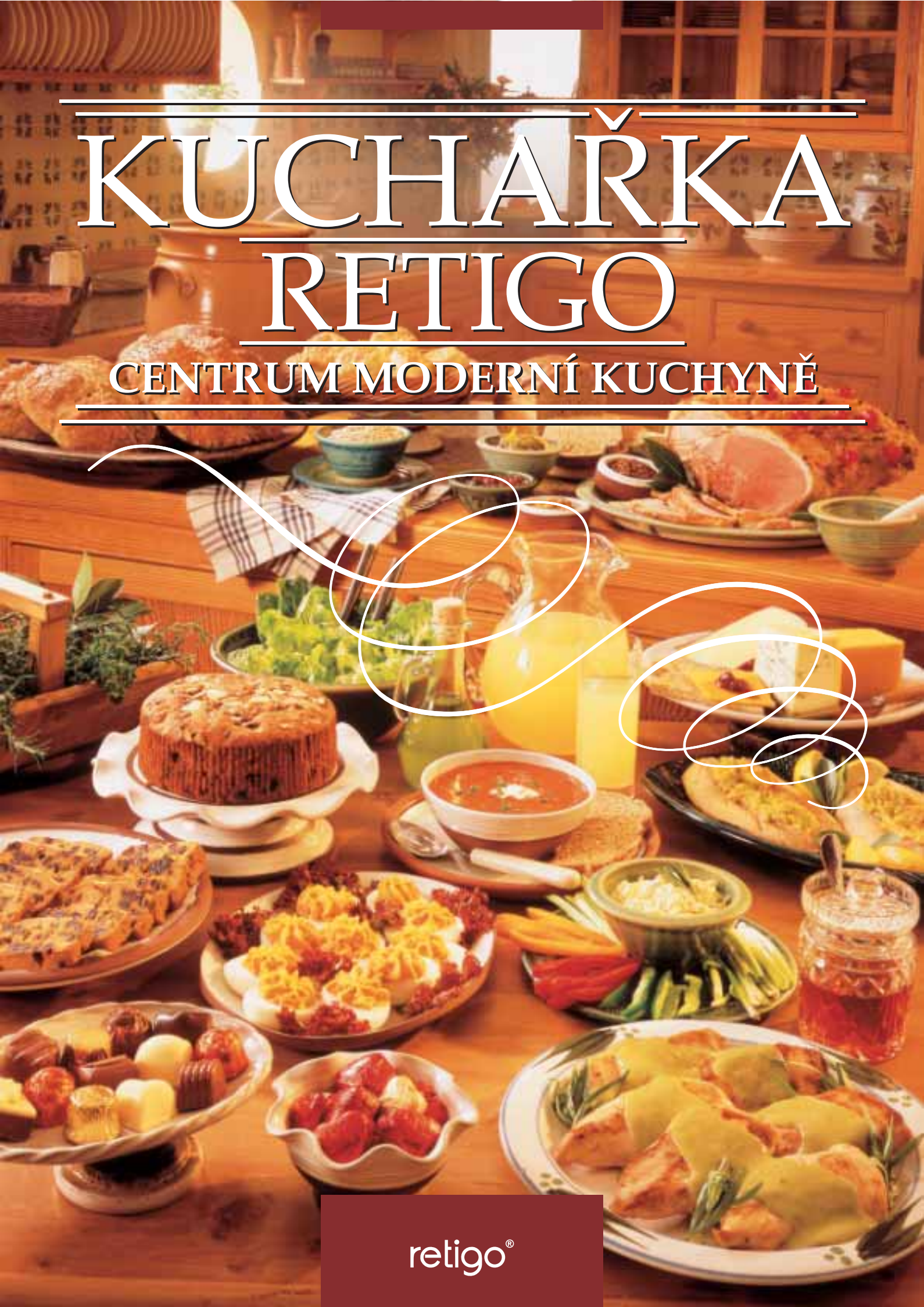

KUCHAŘKA

RETIGO

CENTRUM MODERNÍ KUCHYNĚ





Vážení kolegové kuchaři,

je všeobecně známo, že práce v kuchyňských provozech je náročná. Pro vaše kuchyně proto nabízíme novou technologii, která Vám usnadní práci a nahradí stará zařízení.

Na následujících stránkách Vám poradím jak efektivně využít RETIGO konvektomaty. Tato multifunkční kuchyňská zařízení jsou nepostradatelnými pomocníky při přípravě jídel za dodržení nej přísnějších hygienických požadavků. Lze v nich vařit, péci, smažit, sušit, udržovat a ohřívat veškeré druhy pokrmů.

Na rozdíl od zastaralých postupů vaření zůstávají při přípravě v konvektomatu minerální látky a vitamíny obsaženy v potravine. Navíc Vám konvektomat díky své nízké spotřebě elektrické energie, vody, času a náhradě mnohých kuchyňských zařízení ušetří nemalé finanční prostředky. Také možnost vaření zcela odlišných druhů pokrmů (jablečný závin a grilované kuře) najednou, bez promíchání chutí a pachů, je kuchaři velmi oceňována.

Veškeré hodnoty při vaření potraviny jsou hlídány pomocí mikroprocesoru, díky kterému lze dosáhnout vynikajících výsledků vaření. Navíc mají modely konvektomatů s označením COMFORT možnost nahrání 200 programů, které mohou být libovolně přizpůsobeny regionálním kuchařským zvyklostem.

Do výbavy našich zařízení patří i teplotní sonda měřící aktuální teplotu v jádře potraviny. Tyto hodnoty jsou důležité, má-li být dodržena analýza kritických bodů - zvaná HACCP.

Pro účely kontroly hodnot připravovaného jídla jsme vytvořili RETIGO software. Konvektomat se velmi jednoduše připojí k jakémukoliv počítači, hodnoty přípravy potravin jsou ukládány a konvektomat lze počítačem dokonce kontrolovat na dálku.

V kuchyni si již práci bez konvektomatu neumím ani představit. Věřím, že také Vám pomůže připravit kvalitní a zdravá jídla, která povedou ke spokojenosti Vašich strávníků. Jestliže si přejete vědět víc o tomto skvělém zařízení, rád Vám poradím.

RETIGO Chef

odborný kuchař: 603 854 372, 603 308 461, 605 849 185

OBSAH

Úvodní slovo	2
Obsah	3
Česká kuchyně	
Maso	
Pečené vepřové maso (vcelku) • Vepřové maso dušené (vcelku)	5
Vepřové maso na kmínu (kostky) • Přírodní řízky (roštěnky, kotlety) Vepřové a hovězí závitky	7
Anglický rostbíf • Ražničí (špízy) • Guláš (hovězí, vepřový)	7
Čevabčiči, čufty, vepřenky • Sekaná pečeně • Smažené řízky	9
Smažené karbanátky (holandské řízky) • Pečená kuřata • Grilovaná kuřata	9
Grilovaná křídélka • Uzené maso vařené • Hovězí pečeně • Ryby na roštu (na másle)	
Přílohy	
Opékané brambory • Hranolky • Vařené brambory • Dušená rýže	11
Houskové knedlíky • Bramborové knedlíky • Vařená zelenina	
Moučná jídla	
Mražené pečivo Rina - listové • Plněné ovocné knedlíky	13
Zapékané těstoviny (brambory, žemlovky) • České buchty (buchtičky s krémem) Šlehaná těsta (bublaniny, piškoty, korpusy) • Věnečky z odpalovaného těsta Perník - polotovar Vitana, Natura...	
Mezinárodní kuchyně	
Losos steak s baby karotkou, brokolicí a smaženými brambory	15
Nočky z lososa na restovaném špenátu • Masové kuličky na rajské omáčce s kousky zeleniny a těstovinou pene • Vepřová panenka v kuřecí košilce s grilovanou zeleninou, portským glaccé a šfouchanými brambory	
Lahodná pečená vepřová kýta • Vařené mořské plody s baby karotkou,	17
romanesco zeleninou a vařenými brambory • Pečené jehněčí kotlety se zeleninou, grilovaným lilkem a americkými brambory Steak ze svíčkové se zeleninovým ragú a nočky z bramborové kaše Višňová kulička s lesními plody a čokoládovou polevou se šlehačkou	
Menu firemních kuchařů	
Višňová kulička s omáčkou z lesních plodů Beskyd • Valašská kyselice	19
s listovou čepicí • Uzená krkovička zapečená pikantní bramborovou kaší s baby karotkou	
Tabulky	20
Gastronádoby	30





U všech technologií je potřeba, aby byl konvektomat rozeřtý nejméně na první popsanou teplotu!
Doporučené časy a teploty nemusí vyhovovat každému uživateli, stroje však mají variabilní škálu využití.
Může se stát, že ke stejnému výsledku dojdete volbou dvou různých technologických postupů.

ČESKÁ KUCHYNĚ - MASO

• Pečené vepřové maso (vcelku)

Maso osolíme, okořeníme a položíme na plné nerezové gastronádoby hl. 40 mm. Necháme rozeřtát konvektomat, nastavíme parní provoz, čas 10 minut a teplotu 99°C. Tímto úkonem nahradíme opékání masa (póry se zatáhnou) a zachováme jeho šťavnatost. Potom zapneme kombinovaný provoz, vlhkost 60%, čas 70 minut a teplotu 160°C. Nakonec, pokud nejsme spokojeni s barvou, nastavíme horký vzduch, čas 15 minut a teplotu 210°C. Pokud používáme teplotní sondu, teplota jádra by měla být 93 - 95°C. Doba úpravy je závislá na jakosti masa a velikosti porcí.

• Vepřové maso dušené (vcelku)

Maso okořeníme a vložíme do plné nerezové gastronádoby hl. 100 mm. Necháme rozeřtát konvektomat, nastavíme parní provoz, čas 10 minut a teplotu 99°C. Potom přepneme na kombinovaný režim, vlhkost 80%, čas 1 hodinu 20 minut a teplotu 160°C. Maso udusíme do měkka, teplota jádra by měla být 93 - 95°C. Současně s úpravou masa si můžeme připravit omáčku, kterou nakonec dochutíme výpekem z masa.

• Vepřové maso na kmínu (kostky)

Na kostky nakrájené maso položíme na plné nerezové gastronádoby hluboké 65 nebo 100 mm, osolíme a okmínujeme. Necháme rozeřtát konvektomat, nastavíme kombinovaný provoz, vlhkost 40%, čas 30 minut a teplotu 140°C. Během úpravy masa si připravíme cibulový základ, který zahustíme moukou a dochutíme. Šťávu přecedíme na maso, necháme nastavený kombinovaný provoz, vlhkost 60%, čas 30 minut a teplotu 160°C. Maso dusíme do měkka.

• Přírodní řízky (roštěnky, kotlety)

Nakrájené maso naklepeme a okořeníme. Naskládáme je na tukem vymazané smaltované nebo nerezové gastronádoby hluboké 20 nebo 40 mm. Necháme rozeřtát konvektomat, nastavíme provoz horký vzduch, čas 15 minut, teplotu 210°C a opečeme. Připravíme si cibulový základ, který zahustíme a ochutíme. Opečené plátky masa vložíme do nerezových gastronádob 100 mm, polijeme šťávou a dusíme do měkka při kombinovaném provozu, vlhkosti 60% a teplotě 160°C. Doba dušení je 30 až 70 minut, podle druhu masa.

• Vepřové a hovězí závitky

Závitky zabalíme (nemusíme je vázat nití nebo píchat párátky) a naskládáme těsně vedle sebe do vymaštěných nerezových gastronádob hl. 100 mm. Necháme rozeřtát konvektomat a nastavíme horký vzduch, čas 15 minut a teplotu 200°C. Připravíme si přírodní šťávu (zahuštěný cibulový základ) a dochutíme. Šťávu přecedíme na závitky, dusíme při kombinovaném provozu, vlhkosti 60%, čase 1 hodina a teplotě 160°C. Doba úpravy se prodlužuje podle druhu, velikosti a jakosti masa.



• **Anglický rostbíf**

Naložené maso opečeme na pánvi na tuku, vložíme do konvektomatu na rošt, pod který umístíme plnou gastronádobu. Do středu masa pícháme sondu. Necháme rozežhřát konvektomat a nastavíme kombi 20%, teplota prostoru 85°C a na teplotu sondy nastavíme 55 - 60°C podle potřeby dalšího použití.

• **Ražničí (špízy)**

Můžeme je upravovat dvěma způsoby:

1. Minutková úprava - maso musí být naloženo, necháme rozežhřát konvektomat a nastavíme horký vzduch, čas 10 minut a teplotu 210 °C.
2. Technologie při školním stravování - necháme rozežhřát konvektomat a nastavíme kombinovaný provoz, vlhkost 60%, čas 30 minut a teplotu 140°C.

Používáme plné nerezové gastronádoby hl. 40 mm.

• **Guláš (hovězí, vepřový)**

Maso nakrájíme na kostky a vložíme na nerezové gastronádoby hl. 100 mm. Necháme rozežhřát konvektomat a nastavíme kombinovaný provoz, vlhkost 60%, čas 30 minut a teplotu 130°C. Maso po 15 minutách promícháme. Během této přípravy si nachystáme ochucený gulášový základ. Nyní můžeme postupovat dvojím způsobem:

1. Maso zalijeme nezahuštěným základem a dusíme do měkka. Potom hotové maso vyjmeme a základ přelijeme do větší nádoby, ve které základ zahustíme, dochutíme a provaříme.
2. Základ zahustíme, dochutíme, nalijeme na maso a dusíme do měkka.

Obě varianty připravujeme v kombinovaném provozu, vlhkosti 60% a teplotě 150°C. Čas přípravy záleží na druhu masa (45 - 75 minut). Druhý způsob přípravy je výhodný tím, že zahuštěná šťáva se zároveň provaří při přípravě masa, tudíž ušetříme asi 30 minut z celkové přípravy guláše.

• **Čevabčiči, čufty, vepřenky**

Na smaltované gastronádoby potřené tukem naskládáme porce tak, aby se nepřekrývaly. Necháme rozežhřát konvektomat a nastavíme kombinovaný režim, vlhkost 60%, čas 30 minut a teplotu 140°C. Pokud chceme mít maso lépe vypečené, zkrátíme čas kombinovaného režimu a pečeme při vyšší teplotě v horkém vzduchu.

• **Sekaná pečeně**

Z mletého a okořeněného masa uděláme šišky, které vložíme na plné nerezové gastronádoby hl. 40 - 65 mm. Necháme rozežhřát konvektomat a nastavíme kombinovaný provoz, vlhkost 80%, čas 45 minut a teplotu 140°C. Během této doby můžeme sekanou podlévat vodou. Potom nastavíme provoz horký vzduch, čas 15 minut a teplotu 210°C. U konvektomatů Retigo Comfort můžeme otevřít klapku. Pečeně tím získá pěknou barvu.

• **Smažené řízky**

Obalené řízky naskládáme na vymaštěné smaltované gastronádoby tak, aby se nepřekrývaly a potřeme je olejem. Necháme rozežhřát konvektomat na teplotu 230°C a do takto vyhřátého konvektomatu naskládáme plechy s řízkami. Nastavíme režim horký vzduch, čas 15 minut a teplotu 220°C. Řízky nemusíme obracet.



• **Smažené karbanátky (holandské řízky)**

Na vymaštěné smaltované gastronádoby naskládáme porce tak, aby se nepřekrývaly. Necháme rozehrát konvektomat a nastavíme kombinovaný provoz, vlhkost 20%, čas 20 minut a teplotu 140°C. Touto technologií upravíme maso, aby nebylo syrové. Potřebnou barvu karbanátek získáme volbou režimu horký vzduch, čas 20 minut a teplota 210°C. U modelu Comfort otevřeme klapku.

• **Pečená kuřata**

Kuřata nasekáme na porce a naskládáme na plné nerezové gastronádoby hl. 40 mm, osolíme a okořeníme. Necháme rozehrát konvektomat a nastavíme kombinovaný provoz, vlhkost 60%, čas 25 minut a teplotu 140°C. Potom zvolíme provoz horký vzduch, čas 20 minut a teplotu 210°C. U konvektomatů Comfort otevřeme klapku. Takto docílíme pěkné barvy a křupavosti.

• **Grilovaná kuřata**

Kuřata upravujeme celá na roštích. Do spodní části konvektomatu zasuneme plnou gastronádoby na zachytávání výpeku. Tepelná úprava je stejná jako u pečených kuřat.

• **Grilovaná křidélka**

Křidélka okořeníme a rozložíme na rošty nebo nízké smaltované gastronádoby. Necháme rozehrát konvektomat a nastavíme kombinovaný provoz, vlhkost 60%, čas 15 minut a teplotu 140°C. Potom zapneme horký vzduch, čas 15 minut a teplotu 210°C.

• **Uzené maso vařené**

Pokud máme maso v síťce, je lepší ji odstranit ještě před vařením, protože při vaření v konvektomatu zachováme stejný tvar. Maso položíme na děrované gastronádoby hl. 65 nebo 100 mm. Pokud potřebujeme vývar na polévku, dáme do spodní části konvektomatu plnou gastronádoby. Necháme rozehrát konvektomat a nastavíme parní provoz, čas 70 - 80 minut a teplotu 99°C (u bojlerových 110°C). Můžeme také zvolit nízkoteplotní vaření, při kterém získáme větší výtěžnost uvařeného masa. Nastavení provedeme takto: parní provoz, čas 20 minut, teplota 99°C, potom teplota 75°C, čas 3 hodiny 40 minut.

• **Hovězí pečeně**

Kusy hovězího masa osolíme, okořeníme a vložíme na plné nerezové gastronádoby. Necháme rozehrát konvektomat a nastavíme parní provoz, teplotu 99°C, při které se zatáhnou póry na maso a zachová se jeho šťavnatost. Připravíme základ, kterým zalijeme maso a dusíme do měkka při kombinovaném režimu, vlhkosti 60%, čase 1 hodina 40 minut a teplotě 160 °C. Výhodou je, že se maso tepelně upravuje během vaření základu. Ušetříme tak až 30 minut z celkové doby přípravy.

• **Ryby na roštu (na másle)**

Ryby okořeníme, osolíme a naskládáme na vymaštěné plné gastronádoby. Necháme rozehrát konvektomat a nastavíme kombinovaný provoz, vlhkost 20%, čas 20 minut a teplotu 140°C. Pokud budeme upravovat ještě zmrzlé porce, je nutné čas prodloužit. Jako koření doporučujeme použít papriku, která napomůže výraznějšímu zabarvení hotového jídla.



• Opékané brambory

Již uvařené nakrájené brambory dáme na vymaštěnou smaltovanou gastronádobu. Necháme rozehtát konvektomat a pečeme při režimu horký vzduch 220°C, 15 - 20 minut. Během opékání brambory promícháme. Pro lepší výsledek můžeme použít olej obarvený paprikou.

• Hranolky

Hranolky dáme na vymaštěnou smaltovanou gastronádobu. Necháme rozehtát konvektomat a pečeme při režimu horký vzduch 220°C, čas 10 - 15 min. Během opékání hranolky promícháme. Pro lepší výsledek můžeme použít olej obarvený paprikou.

• Vařené brambory

Brambory nakrájíme na takové kousky, jaké chceme mít na talíři. Nasypeme je na děrované gastronádoby hl. 65 - 100 mm a vmícháme sůl. Necháme rozehtát konvektomat a nastavíme parní provoz, teplotu 105°C a čas 35 minut. Dobu je potřeba přizpůsobit množství, velikosti, chemické úpravě brambor po oškrabání, atd. Výhodou je, že se brambory nerozvaří a zachovají stejný tvar jako v syrovém stavu.

• Dušená rýže

Umytou rýži vysypeme do plných nerezových gastronádob hl. 100 mm (množství 3 kg), nebo 65 mm (množství 2kg). Zalijeme horkou vodou /na 1 kg rýže 1 litr vody/, osolíme a přidáme tuk. Necháme rozehtát konvektomat a nastavíme parní provoz, teplotu 99°C a čas 45 minut. Nakonec rýži prohrábneme vidličkou.

• Houskové knedlíky

Těsto zpracujeme běžným způsobem. Vytvarujeme knedlíky, váhu přizpůsobíme svým potřebám. Knedlíky naskládáme na tukem vymazané vložky na knedlíky, nebo děrované gastronádoby hl. 40 mm. Maximální množství je 5 ks po 0,5 kg na jednom plechu. Necháme rozehtát konvektomat a knedlíky vložíme tak, aby nad plechem byla mezera (každý druhý zásuv). Nastavíme parní provoz na teplotu 95 - 99°C a čas 25 - 30 minut. Uvařené knedlíky vytáhneme, potíráme vodou a nemusíme je propichovat.

• Bramborové knedlíky

Z těsta vytvarujeme knedlíky a naskládáme je na děrované gastronádoby. Necháme rozehtát konvektomat a nastavíme parní provoz, čas 30 minut a teplotu 99°C. Pokud vaříme menší výrobky z bramborového těsta (šišky, povídkové taštičky), zkracujeme pouze dobu přípravy.

• Vařená zelenina

Zeleninu vaříme v děrovaných gastronádobách. Pokud dochucujeme různými pochutinami (Podravka, Vegeta, Koruna zeleniny a pod.), použijeme plné gastronádoby. Pro většinu upravované zeleniny používáme parní provoz, teplotu 99°C, čas 20 - 30 minut. Pokud zeleninu vaříme v celku (květák, celer, atd.), můžeme zvýšit teplotu na 105°C.



• **Mražené pečivo Rina - listové**

Výrobky rozložíme na vymaštěné smaltované plechy nebo rošty pokryté pečícím papírem a potřeme je rozšlehanými vejci. Necháme rozehrát konvektomat a nastavíme režim horký vzduch, čas 10 minut a teplotu 210°C. Potom teplotu snížíme na 195°C v kombi režimu, vlhkost 20% po dobu 5 minut.

• **Plněné ovocné knedlíky**

Knedlíky připravujeme běžným způsobem. Použijeme tukem vymazané plné gastronádoby hl. 20 - 40 mm. Postupujeme stejně jako u houskových knedlíků (parní provoz 95 - 99°C), jen čas úpravy snížíme na 10 - 15 minut.

• **Zapékané těstoviny (brambory, žemlovky)**

Jídlo na zapékání si připravíme běžným způsobem, potom jídlo nasypeme do vymaštěných plných nerezových gastronádoby hl. 60 - 100 mm. Nakonec směs zalijeme mlékem s vejci. Necháme rozehrát konvektomat a nastavíme horký vzduch, čas 20 minut a teplotu 140°C. U modelů Comfort otevřeme klapku. Po 15-ti minutách doporučujeme otevřít konvektomat a setřít sraženou páru ze spodu gastronádoby, což napomůže rovnoměrnému propečení. Potom nastavíme horký vzduch, zvýšíme teplotu na 210°C a ještě 20 minut dopékáme.

• **České buchty (buchtičky s krémem)**

Buchty připravíme obvyklým způsobem. Naskládáme je na tukem vymazané smaltované gastronádoby hl. 40 mm. Necháme rozehrát konvektomat a nastavíme horký vzduch, čas 13 minut a teplotu 155°C. Potom nastavíme kombinovaný režim, vlhkost 20%, čas 6 minut a teplotu 170°C. Nakonec ještě zvýšíme teplotu na 180°C v kombinovaném provozu s 20% vlhkostí a 6 minut dopečeme.

• **Šlehaná těsta (bublaniny, piškoty, korpusy)**

Těsto nalijeme do plechů nebo forem, nejlépe smaltovaných, vymaštěných a vysypaných moukou. Necháme rozehrát konvektomat na 200°C, vložíme plechy, nastavíme provoz horký vzduch, čas 30 minut a teplotu 180°C. Dobu úpravy přizpůsobíme množství těsta na plechu či ve formě. Místo vymazávání plechů můžeme použít pečící papír.

• **Věnečky z odpalovaného těsta**

Věnečky nastříkáme na vymaštěné smaltované plechy. Necháme rozehrát konvektomat a nastavíme horký vzduch, teplotu 180°C a čas 20 minut. Během úvodního pečení manuálně přistříkneme vlhkost do pečícího prostoru. Pět minut před koncem pečení můžeme otevřít klapku.

• **Perník - polotovar Vitana, Natura...**

Perníkové těsto zpracujeme podle návodu a nalijeme na smaltované gastronádoby (hl. 40 mm) vysypané moukou. Necháme rozehrát konvektomat a nastavíme režim horký vzduch, čas 30 minut a teplotu 140°C. Pět minut před koncem pečení otevřeme klapku. Doba pečení je dána množstvím těsta na gastronádobách.



- **Losos steak s baby karotkou, brokolicí a smaženými brambory**

Nakořeněné steaky z lososa dáme na rošt. Necháme rozehrát konvektomat a nastavíme režim kombi, vlhkost 30%, čas 6 minut a teplotu 160°C. Potom zvolíme režim horký vzduch 210°C a čas 9 minut. Zeleninu uvaříme na parním provozu 99°C po dobu 10 až 15 minut a americké brambory usmažíme při horkém vzduchu 230°C po dobu 10 minut. Na talíř servírujeme steaky lososa, vedle nich zeleninu a americké brambory.

- **Nočky z lososa na restovaném špenátu**

Vykostěný filet lososa rozkútrujeme, přidáme koření, smetanu a připravíme hmotu, ze které tvarujeme nočky. Tyto položíme na vymaštěnou nerezovou gastronádobu. Necháme rozehrát konvektomat a nastavíme pární provoz 99°C a čas 8 minut. Nakrájené čerstvé, nebo mražené špenátové listy prosolíme, přidáme česnek, vložíme do gastronádoby a společně s lososem povaříme. Na talíř servírujeme nejprve špenát, potom lososové nočky a kolem polijeme připravenou šťávu.

- **Masové kuličky na rajské omáčce s kousky zeleniny a těstovinou pene**

Z ochuceného mletého masa vytvarujeme kuličky a vložíme na vymaštěnou gastronádobu. Necháme rozehrát konvektomat a nastavíme režim kombi, vlhkost 20%, čas 20 minut a teplotu 140°C. Potom zvolíme režim horký vzduch 200°C a čas 15 minut. Do zvlášť připravené rajské omáčky slijeme výpek a podáváme. Nejdříve omáčku, potom masové kuličky a těstoviny.

- **Vepřová panenka v kuřecí košilce s grilovanou zeleninou, portským glaccé a šťouchanými brambory**

Kuřecí maso rozkútrujeme, přidáme koření, smetanu a vyšleháme hmotu. Pomocí cukrářské karty naneseeme kuřecí fáš na potravinářskou freš fólii, na kterou položíme okořeněnou vepřovou panenku, jež nakonec zabalíme. Necháme rozehrát konvektomat a nastavíme režim kombi 130°C, vlhkost 60% a teplotu jádra 65°C. Jehla musí být zapíchnuta do středu panenky. Zeleninu orestujeme v gastronádobě při horkém vzduchu 200°C a čase 7 minut. Na talíř servírujeme nejprve glaccé, potom grilovanou zeleninu a nakrájenou vepřovou panenku. Nakonec přidáme jemně šťouchané brambory a ozdobíme.



- **Lahodná pečená vepřová kýta**

Maso osolíme, okořeníme a položíme na plné nerezové gastronádoby. Necháme rozehtát konvektomat a nastavíme parní provoz 99°C po dobu 10 minut. Tento krok nám nahradí opékání masa. Potom zvolíme kombinovaný režim 160°C, vlhkost 60% a teplotu jádra 92°C (musíme použít teplotní sondu). Pokud nejsme spokojeni s barvou, dodatečně nastavíme horký vzduch 210°C po dobu 15 minut.

- **Vařené mořské plody s baby karotkou, romanesco zeleninou a vařenými brambory**

Mražené mořské plody položíme na plnou nerezovou gastronádobu hl. 40 - 60 mm a posypeme rybím fondem. Necháme rozehtát konvektomat a nastavíme parní provoz 99°C, čas 15 minut. Společně s mořskými plody můžeme vařit baby karotku, zeleninu romanesco a brambory. Zeleninu je vhodné dochutit Vegetou nebo Fondorem. Na talíř servírujeme nejprve mořské plody, vedle zeleninu, brambory a nakonec ozdobíme.

- **Pečené jehněčí kotlety se zeleninou, grilovaným lilkem a americkými brambory**

Nakořeněné jehněčí kotlety položíme na rošty a potřeme olejem. Necháme rozehtát konvektomat a nastavíme režim kombi, vlhkost 20%, čas 10 minut a teplotu 160°C. Potom zvolíme horký vzduch 210°C a čas 8 minut. Nakrájený a nasolený lilek můžeme dělat společně s kotletkami. Zeleninu orestujeme při horkém vzduchu 200°C a čase 7 minut. Do smaltované gastronádoby vložíme teflonovou fólii, na kterou vysypeme americké brambory. Ty postříkáme olejem a smažíme při teplotě 230°C po dobu 10 minut. Na talíř servírujeme nejprve zeleninu a lilek, vedle kotletky a nakonec smažené americké brambory.

- **Steak ze svíčkové se zeleninovým ragú a nočky z bramborové kaše**

Nakořeněný steak položíme na rošt a vložíme do vyhřátého konvektomatu, který nastavíme na 200°C horký vzduch. Do masa vpíchneme teplotní sondu a pečeme do té doby, než teplota jádra dosáhne 70°C. Nakrájenou zeleninu vložíme na vymaštěnou gastronádobu a přidáme ke steaku. Z uvařených brambor připravíme kaši, ze které pomocí lžiček vytvarujeme nočky. Na talíř servírujeme nejprve maso, vedle zeleninu a kolem nočky z bramborové kaše. Maso jemně podlijeme šťávou.

- **Višňová kulička s lesními plody a čokoládovou polevou se šlehačkou**

Čokoládové bonbóny plněné višní obalíme v bramborovém těstu a vytvarujeme z nich kulaté knedlíky. Necháme rozehtát konvektomat a nastavíme parní provoz 99°C a čas 10 minut. Zvlášť si připravíme letní ovoce, které zahřejeme a osladíme. Na talíř servírujeme nejprve teplé ovoce, potom knedlík a nakonec ozdobíme čokoládovou polevou a šlehačkou.



MENU FIREMNÍCH KUCHARŮ

• **Višňová kulička s omáčkou z lesních plodů Beskyd**

Čokoládové bonbóny plněné višní obalíme bramborovým těstem a vytvarujeme klasické kulaté knedlíky. Uvaříme je v konvektomatu Retigo, 10 minut v parním provozu při teplotě 99°C. Během vaření si ohřejeme lesní plody ochucené cukrem. Na talíř servírujeme knedlík položený na teplém ovoci, ozdobený šlehačkou a čokoládovou polevou.

• **Valašská kyselice s listovou čepicí**

Na kostky nakrájenou slaninu opečeme, přidáme nakrájenou cibuli a lehce zpěníme. Na tento základ dáme předkrájené zelí, zalijeme vodou a necháme vařit. Uvaříme brambory nakrájené na kostičky a sušené nebo čerstvé houby. Klobásy nakrájíme na plátky a opečeme na tuku. Potom klobásy, brambory a houby přidáme k zelí a vaříme. Přimícháme koření Zvěřina, sůl a kmín. Vše vaříme do měkka. Rozšleháme mouku se smetanou, polévku zahustíme a necháme provařit. Dochutíme cukrem, solí a majoránkou.

Po dovaření nalijeme polévku do šáleků a vložíme do zchlazovače Retigo. Na šálky s chladnou polévkou dáme plát z listového těsta a posypeme kmínem.

Nakonec vše zapečeme v konvektomatu, 13 minut v horkém vzduchu při teplotě 180°C. Během zapékání se také ohřeje polévka.

• **Uzená krkovička zapečená pikantní bramborovou kaší s baby karotkou**

Uvařenou uzenou krkovičku nakrájíme na plátky a položíme na plechy pokryté teflonovou fólií. Za studena připravíme bramborovou kaši v prášku od firmy Nestlé. Do ní zašleháme nastrouhaný plísňový sýr, pažitku a osolíme. Touto směsí naplníme zdobící pytel a nastříkáme ji na plátky krkovičky. Bramborovou kaši potřeme rozšlehanými vejci a pečeme v konvektomatu, 12 minut v horkém vzduchu při teplotě 180°C. Jako přílohu podáváme uvařenou baby karotku, která je dochucena kořenící směsí Fondor od Maggi.



MASO

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN/ množství GN	Celk. kapacita	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
Kuře (1,2 kg)	6 x GN2/3	4 ks / 1	4	rošt na kuřata	kombi		140	25	80 - 85
	6 x GN1/1	8 ks / 2	16	a nerez	▼				
	10 x GN1/1	8 ks / 3	24	nádobu	horký		210	15	
	10 x GN2/1	8 ks / 6	48	pod rošt	vzduch				
Kuřecí prsa plněná	6 x GN2/3	8 ks / 6	48	děrovaný nerez	pára		75	30	72
	6 x GN1/1	12 ks / 6	72						
	10 x GN1/1	12 ks / 10	120	20 mm					
	10 x GN2/1	24 ks / 10	240						
Kuřecí stehna 200 g	6 x GN2/3	10 ks / 6	60	grilovací rošt	kombi	50	140	15	
	6 x GN1/1	15 ks / 6	90	a nerez	▼				
	10 x GN1/1	15 ks / 10	150	nádobu	horký		210	15	
	10 x GN2/1	30 ks / 10	300	pod rošt	vzduch				
Pečená kachna (1,9 kg)	6 x GN2/3	1 ks / 3	3	nerez 40 mm	kombi	50	140		75
	6 x GN1/1	2 ks / 3	6		▼				
	10 x GN1/1	2 ks / 5	10		horký		210	15	
	10 x GN2/1	4 ks / 5	20		vzduch				
Kachní prsa	6 x GN2/3	4 ks / 6	24	grilovací rošt	kombi	40	180	25	
	6 x GN1/1	6 ks / 6	36	a nerez					
	10 x GN1/1	6 ks / 10	60	nádobu					
	10 x GN2/1	12 ks / 10	120	pod rošt					
Pečený vepřový hřbet	6 x GN2/3	2 kg / 3	6	grilovací rošt	kombi	30	150	65	70
	6 x GN1/1	3 kg / 3	9	a nerez					
	10 x GN1/1	3 kg / 5	15	nádobu					
	10 x GN2/1	6 kg / 5	30	pod rošt					
Vepřová krkovička (3 kg)	6 x GN2/3	3 kg / 2	6	grilovací rošt	pára		99	10	85
	6 x GN1/1	6 kg / 2	12	a nerez	▼				
	10 x GN1/1	6 kg / 5	30	nádobu	kombi	50	160	90	
	10 x GN2/1	12 kg / 5	60	pod rošt					
Smažený řízek (čerstvý 100 g)	6 x GN2/3	10 ks / 6	60	plech 20 mm	horký		220	15	
	6 x GN1/1	15 ks / 6	90	smalt	vzduch				
	10 x GN1/1	15 ks / 10	150						
	10 x GN2/1	30 ks / 10	300						
Roast beef (2,5 - 3 kg)	6 x GN2/3	3,5 kg / 3	10,5	grilovací rošt	horký		160	65	50
	6 x GN1/1	5 kg / 3	15	a nerez	▼				
	10 x GN1/1	5 kg / 5	25	nádobu	vzduch				
	10 x GN2/1	10 kg / 5	50	pod rošt					
20 x GN1/1	5 kg / 10	50							

MASO

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN/ množství GN	Celk. kapacita	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
Jehněčí hřbet	6 x GN2/3	2 ks / 2	4	grilovací rošt	horký vzduch		150	25	60
	6 x GN1/1	4 ks / 2	8						
	10 x GN1/1	4 ks / 4	16						
	10 x GN2/1	8 ks / 4	32	nádobu pod rošt					
Jehněčí kýta (1,8 kg)	6 x GN2/3	1,8 kg / 2	3,6	nerez 40 mm	kombi	50	160	80	78
	6 x GN1/1	3,6 kg / 2	7,2						
	10 x GN1/1	3,6 kg / 4	14,4						
	10 x GN2/1	7,2 kg / 4	28,8						
Telecí panenka	6 x GN2/3	4,7 kg / 3	14,1	grilovací rošt	kombi	50	150	120	75
	6 x GN1/1	7 kg / 3	21						
	10 x GN1/1	7 kg / 5	35	a nerez nádobu					
	10 x GN2/1	14 kg / 5	70	pod rošt					
Vepřový vrabec (maso nakrájíme)	6 x GN2/3	2 kg / 5	10	nerez 40 mm	kombi		180	50	
	6 x GN1/1	3 kg / 6	18						
	10 x GN1/1	3 kg / 10	30						
	10 x GN2/1	6 kg / 10	60						
Nadívaný tel. závitok (200 g zabaleno ve fólii)	6 x GN2/3	10 ks / 3	30	grilovací rošt	pára		75	25	70
	6 x GN1/1	15 ks / 3	45						
	10 x GN1/1	15 ks / 5	75	a nerez nádobu					
	10 x GN2/1	30 ks / 5	150	pod rošt					
Zaječí hřbet (0,8 kg)	6 x GN2/3	2 ks / 3	6	nerez 40 mm	kombi	30	160		65
	6 x GN1/1	4 ks / 3	12						
	10 x GN1/1	4 ks / 5	20						
	10 x GN2/1	8 ks / 5	40						
Nadívaný králičí hřbet	6 x GN2/3	2 ks / 3	6	grilovací rošt	kombi	50	150	60	70
	6 x GN1/1	4 ks / 3	12						
	10 x GN1/1	4 ks / 5	20	a nerez nádobu					
	10 x GN2/1	8 ks / 5	40	pod rošt					
Uzené maso	6 x GN2/3	4 kg / 3	12	děrovaný nerez	pára		99	90	
	6 x GN1/1	8 kg / 3	24						
	10 x GN1/1	8 kg / 5	40	100 mm					
	10 x GN2/1	8 kg / 10	80						
Šunka (8 kg)	20 x GN1/1	8 kg / 10	80						
	6 x GN2/3	1 ks / 2	2	nerez 40 mm	pára		99	140	25
	6 x GN1/1	1 ks / 2	2		▼				
	10 x GN1/1	1 ks / 3	3		kombi	50	140	100	50
	10 x GN2/1	2 ks / 3	6		▼				
	20 x GN1/1	1 ks / 6	6		h. vzduch		140	72	70



MASO

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN/ množství GN	Celk. kapacita	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
Sekaná	6 x GN2/3	4 kg / 3	12	smalt	kombi	60	160	45	75
	6 x GN1/1	8 kg / 3	24	65 mm	▼				
	10 x GN1/1	8 kg / 5	40		horký				
	10 x GN2/1	8 kg / 10	80		vzduch				
	20 x GN1/1	8 kg / 10	80						
Čevabčiči	6 x GN2/3	1 kg / 5	5	nerez	kombi		160	25	
	6 x GN1/1	2 kg / 5	10	40 mm	▼				
	10 x GN1/1	2 kg / 10	20		horký		200	10	
	10 x GN2/1	4 kg / 10	40		vzduch				
	20 x GN1/1	2 kg / 20	40						
Hovězí roštěná	6 x GN2/3	6 ks / 5	30	nerez	horký		200	15	
	6 x GN1/1	10 ks / 5	50	40 mm	vzduch				
	10 x GN1/1	10 ks / 10	100		▼				
	10 x GN2/1	20 ks / 10	200		kombi		135	30 - 45	
	20 x GN1/1	10 ks / 20	200						
Závitky (čerstvé)	6 x GN2/3	23 ks / 2	46	nerez	horký		210	15	50
	6 x GN1/1	40 ks / 3	120	40 mm	vzduch				
	10 x GN1/1	40 ks / 5	200		▼				
	10 x GN2/1	80 ks / 5	400		kombi		160	60	
	20 x GN1/1	40 ks / 10	400						
Vepřové dušené (1,5 kg)	6 x GN2/3	5 kg / 2	10	nerez	pára		99	10	80
	6 x GN1/1	8 kg / 3	24	65 mm	▼				
	10 x GN1/1	8 kg / 5	40		kombi		160	60 - 80	
	10 x GN2/1	16 kg / 5	80						
	20 x GN1/1	8 kg / 10	80						
Nadívaná krůta (2,5 kg)	6 x GN2/3	1 ks / 1	1	nerez	kombi		130	60	
	6 x GN1/1	2 ks / 2	4	65 mm	▼				
	10 x GN1/1	2 ks / 3	6		kombi		160	20	
	10 x GN2/1	4 ks / 4	16		▼				
	20 x GN1/1	2 ks / 8	16		h. vzduch		200	15	

RYBY A MOŘSKÉ PRODUKTY

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN/ množství GN	Celk. kapacita	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
Smažené filé	6 x GN2/3	7 ks / 6	42	plech	horký		210	15	
(otevřená klapka)	6 x GN1/1	10 ks / 6	60	smalt	vzduch				
	10 x GN1/1	10 ks / 10	100	20 mm					
	10 x GN2/1	20 ks / 10	200						
	20 x GN1/1	10 ks / 20	200						
Pstruh vcelku (300 - 400 g)	6 x GN2/3	4 ks / 6	24	děrovaný	pára		70	20 - 30	68
	6 x GN1/1	6 ks / 6	36	nerez					
	10 x GN1/1	6 ks / 10	60	20 mm					
	10 x GN2/1	12 ks / 10	120						
	20 x GN1/1	6 ks / 20	120						
Řízky z okouna (150 g)	6 x GN2/3	8 ks / 6	48	děrovaný	pára		70		65
	6 x GN1/1	12 ks / 6	72	nerez					
	10 x GN1/1	12 ks / 10	120	20 mm					
	10 x GN2/1	24 ks / 10	240						
	20 x GN1/1	12 ks / 20	240						
Losos vcelku	6 x GN2/3	1,5 kg / 3	4,5	děrovaný	pára		75	100	70
	6 x GN1/1	2 kg / 3	6	nerez					
	10 x GN1/1	2 kg / 5	10	20 mm					
	10 x GN2/1	4,5 kg / 5	22,5						
	20 x GN1/1	2 kg / 10	20						
Mořský okoun vcelku (2 kg)	6 x GN2/3	1 ks / 6	6	děrovaný	pára		75	70 - 75	70
	6 x GN1/1	2 ks / 6	12	nerez					
	10 x GN1/1	2 ks / 10	20	20 mm					
	10 x GN2/1	4 ks / 10	40						
	20 x GN1/1	2 ks / 20	40						
Moř. okoun v těstíčku (300 g)	6 x GN2/3	2 ks / 3	6	nerez	horký		175	30 - 35	
	6 x GN1/1	3 ks / 3	9	20 mm	vzduch				
	10 x GN1/1	3 ks / 5	15						
10 min.	10 x GN2/1	6 ks / 5	30						
klapka	20 x GN1/1	3 ks / 10	30						
Filety z lososa a mečouna (otevřená klapka)	6 x GN2/3	1 talíř / 3	3	talíř	horký		180	12	
	6 x GN1/1	2 talíře / 3	6	položíme na rošt	vzduch				
	10 x GN1/1	2 talíře / 5	10						
	10 x GN2/1	4 talíře / 5	20						
	20 x GN1/1	2 talíře / 10	20						
Pečený okoun (otevřená klapka)	6 x GN2/3	1,5 ks / 3	4,5	nerez	horký		175	30	
	6 x GN1/1	2 ks / 3	6	40 mm	vzduch				
	10 x GN1/1	2 ks / 5	10						
	10 x GN2/1	4 ks / 5	20						
	20 x GN1/1	2 ks / 10	20						
Pstruh na roštu	6 x GN2/3	4 ks / 6	24	grilovací rošt	pára		99	5	
	6 x GN1/1	6 ks / 6	36		▼				
	10 x GN1/1	6 ks / 10	60	a nerez	kombi	30	175	7	
	10 x GN2/1	12 ks / 10	120	nádobu	▼				
	20 x GN1/1	6 ks / 20	120	pod rošt	h. vzduch		210	4	





RYBY A MOŘSKÉ PRODUKTY

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN/ množství GN	Celk. kapacita	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
Vařený krab	6 x GN2/3	3 ks / 3	9	děrovaný	pára		99	35 - 40	
	6 x GN1/1	5 ks / 3	15	nerez					
	10 x GN1/1	5 ks / 5	25	40 mm					
	10 x GN2/1	10 ks / 5	50						
	20 x GN1/1	5 ks / 10	50						
Lastury au gratin (otevřená klapka)	6 x GN2/3	10 ks / 3	30	nerez	horký vzduch		185	15 - 20	
	6 x GN1/1	15 ks / 3	45	20 mm					
	10 x GN1/1	15 ks / 5	75						
	10 x GN2/1	35 ks / 5	175						
Langusty v ulitě (středně velké)	20 x GN1/1	15 ks / 10	150						
	6 x GN2/3	20 ks / 6	120	děrovaný	pára		99	5 - 6	
	6 x GN1/1	30 ks / 6	180	nerez					
	10 x GN1/1	30 ks / 10	300	20 mm					
	10 x GN2/1	65 ks / 10	650						
Rozmrazená chobotnice (600 - 800 g)	20 x GN1/1	30 ks / 20	600						
	6 x GN2/3	3,3 kg / 3	9,9	děrovaný	pára		99	75 - 80	75
	6 x GN1/1	5 kg / 3	15	nerez					
	10 x GN1/1	5 kg / 5	25	20 mm					
	10 x GN2/1	10 kg / 5	50						
Živý humr (500 - 600 g)	20 x GN1/1	5 kg / 10	50						
	6 x GN2/3	2 ks / 3	6	děrovaný	pára		99	7 - 10	60 - 65
	6 x GN1/1	3 ks / 3	9	nerez					
	10 x GN1/1	3 ks / 5	15	20 mm					
	10 x GN2/1	6 ks / 5	30						
Rybí mix (mísa)	20 x GN1/1	3 ks / 10	30						
	6 x GN2/3	2,4 kg / 3	7,2	nerez	pára		80	110	75
	6 x GN1/1	4 kg / 3	12	40 mm					
	10 x GN1/1	4 kg / 5	20						
	10 x GN2/1	8 kg / 5	40						
	20 x GN1/1	4 kg / 10	40						

SNACK A SNÍDANĚ

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN/ množství GN	Celk. kapacita	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
Vejce natvrdo	6 x GN2/3	80 ks / 3	240	děrovaný	pára		99	12 - 15	
	6 x GN1/1	120 ks / 3	360	nerez					
	10 x GN1/1	120 ks / 5	600	100 mm					
	10 x GN2/1	240 ks / 5	1200						
	20 x GN1/1	120 ks / 10	1200						
Vejce naměkko	6 x GN2/3	35 ks / 6	210	děrovaný	pára		99	6 - 9	
	6 x GN1/1	50 ks / 6	300	nerez					
	10 x GN1/1	50 ks / 10	500	40 mm					
	10 x GN2/1	100 ks / 10	1000						
	20 x GN1/1	50 ks / 20	1000						
Zelenina roviade	6 x GN2/3	1 ks / 3	3	děrovaný	pára		99		89
	6 x GN1/1	2 ks / 3	6	nerez					
	10 x GN1/1	2 ks / 5	10	40 mm					
	10 x GN2/1	4 ks / 5	20						
	20 x GN1/1	2 ks / 10	20						
Omelety všech druhů (otevřená klapka)	6 x GN2/3	4 ks / 3	12	forma na omelety (pánev)	horký vzduch		170	13 - 15	
	6 x GN1/1	6 ks / 3	18						
	10 x GN1/1	6 ks / 5	30						
	10 x GN2/1	12 ks / 5	60						
	20 x GN1/1	6 ks / 10	60						
Snídaňové klobásky	6 x GN2/3	15 ks / 6	90	nerez	horký vzduch		180	10 - 15	
	6 x GN1/1	25 ks / 6	150	40 mm					
	10 x GN1/1	25 ks / 10	250						
	10 x GN2/1	25 ks / 20	500						
	20 x GN1/1	25 ks / 20	500						
Franfurtské párky	6 x GN2/3	15 ks / 6	90	děrovaný	pára		80	10 - 15	
	6 x GN1/1	25 ks / 6	150	nerez					
	10 x GN1/1	25 ks / 10	250	40 mm					
	10 x GN2/1	25 ks / 20	500						
	20 x GN1/1	25 ks / 20	500						
Slané buscuits (otevřená klapka)	6 x GN2/3	45 ks / 3	135	nerez	horký vzduch		170	20	
	6 x GN1/1	50 ks / 3	150	20 mm					
	10 x GN1/1	50 ks / 5	250						
	10 x GN2/1	110 ks / 5	550						
	20 x GN1/1	50 ks / 10	500						
Plněné listové taštičky (otevřená klapka)	6 x GN2/3	10 ks / 3	30	nerez	horký vzduch		175	35	
	6 x GN1/1	15 ks / 3	45	20 mm					
	10 x GN1/1	15 ks / 5	75						
	10 x GN2/1	35 ks / 5	175						
	20 x GN1/1	15 ks / 10	150						



PŘÍLOHY

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN/ množství GN	Celk. kapacita	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
Smažené brambory (nakrájené)	6 x GN2/3	1,5 kg / 6	9	smalt	horký		200 -	15	
	6 x GN1/1	2,5 kg / 6	15	40 mm	vzduch		- 210		
	10 x GN1/1	2,5 kg / 10	25						
nakonec	10 x GN2/1	2,5 kg / 20	50						
5 min. klapka	20 x GN1/1	2,5 kg / 20	50						
Vařené brambory (krájené)	6 x GN2/3	5 kg / 3	15	děrovaný	pára		99	30 - 40	
	6 x GN1/1	8 kg / 3	24	nerez					
	10 x GN1/1	8 kg / 5	40	100 mm					
	10 x GN2/1	16 kg / 5	80						
	20 x GN1/1	8 kg / 10	80						
Vařená rýže	6 x GN2/3	2 kg / 3	6	nerez	pára		99	45	
	6 x GN1/1	3 kg / 3	9	100 mm					
(litr vody na kilogram rýže)	10 x GN1/1	3 kg / 5	15						
	10 x GN2/1	5 kg / 5	25						
	20 x GN1/1	3 kg / 10	30						
Pilaf rýže (litr vody na kilogram rýže)	6 x GN2/3	2 kg / 3	6	nerez	kombi	50	175	25 - 45	
	6 x GN1/1	3 kg / 3	9	100 mm					
	10 x GN1/1	3 kg / 5	15						
	10 x GN2/1	5 kg / 5	25						
	20 x GN1/1	3 kg / 10	30						
Pizza (nakonec 5 min. klapka)	6 x GN2/3	1 kg / 3	3	nerez	horký		180	20	
	6 x GN1/1	2 kg / 3	6	40 mm	vzduch				
	10 x GN1/1	2 kg / 5	10						
	10 x GN2/1	4 kg / 5	20						
	20 x GN1/1	2 kg / 10	20						
Plněná paprika	6 x GN2/3	2 kg / 3	6	nerez	kombi		175	30 - 40	
	6 x GN1/1	3,5 kg / 3	10,5	40 mm					
	10 x GN1/1	3,5 kg / 5	17,5						
	10 x GN2/1	7,5 kg / 5	37,5						
	20 x GN1/1	3,5 kg / 10	35						
Lasagne	6 x GN2/3	12 ks / 3	36	nerez	kombi	50	170	20 - 25	
	6 x GN1/1	18 ks / 3	54	65 mm					
	10 x GN1/1	18 ks / 5	90						
	10 x GN2/1	36 ks / 5	180						
	20 x GN1/1	18 ks / 10	180						
Cannelloni	6 x GN2/3	9 ks / 3	27	nerez	kombi	50	170	20	
	6 x GN1/1	15 ks / 3	45	40 mm					
	10 x GN1/1	15 ks / 5	75						
	10 x GN2/1	30 ks / 5	150						
	20 x GN1/1	15 ks / 10	150						
Ravioli koláč (nakonec 5 min. klapka)	6 x GN2/3	2 kg / 3	6	nerez	horký		175	15 - 20	
	6 x GN1/1	3 kg / 3	9	40 mm	vzduch				
	10 x GN1/1	3 kg / 5	15						
	10 x GN2/1	6,5 kg / 5	32,5						
	20 x GN1/1	3 kg / 5	15						

ZELENINA

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN/ množství GN	Celk. kapacita	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
Smažený květák	6 x GN2/3	1,5 kg / 6	9	smalt	horký		210	15	
(po 15-ti min. vaření)	6 x GN1/1	2,5 kg / 6	15	20 mm	vzduch				
	10 x GN1/1	2,5 kg / 10	25						
	10 x GN2/1	5 kg / 10	50						
	20 x GN1/1	2,5 kg / 20	50						
Mixovaná krájená zelenina	6 x GN2/3	1,5 kg / 6	9	děrovaný	pára		90	15	
	6 x GN1/1	2,5 kg / 6	15	nerez					
	10 x GN1/1	2,5 kg / 10	25	40 mm					
	10 x GN2/1	5,5 kg / 10	55						
	20 x GN1/1	2,5 kg / 20	50						
Vařená brokolice (čerstvá)	6 x GN2/3	1,5 kg / 3	4,5	děrovaný	pára		90	10	
	6 x GN1/1	2 kg / 3	6	nerez					
	10 x GN1/1	2 kg / 5	10	40 mm					
	10 x GN2/1	4,5 kg / 5	22,5						
	20 x GN1/1	2 kg / 10	20						
Vařený chřest (zmrazený)	6 x GN2/3	1,3 kg / 6	7,8	děrovaný	pára		90	20-25	
	6 x GN1/1	2 kg / 6	12	nerez					
	10 x GN1/1	2 kg / 10	20	40 mm					
	10 x GN2/1	5 kg / 10	50						
	20 x GN1/1	2 kg / 20	40						
Krájená mrkev (3 mm)	6 x GN2/3	1,3 kg / 6	7,8	děrovaný	pára		90	15	
	6 x GN1/1	2 kg / 6	12	nerez					
	10 x GN1/1	2 kg / 10	20	40 mm					
	10 x GN2/1	4,5 kg / 10	45						
	20 x GN1/1	2 kg / 20	40						
Vařený květák (čerstvý)	6 x GN2/3	1,5 kg / 6	9	děrovaný	pára		90	25-45	
	6 x GN1/1	2,5 kg / 6	15	nerez					
	10 x GN1/1	2,5 kg / 10	25	40 mm					
	10 x GN2/1	5 kg / 10	50						
	20 x GN1/1	2,5 kg / 20	50						
Vařené francouzské fazole (zmrazené)	6 x GN2/3	2 kg / 3	6	děrovaný	pára		90	10	
	6 x GN1/1	3,5 kg / 3	10,5	nerez					
	10 x GN1/1	3,5 kg / 5	17,5	40 mm					
	10 x GN2/1	7,5 kg / 5	37,5						
	20 x GN1/1	3,5 kg / 10	35						
Čerstvý špenát	6 x GN2/3	0,5 kg / 6	3	děrovaný	pára		90	7	
	6 x GN1/1	0,8 kg / 6	4,8	nerez					
	10 x GN1/1	0,8 kg / 10	8	40 mm					
	10 x GN2/1	1,6 kg / 10	16						
	20 x GN1/1	0,8 kg / 20	16						
Zmrazený špenát	6 x GN2/3	1,6 kg / 6	9,6	děrovaný	pára		90	10	
	6 x GN1/1	2,5 kg / 6	15	nerez					
	10 x GN1/1	2,5 kg / 10	25	40 mm					
	10 x GN2/1	5 kg / 10	50						
	20 x GN1/1	2,5 kg / 20	50						



PEČIVO, SLADKÉ PEČIVO A DEZERTY

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN/ množství GN	Celk. kapacita	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
Čerstvý chléb (bílý)	6 x GN2/3	10 ks, 100 g / 3	30	smalt	kombi	30	210	12 - 15	
	6 x GN1/1	15 ks, 100 g / 3	45	20 mm					
	10 x GN1/1	15 ks, 100 g / 5	75						
	10 x GN2/1	30 ks, 100 g / 5	150						
	20 x GN1/1	15 ks, 100 g / 10	150						
Zmrazený chléb (bílý)	6 x GN2/3	10 ks, 100 g / 3	30	smalt	horký vzduch		170	20 - 25	
	6 x GN1/1	15 ks, 100 g / 3	45	20 mm					
	10 x GN1/1	15 ks, 100 g / 5	75						
	10 x GN2/1	30 ks, 100 g / 5	150						
	20 x GN1/1	15 ks, 100 g / 10	150						
Listové pečivo (otevřená klapka)	6 x GN2/3	1 kg / 3	3	smalt	horký vzduch		175	45	
	6 x GN1/1	1,6 kg / 3	4,8	20 mm					
	10 x GN1/1	1,6 kg / 5	8	(pečicí papír)					
	10 x GN2/1	3,2 kg / 5	16						
	20 x GN1/1	1,6 kg / 10	16						
Jablkový štrůdl (poloviční otáčky ventilátoru)	6 x GN2/3	1 ks / 3	3	smalt	horký vzduch		180	30 - 40	
	6 x GN1/1	3 ks / 3	9	40 mm					
	10 x GN1/1	3 ks / 5	15						
	10 x GN2/1	6 ks / 5	30						
	20 x GN1/1	3 ks / 10	30						
Piškot (otevřená klapka)	6 x GN2/3	0,4 kg / 3	1,2	smalt	horký vzduch		165	40	
	6 x GN1/1	0,6 kg / 3	1,8	40 mm					
	10 x GN1/1	0,6 kg / 5	3	(pečicí papír)					
	10 x GN2/1	1,2 kg / 5	6						
	20 x GN1/1	0,6 kg / 10	6						
Croissant (zmrazený)	6 x GN2/3	16 ks / 3	48	smalt	kombi	20	150	15	
	6 x GN1/1	24 ks / 3	72	20 mm					
	10 x GN1/1	24 ks / 5	120						
	10 x GN2/1	48 ks / 5	240						
	20 x GN1/1	24 ks / 10	240						
Plněné palačinky	6 x GN2/3	9 ks / 3	27	smalt	kombi	50	170	15	
	6 x GN1/1	15 ks / 3	45	40 mm					
	10 x GN1/1	15 ks / 5	75						
	10 x GN2/1	30 ks / 5	150						
	20 x GN1/1	15 ks / 10	150						
Kokosové sušenky	6 x GN2/3	28 ks / 6	160	smalt	horký vzduch		135	15	
	6 x GN1/1	42 ks / 6	252	20 mm					
	10 x GN1/1	42 ks / 10	420						
	10 x GN2/1	84 ks / 10	840						
	20 x GN1/1	42 ks / 20	840						
Crème caramel	6 x GN2/3	15 ks / 6	90	smalt	pára		80	30	
	6 x GN1/1	24 ks / 6	144	40 mm					
	10 x GN1/1	24 ks / 10	240						
	10 x GN2/1	48 ks / 10	480						
	20 x GN1/1	24 ks / 20	480						

PEČIVO, SLADKÉ PEČIVO A DEZERTY

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN/ množství GN	Celk. kapacita	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
Krémový koláč	6 x GN2/3	9 ks / 3	27	smalt	horký		170	20 - 25	
(zmrazený)	6 x GN1/1	15 ks / 3	45	20 mm	vzduch				
(poloviční otáčky)	10 x GN1/1	15 ks / 5	75						
	10 x GN2/1	30 ks / 5	150						
	20 x GN1/1	15 ks / 10	150						
Au gratin	6 x GN2/3	10 ks / 3	30	formy	horký		175	35	
puding (nakonec 15 min.)	6 x GN1/1	15 ks / 3	45	umístit na rošt	vzduch				
	10 x GN1/1	15 ks / 5	75						
	10 x GN2/1	30 ks / 5	150						
	20 x GN1/1	15 ks / 10	150						
Panettone (poloviční otáčky ventilátoru)	6 x GN2/3	2 ks / 1	2	smalt	horký		165	55	
	6 x GN1/1	3 ks / 1	3		vzduch				
	10 x GN1/1	3 ks / 3	9						
	10 x GN2/1	6 ks / 3	18						
	20 x GN1/1	3 ks / 5	15						
Rozmarýnový koláč	6 x GN2/3	1,2 kg / 3	3,6	smalt	kombi	30	180	25 - 30	
	6 x GN1/1	1,8 kg / 3	5,4	20 mm					
	10 x GN1/1	1,8 kg / 5	9						
	10 x GN2/1	3,6 kg / 5	18						
	20 x GN1/1	1,8 kg / 10	18						



VYUŽITÍ GASTRONÁDOB

Parní konvektomaty RETIGO využívají gastronádoby s rozměrem GN 1/1 nebo GN 2/3 (pouze u velikosti 6 x GN 2/3). Používají se nerezové gastronádoby plné nebo děrované, rošty a smaltované plechy.

• NEREZOVÉ GASTRONÁDOBY

používají se k pečení masa a vaření příloh

• PLNÉ

• nádoby 40 mm

sekaná pečeně, pečené kousky masa, pečené ryby, dušené ryby, kachny, husy, přírodní řízky, rybí filé

• nádoby 65 mm

kapustové závitky, plněné paprikové lusky, vepřová pečeně, hovězí pečeně, rýže, zapékané brambory, zapékané těstoviny

• nádoby 100 mm

příprava omáček, vaření rýže, dušená masa v základech, jinak stejné využití jako u nádob 65 mm



• DĚROVANÉ

• nádoby 40 mm

• nádoby 65 mm

• nádoby 100 mm

Vaření: brambory, zelenina, vejce, uzená masa, květák na obalování

Ohřívání: houskové, bramborové a ovocné knedlíky, uzeniny, těstoviny



• ROŠTY



• VARNÉ VLOŽKY NA KNEDLÍKY

vaření houskových a bramborových knedlíků, pečení sekané



KNP 1/1-5

5 knedlíků o váze 500 gramů

KNP 1/1-3

3 knedlíky o váze 650 - 800 gramů

Použijeme-li varné vložky, knedlíky si po uvaření zachovávají kulatý tvar.

Plechý se do konvektomatu vkládají ob jedno zasunutí, proto doporučujeme jejich počet pro maximální využití kapacity stroje takto:

typ 611	6 ks	typ 1011	10 ks
typ 1021	20 ks	typ 2011	20 ks

Po dovaření knedlíky nemusíme propichovat, avšak pro vylepšení vzhledu a kvality knedlíků je dobré je potírat studenou vodou.

• SMALTOVANÉ GASTRONÁDOBY

Jsou určeny k pečení pečiva a koláčů, třeňých těst, kynutých těst, smažení a zapékání. Výhodou oproti nerezovým gastronádobám je jejich lepší tepelná vodivost, koláče jsou zespod lépe zbarvené, těsto se lépe zdvihá. Smaltované GN mají pravoúhlé rohy, lze využít i rohů koláče.

• CUKRÁŘSKÉ PLECHY

rozpékání mražených těst, záviny, laskonky, odpalovaná těsta, bagety, bulky

• nádoby 20 mm

vdolky, záviny, smažené řízky, smažené rybí filé, rybí prsty

• nádoby 40 mm

využití stejné jako u nerezových nádob 40 mm, dále můžeme použít na ovocné koláče, dukátové buchtičky, české buchty, smažení (nemůže se použít plná kapacita konvektomatu RETIGO)

• nádoby 65 mm

české buchty, francouzské brambory, zapékané těstoviny



• ZÁKLADNÍ SKLADBA GASTRONÁDOB

(školní jídelny, závodní kuchyně, nemocnice...)

pro velikosti:

611

6 ks smaltované 40 mm + 3 ks 65 mm
5 ks nerezová plná 100 mm
5 ks nerezová děrovaná 100 mm
1 ks rošt

1011

10 ks smaltované 40 mm + 5 ks 65 mm
8 ks nerezová plná 100 mm
8 ks nerezová děrovaná 100 mm
2 ks rošt

1021

10 ks smaltované 40 mm rozměr 2/1
5 ks smaltované 65 mm rozměr 2/1
13 ks nerezová plná 100 mm rozměr 1/1
13 ks nerezová děrovaná 100 mm rozměr 1/1
2 ks rošt 2/1 nebo 4 ks 1/1

2011

20 ks smaltované 40 mm
10 ks smaltované 65 mm
13 ks nerezová plná 100 mm
13 ks nerezová děrovaná 100 mm
3 ks rošt

U konvektomatu 1021 nedoporučujeme používat plechy 2/1 60mm určené do běžných trub! Jsou vyrobené z hrubého plechu a špatně se prohřívají, což vadí rovnoměrnému upečení potravin.

Skladba gastronádob pro restaurace je závislá na druzích připravovaného jídla.



Retigo, s.r.o.
Láň 2310, PB 43
CZ 756 64 Rožnov pod Radhoštěm
tel., fax: +420 571 652 434
e-mail: info@retigo.cz, prodej@retigo.cz
www.retigo.cz

hot line:
obchod: 603 571 360, 604 568 562
servis: 605 769 916, 603 895 191
odborný kuchař: 605 849 185, 603 854 372, 603 308 461