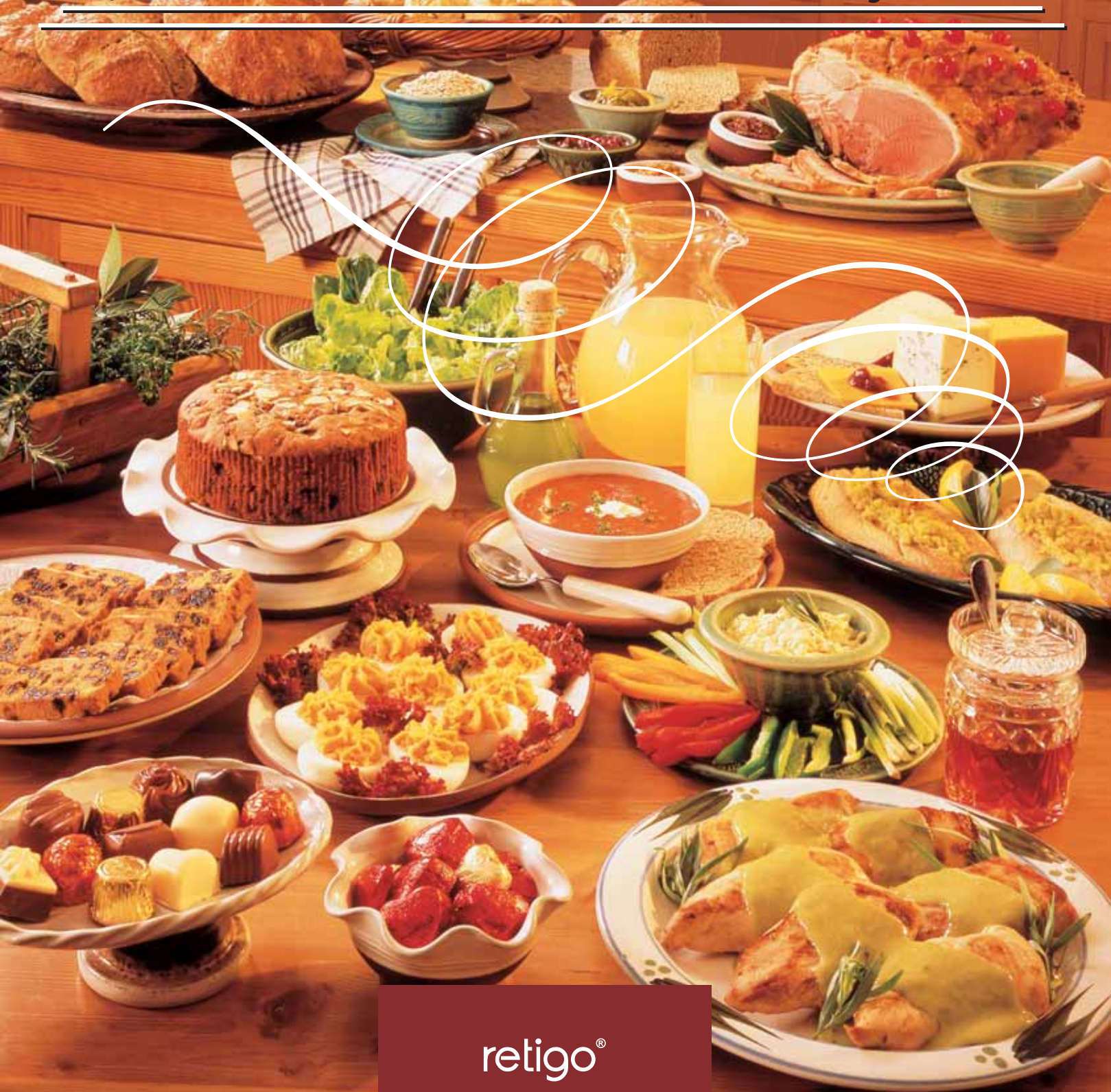


БЛЮДА ПО РЕЦЕПТАМ  
ФИРМЫ RETIGO  
ЦЕНТР СОВРЕМЕННОЙ КУХНИ



retigo®





Уважаемый коллега-повар!

Всем известно: наша работа – труд не из легких. Именно поэтому предлагаем Вам новую технологию, которая заменит устаревшее оборудование и облегчит работу.

На этих страницах я посоветую Вам, как эффективнее использовать конвектоматы RETIGO. Этот multifunctional кухонный прибор является незаменимым помощником в процессе приготовления пищи, позволяя при этом полностью соблюдать самые строгие требования органов санэпиднадзора. В конвектомате можно варить, жарить, выпекать, сушить и греть любые блюда. В отличие от устаревших методов варки, в пище, приготовленной в конвектомате, сохраняются минеральные вещества и витамины продуктов. Кроме того, конвектомат, благодаря небольшому потреблению электроэнергии, воды, времени и замене собой многих ранее использовавшихся кухонных приборов, поможет сэкономить немалые денежные средства. Несомненно, каждый повар оценит возможность одновременного приготовления разных блюд (например, яблочный рулет и цыплёнок на гриле), причем ни одно из блюд не пропитается запахом и вкусом другого.

К тому же в конвектоматах, обозначенных словом «comfort», предусмотрена возможность вводить до 200 программ, которые можно произвольно приспособлять местным кулинарным привычкам. В наше оборудование входит и термозонд, показывающий актуальную температуру внутри продукта. Эти данные, так называемые НАССР, имеют особое значение на фоне необходимости соблюдать предписания санэпиднадзора. Для того, чтобы приготовление пищи оставалось под постоянным контролем, конвектомат RETIGO можно подключить к компьютеру. Делается это очень просто, годится любой персональный компьютер. Данные, связанные с приготовлением того или иного блюда, сохраняются в памяти конвектомата, а прибором можно управлять даже на расстоянии. Работу в кухне без конвектомата я уже не могу себе представить. Надеюсь, что и Вы научитесь готовить вкусную, качественную пищу, с сохранением всех полезных веществ. Верю, что посетители ваших столовой или ресторана получат истинное удовольствие от приготовленной Вами еды. Если пожелаете более подробно познакомиться с этим отличным прибором, я с удовольствием помогу Вам.

Шеф-повар фирмы RETIGO

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение .....	2
Содержание .....	3
<b>Чешская кухня</b>	
<b>Мясо</b>	
Жареная свинина (целиком) • Свинина тушеная (целиком) - Буженина .....	5
Свиное мясо с тмином (брусочками) • Натуральные шницели (антрекоты, натуральные котлеты) • Рулетики из свинины и говядины	
Английский ростбиф • Шашлык (вертела) • Гуляш (говяжий, свиной) .....	7
Люля-кебаб, тефтели, свиные котлеты • Батоны из рубленого мяса • Жареные шницели	
Жареные рубленые котлеты (голландский шницель) .....	9
Жареная свиная ножка (гриль) • Цыпленок-гриль • Крылышки-гриль	
Жареные цыплята • Копченое мясо отварное • Жареная говядина	
Рыба на решетке (на сливочном масле)	
<b>Гарниры</b>	
Печеный картофель • Отварной картофель • Отварной рис .....	11
Кнедлики из белой булочки • Картофельные кнедлики • Отварные овощи	
<b>Мучные блюда</b>	
Изделия из замороженного слоеного теста • Кнедлики с фруктовой начинкой .....	13
Запеченные макаронные изделия (картофель, суфле из булочки) • Чешские сладкие мини-булочки с кремом - Бухты • Изделия из бисквитного теста (пай, бисквит, коржи для тортов)	
Кольца из заварного теста • Пряник - полуфабрикат Vitana, Natura...	
<b>Международная кухня</b>	
Бифштекс из вырезки с овощным рагу и шариками из картофельного пюре .....	15
Клецки из лосося на тушеном шпинате • Мясные фрикадельки в томатном соусе с кусочками овощей и лапшой Пене • Свиная вырезка в рулете из курятины с поджаренными на гриле овощами, глясе из португальского картофеля	
Деликатесный свиной окорок • Отварные морепродукты с мини-морковью, .....	17
овощами Романеско и отварным картофелем • Жареные натуральные котлеты из барашка с овощами, баклажаном, приготовленным на гриле, и картофелем, жаренным в коже	
Бифштекс из лосося с мини-морковью, капустой брокколи и жареным картофелем	
Вишневый шарик с лесными ягодами под шоколадным соусом со взбитыми сливками	
<b>Фирменные Блюда Поваров</b>	
Вишневый шарик с ягодным соусом из Бескидского леса • Валашская киселица .....	19
с лепешкой из теста • Копченая корейка, запеченная с пикантным картофельным пюре и мини-морковкой	
<b>Таблицы .....</b>	<b>20</b>
<b>Гастролотки .....</b>	<b>30</b>







#### ! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ !

При любой технологии конвектомат необходимо разогреть как минимум до первой упомянутой температуры! Рекомендуемые длительность и температура приготовления могут несколько отличаться в зависимости от размера и происхождения продуктов. Однако конвектоматы Retigo отличаются широкой шкалой вариантов использования и может случиться, что к одному результату Вы придете при помощи двух разных технологических методов. Данные рецептуры пригодны только к конвектоматам RETIGO.

## ЧЕШСКАЯ КУХНЯ - БЛЮДА ИЗ МЯСА

### • Жареная свинина (целиком)

Мясо посыпем солью и специями, положим на сплошные противни 40 мм. Конвектомат разогреем, настроим паровой режим, время 10 минут, температура 99°C. Эта операция заменит обжаривание мяса (поры затянутся), мясо сохранит свою сочность. Потом включим комбинированный режим, влажность 60%, время 70 минут, температура 160°C. Наконец, если нас не удовлетворяет цвет, переключим на горячий воздух, время 15 минут, температура 210°C. В случае применения термозонда, температура в сердцевине должна быть 93 - 95°C. Длительность приготовления зависит от качества мяса и размера куска.

### • Свинина тушеная (целиком) - Буженина

Мясо посыпем специями и положим на гастролоток глубиной 100 мм. Конвектомат разогреем, настроим паровой режим, время 10 минут, температура 99°C. Потом переключим на комбинированный режим, влажность 80%, время 1 час 20 минут, температура 160°C. Мясо тушим до готовности, температура в сердцевине должна быть 93 - 95°C. Одновременно с тушением мяса можем приготовить соус, в который по окончании добавим выделившийся при тушении мяса сок.

### • Свиное мясо с тмином (брусочками)

Нарезанное мясо на брусочки положим гастролоток глубиной 65 или 100 мм, посолим и посыпем тмином. Конвектомат разогреем, настроим комбинированный режим, влажность 40%, время 30 минут, температура 140°C. Во время жаренья мяса приготовим основу из лука, которую сгущаем мукой, и добавим специи по вкусу. Сок процедим на мясо, оставим комбинированный режим, влажность 60%, время 30 минут, температура 160°C. Мясо тушим до готовности.

### • Натуральные шницели (антрекоты, натуральные котлеты)

Нарезанное на порционные куски мясо отбиваем и посыпаем специями. Кладем на смазанные жиром эмалированные или нержавеющей листы глубиной 20 или 40 мм. Конвектомат разогреем, настроим режим горячий воздух, время 15 минут, температуру 210°C и обжарим. Приготовим основу из лука, которую сгущаем мукой, и добавим специи по вкусу. Обжаренные порции мяса кладем на нержавеющей листы 100 мм, поливаем мясным соком и доводим до готовности при комбинированном режиме, влажность 60% и температуре 160°C. Продолжительность тушения 30 - 70 минут, в зависимости от вида мяса.

### • Рулетки из свинины и говядины

Рулетки завернем (не обязательно перевязывать ниткой или прокалывать заостренными палочками) и плотно укладываем на смазанные жиром нержавеющей листы 100мм. Конвектомат разогреем и настроим горячий воздух, время 15 минут, температуру 200°C. Приготовим натуральный соус из основой из лука, вытекшего мясного сока, сгущенного мукой, и добавим специи по вкусу. Соус процедим на рулетки, тушим при комбинированном режиме, влажность 60%, время 1 час, температура 160°C. Длительность приготовления зависит от вида, размера и качества мяса.





### • Английский ростбиф

Маринованное мясо обжариваем со всех сторон на сковороде с жиром, вставляем в конвектомат и в середину куска мяса втыкаем термозонд. Конвектомат разогреем и настроим комбинированный режим 20%, температура камеры 85°C, температуру зонда настроим на 55 – 60°C и доведем до готовности.

### • Шашлык (вертела)

Можем приготовить двумя способами:

1. Приготовление блюда-минутки: мясо предварительно замаринуем. Конвектомат разогреем и настроим на горячий воздух, время 10 минут, температура 210°C.
2. Технология для общепита: Конвектомат разогреем и настроим на комбинированный режим, влажность 60%, время 30 минут, температура 140°C.

### • Гуляш (говяжий, свиной)

Мясо нарежем на кубики и положим на нержавеющей лист глубиной 100 мм. Конвектомат разогреем и настроим комбинированный режим, 60% влажность, время 30 минут, температура 130°C. Мясо через 15 минут размешаем. Пока тушится мясо, приготовим основу для гуляша со всеми специями.

Можем действовать двумя способами:

1. Мясо польем основой без добавления муки и тушим до готовности. Затем готовое мясо вынем, а основу процедим в большую посуду, где ее загустим, добавим специи и прокипятим.
2. Основу загустим, добавим специи, нальем на мясо и доведем до готовности..

Оба варианта готовим в комбинированном режиме, влажности 60% и температуре 150°C. Длительность приготовления зависит от вида мяса (45 – 75 минут). Второй способ удобен тем, что сгущенный сок проваривается вместе с мясом, то есть сэкономим около 30 минут от общего времени приготовления гуляша.

### • Люля-кебаб, тефтели, свиные котлеты

На эмалированные листы, смазанные жиром, укладываем порции плотными рядами. Конвектомат разогреем и настроим комбинированный режим, влажность 60%, время 30 минут, температура 140°C. Если хотим получить поджаристую корочку, сократим время комбинированного режима и дожарим при более высокой температуре в горячем воздухе.

### • Батоны из рубленого мяса

Из измельченного на мясорубке мяса с добавленными специями и солью сформируем батоны, которые кладем на листы. Конвектомат разогреем и настроим комбинированный режим, влажность 80%, время 45 минут, температура 140°C. Время от времени батоны поливаем горячей водой.

Потом настроим режим горячий воздух, время 15 минут, температура 210°C.

При жарке в конвектомате Retigo Comfort можем открыть клапан. От этого изделия приобретут красивый золотистый цвет.

### • Жареные шницели

Куски мяса обваливаем в муке, смачиваем в яйце и панируем в молотых сухарях, затем укладываем на смазанные жиром эмалированные листы, чтобы не перекрывались. Сверху смазываем растительным маслом.

Конвектомат разогреем на температуру 230°C. В разогретый конвектомат вставляем листы со шницелями. Настроим режим горячий воздух, время 15 минут, температура 220°C. Шницеля переворачивать не надо.





### • Жареные рубленые котлеты (голландский шницель)

На смазанные жиром эмалированные листы кладем порции так, чтобы не перекрывались. Конвектомат разогреем и настроим комбинированный режим, влажность 20%, время 20 минут, температура 140°C. Эта технология поможет нам довести мясо до готовности. Котлеты с золотистой корочкой получим, переключив на режим горячий воздух, время 20 минут, температура 210°C. В модели Comfort откроем клапан.

### • Жареная свиная ножка (гриль)

Замаринованные ножки положим на решетки или сплошные листы. Конвектомат разогреем и настроим на комбинированный режим, влажность 80%, время 1 час 20 минут, температура 120°C. Затем ножки польем смесью растительного масла и пряностей для гриля. Продолжаем жарить в комбинированном режиме, уменьшим влажность до 40%, повысим температуру до 165°C и 25 минут доводим до готовности.

### • Цыплята-гриль

Цыплят целиком приготовим на решетках. В нижнюю часть конвектомата вставим сплошной гастролоток, куда будут стекать выделяющиеся жир и сок. Тепловая обработка совершается также, как у жареных цыплят.

### • Крылышки-гриль

Крылышки посыпем специями и разложим на решетки или низкие эмалированные листы. Конвектомат разогреем и настроим на комбинированный режим, влажность 60%, время 15 минут, температура 140°C. Затем включим горячий воздух, время 15 минут, температура 210°C.

### • Жареные цыплята

Цыплят порционируем и кладем на листы 40 мм, посолим и посыпем специями. Конвектомат разогреем и настроим на комбинированный режим, влажность 60%, время 25 минут, температура 140°C. Затем переключим на режим горячий воздух, время 20 минут, температура 210°C. В конвектомате Comfort откроем клапан. Благодаря этому порции получатся золотистыми и хрустящими.

### • Копченое мясо отварное

Если мясо в сетке, его лучше освободить еще перед варкой, потому что при отваривании в конвектомате сохраняет свою форму. Мясо кладем на перфорированные листы. Если предполагаем использовать бульон для супа, в нижнюю часть конвектомата поставим сплошной гастролоток. Конвектомат разогреем и настроим на паровой режим, время 70 - 80 минут, температура 99°C. Но можем выбрать и низкотемпературное отваривание, при котором получим больший выход отварного мяса. Делается следующая настройка: паровой режим, время 20 минут, температура 99°C, затем температура 75°C, время 3 часа 40 минут.

### • Жареная говядина

Куски говяжьего мяса посолим, посыпем специями и кладем на сплошные листы. Конвектомат разогреем и настроим на паровой режим, температура 99°C, при которой на мясе стянутся поры и сохранится его сочность. Приготовим основу, которой польем мясо и тушим до готовности при комбинированном режиме, влажность 60%, время 1 час 40 минут и температура 160 °C. К преимуществам метода относится, что мясо проходит термообработку во время приготовления основы. Этим сэкономим 30 минут из общего времени приготовления.

### • Рыба на решетке (на сливочном масле)

Рыбу посыпем специями, посолим и кладем на смазанный жиром сплошной лист. Конвектомат разогреем и настроим на влажность 20%, время 20 минут, температура 140°C. Если используем еще замороженные порции рыбы, время надо продлить. В качестве специй рекомендуем использовать красный сладкий молотый перец, который поможет сделать более ярким цвет готового блюда.





## ГАРНИРЫ

### • Печеный картофель

Отварной нарезанный картофель кладем на смазанный жиром эмалированный лист. Конвектомат разогреем и печем в режиме горячий воздух 220°C, 15 - 20 минут. В процессе выпекания картофель помешиваем. Для улучшения результата можно использовать растительное масло, окрашенное красным сладким молотым перцем.

### • Отварной картофель

Картофель нарежем на такие куски, какие хотим иметь на тарелке. Выложим их на перфорированные листы 65 - 100 мм и посыплем солью. Конвектомат разогреем и настроим на паровой режим, температура 105°C, время 35 минут. К преимуществам метода относится то, что картофель не разваривается и сохраняет такую же форму, как в сыром виде.

### • Отварной рис

Промытый рис высыпем в сплошные листы глубиной 100 мм (количество 3 кг) или 65 мм (количество 2 кг). Заливаем горячей водой (на 1 кг риса 1 литр воды), посолим и добавим растительное масло. Конвектомат разогреем и настроим на паровой режим, температуру на 99°C и время 45 минут. В конце варки рис пошевелим.

### • Кнедлики из белой булочки

Тесто приготовим обычным способом. Формуем кнедлики и укладываем на смазанные жиром вкладыши для кнедников или на сплошные листы 40 мм. На один лист помещается максимально 5 шт. по 0,5 кг. Конвектомат разогреем и кнедлики вставляем так, чтобы над листом оставался промежуток (каждый второй этаж в камере). Настроим на паровой режим, температура 95 - 99°C, время 25 - 30 минут. Готовые кнедлики вынимаем и смазываем водой.

### • Картофельные кнедлики

Из теста сформируем кнедлики и укладываем на сплошные листы. Конвектомат разогреем и настроим на паровой режим, время 30 минут, температура 99°C. Если готовим небольшие изделия из картофельного теста (шишки, вареники с повидлом), сократим только время варки.

### • Отварные овощи

Овощи варим в перфорированных гастролотках. Если добавляем различные специи (Подравка, Вегета и др.), пользуемся сплошными листами. Для большинства видов овощей используем паровой режим, температура 99°C, время 20 - 30 минут. Если овощи варим целиком (цветная капуста, сельдерей и т.д.), температуру можем увеличить до 105°C.



## МУЧНЫЕ БЛЮДА

### • Изделия из замороженного слоеного теста

Изделия разложим на смазанные листы или решетки, закрытые бумагой для выпечки, и смажем льезоном. Конвектомат разогреем и настроим на режим горячий воздух, выпекаем 10 минут при температуре 210°C. Затем температуру снизим до 195°C в комбинированном режиме, влажность 20% и доводим до готовности в течение 5 минут.

### • Кнедлики с фруктовой начинкой

Кнедлики приготовим обычным способом. Используем смазанные жиром сплошные листы 20 - 40 мм. Действуем также, как при варке кнедликов из рогаликов, только время приготовления снизим до 10 - 15 минут.

### • Запеченные макаронные изделия (картофель, суфле из булочки)

Продукты для запекания приготовим обычным способом, потом выложим в смазанные жиром гастролотки. Смесь польем молоком с яйцами. Конвектомат разогреем и настроим на горячий воздух, время 20 минут, температура 140°C. В модели Comfort откроем клапан. Через 15 минут рекомендуем конвектомат открыть и осушить пар, осевший внизу гастролотков, что будет способствовать равномерному выпеканию. Переключим на горячий воздух, температуру повысим до 210°C и еще 20 минут доводим до готовности.

### • Чешские сладкие мини-булочки с кремом - Бухты

Булочки приготовим обычным способом. Выложим в смазанные жиром эмалированные листы 40 мм. Конвектомат разогреем и настроим на горячий воздух, время 13 минут, температура 155°C. Переключим на комбинированный режим, влажность 20%, время 6 минут, температура 170°C. Наконец температуру еще поднимем до 180°C в комбинированном режиме с 20% влажностью и 6 минут допекаем.

### • Изделия из бисквитного теста (пай, бисквит, коржи для тортов)

Тесто нальем на листы или формы, лучше всего эмалированные, смазанные жиром и обсыпанные мукой. Конвектомат разогреем до 200°C, вставим листы, настроим режим горячий воздух, время 30 минут, температура 180°C. Длительность выпекания зависит от количества теста на листе или в форме. Вместо смазывания листов жиром можем использовать специальную бумагу для выпечки.

### • Кольца из заварного теста

Веночки выдавим из корнетика на смазанные жиром эмалированные листы. Конвектомат разогреем и настроим на горячий воздух, температура 180°C, время 20 минут. При первоначальном выпекании добавим влажность ручную, брызнув в камеру машины. За пять минут до окончания выпечки можем открыть клапан.

### • Пряник - полуфабрикат Vitana, Natura...

Тесто для пряников приготовим по инструкции и нальем на листы, обсыпанные мукой. Конвектомат разогреем и настроим на режим горячий воздух, время 30 минут, температура 140°C. За пять минут до окончания выпечки откроем клапан. Длительность выпекания зависит от количества теста на листах.







## МЕЖДУНАРОДНАЯ КУХНЯ

### • Бифштекс из вырезки с овощным рагу и шариками из картофельного пюре

Посыпем бифштекс специями и положим на решетку в разогретый конвектомат, который настроим на 200°C в режиме горячий воздух. В кусок мяса воткнем термозонд и жарим до тех пор, пока температура в середине куска не дойдет до 70°C. Нарезанные овощи высыпем на смазанный жиром гастролоток и добавим к мясу. Из отварного картофеля приготовим пюре, из которого ложечкой формуем шарики. На тарелку сначала кладем порцию мяса, рядом овощи и вокруг шарики из картофельного пюре. Мясо польем выделившимся соком.

### • Клецки из лосося на тушеном шпинате

Избавленное от костей филе лосося измельчим на мясорубке, добавим специи, сливки, смесь перемешиваем и формуем из нее клецки. Клецки укладываем на смазанный жиром эмалированный гастролоток. Конвектомат разогреем и настроим на паровой режим, температура 99°C, время 8 минут.

Нарезанные свежие или мороженые листья шпината посолим, добавим чеснок, положим в гастролоток и вместе и варим вместе с клецками из лосося. На тарелку сначала кладем шпинат, потом клецки из лосося и польем приготовленным соусом.

### • Мясные фрикадельки в томатном соусе с кусочками овощей и лапшой Пене

Из пропущенного через мясорубку мяса, смешанного со всеми специями по вкусу, формуем шарики и укладываем на смазанный жиром гастролоток. Конвектомат разогреем и настроим на комбинированный режим, 20% влажность, время 20 минут, температура 140°C. Потом переключим на режим горячий воздух температура 200°C, время 15 минут. В отдельный приготовленный томатный соус выльем выделившийся сок и подаем. На тарелку наливаем сначала соус, на него кладем мясные фрикадельки и рядом лапшу пене.

### • Свиная вырезка в рулете из курятины с поджаренными на гриле овощами, глясе из портвейна и мятым картофелем

Куриное мясо пропустим через мясорубку, добавим специи, сливки и хорошо вымешиваем в пышную массу. При помощи кондитерской пластинки куриный фарш нанесем на пищевую пленку, сверху кладем свиную вырезку со специями, все это наконеч заворачиваем. Конвектомат разогреем и настроим на комбинированный режим, температура 130°C, 60% влажность, температура в сердцевине 65°C. Зонд надо воткнуть в середину вырезки. Овощи обжариваем в гастролотке при горячем воздухе 200°C в течение 7 минут.

На тарелки сначала наливаем глясе, затем поджаренные овощи и нарезанную свиную вырезку. Наконеч добавим отварной размятый картофель и украсим.





- **Деликатесный свиной окорок**

Мясо посолим, посыпем специями и кладем на сплошные листы. Конвектомат разогреем и настроим на паровой режим 99°C на время 10 минут. Эта операция заменит процесс обжарки мяса. Потом включим комбинированный режим 160°C, 60% влажность и температура в сердцевине 92°C (надо использовать термозонд). Если нас не удовлетворяет цвет готового блюда, дополнительно переключим на горячий воздух 210°C на 15 минут.

- **Отварные морепродукты с мини-морковью, овощами Романеско и отварным картофелем**

Мороженые морепродукты выложим в гастролоток и посыпем специями для рыбных блюд. Конвектомат разогреем и настроим на паровой режим 99°C, время 15 минут. Вместе с морепродуктами можем варить мини-морковь, овощи романеско и картофель. Овощи рекомендуем посыпать специями Вегета или Фондор. На тарелки сначала кладем морепродукты, рядом овощи, картофель и наконец украсим.

- **Жареные натуральные котлеты из барашка с овощами, баклажаном, приготовленным на гриле, и картофелем, жаренным в кожуре**

Посыпанные специями натуральные котлеты из барашка выкладываем на решетки и смазываем растительным маслом. Конвектомат разогреем и настроим на комбинированный режим, 20% влажность, время 10 минут, температура 160°C. Потом переключим на горячий воздух 210°C на 8 минут. Баклажан нарезаем, посыпая солью и можем готовить вместе с мясом. Овощи обжарим в режиме горячий воздух 200°C в течение 7 минут. Дно эмалированного гастролотка закроем пленкой из тефлона, на которую насыпем хорошо промытый, но неочищенный от кожуры нарезанный картофель (картофель по-американски). Сбрызгиваем растительным маслом и жарим при температуре 230°C в течение 10 минут. На тарелки сначала кладем овощи и баклажан, рядом котлетки и наконец жареный картофель по-американски.

- **Бифштекс из лосося с мини-морковью, капустой брокколи и жареным картофелем**

Посыпанные специями бифштексы из лосося выкладываем на решетку. Конвектомат разогреем и настроим на комбинированный режим, 30% влажность, время 6 минут, температура 160°C. Потом переключим на режим горячий воздух 210°C, время 9 минут. Овощи сварим в паровом режиме при 99°C в течение 10 – 15 минут, а картофель по-американски поджарим при горячем воздухе 230°C в течение 10 минут. На тарелки сначала кладем бифштексы из лосося, рядом овощи и картофель по-американски.

- **Вишневый шарик с лесными ягодами под шоколадным соусом со взбитыми сливками**

Шоколадные конфеты с вишневой начинкой завернем в картофельное тесто и сформируем классические круглые кнедлики. Конвектомат разогреем и настроим на паровой режим, температура 99°C, время 10 минут. Отдельно приготовим летние ягоды, которые нагреем с добавлением сахара. На тарелку наливаем сначала горячую ягодную смесь, на нее кладем кнедлик и наконец украшаем жидким шоколадом и взбитыми сливками.





## ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА ПОВАРОВ

### • **Вишневый шарик с ягодным соусом из Бескидского леса**

Шоколадные кофеты с вишневой начинкой завернем в картофельное тесто и сформируем классические круглые кнедлики. Отварим их в конвектомате Retigo, 10 минут в паровом режиме при температуре 99°C. Во время варки нагреем лесные ягоды, смешанные с сахаром. На тарелку кладем кнедлик на горячей ягодной смеси, украшаем взбитыми сливками и жидким шоколадом.

### • **Валашская киселица с лепешкой из теста**

На кубики нарезанный шпик обжариваем, добавим нарезанный лук и слегка припускаем. К этой основе добавляем нарезанную капусту, зальем водой и варим. Отварим нарезанный на кубики картофель и сушеные или свежие грибы. Колбаски нарежем поперек на кусочки и обжарим в жире. Затем колбасу, картофель и грибы добавим к капусте и варим вместе. Добавим специи (например, «Дичь»), соль и тмин. Все вместе варим до готовности. Муку размешаем со сливками, выльем в суп и доведем до кипения. Добавим по вкусу сахар, соль и майоран. Окончив варить, нальем суп в порционные миски и поставим в охладитель Retigo. Миски с холодным супом сверху закрываем лепешкой из слоеного теста и посыпаем тмином. Наконец запекаем в конвектомате, 13 минут в горячем воздухе при температуре 180°C. Во время запекания нагреется и суп.

### • **Копченая корейка, запеченная с пикантным картофельным пюре и мини-морковкой**

Отварную копченую корейку нарезаем на порционные куски и кладем на листы, закрытые пленкой из тефлона. Приготовим картофельное пюре из порошка фирмы «Nestle» (в холодном состоянии). В пюре добавляем натертый сыр с плесенью, лук-резанец и посолим. Этой смесью наполним корнетик для украшения и выдавливаем ее на куски корейки. Картофельное пюре смажем взбитыми яйцами и запечем в конвектомате, 12 минут в горячем воздухе при температуре 180°C. В качестве гарнира можем подать отварную мини-морковь, к которой по вкусу добавим смесь специй Фондор-Магги.





## МЯСО

Блюдо	Размер конвектомата	Емкость ГЛ/ колич-во ГЛ/	Общая емкость	ГЛ тип	Вид режима	Влажн. %	t °С	Время мин.	Термо-зонд °С
Цыпленок (1,2 кг)	6 x ГЛ2/3	4 шт./ 1	4	решетку	комбинир		140	25	80 - 85
	6 x ГЛ1/1	8 шт./ 2	16	для цыплят	▼				
	10 x ГЛ1/1	8 шт./ 3	24	и нержав.	горячий		210	15	
	10 x ГЛ2/1	8 шт./ 6	40	блюдо	воздух				
Куриная грудинка	20 x ГЛ1/1	8 шт./ 6	40	под решетку					
	6 x ГЛ2/3	8 шт./ 6	48	перфорир.	пар		75	30	72
	6 x ГЛ1/1	12 шт./ 6	72	нержав.					
	10 x ГЛ1/1	12 шт./ 10	120	20 мм					
10 x ГЛ2/1	24 шт./ 10	240							
Куриные окорочка	20 x ГЛ1/1	12 шт./ 20	240						
	6 x ГЛ2/3	13 шт./ 3	39	решетку	комбинир	50	140	15	
	6 x ГЛ1/1	20 шт./ 3	60	для гриля	▼				
	10 x ГЛ1/1	20 шт./ 5	100	инержав.	горячий		210	15	
10 x ГЛ2/1	40 шт./ 5	200	блюдо под	воздух					
Жареная утка (1,90 кг)	20 x ГЛ1/1	20 шт./ 10	200	решетку					
	6 x ГЛ2/3	1 шт./ 3	3	нержав.	комбинир		140	40	
	6 x ГЛ1/1	2 шт./ 3	6	40 мм	▼				
	10 x ГЛ1/1	2 шт./ 5	10		горячий		210	15	
10 x ГЛ2/1	4 шт./ 5	20		воздух					
Утиная грудинка	20 x ГЛ1/1	2 шт./ 10	20						
	6 x ГЛ2/3	4 шт./ 6	24	решетку	комбинир	40	180	25	
	6 x ГЛ1/1	6 шт./ 6	36	для гриля					
	10 x ГЛ1/1	6 шт./ 10	60	и нержав.					
10 x ГЛ2/1	12 шт./ 10	120	блюдо						
Жареная свиная спинка	20 x ГЛ1/1	6 шт./ 20	120	под решетку					
	6 x ГЛ2/3	2 кг/ 3	6	решетку	комбинир	30	150	65	70
	6 x ГЛ1/1	3 кг/ 3	9	для гриля					
	10 x ГЛ1/1	3 кг/ 5	15	и нержав.					
10 x ГЛ2/1	6 кг/ 5	30	блюдо						
Свиная корейка (3 кг)	20 x ГЛ1/1	3 кг/ 10	30	под решетку					
	6 x ГЛ2/3	3 кг/ 2	6	решетку	пар	50	99	10	85
	6 x ГЛ1/1	6 кг/ 2	12	для гриля	▼				
	10 x ГЛ1/1	6кг/ 5	30	и нержав.	комбинир		160	90	
10 x ГЛ2/1	12 кг/ 5	60	блюдо						
Жареный шницель (свежий 100 г)	20 x ГЛ1/1	6 кг/ 10	60	под решетку					
	6 x ГЛ2/3	10 шт./ 6	60 шт.	противень	горячий		220	15	
	6 x ГЛ1/1	15 шт./ 6	90 шт.	эмалир.	воздух				
	10 x ГЛ1/1	15 шт./ 10	150 шт.	20 мм					
10 x ГЛ2/1	30 шт./ 10	300 шт.							
Ростбиф (2,5-3 кг)	20 x ГЛ1/1	15 шт./ 20	300 шт.						
	6 x ГЛ2/3	3,5 кг/ 3	10,5	решетку	горячий		160	65	50
	6 x ГЛ1/1	5 кг/ 3	15	для гриля	воздух				
	10 x ГЛ1/1	5 кг/ 5	25	и нержав.					
10 x ГЛ2/1	10 кг/ 5	50	блюдо						
	20 x ГЛ1/1	5 кг/ 10	50	под решетку					

## МЯСО

Блюдо	Размер конвектомата	Емкость ГЛ/ колич-во ГЛ/	Общая емкость	ГЛ тип	Вид режима	Влажн. %	t °С	Время мин.	Термо-зонд °С
Тушеная свинина (1,5 кг)	6 x ГЛ2/3	5 кг/ 2	10	нержав.	пар		140	25	80-85
	6 x ГЛ1/1	8 кг/ 3	24	65 мм	▼				
	10 x ГЛ1/1	8 кг/ 5	40		комбинир		210	15	
	10 x ГЛ2/1	16 кг/ 5	80						
Корейка барашка	20 x ГЛ1/1	8 кг/ 10	80						
	6 x ГЛ2/3	2 шт./ 2	4	решетку	горячий		75	30	72
	6 x ГЛ1/1	4 шт./ 2	8	для гриля	воздух				
	10 x ГЛ1/1	4 шт./ 4	16	и нержав.					
10 x ГЛ2/1	8 шт./ 4	32	блюдо под						
Окорок барашка (1,8 кг)	20 x ГЛ1/1	4 шт./ 10	40	решетку					
	6 x ГЛ2/3	1,8 кг/ 2	3,6	нержав.	комбинир	50	140	15	
	6 x ГЛ1/1	3,6 кг/ 2	7,2	40 мм					
	10 x ГЛ1/1	3,6 кг/ 4	14,4				210	15	
10 x ГЛ2/1	7,2 кг/ 4	28,8							
Телячья вырезка	20 x ГЛ1/1	3,6 кг/ 10	36						
	6 x ГЛ2/3	4,7 кг/ 3	14,1	решетку	комбинир		140	40	
	6 x ГЛ1/1	7 кг/ 3	21	для гриля					
	10 x ГЛ1/1	7 кг/ 5	35	и нержав.			210	15	
10 x ГЛ2/1	14 кг/ 5	70	блюдо под						
Воробей из свинины (мясо нарезать)	20 x ГЛ1/1	7 кг/ 10	70	решетку					
	6 x ГЛ2/3	2 кг/ 5	10	нержав.	комбинир	40	180	25	
	6 x ГЛ1/1	3 кг/ 6	18	40 мм					
	10 x ГЛ1/1	3 кг/ 10	30						
10 x ГЛ2/1	6 кг/ 10	60							
Фарширов. теляч.рулет (200 г завернуто в пленку)	20 x ГЛ1/1	3 кг/ 20	60						
	6 x ГЛ2/3	10 шт./ 3	30	решетку	пар	30	150	65	70
	6 x ГЛ1/1	15 шт./ 3	45	для гриля					
	10 x ГЛ1/1	15 шт./ 5	75	и нержав.					
10 x ГЛ2/1	30 шт./ 5	150	блюдо под						
Заячья корейка (0,8 кг)	20 x ГЛ1/1	15 шт./ 10	150	решетку					
	6 x ГЛ2/3	2 шт./ 3	6	нержав.	комбинир	50	99	10	85
	6 x ГЛ1/1	4 шт./ 3	12	40 мм					
	10 x ГЛ1/1	4 шт./ 5	20				160	90	
10 x ГЛ2/1	8 шт./ 5	40							
Фарширов. кроличья корейка	20 x ГЛ1/1	4 шт./ 10	40						
	6 x ГЛ2/3	2 шт./ 3	6	решетку	комбинир		220		15
	6 x ГЛ1/1	4 шт./ 3	12	для гриля					
	10 x ГЛ1/1	4 шт./ 5	20	и нержав.					
10 x ГЛ2/1	8 шт./ 5	40	блюдо под						
Копченое мясо	20 x ГЛ1/1	4 шт./ 10	40	решетку					
	6 x ГЛ2/3	4 кг/ 3	12	перфорир.	пар		160	65	50
	6 x ГЛ1/1	8 кг/ 3	24	нержав.					
	10 x ГЛ1/1	8 кг/ 5	40	100мм					
10 x ГЛ2/1	8 кг/ 10	80							
	20 x ГЛ1/1	8 кг/ 10	80						







## МЯСО

Блюдо	Размер конвектомата	Емкость ГЛ/ колич-во ГЛ/	Общая емкость	ГЛ тип	Вид режима	Влажн. %	t °C	Время мин.	Термо-зонд °C
Ветчина (8 кг)	6 x ГЛ2/3	1 шт./ 2	2	нержав.	пар		99	140	25
	6 x ГЛ1/1	1 шт./ 2	2	40 мм	↓				
	10 x ГЛ1/1	1 шт./ 3	3		комбинир	50	140	100	50
	10 x ГЛ2/1	2 шт./ 3	6		↓				
	20 x ГЛ1/1	1 шт./ 6	6		г. воздух		140	72	70
Фарширов. индейка (2,5 кг)	6 x ГЛ2/3	1 шт./ 1	1	нержав.	комбинир		130	60	
	6 x ГЛ1/1	2 шт./ 2	4	65 мм	↓				
	10 x ГЛ1/1	2 шт./ 4	8		комбинир		160	20	
	10 x ГЛ2/1	4 шт./ 4	16		↓				
	20 x ГЛ1/1	2 шт./ 8	16		г.воздух		200	15	
Батон из рубленого мяса	6 x ГЛ2/3	4 кг/ 3	12	нержав.	комбинир	50	145	30	
	6 x ГЛ1/1	8 кг/ 3	24	65 мм	↓				
	10 x ГЛ1/1	8 кг/ 5	40		комбинир	50	160	30	
	10 x ГЛ2/1	8 кг/ 10	80						
	20 x ГЛ1/1	8 кг/ 10	80						
Чевабчичи	6 x ГЛ2/3	1 кг/ 5	5	нержав.	комбинир		160	25	
	6 x ГЛ1/1	2 кг/ 5	10	40 мм	↓				
	10 x ГЛ1/1	2 кг/ 10	20						
	10 x ГЛ2/1	4 кг/ 10	40						
	20 x ГЛ1/1	2 кг/ 20	40						
Говяжий антрекот	6 x ГЛ2/3	6 шт./ 5	30	нержав.	горячий		200		
	6 x ГЛ1/1	10 шт./ 5	50	40 мм	воздух			80-100	
	10 x ГЛ1/1	10 шт./ 10	100		↓				
	10 x ГЛ2/1	20 шт./ 10	200		комбинир		135		
	20 x ГЛ1/1	10 шт./ 20	200						
Рулетики (свежие)	6 x ГЛ2/3	23 шт./ 2	46		горячий		210		
	6 x ГЛ1/1	40 шт./ 3	120		воздух			60-80	
	10 x ГЛ1/1	40 шт./ 5	200		↓				
	10 x ГЛ2/1	80 шт./ 5	400		комбинир		160		
	20 x ГЛ1/1	40 шт./ 10	400						

## РЫБЫ & МОРСКИЕ ПРОДУКТЫ

Блюдо	Размер конвектомата	Емкость ГЛ/ колич-во ГЛ/	Общая емкость	ГЛ тип	Вид режима	Влажн. %	t °C	Время мин.	Термо-зонд °C
Живой омар (500-600 г)	6 x ГЛ2/3	2 шт./ 3	6	перфорир.	пар		99	7-10	60-65
	6 x ГЛ1/1	3 шт./ 3	9	нержав.					
	10 x ГЛ1/1	3 шт./ 5	15	20 мм					
	10 x ГЛ2/1	6 шт./ 5	30						
	20 x ГЛ1/1	3 шт./ 10	30						
Лангусты в улитке (средней величины)	6 x ГЛ2/3	20 шт./ 6	120	перфорир.	пар		99	5-6	
	6 x ГЛ1/1	30 шт./ 6	180	нержав.					
	10 x ГЛ1/1	30 шт./ 10	300	20 мм					
	10 x ГЛ2/1	65 шт./ 10	650						
	20 x ГЛ1/1	30 шт./ 20	600						
Морской окунь целый (2 кг)	6 x ГЛ2/3	1 шт./ 6	6	нержав.	пар		75	70-75	70
	6 x ГЛ1/1	2 шт./ 6	12	20 мм					
	10 x ГЛ1/1	2 шт./ 10	20						
	10 x ГЛ2/1	4 шт./ 10	40						
	20 x ГЛ1/1	2 шт./ 20	40						
Лосось целый	6 x ГЛ2/3	1,5 кг/ 3	4,5	перфорир.	пар		75	100	70
	6 x ГЛ1/1	2 кг/ 3	6	нержав.					
	10 x ГЛ1/1	2 кг/ 5	10	20 мм					
	10 x ГЛ2/1	4,5 кг/ 5	22,5						
	20 x ГЛ1/1	2 кг/ 10	20						
Форель целый (300-400 г)	6 x ГЛ2/3	4 шт./ 6	24	перфорир.	пар		70	20-30	68
	6 x ГЛ1/1	6 шт./ 6	36	нержав.					
	10 x ГЛ1/1	6 шт./ 10	60	20 мм					
	10 x ГЛ2/1	12 шт./ 10	120						
	20 x ГЛ1/1	6 шт./ 20	120						
Шницеля из окуня (150 г)	6 x ГЛ2/3	8 шт./ 6	48	перфорир.	пар		70		65
	6 x ГЛ1/1	12 шт./ 6	72	нержав.					
	10 x ГЛ1/1	12 шт./ 10	120	20 мм					
	10 x ГЛ2/1	24 шт./ 10	240						
	20 x ГЛ1/1	12 шт./ 20	240						
Размороженный осьминог (600-800 г)	6 x ГЛ2/3	3,3 кг/ 3	9,9	перфорир.	пар		99	75-80	75
	6 x ГЛ1/1	5 кг/ 3	15	контейнер					
	10 x ГЛ1/1	5 кг/ 5	25	20 мм					
	10 x ГЛ2/1	10 кг/ 5	50						
	20 x ГЛ1/1	5 кг/ 10	50						
Рыбье ассорти	6 x ГЛ2/3	2,4 кг/ 3	7,2	нержав.	пар		80	110	75
	6 x ГЛ1/1	4 кг/ 3	12						
	10 x ГЛ1/1	4 кг/ 5	20						
	10 x ГЛ2/1	8 кг/ 5	40						
	20 x ГЛ1/1	4 кг/ 10	40						
Отварной краб	6 x ГЛ2/3	3 шт./ 3	9	перфорир.	пар		99	35-40	
	6 x ГЛ1/1	5 шт./ 3	15	нержав.					
	10 x ГЛ1/1	5 шт./ 5	25	40 мм					
	10 x ГЛ2/1	10 шт./ 5	50						
	20 x ГЛ1/1	5 шт./ 10	50						







## РЫБЫ & МОРСКИЕ ПРОДУКТЫ

Блюдо	Размер конвектомата	Емкость ГЛ/ колич-во ГЛ/	Общая емкость	ГЛ тип	Вид режима	Влажн. %	t °C	Время мин.	Термо-зонд °C
Ракушки запеченые (открытый клапан)	6 x ГЛ2/3 6 x ГЛ1/1 10 x ГЛ1/1 10 x ГЛ2/1 20 x ГЛ1/1	10 шт./ 3 15 шт./ 3 15 шт./ 5 35 шт./ 5 15 шт./ 10	30 45 75 175 150	нержав. 20 мм	горячий воздух		185	15 - 20	
Жареный окунь (открытый клапан 15 мин.)	6 x ГЛ2/3 6 x ГЛ1/1 10 x ГЛ1/1 10 x ГЛ2/1 20 x ГЛ1/1	1,5 шт./ 3 2 шт./ 3 2 шт./ 5 4 шт./ 5 2 шт./ 10	4,5 6 10 20 20	нержав. 40 мм	горячий воздух		175	30	
Филе из лосося и меч-рыбы (открытый клапан)	6 x ГЛ2/3 6 x ГЛ1/1 10 x ГЛ1/1 10 x ГЛ2/1 20 x ГЛ1/1	1 кусок/ 3 2 куска/ 3 2 куска/ 5 4 куска/ 5 2 куска/ 10	3 6 10 20 20	тарелку поставить на решетку	горячий воздух		180	12	
Морск. окунь в тесте (300г) 10мин. клапан	6 x ГЛ2/3 6 x ГЛ1/1 10 x ГЛ1/1 10 x ГЛ2/1 20 x ГЛ1/1	2 шт./ 3 3 шт./ 3 3 шт./ 5 6 шт./ 5 3 шт./ 10	6 9 15 30 30	нержав. 20 мм	горячий воздух		175	30 - 35	
Рыбий суп	6 x ГЛ2/3 6 x ГЛ1/1 10 x ГЛ1/1 10 x ГЛ2/1 20 x ГЛ1/1	3 кг/ 3 4,5 кг/ 3 4,5 кг/ 5 9 кг/ 5 4,5 кг/ 10	9 13,5 22,5 45 45	нержав. 65 мм	комбинир		150	35 - 40	

## ЗАКУСКИ & ЗАВТРАК

Блюдо	Размер конвектомата	Емкость ГЛ/ колич-во ГЛ/	Общая емкость	ГЛ тип	Вид режима	Влажн. %	t °C	Время мин.	Термо-зонд °C
Яйца вкрутую	6 x ГЛ2/3 6 x ГЛ1/1 10 x ГЛ1/1 10 x ГЛ2/1 20 x ГЛ1/1	80 шт./ 3 120 шт./ 3 120 шт./ 5 240 шт./ 5 120 шт./ 10	240 360 600 1200 1200	перфорир. нержав. 100 мм	пар		99	12 - 15	
Яйца всмятку	6 x ГЛ2/3 6 x ГЛ1/1 10 x ГЛ1/1 10 x ГЛ2/1 20 x ГЛ1/1	35 шт./ 6 50 шт./ 6 50 шт./ 10 100 шт./ 10 50 шт./ 20	210 300 500 1000 1000	перфорир. нержав. 40 мм	пар		99	6 - 9	
Овощи ровиад	6 x ГЛ2/3 6 x ГЛ1/1 10 x ГЛ1/1 10 x ГЛ2/1 20 x ГЛ1/1	1 шт./ 3 2 шт./ 3 2 шт./ 5 4 шт./ 5 2 шт./ 10	3 6 10 20 20	перфорир. нержав. 40 мм	пар		99		89
Омлеты всех видов (открытый клапан)	6 x ГЛ2/3 6 x ГЛ1/1 10 x ГЛ1/1 10 x ГЛ2/1 20 x ГЛ1/1	4 шт./ 3 6 шт./ 3 6 шт./ 5 12 шт./ 5 6 шт./ 10	12 18 30 60 60	форма для омлета (сковор.)	горячий воздух		170	13 - 15	
Колбаски на завтрак	6 x ГЛ2/3 6 x ГЛ1/1 10 x ГЛ1/1 10 x ГЛ2/1 20 x ГЛ1/1	15 шт./ 6 25 шт./ 6 25 шт./ 10 25 шт./ 20 25 шт./ 20	90 150 250 500 500	нержав. 40 мм	горячий воздух		180	10 - 15	
Франкфурт. сосиски	6 x ГЛ2/3 6 x ГЛ1/1 10 x ГЛ1/1 10 x ГЛ2/1 20 x ГЛ1/1	15 шт./ 6 25 шт./ 6 25 шт./ 10 25 шт./ 20 25 шт./ 20	90 150 250 500 500	перфорир. нержав. 40 мм	пар		80	10 - 15	
Солёные бисквиты (открытый клапан)	6 x ГЛ2/3 6 x ГЛ1/1 10 x ГЛ1/1 10 x ГЛ2/1 20 x ГЛ1/1	45 шт./ 3 50 шт./ 3 50 шт./ 5 110 шт./ 5 50 шт./ 10	135 150 250 550 500	нержав. 20 мм	горячий воздух		170	20	
Пирожки из слоен. теста с фаршем (открытый клапан)	6 x ГЛ2/3 6 x ГЛ1/1 10 x ГЛ1/1 10 x ГЛ2/1 20 x ГЛ1/1	10 шт./ 3 15 шт./ 3 15 шт./ 5 35 шт./ 5 15 шт./ 10	30 45 75 175 150	нержав. 20 мм	горячий воздух		175	35	







## ГАРНИРЫ

Блюдо	Размер конвектомата	Емкость ГЛ/ колич-во ГЛ/	Общая емкость	ГЛ тип	Вид режима	Влажн. %	t °C	Время мин.	Термо-зонд °C
Жареный картофель	6 x ГЛ2/3	1,5 кг/ 6	9	эмалир.	горячий воздух		200 - 210	15	
(резаный)	10 x ГЛ1/1	2,5 кг/ 10	25						
наконец	10 x ГЛ2/1	2,5 кг/ 20	50						
5 мин. клапан	20 x ГЛ1/1	2,5 кг/ 20	50						
Отварной картофель (резаный)	6 x ГЛ2/3	5 кг/ 3	15	перфорир.	пар		99	30 - 40	
	6 x ГЛ1/1	8 кг/ 3	24	нержав.					
	10 x ГЛ1/1	8 кг/ 5	40	100 мм					
	10 x ГЛ2/1	16 кг/ 5	80						
	20 x ГЛ1/1	8 кг/ 10	80						
Отварной рис	6 x ГЛ2/3	2 кг/ 3	6	нержав.	пар		99	45	
(литр воды на килограмм риса)	6 x ГЛ1/1	3 кг/ 3	9	100 мм					
	10 x ГЛ1/1	3 кг/ 5	15						
	10 x ГЛ2/1	5 кг/ 5	25						
	20 x ГЛ1/1	3 кг/ 10	30						
Плов рисов.	6 x ГЛ2/3	2 кг/ 3	6	нержав.	комбинир		175	25 - 45	
(литр воды на килограмм риса)	6 x ГЛ1/1	3 кг/ 3	9	100 мм					
	10 x ГЛ1/1	3 кг/ 5	15						
	10 x ГЛ2/1	5 кг/ 5	25						
	20 x ГЛ1/1	3 кг/ 10	30						
Пицца (наконец)	6 x ГЛ2/3	1 кг/ 3	3	нержав.	горячий воздух	0	180	20	
5 мин. клапан)	6 x ГЛ1/1	2 кг/ 3	6	40 мм					
	10 x ГЛ1/1	2 кг/ 5	10						
	10 x ГЛ2/1	4 кг/ 5	20						
	20 x ГЛ1/1	2 кг/ 10	20						
Фарширов. перец	6 x ГЛ2/3	2 кг/ 3	6	нержав.	комбинир		175	30 - 40	
	6 x ГЛ1/1	3,5 кг/ 3	10,5	40 мм					
	10 x ГЛ1/1	3,5 кг/ 5	17,5						
	10 x ГЛ2/1	7,5 кг/ 5	37,5						
	20 x ГЛ1/1	3,5 кг/ 10	35						
Лазанье	6 x ГЛ2/3	12 шт./ 3	36	нержав.	комбинир	50	170	20 - 25	
	6 x ГЛ1/1	18 шт./ 3	54	65 мм					
	10 x ГЛ1/1	18 шт./ 5	90						
	10 x ГЛ2/1	36 шт./ 5	180						
	20 x ГЛ1/1	18 шт./ 10	180						
Каннелони	6 x ГЛ2/3	9 шт./ 3	27	нержав.	комбинир	50	170	20	
	6 x ГЛ1/1	15 шт./ 3	45	40 мм					
	10 x ГЛ1/1	15 шт./ 5	75						
	10 x ГЛ2/1	30 шт./ 5	150						
	20 x ГЛ1/1	15 шт./ 10	150						
Равиоли пирог (наконец)	6 x ГЛ2/3	2 кг/ 3	6	нержав.	горячий воздух		175	15 - 20	
5 мин. клапан)	6 x ГЛ1/1	3 кг/ 3	9	40 мм					
	10 x ГЛ1/1	3 кг/ 5	15						
	10 x ГЛ2/1	6,5 кг/ 5	32,5						
	20 x ГЛ1/1	3 кг/ 5	15						

## ОВОЩИ

Блюдо	Размер конвектомата	Емкость ГЛ/ колич-во ГЛ/	Общая емкость	ГЛ тип	Вид режима	Влажн. %	t °C	Время мин.	Термо-зонд °C
Шампиньоны (политые лимонным соком)	6 x ГЛ2/3	1,3 кг/ 3	3,9	нержав.	пар		99	15	
	6 x ГЛ1/1	2 кг/ 3	6	65 мм					
	10 x ГЛ1/1	2 кг/ 5	10						
	10 x ГЛ2/1	4,5 кг/ 5	22,5						
	20 x ГЛ1/1	2 кг/ 10	20						
Ассорти из овощных ломтиков	6 x ГЛ2/3	1,5 кг/ 6	9	перфорир.	пар		99	15	
	6 x ГЛ1/1	2,5 кг/ 6	15	нержав.					
	10 x ГЛ1/1	2,5 кг/ 10	25	40 мм					
	10 x ГЛ2/1	5,5 кг/ 10	55						
	20 x ГЛ1/1	2,5 кг/ 20	50						
Вареная брокколица (свежая)	6 x ГЛ2/3	1,5 кг/ 6	9	перфорир.	пар		99	10	
	6 x ГЛ1/1	2 кг/ 6	12	нержав.					
	10 x ГЛ1/1	2 кг/ 10	20	40 мм					
	10 x ГЛ2/1	4,5 кг/ 10	45						
	20 x ГЛ1/1	2 кг/ 20	40						
Вареная спаржа (мороженная)	6 x ГЛ2/3	1,3 кг/ 3	3,9	перфорир.	пар		99	20-25	
	6 x ГЛ1/1	2 кг/ 3	6	нержав.					
	10 x ГЛ1/1	2 кг/ 5	10	40 мм					
	10 x ГЛ2/1	5 кг/ 5	25						
	20 x ГЛ1/1	2 кг/ 10	20						
Резаная морковь (3 мм)	6 x ГЛ2/3	1,3 кг/ 6	7,8	перфорир.	пар		99	15	
	6 x ГЛ1/1	2 кг/ 6	12	нержав.					
	10 x ГЛ1/1	2 кг/ 10	20	40 мм					
	10 x ГЛ2/1	4,5 кг/ 10	45						
	20 x ГЛ1/1	2 кг/ 20	40						
Вареная цвет.капуста (свежая)	6 x ГЛ2/3	1,5 кг/ 6	9	перфорир.	пар		99	25-45	
	6 x ГЛ1/1	2,5 кг/ 6	15	нержав.					
	10 x ГЛ1/1	2,5 кг/ 10	25	40 мм					
	10 x ГЛ2/1	5 кг/ 10	50						
	20 x ГЛ1/1	2,5 кг/ 20	50						
Вареная фасоль по-французски (мороженная)	6 x ГЛ2/3	2 кг/ 3	6	перфорир.	пар		99	25-35	
	6 x ГЛ1/1	3,5 кг/ 3	10,5	нержав.					
	10 x ГЛ1/1	3,5 кг/ 5	17,5	40 мм					
	10 x ГЛ2/1	7,5 кг/ 5	37,5						
	20 x ГЛ1/1	3,5 кг/ 10	35						
Свежий шпинат	6 x ГЛ2/3	0,5 кг/ 6	3	перфорир.	пар		99	7	
	6 x ГЛ1/1	0,8 кг/ 6	4,8	нержав.					
	10 x ГЛ1/1	0,8 кг/ 10	8	40 мм					
	10 x ГЛ2/1	1,6 кг/ 10	16						
	20 x ГЛ1/1	0,8 кг/ 20	16						
Мороженный шпинат	6 x ГЛ2/3	1,6 кг/ 6	9,6	перфорир.	пар		99	10	
	6 x ГЛ1/1	2,5 кг/ 6	15	нержав.					
	10 x ГЛ1/1	2,5 кг/ 10	25	40 мм					
	10 x ГЛ2/1	5 кг/ 10	50						
	20 x ГЛ1/1	2,5 кг/ 20	50						







## ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ & КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ & ДЕСЕРТЫ

Блюдо	Размер конвектомата	Емкость ГЛ/ колич-во ГЛ/	Общая емкость	ГЛ тип	Вид режима	Влажн. %	t °C	Время мин.	Термо-зонд °C
Свежий хлеб (белый)	6 x ГЛ2/3	10 шт., 100 г/ 3	30	нержав. 20 мм	комбинир	30	210	12 - 15	
	6 x ГЛ1/1	15 шт., 100 г/ 3	45						
	10 x ГЛ1/1	15 шт., 100 г/ 5	75						
	10 x ГЛ2/1	30 шт., 100 г/ 5	150						
Заморожен. хлеб (белый)	20 x ГЛ1/1	15 шт., 100 г/ 10	150						
	6 x ГЛ2/3	10 шт., 100 г/ 3	30	перфорир.	горячий	0	170	20 - 25	
	6 x ГЛ1/1	15 шт., 100 г/ 3	45	нержав.	воздух				
	10 x ГЛ1/1	15 шт., 100 г/ 5	75	20 мм					
Изделия из слоен.теста (открытый клапан)	10 x ГЛ2/1	30 шт., 100 г/ 5	150						
	20 x ГЛ1/1	15 шт., 100 г/ 10	150						
	6 x ГЛ2/3	1 кг/ 3	3	перфорир.	горячий		175	45	
	6 x ГЛ1/1	1,6 кг/ 3	4,8	нержав.	воздух				
Струдель с яблоками (половинные обороты вентилятора)	10 x ГЛ1/1	1,6 кг/ 5	8	20 мм					
	10 x ГЛ2/1	3,2 кг/ 5	16	(бумага для жарки)					
	20 x ГЛ1/1	1,6 кг/ 10	16						
	6 x ГЛ2/3	1 шт./ 3	3	нержав.	горячий		180	30 - 40	
Бисквит (открытый клапан)	6 x ГЛ1/1	3 шт./ 3	9	40 мм	воздух				
	10 x ГЛ1/1	3 шт./ 5	15						
	10 x ГЛ2/1	6 шт./ 5	30						
	20 x ГЛ1/1	3 шт./ 10	30						
Кроассан (мороженный)	6 x ГЛ2/3	400 г/ 3	1,2	перфорир.	горячий		165	40	
	6 x ГЛ1/1	600 г/ 3	1,8	нержав.	воздух				
	10 x ГЛ1/1	600 г/ 5	3	40 мм					
	10 x ГЛ2/1	1200 г/ 5	6	(бумага для жарки)					
Фарширов. блинчики	20 x ГЛ1/1	600 г/ 10	6						
	6 x ГЛ2/3	16 шт./ 3	48	нержав.	комбинир	20	150	15	
	6 x ГЛ1/1	24 шт./ 3	72	20 мм					
	10 x ГЛ1/1	24 шт./ 5	120						
Кокосовое печенье	10 x ГЛ2/1	48 шт./ 5	240						
	20 x ГЛ1/1	24 шт./ 10	240						
	6 x ГЛ2/3	9 шт./ 3	27	нержав.	комбинир	50	170	15	
	6 x ГЛ1/1	15 шт./ 3	45	40 мм					
Крем-карамель	10 x ГЛ1/1	15 шт./ 5	150						
	20 x ГЛ1/1	15 шт./ 10	150						
	6 x ГЛ2/3	28 шт./ 6	160	нержав.	горячий		135	15	
	6 x ГЛ1/1	42 шт./ 6	252	20 мм	воздух				
Крем-карамель	10 x ГЛ1/1	42 шт./ 10	420						
	10 x ГЛ2/1	84 шт./ 10	840						
	20 x ГЛ1/1	42 шт./ 20	840						
	6 x ГЛ2/3	15 шт./ 6	90	эмалир.	пар		80	30	
Крем-карамель	6 x ГЛ1/1	24 шт./ 6	144	40 мм					
	10 x ГЛ1/1	24 шт./ 10	240						
	10 x ГЛ2/1	48 шт./ 10	480						
	20 x ГЛ1/1	24 шт./ 20	480						

## ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ & КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ & ДЕСЕРТЫ

Блюдо	Размер конвектомата	Емкость ГЛ/ колич-во ГЛ/	Общая емкость	ГЛ тип	Вид режима	Влажн. %	t °C	Время мин.	Термо-зонд °C
Пирог с кремом (мороженный) (половинные обороты)	6 x ГЛ2/3	9 шт./ 3	27	нержав. 20 мм	горячий воздух		170	20 - 25	
	6 x ГЛ1/1	15 шт./ 3	45						
	10 x ГЛ1/1	15 шт./ 5	75						
	10 x ГЛ2/1	30 шт./ 5	150						
Запеканый пудинг (наконец 15 мин. клапан)	20 x ГЛ1/1	15 шт./ 10	150						
	6 x ГЛ2/3	10 шт./ 3	30	формы	горячий		175	35	
	6 x ГЛ1/1	15 шт./ 3	45	поставить	воздух				
	10 x ГЛ1/1	15 шт./ 5	75	на решетку					
Панеттоне (половинные обороты вентилятора)	10 x ГЛ2/1	30 шт./ 5	150						
	20 x ГЛ1/1	15 шт./ 10	150						
	6 x ГЛ2/3	2 шт./ 1	2	решетка	горячий		165	55	
	6 x ГЛ1/1	3 шт./ 1	3	воздух					
Розмариновый пирог	10 x ГЛ1/1	3 шт./ 3	9						
	10 x ГЛ2/1	6 шт./ 3	18						
	20 x ГЛ1/1	3 шт./ 5	15						
	6 x ГЛ2/3	1,2 кг/ 3	3,6	нержав.	комбинир	30	180	25 - 30	
Розмариновый пирог	6 x ГЛ1/1	1,8 кг/ 3	5	20 мм					
	10 x ГЛ1/1	1,8 кг/ 5	9						
	10 x ГЛ2/1	3,6 кг/ 5	18						
	20 x ГЛ1/1	1,8 кг/ 10	18						







## ПРИМЕНЯЕМЫЕ ГАСТРОЛОТКИ

В паровых конвектоматах «RETIGO» применяются гаштролотки размером GN 1/1 или GN 2/3 (только у величины 6 x GN 2/3). Используются нержавеющие гаштролотки сплошные или перфорированные, решетки и эмалированные противни.

### • НЕРЖАВЕЮЩИЕ ГАСТРОЛОТКИ

применяются для жарки мяса и приготовления гарниров

#### • СПЛОШНЫЕ

##### • лотки 40 мм

жаркое из рубленого мяса, жареные куски мяса, жареная рыба, тушеные рыба, утка, гусь, шницель натуральный, рыбное филе, кнедлики

##### • лотки 65 мм

голубцы, фаршированный перец, жаркое из свинины, жаркое из говядины, рис, запеченный картофель, запеченные макаронные изделия

##### • лотки 100 мм

приготовление соусов, приготовление риса, тушеное мясо как основа, в остальном применение такое же, как лотков 65 мм



#### • ПЕРФОРИРОВАННЫЕ

##### • лотки 40 мм

##### • лотки 65 мм

##### • лотки 100 мм

**Варка:** картофель, овощи, яйца, копченое мясо, цветная капуста для шницеля

**Нагрев:** кнедлики из белой булки, картофельные и с фруктовой начинкой, копчености, макаронные изделия



### • РЕШЕТКИ И



### • ВКЛАДЫШИ ДЛЯ ВАРКИ КНЕДЛИКОВ

варка кнедликов из белой булки и картофельных, жаркое из рубленого мяса



KNP 1/1-5

5 кнедликов весом 500 грамм

KNP 1/1-3

3 кнедлика весом 650 - 800 грамм

Если использовать вкладыши для варки, готовые кнедлики сохраняют свою круглую форму.

Противни в конвектомат вставляются через один, поэтому, с целью использования емкости прибора в максимальной мере, советуем выбрать следующее количество противней:

тип 611	6 шт.	тип 1011	10 шт.
тип 1021	20 шт.	тип 2011	20 шт.

Готовые кнедлики нет необходимости протыкать (для избавления от лишнего пара), но для улучшения внешнего вида и качества хорошо их протереть холодной водой.

### • ЭМАЛИРОВАННЫЕ ГАСТРОЛОТКИ

Служат для выпекания булочек и пирогов, изделий из песочного теста, изделий из дрожжевого теста, жарения и запекания. По сравнению с нержавеющими гаштролотками отличаются лучшей теплопроводностью, пироги снизу имеют лучший цвет, тесто поднимается равномерно. У эмалированных гаштролотков прямоугольные углы, что особенно удобно при выпекании пирогов.



### • КОНДИТЕРСКИЕ ЛИСТЫ

выпечка из замороженного теста, рулеты, кокосовое пирожное, изделия из заварного теста, французский батон, булочка

#### • лотки 20 мм

пончики, рулеты, жареный шницель, жареное рыбное филе, «пальчики» из рыбы

#### • лотки 40 мм

применение аналогичное, как у нержавеющих лотков 40 мм, кроме того, можно применить для выпекания пирогов с фруктовой начинкой, мини-булочек, чешских булочек, жарки (не может быть использована полная мощность конвектомата RETIGO)

#### • лотки 65 мм

чешские булочки, картофель по-французски, запекание отварных макаронных изделий



### • ОСНОВНОЙ КОМПЛЕКТ ГАСТРОЛОТКОВ

(школьные столовые, фабрики-кухни, больницы...)

для размеров:

**611**

6 шт. эмалиров. 40 мм + 3 шт. 65 мм

5 шт. нержав. сплошной 100 мм

5 шт. нержав. сплошной 100 мм

1 шт. решетка

**1011**

10 шт. эмалиров. 40 мм + 5 шт. 65 мм

8 шт. нержав. сплошной 100 мм

8 шт. нержав. перфориров. 100 мм

2 шт. решетка

**1021**

10 шт. эмалиров. 40 мм размер 2/1

5 шт. эмалиров. 65 мм размер 2/1

13 шт. нержав. сплошной 100 мм размер 1/1

13 шт. нержав. перфориров. 100 мм размер 1/1

2 шт. решетка 2/1 или 4 шт. 1/1

**2011**

20 шт. эмалиров. 40 мм

10 шт. эмалиров. 65 мм

13 шт. нержав. сплошной 100 мм

13 шт. нержав. перфориров. 100 мм

3 шт. решетка

В конвектомате 1021 не рекомендуем использовать противни 2/1 60мм, рассчитанные на обычные духовки! Изготовлены из толстого листа, прогреваются плохо, в результате продукты пропекаются неравномерно.

Выбор типов гаштролотков для ресторанов зависит от видов приготавливаемых блюд.





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](mailto:info@retigo.cz), [sale@retigo.cz](mailto:sale@retigo.cz)  
[www.retigo.cz](http://www.retigo.cz)



В финансировании настоящего проекта частично использованы средства из фонда Европейского союза и Министерства промышленности и торговли.