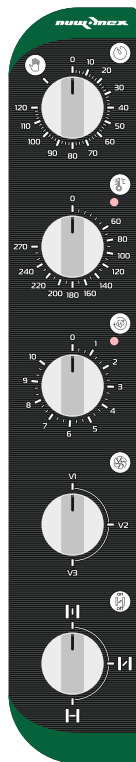



Книга рецептов

Школьное меню



Органы управления пароконвектоматами ПицТех 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, температуру, 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 рубленый	8
Птица	9-12
Жаркое по-домашнему с птицей	9
Фрикадельки из курицы	10
Котлеты рубленые 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 тушеная	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(очищенная) 40 гр
- Томатное пюре 70 гр

Описание:

Крупные куски мяса обжариваем, добавляем нарезанный лук, коренья, воду, пюре и выкладываем на гостроемкость 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 наружный 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, добавляем 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 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 габриоль 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 разделяем 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 гостроемкость 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



Шницель натуральный рубленый 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 разделяем в виде изделий плоско-овальной формы, смачиваем в льезоне, панируем с сухарях.

Готовые шницеля выкладываем на гастоёмкость 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 гостроемкость 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 разделяваем шарики (по 2-3 шт. на порцию) и выкладываем на гостроемкость GN 1/1-20.

Ставим в разогретый пароконвектомат.

Режим приготовления:

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



Котлеты рубленые 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 гостроемкость 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



Птица запеченная 10 порций

Ингредиенты:

- Курица тушка 1,2 кг
- Масло растительное

Описание:

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

Ставим в разогретый пароконвектомат.






Во время запекания птицы тушки периодически переворачиваем и поливаем жиром и соком, выделившимся 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 гастоємкость GN 1/1-20 и выполняем шаг № 1






После на гастоємкость 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 гастоуремкость 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 гастоюмкость GN 1/1-20 и слегка сбрызгиваем маслом сверху.

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 гостроемкость 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 гостроемкость 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

Овощи и гарниры



Картофель отварной на 10 минут

Ингредиенты:

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

Описание:






Картофель кладем на перфорированную или простую гостроемкость 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



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 гостроемкость 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 гостроемкость 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

Из творога и яиц



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 гастро-емкость 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



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 безопасным способом выкладываем на гастроемкость GN 1/1-40 , добавляем подготовленные фрукты.

Пирог у 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



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 безопасным способом выкладываем на гастроремкость GN 1/1-40 , добавляем подготовленные фрукты.

Пирог 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