www.zavod-pt.ru
Пищевые Технологии

Книга рецептов









Органы управления пароконвектоматами ПищТех ПР



Таймер выставление нужного времени или работа в бесконечном режиме (ручном режиме)

Температура для выставления нужной температуры

Влажность по шкале от 1 до 10 (1 = 10% влажности и так далее)

Скорость вентилятора нужная скорость для работы, минимальная-деликатная выпечка, выпечка; максимальная-жарка, варка, тушение

Заслонка регулировка отвода влаги из жарочной камеры

Режимы работы пароконвектомата

Приготовление в пароконвектомате происходит в трех режимах:

Пар — Режим пар достигается путем выставления температуры 100 градусов и влажности 100% (положение 10 на тумблере влажности)

Пар+Жар — Режим жар+пар происходит выставлением нужной температуры и влажности (к примеру 180 градусов жар и влажность в положении 6)

Жар — Режим жар происходит выставлением нужной температуры

! Во время процесса приготовления всегда можно поменять скорость вентилятора, температуры, влажности, открытие/закрытие заслонки

В пароконвектомате можно отваривать овощи, яйцо куриное, приготовить жареный картофель и картофель фри ,котлеты,ростбиф,куриный рулет и целую курицу, рыбу в соли и стейки из рыбы, различную выпечку и десерты.

Содержание

Мясо 4-19

Бифштекс рубленый из говядины 4
Буженина из свиной шеи 5
Жаркое из свинины 6
Запеченная баранья лопатка 7
Запеченная баранья нога 8
Карэ ягненка 9
Котлеты Пожарская 10
Котлеты свино-говяжьи жареные 11
Люля-кебаб с сыром и зеленью 12
Ребра свиные BBQ 13
Ростбиф 14
Свиная корейка жаренная 15
Шашлык из баранины 16
Шашлык из говядины 17
Шашлык из свининой шеи 18
Шницель говяжий 19

Птица 20-35

Бедро куриное жаренное 20
Гусь запеченный 21
Индейка запеченная 22
Котлеты куриные жареные 23
Котлеты куриные на пару 24
Крылья куриные жареные 25
Курица гриль 26
Окорочка куриные жаренные 27
Оладья куриные рубленные 28
Перепелка жареная 29
Рулет куриный 30
Цыпленок тапака (табака) 31
Утка запеченная 32
Шашлык из индейки 33
Шашлык из курицы 34
Шницель куриный 35

Рыба 36-46

Дорадо или сибас в соли (300-400 гр.) 36
Дорадо или сибас в соли (600-800 гр.) 37
Дорадо или сибас на пару (300-400 гр.) ..38
Дорадо или сибас на пару (600-800 гр.) ..39
Котлеты рыбные 40
Креветки жареные 41
Осьминог отварной 42
Стейк из рыбы порционное 43
Филе рыбы порционное 44
Форель запеченная 45
Щука фаршированная 46

Овощи и гарниры 47-59

Аджапсандал 47
Брокколи на пару 48
Гратен картофельный 49
Запеканка овощная 50
Картофель жаренный 51
Картофель отварной 52
Картофель по деревенски 53
Картофель фри 54
Морковь отварная 55
Овощи гриль 56
Овощи на пару 57
Свекла отварная 58
Яйцо куриное отварное 59

Выпечка 60-70

Бисквит классический 60
Булочка для бургера 61
Булочка сдобная 62
Кекс 63
Круассаны 64
Пицца маргарита 65
Профитроли 66
Хачапури по-аджарски 67
Хачапури по-имеретински 68
Хачапури по-мегрельски 69
Шоколадный фондан 70

Мясо



Бифштекс рубленый из говядины

Ингредиенты:

- Говядина ..... 1 кг
- Лук репчатый ..... 250 гр
- Яйцо куриное..... 2 шт
- Соль, специи

Описание:

Лук чистим, нарезаем мелким кубиком и обжариваем.

Говядину промываем, обсушиваем, зачищаем.

Далее нарезаем ее мелким кубиком.

Рубленый фарш, лук, яйцо, соль и перец соединяем и вымешиваем до однородной массы.

Формируем в виде круга весом 90 гр., выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20, смазанную маслом.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

- Время 10 минут
- Температура 165 C°
- Влажность 50%
- Вентилятор V3
- Заслонка полуоткрыта

2 шаг приготовления

- Время 7 минут
- Температура 195 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Буженина из свиной шеи

Ингредиенты:

- Свиная шея ..... 1 кг
- Горчица дижонская не острая ..... 30 гр
- Майонез ..... 50 гр
- Морковь ..... 100 гр
- Соль, специи

Описание:

Свиную шею промываем, обсущиваем и зачищаем.

Морковь чистим, нарезаем на длинную и толстую соломку.

В шее делаем проколы вдоль всего куска и вставляем туда морковь.

Маринуем кусок мяса, натирая его майонезом и горчицей и оставляем при комнатной температуре на 1 час.

Заворачиваем кусок в фольгу и выкладываем на гастроемкость GN 1/2-20, смазанную маслом.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

На втором шаге нужно уброть фольку полностью,чтобы кусок запекся сверху.

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

- Время 15 минут
- Температура 165 C°
- Влажность 50%
- Вентилятор V3
- Заслонка полуоткрыта

2 шаг приготовления

- Время 10 минут
- Температура 195 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Жаркое из свинины

Ингредиенты:

- Свинина шея ..... 600 гр
- Картофель ..... 1 кг
- Лук репчатый ..... 200 гр
- Укроп ..... 50 гр
- Масло оливковое или растительное
- Соль, специи

Описание:

Свиную шею промываем, обрабатываем и нарезаем мелким кубиком.

Овощи очищаем, промываем.

Картофель нарезаем мелким кубиком, лук — тонкими полукольцами.

Укроп промываем и мелко шинкуем.

Мясо и лук перемешиваем с добавлением соли, перца и оливкового масла.

Картофель перемешиваем с добавлением соли, перца и оливкового масла.

Выкладываем картофель и мясо с луком раздельно в гастроемкость GN 1/1-20

Ставим в разогретый пароконвектомат и и готовим согласно режиму.

После завершения приготовления все смешиваем и посыпаем шинкованой зеленью.

После завершения приготовления все смешиваем и посыпаем шинкованой зеленью.

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

- Время 10 минут
- Температура 165 C°
- Влажность 50%
- Вентилятор V3
- Заслонка полуоткрыта

2 шаг приготовления

- Время 15 минут
- Температура 195 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Запеченная баранья лопатка

Ингредиенты:

- Лопатка баранья ..... 1 шт (1.8 кг)
- Лук репчатый ..... 200 гр
- Морковь ..... 200 гр
- Перец болгарский ..... 100 гр
- Чеснок ..... 50 гр
- Помидор ..... 50 гр
- Соль, специи

Описание:

Лопатку промываем, обсушиваем и зачищаем.

Овощи нарезаем крупно, далее обжариваем все на сковороде в течении 5-7 минут.

Баранину натираем солью и перцем, выкладываем на фольгу, сверху выкладываем овощи и заворачиваем все в фольгу.

Выкладываем на гастроемкость GN 1/2-65 и заливаем водой до краев.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

После первого шага достаем баранину, убираем фольгу и перекладываем баранину в гастроемкость GN 1/2-20.

Полученые овощи перебиваем блендером до однородности и полученным соусом смазываем баранину и приступаем ко второму шагу приготовления.

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

- Время 100 минут
- Температура 165 C°
- Влажность 50%
- Вентилятор V3
- Заслонка полуоткрыта

2 шаг приготовления

- Время 20 минут
- Температура 195 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Запеченная баранья нога

Ингредиенты:

- Нога баранья ..... 1 шт (1.8 кг)
- Лук репчатый ..... 200 гр
- Морковь ..... 200 гр
- Перец болгарский ..... 100 гр
- Чеснок ..... 50 гр
- Помидор ..... 50 гр
- Соль, специи

Описание:

Ногу промываем, обсушиваем и зачищаем.

Овощи нарезаем крупно, далее обжариваем все на сковороде в течении 5-7 минут.

Баранину натираем солью и перцем, выкладываем на фольгу, сверху выкладываем овощи и заворачиваем все в фольгу.

Выкладываем на гастроемкость GN 1/1-65 и заливаем водой до краев.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

После первого шага достаем баранину, убираем фольгу и перекладываем баранину в гастроемкость GN 1/1-20.

Полученые овощи перебиваем блендером до однородности и полученным соусом смазываем баранину и приступаем ко второму шагу приготовления.

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

- Время 100 минут
- Температура 165 C°
- Влажность 50%
- Вентилятор V3
- Заслонка полуоткрыта

2 шаг приготовления

- Время 20 минут
- Температура 195 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Карэ ягненка

Ингредиенты:

- Карэ ягненка ..... 1 кг
- Лук ..... 200 гр
- Соль, специи
- Масло растительное
- Веточка розмарина

Описание:

Лук нарезаем полукольцами.

Мяса промываем, обрабатываем, натираем солью, перцем и маринуем с добавлением растительного масла, лука и размарина 20 минут.

Выкладываем карэ на решетку для пароконвектомата GN 1/1.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 15 минут
- Температура 195 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Котлеты Пожарская

Ингредиенты:

- Говядина мякоть ..... 300 гр
- Филе куриное ..... 300 гр
- Лук репчатый ..... 120 гр
- Яйцо куриное ..... 2 шт
- Мука ..... 100 гр
- Хлеб белый ..... 300 гр
- Сливки 20% ..... 80 гр
- Соль, специи

Описание:

Лук чистим, нарезаем мелким кубиком и обжариваем.

Говядину и куриное филе промываем, обсушиваем и обрабатываем.

Хлеб без корок (80 гр) замачиваем в сливках.

Далее мясо, лук, хлеб пропускаем через мясорубку два раза.

Готовый фарш, яйцо куриное (1 шт) соль и перец соединяем и вымешиваем до однородной массы.

Формируем в виде овала весом 90 гр., панируем в муке, яйце и хлебе (оствшийся хлеб без корок нарезаем тонкой соломкой длинною 3 см) и выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20, смазанную маслом.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

- Время 10 минут
- Температура 165 C°
- Влажность 50%
- Вентилятор V3
- Заслонка полуоткрыта

2 шаг приготовления

- Время 10 минут
- Температура 175 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Котлеты свино-говяжьи жареные

Ингредиенты:

- Фарш свино-говяжий ..... 1 кг
- Мука ..... 100 гр
- Лук репчатый ..... 250 гр
- Соль ..... 10 гр
- Перец черный молотый ..... 5 гр

Описание:

Лук чистим, нарезаем мелким кубиком и обжариваем.

Готовый фарш, лук, соль и перец соединяем и вымешиваем до однородной массы.

Формируем в виде овала весом 90 гр., панируем в муке, выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20, смазанную маслом.

Ставим в разогретый пароконвектомат сначала на первый шаг, затем включаем второй.

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

- Время 10 минут
- Температура 165 C°
- Влажность 50%
- Вентилятор V3
- Заслонка закрыта

2 шаг приготовления

- Время 10 минут
- Температура 195 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта

Мясо



Люля-кебаб с сыром и зеленью

Ингредиенты:

- Баранина мякоть ..... 600 гр
- Филе куриное ..... 400 гр
- Сыр сулугуни ..... 100 гр
- Лук репчатый ..... 150 гр
- Соль, специи
- Зелень

Описание:

Лук чистим, нарезаем мелким кубиком и обжариваем.

Баранину и куриное филе промываем, обсушиваем и обрабатываем.

Далее с луком пропускаем через мясорубку два раза.

Готовый фарш, соль и перец соединяем и вымешиваем до однородной массы.

Формируем в виде овала весом 90 гр., во внутрь кладем кусочек сыра и зелень, выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20, смазанную маслом.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

- Время 10 минут
- Температура 165 C°
- Влажность 50%
- Вентилятор V3
- Заслонка полуоткрыта

2 шаг приготовления

- Время 7 минут
- Температура 185 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта

Мясо



Ребра свиные BBQ

Ингредиенты:

- Ребра свиные деликатесные ..... 1 кг
- Соль, специи
- Масло растительное
- Соус BBQ
- Чеснок

Описание:

Мясо промываем, обрабатываем, натираем солью, чесноком, перцем и маринуем с добавлением растительного масла 20 минут.

Заворачиваем ребра в пищевую фольгу.

Выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

На втором шаге удаляем фольгу и смазываем ребра соусом.

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

- Время 10 минут
- Температура 165 C°
- Влажность 50%
- Вентилятор V3
- Заслонка полуоткрыта

2 шаг приготовления

- Время 10 минут
- Температура 185 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Ростбиф

Ингредиенты:

- Говяжья вырезка или тонкий край говядины
- Соль, специи
- Масло оливковое
- Веточка розмарина

Описание:

Мяса промываем, обрабатываем, натираем солью, перцем и маринуем с добавлением растительного масла 20 минут.

Заворачиваем кусок говядины в пищевую фольгу и добавляем розмарин. Выкладываем ростбиф на гастроемкость GN 1/1-20.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 15 минут
- Температура 180 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Свиная корейка жаренная

Ингредиенты:

- Корейка свиная ..... 1 кг
- Лук ..... 200 гр
- Соль, специи
- Масло растительное
- Веточка розмарина

Описание:

Лук нарезаем полукольцами.

Мяса промываем, обрабатываем, натираем солью, перцем и маринуем с добавлением растительного масла, лука и размарина 20 минут.

Выкладываем корейку на решетку для пароконвектомата GN 1/1.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 18 минут
- Температура 185 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Шашлык из баранины

Ингредиенты:

- Баранина мякоть (задок) ..... 1 кг
- Лук репчатый ..... 150 гр
- Соль, специи
- Масло растительное

Описание:

Баранину мякоть (задок) нарезаем небольшими кусочками.

Кусочки маринуем с солью, перцем и луком в течении 30 минут.

Выкладываем на решетку для пароконвектомата GN 1/1 отдельными кусочками или нанизанными на деревянные шпажки

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

- Время 8 минут
- Температура 165 C°
- Влажность 50%
- Вентилятор V3
- Заслонка полуоткрыта

2 шаг приготовления

- Время 10 минут
- Температура 175 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Шашлык из говядины

Ингредиенты:

- Говядина вырезка ..... 1 кг
- Лук репчатый ..... 150 гр
- Соль, специи
- Масло растительное

Описание:

Говядину вырезку нарезаем небольшими кусочками.

Кусочки маринуем с солью, перцем и луком в течении 30 минут.

Выкладываем на решетку для пароконвектомата GN 1/1 отдельными кусочками или нанизанными на деревянные шпажки

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

- Время 5 минут
- Температура 165 C°
- Влажность 50%
- Вентилятор V3
- Заслонка полуоткрыта

2 шаг приготовления

- Время 10 минут
- Температура 175 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Шашлык из свининой шеи

Ингредиенты:

- Свинина шея ..... 1 кг
- Лук репчатый ..... 150 гр
- Соль, специи
- Масло растительное

Описание:

Свинину шею нарезаем небольшими кусочками.

Кусочки маринуем с солью, перцем и луком в течении 30 минут.

Выкладываем на решетку для пароконвектомата GN 1/1 отдельными кусочками или нанизанными на деревянные шпажки

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

- Время 8 минут
- Температура 165 C°
- Влажность 50%
- Вентилятор V3
- Заслонка полуоткрыта

2 шаг приготовления

- Время 10 минут
- Температура 175 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Шницель говяжий

Ингредиенты:

- Вырезка говяжья ..... 1 кг
- Сок лимона ..... 10 гр
- Пармезан тертый ..... 20 гр
- Яйцо куриное ..... 2 шт
- Мука ..... 100 гр
- Соль, специи
- Масло растительное
- Сухари панировачные

Описание:

Вырезку говяжью нарезаем тонким пластами весом 100 гр.

Отбиваем их и маринуем с соль, перцем, соком лимона и пармезаном в течении 30 минут.

Далее панируем в последовательности мука, яйцо, панировочные сухари.

Готовые шницеля выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20 и слегка сбрызгиваем маслом сверзу.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 15 минут
- Температура 180 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Бедро куриное жаренное

Ингредиенты:

- Бедро куриное ..... 1 кг
- Соль, специи
- Масло растительное

Описание:

Куриное бедро промываем холодной водой, обрабатываем и обсушиваем бумажными полотенцами.

Натираем солью и перцем и тщательно обмазываем растительным маслом.

Выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 20 минут
- Температура 180 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Гусь запеченный

Ингредиенты:

- Гусь тушка тушка ..... 1 шт (1.4 кг)
- Соль, специи
- Масло растительное
- Яблоки, апельсины по желанию

Описание:

Тушку гуся промываем холодной водой, обрабатываем, солим и перчим.

Заворачиваем тушку плотно в пищевую пленку, чтобы образовался «кокон»

Выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму .

На шаге № 2 снимаем пленку и натираем тушку маслом и при необходимости фаршируем фруктами.

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

- Время 60 минут
- Температура 100 C°
- Влажность 100%
- Вентилятор V3
- Заслонка закрыта

2 шаг приготовления

- Время 30 минут
- Температура 175 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Индейка запеченная

Ингредиенты:

- Индейка тушка ..... 1 шт (4-5 кг)
- Масло растительное ..... 100 гр
- Мед ..... 20 гр
- Яблоки, апельсины по желанию
- Соль, специи

Описание:

Тушку индейки промываем холодной водой, обрабатываем, солим и перчим.

Заворачиваем тушку плотно в пищевую пленку, чтобы образовался «кокон»

Выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Мед и масло смешиваем венчиком до однородной массы

На шаге №2 снимаем пленку и при необходимости фаршируем фруктами, за 10 минут до готовности смазываем кисточкой тушку смесью меда и масла для колера.

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

- Время 60 минут
- Температура 100 C°
- Влажность 100%
- Вентилятор V3
- Заслонка закрыта

2 шаг приготовления

- Время 30 минут
- Температура 175 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Котлеты куриные жареные

Ингредиенты:

- Курица тушка ..... 1 шт (1.4 кг)
- Яйцо куриное ..... 2 шт
- Лук репчатый ..... 200 гр
- Белый хлеб (мякиш) ..... 100 гр
- Сливки 20% ..... 100 гр
- Соль, специи
- Масло растительное

Описание:

Тушку курицы промываем холодной водой, обрабатываем и обваливаем.

Лук очищаем, нарезаем и обжариваем до золотистого цвета.

Мякиш замачиваем в сливках.

Полученое мясо, лук и мякиш прокручиваем через мясорубку.

Фарш солим, перчим и добавляем яйца.

Хорошо вымешиваем и выбиваем.

Ставим в холодильник на 30 минут.

Формируем котлеты по 90 гр вручную или через формы и выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 15 минут
- Температура 180 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Котлеты куриные на пару

Ингредиенты:

- Курица тушка ..... 1 шт (1.4 кг)
- Яйцо куриное ..... 2 шт
- Лук репчатый ..... 200 гр
- Соль, специи
- Масло растительное

Описание:

Тушку курицы промываем холодной водой, обрабатываем и обваливаем.

Лук очищаем, нарезаем и обжариваем до золотистого цвета.

Полученое мясо и лук через мясорубку.

Фарш солим, перчим и добавляем яйца.

Хорошо вымешиваем и выбиваем.

Ставим в холодильник на 30 минут.

Формируем котлеты по 90 гр вручную или через формы и выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 15 минут
- Температура 100 C°
- Влажность 100%
- Вентилятор V3
- Заслонка закрыта



Крылья куриные жареные

Ингредиенты:

- Куриные крылья..... 1 кг
- Майонез 67%..... 50 гр
- Томатная паста..... 30 гр
- Соль, специи
- Масло растительное

Описание:

Крылья промываем холодной водой, обрабатываем и обваливаем.
По желанию можно удалить первую фалангу.

Крылья солим, перчим и добавляем майонез и томатную пасту.

Хорошо перемешиваем.

Даем замариноваться в течении 30 минут.

Выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 15 минут
- Температура 175 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Курица гриль

Ингредиенты:

- Курица тушка ..... 1 шт (1.4 кг)
- Соль, специи
- Масло растительное

Описание:

Тушку курицы промываем холодной водой, обрабатываем и обсушиваем бумажными полотенцами.

Натираем солью и перцем и тщательно обмазываем растительным маслом.

Кладем курицу на гастроемкость GN 1/1-20.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно выбранному режиму.

Режим приготовления:

- Время 30 минут
- Температура 175 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Окорочка куриные жаренные

Ингредиенты:

- Окорочка куриные ..... 1 кг
- Соль, специи
- Масло растительное

Описание:

Куриные окорочка промываем холодной водой, обрабатываем и обсушиваем бумажными полотенцами.

Натираем солью и перцем и тщательно обмазываем растительным маслом.

Выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

- Время 10 минут
- Температура 165 C°
- Влажность 50%
- Вентилятор V3
- Заслонка полуоткрыта

2 шаг приготовления

- Время 10 минут
- Температура 195 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта

Птица



Оладья куриные рубленные

Ингредиенты:

- Курица тушка ..... 1 шт (1.4 кг)
- Яйцо куриное ..... 2 шт
- Лук репчатый ..... 200 гр
- Манная крупа ..... 100 гр
- Соль, специи
- Масло растительное

Описание:

Тушку курицы промываем холодной водой, обрабатываем и обваливаем.

Лук очищаем, нарезаем мелким кубиком.

Полученное мясо нарезаем мелким кубиком и соединяем с луком, яйцами, солью, перцем, манной крупой и хорошо перемешиваем.

Порционной ложкой выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20 или на специальный противень для яиц или омлета.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

Время 15 минут

Температура 185 C°

Влажность 0%

Вентилятор V3

on off Заслонка открыта



Перепелка жареная

Ингредиенты:

- Перепелка тушка ..... 4 шт
- Соль, специи
- Масло растительное

Описание:

Тушку перепелки промываем холодной водой, обрабатываем и обсушиваем бумажными полотенцами.

Натираем солью и перцем и тщательно обмазываем растительным маслом.

Кладем перепелок на гастроемкость GN 1/3-20 друг к другу.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 20 минут
- Температура 185 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Рулет куриный

Ингредиенты:

- Курица тушка ..... 1 шт (1.4 кг)
- Яйцо куриное ..... 2 шт
- Перец болгарский ..... 100 гр
- Молоко ..... 100 гр
- Желатин ..... 20 гр
- Соль, специи

Описание:

Готовим омлет: яйца перемешиваем с молоком, добавляем измельченный болгарский перец, соль и черный молотый перец.

Тушку курицы промываем холодной водой, обрабатываем.

Удаляем из курицы кости и отбиваем под пищевой пленкой.

Куриную тушку солим и перчим.

На курицу выкладываем измельченный желатин и готовый омлет.

Сворачиваем в рулет.

Куриный рулет заворачиваем в пищевую пленку и фольгу.

Выкладываем рулет на гастроемкость GN 1/1-20.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму .

На шаге № 2 снимаем фольгу и пленку.

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

- Время 15 минут
- Температура 100 C°
- Влажность 100%
- Вентилятор V3
- Заслонка закрыта

2 шаг приготовления

- Время 10 минут
- Температура 175 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Цыпленок тапака (табака)

Ингредиенты:

- Курица тушка..... 1 шт (1.4 кг)
- Соль, специи
- Масло растительное

Описание:

Тушку курицы промываем холодной водой, обрабатываем и обсушиваем бумажными полотенцами.

Разрезаем киль (можно полностью вырезать) вдоль на две части и разворачиваем тушку пластом.

Для лучшего пропикания можно сломать тазобедренные и бедренные суставы, т. к. они имеют около суставные сумки, за счет которых дольше пропекаются.

Натираем солью, перцем, паприкой, сухой аджикой и тщательно обмазываем растительным маслом.

Кладем курицу на гастроемкость GN 1/1-20.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 25 минут
- Температура 185 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Утка запеченная

Ингредиенты:

- Утка тушка ..... 1 шт (1.4 кг)
- Соль, специи
- Яблоки, апельсины по желанию

Описание:

Тушку утки промываем холодной водой, обрабатываем, солим и перчим.

Заворачиваем тушку плотно в пищевую пленку, чтобы образовался «кокон»

Выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20.

Ставим в пароконвектомат и готовим согласно режиму .

На шаге № 2 снимаем пленку и при необходимости фаршируем фруктами.

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

- Время 60 минут
- Температура 100 C°
- Влажность 100%
- Вентилятор V3
- Заслонка закрыта

2 шаг приготовления

- Время 30 минут
- Температура 175 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Шашлык из индейки

Ингредиенты:

- Филе индейки ..... 1 кг
- Сок апельсина ..... 50 гр
- Соль, специи
- Масло растительное

Описание:

Филе индейки нарезаем небольшими кусочками.

Кусочки маринуем с солью, перцем и апельсиновым соком в течении 30 минут.

Выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20 отдельными кусочками или нанизанными на деревянные шпажки

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

- Время 5 минут
- Температура 165 C°
- Влажность 50%
- Вентилятор V3
- Заслонка полуоткрыта

2 шаг приготовления

- Время 10 минут
- Температура 175 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Шашлык из курицы

Ингредиенты:

- Филе курицы ..... 1 кг
- Соль, специи
- Масло растительное

Описание:

Филе курицы нарезаем небольшими кусочками.

Кусочки маринуем с солью, перцем и паприкой в течении 30 минут.

Выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20 отдельными кусочками или нанизанными на деревянные шпажки

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

- Время 5 минут
- Температура 165 C°
- Влажность 50%
- Вентилятор V3
- Заслонка полуоткрыта

2 шаг приготовления

- Время 10 минут
- Температура 175 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Шницель куриный

Ингредиенты:

- Куриное филе ..... 1 кг
- Сок лимона ..... 10 гр
- Пармезан тертый ..... 20 гр
- Яйцо куриное ..... 2 шт
- Мука ..... 100 гр
- Сухари панировочные
- Соль, специи
- Масло растительное

Описание:

Куриное филе нарезаем тонким пластами весом 100 гр.

Отбиваем их и маринуем с соль, перцем, соком лимона и пармезаном в течении 30 минут.

Далее панируем в последовательности мука => яйцо => панировочные сухари

Готовые шницеля выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20 и слегка сбрызгиваем маслом сверзу.

Ставим в заранее разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 15 минут
- Температура 180 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Дорадо или сибас в соли (300-400 гр.)

Ингредиенты:

- Дорадо или сибас 300-400 ..... 1 шт
- Укроп свежий ..... 5 гр
- Тимьян ..... 1 гр
- Лимон ..... 10 гр
- Соль морская мелкая ..... 0,8 кг
- Перец черный молотый

Описание:

Рыбу моем, чистим, потрошим. Тимьян, укроп промываем, обрабатываем.

Натираем перцем и в брюшной надрез кладем тимьян, укроп, дольку лимона.

Соль смешиваем с водой до однородной массы и делаем кокон для рыбы на гастроемкости GN 1/1-20

Ставим в заранее разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 16 минут
- Температура 165 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Дорадо или сибас в соли (600-800 гр.)

Ингредиенты:

- Дорадо или сибас 600-800 ..... 1 шт
- Укроп свежий ..... 5 гр
- Тимьян ..... 1 гр
- Лимон ..... 10 гр
- Соль морская мелкая ..... 1,6 кг
- Перец черный молотый

Описание:

Рыбу моем, чистим, потрошим. Тимьян, укроп промываем, обрабатываем.

Натираем перцем и в брюшной надрез кладем тимьян, укроп, дольку лимона.

Соль смешиваем с водой до однородной массы и делаем кокон для рыбы на гастроемкости GN 1/1-20

Ставим в заранее разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 25 минут
- Температура 165 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Дорадо или сибас на пару (300-400 гр.)

Ингредиенты:

- Дорадо или сибас 300-400 ..... 1 шт
- Укроп свежий ..... 5 гр
- Тимьян ..... 1 гр
- Лимон ..... 10 гр
- Соль, перец черный молотый

Описание:

Рыбу моем, чистим, потрошим. Тимьян, укроп промываем, обрабатываем.

Натираем солью и перцем.

В брюшной надрез кладем тимьян, укроп, дольку лимона.

Выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20

Ставим в заранее разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 16 минут
- Температура 100 C°
- Влажность 100%
- Вентилятор V3
- Заслонка закрыта



Дорадо или сибас на пару (600-800 гр.)

Ингредиенты:

- Дорадо или сибас 600-800 ..... 1 шт
- Укроп свежий ..... 5 гр
- Тимьян ..... 1 гр
- Лимон ..... 10 гр
- Соль, перец черный молотый

Описание:

Рыбу моем, чистим, потрошим. Тимьян, укроп промываем, обрабатываем.

Натираем солью и перцем.

В брюшной надрез кладем тимьян, укроп, дольку лимона.

Выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20

Ставим в заранее разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 25 минут
- Температура 100 C°
- Влажность 100%
- Вентилятор V3
- Заслонка закрыта



Котлеты рыбные

Ингредиенты:

- Филе без кости и кожи любой рыбы весом ..... 180 гр
- Белок ..... 1 куриного яйца
- Лук репчатый ..... 40 гр
- Соль, специи
- Масло растительное

Описание:

Филе рыбы промываем и хорошо обсушиваем.

Лук нарезаем и обжариваем до золотистого цвета.

Филе рыбы и лук прокручиваем через мясорубку или перебиваем в куттере до однородной массы.

Добавляем соль, перец и тертый мускатный орех.

Белок взбибаем венчиком до первых пиков и соединяем с фаршем и хорошо вымешиваем.

Формируем несколько котлет, придавая форму руками или через форму.

Выкладываем на гастроемкость GN 1/3-20 покрытую пергаментом.

Ставим в заранее разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 12 минут
- Температура 180 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Креветки жареные

Ингредиенты:

- Креветки очищенные 16/20 или 21/25 ..... 100 гр
- Соль, специи
- Масло растительное

Описание:

Креветки обрабатываем, промываем, сушим.

Натираем солью, перцем и тщательно обмазываем растительным маслом.

Выкладываем на гастроемкость GN 1/3-20

Ставим в заранее разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 7 минут
- Температура 250 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Осьминог отварной

Ингредиенты:

- Осьминог ..... 1,8 кг
- Соль, специи
- Различные коренья и овощи (лук, морковь, фенхель, сельдерей и т.д.)
- Тимьян, зелень

Описание:

Осьминога промываем, удаляем глаза и клюв.

Далее с помощью скалки (молотка отбивного) отбиваем каждую щупальцу осьминога.

Натираем солью и специями.

Выкладываем на гастроемкость (перфорированну) GN 1/1-20 вмесие с овощами и зеленью.

Ставим в заранее разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

После приготовления дать постоять в выключенном пароконвектомате еще 15-20 минут.

Режим приготовления:

- Время 90 минут
- Температура 100 C°
- Влажность 100%
- Вентилятор V3
- Заслонка закрыта



Стейк из рыбы порционное

Ингредиенты:

- Стейк любой рыбы весом ..... 180-220 гр
- Тимьян ..... 1 гр
- Соль, специи
- Масло растительное

Описание:

Стейк обрабатываем, промываем, сушим.Тимьян, промываем, обрабатываем.

Натираем солью, перцем, тимьяном и тщательно обмазываем растительным маслом.

Выкладываем на гастроемкость GN 1/3-20

Ставим в заранее разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 15 минут
- Температура 180 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Филе рыбы порционное

Ингредиенты:

- Филе без кости любой рыбы весом ..... 180 гр
- Тимьян ..... 1 гр
- Соль, специи
- Масло растительное

Описание:

Филе обрабатываем, промываем, сушим.Тимьян, промываем, обрабатываем.

Натираем солью, перцем, тимьяном и тщательно обмазываем растительным маслом.

Выкладываем на гастроемкость GN 1/3-20

Ставим в заранее разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 10 минут
- Температура 180 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Форель запеченная

Ингредиенты:

- Форель размером 300-400 ..... 1 шт
- Укроп свежий ..... 5 гр
- Тимьян ..... 1 гр
- Лимон ..... 10 гр
- Соль, специи
- Масло растительное

Описание:

Форель моем, чистим, потрошим. С обеих сторон острым ножом делаем равномерные поперечные надрезы. Тимьян, укроп промываем, обрабатываем.

Натираем солью и перцем и тщательно обмазываем растительным маслом.

В брюшной надрез кладем тимьян, укроп, дольку лимона.

Выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20

Ставим в заранее разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 10 минут
- Температура 180 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Щука фаршированная

Ингредиенты:

- Щука ..... 1 шт (1,8 кг)
- Грибы белые ..... 200 гр
- Лук репчатый ..... 200 гр
- Соль, специи
- Масло растительное

Описание:

Лук и белые грибы обжариваем на скорвороде до полуготовности.

Щуку обрабатываем, чистим, потрошим и снимаем кожу с помощью приема «чулок», а филе снимаем с кости.

Голову оставляем целой.

Филе, обжареный лук и грибы, пропускаем через мясорубку.

Готовый фарш смешиваем с солью, перцем и тертым мускатным орехом.

Чулок фаршируем не сильно плотно (чтобы при расширении фарша не произошел разрыв кожи).

Нафаршированный чулок выкладываем на фольгу, заворачиваем ее в форме лодки, прикладываем голову для целостности рыбы, и натираем рыбу растительным маслом.

Выкладываем на гастроемкость GN 1/1-40

Ставим в холодный пароконвектомат, и готовим согласно режиму.

На шаг №1 ни в коем случае не открываем пароконвектомат.

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

- Время 15 минут
- Температура 165 C°
- Влажность 60%
- Вентилятор V1
- Заслонка полуоткрыта

2 шаг приготовления

- Время 10 минут
- Температура 195 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Аджапсандал

Ингредиенты:

- Помидоры ..... 1 кг
- Баклажан ..... 1 кг
- Перец болгарский ..... 1 кг
- Лук репчатый ..... 0,2 кг
- Масло растительное ..... 50 гр
- Зелень
- Соль специи

Описание:

Баклажаны заранее прокалываем, чтобы не произошло взрыва.

Перец болгарский, помидоры, баклажан ставим запекаться в гастроемкости GN 1/1-20 в заранее разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму .

Время указано для последнего овоща (первыми будут готовы помидоры около 5 минут, баклажаны пока не станут мягкими, перец когда кожура станет сильно зажаристой (почернеет))

После приготовления овощей, их нужно почистить.

Лук нарезается мелким кубиком, зелень рубится.

Овощи нарезаем мелким кубиком, добавляем соль, перец, лук, зелень, заправляем маслом и хорошо перемешиваем.

Режим приготовления:

- Время 25 минут
- Температура 230 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Брокколи на пару

Ингредиенты:

- Брокколи ..... 1 кг

Описание:

Брокколи промываем, разделяем на нужные соцветия.

Кладем на перфорированную или простую гастроемкость размером GN 1/1-20

Ставим в разогретый пароконвектомат и и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 10 минут
- Температура 100 C°
- Влажность 100%
- Вентилятор V3
- Заслонка закрыта



Гратен картофельный

Ингредиенты:

- Картофель ..... 1 кг
- Сливки 20% ..... 200 гр
- Сыр пармезан тертый ..... 50 гр
- Соль, специи
- Масло растительное

Описание:

Картофель промываем, очищаем и нарезаем тонкими слайсами.

Обдаем кипятком и просушиваем.

Далее добавляем соль, перец и тертый мускатный орех, все хорошо перемешиваем и выкладываем слоями в гастроемкость GN 1/3-40.

Сверху заливаем 100 гр сливок.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Сливки 100 гр и сыр пармезан соединяем вместе и перемешиваем.

На начале Шаг №2 сверху выливаем смесь сливок и пармезана.

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

- Время 15 минут
- Температура 165 C°
- Влажность 50%
- Вентилятор V3
- Заслонка закрыта

2 шаг приготовления

- Время 10 минут
- Температура 185 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Запеканка овощная

Ингредиенты:

- Брокколи ..... 200 гр
- Цветная капуста ..... 200 гр
- Морковь ..... 100 гр
- Фасоль зеленая стручковая ..... 100 гр
- Яйцо куриное ..... 2 шт
- Сметана 20% ..... 50 гр
- Сливки 20% ..... 200 гр
- Соль, специи
- Масло растительное

Описание:

Брокколи и цветную капусту разбираем на средние соцветия.

Морковь промываем и очищаем. Далее нарезаем тонкими полукольцами.

Все овощи перемешиваем с солью, перцем и маслом.

Выкладываем на гастроемкость GN 1/2-40.

Ставим в пароконвектомат.

Яйцо куриное, сметану и сливки смешиваем до однородной массы

В начале шага № 2 заливаем овощи массой из яиц, сметаны и сливок.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

- Время 10 минут
- Температура 100 C°
- Влажность 100%
- Вентилятор V3
- Заслонка закрыта

2 шаг приготовления

- Время 15 минут
- Температура 165 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Картофель жаренный

Ингредиенты:

- Картофель очищенный ..... 1 кг

Описание:

Картофель нарезаем крупной соломкой или ломтиками.

Промываем в нескольких водах и обсушиваем.

Выкладываем на гастроемкость размером GN 1/1-20

Ставим в разогретый пароконвектомат и и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 20 минут
- Температура 180 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Картофель отварной

Ингредиенты:

- Картофель ..... 1 кг (среднего размера)

Описание:

Картофель промываем, смываем части земли.

Кладем на перфорированную или простую гастроемкость размером GN 1/1-20

Ставим в разогретый пароконвектомат и и готовим согласно режиму.

При увеличении или уменьшении размера картофеля, соответственно увеличивается или усеньшается время приготовления.

Режим приготовления:

- Время 30 минут
- Температура 100 C°
- Влажность 100%
- Вентилятор V3
- Заслонка закрыта



Картофель по деревенски

Ингредиенты:

- Картофель ..... 1 кг
- Соль, специи
- Зелень
- Масло растительное

Описание:

Картофель моем, и нарезаем на дольки.

Далее добавляем соль, перец, масло растительное и тщательно перемещиваем.

Картофель выкладываем на гастроемкость размером GN 1/1-20

Ставим в разогретый пароконвектомат и и готовим согласно режиму.

После приготовления посыпаем нарезаной зеленью.

При увеличении или уменьшении размера картофеля, соответственно увеличивается или уменьшается время приготовления.

Режим приготовления:

- Время 15 минут
- Температура 180 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Картофель фри

Ингредиенты:

- Картофель фри ..... 1 кг (9 мм)

Описание:

Картофель выкладываем на гастроемкость размером GN 1/1-20

Ставим в разогретый пароконвектомат и и готовим согласно режиму.

При увеличении или уменьшении размера картофеля, соответственно увеличивается или уменьшается время приготовления.

Режим приготовления:

- Время 12 минут
- Температура 210 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Морковь отварная

Ингредиенты:

- Морковь..... 1 кг (среднего размера)

Описание:

Морковь промываем, смываем части земли.

Кладем на перфорированную или простую гастроемкость размером GN 1/1-20

Ставим в разогретый пароконвектомат и и готовим согласно режиму.

При увеличении или уменьшении размера моркови, соответственно увеличивается или усеньшается время приготовления.

Режим приготовления:

- Время 45 минут
- Температура 100 C°
- Влажность 100%
- Вентилятор V3
- Заслонка закрыта



Овощи гриль

Ингредиенты:

- Баклажан ..... 100 гр
- Кабачки ..... 100 гр
- Перец болгарский ..... 100 гр
- Шампиньоны ..... 50 гр
- Соль, специи
- Масло растительное
- Зелень

Описание:

Баклажан, кабачок, болграский перец нарезаем кольцами толщиной 1 см, шампиньоны разрезаем на пополам.

К овощам добавляем соль, перец ,немного масла и хорошо перемешиваем.

Выкладываем на решетку для пароконвектомата GN 1/1 в один слой.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

После приготовления посыпаем рубленой зеленью.

Режим приготовления:

- Время 7 минут
- Температура 220 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Овощи на пару

Ингредиенты:

- Брокколи ..... 50 гр
- Кабачки ..... 100 гр
- Перец болгарский ..... 100 гр
- Цветная капуста ..... 50 гр
- Соль, специи
- Масло растительное
- Зелень

Описание:

Кабачок, болграский перец нарезаем кольцами толщиной 1 см, брокколи и цветную капусту разбираем на соцветия.

К овощам добавляем соль, перец ,немного масла и хорошо перемешиваем.

Выкладываем на решетку для пароконвектомата GN 1/1 в один слой.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

После приготовления посыпаем рубленой зеленью.

Режим приготовления:

- Время 10 минут
- Температура 100 C°
- Влажность 100%
- Вентилятор V3
- Заслонка закрыта



Свекла отварная

Ингредиенты:

- Свекла ..... 1 кг (среднего размера)

Описание:

Свеклу промываем, смываем части земли.

Кладем на перфорированную или простую гастроемкость размером GN 1/1-20

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

При увеличении или уменьшении размера свеклы, соответственно увеличивается или уменьшается время приготовления.

Режим приготовления:

- Время 60 минут
- Температура 100 C°
- Влажность 100%
- Вентилятор V3
- Заслонка закрыта



Яйцо куриное отварное

Ингредиенты:

- Яйцо куриное..... 10 шт

Описание:

Яйца промываем.

Кладем на перфорированную или простую гастроемкость размером GN 1/1-20

Ставим в разогретый пароконвектомат и и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 10 минут
- Температура 100 C°
- Влажность 100%
- Вентилятор V3
- Заслонка закрыта



Бисквит классический

Ингредиенты:

- Яйцо куриное ..... 5 шт
- Мука ..... 150 гр
- Сахар ..... 150 гр
- Соль ..... 1 гр

Описание:

Яйца разделить на белки и желтки.
К белкам добавить щепотку соли и взбивать до появления пены. Начинать с низких оборотов миксера и постепенно увеличивать их.
Ёмкость и венчики обязательно должны быть чистыми и обезжиренными, в белки не должен попасть желток, - даже капелька желтка или жира не даст белкам хорошо взбиться.

Когда появится пена, постепенно ввести сахар, постоянно взбивая белки. Взбивать 10-15 минут, до крепких пиков.

Белковая масса должна очень хорошо держать форму. Если перевернуть ёмкость со взбитыми белками вверх дном, белки должны остаться на своём месте.

По одному ввести желтки, продолжая взбивать белковую массу. Весь процесс займёт 2-3 минуты.

В получившуюся массу просеять муку в 3-4 подхода, аккуратно вмешивая её лопаткой движениями снизу-вверх. Обязательно перемешивать лопаткой, так как, если воспользоваться миксером на этапе введения муки, масса сильно осядет и бисквит не будет таким пышным. Слишком долго мешать не надо. Чем меньше перемешивать массу, тем пышнее будет бисквит. Именно маленькие пузырьки воздуха во взбитых белках поднимут в итоге тесто, поэтому бережем их как зеницу ока). Перемешивать до того момента, когда вся мука вмешается в тесто.

Тесто переложить в форму. Три раза постучать формой о стол, чтобы внутри не было пустот. Провернуть форму по кругу, тоже 3 раза, таким образом уровень теста по центру будет чуть ниже, а ближе к стенкам – выше, и бисквит будет подниматься более равномерно.

Выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20 или пекарский лист.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 10 минут
- Температура 100 C°
- Влажность 100%
- Вентилятор V3
- Заслонка закрыта



Булочка для бургера

Ингредиенты:

- Мука ..... 250 гр
- Вода ..... 65 гр
- Дрожжи сухие ..... 10 гр
- Сахар ..... 20 гр
- Соль ..... 10 гр
- Масло растительное ..... 30 гр
- Мука ..... 500 гр

Описание:

Смешиваем все жидкие компоненты, соль, сахар, дрожжи и даем постоять в теплом месте 30-40 минут.

Далее добавляем муку и вымешиваем тесто.

Формируем тесто по 100 гр в форме шарика и выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20 или пекарский лист и отправляем растойку на 1 час при 40 градусах.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 15 минут
- Температура 175 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Булочка сдобная

Ингредиенты:

Опара:

- Мука ..... 250 гр
- Дрожжи живые ..... 7 гр
- Молоко ..... 75 гр
- Вода ..... 65 гр

Тесто:

- Мука ..... 250 гр
- Дрожжи живые ..... 7 гр
- Вода ..... 70 гр
- Соль ..... 5 гр
- Сахар ..... 30 гр
- Сливочное масло ..... 75 гр
- Яйцо куриное ..... 1-2 шт

Описание:

Смешать все компоненты для опары, слегка вымесить вручную или при помощи венчика.

Оставляем при комнатной температуре на 4 часа.

Далее в опару вводим водно-сахарно-солевой раствор, муку, ванилин, дрожжи и яйца, замешиваем тесто, а под конец добавляют растопленный маргарин.

Оставляем на пару часов при комнатной температуре.

Формируем булочки весом 90-100 гр и выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20 или пекарский лист и даем растоятся 1 час.

Подошедшие булочки смазываем яично-молочной смесью для румяности.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 25 минут
- Температура 175 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V2
- Заслонка открыта



Кекс

Ингредиенты:

- Куриное яйцо ..... 3 штуки
- Кефир ..... 1 стакан
- Сахар ..... 1 стакан
- Сливочное масло ..... 100 г
- Пшеничная мука ..... 2 стакана
- Разрыхлитель ..... 2 чайные ложки
- Ванильный сахар ..... 1 столовая ложка

Описание:

Яйца (3 шт.) взбить с сахаром (1 стакан) и ванилином (1 ст. ложка)

Влить кефир (1 стакан), растопленное масло (100 грамм) и перемешать.

Всыпать муку (2 стакана), смешанную с разрыхлителем (2 ч. ложки). Замесить жидкое тесто.

Полученную массу выложить в смазанную маслом форму и разровнять.

Выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20 или пекарский лист.

Ставим в разогретыйц пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 30 минут
- Температура 180 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Круассаны

Ингредиенты:

- Круассаны замороженные ..... 10 шт

Описание:

Круассаны выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20 или пекарский лист.

Отправляем в растойку при температуре 40 градусов до желаемого эффекта.

После растойки ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 15 минут
- Температура 190 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V2
- Заслонка открыта



Пицца маргарита

Ингредиенты:

- Соус для пиццы ..... 50 гр
- Сыр моцарелла ..... 180 гр
- Базилик

Тесто:

- Мука ..... 500 гр
- Вода ..... 250 гр
- Масло оливковое ..... 30 гр
- Соль ..... 5 гр
- Сахар ..... 5 гр
- Дрожжи ..... 11 гр

Описание:

Замешиваем крутое тесто и даем отдохнуть тесту.

Далее формируем шарики по 250 гр.

Раскатываем тесто диаметром 28 см, смазываем соусом, посыпаем сыром и ставим в разогретый пароконвектомат.

После приготовления посыпаем базиликом.

Режим приготовления:

- Время 10 минут
- Температура 200 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Профитроли

Ингредиенты:

Тесто:

- Вода ..... 320 гр
- Масло сливочное ..... 150 гр (комнатной температуры)
- Соль сахар ..... по 6 гр
- Мука ..... 180 гр
- Яйца ..... 300-320 гр

Шоколадный соус:

- Сливки 33% ..... 0,4 л
- Молочный шоколад .150 гр
- Горький шоколад ..... 50 гр
- Маскарпоне ..... 250 гр
- Розмарин веточка

Крем сырный:

- Сливки 33% ..... 500 гр
- Сыр маскарпоне ..... 150 гр

Описание:

Масло,воду,соль,сахар смешиваем и доводим до кипения.

Затем разом высыпаем муки и начиняем интенсивно вымешивать до однородной массы,чтобы тесто стало глянцевое.

Даем остыть на половини и потом,постепенно вводим яйца (можно сразу в одной чаше перемешать) и хорошо вымешаем,и потом опять яйца.

Тесту даём остыть.

Далее на пекарский лист отсаживаем небольшие профитроли и ставим в разогретый пароконвектомат.

Для сырного крема:

Сливки взбиваем, добавляем сыр маскарпоне и взбиваем до однородной массы.Ставим в холодильник.

Для шоколадного соуса:

Сливки ставим на огонь и добавляем розмарин.После закипания розмарин убираем и добавляем 2 вида шоколада.Хорошо вымешиваем и честями добавляем маскарпоне хорошо вымешивая.
Готовые (остывшие) профитроли начиняем сырным кремом и сверху поливаем шоколадным соусом.

Режим приготовления:

- Время 15-20 минут
- Температура 180 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V1
- Заслонка открыта

Выпечка



Хачапури по-аджарски

Ингредиенты:

- Мука ..... 610 гр
- Дрожжи сухие ..... 6 гр
- Молоко ..... 130 гр
- Сметана 20% ..... 25 гр
- Яйцо куриное ..... 3 шт
- Соль ..... 10 гр
- Сахар ..... 15 гр
- Маргарин ..... 20 гр
- Вода ..... 130 гр
- Сыр сулугуни ..... 180 гр

Описание:

Все ингредиенты, кроме одного яйца и сыра, замешиваем до образования теста.

Формируем тесто по 180 гр.

Одну порцию теста раскатываем в небольшой овал, в центр выкладываем сыр, и защипываем края теста как на пирожок.

Далее переворачиваем и в центре делаем надрез 5-6 см и растягиваем края, придавая форму лодочки.

Выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20 или пекарский лист

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

За минуту до готовности достаем и в цент выкладываем желток куриного яйца и ставим обратно.

Режим приготовления:

- Время 11 минут
- Температура 200 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Хачапури по-имеретински

Ингредиенты:

- Мука ..... 610 гр
- Дрожжи сухие ..... 6 гр
- Молоко ..... 130 гр
- Сметана 20% ..... 25 гр
- Яйцо куриное ..... 2 шт
- Соль ..... 10 гр
- Сахар ..... 15 гр
- Маргарин ..... 20 гр
- Вода ..... 130 гр
- Сыр сулугуни ..... 180 гр

Описание:

Все ингредиенты замешиваем до образования теста.

Формируем тесто по 180 гр.

Одну порцию теста раскатываем в небольшой круг, в центр выкладываем сыр, и защипываем края теста как на хинкали.

Далее переворачиваем и в делаем проколы тонким острым предметом (чтобы при раскатке выходил воздух) и раскатываем в лепешку, круглой формы.

Выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20 или пекарский лист

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 10 минут
- Температура 200 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Хачапури по-мегрельски

Ингредиенты:

- Мука ..... 610 гр
- Дрожжи сухие ..... 6 гр
- Молоко ..... 130 гр
- Сметана 20% ..... 25 гр
- Яйцо куриное ..... 3 шт
- Соль ..... 10 гр
- Сахар ..... 15 гр
- Маргарин ..... 20 гр
- Вода ..... 130 гр
- Сыр сулугуни ..... 200 гр

Описание:

Все ингредиенты, кроме одного яйца и сыра, замешиваем до образования теста.

Формируем тесто по 180 гр.

Одну порцию теста раскатываем в небольшой круг, в центр выкладываем сыр 150 гр, и защипываем края теста как на хинкали.

Далее переворачиваем и в делаем проколы тонким острым предметом (чтобы при раскатке выходил воздух) и раскатываем в лепешку, круглой формы.

Сверху выкладываем оставшийся сыр перемешанный с одним желтком куринго яйца.

Выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20 или пекарский лист

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 10 минут
- Температура 200 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Шоколадный фондан

Ингредиенты:

- Шоколад темный ..... 400 гр
- Яйцо кур ..... 10 шт
- Масло сливочное ..... 400 гр
- Мука ..... 100 гр
- Сахар ..... 150 гр

Описание:

Масло сливочное растапливаем.

Шоколад растапливаем на водяной бане.

Яйца взбиваем с сахаром.

Далее к яйцам добавляем шоколад и масло.

Взбиваем до однородности и добавляем муку.

Готовую смесь разливаем по алюминиевым или силиконовым формочкам, смазанных маслом.

Выкладываем все формы на гастроемкость GN 1/1-20.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 8 минут
- Температура 180 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта