



АО НПП ФИРМА «ВОСХОД»



СБОРНИК

*технологических рекомендаций по приготовлению
на пароконвектомате типа «АГАТ»*

voskhod-saratov.ru

АО научно-производственное предприятие фирма «Восход»
Россия, 410012, Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, д. 14
Тел./факс: (8452) 39-10-01, 39-10-02



[vk.com/
voskhod_saratov](https://vk.com/voskhod_saratov)



[youtube.com/
Voskhod-saratovRu](https://youtube.com/Voskhod-saratovRu)

voskhod-saratov.ru

**Раздел 1 (3-14 стр.)****МЯСО КРАСНОЕ**

- Говядина
- Свинина
- Баранина

Раздел 2 (15-24 стр.)**МЯСО БЕЛОЕ**

- Курица
- Индейка
- Цесарка
- Кролик

Раздел 3 (25-28 стр.)**ДИЧЬ**

- Зайчатина
- Корейка кабана
- Куропатка

Раздел 4 (29-36 стр.)**РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ****Раздел 5 (37-48 стр.)****ОВОЩИ**

- Отварные
- Запеченные

Раздел 6 (49-60 стр.)**ВЫПЕЧКА**

- Хлебобулочные изделия
- Кондитерские изделия
- Формовой хлеб

Раздел 7 (61-66 стр.)**РАЗНОЕ**

- Крупа
- Национальная кухня

Рекомендации

Для компенсации потери тепла при загрузке пароконвектомата рекомендуется проводить предразогрев (см. параметры таблицы)

Величина преднагрева указана для пароконвектомата «Агат» 6, для «Агат»12, значение преднагрева необходимо увеличить на 20 °С к указаниям в таблице.

Использовать гостроемкости GN1/1 530x325, глубина 25, 40, 65 мм и решетки для гриля. Раскладывать продукцию равномерно по поверхности гостроемкости и решетки гриля.

Приведенные параметры программ приготовления кулинарных блюд и выпечки носят рекомендательный характер, и могут при необходимости дополняться и изменяться потребителем.



Термощуп измеряет температуру внутри продукта поэтому следует правильно выбирать место для его установки. Термощуп должен быть установлен в место с наибольшей толщиной продукта и по глубине достигать середины, стоит убедиться чтобы он не проходил продукт насквозь или не был расположен с краю.

Если запекаются продукты разные по величине, то термощуп устанавливают сначала в продукт меньшего размера, так как он приготовится быстрее, затем следует извлечь этот продукт и переставить в продукт большего размера.



- Ростбиф на понижении температур
- Пастроми
- Телячье бедро жареное
- Оссобуко из телятины в соусе
- Буженина
- Окорок свиной
- Грудинка свиная
- Рулька свиная на гриле
- Жаркое из свинины на понижении температур
- Жаркое из свинины при растущей температуре
- Свиные ребрышки
- Баранье бедро
- Каре баранины
- Бараньи ребрышки в панировке
- Котлета для гамбургера
- Котлеты натуральные
- Тефтели
- Ромштекс
- Мясо под сырной корочкой
- Котлета в панировке



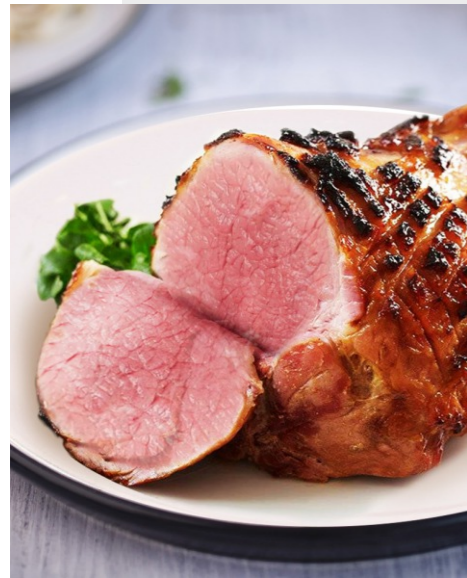
МЯСО КРАСНОЕ



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МЯСА И ПОЛУФАБРИКАТОВ

Замороженные мясные полуфабрикаты: котлеты, манты, биточки, тефтели и т.д. готовить без дефростации, гастроемкость смазать маслом, увеличить предразогрев на 10-20°C, и 1 шаг программы увеличить на 5-10 мин, в зависимости от размеров изделия.

Дефростацию натурального мяса, птицы проводить **ПРАВИЛЬНО**: либо в холодильной камере при температуре 10-15°C, либо при комнатной температуре. **Запрещается** проводить дефростацию в воде.



Ростбиф на понижении температур

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	% паровлажн	скорость
-----	-------	--------------	----------	--------	----------	----------	-------------	----------

Предразогрев		260						
1	конвекция	5		220		100		6
2	комбинир	20	63-91	200		100	50	6
3	комбинир			120				4
4								
5								

гастроемкость GN 1/1 h = 25 мм

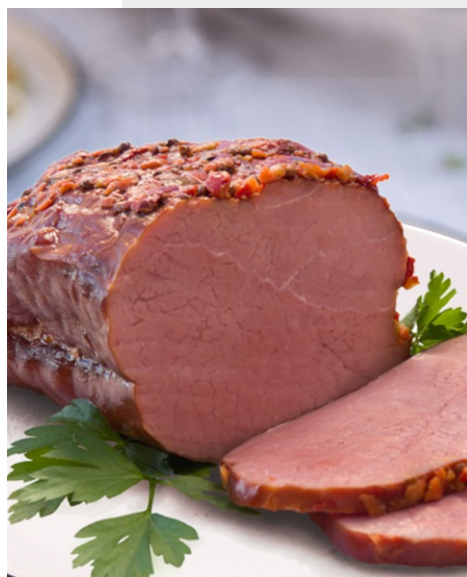


Телячье бедро жареное

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	% паровлажн	скорость
-----	-------	--------------	----------	--------	----------	----------	-------------	----------

Предразогрев		160						
1	комбинир	50		110			40	6
2	конвекция	70		110		10		6
3	конвекция	90		140		50		6
4	конвекция	10		180		100		6
5								

гастроемкость GN 1/1 h = 40 мм



Пастроми

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	% паровлажн	скорость
-----	-------	--------------	----------	--------	----------	----------	-------------	----------

Предразогрев		57						
1					30			2
2								
3								
4								
5								

гастроемкость GN 1/1 h = 25 мм



Оссобуко из телятины в соусе

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	% паровлажн	скорость
-----	-------	--------------	----------	--------	----------	----------	-------------	----------

Предразогрев		170						
1	комбинир	90		140			50	6
2	комбинир	15		170			30	6
3								
4								
5								

гастроемкость GN 1/1 h = 25 мм



Буженина

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость
Предразогрев			230					
1	конвекция	10		190				4
2	конвекция		68	110		10		2
3	конвекция		74	160				2
4	комбинир		76	200			100	4
5								

решетка для гриля

GN 1/1 h = 25 мм



Грудинка свиная

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость
Предразогрев			160					
1	комбинир		55	120			70	2
2	конвекция		76-85	140		100		2
3								
4								
5								

гастроемкость

GN 1/1 h = 40 мм



Окорок свиной

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость
Предразогрев			80					
1	конвекция		80		30	30		3
2								
3								
4								
5								

гастроемкость

GN 1/1 h = 25 мм



Рулька свиная на гриле

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость
Предразогрев			130					
1	комбинир	20		100			100	4
2	комбинир	45		140			50	2
3	конвекция		90	170		0		2
4								
5								

решетка для гриля

GN 1/1



Жаркое из свинины на понижении температур

								
шаг	режим	время (мин.)	щуп - °С	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость

Предразогрев			250						
1	конвекция	10	220	100	6				
2	конвекция	30	80	100	1				
3	конвекция		69-91	140	100	6			
4									
5									

гастроемкость GN 1/1 h = 25 мм



Жаркое из свинины при растущей температуре

								
шаг	режим	время (мин.)	щуп - °С	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость

Предразогрев			40					
1	комбинир	45	120	100	6			
2	конвекция	55	150	0	6			
3	конвекция	85	180	100	6			
4								
5								

гастроемкость GN 1/1 h = 25 мм



Свинные ребрышки







								
шаг	режим	время (мин.)	щуп - °С	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость

Предразогрев			250					
1	комбинир	8	220	10	6			
2	конвекция	6-10	235	100	6			
3								
4								
5								

решетка для гриля GN 1/1



Баранье бедро

								
шаг	режим	время (мин.)	щуп - °С	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость

Предразогрев			250						
1	комбинир	25	120	50	6				
2	конвекция		70-85	160	30	6			
3	конвекция	5	190	100	6				
4									
5									

гастроемкость GN 1/1 h = 40 мм



Каре баранины


								
шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость

Предразогрев		210						
1	комбинир	50	170			20	6	
2	конвекция	54 - 85	190		100		6	
3								
4								
5								

решетка для гриля GN 1/1



Котлета для гамбургера










								
шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость

Предразогрев		260						
1	конвекция	7	220		100		6	
2	комбинир	12-13	180		70		4	
3								
4								
5								

гастроемкость GN 1/1 h = 25 мм



Бараньи ребрышки в панировке










								
шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость

Предразогрев		250						
1	конвекция	8	235		100		6	
2	конвекция	25 - 35	160		0		2	
3								
4								
5								

гастроемкость GN 1/1 h = 25 мм



Котлеты натуральные

								
шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость

Предразогрев		230						
1	конвекция	15 - 18	180		10		4	
2								
3								
4								
5								

гастроемкость GN 1/1 h = 25 мм



Тефтели










								
шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость

Предразогрев		200						
1	конвекция	12	160	50	4			
2	конвекция	17		10	4			
3								
4								
5								

гастроемкость GN 1/1 h = 40 мм



Мясо под сырной корочкой

								
шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость

Предразогрев		260						
1	конвекция	7	220	100	6			
2	комбинир	12 - 13	180	70	4			
3								
4								
5								

гастроемкость GN 1/1 h = 25 мм



Ромштекс










								
шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость

Предразогрев		230						
1	комбинир	15 - 17	190	30	4			
2								
3								
4								
5								

гастроемкость GN 1/1 h = 25 мм



Котлета в панировке

								
шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость

Предразогрев		230						
1	комбинир	15 - 17	190	30	4			
2								
3								
4								
5								

гастроемкость GN 1/1 h = 25 мм

- Курица жареная
- Куриные окорочка
- Куриный шашлык
- Куриный шницель
- Цыпленок табака
- Грудка индейки
- Куриные крылья в соусе
- Куриная грудка на понижении температуры
- Цесарка жареная
- Кролик жареный
- Рулет из кролика в вакуумной упаковке
- Утиная печень в вакуумной упаковке
- Утка
- Галантин из курицы



МЯСО БЕЛОЕ



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КУРИЦЫ

При приготовлении курицы на решетке-гриль, расположение тушки может быть как на решетке, так и в подвешенном состоянии под решеткой. Масса загрузки из расчета – 2 кг на один уровень.



Курица жареная

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	% паровлажн	скорость
Предразогрев				200				
1	комбинир	5	150				40	6
2	комбинир	5	160				30	6
3	комбинир	5	175				30	6
4	комбинир	5	185				20	6
5	конвекция		90	200		0		2
6	конвекция	10	220			100		6

решетка для гриля

GN 1/1



Куриный шашлык

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	% паровлажн	скорость
Предразогрев				260				
1	комбинир	10-12	230				100	4
2								
3								
4								
5								

гастроемкость

GN 1/1 h = 25 мм



Куриные окорочка

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	% паровлажн	скорость
Предразогрев				220				
1	конвекция	25	180			100		4
2								
3								
4								
5								

гастроемкость

GN 1/1 h = 25 мм



Куриный шницель

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	% паровлажн	скорость
Предразогрев				250				
1	конвекция	8 - 12	225			100		4
2								
3								
4								
5								

гастроемкость

GN 1/1 h = 25 мм



Цыпленок табака

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость
Предразогрев			190					
1	комбинир	10	160				20	6
2	комбинир	5	180				10	6
3	конвекция	5	190		0			6
4	конвекция	5	220		100			6
5	комбинир	10	160				20	2

гастроёмкость GN 1/1 h = 25 мм



Грудка индейки

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость
Предразогрев			250					
1	конвекция	10	220		100			6
2	конвекция	30	80		100			1
3	конвекция		80	85	100			6
4								
5								

гастроёмкость GN 1/1 h = 25 мм



Куриные крылья в соусе

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость
Предразогрев			260					
1	конвекция	15	240		100			6
2	комбинир	6	160				90	6
3								
4								
5								

гастроёмкость GN 1/1 h = 25 мм



Куриная грудка на понижении температуры

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость
Предразогрев			260					
1	конвекция	10	200		100			6
2	комбинир		85	160			70	6
3								
4								
5								

гастроёмкость GN 1/1 h = 25 мм



Цесарка жареная










								
шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость

Предразогрев		200						
1	комбинир	5	150	40	6			
2	комбинир	5	160	30	6			
3	комбинир	5	175	30	6			
4	комбинир	5	185	20	6			
5	конвекция		90	200	0	2		
6	конвекция	10	220	100	6			

решетка для гриля GN 1/1

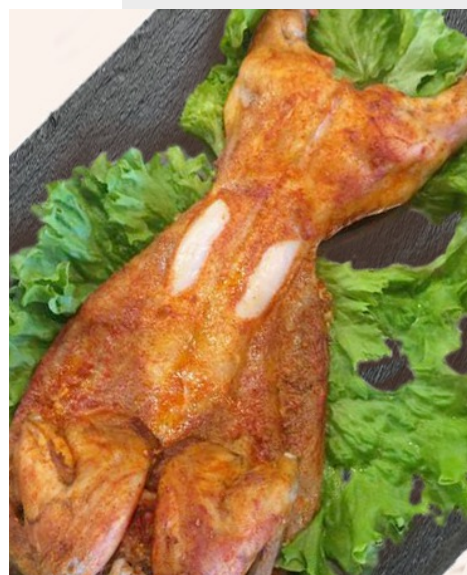


Рулет из кролика в вакуумной упаковке

								
шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость

Предразогрев		95						
1	комбинир	75	65	100	6			
2								
3								
4								
5								

гастроемкость GN 1/1 h = 25 мм



Кролик жареный

								
шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость

Предразогрев		165						
1	комбинир	35	135	30	6			
2	конвекция	15 - 25	165	50	6			
3								
4								
5								

гастроемкость GN 1/1 h = 25 мм



Утиная печень в вакуумной упаковке

								
шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость

Предразогрев		95						
1	комбинир	75	65	100	6			
2								
3								
4								
5								

гастроемкость GN 1/1 h = 25 мм



Утка										
шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость		
Предразогрев				180						
1	комбинир	90 - 120		140			20	6		
2										
3										
4										
5										
гастроёмкость		GN 1/1 h = 25 мм								

МЯСНЫЕ БЛЮДА НА ПАРУ

	шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость
Предразогрев					120				
Язык говяжий	1	комбинир		80	96			100	4
Сосиски	1	комбинир	8-12		96			100	4
Тефтели паровые	1	комбинир	14-20		96			100	4
Куриное суфле	1	комбинир	23-27		96			100	4



Галантин из курицы										
шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость		
Предразогрев				120						
1	комбинир		72	96			100	4		
2										
3										
4										
5										
гастроёмкость		GN 1/1 h = 25 мм								

МЯСНЫЕ БЛЮДА НА ГРИЛЕ

	шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость
Предразогрев					260				
Филе куриное	1	конвекция	7-12		235		100		4
Отбивная из свинины	1	конвекция	14-20		235		100		4
Бифштекс натур. из вырезки medium	1	конвекция		56	235		100		4
Гамбургеры	1	конвекция	8-12		235		100		4

- Зайчатина в соусе
- Корейка кабана жареная
- Жаркое из куропатки



ДИЧЬ





Зайчатина в соусе

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	%	паро-увлажн	скорость
-----	-------	--------------	----------	--------	----------	----------	---	-------------	----------

Предразогрев		150							
1	комбинир	30	115				100		6
2	комбинир	75	120				30		6
3	комбинир	45	95				100		6
4									
5									

гастроемкость GN 1/1 h = 40 мм



Жаркое из куропатки

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	%	паро-увлажн	скорость
-----	-------	--------------	----------	--------	----------	----------	---	-------------	----------

Предразогрев		200							
1	комбинир	10-20	170				10		6
2	конвекция	7	210		100				6
3									
4									
5									

решетка гриль GN 1/1



Корейка кабана жареная

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	%	паро-увлажн	скорость
-----	-------	--------------	----------	--------	----------	----------	---	-------------	----------

Предразогрев		220							
1	комбинир	40	190				20		6
2	конвекция	54	180		100				6
3	комбинир	85	120				100		6
4									
5									
6									

решетка для гриля GN 1/1

- Морской язык на пару
- Морской язык запеченый
- Раки на пару
- Сепия на пару
- Дорадо под шубой
- Камбала под картофельной шубой
- Рыба тушеная с овощами
- Лосось стейк на пару
- Лаврак под соляной шубой
- Ассорти из морепродуктов на гриле



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РЫБЫ

Дефростацию рыбы проводить **ПРАВИЛЬНО**: либо в холодильной камере при температуре 10-15°C, либо при комнатной температуре. **Запрещается** проводить дефростацию в воде.



Морской язык на пару





 шаг	 режим	 время (мин.)	 щуп - °C	 камера	 дельта-т	 продувка	 % паровлажн	 скорость
---	---	--	--	---	--	--	---	--

Предразогрев			100					
1	комбинир	20		100			80	6
2								
3								
4								
5								

гастроемкость GN 1/1 h = 25 - 40 мм



Раки на пару

 шаг	 режим	 время (мин.)	 щуп - °C	 камера	 дельта-т	 продувка	 % паровлажн	 скорость
---	---	--	--	--	--	--	---	--

Предразогрев				120				
1	комбинир	5 - 15		100			100	6
2								
3								
4								
5								

гастроемкость GN 1/1 h = 40 мм



Морской язык запеченый









 шаг	 режим	 время (мин.)	 щуп - °C	 камера	 дельта-т	 продувка	 % паровлажн	 скорость
---	---	--	--	---	--	--	---	--

Предразогрев				260				
1	конвекция	6		200		100		6
2	комбинир	9		160			90	6
3								
4								
5								

гастроемкость GN 1/1 h = 25 мм



Сепия на пару

 шаг	 режим	 время (мин.)	 щуп - °C	 камера	 дельта-т	 продувка	 % паровлажн	 скорость
---	---	--	--	--	--	--	---	--

Предразогрев				120				
1	комбинир	65		94			100	6
2								
3								
4								
5								

гастроемкость GN 1/1 h = 25 мм



Дорадо под шубой

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера °C	дельта-т	продувка	% паровлажн	скорость
-----	-------	--------------	----------	-----------	----------	----------	-------------	----------

Предразогрев		240						
1	комбинир	15 - 20		220			20	6
2								
3								
4								
5								

гастроёмкость GN 1/1 h = 25 - 40 мм



Рыба тушеная с овощами

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера °C	дельта-т	продувка	% паровлажн	скорость
-----	-------	--------------	----------	-----------	----------	----------	-------------	----------

Предразогрев		180						
1	конвекция	15		160		70		3
2	конвекция	15		140		70		4
3								
4								
5								

гастроёмкость GN 1/1 h = 40 мм



Камбала под картофельной шубой

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера °C	дельта-т	продувка	% паровлажн	скорость
-----	-------	--------------	----------	-----------	----------	----------	-------------	----------

Предразогрев		250						
1	комбинир	10		210			10	6
2	конвекция	10-20		240		50		6
3								
4								
5								

гастроёмкость GN 1/1 h = 40 мм



Лосось стейк на пару

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера °C	дельта-т	продувка	% паровлажн	скорость
-----	-------	--------------	----------	-----------	----------	----------	-------------	----------

Предразогрев		120						
1	комбинир	9 - 14		96			100	4
2								
3								
4								
5								

гастроёмкость GN 1/1 h = 25 мм



Лаврак под соляной шубой

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость
Предразогрев				220				
1	комбинир	65-85	190				10	6
2								
3								
4								
5								

гастроёмкость GN 1/1 h = 40 мм

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ НА ПАРУ

	шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость
Предразогрев					120				
Креветки	1	комбинир	5-7		96			100	4
Суфле из лосося	1	комбинир	20-25		96			100	4
Паровая треска	1	комбинир	15-20		96			100	4
Хек отварной	1	комбинир	15-20		96			100	4
Паровая форель (целиком до 1 кг.)	1	комбинир	8-22		96			100	4
Скумбрия отварная (кусочки)	1	комбинир	9-15		96			100	4



Ассорти из морепродуктов на гриле

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость
Предразогрев				250				
1	конвекция	8-16	230			60		6
2								
3								
4								
5								

решетка для гриля GN 1/1

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ

	шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость
Предразогрев					250				
Лосось (стейк)	1	конвекция	7-12		230		100		4
Камбала	1	конвекция	25-30		230		100		4
Форель	1	конвекция	12-17		230		100		4
Семга (кусочки)	1	конвекция	5-10		230		100		4

- Картофель отварной
- Цветная капуста отварная
- Морковь отварная
- Шпинат отварной
- Капуста цветная отварная
- Фасоль стручковая отварная
- Горошек зеленый отварной
- Помидоры конфи
- Кабачки запеченные
- Перец болгарский запеченный
- Морковь запеченная
- Грибы запеченные
- Рататуй
- Кабачки запеченные в панировке
- Картофель жареный
- Овощи на гриле
- Картофель отварной в мундире
- Морковь отварная в кожуре



ОВОЩИ



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ОВОЩЕЙ

Овощи, грибы (гастроёмкость GN1/1, h = 40 мм) – загрузка до 2 кг. Подготовка для запекания: овощи промыть (корнеплоды предварительно замочить), обсушить, нарезать: **Картофель** – чесночными дольками, половинками, либо кубиками со стороной 2-3 см; **Морковь, кабачки, баклажаны** – шайбами, сегментами шайб; **Болгарский перец** – целиком, половинками, четвертинками; **Цветная капуста, брокколи** – удалить кочерыжку и разделить на равные соцветия; **Грибы** – промыть в проточной воде без замачивания, нарезка – целиком либо на сегменты. Разложить по гастроёмкостям, заправить растительным маслом и солью (50 г масла и 20 г соли на 2 кг продукта), либо майонезом (от 50 до 100 г на 2 кг продукта).



Картофель отварной

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость
Предразогрев		120						
1	комбинир	20	95				100	4
2								
3								
4								
5								
гастроемкость		GN 1/1 h = 40 мм						



Морковь отварная

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость
Предразогрев		120						
1	комбинир	25 - 27	95				100	4
2								
3								
4								
5								
гастроемкость		GN 1/1 h = 40 мм						



Цветная капуста отварная

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость
Предразогрев		120						
1	комбинир	22	95				100	4
2								
3								
4								
5								
гастроемкость		GN 1/1 h = 40 мм						



Шпинат отварной

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость
Предразогрев		120						
1	комбинир	4 - 6	95				100	4
2								
3								
4								
5								
гастроемкость		GN 1/1 h = 40 мм						

**Капуста цветная отварная**

 шаг	 режим	 время (мин.)	 щуп - °С	 камера	 дельта-т	 продувка	 % паровлажн	 скорость
---	---	--	--	---	--	--	---	--

Предразогрев		120						
1	комбинир	12		95		100	4	
2								
3								
4								
5								

гастроёмкость GN 1/1 h = 40 мм

**Горошек зелёный отварной**

 шаг	 режим	 время (мин.)	 щуп - °С	 камера	 дельта-т	 продувка	 % паровлажн	 скорость
---	---	--	--	--	--	--	---	--

Предразогрев		120						
1	комбинир	15 - 18		95		100	4	
2								
3								
4								
5								

гастроёмкость GN 1/1 h = 40 мм










**Фасоль стручковая отварная**

 шаг	 режим	 время (мин.)	 щуп - °С	 камера	 дельта-т	 продувка	 % паровлажн	 скорость
---	---	--	--	---	--	--	---	--

Предразогрев		120						
1	комбинир	15		95		100	4	
2								
3								
4								
5								

гастроёмкость GN 1/1 h = 40 мм

**Помидоры конфи**

 шаг	 режим	 время (мин.)	 щуп - °С	 камера	 дельта-т	 продувка	 % паровлажн	 скорость
---	---	--	--	--	--	--	---	--

Предразогрев		180						
1	конвекция	180-240		90		100	4	
2								
3								
4								
5								

гастроёмкость GN 1/1 h = 40 мм

**Кабачки запеченные**

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	% паровлажн	скорость
-----	-------	--------------	----------	--------	----------	----------	-------------	----------

Предразогрев		260						
1	конвекция	16	230	0	4			
2								
3								
4								
5								

гастроемкость GN 1/1 h = 25 мм

**Морковь запеченная**

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	% паровлажн	скорость
-----	-------	--------------	----------	--------	----------	----------	-------------	----------

Предразогрев		260						
1	конвекция	16	230	0	4			
2								
3								
4								
5								

гастроемкость GN 1/1 h = 25 мм

**Перец болгарский запеченный**

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	% паровлажн	скорость
-----	-------	--------------	----------	--------	----------	----------	-------------	----------

Предразогрев		260						
1	конвекция	13	230	0	4			
2								
3								
4								
5								

гастроемкость GN 1/1 h = 25 мм

**Грибы шампиньоны запеченные**

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	% паровлажн	скорость
-----	-------	--------------	----------	--------	----------	----------	-------------	----------

Предразогрев		260						
1	конвекция	7	230	0	4			
2								
3								
4								
5								

гастроемкость GN 1/1 h = 25 мм

**Пататуй**

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	% паровлажн	скорость
-----	-------	--------------	----------	--------	----------	----------	-------------	----------

Предразогрев		180						
1	комбинир	20	96				100	4
2	конвекция	15	180		80			4
3								
4								
5								

гастроёмкость GN 1/1 h = 25 мм

**Картофель жареный**

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	% паровлажн	скорость
-----	-------	--------------	----------	--------	----------	----------	-------------	----------

Предразогрев		260						
1	комбинир	10	190				20	4
2	конвекция	15	200		30			4
3								
4								
5								

гастроёмкость GN 1/1 h = 25 мм

**Кабачки запеченные в панировке**

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	% паровлажн	скорость
-----	-------	--------------	----------	--------	----------	----------	-------------	----------

Предразогрев		250						
1	конвекция	6	235		100			6
2								
3								
4								
5								

гастроёмкость GN 1/1 h = 25 мм

**Овощи на гриле**

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	% паровлажн	скорость
-----	-------	--------------	----------	--------	----------	----------	-------------	----------

Предразогрев		260						
1	конвекция	6 - 10	230		100			6
2								
3								
4								
5								

решетка для гриля GN 1/1



Картофель отварной в мундире

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость
-----	-------	--------------	----------	--------	----------	----------	-------------	----------

Предразогрев **120**

1	комбинир	25 - 35		96			100	6
2								
3								
4								
5								

гастроёмкость **GN 1/1 h = 25 мм**



Морковь отварная в кожуре

шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость
-----	-------	--------------	----------	--------	----------	----------	-------------	----------

Предразогрев **120**

1	комбинир	25 - 35		96			100	6
2								
3								
4								
5								

гастроёмкость **GN 1/1 h = 25 мм**

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ОВОЩЕЙ НА ПАРУ

Подготовка для приготовления на пару. Аналогично, как для запекания. Для приготовления целиком отобрать одинаковые по размеру овощи (картофель, морковь, свекла, болгарский перец). **ПРИМЕЧАНИЕ: обращаем внимание на сезонность – при любом способе приготовления молодые, ранние, летние овощи готовятся быстрее!**

При приготовлении замороженных овощных смесей дефростация не обязательна.

ОВОЩИ НА ПАРУ

	шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	паро-увлажн	скорость
Предразогрев					120				
Брокколи свежая соцветия	1	комбинир	8		96			100	4
Брокколи (заморож. п/ф)	1	комбинир	8		96			100	4
Брюссельская капуста	1	комбинир	15		96			100	4
Цветная капуста	1	комбинир	12		96			100	4
Картофель кубиком	1	комбинир	20		96			100	4
Морковь кубиком	1	комбинир	25		96			100	4
Листья шпината	1	комбинир	4		96			100	4
Фасоль стручковая	1	комбинир	12		96			100	4
Свекла отварная в кожуре	1	комбинир	40 - 90		96			100	6

- Хлебные палочки
- Хлеб из твердых сортов пшеницы
- Батон 180 гр.
- Батон 350 гр.
- Хлеб формовой
- Булка 50 гр.
- Венский хлеб
- Круассан
- Пицца
- Слоеное тесто пресное
- Профитроли
- Миренги
- Бисквит
- Штрудель из дрожжевого слоеного теста
- Пирог с вареньем
- Пирог домашний
- Запеканка творожная
- Чизкейк
- Печенье «Бычий глаз»
- Маффин



ВЫПЕЧКА





Хлебные палочки						
шаг	время (мин.)	разогрев (°C)	выпечка (t °C)	пар (сек.)	выстрой (сек.)	продувка
230						
1	6		200			5
2						
3						
4						
5						
гастроемкость		GN 1/1 h = 25 мм				



Батон 180 гр.						
шаг	время (мин.)	разогрев (°C)	выпечка (t °C)	пар (сек.)	выстрой (сек.)	продувка
210						
1	20		180	22	60	6
2						
3						
4						
5						
гастроемкость		GN 1/1 h = 25 мм				



Хлеб из твердых сортов пшеницы						
шаг	время (мин.)	разогрев (°C)	выпечка (t °C)	пар (сек.)	выстрой (сек.)	продувка
230						
1	35 - 40		180		120	6
2						
3						
4						
5						
кассета хлебная		3Л10 на GN 1/1 h = 25 мм				



Батон 350 гр.						
шаг	время (мин.)	разогрев (°C)	выпечка (t °C)	пар (сек.)	выстрой (сек.)	продувка
230						
1	28		180	22	60	6
2						
3						
4						
5						
гастроемкость		GN 1/1 h = 25 мм				



Хлеб формовой							
шаг	время (мин.)	разогрев (°C)	выпечка (°C)	пар (сек.)	выстрой (сек.)	скорость	продувка
245							
1	35 - 45		195		120	6	ВЫКЛ
2							
3							
4							
5							
гастроёмкость		GN 1/1 h = 25 мм					



Венский хлеб							
шаг	время (мин.)	разогрев (°C)	выпечка (°C)	пар (сек.)	выстрой (сек.)	скорость	продувка
220							
1	11		190	10		5	ВЫКЛ
2							
3							
4							
5							
гастроёмкость		GN 1/1 h = 25 мм					



Булка 50 гр.							
шаг	время (мин.)	разогрев (°C)	выпечка (°C)	пар (сек.)	выстрой (сек.)	скорость	продувка
210							
1	14		170	20	60	6	ВЫКЛ
2							
3							
4							
5							
гастроёмкость		GN 1/1 h = 25 мм					



Круассан							
шаг	время (мин.)	разогрев (°C)	выпечка (°C)	пар (сек.)	выстрой (сек.)	скорость	продувка
220							
1	10-15		180	20	60-120	1	ВЫКЛ
2							
3							
4							
5							
гастроёмкость		GN 1/1 h = 25 мм масса круассана 40 гр.					



Пицца						
шаг	время (мин.)	разогрев (°C)	выпечка (t °C)	пар (сек.)	выстрой (сек.)	продувка
260						
1	7 - 10		210	10		6 ВЫКЛ
2	8		190			1 ВКЛ
3						
4						
5						
гастроемкость		GN 1/1 h = 25 мм				



Профитроли						
шаг	время (мин.)	разогрев (°C)	выпечка (t °C)	пар (сек.)	выстрой (сек.)	продувка
200						
1	20 - 30		170 - 180	20	60 - 120	1 ВЫКЛ
2						
3						
4						
5						
гастроемкость		GN 1/1 h = 25 мм				



Слоеное тесто пресное						
шаг	время (мин.)	разогрев (°C)	выпечка (t °C)	пар (сек.)	выстрой (сек.)	продувка
240						
1	15		200			6 ВЫКЛ
2	2		200			6 ВКЛ
3						
4						
5						
гастроемкость		GN 1/1 h = 25 мм				



Меренги						
шаг	время (мин.)	разогрев (°C)	выпечка (t °C)	пар (сек.)	выстрой (сек.)	продувка
120						
1	200 - 250		80 - 100			1 ВКЛ
2						
3						
4						
5						
гастроемкость		GN 1/1 h = 25 мм				



Бисквит						
шаг	время (мин.)	разогрев °C	выпечка t °C	пар (сек.)	выстрой (сек.)	продувка
200						
1	22 - 29		180		120	1 ВЫКЛ
2						
3						
4						
5						
гастроемкость GN 1/1 h = 40 мм						



Пирог с вареньем						
шаг	время (мин.)	разогрев °C	выпечка t °C	пар (сек.)	выстрой (сек.)	продувка
220						
1	30 - 38		180			3 ВЫКЛ
2						
3						
4						
5						
гастроемкость GN 1/1 h = 40 мм						











Штрудель из дрожжевого слоеного теста						
шаг	время (мин.)	разогрев °C	выпечка t °C	пар (сек.)	выстрой (сек.)	продувка
220						
1	5		180	20		3 ВЫКЛ
2	8		175			3 ВЫКЛ
3	17		160			1 ВЫКЛ
4						
5						
гастроемкость GN 1/1 h = 25 мм						



Пирог домашний						
шаг	время (мин.)	разогрев °C	выпечка t °C	пар (сек.)	выстрой (сек.)	продувка
190						
1	15		165	100		6 ВЫКЛ
2	8		175	100		5 ВЫКЛ
3						
4						
5						
гастроемкость GN 1/1 h = 25 мм						



Запеканка творожная

							
шаг	время (мин.)	разогрев °C	выпечка t °C	пар (сек.)	выстрой (сек.)	скорость	продувка









190

1	35	160	3	ВЫКЛ
2	5	160	6	ВЫКЛ
3				
4				
5				

гастроемкость GN 1/1 h = 40 мм



Печенье «Бычий глаз»

							
шаг	время (мин.)	разогрев °C	выпечка t °C	пар (сек.)	выстрой (сек.)	скорость	продувка









190

1	15	165	100	5	ВЫКЛ
2					
3					
4					
5					

гастроемкость GN 1/1 h = 25 мм



Чизкейк

							
шаг	время (мин.)	разогрев °C	выпечка t °C	пар (сек.)	выстрой (сек.)	скорость	продувка







150

1	40 - 70	130	2	ВЫКЛ
2				
3				
4				
5				

гастроемкость GN 1/1 h = 40 мм



Маффин

							
шаг	время (мин.)	разогрев °C	выпечка t °C	пар (сек.)	выстрой (сек.)	скорость	продувка

200

1	3	180	1	ВЫКЛ
2	17 - 19	180	0	ВЫКЛ
3				
4				
5				

гастроемкость GN 1/1 h = 25 мм

- Рис припущенный
- Гречка рассыпчатая
- Яйцо варенное вкрутую
- Картофель запеченный в фольге
- Плов
- Запеченная лазанья
- Печень с овощами
- Капуста тушеная



РАЗНОЕ



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КРУП И БОБОВЫХ

Крупы и бобовые (гастроёмкость GN1/1, h = 65 мм) – загрузка до 2 кг. Расчет воды производится в зависимости от водопоглощения продукта при варке, уменьшенное на 68%.
Соотношение риса и воды для варки может варьироваться 1 : 2 либо 1 : 3.

Для приготовления рассыпчатого гарнира необходимо добавить 100 г растительного масла и 20 г соли из расчета на 2 кг сухого продукта. Либо, по желанию, пассерованные овощи.

Для приготовления вязкой каши необходимо добавить соль и сахар, разварить до вязкого состояния (увеличить время на 5-10 мин), достать гастроёмкость, заправить сливочным маслом, сгущенным или кипяченым цельным молоком, температурой 85-90°С.



Рис припущенный

								
шаг	режим	время (мин.)	щуп - °С	камера	дельта-т	продувка	увлаж-е	скорость

Предразогрев		180						
1	комбинир	35	96	100	6			
2								
3								
4								
5								

гастроёмкость GN 1/1 h = 65 мм

загрузка крупы 2 кг.



Яйцо варенное вкрутую





								
шаг	режим	время (мин.)	щуп - °С	камера	дельта-т	продувка	увлаж-е	скорость

Предразогрев		120						
1	комбинир	15	95	100	4			
2								
3								
4								
5								

гастроёмкость GN 1/1 h = 40 мм, 65 мм



Гречка рассыпчатая

								
шаг	режим	время (мин.)	щуп - °С	камера	дельта-т	продувка	увлаж-е	скорость










Предразогрев		180						
1	комбинир	35 - 45	96	100	6			
2								
3								
4								
5								

гастроёмкость GN 1/1 h = 65 мм

загрузка крупы 2 кг.



Картофель запеченный в фольге

								
шаг	режим	время (мин.)	щуп - °С	камера	дельта-т	продувка	увлаж-е	скорость

Предразогрев		190						
1	комбинир	35 - 45	180	60	3			
2								
3								
4								
5								

гастроёмкость GN 1/1 h = 40 мм



В гастроемкость укладывается предварительно обжаренное мясо с овощами и специями. Равномерным слоем засыпается рис, заливается водой t° 90-95°C в соотношении 2 кг риса: 1,7 л воды. После этого гастроемкость устанавливается в пароконвектомат и плов доводится до готовности.

Плов									
шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	увлаж-е	скорость	
Предразогрев				180					
1	комбинир	35 - 40		96			100	6	
2									
3									
4									
5									
гастроемкость		GN 1/1 h = 65 мм							



Печень с овощами									
шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	увлаж-е	скорость	
Предразогрев				155					
1	конвекция	25		135		60		3	
2	конвекция	25		140		60		3	
3									
4									
5									
гастроемкость		GN 1/1 h = 40 мм							



Лазанья									
шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	увлаж-е	скорость	
Предразогрев				180					
1	комбинир		60	160			20	6	
2	конвекция	15		200		100		6	
3									
4									
5									
гастроемкость		GN 1/1 h = 65 мм							



Тушеная капуста (гастроемкость GN1/1, h = 65 мм) – общая загрузка до 2 кг (дополнительно томат, лук, морковь). Перед приготовлением тонко нашинкованные овощи обмять с солью и сахаром, заправить растительным маслом, в процессе приготовления перемешать 2-3 раза.

Капуста тушеная									
шаг	режим	время (мин.)	щуп - °C	камера	дельта-т	продувка	увлаж-е	скорость	
Предразогрев				150					
1	конвекция	20		100		80		4	
2	конвекция	20		135		50		3	
3									
4									
5									
гастроемкость		GN 1/1 h = 40 мм, 65 мм							