www.zavod-pt.ru
Пищевые Технологии

Книга рецептов

Школьное меню









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

Мясо тушеное ... 4

Жаркое по-домашнему с говядиной ... 5

Тефтели ... 6

Котлеты, биточки (особые) ... 7

Шницель натуральный рубленный ... 8

Птица 9-12

Жаркое по-домашнему с птицей ... 9

Фрикадельки из курицы ... 10

Котлеты рубленные из кур ... 11

Птица запеченная ... 12

Рыба 13-17

Рыба, запеченная под соусом ... 13

Шницель рыбный ... 14

Котлеты или биточки рыбные ... 15

Рыба припущенная ... 16

Рыба тушенная ... 17

Овощи и гарниры 18-19

Рагу из овощей ... 18

Картофель отварной ... 19

Из творога и яиц 20-22

Омлет с сыром ... 20

Омлет с колбасой ... 21

Запеканка из творога ... 22

Выпечка 23-24

Пирог фруктовый ... 23

Пирог Кубанский ... 24



Мясо тушеное 10 порций

Ингредиенты:

- Говядина, свинина или баранина ..... 830 гр
- Масло растительное ..... 50 гр
- Лук репчатый (очищенный) ..... 40 гр
- Морковь(очищеная) ..... 40 гр
- Томатное пюре ..... 70 гр

Описание:

Крупные куски мяса обжариваем, добавляем нарезанный лук, коренья, воду, пюре и выкладываем на гастроемкость GN 1/1-100.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

В конце тушения добавляем лавровый лист.

На бульоне, полученном после тушения, готовим соус.

Готовое мясо нарезаем по 2 кусочка на порцию.

При отпуске мясо гарнируют и поливают соусом.

Режим приготовления:

- Время 100 минут
- Температура 175 C°
- Влажность 50%
- Вентилятор V3
- Заслонка полуоткрыта



Жаркое по-домашнему с говядиной 10 порция

Ингредиенты:

- Говядина (боковой или наружний кусок и тазобедренной части) ..... 80 гр
- Картофель (очищенный) ..... 100 гр
- Лук репчатый (очищенный) ..... 10 гр
- Томатная пюре ..... 6 гр
- Масло растительное

Описание:

Мясо нарезаем по два куска на порцию, картофель и лук – дольками. Картофель, лук и мясо слегка обжариваем (шаг №1)

Обжаренное мясо и овощи кладем в гастроемкость слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль, бульон (продукты должны быть покрыты жидкостью), растительное масло, закрываем крышкой и выставляем шаг №2

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

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

2 шаг приготовления

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



Тефтели на 10 порций

Ингредиенты:

- Говядина или свинина ..... 380 гр
- Хлеб пшеничный ..... 80 гр
- Молоко ..... 120 гр
- Лук репчатый (очищенный) ..... 200 гр
- Мука пшеничная ..... 20 гр
- Соус сметанный ..... 500 гр
- Масло растительное

Описание:

Лук нарезаем мелко и обжариваем на на растительном масле до золотистого цвета.

Хлеб замачиваем в молоке.

Мясо и хлеб пропускаем через мясорубку.

В котлетную массу добавляем измельченный пассерованный репчатый лук (можно добавить зеленый лук), перемешиваем и формуем в виде шариков по 1 шт. на порцию.

Панируем в муке.

Выкладываем в гастроемкость GN 1/1-40 и ставим в разогретый пароконвектомат на шаг № 1

Далее добавляют соус сметанный, и ставим на шаг №2.

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, биточки (особые) 10 порций

Ингредиенты:

- Говядина ..... 400 гр
- Свинина ..... 170 гр
- Хлеб пшеничный ..... 110 гр
- Молоко ..... 140 гр
- Сухари панировочные ..... 70 гр

Описание:

Мясо промываем, обсушиваем и обрабатываем.

Пропускаем через мясорубку.

Измельченное на мясорубке мясо соединяем с черствым пшеничным хлебом, предварительно замоченным в молоке, добавляем соль и перемешиваем.

После повторного пропускания через мясорубку котлетную массу еще раз перемешиваем.

Из готовой котлетной массы разделываем изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки).

Панируем в сухарях и выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20, смазанную маслом.

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

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

2 шаг приготовления

- Время 5-7 минут
- Температура 195 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта

Мясо



Шницель натуральный рубленный 10 порций

Ингредиенты:

- Свинина или говядина ..... 800 гр
- Жир сырец говяжий или свиной ..... 110 гр*
- Вода ..... 70 гр
- Яйцо куриное ..... 40 гр
- Сухари панировочные ..... 120 гр

*жир сырец говяжий или свиной добавляют только для говяжьих шницелей

Описание:

Подготовленный фарш разделываем в виде изделий плоско-овальной формы, смачиваем в льезоне, панируем с сухарях.

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

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

При отпуске поливают сливочным маслом и гарнируют.

Режим приготовления:

- Время 15 минут
- Температура 180 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V2
- Заслонка открыта

Птица



Жаркое по-домашнему с птицей
10 порция

Ингредиенты:

- Курица (индейка бедро) ..... 100 гр
- Картофель (очищенный) ..... 100 гр
- Лук репчатый (очищенный) ..... 10 гр
- Томатная пюре ..... 6 гр
- Масло растительное

Описание:

Курицу нарезаем по два куска на порцию, картофель и лук – дольками. Картофель, лук и курицу слегка обжариваем (шаг №1)

Обжаренную курицу и овощи кладем в гастроемкость слоями, чтобы снизу и сверху курицы были овощи, добавляют томатное пюре, соль, бульон (продукты должны быть покрыты жидкостью), растительное масло, закрывают крышкой и выставляем шаг №2

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

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

2 шаг приготовления

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



Фрикадельки из курицы 10 порций

Ингредиенты:

- Курица ..... 1,24 кг
- Хлеб пшеничный ..... 100 гр
- Молоко ..... 140 гр

Описание:

У птицы отделяем филе с кожей от кости.

Мясо птицы нарезаем на кусочки и пропускаем через мясорубку. Измельченное мясо соединяем с замоченным в молоке хлебом, кладем соль, хорошо перемешиваем, пропускаем через мясорубку и выбиваем.

Из котлетной массы разделываем шарики (по 2-3 шт. на порцию) и выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20.

Ставим в разогретый пароконвектомат.

Режим приготовления:

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



Котлеты рубленные из кур 10 порций

Ингредиенты:

- Курица тушка ..... 850 гр
- Хлеб пшеничный ..... 90 гр
- Молоко ..... 130 гр
- Соус сметанный ..... 250 гр
- Сыр ..... 50 гр

Описание:

Курицу промываем, просушиваем и обрабатываем, оставляя филе на коже.

Мясо птицы нарезаем на кусочки и пропускаем через мясорубку.

Измельченное мясо соединяем с замоченным в молоке хлебом, кладем соль, хорошо перемешиваем, пропускаем через мясорубку и выбиваем.

Из готовой котлетной массы формуем котлеты, выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20, в середине по длине делаем углубление, заполняем его густым сметанным соусом, посыпаем тертым сыром, и ставим в разогретый пароконвектомат.

Режим приготовления:

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



Птица запеченная 10 порций

Ингредиенты:

- Курица тушка ..... 1,2 кг
- Масло растительное

Описание:

Обработанную тушку птицы кладем на гастроемкость GN 1/1-20, сбрызгивают маслом.

Ставим в разогретый пароконвектомат.

Во время запекания птицы тушки периодически переворачиваем и поливают жиром и соком, выделившемся при запекании.

Взрослых кур перед запеканием рекомендуется предварительно отварить до полуголовности.

На порцию птицу рубят непосредственно перед подачей. отпускают по 1-2 кусочка.

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



Рыба, запеченная под соусом на 10 порция

Ингредиенты:

- Филе трески, окуня или минтая (с кожей без костей) . 750 гр
- Лук репчатый (очищенный) ..... 60 гр
- Соус молочный ..... 500 гр
- Сыр ..... 40 гр
- Масло растительное

Описание:

Филе рыбы припускаем -- выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20 и выполняем шаг № 1

После на гастроемкость с припущенной рыбой выкладываем соус молочный (в соус молочный добавляем пассерованный лук репчатый, доводим до кипения), после чего заливаем им рыбу, посыпаем тертым сыром и выполняем шаг №2.

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

- Время 10 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



Шницель рыбный 10 порций

Ингредиенты:

- Филе судака или трески (на кофе без кости) ..... 650 гр
- Лук репчатый (очищенный) ..... 130 гр
- Молоко ..... 60 гр
- Яйцо куриное ..... 30 гр
- Сухари панировочные ..... 90 гр
- Зелень петрушки

Описание:

Филе рыбы без кожи и костей нарезаем на куски, перемешиваем с луком репчатым, зеленью петрушки и пропускаем через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формуем изделия овальной формы, смачиваем в яйце, взбитом с молоком, панируем в сухарях.

Выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20

Режим приготовления:

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



Котлеты или биточки рыбные 10 порций

Ингредиенты:

- Треска или судак (филе без кожи и кости) ..... 500 гр
- Хлеб пшеничный ..... 135 гр
- Молоко ..... 195 гр
- Сухари панировочные ..... 75 гр
- Масло растительное

Описание:

Филе рыбы без кожи и костей нарезаем на куски, пропускаем через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым хлебом, добавляем соль, тщательно перемешиваем и выбиваем

Из полученной рыбной котлетной массы формируем котлеты или биточки, панируем в сухарях, 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



Рыба припущенная 10 порций

Ингредиенты:

- Судак, окунь или минтай (филе с кожей без кости) .... 900 гр
- Лук репчатый очищенный ..... 30 гр

Описание:

Порционные куски рыбы, нарезанные на филе с кожей без костей, выкладываем на гастроемкость GN 1/1-20, солим, добавляем лук репчатый.

Ставим в разогретый пароконвектомат и готовим согласно режиму.

Режим приготовления:

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



Рыба тушенная 10 порций

Ингредиенты:

- Филе трески, окуня или минтая (филе с кожей без костей) ..... 650 гр
- Лук репчатый (очищенный) ..... 280 гр
- Морковь очищенная ..... 630 гр
- Сельдерей корень ..... 35 гр
- Томатное пюре ..... 350 гр
- Сахар ..... 40 гр
- Гвоздика, корица, лавровый лист
- Масло растительное

Описание:

Филе рыбы припускаем – выкладываем на гастроемкость GN 1/1-40 и выполняем шаг №1.

Далее выкладываем пассивированные овощи, специи и томатное пюре и выполняем шаг №2.

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

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

2 шаг приготовления

- Время 15 минут
- Температура 185 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V3
- Заслонка открыта



Рагу из овощей на 10 порций

Ингредиенты:

- Картофель (очищенный) ..... 500 гр
- Морковь (очищенная) ..... 100 гр
- Лук репчатый (очищенный) ..... 125 гр
- Репа (очищенный) ..... 130 гр
- Капуста свежая ..... 210 гр
- Вода ..... 470 гр
- Масло сливочное ..... 50 гр

Описание:

Нарезаем дольками или кубиками картофель и коренья.

Капусту белокочанную нарезаем шашками.

Картофель и коренья тушим отдельно от капусты 15-20 минут

Затем картофель и овощи соединяем с соусом сметанным и тушим 10-15 мин. После этого добавляем белокочанную капусту и продолжаем тушить 10-15 мин.

Режим приготовления:

1 шаг приготовления

- Время 30-40 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



Картофель отварной на 10 минут

Ингредиенты:

- Картофель (очищенный) ..... 1,7 кг (среднего размера)
- Масло сливочное ..... 60 гр

Описание:

Картофель 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 уменьшается время приготовления.

После приготовления смазываем картофель маслом.

Режим приготовления:

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

Из творога и яиц



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 колбасой 10 порций

Ингредиенты:

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

Описание:

Яйцо обрабатывают, просушивают.

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль.

Очищенную колбасу нарезают мелкими кубиками или ломтиками отваривают или обжаривают на сливочном масле.

В глубокую гастроемкость выкладывают колбасу 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



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

Выпечка



Пирог фруктовый 10 порций

Ингредиенты:

- Мука пшеничная ..... 250 гр
- Масло сливочное ..... 50 гр
- Молоко ..... 150 гр
- Сахар ..... 40 гр
- Дрожжи ..... 10 гр
- Фрукты (яблоко, черешня, черная смородина) ..... 150 гр

Описание:

Все ингредиенты для теста смешиваем до однородной массы,

Дрожжевое тесто, приготовленное безопарным способом выкладываем на гастроемкость GN 1/1-40 , добавляем подготовленные фрукты.

Пирогу даем расстояться, после чего выпекаем.

После приготовления пирогу дают остыть и порционируем.

Режим приготовления:

- Время 25-30 минут
- Температура 175 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V2
- Заслонка открыта

Выпечка



Пирог Кубанский 10 порций

Ингредиенты:

- Мука пшеничная ..... 395 гр
- Какао порошок ..... 40 гр
- Масло сливочное ..... 50 гр
- Молоко ..... 225 гр
- Сахар ..... 150 гр
- Яйцо куриное ..... 60 гр
- Дрожжи сухие ..... 10 гр
- Фрукты (яблоки, вишня, черная смородина) ..... 200 гр

Описание:

Все ингредиенты для теста смешиваем до однородной массы,

Жидкое дрожжевое тесто, приготовленное безопарным способом выкладываем на гастроемкость GN 1/1-40 , добавляем подготовленные фрукты.

Пирогу даем расстояться, после чего выпекаем.

После приготовления пирогу дают остыть и порционируем.

Режим приготовления:

- Время 15 минут
- Температура 180 C°
- Влажность 0%
- Вентилятор V2
- Заслонка открыта