www.zavod-pt.ru
Пищевые Технологии

Книга рецептов

завтраки для шведского стола









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

on
off

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

Завтраки	4-20
Бекон жареный	4
Сосиски, сардельки жареные	5
Сосиски, сардельки отварные	6
Оладья куриные рубленные	7
Драники картофельные	8
Запеканка овощная	9
Оладья из кабачков	10
Яичница	11
Омлет порционный 10 порций	12
Омлет с сыром 10 порций	13
Омлет с ветчиной 10 порций	14
Запеканка из творога 10 порций	15
Сырники	16
Кекс	17
Круассаны	18
Панкейки	19
Профитроли	20



Бекон жареный

Ингредиенты:

- Бекон ..... 0,5 кг

Описание:

Бекон раскладываем на гастроемкость GN 1/1-20.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

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



Сосиски, сардельки жареные

Ингредиенты:

- Сосиски, сардельки ..... 0,5 кг
- Масло растительное

Описание:

Сосиски или сардельки смазываем маслом и раскладываем на гастроемкость GN 1/1-20.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

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



Сосиски, сардельки отварные

Ингредиенты:

- Сосиски, сардельки ..... 0,5 кг

Описание:

Сосиски или сардельки раскладываем на гастроемкость GN 1/1-20.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

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



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
- Заслонка открыта



Драники картофельные

Ингредиенты:

- Картофель ..... 1 кг
- Яйцо куриное ..... 2 шт
- Мука ..... 200 гр
- Манка ..... 100 гр
- Соль, специи

Описание:

Картофель натираем на мелкой терке и потом отжимаем от лишней влаги.

Далее соединяем натертый картофель, яйца, муку, соль, специи и манку.

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:

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



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



Оладья из кабачков

Ингредиенты:

- Кабачки ..... 1 кг
- Яйцо куриное ..... 2 шт
- Манная крупа ..... 100 гр
- Мука ..... 200 гр
- Соль, специи
- Масло растительное

Описание:

Кабачки промываем, обсуживаем.

Натираем через крупную терку и полученную массу хорошо отжимаем от влаги.

Натертые кабачки соединяем с яйцами, солью, перцем, манной крупой, мукой 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 195 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Яичница

Ингредиенты:

- Яйцо куриное ..... 920 гр (23 шт)
- Масло растительное

Описание:

Яйцо обрабатывают, просушивают.

В специальный противень для яиц или омлета (смазанный маслом) вбиваем яйца, и ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 3-5 минут
- Температура 195 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Омлет порционный 10 порций

Ингредиенты:

- Яйцо куриное ..... 920 гр (23 шт)
- Молоко ..... 320 гр

Описание:

Яйцо обрабатывают, просушивают.

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль.

В специальный противень для яиц или омлета заливаем омлетную смесь, перемешивают и запекают полностью пропекая.

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

- Время 3-5 минут
- Температура 100 C°
- Влажность 100%
- Вентилятор V3
- Заслонка закрыта

2 шаг приготовления

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



Омлет с сыром 10 порций

Ингредиенты:

- Яйцо куриное ..... 920 гр (23 шт)
- Молоко ..... 320 гр
- Масло сливочное ..... 70 гр
- Сыр ..... 200 гр

Описание:

Яйцо обрабатывают, просушивают.

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль и тертый сыр.

В глубокую гастроемкость GN 1/1-60 заливают омлетную смесь, перемешивают и запекают полностью пропекая.

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

- Время 3-5 минут
- Температура 100 C°
- Влажность 100%
- Вентилятор V3
- Заслонка закрыта

2 шаг приготовления

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



Омлет с ветчиной 10 порций

Ингредиенты:

- Яйцо куриное ..... 920 гр (23 шт)
- Молоко ..... 320 гр
- Масло сливочное ..... 70 гр
- Ветчина ..... 375 гр

Описание:

Яйцо обрабатывают, просушивают.

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль.

Очищенную ветчину нарезаем мелкими кубиками или ломтиками и обжариваем на сливочном масле.

В глубокую гастроемкость GN 1/1-60 выкладываем ветчину, заливаем омлетную смесь, перемешивают и запекают полностью пропекая.

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

- Время 3-5 минут
- Температура 100 C°
- Влажность 100%
- Вентилятор V3
- Заслонка закрыта

2 шаг приготовления

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



Запеканка из творога 10 порций

Ингредиенты:

- Творог ..... 1,75 кг
- Крупа манная ..... 115 гр
- Сахар ..... 150 гр
- Яйцо куриное ..... 75 гр
- Масло сливочное ..... 75 гр
- Сухари панировочные ..... 75 гр
- Сметана ..... 120 гр

Описание:

Протертый творог смешиваем с предварительно заваренной в воде и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром, солью, маслом сливочным. Подготовленную массу выкладываем слоем 3-4 см посыпанный сухарями гастроемкость GN 1/2-40.

Поверхность массы разравниваем, смазываем сметаной, ставим в разогретый пароконвектомат, согласно режиму приготовления.

Запеканку при подаче нарезают квадратиками, прямоугольниками или ромбиками.

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

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

2 шаг приготовления

- Время 20-30 минут
- Температура 195 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Сырники

Ингредиенты:

- Творог ..... 1,8 кг
- Мука ..... 200 гр
- Сахар ..... 200 гр
- Белок яичный ..... 20 гр

Описание:

Творог, белок, муку и сахар смешиваем до однородной массы.

Формируем нужной формы и массы сырники.

Выкладываем на гастроемкость GN 1/2-20 и взбрызгиваем маслом.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

- Время 15-20 минут
- Температура 180 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- 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



Панкейки

Ингредиенты:

- Молоко ..... 210 гр
- Яйцо куриное ..... 1 шт
- Мука ..... 200 гр
- Разрыхлитель ..... 5 гр
- Масло растительное ..... 25 гр
- Сахар ..... 30 гр
- Соль ..... 2 гр

Описание:

Сначала взбиваем яйца, соль, сахар, масло растительное.

Далее вводим молоко.

Муку просеиваем, смешиваем с разрыхлителем и добавляем к яичной смеси.

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 15-20 минут
- Температура 180 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