЙКА

Автоматическая мойка – самое полезное изобретение в пароконвектомате. Оно сильно облегчает жизнь поварам, а так же продлевает срок службы самого оборудования. Но не все могут правильно пользоваться этой функцией.
Пароконвектомат может осуществлять автоматическую мойку в 3 режимах, использовать жидкие моющие средства или таблетки. Перед тем, как помыть пароконвектомат, его необходимо подготовить. Освободить камеру от всех гастроемкостей, охладить до температуры не выше 60°С. Удалите вручную все крупные остатки пищи из камеры. Необходимо выбрать на панели тип мойки, средство (жидкое или таблетки), режим в зависимости от степени загрязнения. Проверить, достаточно ли моющего средства в канистрах. Если Вы регулярно моете пароконвектомат с помощью средства в канистрах, то рано или поздно оно закончится. Их необходимо пополнить. Желательно всегда иметь запас из расчета: на две канистры моющего, одно ополаскивающее. Нажать кнопку старт и дождаться окончания мойки. Не открывать дверцу во время мойки. Можно получить термические и химические ожоги. После окончания мойки рекомендуем ополоснуть камеру душирующим устройством. При необходимости просушить сухой салфеткой, либо включив печь на 5-10 мин в режим «Конвекция». Оставить дверцу открытой.
Средства должны быть заводскими, профессиональными. Менять нужно емкости тогда, когда уровень в них понизится до 5 сантиметров. Остатки лучше перелить в новую канистру. Не перепутайте канистры. Ориентируйтесь на название, цвет жидкости, маркировку бирки на трубочках к дозаторам. Нельзя смешивать разные средства между собой. Расход моющих средств и времени мойки описан более подробно в руководстве по эксплуатации ПКА.

Уход за пароконвектоматом

Срок службы пароконвектомата, а так же качество приготовляемой в нем еды во многом зависят от регулярного и грамотного ухода за ним. Наш пароконвектомат «Абат» оснащается системой самодиагностики, которая ежесекундно тестирует пароконвектомат, покажет неисправность и позволит устранить ее в кратчайшие сроки, выдает на панель необходимые сведения о загрязнении камеры, необходимости промывки бойлера от накипи. Чем существенно облегчает уход. Многие считают, что уход за ним сводится к мойке его рабочей камеры, но это не так.

Целый комплекс мероприятий

1. *К пароконвектомату следует относиться бережно. Не хлопать сильно дверью, не крутить резко ручку двери, не складывать на него сверху противни, сковородки, рукавицы, не трогать панель жирными руками. Если установлены фильтры (водопровод), то регулярно их менять. Использовать пароконвектомат только по назначению.*
2. *Каждый день мыть рабочую камеру. Это основной пункт. Пользоваться рекомендованными средствами от производителя. Не следует начинать мойку при температуре выше 80 град. Соблюдайте технику безопасности при работе с химическими жидкостями.*
3. *При длительном простое пароконвектомата рекомендуется слить воду из парогенератора.*
4. *Стекла и резиновый уплотнитель – деликатные детали пароконвектомата. Главные враги тоже шуманит и абразивные порошкообразные средства. От их применения стекло становится непрозрачным, матовым.*
У пароконвектомата есть возможность помыть между стеклами. Для этого при открытой двери пальцами осторожно поверните защелку (находиться наверху дверцы) внутреннего стекла, осторожно откройте стекло и помойте стекла и рамку двери. Защелкните стекло на место.
5. *Поддон – каплесборник на двери не снимается, но легко чистится и моется губкой со средством для мытья посуды.*
6. *Внешние части корпуса – периодически протирайте тряпкой со средством для ухода за поверхностями из нержавеющей стали. Никогда не мойте пароконвектомат снаружи с помощью струи из ручного душа.*
7. *Не охлаждайте камеру при помощи душирующего устройства. От резкого перепада температур выгнется металл, нарушится аэродинамика камеры.*
8. *Мойте термощуп ежедневно. Удалите с него все пищевые остатки. Помойте термощуп и его кабель моющим раствором, ополосните и обсушите салфеткой. Обработайте термощуп и его держатель дезинфицирующим средством.*
9. *И напоследок, необходимо постоянно следить за общим состоянием пароконвектомата.*

Помните*, когда речь идет о таких высокотехнологических устройствах, как пароконвектомат, мелочей не бывает! Маленькие проблемы - почти всегда становятся причиной больших !*

Продлеваем срок службы уплотнителя двери.
Рано или поздно все вещи приходят в негодность, и требуют замены. Несмотря на то что современные материалы постоянно совершенствуются, вечной резины не бывает. Что сокращает его срок службы?
1. *Высокая температура.*
2. *Механические воздействия. Ударная нагрузка при захлопывании дверцы и вибрации при работе вентилятора. Длительная упругая деформация при закрытой двери (накапливается внутреннее напряжение материала).*
3. *Химическое воздействие моющих средств, зачастую едких. И, хотя резина считается стойкой к воздействию щелочей и кислот, эта стойкость не стопроцентная. Так же для нее вредны масла и жиры.*
4. *Локальный перегрев. Если на нем имеются пятна пригоревшего жира, или он не достаточно хорошо очищен, то в местах загрязнения происходит перегрев, из-за различной теплоемкости и теплопроводности. В результате коробление и дополнительный износ.*
5. *Иссушение, уплотнитель теряет свою эластичность.*
Отменить законы физики невозможно, химические реакции не остановить. Но замедлить процессы разрушения в ваших силах.

Главное правило – уплотнитель должен быть всегда чистым. Раз в день, в конце смены, тщательно отмыть его от жира и других загрязнений. При этом использовать только мягкие моющие средства, для ручного мытья посуды. После этого тщательно сполоснуть от моющего средства, даже после автоматической мойки. Если долго не готовите на пару, то для профилактики включите этот режим не надолго просто так. Периодически смазывайте силиконовой смазкой для закупорки пор. Когда оборудование не используется, не держите его закрытым, пусть уплотнитель отдохнет, распрямится.

Удаление накипи
Периодически, раз в три месяца, следует удалять накипь от воды в парогенераторе. В любой воде содержатся соли жесткости, где-то меньше, где-то больше. При нагревании такой воды выпадает осадок, образуя трудно устранимый налет. Накипь ухудшает рабочие параметры оборудования, из-за накипи плохо удаляются остальные загрязнения, а это может повлиять на вкус приготовляемых изделий, и наконец, это просто не красиво. Более подробно процесс очистки парогенератора изложен в руководстве по эксплуатации. Либо обратитесь к сервисной службе. Процедура удаления накипи несложная, но ей нельзя пренебрегать.

Блюда из мяса

Голубцы

Ингредиенты:

- *1,7 кг капусты свежей*
- *1,3 кг говядины (котлетное мясо)*
- *130 гр крупы рисовой*
- *280 гр лука репчатого*
- *1,2 л соуса сметанного с томатом*
- *перец черный молотый*
- *соль*
- *масло подсолнечное*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
1 этап – пар, время–10-15 мин.
2 этап – конвекция+пар, t–175°C, время–20 мин., влажность–50%
3 этап – конвекция, t–180°C, время–8 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Капусту отварить в режиме «пар» 10-15 минут. Из говядины, лука, риса и специй приготовить фарш. Уложить фарш на капустный лист, завернуть, придавая полуфабрикату цилиндрическую форму. Изделия уложить в гастроемкости, отправить обжариваться в пароконвектомат. На 3 этапе голубцы залить соусом и продолжать запекать до готовности.

Стейк из мяса

Ингредиенты:

- *800 гр мякоти говядины*
- *оливковое масло*
- *перец*
- *соль*

Советы к рецепту:
– Очень вкусные стейки получаются из «парного» мяса. Они не только будут сочными, но и ароматными.
– Говяжьи стейки, как в прочем и стейки из другого мяса отбивать нельзя, так как это не только нарушит структуру мясного ингредиента, но также мясо потеряет свои соки.
– Готовность стейка определяется нажатием на него пальца. Стейк с кровью должен быть мягким, а мясо сильно прожаренное – твердым. Наш стейк должен быть слегка мягковатым, а при нажатии на него не должен выделять розовый сок.

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
1 этап – конвекция, t–200°C, время–6 мин.
2 этап – конвекция, t–185°C, время–10 мин.
Инвентарь: решетка гриль с тефлоновым покрытием

Процесс приготовления:

Свежую мякоть говядины нарезать на стейки нужно поперек волокон, толщиной около 2 см, от этого он станет сочнее и мягче. Смазать маслом, солить и перчить по вкусу. Дать постоять мясу около 1 часа помариноваться. Обжарить на предварительно разогретой решетке гриль по 3 мин. с каждой стороны. Далее обжаренные стейки довести до нужной готовности при более низкой температуре. Стейки могут иметь разные степени прожарки, основные из которых - это степень Rare (с кровью, готовый стейк имеет температуру внутри от 45°C до 50°C), степень Medium (средняя степень прожарки, температура стейка составляет от 55°C до 60°C) и степень Well-done (сильно прожаренный стейк с температурой от 65°C до 70°C). В идеале готовность стейка той или иной степени прожарки определяют при помощи термощупа. Либо, готовность стейка проверяется нажатием на него пальца. Стейк с кровью должен быть мягким; хорошо прожаренный – твердым, а стейк средней прожарки должен представлять собой некую «золотую середину». После жарки следует дать стейку «отдохнуть» в течение примерно 10-15 минут. После того, как жареный стейк из говядины настоялся, перекладываем его на блюдо для подачи.

Бифштекс рубленый

Ингредиенты:

- *800 гр говядины (котлетное мясо)*
- *120 гр свиного шпика*
- *70 гр молока или воды*
- *соль*
- *перец черный молотый*
- *масло растительное*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
конвекция+пар, t–180°C, время–12 мин., влажность–30%
Инвентарь: гастроемкости из нержавеющей стали GN 1/1-20,
эмалированные гастроемкости

Процесс приготовления:

В говядину, измельченную на мясорубке, добавить мелко рубленый свиной шпик, соль, перец, молоко, тщательно вымесить. Из готового фарша сформовать полуфабрикаты, которые необходимо выложить на гастроемкости, предварительно смазанные маслом и отправить в разогретую камеру пароконвектомата до готовности.

Фрикасе из говядины с вешенками в сливочном соусе:

Ингредиенты:

- *1,5 кг говядины*
- *400 гр лука репчатого*
- *500 гр грибов вешенок*
- *1 л сливок 33%*
- *соль*
- *перец*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
1 этап – конвекция, t–200°C, время–10 мин.
2 этап – конвекция+пар, t–150°C, время–25 мин, влажность–80%
3 этап – конвекция +пар, t–165°C, время–10 мин., влажность–40%
4 этап – конвекция, t–210°C, время–10 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-65

Процесс приготовления:

Говядину нарезать брусочками, выложить в смазанную маслом гастроемкость, поставить в предварительно разогретую камеру пароконвектомата. Обжарить мясо в течение первого этапа. Затем добавить репчатый лук, нарезанный соломкой, перемешать, продолжить приготовление в течение второго этапа. По истечении второго этапа добавляем к мясу вешенки, разобранные на сегменты, сливки, продолжаем приготовление в течение третьего и четвертого этапов.

Острая корейка ягненка с травами

Ингредиенты:

- *3 шт. по 350-400 гр. корейки ягненка*
- *100 мл масла оливкового*
- *100 мл белого сухого вина*
- *соль*
- *перец черный молотый*
- *перец красный острый*
- *тимьян*
- *базилик*
- *чеснок*
- *аджика*

Для украшения:
микс-салат, смесь 5 перцев, гранат

Параметры:

Режим: конвекция+пар, t–150°C , t щупа–76°C, влажность–60%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20, вертел для гриля

Процесс приготовления:

Корейку ягненка зачистить от пленочек, натереть солью, перцем и другими специями, поместить в гастроемкость, добавить чеснок, травы, масло и вино. Оставить на 2 часа для маринования. Выложить мясо на гастроемкости, в центр корейки поместить термощуп, отправить полуфабрикат в заранее прогретую камеру, запекать до готовности. На сервировочную тарелку в центр выложить микс-салат, заправленный маслом. Рядом выложить корейку, украсить гранатом и молотыми специями.

Купаты

Ингредиенты:

- *2 кг купат мясных*
- *масло растительное*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
1 этап – конвекция+пар, t–180°C, время–12 мин., влажность–80%
2 этап – конвекция, t–200°C, время–4 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20, решетки-гриль

Процесс приготовления:

Купаты выложить на предварительно смазанные маслом гастроемкости, отправить в заранее разогретый пароконвектомат до готовности.

Говядина, тушеная с черносливом

Ингредиенты:

- *1,5 кг отварной говядины*
- *20 г чернослива*
- *300 мл томатного сока*
- *30 гр сахара*

Параметры:

Режим: пар, время–20 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Отварное мясо нарезать на порционные куски, уложить в гастроемкость и залить томатным соком. Сверху выложить чернослив и добавить сахар. Поставить в пароконвектомат и тушить блюдо в течение 20 минут. При подаче на каждую порцию мяса выложить по 2 шт. чернослива.

Свиная вырезка - низкотемпературное запекание

Ингредиенты:

- *400 гр свиной вырезки*
- *5-6 полосок бекона*
- *1 ст. ложка оливкового масла*
- *смесь молотых перцев*
- *соль*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
конвекция, щуп – 68-74°С, в камере t–135°С
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Свиную вырезку вымыть, обмакнуть бумажными полотенцами. Срезать плёнки с поверхности. Поперчить и смазать оливковым маслом. Оставить на 15-30 минут. Затем свиную вырезку немного посолить и завернуть в полоски бекона. В вырезку воткнуть щуп для мяса так, чтобы щуп оказался в самой толстой части продукта. При температуре мяса внутри куска 68°С мясо получится розовым внутри. Сок чуть розового цвета. Некоторые не любят, когда из мяса выделяется розовый сок. Для них рекомендуем проводить запекание до 74°С внутри куска. Сок будет прозрачным, но само мясо всё равно будет розовым внутри. Приготовление мяса при низкой температуре способствует сохранению его влажности и сочности. Для создания хрустящей корочки рекомендуется последующая быстрая обжарка во фритюре. Потери веса – минимальны.

Кролик в сметанном соусе

Ингредиенты:

- *1 тушка кролика*
- *500 гр сметаны*
- *500 мл бульона куриного*
- *300 мл соевого соуса*
- *200 гр лука репчатого*
- *100 мл масла растительного*
- *2-3 зубчика чеснока*
- *лавровый лист*
- *тимьян*
- *смесь сушеных трав*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: 1 этап – конвекция, t–200°C, время–8 мин.
2 этап – конвекция+пар, t–155°C, время–25 мин., влажность–80%
3 этап – конвекция+пар, t–185°C, время–10 мин., влажность–20%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-65

Процесс приготовления:

Кролика разделать на порционные куски, либо берем тушку целиком. Из растительного масла, соевого соуса, лука, специй и трав приготовить маринад, в который поместить кролика, оставить мариноваться на 5-6 часов. Обжарить мясо в течение нескольких минут до получения румяной корочки, затем поместить в форму для запекания. Из бульона, сметаны и специй приготовить соус, залить им кролика, отправить в предварительно разогретую камеру пароконвектомата. Тушить до готовности.

Сосиски

Ингредиенты:

- *сосиски*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
низкотемпературный пар , t–67°C, время–12 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20, перфорированные GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Сосиски разложить на гастроемкости, отправить в предварительно разогретую камеру пароконвектомата в режиме «низкотемпературный пар».

Эскалоп из свинины

Ингредиенты:

- *1,5 кг свинины*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
1 этап – пар, время–10 мин.
2 этап – конвекция+пар, t–175°C, время–5 мин., влажность–30%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20, эмалированные гастроемкости

Процесс приготовления:

Порционные куски свинины слегка отбить, посыпать солью и перцем, выложить на смазанные маслом гастроемкости, отправить для приготовления в разогретый пароконвектомат.

Свиные ребрышки

Ингредиенты:

- *1 кг ребрышек свиных*
- *250 мл масла растительного*
- *2 ст. ложки крахмала*
- *500 мл сока гранатового*
- *100 гр смеси пряностей для барбекю*
- *масло растительное*
- *перец черный молотый*
- *соль*

Параметры:

Режим: 1 этап – конвекция, t–200°C, время–7 мин.
2 этап – конвекция+пар, t–165°C, время–20 мин., влажность–80%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20, эмалированные гастроемкости, решетка-гриль

Процесс приготовления:

Ребрышки разрезать по одному, натреть солью, крупно молотым перцем, залить соком и мариновать не менее 3 часов. Затем обсушить их, смазать маслом и обильно посыпать пряностями для барбекю. Обжаривать в режиме конвекция пока не образуется румяная корочка. Затем перейти ко второму этапу и довести до готовности. Осталось приготовить соус: маринад слить, процедить, доведи до кипения и постепенно добавь к нему крахмал.

Тефтели с сыром

Ингредиенты:

- *800 гр говядины, свинины, телятины или баранины (котлетное мясо)*
- *150 гр хлеба пшеничного*
- *200 гр молока или воды*
- *250 гр лука репчатого*
- *40 гр жира живот. пищевого*
- *40 гр муки пшеничной*
- *150 гр сыра для запекания*
- *соль*
- *перец черный молотый*
- *700 гр соуса сметанного с томатом*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
1 этап – конвекция+пар, t–165°C, время–10 мин., влажность–60%
2 этап – конвекция, t–180°C, время–8 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Мясо вместе с пассерованным луком и предварительно замоченным в молоке пшеничным хлебом пропустить через мясорубку, в фарш добавить соль и перец, перемешать. Готовый фарш разделить на весовые заготовки, положить в центр каждой кусочек сыра, придать полуфабрикатам шарообразную форму, обвалять в муке, уложить в гастроемкости, отправить в пароконвектомат. Ставим в предварительно разогретую камеру пароконвектомата готовится. После окончания первого этапа залить изделия соусом, продолжать готовить до истечения заданного времени.

Шашлык

Ингредиенты:

- *2,5 кг свиной шейки*
- *100 гр майонеза*
- *100 мл соевого соуса*
- *300 гр лука репчатого*
- *лавровый лист*
- *розмарин*
- *тимьян*
- *приправа «Барбекю»*
- *жидкий дым*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
1 этап – конвекция+пар, t–165°C, время–12 мин., влажность–30%
2 этап – конвекция, t–215°C, время–3 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20, нерж. решетка, вертел для гриля и тандури

Процесс приготовления:

Лук нарезать кольцами, перемешать с майонезом, соевым соусом и всеми специями. Свинину нарезать на квадратные куски среднего размера, отправить в подготовленный маринад. Оставить мясо мариноваться в течение 8 часов или всей ночи. Куски мяса насадить на шпажки, чередуя с кольцами лука. Гастроемкости смазать небольшим количеством масла, расположить на ней шашлычки, отправить в пароконвектомат.

Язык говяжий

Ингредиенты:

- *3 шт. языка говяжьего*

Параметры:

Режим: пар, время – 1час 30 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Язык уложить на гастроемкости, отправить в предварительно разогретый пароконвектомат. После варки погрузить в холодную воду и, не давая остыть, снять кожу. При подаче порционировать.

Говяжья печень жареная

Ингредиенты:

- *1,8 кг печени говяжьей*
- *90 гр муки пшеничной*
- *1 кг лука репчатого*
- *соль*
- *перец черный молотый*
- *масло подсолнечное*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
конвекция+пар, t–200°C, время–12 мин., влажность–70%
Инвентарь: нержавеющие гастроемкости GN 1/1-20,
эмалированные гастроемкости

Процесс приготовления:

Говяжью печень нарезать на порционные куски, посолить, поперчить, смазать маслом подсолнечным, после чего панировать в муке. Выложить полуфабрикаты на смазанные маслом гастроемкости, отправить в предварительно разогретую камеру пароконвектомата. Лук нарезать полукольцами, пассеровать. В середине приготовления выложить на каждую порцию печени лук, отправить доготавливаться.

Манты с мясом

Ингредиенты:

Тесто:
- *375 г пшеничной муки*
- *5 г соли*
- *150 мл воды*
- *1 яйцо*
- *60 гр масла подсолнечного*

Фарш:
- *715 гр баранины или говядины (лопаточн. или тазобедрен.часть)*
- *325 гр репчатого лука*
- *красный перец молотый*
- *соль*
- *масло сливочное*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
пар, время–25 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40,
перфорированные гастроемкости GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Тесто: *из муки, воды, соли, яйца и масла замесить крутое тесто, накрыть влажной тканью и выдержать в течение 30 мин. для набухания клейковины.*

Фарш: *говядину пропустить через мясорубку, добавить мелко нашинкованный лук, соль, перец, воду, масло и перемешать до получения однородной массы. Из готового теста сформовать тонкие жгуты, разделить на куски массой 20 гр. и раскатать на кружочки. На середину каждого кружочка выложить по 45 гр фарша. Края защипать по середине, придавая круглую или овальную форму. Готовые изделия выложить на смазанную маслом гастроемкость, оправить на тепловую обработку в пароконвектомат.*

Жаркое по-домашнему в горшочке

Ингредиенты:

- *300 гр говядины*
- *700 гр картофеля*
- *100 гр моркови*
- *100 гр лука репчатого*
- *50 гр зеленого горошка*
- *50 гр томатного пюре*
- *200 мл мясного бульона*
- *масло растительное*
- *лавровый лист*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
конвекция, t–160°C, время–35 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20, решетка

Процесс приготовления:

Мясо, картофель, морковь и лук нарезать кубиком. Говядину и овощи обжарить по отдельности. В горшочек выложить овощи, поверх них мясо, затем снова картофель, морковь и лук. Добавить томатное пюре, специи и бульон. Поставить горшочки на гастроемкости, тушить 35 мин. За 5 минут до готовности положить лавровый лист.

Мясо на косточке

Ингредиенты:

- *1,5 кг свиной корейки*
- *100 гр майонеза*
- *100 мл соевого соуса*
- *200 гр лука репчатого*
- *лавровый лист*
- *розмарин*
- *тимьян*
- *прованские травы*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
1 этап – конвекция+пар, t–165°C, время–12 мин, влажность–80%
2 этап – конвекция, t–215°C, время–3 мин.
Инвентарь: нержав. решетка, решетка гриль, эмалированная гастроем. GN 1/1-20, вертел для гриля и тандури

Процесс приготовления:

Из майонеза, соевого соуса, лука, специй и трав приготовить маринад, в который поместить порционные куски свинины. Оставить мясо мариноваться на 5-6 часов, после чего выложить на смазанную маслом решетку и готовить в разогретом пароконвектомате.

Медальоны из говядины

Ингредиенты:

- *1 кг говяжьей вырезки*
- *соль*
- *перец черный молотый*
- *масло оливковое*

Для соуса и украшения:

- *100 мл красного вина*
- *50 гр сахарного песка*
- *50 гр клюквы*
- *тимьян*
- *корн-салат*
- *каперсы*
- *дольки манго*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
конвекция, t–165°C , время–10 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20, решетка-гриль

Процесс приготовления:

Говяжью вырезку разделить на медальоны. Каждый медальон посолить, поперчить и обжарить на сковороде-гриль с каждой стороны. Обжаренные медальоны отправить в предварительно разогретую камеру пароконвектомата до полной готовности. В сотейнике приготовить соус: красное вино выпарить на 50% вместе с клюквой. В соус добавить сахарный песок, листья тимьяна, проварить 10-12 минут. Посолить, поперчить, пробить в блендере. На сервировочную тарелку налить соус, в центр выложить медальон. Украсить корн-салатом, каперсами, долькой манго и веточкой тимьяна.

Медальон из говядины

Котлеты, биточки

Ингредиенты:

- *1,1 кг говядины, свинины, телятины или баранины (котлетное мясо)*
- *300 гр хлеба пшеничного*
- *160 гр молока или воды*
- *160 гр лука репчатого*
- *160 гр сухарей панировочных*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
конвекция+пар, t–180°C, время–13 мин., влажность–40%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Мясо вместе с луком и предварительно замоченным в молоке пшеничным хлебом пропустить через мясорубку, в фарш добавить соль и перец, перемешать. Готовый фарш разделить на весовые заготовки, каждую из которых обвалять в сухарях. Из полуфабриката сформовать изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или кругло-приплюснутой формы (биточки). Гастроемкости смазать маслом, разложить котлеты, отправить в предварительно разогретую камеру пароконвектомата. Запекать до готовности.

Молочный поросенок

Ингредиенты:

- *3000 г молочного поросенка*
- *150 г масла растительного*
- *соль*
- *перец*

Параметры:

Режим: 1 этап – пар, t–150°C, время–60 мин., влажность–60%
2 этап – конвекция+пар, t–180-190°C, время–20-30 мин.
3 этап – конвекция, t–85°C
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40, вертел для гриля

Процесс приготовления:

Для удаления специфического запаха предварительно вымочить его в воде с добавлением уксуса. Натереть солью, перцем, слегка смазать растительным маслом. Ушки, хвостик и пятачок закрыть фольгой, разместить на гастроемкости или специальном вертеле. Готовить в пароконвектомате в три этапа. Идеальный вариант приготовление с термощупом. Можно установить термощуп в поросенка, задав оптимальную температуру 85°C, тем самым упростив процесс доведения поросенка до полной готовности Подавать поросенка на блюде, вокруг можно уложить разнообразные соления.

Фрикадельки

Ингредиенты:

- *380 гр говядины, телятины, свинины или баранины (котлетное мясо)*
- *80 гр хлеба пшеничного*
- *110 гр молока или воды*
- *40 гр лука репчатого*
- *100 гр яйца куриного*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
конвекция, t–180°C, время–7мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Мясо пропустить через мясорубку вместе с предварительно замоченным в молоке хлебом и репчатым луком. К говядине добавить яйцо, специи по вкусу, тщательно перемешать. Из приготовленного фарша сформовать фрикадельки по 10-12 гр каждая. Изделия выложить на гастроемкость, смазанную маслом, поместить в предварительно разогретый пароконвектомат.

Баранина на вертеле

Ингредиенты:

- *1 шт. барашка*
- *1 ст. л. перца черного молотого*
- *300 гр соли морской*
- *50 гр растительного масла*

Параметры:

Режим: конвекция+пар, t–150°C, t щупа–76°C, влажность–80%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40, вертел для гриля

Процесс приготовления:

Чтобы придать готовому мясу вкус копчености и неповторимого аромата дымка, старайтесь использовать различные вкусовые приправы - розмарин, орегано и другие. Баран на вертеле будет нежным и сочным, если животное не старше одного года, весом не менее 8 кг. Барашка нужно обсушить полотенцем и хорошо натереть со всех сторон специями, травами, сделать несколько не очень глубоких надрезов на спине и ногах. Зашить брюшину. Оставляем барана мариноваться. Вертел смазать маслом, хорошо закрепить барана, зажимами закрепить ноги и шею, дополнительно зафиксировать тушу со стороны позвоночника. Чтобы мясо не было сухим, смазывайте его растопленным жиром и соляным раствором. Когда образуется хорошая румяная корочка, можно будет проверить барашка на готовность. Небольшой барашек на вертеле жарится примерно три часа, туша более взрослого животного — 5-6 часов.

Блюда из птицы

Гусь фаршированный

Ингредиенты:

- *1 тушка гуся*
- *100 гр крупы рисовой*
- *50 гр изюма*
- *50 гр кураги*
- *1 яблоко зеленое*
- *40 гр уксуса 9%*
- *перец горошком*
- *лавровый лист*
- *соль*
- *перец черный молотый*
- *сахар*
- *2-3 зубчика чеснока*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
конвекция+пар, t–160°C, время–1 час 20 мин., влажность–60%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-65, GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Из воды, уксуса, сахара и специй приготовить рассол. Мариновать гуся в рассоле одни сутки. Из риса, сухофруктов и яблока приготовить фарш, начинить им гуся. Фаршированного гуся со всех сторон натереть смесью соли, перца, чеснока и растительного масла. Птицу поместить в рукав для запекания, отправить в предварительно разогретую камеру пароконвектомата. Запекать до готовности. Для получения румяной корочки за несколько минут до окончания приготовления разрезать рукав. Перейти в режим «конвекция», t-200°C и придать желаемый колер в течении 3-5 мин. Если птица крупная, разделать тушку на порционные куски, запечь, подавать с рисом и сухофруктами.

Перепелиные ножки с шалфеем в вакуумной упаковке

Ингредиенты:

- *2 порции*
  8-12 перепелиных ножек
- *несколько веточек шалфея*
- *соль*
- *перец*
- *сливочное масло*

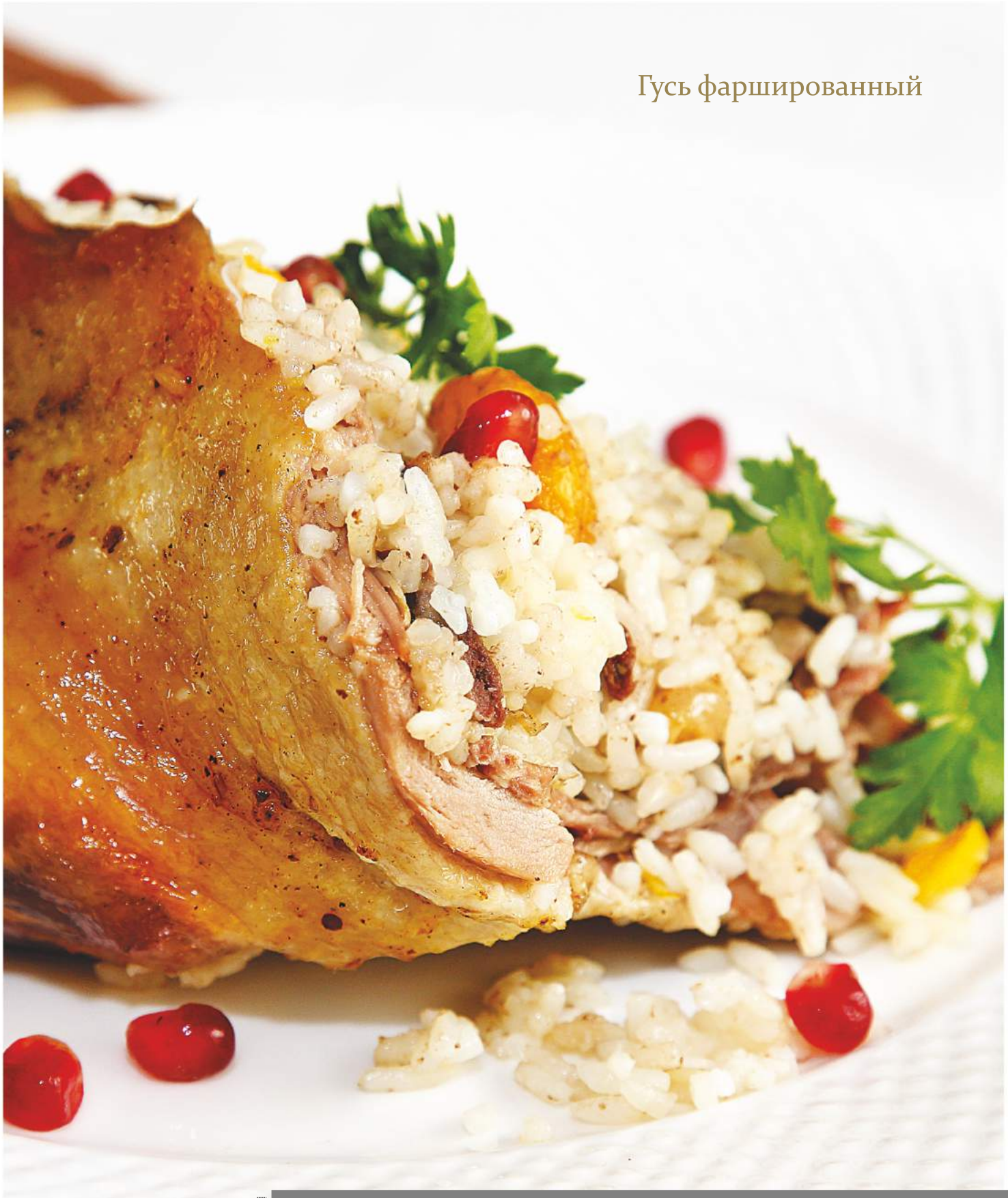
Параметры:

Режим: низкотемпературный пар, щуп t–60°C, в камере t–65°C
Инвентарь: перфорированные гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Приправьте перепелиные ножки со всех сторон солью и черным перцем, добавьте листики шалфея и кусочек холодного сливочного масла, после чего упакуйте в вакуум или пакет с зип-локом. Готовьте пакет с перепелиными ножками на пару, в разогретой до 60°C камере пароконвектомата от 2 до 4 часов (различное время приготовления даст разную консистенцию готового мяса). Выньте пакет из печи, обсушите перепелиные ножки салфеткой и быстро обжарьте на пенящемся сливочном масле до золотистой корочки. Подавайте к столу, сопроводив их простым гарниром вроде картофельного пюре и украсив тарелку уваренным бальзамическим уксусом. Приготовление птицы при низкой температуре способствует сохранению её влажности и сочности. Для создания хрустящей корочки рекомендуется последующяя быстрая обжарка во фритюрнице. Потери веса – минимальны.

Гусь фаршированный



Утка запеченная с вишнями

Ингредиенты:

- *1 тушка утки*
- *5 яблок*
- *200 гр вишен*
- *200 гр сахара*
- *цедра 1 апельсина*
- *сок 1 апельсина*
- *кардамон*
- *бадьян*
- *100 гр красного вина*
- *150 мл гранатового сока*
- *соль*
- *крахмал*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
конвекция+пар, t–170°C, время–55 мин., влажность–60%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-65 либо GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Утку натереть солью и перцем, начинить дольками яблок, закрепить шпажками. Поместить на гастроемкость, отправить в разогретый пароконвектомат. Запекаем до готовности, при необходимости готовность определяем по термощупу. Из вишен сварить соус. Смешиваем цедру апельсина, кардамон, бадьян, заливаем вином и слегка уваривaем. Убираем специи и добавляем вишню, гранатовый сок, сахар, доводим до кипения, прибавляем крахмал. Пусть настаивается. При подаче утку полить вишневым соусом и украсить вишнями.

Окорочка фаршированные грибами

Ингредиенты:

- *2 кг окорочков куриных*
- *1 кг грибов шампиньонов*
- *300 гр лука репчатого*
- *соль*
- *перец*
- *масло подсолнечное*

Параметры:

Режим: конвекция+пар, t–170°C, время–17 мин., влажность–60%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Грибы почистить, пассеровать в масле, отдельно обжарить лук, затем соединить шампиньоны с репчатым луком. Из окорочков удалить кости и часть мякоти, фаршировать филе полученной смесью из грибов и лука, зафиксировать шпажкой или перевязать шпагатом. Выложить на смазанную маслом гастроемкость и отправить в заранее прогретую камеру пароконвектомата. Запекать до готовности

Печень куриная

Ингредиенты:

- *3 кг печени куриной*
- *1 кг лука репчатого*
- *200 гр муки пшеничной*
- *200 мл масла растительного*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
1 этап – конвекция, t–180°C, время–3 мин.
2 этап – конвекция+пар, t–160°C, время–5 мин., влажность–80%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Куриную печень порезать на небольшие кусочки, выложить в гастроемкости, добавить муку, масло, соль, перец, все перемешать. Отправить полуфабрикат в разогретую камеру пароконвектомата. Лук спассеровать на растительном масле. К печени добавить жареный лук, бульон, перемешать и отправить в камеру до готовности.

Плов из курицы

Ингредиенты:

- *145 гр курицы*
- *15 гр маргарина столового*
- *15 гр лука репчатого*
- *15 гр моркови*
- *10 гр томатного пюре*
- *70 гр крупы рисовой*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
1 этап – конвекция, t–185°C, время–15 мин.
2 этап – конвекция+пар, t–185°C, время–12 мин., влажность–40%
3 этап – пар, время–25 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-65, GN 1/2-150

Процесс приготовления:

На 1 этапе курицу порубить на небольшие порционные куски, выложить в гастроемкости, отправить в пароконвектомат, где обжарить до образования корочки. На 2 этапе морковь и лук мелко нарезать, спассеровать. К курице добавить пассерованные овощи, томатное пюре, соль и перец, залить полуфабрикат водой или бульоном, довести до кипения. И на последнем этапе выложить в гастроемкость с курицей рисовую крупу. Отправить плов в пароконвектомат и довести до готовности.

Котлеты куриные паровые

Ингредиенты:

- *860 гр курицы*
- *90 гр хлеба пшеничного*
- *130 мл молока*
- *20 гр масла сливочного*
- *50 гр муки пшеничной*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
пар, время–15 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Мясо пропустить через мясорубку, добавить в фарш масло сливочное, замоченный в молоке хлеб, соль и перец. Полученную массу тщательно перемешать, выбить об стол. Готовую котлетную массу разделить на порции и запанировать в муке. Выложить изделия на смазанную маслом гастроемкость, готовить в предварительно разогретой камере пароконвектомата.

Крылышки куриные

Ингредиенты:

- *700 гр куриных крылышек*
- *100 гр соевого соуса*
- *20 гр чеснока*
- *10 гр аджики*
- *50 гр меда*
- *100 гр сахара*
- *15 гр жидкого дыма*
- *соль*
- *перец красный молотый*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
1 этап – пар, время–5 мин.
2 этап – конвекция+пар, t–165°C, время–5 мин., влажность–70%
3 этап – конвекция, t–200°C, время–5 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20, эмалированные гастроемкости

Процесс приготовления:

Куриные крылышки посолить, поперчить, замариновать в смеси соевого соуса, аджики и чеснока, оставить на 4-5 часов. Перед приготовлением сбрызнуть жидким дымом. Разложить на гастроемкости ровным слоем и отправить в предварительно разогретую камеру пароконвектомата для запекания.

Кнели куриные

Ингредиенты:

- *900 гр филе грудки куриной*
- *50 гр хлеба пшеничного*
- *100 мл молока*
- *20 гр масла сливочного*
- *100 гр лука репчатого*
- *1 яйцо*
- *1 яичный белок*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
пар, время–10 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Филе грудки куриной, лук репчатый и хлеб, предварительно вымоченный в молоке, пропустить через мясорубку 3 раза, добавить в фарш яйцо, соль, перец, перемешать. Яичный белок взбить до мягких пиков, полученную массу осторожно вбить в куриный фарш. Сформовать кнели, выложить на предварительно смазанную маслом гастроемкость, отправить в разогретую камеру пароконвектомата.

Зразы из кур

Ингредиенты:

- *74 гр курицы*
- *15 гр хлеба пшеничного*
- *23 гр молока или воды*
- *5 гр внутреннего жира*

Фарш:

- *10 гр яйцо*
- *5 гр молока или воды*
- *14 гр моркови*
- *19 гр кабачков*
- *2 гр масла сливочного*

Параметры:

Режим: 1 этап – конвекция+пар, t–175°C , время–20 мин., влажность–40%
2 этап – конвекция, t–185°C , время–12 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40 перфорированные

Процесс приготовления:

Из мякоти кур, хлеба, предварительно замоченного в молоке и жира приготовить фарш. Очищенные морковь и кабачки мелко нашинковать, припустить с маслом и залить яйцами, смешанными с молоком. Омлет довести до готовности. Из котлетной массы сформовать пласты круглой формы толщиной в 1 см. Выложить на середину омлет, нарезанный мелкими ломтиками, соединить края мясных пластов, придать изделиям овальную форму. Выложить зразы на гастроемкости, отправить в предварительно разогретый пароконвектомат.

Купаты из птицы

Ингредиенты:

- *2 кг купат из птицы*
- *масло растительное*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
1 этап – конвекция+пар, t–180°C, время–12 мин., влажность–50%
2 этап – конвекция, t–200°C, время–4 мин,
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40, нержавеющая решетка, решетка гриль, эмалированные противни для жарки

Процесс приготовления:

Купаты выложить на предварительно смазанные маслом гастроемкости, отправить в заранее разогретый пароконвектомат и довести до готовности.

Котлетки из индейки с сыром на пару

Ингредиенты:

- *1,6 кг филе индейки*
- *300 гр сливок 33%*
- *150 гр масла сливочного*
- *200 гр сыра «Масдаам»*
- *2 яйца куриных*
- *200 гр муки пшеничной*
- *перец*
- *мускатный орех*
- *соль*

Параметры:

Режим: пар, время–14 мин.
Инвентарь: перфорированные гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Индейку пропустить через мясорубку 2 раза, добавить в фарш растопленное сливочное масло, сливки, 2 яйца, перемешать. Сыр порезать небольшими кубиками размером 0,7х0,7 мм. В фарш добавить соль, перец, мускатный орех по вкусу, кусочки сыра, массу тщательно вымесить и отбить об стол для насыщения кислородом. Сформовать котлеты, обвалять их в муке, разложить на гастроемкости, отправить в предварительно прогретый пароконвектомат.

Чахохбили

Ингредиенты:

- *2,0 кг курицы*
- *250 гр маргарина столового*
- *1,5 гр лука репчатого*
- *700 гр помидоров свежих*
- *20 гр муки пшеничной*
- *500 гр бульона или воды*
- *100 гр уксуса 3%*
- *40 гр чеснока*
- *150 гр зелени кинзы*
- *150 гр зелени базилик*

Параметры:

Режим: 1 этап – конвекция+пар, t–175°C, время–20 мин., влажность–80%
2 этап – конвекция+пар, t–180°C, время–20 мин., влажность–100%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Курицу разделить на порционные куски, разложить на гастроемкости, отправить в пароконвектомат до окончания первого этапа. Репчатый лук нарезать кольцами, пассеровать. Добавить к курице лук, мелко нарезанные помидоры, сухую мучную пассеровку, бульон или воду, уксус, зелень кинзы и базилика, специи, тушить до готовности.

Котлеты по-киевски

Ингредиенты:

- *90 гр куриного филе с косточкой*
- *30 гр масла сливочного*
- *10 гр яйцо*
- *25 гр хлеба пшеничного*
- *15 гр кулинарного жира*

Параметры:

Режим: 1 этап – конвекция, t–200°C, время–5 мин.
2 этап – конвекция+пар, t–160°C, время–10 мин., влажность–80%
Инвентарь: гастроемкости из нержавеющей стали GN 1/1-20
эмалированные гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Отделить малое филе от большого, из малого филе удалить сухожилия, из большого – остаток ключицы. С большого филе срезать пленку, надрезать с внутренней стороны в продольном направлении, слегка развернуть, перерезать сухожилия в 2-3 местах и вложить в надрез малое филе, сливочное масло, накрыть сверху развернутой частью большого филе. Получившиеся котлеты смочить в яйцах, дважды панировать в белой панировке, жарить во фритюре до образования золотистой корочки. Выложить полуфабрикаты на гастроемкости и жарить до готовности в предварительно разогретом пароконвектомате.

Суфле из курицы

Ингредиенты:

- *3 кг филе грудки куриной*
- *200 гр хлеба пшеничного*
- *150 мл молока*
- *70 гр масла сливочного*
- *100 мл сливок 33 %*
- *300 гр лука репчатого*
- *3 яйца*
- *3 яичного белка*
- *соль*
- *перец черный молотый*
- *масло растительное*
- *200 гр капусты брокколи*
- *200 гр моркови*
- *200 гр перца сладкого красного*

Параметры:

Режим: конвекция+пар, t–170°C , время–15 мин., влажность–60%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/3-20, форма для кексов

Процесс приготовления:

Хлеб вымочить в молоке, пропустить через мясорубку несколько раз вместе с курицей, маслом и репчатым луком. Добавить к смеси яйца, сливки, специи, перемешать. Белки взбить до мягких пиков, осторожно вмешать в фарш. Формы для кексов смазать растительным маслом, заполнить фаршем на 2/3, украсить брокколи, морковью и кусочком сладкого перца. Отправить в разогретую камеру и запекать до готовности.

Утиная печень в вакуумной упаковке

Ингредиенты:

- *500 г утиной печени*
- *соль тонкого помола*
- *белый перец молотый*
- *2 столовых ложки арманьяка или другого белого ликерного вина*

(Разрешенными приправами являются соль, сахар, специи и пряные травы, виноградные водки, ликерные и сухие вина.)

Параметры:

Режим: низкотемпературный пар, t щупа – 55°C, в камере t– 65°C
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Аккуратно и осторожно удалить прожилки, пятна и горькие частички печенки, не нарушая целостности печени. Приправить солью, белым перцем и сахарным песком (щепотка). Вылить арманьяк или вино поверх печени. Дать настояться в прохладном месте, чтобы печенка пропиталась приправами и алкоголем. Такая технология приготовления дает возможность сохранить естественный вкус, т. к. печень готовится в собственном соку. Приправы лишь усилят его. Запечатать в вакуумный пакет. Аккуратно выложить печенку в гастроемкость, установить термощуп, выставить температуру щупа и температуру в камере. Все блюда, которые готовятся в вакууме, сберегают все самые важнейшие питательные вещества, отлично сохраняются легкие жиры, содержащиеся в рыбе и мясе. Идеальным вариантом сервировки для приготовленной утиной печени считается багет или бриошь. Этот продукт неплохо гармонирует с такими специями, как белый перец или цветочная соль. Советуем сочетать утиную печень с кисло-сладкими вкусами, например, фруктовым желе, луковым чатни или ягодным конфитюром.

Суфле из курицы

Куриные рулетики со шпинатом

Ингредиенты:

- *1,5 кг филе грудки куриной*
- *250 гр шпината*
- *150 гр творога не сладкого*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: конвекция+пар, t–175°C, время–28 мин., влажность–80%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Шпинат бланшировать в кипящей воде либо в пароконвектомате. Филе отбить, посолить, поперчить. Творог перемешать со шпинатом, посолить, поперчить. На пласт филе выложить приготовленный фарш, завернуть рулетик, зафиксировать шпажкой или перетянуть шпагатом. Выложить рулетики на смазанные маслом гастроемкости, отправить в предварительно разогретую камеру пароконвектомата. При подаче разрезать на необходимое количество частей.

Курица гриль

Ингредиенты:

- *1 тушка курицы*
- *прованские травы*
- *чеснок*
- *соль*
- *перец красный молотый*
- *масло растительное*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
1 этап – конвекция+пар, t–155°C, время–10 мин., влажность–60%
2 этап – конвекция+пар, t–175°C, время–10 мин., влажность–30%
3 этап – конвекция, t–200°C, термощуп t–90°C
4 этап – конвекция, t–220°C, время–5 мин.
Инвентарь: решетка для жарки кур, цесарок, уток

Процесс приготовления:

Птицу, не очищая от кожи, натереть смесью соли, перца, прованских трав, чеснока и масла растительного. Курицу посадить на решетку, поставить в предварительно разогретый пароконвектомат. Готовить в несколько этапов, установить режимы, выставить температуру щупа и температуру в камере. При достижении указанной температуры щупа в центре птицы, перейти на заключительный этап и придать желаемый колер продукту.

Филе индейки в беконе, фаршированное курагой

Ингредиенты:

- *1,5 кг филе индейки*
- *300 гр полоски бекона*
- *100 гр кураги*
- *80 гр масла сливочного*
- *соль*
- *перец*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
1 этап – конвекция+пар, t–170°C , время–10 мин., влажность–60%
2 этап – конвекция, t–200°C , время–5 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Филе индейки нарезать на полуфабрикаты весом в 50 гр, посолить и поперчить. В каждом филе сделать кармашек, в который поместить курагу и кусочек сливочного масла. Обернуть индейку в бекон, зафиксировать шпажкой. Уложить рулетики на гастроемкости, смазанные небольшим количеством масла, отправить в предварительно разогретую камеру пароконвектомата для запекания.

Куриная грудка в вакуумной упаковке

Ингредиенты:

- *0,600 кг куриной грудки*
- *масло сливочное*
- *соль*
- *перец*
- *зелень*

Параметры:

Режим: низкотемпературный пар, щуп t–55°C, в камере t–65°C
Инвентарь: перфорированные гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Приправьте куриные грудки со всех сторон солью и черным перцем, добавьте листики зелени и кусочек холодного сливочного масла, после чего упакуйте в вакуум или пакет с зип-локом. Готовьте пакет с куриными грудками на пару, в разогретой до 65°C камере пароконвектомата до готовности по термощупу. Выньте пакет из печи, обсушите грудки салфеткой. Для создания хрустящей корочки рекомендуется последующяя быстрая обжарка на сливочном масле до золотистой корочки или во фритюрнице. Потери веса – минимальны. Приготовление птицы при низкой температуре способствует сохранению её влажности и сочности.

Блюда из рыбы

Скумбрия-гриль

Ингредиенты:

- *780 гр скумбрии*
- *90 гр майонеза*
- *8 гр лимона*
- *соль*
- *перец черный молотый*
- *масло растительное*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
конвекция, t–220°C, время–6 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20 решетка

Процесс приготовления:

Филе скумбрии натереть солью, перцем и майонезом, оставить полуфабрикат пропитаться на 10 мин., затем сбрызнуть рыбу соком лимона. Смазать решетку растительным маслом, уложить скумбрию кожей вниз на решетку, отправить в предварительно разогретую камеру пароконвектомата. Обжарить до готовности.

Рыба фаршированная

Ингредиенты:

- *2 шт. филе семги или форели от целой рыбы*
- *пучок укропа*
- *пучок петрушки*
- *зелень базилика*
- *зелень шпината*
- *зелень щавеля*
- *тимьян*
- *лук порей*
- *перья зеленого лука по 1 небольшому пучку*
- *1-2 ветки розмарина*
- *2 лимона*
- *300 гр тигровых креветок*
- *соль*
- *перец черный молотый*
- *масло растительное*

Параметры:

Режим: конвекция+пар, t–175°C, время–25 мин., влажность–60%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Креветки очистить от панциря, отварить в пароконвектомате в режиме «пар». Зелень порубить, добавить специи и растительное масло. Слегка помять руками, добавить к зелени отварные креветки и хорошо перемешать. На рабочую поверхность выложить филе, которое приправить смесью соли, перца черного молотого, лимонной цедры, мелко порубленного розмарина, смазать растительным маслом. Сверху на рыбу уложить приготовленную начинку, накрыть вторым рыбным филе, остатки начинки можно выложить сверху на второе филе, украсить дольками лимона. Перевязать рыбу в нескольких местах шпагатом. Гастроемкость выстелить пергаментом, на который поместить фаршированную рыбу, пергамент зафиксировать с обеих сторон в виде лодочки, отправить изделие в пароконвектомат до полной готовности.

Филе морского окуня (сибаса) на пару

Ингредиенты:

- *филе сибаса*
- *соль*

Филе приправить сол

Рулетики из сибаса

Ингредиенты:

- *10 шт. рыбы сибас*
- *300 гр шпината*
- *100 гр масла сливочного*
- *соль*
- *перец черный молотый*
- *масло подсолнечное*

Параметры:

Режим: конвекция, t–175°C, время–9 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Рыбу почистить, разделать на филе. Шпинат бланшировать в пароконвектомате либо в кипящей воде. Смешать бланшированный шпинат с маслом сливочным, добавить специи. Филе посолить и поперчить, выложить на него масляно-шпинатную смесь, завернуть рулетики, зафиксировать шпажками либо шпагатом. Гастроемкости выстелить пергаментом, смазать растительным маслом, разместить рулетики. Готовить в разогретой камере.

Рыба, припущенная в соусе

Ингредиенты:

- *1,8 кг филе морского языка*
- *400 гр моркови*
- *400 гр лука репчатого*
- *100 гр томатной пасты*
- *100 мл масла растительного*
- *соль*
- *сахар*
- *перец черный молотый*
- *1 чайная ложка уксуса 9%*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
конвекция+пар, t–170°C, время–15 мин., влажность–80%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Морковь и лук спассеровать на растительном масле, добавить томатную пасту, воду или бульон и тушить до мягкости овощей. В конце приготовления добавить уксус, соль, сахар, перец. Филе морского языка уложить в гастроемкость, мазанную маслом, сверху выложить приготовленный соус. Поместить в камеру пароконвектомата для приготовления.

Дорадо, запеченная целиком

Ингредиенты:

- *3 шт. рыбы дорадо целиком*
- *300 гр грибов шампиньонов*
- *200 гр лука репчатого*
- *100 гр моркови*
- *200 гр перца болгарского*
- *200 гр капусты брокколи*
- *100 гр лука порей*
- *соль*
- *перец черный молотый*
- *масло подсолнечное*

Параметры:

Режим: конвекция+пар, t–180°C, время–25 мин., влажность–60%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Рыбу почистить, выпотрошить со спины, поперчить и посолить. Овощи обжарить на растительном масле по отдельности, затем перемешать, поперчить, посолить. На гастроемкости расстелить пергамент, смазать маслом, рыбу нафаршировать овощами, разместить на гастроемкости, концы пергамента загнуть, чтобы рыба оказалась «в кармане». Поставить для приготовления в разогретую камеру пароконвектомата.

Рыба, приготовленная на низкотемпературном пару

Ингредиенты:

- *стейки из форели*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: низкотемпературный пар, t–54°C, время–14 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Стейки разделать в виде бабочки, приправить специями, завакуумировать. Разложить рыбные полуфабрикаты в вакуумной упаковке на гастроемкость, отправить в предварительно разогретый пароконвектомат.

Камбала жареная

Ингредиенты:

- *6 шт. рыб камбала*
- *1 л соевого соуса*
- *1 лимон*
- *3 ст. л. сахара*
- *1 корень имбиря*
- *3-4 зубчика чеснока*
- *мука пшеничная*
- *масло растительное*
- *чеснок*
- *соль*
- *1-2 ветки розмарина*

Параметры:

Режим: конвекция +пар, t–175°C, время–10 мин., влажность–30%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Приготовить маринад из соевого соуса, сахара, соли, имбиря, чеснока, сока лимона и растительного масла. Мариновать очищенную рыбу примерно 1 час. На спинке рыбы сделать крестообразные надрезы, посыпать солью и перцем, слегка запанировать в муке. Выложить на гастроемкость, смазать маслом, положить сверху веточку розмарина и запечь в пароконвектомате до готовности.

Рыбное суфле

Ингредиенты:

- *600 гр рыбного филе (трески, пангасиуса, семги, лосося и т. д.)*
- *1,5 ч. л. соли*
- *3 шт. яиц*
- *100 мл сливок 20-22 %*
- *150 гр хлеба белого или батона без корочек*
- *100 мл молока*
- *1 шт. лука репчатого*
- *150 гр масла сливочного*
- *масло растительное*
- *соль*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
конвекция+пар, t–165°C, время–25-30 мин., влажность–60%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40, нержавеющая решетка,
формы для запекания

Процесс приготовления:

Филе рыбы пропустить через мясорубку вместе луком и предварительно замоченным в молоке хлебом. В рыбный фарш добавить желтки, слегка взбитые со сливками, соль, тщательно перемешать. Яичные белки взбить с солью до плотной пены, аккуратно вбить в рыбный фарш. Выложить готовый рыбный фарш в гастроемкости или формы для запекания, смазанные маслом, поверхность разровнять, а сверху положить кусочки сливочного масла. Отправить суфле запекаться в предварительно разогретую камеру пароконвектомата.

Стейк из семги жареный

Ингредиенты:

- *1,5 кг стейков из семги*
- *соль*
- *перец молотый*
- *специи по вкусу*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную конвекция, t–180°C, время–10 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Стейки из семги приправить специями по вкусу, выложить на гастроемкости, смазанные маслом, и отправить в пароконвектомат для приготовления.

Рыба на пару с овощами

Ингредиенты:

- *1 кг стейков из лосося или форели*
- *200 гр капусты брокколи*
- *200 гр брюссельской капусты*
- *200 гр цветной капусты*
- *200 гр кенийской фасоли*
- *100 гр лука-порей*
- *100 гр зеленого горошка*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: пар, время–8 мин.
Инвентарь: перфорированные или сплошные гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Овощи выложить на гастроемкости, посолить, поперчить. Рыбные стейки разделать в виде бабочек, посолить и поперчить, выложить сверху на овощную подушку. Отправить в предварительно разогретую камеру пароконвектомата

Стейки из семги гриль

Ингредиенты:

- *12 шт. стейков из семги*
- *соль*
- *перец*
- *масло растительное*
- *розмарин и др. специи по вкусу*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
конвекция, t–200°C, время–6 мин.
Инвентарь: решетка-гриль

Процесс приготовления:

Стейки из семги натереть солью и специями по вкусу, сбрызнуть маслом и выложить на разогретую решетку гриль. Отправить в разогретый пароконвектомат для приготовления. При необходимости перевернуть стейки через 3 минуты.

Бефстроганов из кальмаров

Ингредиенты:

- *1,5 кг тушек кальмаров*
- *0,250 кг сметаны*
- *8 шт. лука репчатого*
- *0,150 мл масла растительного*
- *пшеничная мука*
- *соль*
- *перец молотый*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
1 этап–конвекция+пар, t–165°C, время–7 мин., влажность–80%
2 этап–конвекция, t–185°C, время–5 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Кальмары почистить от пленочки, помыть, слегка отбить, нарезать тонкими полосками. Посыпать солью, перцем, мукой, уложить на гастроемкости. Поставить в предварительно разогретую камеру, обжарить в масле с нарезанным полукольцами луком. Потом посыпать мукой, размешать и снова жарить до золотистого цвета. На 2 этапе добавить сметану и тушить до готовности. На гарнир подать жареный или отварной картофель, соленые огурцы.

Креветки тигровые отварные

Ингредиенты:

- *2 кг креветок тигровых*
- *соль*

Параметры:

Режим: пар, время–5-7 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Креветки разложить на гастроемкости, посолить, отправить в пароконвектомат. Можно очистить креветки от панциря и отваривать очищенными. Также возможно отварить креветки, предварительно насадив их на шпажки.

Кальмары фаршированные

Ингредиенты:

- *8 тушек кальмара*
- *4 шт. лука репчатого*
- *4 шт. моркови*
- *8 шт. яиц куриных*
- *1 кг грибов шампиньонов*
- *300 гр сыра*
- *соль*
- *перец душистый*
- *майонез*
- *1 ст. куриного бульона*

Параметры:

Режим 1 этап–пар, время–15 мин.
2 этап–конвекция+пар, t–175°C, время–10 мин., влажность–60%
3 этап–конвекция+пар, t–165°C, время–10 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Сварить яйца в режиме «пар», остудить, нарезать мелким кубиком. Почистить и порезать мелкими кубиками лук и шампиньоны. Морковь натереть на крупной тёрке. В режиме «конвекция+пар» обжарить морковь, лук и грибы до золотистого цвета, примерно 5 минут. Далее взять сыр и натереть его на крупной тёрке. Добавить яйца и сыр к моркови, луку и шампиньонам. Все продукты смешать, добавить соль и перец по вкусу. Помыть и очистить тушки кальмара, нафаршировать их начинкой, края кальмара соединить зубочисткой. Выложить полуфабрикаты в гастроемкость или форму для запекания, смазать майонезом, посыпать тертым сыром, залить бульоном для сочности. Запекать в предварительно разогретой камере до румяной корочки.

Зразы рыбные рубленые

Ингредиенты:

- *66 гр трески или 100 гр судака или 107 гр сома или 120 гр щуки*
- *14 гр хлеба пшеничного*
- *19 гр молока или воды*

Фарш:

- *19 гр лука репчатого*
- *3 гр кулинарного жира*
- *11 гр моркови свежей*
- *6 гр сухарей*
- *50 гр соус томатного, красного основного*

Параметры:

Режим: конвекция+пар, t–175°C, время–15 мин., влажность–20%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Рыбу разделать на филе без кожи и костей, нарезать на куски и пропустить через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавить соль, перец черный молотый, тщательно перемешать и выбить. Морковь нарезать соломкой, лук полукольцами, спассеровать по отдельности, затем соединить вместе, добавить соль и перец, перемешать. Рыбную котлетную массу сформовать в виде лепешек толщиной в 1 см, на середину выложить фарш, соединить края лепешек, запанировать изделия в сухарях, придавая им овальную форму. Выложить полуфабрикаты на гастроемкости, смазанные маслом, поставить готовиться в предварительно разогретый пароконвектомат. Подавать с соусом.

Жареная треска в сухарях с лимоном

Ингредиенты:

- *800 гр трески*
- *100 гр майонеза*
- *1 лимон*
- *соль*
- *перец черный молотый*
- *300 гр панировочных сухарей*
- *масло растительное*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
конвекция+пар, t–175°C, время–15 мин., влажность–60%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Рыбу разделать на филе, порционировать. Натереть солью, перцем и майонезом, оставить полуфабрикат пропитаться на 10 мин., затем сбрызнуть рыбу соком лимона. Смешать панировочные сухари и лимонную цедру, щепотку соли и молотого черного перца. Обвалять рыбу в приготовленной панировке и слегка придавить, чтобы она «прилипла» к рыбе. Смазать гастроемкость растительным маслом, выложить рыбу, отправить в предварительно разогретую камеру пароконвектомата. Чтобы подрумянились сухари, слегка сбрызнуть маслом панировку. Жарить до готовности.

Жареная треска в сухарях с лимоном

Котлеты или биточки рыбные

Ингредиенты:

- *66 гр трески или 100 гр судака*
- *14 гр хлеба пшеничного*
- *19 гр молока или воды*
- *7 гр сухарей*
- *5 гр масла растительного*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
1 этап–конвекция+пар, t–160°C, время–10 мин., влажность–100%
2 этап–конвекция, t–170°C, время–5 мин.
Инвентарь: гастроемкости из нержавеющей стали GN 1/1-20,
эмалированные гастроемкости для жарки GN 1/1 -20

Процесс приготовления:

Рыбу разделать на филе без кожи и костей, нарезать на куски и пропустить через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавить соль, перец черный молотый, тщательно перемешать и выбить. Из рыбной котлетной массы сформовать котлеты или биточки, запанировать в сухарях, выложить на смазанную маслом гастроемкость, отправить в предварительно разогретый пароконвектомат.

Медальоны из сёмги

Ингредиенты:

- *8 медальонов из семги*

Параметры:

Режим: конвекция, t–165°C, время–8 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Филе семги порезать на полоски, свернуть в медальон и сколоть зубочисткой. Либо взять уже готовые полуфабрикаты «замороженные медальоны». После оттайки рыбу посолить,поперчить, запанировать в кукурузной муке и обжарить до готовности в пароконвектомате.

Тефтели рыбные

Ингредиенты:

- *66 гр трески или 100 гр судака*
- *10 гр хлеба пшеничного*
- *15 гр молока или воды*
- *10 гр лука репчатого*
- *6 гр муки пшеничной*
- *5 гр масла растительного*
- *50 гр соуса томатного, томатного с овощами, сметанного с томатом*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
1 этап–конвекция, t–160°C, время–8 мин.
2 этап–добавить соус
3 этап–конвекция+пар, t–170°C, время–8 мин., влажность–60%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Рыбу разделать на филе без кожи и костей, нарезать на куски и пропустить 2 раза через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке пшеничным хлебом, добавить соль, перец черный молотый, тщательно перемешать и сформовать шарики по 3-5 шт. на порцию. Полуфабрикаты панировать в муке, разложить на гастроемкости, смазанные маслом, отправить в разогретую камеру пароконвектомата. По истечении первого этапа залить тефтели соусом, продолжать готовить до завершения указанного времени.

Раки

Ингредиенты:

- *Раки*

Параметры:

Режим: пар, время–5 мин.
Инвентарь: перфорированные гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Обработанных и хорошо промытых раков выложить на гастроемкость. Отправить на тепловую обработку в предварительно разогретый пароконвектомат.

Гарниры и закуски

Картофель по-деревенски

Ингредиенты:

- *1,5 кг картофеля по-деревенски*

Параметры:

Режим: конвекция, t–210°C, время–15 мин.
Инвентарь: сетчатая гастроемкость GN 1/1-20, GN 1/1-40
(корзина для приготовления картофеля-фри)

Процесс приготовления:

С помощью корзины для картофеля-фри можно приготовить картофель без добавления жира или масла для фритюра. Данный способ подходит для полуфабрикатов глубокой заморозки. Картофель выложить слоем 1,5–2 см в корзину и поместить в разогретую камеру пароконвектомата обжариваться до золотистого цвета. Рекомендуемый объем загрузки для одной корзины составляет примерно 1,2 кг. Время приготовления зависит от состояния, качества и количества продуктов, а также от выбранной степени гото

Картофель по-деревенски

Рис с овощами

Ингредиенты:

- *2 кг риса пропаренного*
- *100 гр фасоли стручковой*
- *200 гр перца болгарского разноцветного*
- *100 гр зеленого горошка*
- *100 гр кукурузы*
- *соль*
- *масло сливочное*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную пар, время–30 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-150, GN 1/1-65

Процесс приготовления:

Рис промыть, посолить, выложить в гастроемкость. Овощи помыть, нарезать и добавить к рису, все перемешать, залить водой на 1 см выше уровня риса. Отправить в пароконвектомат, варить до готовности. За 5 минут до окончания приготовления заправить маслом.

Греча отварная

Ингредиенты:

- *1,430 гр крупы гречневой*
- *2,150 л воды*
- *150 гр масла сливочного*
- *соль*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную пар, время–25-30 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-65, GN 1/2-150

Процесс приготовления:

Гречневую крупу поместить в гастроемкость, заправить половиной порции сливочного масла, солью, залить водой. Отправить гастроемкости с крупой в пароконвектомат, варить до готовности. Перед раздачей заправить оставшимся сливочным маслом.

Рис с сухофруктами

Ингредиенты:

- *2 кг риса пропаренного*
- *200 гр кураги*
- *200 гр изюма*
- *1 яблоко*
- *соль*
- *масло сливочное*

Параметры:

Режим: пар, время–30 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-150, GN 1/1-65

Процесс приготовления:

Рис промыть, посолить, выложить в гастроемкость. Курагу и яблоко нарезать кубиком, добавить к рису вместе с изюмом, посолить, добавить воды на 1 см выше крупы, отправить в пароконвектомат. Варим до готовности, за 5 минут до окончания варки добавить масло.

Каша перловая

Ингредиенты:

- *333 гр крупы перловой*
- *0,8 л воды*
- *15 гр масла сливочного*
- *соль*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
пар, время–35-40 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-65, GN 1/2-150

Процесс приготовления:

Перловую крупу промыть теплой, а затем горячей водой, поместить в гастроемкости, заправить половиной порции масла, солью и залить водой. Отправить в предварительно разогретую камеру пароконвектомата. Готовую кашу заправить оставшимся количеством сливочного масла.

Чечевица отварная

Ингредиенты:

- *2,5 кг чечевицы*
- *соль*
- *вода*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
пар, время–50 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Чечевицу промыть, выложить в гастроемкости, посолить, добавить воду на 1 см выше крупы, отправить вариться в пароконвектомат.

Фриттата со спаржей и форелью

Ингредиенты:

- *12 шт. свежей спаржи*
- *8 стеблей лука порея*
- *250 гр филе копченой форели*
- *6 яиц*
- *100 мл сметаны*
- *эстрагон*
- *соль*
- *перец молотый*
- *масло растительное*

Параметры:

Режим: 1 этап – пар, время–5 мин.
2 этап – конвекция, время–18-20 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40, гастроемкости с тефлоновым покрытием с формой для яичницы, жаропрочные формы для запекания, эмалированные гастроемкости

Процесс приготовления:

Спаржу почистить, лук порей нарезать кольцами, отварить овощи в режиме «пар»: спаржу-5 мин., лук-2 мин. После приготовления промыть овощи холодной водой, просушить. В форму или гастроемкость, смазанные маслом, выложить рыбу, поверх нее лук порей, затем спаржу. Яйца взбить со сметаной, добавить эстрагон, специи и залить в форму. Отправить фриттату в пароконвектомат для приготовления. Перед порционированием дать немного остыть.

Запеканка из творога

Ингредиенты:

- *140 кг творога*
- *12 гр муки пшеничной*
- *10 гр сахара*
- *4 гр яйца*
- *5 гр масла сливочного*
- *5 гр сухарей панировочных*
- *30 гр сметаны*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
конвекция+пар, t–175°C, время–35 мин., влажность–60%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40, эмалированные гастроемкости

Процесс приготовления:

Творог протереть через сито, смешать с мукой, яйцами и сахаром. Подготовленную массу выложить на смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями гастроемкость слоем в 3 см. Поверхность разровнять, смазать сметаной. Гастроемкости с запеканкой отправить в предварительно разогретую камеру пароконвектомата запекать до готовности. При отпуске порционировать, подавать со сметаной.

Рататуй овощной

Ингредиенты:

- *500 гр перца болгарского разноцветного*
- *2 цуккини*
- *2 баклажана*
- *2 шт. томатов*
- *3 шт. лука репчатого красного*
- *2 моркови*
- *петрушка*
- *укроп*
- *3-4 зубчика чеснока*
- *масло растительное*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
конвекция+пар, t–165°C, время–15-20 мин., влажность–80%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Овощи нарезать крупным кубиком, посолить, сбрызнуть маслом, выложить в гастроемкость, отправить в разогретую камеру пароконвектомата.

Картофель печеный

Ингредиенты:

- *1,5 кг картофеля*
- *соль*
- *масло подсолнечное*

Параметры:

Режим: конвекция+пар, t–180°C, время–30 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20, сетчатая гастроемкость, решетка

Процесс приготовления:

Клубни картофеля помыть, натереть солью, растительным маслом, обернуть в фольгу. Разложить картофель на гастроемкости, отправить в пароконвектомат.

Картофель фри

Ингредиенты:

- *1,5 кг картофеля фри*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную конвекция, t–200°C, время–10 мин.
Инвентарь: корзина для приготовления картофеля фри GN 1/1-20, GN 1/1-40 (сетчатая гастроемкость)

Процесс приготовления:

С помощью корзины для приготовления картофеля-фри вы приготовите картофель без добавления жира или масла для фритюра. Рекомендуемый объем загрузки для одной корзины составляет примерно 1,2 кг картофеля-фри. Время приготовления зависит от состояния, качества и количества продуктов, а также от выбранной степени готовности и подрумянивания. Данный способ подходит для полуфабрикатов глубокой заморозки. Полуфабрикаты выложить слоем 1,5 см в корзину и поместить в разогретую камеру пароконвектомата обжариваться до золотистого цвета.

Пшенная каша с грибами

Ингредиенты:

- *600 гр пшена*
- *1,0 гр воды*
- *120 гр лука репчатого*
- *150 гр шпика или масла сливоч.*
- *1,00 кг свежих белых грибов или лисичек*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: 1 этап – пар, время–15 мин.
2 этап – пар, время–10-15 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-150, GN 1/1-65

Процесс приготовления:

Крупу перебрать, промыть, залить водой, посолить выложить в гастроемкости и отправить вариться в пароконвектомат на 15 мин. Лук мелко нашинковать, обжарить со шпиком или сливочным маслом, затем добавить к луку мелко нарезанные грибы. Обжаренные лук и грибы перемешать с пшеном, отправить кашу в пароконвектомат, приготовление продолжать до завершения второго этапа.

Грибы жареные

Ингредиенты:

- *150 гр белых свежих грибов или 247 гр шампиньонов*
- *соль*
- *перец черный молотый*
- *масло растительное*

Параметры:

Режим: конвекция, t–175°C, время–15 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Грибы нарезать слайсами или дольками по желанию, выложить на гастроемкость, смазанную небольшим количеством масла, отправить в разогретую камеру пароконвектомата для жаренья.

Картофель, тушенный с грибами

Ингредиенты:

- *200 гр картофеля*
- *200 гр белых грибов или лисичек*
- *100 гр репчатого лука*
- *10 гр масла сливочного*
- *100 гр бульона грибного*
- *соль*
- *перец черный молотый*
- *специи по вкусу*
- *масло растительное*

Параметры:

Режим: 1 этап – конвекция+пар, t–150°C, время–20 мин., влажность–30%
2 этап – конвекция, t–160°C, время–10 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Очищенный картофель нарезать крупным кубиком, выложить на гастроемкость, смазанную маслом. Грибы и лук также разложить на гастроемкости, отправить овощи в пароконвектомат для предварительной обжарки. По истечении первого этапа переложить овощи в одну гастроемкость, перемешать, добавить бульон, специи по вкусу, поставить в пароконвектомат до завершения второго этапа приготовления.

Наггетсы куриные

Ингредиенты:

- *0,600 кг куриного филе*
- *100 г муки пшеничной*
- *панировочные сухари*
- *приправа для курицы*
- *соль*
- *1 яйцо куриное*
- *100 гр масла растительного*
- *100 гр сыра пармезан (тертый)*
- *базилик (сушеный)*
- *тимьян*

Параметры:

Режим: конвекция, t–185°C, время–15 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20, эмалированные,
тефлоновые гастроемкости

Процесс приготовления:

Смешать панировочные сухари, сыр, специи. Мясо разрезаем на кусочки приблизительно 7-10 см длиной. Солим и посыпаем приправой для курицы. Кусочки мяса обволакиваем в муке. Затем во взбитом слегка яйце, и обваливаем в готовой смеси, чтобы каждый кусочек был покрыт панировкой. Разложить кусочки курицы на гастроемкость, сбрызнуть маслом, и поставить в предварительно разогретую камеру пароковектомата. Готовые наггетсы сервировать соусом.

Кабачки, тушенные в сметане

Ингредиенты:

На 1 кг выхода:

- *1090 гр кабачков*
- *10 гр муки пшеничной*
- *35 гр масла сливочного*
- *100 гр сметаны*
- *10 гр сахара*
- *соль*

Параметры:

Режим: конвекция+пар, t–165°C, время–15 мин., влажность–50%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Кабачки очистить от кожи и семян, нарезать в виде брусочков или кубиков, выложить в гастроемкости. К овощам добавить сметану, масло, сахар и соль, отправить тушиться в предварительно разогретый пароконвектомат. За 5 минут до готовности заправить блюдо пассерованной мукой.

Яйцо вареное

Ингредиенты:

- *яйца куриные*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную пар, время–13 мин.
Инвентарь: перфорированные гастроемкости GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Яйца куриные выложить в перфорированную гастроемкость, отправить в пароконвектомат варить до готовности.

Жульен грибной

Ингредиенты:

- *600 гр грибов шампиньонов*
- *300 гр лука репчатого*
- *300 гр сливок 33 %*
- *200 гр сыра для запекания*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: конвекция, t–180°C, время–10 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, кокотницы

Процесс приготовления:

Шампиньоны очистить, нарезать и спассеровать на растительном масле, лук также обжарить на масле, добавить к шампиньонам. Грибную смесь посолить, добавить специи по вкусу, разложить по смазанным маслом кокотницам. Сливки объединить с сыром, залить данной смесью грибы. Кокотницы разместить на гастроемкостях, отправить запекаться в пароконвектомат.

Баклажаны, запеченные с моцареллой

Ингредиенты:

- *3 шт. баклажанов крупных*
- *2 шт. томатов крупных*
- *500 гр сыра «Моцарелла»*
- *200 гр сыра «Пармезан»*

Параметры:

Режим: 1 этап–конвекция, t–205°C, время–6 мин.
2 этап–конвекция, t–190°C, время–6 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Баклажаны, моцареллу и помидоры нарезать кружочками. Баклажаны выложить в гастроемкости, смазанные маслом, поместить в предварительно разогретую камеру пароконвектомата на 6 минут. По истечении заданного времени достать баклажаны, слегка остудить. Далее выложить друг на друга кружок баклажана, поверх него моцареллу, следом поместить томат, поверх томата -моцарелла, а на нее положить еще один кусочек баклажана. Полученную башенку посыпать тертым пармезаном. Таким же образом сформировать оставшиеся заготовки, отправить полуфабрикаты в разогретую камеру пароконвектомата.

Омлет натуральный

Ингредиенты:

- *10 шт. яиц куриных*
- *300 мл молока*
- *5 гр масла сливочного*
- *соль*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную конвекция, t–180°C, время–18 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40

Процесс приготовления:

К яйцам добавить молоко и соль, смесь тщательно размешать , вылить на гастроемкость, смазанную маслом, отправить в разогретую камеру пароконвектомата. При подаче омлет порционировать и полить маслом сливочным.

Пудинг манный

Ингредиенты:

- *51 гр крупы манной*
- *50 гр молока*
- *115 гр воды*
- *15 гр сахара*
- *10 гр масла сливочного*
- *5 гр сухарей*
- *5 гр сметаны*
- *0,01 гр ванилина*
- *50 гр соуса или варенья*

Параметры:

Режим: конвекция+пар, t–165°C, время–15 мин., влажность–60%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Из манной крупы сварить вязкую кашу, охладить до 60-70°С. В массу ввести растертые с сахаром яичные желтки, ванилин, масло, перемешать, затем ввести взбитые в густую пену яичные белки. Гастроемкости смазать маслом, посыпать панировочными сухарями, выложить приготовленную ранее массу для пудинга, поверхность которого покрыть смесью яйца со сметаной, отправить гастроемкости в пароконвектомат до готовности пудинга.

Блюда из овощей и фруктов

Помидоры «Конфи»

Ингредиенты:

- *1кг помидор черри*
- *соль*
- *сахар*
- *масло оливковое*
- *прованские травы*
- *перец свежемолотый*
- *масло оливковое*

Параметры:

Режим: конвекция, t–105°C, время–40 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Красивым французским словом «конфи» (confit) обозначается всего лишь способ приготовления различных продуктов–длительное томление в масле (иногда в сиропе) при относительно низких температурах. Не секрет, что витамины и другие полезные вещества из овощей и фруктов под действием высоких температур разрушаются, все это верно, но не относится к такому обыденному овощу как помидор, в котором содержится мощнейший антиоксидант – ликопин, концентрация которого только увеличивается при тепловой обработке! Помидоры помыть, нарезать пополам. Разложить на гастроемкости срезом вверх, между ними дольки чеснока. Посыпаем орегано, базиликом, тимьяном, сахаром и солью, щедро сбрызгиваем оливковым маслом. Отправить высушиваться в пароконвектомат.

Картофельный гратен

Ингредиенты:

- *4 кг картофеля очищенного*
- *1 л сливок 33%*
- *соль*
- *перец*
- *мускатный орех*
- *300 гр сыра «Пармезан»*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
1 этап–конвекция+пар, t–150°C, время–15 мин., влажность–80%
2 этап–конвекция, t–200°C, время–5 мин.
3 этап–конвекция, t–200°C, время–2 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Картофель нарезать на слайсере или вручную тонкими пластинами. Приготовить смесь из сливок, соли, перца и мускатного ореха. Выложить картофель в гастроемкости, залить сливочной смесью. Поставить в заранее прогретую камеру пароконвектомата. По истечении двух первых этапов приготовления посыпать картофель тертым пармезаном и продолжить приготовление в течение 2 минут. Можно запрограммировать пароконвектомат на 2 первых этапа, а по прошествии их посыпать блюдо сыром и вручную выставить третий этап приготовления.

Помидоры «Конфи»

Запеканка овощная

Ингредиенты:

- *150 гр моркови*
- *2 баклажана*
- *2 цуккини*
- *2 перца болгарског сладкого*
- *2 лука репчатого*
- *200 гр кенийской фасоли*
- *200 гр зеленого горошка*
- *400 гр сыра для запекания*
- *соль*
- *перец черный молотый*
- *перец красный молотый*
- *масло растительное*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
конвекция, t–180°C, время–20 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Подготовленные и помытые овощи нарезать кубиками средней величины. Посолить, поперчить, сбрызнуть маслом. Овощи выложить в смазанную маслом гастроемкость, отправить в пароконвектомат запекаться. За 7 минут до готовности посыпать сверху тертым сыром.

Капуста цветная запеченная в соусе сухарном

Ингредиенты:

- *1,5 кг капусты цветной быстрозамороженная или капуста цветная свежая*
- *соль пищевая йодированная*
- *молоко*
- *масло сливочное*
- *сухари панировочные*
- *масло растительное*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
1 этап–пар, время–5 мин.
2 этап–конвекция+пар, t–175°C, время–10 мин., влажность–80%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Капусту цветную (замороженную – неразмораживая) отварить, в режиме «пар» в предварительно разогретой камере. Затем вынуть, выложить на гастроемкость смазанную сливочным маслом. Соусом залить капусту и запечь до образования румяной корочки. Для приготовления соуса сухарного молоко доводят до кипения, добавляют в него масло сливочное, сухари молотые поджаренные, соль поваренную йодированную.

Морковные котлетки

Ингредиенты:

- *500 гр моркови*
- *40 гр молока*
- *20 гр манной крупы*
- *20 гр масла сливочного*
- *1 яйцо*
- *сахар*
- *соль*

Параметры:

Режим: 1 этап–конвекция, t–180°C, время–7 мин.
2 этап–конвекция, t–200°C, время–3 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Тертую морковь поместить в сотейник вместе с молоком и маслом сливочным, тушить до мягкости, добавить сахар, соль, манную крупу и варить до набухания манки. Смесь снять с огня, остудить, добавить яйцо, тщательно перемешать, выложить на смазанные маслом гастроемкости через форму. Поместить в пароконвектомат для запекания.

Овощи бланшированные

Ингредиенты:

- *шпинат*
- *зеленый горошек стручковый*
- *фасоль кенийская*
- *капуста брюссельская*
- *капуста брокколи*
- *цветная капуста*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
пар, время–5 мин.
Инвентарь: перфорированные гастроемкости GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Овощи разложить в гастроемкости слоем не выше 3 см и варить на пару до готовности.

Овощи-гриль

Ингредиенты:

- *1 баклажан*
- *1 цуккини*
- *1 фенхель*
- *1 ветка помидор черри*
- *1 перец разноцветный*
- *100 гр грибов шампиньонов*

Параметры:

Режим: конвекция, t–175°C, время–15 мин.
Инвентарь: гастроемкости решетка–гриль

Процесс приготовления:

Овощи помыть, нарезать пластинами. В камере пароконвектомата накалить решетки и выложить на них овощи, отправить готовиться. Для равномерного рисунка с обеих сторон рекомендуется перевернуть овощи в середине приготовления.

Картофельные оладьи с сыром

Ингредиенты:

- *300 гр картофеля очищенного*
- *20 гр муки пшеничной*
- *1 яйцо*
- *20 гр сыра для запекания*
- *10 гр масла сливочного*
- *40 мл молока*
- *соль*
- *перец*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
1 этап–пар, время–25 мин.
2 этап–конвекция, t–170°C, время–12 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Картофель отварить в течение первого этапа, обсушить, охладить и протереть через сито. Протертый картофель соединить с мукой, яичным желтком, тертым сыром, солью и перцем. Добавить в смесь растопленное сливочное масло, горячее молоко, перемешать, ввести взбитый яичный белок. Сформовать оладьи, выложить на смазанные маслом гастроемкости, отправить в разогретый пароконвектомат, перевернуть на 9 минуте приготовления.

Перец фаршированный

Ингредиенты:

- *8 шт. перцев болгарских сладких*
- *500 гр говядины*
- *80 гр крупы рисовой*
- *160 гр лука репчатого*
- *40 гр масла сливочного*
- *600 гр соуса сметанного с томатом*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную конвекция+пар, t–160°C, время–25 мин., влажность–70%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-150

Процесс приготовления:

Перцы помыть, удалить плодоножку, семена и часть мякоти, бланшировать в пароконвектомате в режиме «пар» 10 мин. Говядину пропустить через мясорубку, лук нашинковать мелким кубиком, рис отварить. Из мяса, риса и лука приготовить фарш, добавить специи по вкусу. Начинить перец фаршем, поместить в гастроемкость, залить соусом, тушить в пароконвектомате до готовности.

Морковь, картофель, свекла отварные

Ингредиенты:

- *морковь*
- *свекла*
- *картофель*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную пар, время–25 мин.
Инвентарь: перфорированные гастроемкости GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Овощи помыть, очистить от кожуры, нарезать кубиком. Разложить в гастроемкости слоем не выше 2,5 - 3 см и варить на пару до готовности.

Капуста тушеная

Ингредиенты:

- *1150 гр капусты белокочанной свежей*
- *35 гр жира животного топленого пищевого*
- *20 гр моркови*
- *40 гр лука репчатого*
- *60 гр томатного пюре*
- *30 гр уксуса 3%*
- *30 гр сахара*
- *мука пшеничная*
- *соль*
- *перец черный горошком*
- *лавровый лист*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
1 этап–пар, время–10 мин.
2 этап–пар, время–10 мин.
3 этап–пар, время–10 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Нашинкованную капусту выложить в гастроемкости, отправить в пароконвектомат. Пропарить 10 минут, добавить уксус, жир, томатное пюре и тушить еще 10 минут. Затем добавить пассерованные лук и морковь, специи, по желанию можно добавить пряные коренья, снова отправить в пароконвектомат. За 5 минут до готовности добавить мучную пассеровку, соль и сахар. Довести до кипения.

Тыква запеченная

Ингредиенты:

- *тыква среднего размера*
- *соль*
- *перец*
- *гвоздика*
- *масло оливковое*
- *прованские травы*

Параметры:

Режим: конвекция, t–160°C, время–40 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Тыкву произвольно нарезать, натереть солью и специями, сбрызнуть оливковым маслом и завернуть в фольгу. Разложить «конвертики» с тыквой на гастроемкости, отправить запекаться в пароконвектомат.

Зразы картофельные

Ингредиенты:

- *181 гр очищенного картофеля*
- *4 гр яиц*

Для фарша:

- *40 гр лука репчатого*
- *30 гр моркови*
- *5 гр маргарина столового*
- *12 гр муки пшеничной*
- *масло подсолнечное*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: 1 этап–пар, время–30 мин.
2 этап–конвекция, t–200°С, время–10 мин.
Инвентарь: перфорированные гастроемкости GN 1/1-20, 40
сетчатая гастроемкость, гастроемкость GN 1/1-20, 40

Процесс приготовления:

Очищенный картофель сварить в режиме «пар», обсушить и протереть горячим. В протертый картофель, охлажденный до 40-50°С, добавить яйца, тщательно перемешать. Лук репчатый и морковь нарезать соломкой, пассеровать по отдельности. Из протертого картофеля сформовать лепешки, на середину которых выложить приготовленный овощной фарш, придать изделиям форму, панировать в муке и выложить на гастроемкости, смазанные маслом. Отправить в разогретый пароконвектомат жарить до готовности.

Спаржа отварная

Ингредиенты:

- *1,5 кг спаржы свежей*

Параметры:

Режим: пар, время–5 мин.
Инвентарь: перфорированные гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Спаржу помыть, очистить ножки, разложить на гастроемкости. Подготовить камеру пароконвектомата и поставить варить спаржу до готовности. На сервировочную тарелку выложить припущенную спаржу, посыпать тертым пармезаном. Положить яйцо-пашот и посыпать молотым перцем. Украсить кресс-салатом.

Слива запеченная

Ингредиенты:

- *10 крупных слив*
- *сок 1 апельсина*
- *50 гр сахара*
- *1 ч. л. молотой корицы*
- *3 ст. л. меда*
- *гвоздика*
- *мускатный орех*
- *цедра лимона*
- *масло сливочное*

Параметры:

Режим: конвекция, t–180°C, время–6 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20, форма для запекания

Процесс приготовления:

Апельсиновый сок смешать со специями, сахаром и цедрой лимона. Сливы разрезать пополам, удалить косточку. Форму для запекания или гастроемкость смазать сливочным маслом, выложить сливы срезом вниз и залить полученным сиропом. Отправить в пароконвектомат для запекания. Сливы остудить, заполнить кремом со сливочным сыром либо мороженым. По желанию посыпать фисташками и сахарной пудрой.

Кумкват карамелизованный

Ингредиенты:

- *3 кг кумквата*
- *300 мл лимонного сока*
- *200 гр сахара*
- *корица*
- *мускатный орех*
- *цедра лимона*
- *сливочное масло*
- *палочка корицы для украшения*
- *соус крем-бальзамик*
- *кедровые орешки*
- *свежая мята для украшения*
- *пудра сахарная*
- *сыр «Маскарпоне»*

Параметры:

Режим: конвекция+пар, t–170°C, время–5-7 мин., влажность–100%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

В сливочном масле развести сахар, добавить корицу, мускатный орех, цедру лимона, сок лимона, прогреть 1 мин. кумкваты залить получившимся сиропом, перемешать и выложить на гастроемкости, припустить в разогретой камере. Обжарить кедровые орешки. На сервировочную тарелку выложить готовый кумкват, сверху сыр «Маскарпоне». Посыпать орешками, украсить корицей, веточкой мяты и кремом-бальзамиком.

Кумкват карамелизованный

Яблоки фаршированные

Ингредиенты:

- *1 кг яблоки*

Сироп:

- *300 мл апельсинового сока*
- *100 гр сахара*
- *корица*
- *гвоздика*
- *стручок ванили*

Начинка:

- *30 гр риса*
- *30 гр изюма*
- *40 гр кураги*
- *масло сливочное*
- *соль*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную конвекция, t–170°C, время–20 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Из яблок вынуть сердцевину, оставить плоды целыми либо разрезать пополам. Приготовить сироп из сока, сахара и специй. Из риса, изюма и кураги приготовить начинку, отварив данную смесь на пару. Яблоки начинить фаршем, уложить в гастроемкость, залить сиропом и поставить запекаться в пароконвектомат. На сервировочную тарелку выложить яблоки, сверху посыпать лепестками миндаля, капельками соуса и сахарной пудрой, украсить веточкой свежей мяты.

Фрукты в слойке

Ингредиенты:

- *2 груши, яблоки, сливы и т. д.*
- *200 гр теста слоеного*
- *30 гр сахара тростникового*
- *1 яйцо куриное*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную конвекция, t–180°C, время–15 мин.
Инвентарь: нержавеющие гастроемкости GN 1/1-20, гастроемкости и противни из алюминия, из перфорированного алюминия, с силиконовым, тефлоновым покрытием GN 1/1-20, эмалированные гастроемкости

Процесс приготовления:

Спелую сладкую грушу разрезать пополам, удалить сердцевину. Сверху сделать полоски-надрезы. Готовое слоеное тесто слегка раскатать, положить сверху грушу и вырезать ножом лишнее, отступив полтора сантиметра от края груши. Смазать тесто взбитым со щепоткой сахара яйцом. Посыпать тесто и грушу (в надрезы) тростниковым сахаром. Выпекать в предварительно разогретой камере пароконвектомата до золотистой корочки.

Груша фаршированная

Ингредиенты:

- *6 шт. груш*
- *3 шт. апельсина*
- *50 гр сахара*
- *корица*
- *гвоздика*
- *мускатный орех*
- *цедра апельсина*
- *стручок ванили*
- *пудра сахарная*
- *сыр «Рикотта»*

Параметры:

Режим: конвекция, t–170°C, время–20 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Из апельсинов выжать сок, смешать его со специями, сахаром и апельсиновой цедрой. Груши разрезать пополам либо оставить целыми, предварительно вырезав сердцевину. Уложить груши на гастроемкости, залить сиропом, запекать. Готовые груши начинить сыром, посыпать сахарной пудрой.

Десерт из рикотты с персиками

Ингредиенты:

На 2 порции:

- *250 гр рикотты*
- *1 яйцо*
- *сок и цедра ½ лимона*
- *45 гр сахарной пудры*
- *40 гр сливочного масла*
- *1 ст. л. меда*
- *2 персика*

Параметры:

Режим: конвекция+пар, t–165°C, время–35-40мин., влажность–100%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Небольшие формы смажьте изнутри сливочным маслом, слегка присыпьте сахарной пудрой и отставьте в сторону. Соедините в миске рикотту, яйцо, лимонную цедру и сахарную пудру, и как следует перемешайте. Переложите эту смесь в формы и отправьте в разогретую до 185°C камеру пароконвектомата. Займет все это 40 минут, так что незадолго до окончания приготовления рикотты нарежьте персики на восемь долек каждый и растопите на сковороде сливочное масло. Добавьте мед, размешайте его с маслом и уложите на сковороду персики, дайте им немного обжариться на среднем огне, переверните и влейте лимонный сок. Как только персики прогреются в сиропе, он быстро выпарится и они обжарятся. Готовую рикотту, дав ей чуть остыть, аккуратно переложите на тарелку, вокруг живописно разложите персики, полейте их остатками сиропа и подавайте, пока все это не успело остыть.

Выпечка и десерты

Мини фокачча с розмарином и вяленым томатами

Ингредиенты:

- *160 мл масла оливкового*
- *1 головка чеснока*
- *3 веточки розмарина*
- *100 гр вяленых томатов*
- *320 мл воды*
- *12 гр дрожжей*
- *600 гр муки пшеничной*
- *3 ч. л. соли*
- *1 ч. л. морской соли*
- *2 ч. л. сахара*

Параметры:

Режим: выбрать базовые программы или установить режимы вручную
1 этап–конвекция, t–180°C, время–13 мин.
2 этап–конвекция, t–190°C, время–3 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

На сковороде разогреть оливковое масло, добавить зубчики чеснока, предварительно раздавленные ножом, обжарить чеснок до золотистого цвета. Процедить масло с чесноком через сито. Дрожжи перемешать с сахаром, добавить воду, размешать и оставить на 10 минут. К активированным дрожжам добавить оставшуюся воду, постепенно ввести муку, просеянную через сито, замесить тесто. Месить тесто в течение 5 минут, добавить мелкую соль и 100 мл чесночного масла. Тщательно вымесить тесто в течение 10-15 минут, скатать в шар, накрыть сверху полотенцем , дать подойти в течение часа. Подошедшее тесто выложить на посыпанную мукой рабочую поверхность, сформировать прямоугольник. Сложить прямоугольник втрое и затем еще раз вдвое. Накрыть полотенцем, дать подойти в течение 50 минут. Разделить подошедшее тесто на 12 частей и сформировать небольшие лепешки, поместить их на смазанные маслом гастроемкости.
Каждую тестовую заготовку смазать оставшимся чесночным маслом, посыпать морской солью. Часть выпечки украсить розмарином, другую половину-вялеными томатами. Поставить полуфабрикаты в заранее прогретую камеру для выпекания.

Пирожки печеные

Ингредиенты:

на 6 шт.

- *275 гр муки пшеничной*
- *20 гр сахара*
- *2,5 гр масла растительного*
- *30 гр яиц*
- *3,4 гр соли*
- *10 гр дрожжей прессован.*
- *73 гр воды*
- *250 гр фарша по вкусу, либо джема*
- *12 гр меланжа для смазки пирожков*
- *13 гр муки на подпыл*

Параметры:

Режим: выбрать базовые программы или установить режимы вручную
конвекция, t–180°C, время–10 мин.
Инвентарь: гастроемкости и противни из алюминия, из перфорированного алюминия, с силиконовым, тефлоновым покрытием GN 1/1-20, эмалированные гастроемкости

Процесс приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выложить на подпыленный мукой стол, разделить на заготовки весом в 65 гр, скатать из них шарики и дать расстояться 5 минут. Затем из шариков раскатать лепешки, на середину каждой выложить фарш или джем, защипать края, придавая изделию необходимую форму. Пирожки выложить на смазанные маслом гастроемкости, отправить в расстоечный шкаф при температуре 37°C на 20-25 мин. Перед выпечкой изделия смазать меланжем, затем отправить в разогретый пароконвектомат, выпекать до готовности.

Мини фокачча с розмарином

Круассаны

Ингредиенты:

- *6 шт. круассанов*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
конвекция, t–180°C, время–11 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Замороженные круассаны разморозить при комнатной температуре, выложить на гастроемкости и выпекать до золотистого цвета.

Яблочный штрудель

Ингредиенты:

Для теста:
- *378 гр пшеничной муки*
- *97 гр воды*
- *27,5 гр уксуса 3 %*
- *5 гр соли*
- *25,7 гр яичных желтков*
- *25 гр масла растительного*
- *50 гр масла сливочного*

Для фарша:
- *1 кг кислых яблок*
- *100 гр изюма*
- *100 гр сахара*
- *корица*
- *40 гр сахарной пудры*

Параметры:

Режим: конвекция, t–160°C, время–25 мин.
Инвентарь: гастроемкости и противни из алюминия, из перфорированного алюминия, с силиконовым, тефлоновым покрытием GN 1/1-20, эмалированные гастроемкости

Процесс приготовления:

Муку просеять 2 раза, добавить к ней воду, уксус, соль, перемешать, далее поместить в полуфабрикат яичные желтки, растительное масло и тщательно вымесить. Готовое тесто оставить для набухания клейковины на 40-50 минут в теплом месте, затем тесто разделить на заготовки массой 0,2-0,3 кг и выдержать еще 30-40 минут. В это время яблоки почистить от кожуры и семян, нарезать кубиком и перемешать с сахаром и изюмом. Готовое тесто раскатать, после чего перенести на чистый холст и руками растянуть до толщины папиросной бумаги, свернуть в 2 слоя, предварительно сбрызнув растопленным сливочным маслом. На поверхность теста выложить яблочный фарш, свернуть в виде рулета. Выложить штрудель на смазанную маслом гастроемкость, отправить в предварительно разогретый пароконвектомат. При подаче порционировать, украсить сахарной пудрой.

Багет французский

Ингредиенты:

- *2 шт. багета*

или 4 шт. п/багета

Параметры:

Режим: выбрать базовые программы или установить режимы вручную
конвекция, t–180°C, время–17 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Замороженный багет разморозить при комнатной температуре, выложить на гастроемкости и выпекать до золотистого цвета.

Хлеб «8 злаков»

Ингредиенты:

Масса: 0,25–0,300 кг

- *0,500 кг муки*
- *0,500 кг мучной композитной смеси «8 злаков»*
- *0,500–0,600 мл воды**
- *11 гр дрожжей сухих*
- *соль*
- *масло растительное для смазки форм*

** Рекомендуемая температура воды 18°C, количество зависит от влажности муки и смеси*

Параметры:

Режим: конвекция, t–175°C, время–20-25 мин.
Инвентарь: хлебные формочки №11

Процесс приготовления:

Смешать в емкости воду, муку, мучную смесь, соль и дрожжи. Замес теста рекомендуется производить на двухскоростной тестомесильной машине. Режим замеса следующий: 7-8 мин. на первой скорости и 9-10 мин.–на второй. Температура теста после замеса должна составлять 29-31°C, влажность теста 46-47%. После замеса теста даем ему отлежаться 10-15 мин. Затем произвести разделку и формование тестовых заготовок. Рекомендуемая масса тестовых заготовок для прямоугольной формы №11 250-350 гр. Расстойку тестовых заготовок следует производить в режиме «Расстойка» при температуре 38-40°C и относительной влажности воздуха 70-80% в течение 40-50 мин. до готовности. Выпечка производится с пароувлажнением среды пекарной камеры в начальный период с функцией ручного впрыска, в течении 1 мин. Далее выпечка в режиме конвекция 20-25 мин. при температуре 175°C.

Безе

Ингредиенты:

- *961 гр сахара*
- *361 гр белка яичного*
- *8 гр ванильной пудры*

Параметры:

Режим: выбрать базовые программы или установить режимы вручную
конвекция, t–110°C, время–65 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Яичные белки перед сбиванием охладить, начинать взбивание следует при малом количестве оборотов венчика. После появления на поверхности белой пены увеличить число оборотов до 180 об./мин., а после увеличения объема белков в 2,5-3 раза перевести скорость на 240-300 об./мин. Продолжать сбивание до увеличения объема белков в 7 раз. Не прекращая сбивания постепенно ввести сахар, ванильную пудру, сначала маленькими порциями, а в конце большими. После добавления сахара снизить число оборотов, произвести замес в течение 1-2 минут. Общая продолжительность сбивания – 30-40 минут. На гастроемкости расстелить пергамент, безе отсадить через кондитерский мешок, отправить в предварительно разогретый пароконвектомат.

Жаренный сыр камамбер с ягодным соусом

Ингредиенты:

На 4 порции:

- *1 кружок сыра камамбер*
- *2 шт. желтка яичного*
- *10 г муки пшеничной*
- *30 г сухарей панировочных*
- *60 мл вина красного сладкого*
- *40 г малины*
- *масло растительное*

Параметры:

Режим: конвекция, t–185°C, время–5-8 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Разрезаем кружочек сыра на порционные треугольнички. Желтки взбиваем венчиком. Обваливаем сыр в муке, затем в яйце и в панировочных сухарях. Обжариваем сыр в заранее разогретой камере пароконвектомата. Вливаем вино в отдельную посуду и доводим его до кипения, добавляем ягоды и кипятим 2–3 минуты. Взбиваем все блендером. Выкладываем соус на блюдо. Сверху выкладываем кусочки сыра. Можно украсить блюдо ягодами малины и свежей зеленью базилика или мяты.

Гренки из пшеничного хлеба

Ингредиенты:

- *хлеб пшеничный*
- *масло оливковое*
- *чеснок*

Параметры:

Режим: конвекция, t–190°C, время–3 мин.
Инвентарь: гастроемкости нержавеющие решетки GN 1/1, решетки с тефлоновым покрытием

Процесс приготовления:

Чеснок мелко нарубить либо пропустить через чеснокодавилку, перемешать с оливковым маслом. Хлеб очистить от корок, нарезать на треугольники. Каждую заготовку смазать чесночным маслом с обеих сторон, выложить на предварительно раскаленную в пароконвектомате решетку. Отправить в разогретую камеру для поджаривания.

Крем – карамель

Ингредиенты:

Для крема:
- *1 л молока*
- *6-8 шт. яиц*
- *0,250 кг сахара*
- *1 ванильная палочка*

Для карамели:
- *0,200 кг сахара*
- *0,050 кг воды*

Параметры:

Режим: низкотемпературный пар, t–80°C, время–30-40 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Варим карамель: *200 г сахара и добавьте 50 г воды. И карамелизируйте массу до получения золотистого цвета. Разлейте карамель на одинаковые порции в керамические формочки.* ***Крем:*** *поставьте на огонь молоко и добавьте стручок ванили, разрезанный вдоль. Доведите до кипения и охладите. Взбейте яйца вместе с сахаром. В охлажденное кипяченое молоко вылейте яичную смесь, хорошо взбивая. Процедите через сито. Поставьте формочки на гастроемкость и залейте кремом. Отправьте в пароконвектомат на паровой режим. По окончании готовности выньте формочки из печи. Острым ножом срежьте крем с края формочки, накройте формочку блюдцем и быстро переверните.*

Тарталетки песочные

Ингредиенты:

- *100 гр сливочного масла*
- *35 гр сахара*
- *1 яичный желток*
- *1,5 стакана муки*
- *мускатный орех*
- *корица*
- *масло растительное*

Параметры:

Режим: конвекция, t–180°C, время–8 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Масло комнатной температуры растереть с сахаром, добавить желток, все хорошо перемешать. Всыпать просеянную муку и замесить тесто. Обернуть тесто в пищевую пленку и отправить в холодильную камеру на 30 мин. Затем распределить тесто по формам, смазанным маслом, формы поместить на гастроемкости, отправить в пароконвектомат. Готовые изделия начинить кремом либо фруктовым салатом.

Бисквит основной

Ингредиенты:

- *290 гр муки пшеничной*
- *375 гр сахара*
- *625 гр яйца куриного*
- *эссенция ванильная*

Параметры:

Режим: выбрать базовые программы или установить режимы вручную
конвекция, t–175°C, время–30-35 мин.
Инвентарь: формы для выпечки, гастроемкости или решетки GN1/1-20

Процесс приготовления:

Яйца взбить с сахаром в течение 30-40 минут сначала при малом, затем при большом числе оборотов до момента увеличения массы в объеме в 2,5-3 раза. Перед окончанием взбивания в 2-3 приема добавить муку и ванильную эссенцию, быстро перемешать. Гастроемкости или формы для выпечки застелить пергаментом , разлить тесто слоем не выше 1 см, отправить в пароконвектомат для выпекания. После выпекания рекомендуется не дотрагиваться до бисквитного полуфабриката в течение 15 минут во избежание его оседания. Бисквит остудить 20-30 минут, затем вынуть из форм и выстоять при температуре 15-20°C 8-10 часов.

Печенье песочное

Ингредиенты:

- *200 гр сливочного масла*
- *70 гр сахара*
- *1 яичный желток*
- *2 стакана муки*
- *масло растительное*

Параметры:

Режим: выбрать базовые программы или установить режимы вручную
конвекция, t–180°C, время–12 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Масло комнатной температуры растереть с сахаром, добавить желток, все хорошо перемешать. Всыпать просеянную муку и замесить тесто. Обернуть тесто в пищевую пленку и отправить в холодильную камеру на 30 мин. Затем раскатать тесто в пласт, вырезать печенье необходимой формы, выложить на гастроемкость, выстланную пергаментом, смазанным растительным маслом. Запечь в предварительно разогретой камере пароконвектомата до золотистого цвета. Готовые изделия украсить помадкой.

Профитроли

Ингредиенты:

- *650 гр пшеничной муки*
- *300 гр масла сливочного*
- *800 гр яиц*
- *650 гр воды*
- *10 гр сахара*
- *15 гр соли*
- *масло подсолнечное*

Параметры:

Режим: конвекция, t–180°C, время–15 мин.
Инвентарь: гастроемкости и противни из алюминия, из
перфорированного алюминия, с силиконовым,
тефлоновым покрытием GN 1/1-20, эмалированные гастр.

Процесс приготовления:

В воду добавить масло, соль, сахар, довести до кипения, всыпать муку и проварить 5-6 минут постоянно помешивая. Заваренный полуфабрикат снять с огня, охладить до 60-70°C, затем постепенно ввести сырые яйца, тщательно вымешивая тесто до получения однородной массы. Заварное тесто отсадить из кондитерского мешка на смазанные маслом гастроемкости в виде мелких шариков, отправить в пароконвектомат для выпекания.

Булочка домашняя

Ингредиенты:

- *640 гр муки пшеничной*
- *46 гр сахара*
- *58 гр масла растительного*
- *70 гр яиц*
- *8 гр соли*
- *23 гр дрожжей прессованных*
- *170 гр воды*
- *100 гр сахара для посыпки*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную конвекция, t–180°C, время–12 мин.

Инвентарь: гастроемкости и противни из алюминия, из перфорированного алюминия, с силиконовым, тефлоновым покрытием GN 1/1-20, эмалированные гастроемкости

Процесс приготовления:

В теплой воде развести дрожжи. В подогретую до 35-40°С воду поместить сахар, яйца, соль, масло, дрожжи, разведенные в воде, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Тесто оставить для брожения на 3-4 часа в теплом помещении. В процессе брожения обмять тесто перед разделкой. Готовое тесто развесить на полуфабрикаты по 125 гр каждый, раскатать в жгут, а затем придать форму цветка, сверху посыпать сахаром. Булочки разложить на смазанные маслом гастроемкости, отправить в расстоечный шкаф при температуре 37°С на 20 минут. Затем поместить гастроемкости с тестовыми заготовками в пароконвектомат и выпекать до готовности.

Кекс «Столичный»

Ингредиенты:

- *350 гр муки пшеничной*
- *250 гр сахара*
- *200 гр масла сливочного*
- *3 яйца*
- *140 гр изюма*
- *2 ч. л. разрыхлителя*
- *пудра рафинадная*
- *эссенция ванильная*
- *соль*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную конвекция, t–175°C, время–25 мин.

Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20 или решетки, формы для кексов, формы для маффинов

Процесс приготовления:

Размягченное сливочное масло взбить в течение 7-10 минут, добавить сахар и взбить еще 5-7 минут, постепенно добавляя яйца. К взбитой массе добавить подготовленный изюм, эссенцию и соль, тщательно перемешать, добавить муку с разрыхлителем и замесить тесто до гладкой, однородной массы. Тесто разложить в металлические,силиконовые или бумажные формочки, предварительно смазанные маслом, выпекать в заранее разогретой до 175 °С камере. Выпеченные и охлажденные кексы посыпать рафинадной пудрой.

Язычки слоеные

Ингредиенты:

- *0,5 кг готового слоеного бездрожжевого теста*
- *сахар для посыпки*
- *сахарная пудра*
- *мука на подпыл*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
конвекция, t–200°C, время–12 мин.
Инвентарь: нержавеющие гастроемкости GN 1/1-20,
гастроемкости и противни из алюминия, из перфорирован.
алюминия, с силиконовым, тефлоновым покрытием
GN 1/1-20, эмалированные гастроемкости

Процесс приготовления:

Слоеное тесто раскатать слоем 5-6 мм на подпыленном мукой столе. Для приготовления «язычков» овальной выемкой размером 7х10 см вырезать заготовки. Для приготовления «бантиков» раскатанное тесто острым ножом разрезать на прямоугольники и свернуть в виде бантика. Смочить заготовки водой, посыпать сахарным песком и сделать несколько проколов ножом, чтобы тесто не вздувалось. Выложить на смоченную водой гастроемкость. Выпекать слойки в предварительно нагретой печи до светло желтого цвета 10-12 минут. При подаче посыпать сахарной пудрой.

Сосиска в тесте

Ингредиенты:

- *50 гр сосиски*

Для теста:

- *38 гр муки пшеничной*
- *3 гр сахара*
- *4 гр масла растительного*
- *4 гр яйца*
- *1,4 гр дрожжей прессованных*
- *10 гр воды*
- *0,5 гр соли*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
конвекция, t–180°C, время–12 мин.
Инвентарь: гастроемкости и противни из алюминия, из перфорирован.
алюминия, с силиконовым, тефлоновым покрытием
GN 1/1-20, эмалированные гастроемкости

Процесс приготовления:

Замесить дрожжевое тесто, сосиски отварить в пароконвектомате в режиме «низкотемпературный пар» при температуре 67°C, в течение 10 минут. Тесто разделить на весовые заготовки, из каждой заготовки скатать жгут, в который обернуть сосиску. Выложить полуфабрикаты на смазанные маслом гастроемкости, отправить в расстоечный шкаф при температуре 37°C на 20-25 мин. Затем отправить в разогретый пароконвектомат, выпекать до готовности.

Пицца «Калорийная»

Ингредиенты:

- *300 гр теста для пиццы*
- *100 гр грибов шампиньонов*
- *100 гр колбасы «салями»*
- *300 гр сыра моцарелла для пиццы*
- *100 гр сыра пармезан*
- *50 гр корнишонов*
- *50 гр болгарского перца*
- *50 гр пассерованного лука*
- *50 гр томатного соуса*
- *2 помидора*
- *оливковое масло*
- *чеснок*
- *зелень (базилик, орегано, петрушка)*
- *соль*
- *смесь 5 перцев*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную конвекция, t–185°C, время–9-10 мин.
Инвентарь: гастроемкости и противни из алюминия, из перфорированного алюминия, с силиконовым, тефлоновым покрытием GN 1/1-20, эмалированные гастроемкости

Процесс приготовления:

Готовое тесто подпылить мукой и раскатать в тонкий пласт, оставляя утолщенными края круга. Перенести корж на противень. Смазать томатным соусом корж, посыпать нарезанным мелкими кубиками сыром моцарелла, выложить пассированный лук, колбасу, грибы, перец, корнишоны. Украсить тонко нарезанными кружочками помидоров, чеснока, зелени, посыпать оставшимся натертым сыром, специями. Поставить пиццу в предварительно разогретую камеру пароконвектомата для выпечки.

Сочни с творогом

Ингредиенты:

- *270 гр муки пшеничной*
- *80 гр сметаны*
- *100 гр сахара*
- *100 гр маргарина*
- *2 гр соды пищевой*
- *соль*

Для начинки:

- *200 гр творога*
- *15 гр сахара*
- *1 яйцо*
- *10 гр муки*
- *2 гр ванилина*

Параметры:

Режим: конвекция, t–175°C, время–10 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Растопленный маргарин растереть с сахаром. Добавить соль, сметану, гашеную соду, тщательно перемешать. Полученную смесь влить в муку, просеянную на стол горкой. Замесить тесто и оставить его для набухания. После набухания раскатать тесто в пласты толщиной 1-1,5 см, вырезать круги размером 8-9 см. На середину каждой тестовой заготовки выложить начинку, придать полуфабрикату форму полумесяца. Выложить сочни на смазанные маслом гастроемкости, отправить в заранее разогретый пароконвектомат.

Школьное питание

При тепловой обработке продуктов для школьного питания предпочтение отдают таким способам обработки, как припускание, варка, запекание, тушение. Пароконвектомат идеально сочетает в себе все эти способы приготовления. Правильная кулинарная обработка продуктов должна максимально сохранить их биологическую ценность (витамины, микроэлементы и полезные вещества), структуру, аромат, вкус. Рекомендации даны на 1 стандартную гастроемкость GN 1/1, в соответствии с объемом имеющегося у Вас пароконвектомата (6, 10 или 20 уровней) сделайте перерасчет на полную загрузку камеры. При полной загрузке время приготовления необходимо увеличить на 3-5 мин. прогреть камеру на 30-50°С выше необходимой.

Печень тушеная в сметане

Ингредиенты:

- *114 гр печени говяжьей*
- *10 гр сметаны*
- *3 гр муки пшеничной*
- *40 гр воды питьевой*
- *масло растительное*
- *соль пищевая йодированная*

Параметры:

Режим: выбрать базовые программы или установить режимы вручную
1 этап–конвекция+пар, t–180°C, время–10 мин., влажность–100%
2 этап–конвекция, t–165°C, время–10-15 мин.
Инвентарь: нержавеющие гастроемкости GN 1/1-40 или 65

Процесс приготовления:

Печень очистить от пленок и желчных протоков, промыть, нарезать тонкими ломтиками. Потушить в небольшом количестве воды с добавлением масла 3-5 минут. На втором этапе залить соусом, приготовленным из подсушенной муки, сметаны, соли, тушить до готовности (10-15 мин).

Каша пшенная молочная жидкая

Ингредиенты:

- *10 гр пшена*
- *75 гр молока*
- *3 гр масла сливочного*
- *10 гр сахара*
- *0,25 гр соль пищевой йодирован.*

Параметры:

Режим: выбрать базовые программы или установить режимы вручную
пар, время–25-30 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-65 и GN 1/2-150

Процесс приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. Подготовленную крупу варят до полуготовности в режиме «Пар» 15 мин. Затем добавляют соль, сахар, горячее молоко, перемешивают и доводят до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и подают на раздачу.

Тефтели из рыбы

Ингредиенты:

- *70 гр трески*
- *пшеничный хлеб*
- *20 гр молока*
- *15 гр лука*
- *мука пшеничная*
- *соль пищевая йодированная*
- *масло сливочное*

Параметры:

Режим: выбрать базовые программы или установить режимы вручную
1 этап–конвекция, t–180°C, время–5 мин.
2 этап–конвекция+пар, t–160°C, время–15 мин., влажность–60%
Инвентарь: гастроемкости из нержавеющей стали GN 1/1-40,
эмалированные гастроемкости для жарки GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Подготовленное филе рыбное без кожи и костей промывают, нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с очищенным луком репчатым и размоченным в молоке хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль поваренную йодированную (3/4 от рецептурной нормы), хорошо вымешивают и формуют шарики массой 25-35 г, панируют в муке пшеничной и слегка обжаривают на гастроемкости в нагретом сливочном масле. Из подсушенной муки пшеничной (1/4 часть от рецептурной нормы) готовят соус молочный густой. Обжаренные тефтели, заливают приготовленным соусом молочным, добавляют воду (10% от массы соуса) и тушат при слабом кипении в течение 15 мин. При отпуске тефтели рыбные поливают соусом, в котором они тушились.

Рыба, тушенная в томате с овощами

Ингредиенты:

- *64 гр филе трески*
- *бульон рыбный или вода*
- *соль поваренная пищевая*
- *22 гр моркови красной*
- *5 гр петрушки (корень)*
- *5 гр сельдерея (корень)*
- *5 гр лука репчатого*
- *5 гр томатного пюре*
- *3 гр лимонной кислоты 2%-ная (раствор)*
- *5 гр сахара-песка*
- *масло подсолнечное*

Параметры:

Режим: выбрать базовые программы или установить режимы вручную
1 этап–конвекция+пар, t–165°С, время–45 мин., влажность–80%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/1-65

Процесс приготовления:

Подготовленное филе рыбное без костей с кожей промывают, нарезают на порционные куски. Укладывают в гастроемкость в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных моркови, лука репчатого, корня петрушки, корня сельдерея, заливают водой или бульоном, добавляют масло растительное, томат-пюре, кислоту лимонную 2%-ную (в 100 мл раствора содержится 98 мл воды, 2 г кислоты лимонной), сахар-песок, соль поваренную йодированную, и тушат до готовности в течение 45-60 мин. За 5-7 мин. до окончания тушения добавляют лавровый лист и гвоздику в количестве 0,01 г каждого вида специи на 100 г блюда. Допускается рыбу готовить без кислоты лимонной. При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Жаркое по-домашнему

Ингредиенты:

- *24 гр говядины (I категории)*
- *10 гр томат-пасты*
- *111 гр картофеля*
- *10 гр моркови*
- *10 гр лука*
- *2 гр масла сливочного*
- *масло растительное*
- *соль пищевая йодированная*

Параметры:

Режим: выбрать базовые программы или установить режимы вручную
1 этап–конвекция+пар, t–180°С, время–45-60 мин., влажн.–80%
2 этап–конвекция+пар, t–165°С, время–20 мин., влажность–40%
Инвентарь: нержавеющие гастроемкости GN 1/1-65 и GN 1/2-150

Процесс приготовления:

Подготовленные порционные куски мяса (1-2 шт. на порцию) складывают в гастроемкость, добавляют воду, томат-пасту и тушат в режиме «Конвекция+Пар» 45-60 минут. Картофель, морковь и репчатый лук нарезают кубиками, лук и морковь (замороженные овощи не размораживают) добавляют масло и соединяют с мясом. Картофель укладывают сверху мяса (быстрозамороженный картофель не размораживают), добавляют соль, наливают воду, так, чтобы она закрыла картофель. Жаркое тушат 20 мин. в этом же режиме. Отпускают мясо с соусом и тушеным картофелем.

Тефтели мясо-крупяные

Ингредиенты:

- *4,0 кг п/фабриката котлетной массы*
- *720 гр риса*
- *120 гр масла растительного*
- *60 гр лука репчатого*
- *3 яйца*

Параметры:

Режим: выбрать базовые программы или установить режимы вручную
1 этап–пар, время–20-25 мин.
2 этап–конвекция+пар, t–165°С, время–15-20 мин., влажн.–100%
Инвентарь: нержавеющие гастроемкости GN 1/1-40

Процесс приготовления:

Рис отваривают в режиме «Пар» 20-25 мин. Мясной фарш соединяют с отварным рисом, мелко нарезанным луком, сырым яйцом, перемешивают и формуют тефтели в виде шариков по 2 – 3 шт. на порцию, выкладывают на смазанную маслом гастроемкость и тушать 15 – 20 мин. до готовности.

Голубцы ленивые

Ингредиенты:

- *60 гр котлетного мяса*
- *5 гр риса*
- *10 гр лука*
- *3,12 гр яйца*
- *3,6 сливочного масла*

Параметры:

Режим: 1 этап–пар, время–25 мин.
2 этап–конвекция, t–180°С, время–10 мин.
3 этап–конвекция+пар, t–165°С, время–10-15 мин., влажн.–40%
Инвентарь: нержавеющие перфорированные и сплошные гастроемкости GN 1\1-40, 65

Процесс приготовления:

Мелко нашинкованную капусту отваривают в режиме «Пар» 10 мин. Рис отваривают в режиме «Пар» 25 мин. Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют припущенную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формуют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанную маслом гастроемкость, ставят в разогретую камеру пароконвектомата и обжаривают 10 мин. в режиме конвекция. На 3 этапе заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию), запекают еще 10 - 15 минут до готовности. Отпускают с соусом сметанным, сметанным с томатом или сметанным с томатом и луком.

Свекла тушеная

Ингредиенты:

- *100 гр свеклы*
- *2,5 гр масла сливочного*
- *1,5 сахара*
- *0,1 гр лимонной кислоты*
- *соль*
- *соус белый*

Параметры:

Режим: 1 этап–пар, время–15 мин.
2 этап–конвекция+пар, t–165°С, время–10 мин., влажность–40%
Инвентарь: нержавеющие гастроемкости GN 1\1-40, 65

Процесс приготовления:

Промытую, очищенную и нарезанную кубиками свеклу отвариваем на пару. Добавляем масло сливочное, заправляем лимонной кислотой (разведенной кипяченой водой), сахаром, соусом белым и тушим до готовности 10-15 мин.

Сырники творожные, запеченные

Ингредиенты:

- *100 гр творога*
- *мука пшеничная*
- *1 яйцо*
- *5 г сахара*
- *5 гр масла сливочного*
- *5 гр масла растительного*

Параметры:

Режим: выбрать базовую программу или установить режимы вручную
конвекция, t–185°С, время–25-30 мин.
Инвентарь: эмалированные гастроемкости GN 1/1-20

Процесс приготовления:

Творог протирают, добавляют яйцо, сахар, муку, тщательно перемешивают. Формируют круглые сырники толщиной 1,5 см, панируют их в муке, выкладывают на смазанную маслом гастроемкость и запекают в разогретом пароконвектомате до готовности. Сырники из полуфабрикатов промышленного производства, разрешенных для использования в питании детей и подростков, не размораживая, выкладывают на смазанную маслом гастроемкость и запекают при t–190-200°С 7-10 мин. до образования румяной корочки.

428020, Россия, Чувашская Республика
Чебоксары, Базовый проезд, 28
телефон / факс: (8352) 56 06 26
тел.: (отдел маркетинга) 56 06 85
http://www.abat.ru
e-mail:market@abat.ru