www.zavod-pt.ru
Пищевые Технологии

# Книга рецептов для столовых









## 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


**Мясо** 4-8

Бифштекс рубленый из говядины ... 4
Котлеты Пожарская ... 5
Котлеты свино-говяжьи жареные ... 6
Свиная корейка жаренная ... 7
Шницель говяжий ... 8

**Птица** 9-17

Бедро куриное жаренное ... 9
Котлеты куриные жареные ... 10
Котлеты куриные на пару ... 11
Крылья куриные жареные ... 12
Курица гриль ... 13
Окорочка куриные жаренные ... 14
Оладья куриные рубленные ... 15
Филе бедра куриного жаренное ... 16
Шницель куриный ... 17

**Рыба** 18-20

Котлеты рыбные ... 18
Филе рыбы порционное ... 19
Форель запеченная ... 20

**Овощи и гарниры** 21-29

Брокколи на пару ... 21
Запеканка овощная ... 22
Гратен картофельный ... 23
Картофель жаренный ... 24
Драники картофельные ... 25
Картофель по деревенски ... 26
Овощи гриль ... 27
Овощи на пару ... 28
Оладья из кабачков ... 29

**Выпечка** 30-33

Булочка сдобная ... 30
Кекс ... 31
Хачапури по-имеретински ... 32
Хачапури по-мегрельски ... 33

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



# 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



# 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



# 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



# 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

# Птица



## Филе бедра куриного 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



# 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



# 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



# 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



# 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



# 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



# 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



# 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



# 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 полуоткрытая

### 2 шаг приготовления

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



# 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



# 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



# 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



# 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



# 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