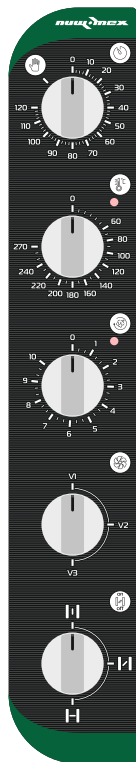



Книга рецептов завтраки для шведского стола



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

Завтраки	4-20
Бекон жареный	4
Сосиски, сардельки жареные	5
Сосиски, сардельки отварные	6
Оладья куриные рубленые	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 гастоємкость 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 габаритность 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

Завтраки



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 рубленые

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 гастоёмкость 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 гастоёмкость 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 габаритную емкость 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 гастоёмкость 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 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 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 гостроемкость 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 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



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 габаритность GN 1/1-20 или пекарский лист.

Ставим в разогретый 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 габстоемкость 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 гастоємкость 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 высыпает муку и начинаем интенсивно вымешивать до однородной массы, чтобы тесто стало глянцевое.

Даем остыть на половине и потом, постепенно вводим яйца (можно сразу в одной чаше перемешать) и хорошо вымешиваем, 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 начинаем сырным кремом и сверху поливаем шоколадным соусом.

Режим приготовления:



Время 15-20 минут



Температура 180 °C



Влажность 0%



Вентилятор V1



Заслонка открыта