



АТЕСИ®
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

**Пароконвектомат АПК10-1/1, АПК 6-1/1
«РУБИКОН»**

РЕЦЕПТУРНАЯ КНИГА





СОДЕРЖАНИЕ:

СТР

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 4-7 | Введение |
| 8-11 | Техническое описание |
|  | Режим обработки ЖАР |
| 12 | Грибы (шампиньоны) под майонезом |
| 13 | Грибы (шампиньоны) фаршированные |
| 14 | Печенье сметанное |
| 15 | Печенье дрожжевое слоенное |
| 16 | Рыбные шашлыки |
| 17 | Буженина |
| 18 | Запеченный картофель |
| 19 | Овощная салат из запеченных овощей |
| 20 | Овощи гриль |
| 21 | Запеченная рыба |
| 22 | Запеченное мясо (высокотемпературное запекание) |
| 23 | Креветки гриль |
| 24 | Мясо стейк |
| 25 | Курица гриль |
| 26 | Горячие бутерброды |
| 27 | Яичница |
| 28 | Филе куриное под майонезно-горчичным соусом |
|  | Режим обработки ПАР+ЖАР |
| 29 | Пирог |
| 30 | Рыба под сыром |
| 31 | Запеканка творожная |
| 32 | Запеканка картофельно-мясная |
| 33 | Круасаны |
| 34 | Капуста тушеная |
| 35 | Плов |

СТР

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 36 | Рулька запеченная |
| 37 | Рыба в соли |
| 38 | Яблоки печенные |
| 39 | Тефтели |
| 40 | Омлет |
|  | Режим обработки ПАР |
| 41 | Рис |
| 42 | Овощи паровые (цветная капуста, брокколи) |
| 43 | Гречка паровая |
| 44 | Рыба паровая |
| 45 | Яйцо вареное в крутую |
| 46 | Филе куриное паровое |
| 47 | Манты |
| 48 | Пельмени |
| 49 | Вареники |
| 50 | Котлеты |
| 51 | Картофель отварной |
| 52 | Карвинг* - в зависимости от овощей |
| 53 | Винегрет |
| 54 | Оливье |
| 55 | Сосиски |
| 56 | Вареный язык |
| 57 | Пирожки (пегоди) |



Компания «Профессиональное кухонное оборудование «АТЕСИ» поздравляет вас с приобретением пароконвектомата «Рубикон» .

Пароконвектомат «Рубикон» является универсальным и незаменимым оборудованием на профессиональной кухне. Его универсальность обусловлена тем, что функционально всего один пароконвектомат способен заменить практически все тепловое оборудование на любой кухне.

Продукты, которые готовятся в пароконвектомате, не теряют своих полезных свойств и сохраняют максимум витаминов и микроэлементов, что делает пищу, приготовленную на пароконвектомате «Рубикон» АПК, не только вкусной, но и полезной.

Поэтому справедливо будет сказать:

«К здоровому питанию вместе с пароконвектоматом «Рубикон».

Для удобства пользования нашей поварской книгой мы разбили ее по разделам, соответствующим основным режимам работы пароконвектомата.

Все рецепты, представленные в поварской книге, прошли тщательную проверку в нашей кулинарной лаборатории и, что немаловажно, этим рецептам дали оценку «отлично»эксперты!



Издревле основой качественного выпекания продуктов было обеспечение равномерности распределения тепла в продукте и его качественного прогрева. Если раньше для этого строили массивные печи, использовали сложные системы вертелов, то сейчас это нам обеспечивает пароконвектомат Рубикон в режиме «Конвекция».

Конвекция – это принудительная циркуляция воздуха в рабочей камере. Циркуляция осуществляется вентилятором, находящимся непосредственно в камере, нагрев - круговыми ТЭН-ами, находящимися вокруг вентилятора в непосредственной близости от него.

Приготовление в режиме «Жар» позволяет не только существенно уменьшить время приготовления, но и добиться как равномерного пропекания, так и равномерной окраски и получения идеальной корочки готового продукта.

При приготовлении в режиме «Жар» за счет создания особых режимов в рабочей камере возможно одновременное приготовление различных продуктов, схожих по режиму приготовления, при этом не происходит смешивания запахов.

Продукт, приготовленный в режиме «Жар», меньше теряет в весе (примерно на 10-15%) по сравнению с традиционными духовыми шкафами или при приготовлении продуктов на сковороде.

Режим «Жар» имеет следующие регулируемые настройки:

- нагрев камеры от +30°C до +250°C;
- влажность 0% - установлена на заводе.

Готовность продукта контролируется по времени
или может контролироваться по термощупу.

При приготовлении в режиме «Жар» мы рекомендуем вам придерживаться следующих правил:

- перед загрузкой продуктов в пароконвектомат рабочую камеру разогреть до температуры на 30-50 градусов выше, чем планируемая температура готовки;
- выкладку продуктов осуществлять таким образом, чтобы обеспечить равномерную циркуляцию воздуха;
- устанавливать температуру приготовления в режиме «Жар» на 10-20 градусов ниже, чем в обычном духовом шкафу;
- для приготовления продукта с эффектом «гриль» - использовать специальные гриль-решетки.

Не всегда продуктам при приготовлении требуется пар 100% (при температуре +100°C) или сухой жар с заранее установленной температурой. Зачастую для получения красивой корочки или запекания в горячей влажной среде нам требуется подать пар в рабочую камеру.

В таких случаях нам на помощь приходит режим «Пар + Жар».

«Пар + Жар» является совмещенным режимом конвекции и пара.

«Пар + Жар» позволяет значительно сократить время приготовления продуктов за счет более плотной и насыщенной паром среды, также данная среда в пароконвектомате не позволяет продукту сохнуть при высоких температурах. При выпекании хлебобулочных изделий пароконвекция позволяет получить глянцевую поверхность с красивой корочкой.

Режим «Пар + Жар» имеет следующие регулируемые настройки:

- нагрев камеры от +30°C до +250°C;
- влажность регулируется автоматикой, в АПК реализованна система Smart Steam обеспечивающая качественный пар при любых температурах.

Готовность продукта контролируется по времени или может контролироваться по термощупу.

При приготовлении в режиме «Пар + Жар» мы рекомендуем вам придерживаться следующих правил:

- перед загрузкой продуктов в пароконвектомат рабочую камеру разогреть до температуры на 30-50 градусов выше, чем планируемая температура готовки;
- выкладку продуктов осуществлять таким образом, чтобы обеспечить равномерную циркуляцию воздуха.

Традиция приготовления пищи на пару зародилась в Китае и насчитывает несколько тысячелетий. Еще до нашей эры китайцы использовали специальные емкости с двойными стенками, в которых продукты готовились, не соприкасаясь с жидкостью. В настоящее время технологии приготовления пищи шагнули дальше, и гастрономически чистый пар подается непосредственно в рабочую камеру, где находится продукт.

Варка на пару позволяет сохранить в овощах максимальное количество витаминов. Также обработка продуктов паром позволяет сохранить практически все минеральные вещества. При приготовлении на пару продукты не теряют свою форму, что обязательно произошло бы при обычной варке в воде.

В режиме «Пар» заранее установлены следующие заводские параметры:

- температура внутри рабочей камеры - +100°C
- влажность внутри рабочей камеры - 100%

Готовность продукта контролируется по времени
или может контролироваться по термощупу.

При приготовлении на пару мы рекомендуем Вам придерживаться следующих правил:

- перед приготовлением необходимо прогреть рабочую камеру до температуры +100°C;
- при приготовлении продуктов на решетках, под решетки можно поставить гасстроемкости для сбора излишней влаги, впоследствии собранный конденсат можно использовать при приготовлении блюд, соусов;
- использование перфорированных гасстроемкостей позволит сократить время приготовления продукта на 10-15%;
- при размещении продуктов на решетке или в гасстроемкости необходимо, чтобы продукты имели между собой зазор для прохождения пара;
- данный режим подходит для приготовления круп;
- готовить на пару можно одновременно несколько разных продуктов, их запахи не будут смешиваться;

В режиме «Пар» можно приготовить практически все известные продукты.



Пароконвектомат «Атеси» серии АПК с электромеханическим управлением, предназначен для приготовления блюд с помощью конвекции горячего воздуха, пара, а также в условиях пароконвекции – сочетания горячего воздуха и свежего пара.

Благодаря пароконвектому «Рубикон» все задачи, ежедневно стоящие перед вами на кухне. Встроенные режимы пароконвектомата обеспечивают бесконечное разнообразие блюд, приготовленных вами с помощью одного единственного аппарата. Вы можете печь, жарить, готовить на гриле, на пару, тушить, бланшировать и многое, многое другое.

Благодаря данному аппарату сохраняются все витамины, минеральные и питательные вещества.

Пароконвектомат «Рубикон» – ваш друг и помощник на кухне.



Панель управления пароконвектомата «Рубикон»



Изделие обеспечивает следующие режимы приготовления: - «Конвекция» (обработка горячим воздухом при температуре от 30°C до 250°C); - «Жар+Пар» (обработка паром при температуре от 30°C до 250°C); - «Пар 100°C» (обработка паром при температуре 100°C); - «Регенерация» (обработка паром при температуре от 120°C до 160°C); Во всех режимах обеспечена возможность выбора одного из параметров - «Таймер» (окончание приготовления при истечении заданного времени) или «Температура продукта» (окончание приготовления при достижении заданной температуры внутри продукта, контролируется щупом). Установка таймера регулируется от 1 мин. до 9 ч.59 мин. Установка по температуре щупа регулируется от 30°C до 120°C. Во время работы имеется возможность изменять уставки. В режиме «Конвекция» имеется возможность удаления излишней влаги из продукта с помощью открытия заслонки (кнопка «Заслонка»). Для быстрого охлаждения рабочей камеры предусмотрен режим «Быстрое охлаждение» (охлаждение камеры при открытой двери).



Пять режимов работы:

1. Конвекция, +30 °C – +250 °C;
2. Пар, +30 °C – +250 °C + Жар;
3. Пар +100°C;
4. Регенерация , +120°C - +160°C;
5. Охлаждение рабочей камеры.

| Модель | габариты, мм | Номинальное напряжение, В | Потребляемая мощность, кВт | Кол-во уровней | Гастроёмкости | Тип аппарата |
|--------------|---------------------------|---------------------------|----------------------------|----------------|---------------|--------------|
| АПК - 10-1/1 | 845(945*)x780(845**)x1000 | 380 | 19,0 | 10 | GN1/1 | Бойлерный |
| АПК - 6-1/1 | 845(945*)x780(845**)x740 | 380 | 6,0 | 6 | GN1/1 | Бойлерный |

* - габарит с душирующим устройством,

** габарит с ручкой.



Режим обработки ЖАР
при температуре от +30°C до +250°C



Грибы (шампиньоны) под майонезом

Грибы помыть (1,3-1,7 кг на габаритность GN-1/1).

Подготовить соус:

майонез — 150 гр, чеснок 2 головки, соль — 10-15гр, чеснок почистить , блендером приготовить соус — чеснок + майонез+соль, соус добавить в грибы, перемешать, Выложить на перфорированную габаритность вверх ножкой, поставить в прогретый пароконвектомат.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|--------------------|---------|---------------|
| Положение Заслонки | закрыто | открыто |
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Жар | Жар |
| температура | 210 | 190 |
| время, мин | 7 | 15-17 |



Режим обработки ЖАР
при температуре от +30°C до +250°C



Грибы (шампиньоны) фаршированные



Грибы помыть (1,3-1,7 кг на гастроемкость GN-1/1).

Удалить ножку, подготовить начинку — мясо+специи+сыр+сливки, вложить начинку в шляпку, выложить шляпки на перфорированую гастроемкость поставить в прогретый пароконвектомат.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|--------------------|---------|---------------|
| Положение Заслонки | закрыто | открыто |
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Жар | Жар |
| температура | 210 | 190 |
| время, мин | 7 | 15-17 |





Режим обработки ЖАР
при температуре от +30°C до +250°C



Печенье сметанное

Готовим тесто:

По 1/3 — мука, сметана, сахар, соль по вкусу, тщательно перемешиваем, накрываем гостроемкость пергаментом, на пергамент выкладываем столовой ложкой тесто, разогреваем пароконвектомат и помещаем гостроемкость с тестом в пароконвектомат. Печенью дать остыть.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|--------------------|--------------------|--------------------|
| Положение Заслонки | закр \ddot{y} то | откр \ddot{y} то |
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Жар | Жар |
| температура | 200 | 170 |
| время, мин | 7 | 25-30 |



Режим обработки ЖАР
при температуре от +30°C до +250°C



Печенье дрожжевое слоёное



Слоенное тесто раскатываем толщиной 0,5 см в сахаре, разрезаем на квадраты 1,5x1,5см, выкладываем на пергамент на гастоёмкость, даем расстояться, после чего помещаем в разогретый пароконвектомат.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|--------------------|---------|---------------|
| Положение Заслонки | закрыто | открыто |
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Жар | Жар |
| температура | 180 | 180 |
| время, мин | 7 | 10-12 |





Режим обработки ЖАР
при температуре от +30°C до +250°C



Рыбные шашлыки

Семга, порезанная на кубики 2x2x2 см — 1,4 кг, перец болгарский порезанный на квадратики 2x2 см — сложить в емкость, заправить уксусом бальзамическим виноградным белым — 40 мл, крембальзамик — 30 мл, масло оливковое — 50 мл, соль по вкусу, дать промариноваться 15 минут, нанизать на деревянные шпажки по очереди перец\рыба, выложить на перфорированную гостроемкость, установить в разогретый пароконвектомат.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|--------------------|---------|---------------|
| Положение Заслонки | закрыто | открыто |
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Жар | Жар |
| температура | 230 | 210 |
| время, мин | 7 | 7-10 |



**Режим обработки ЖАР
при температуре от +30°C до +250°C**



Буженина

Кусок свинины — окорок (без кости) 2,5-3 кг помыть, приготовить соус: горчица — 50 гр, майонез- 70 гр, соль — 10 гр, перец молотый — 10 гр, компоненты для соуса смешать, полученной смесью обмазать окорок, окорок разместить на гастроемкость, в окорок воткнуть термощуп, таким образом, чтоб его кончик, в котором находится термopара, находился в наиболее массивной части. Поместить в разогретый пароконвектомат.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 | 3 |
|--------------------|---------|---------------|---------------|
| Положение Заслонки | закрыто | открыто | открыто |
| Действие | прогрев | приготовление | приготовление |
| режим | Жар | Жар | Жар |
| температура | 180 | 180 | 115 |
| время, мин | 7 | 4 | |
| Т.вн (щуп)°C | | | 80 |





Режим обработки ЖАР
при температуре от +30°C до +250°C



Запечённый картофель

Картофель помыть, отсортировать по размеру, выложить на перфорированную гастроемкость или на решетку, поместить в прогретый пароконвектомат.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|--------------------|---------|---------------|
| Положение Заслонки | закрыто | открыто |
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Жар | Жар |
| температура | 220 | 190 |
| время, мин | 7 | 45-60 |



Режим обработки ЖАР
при температуре от +30°C до +250°C



Овощной салат из запечённых овощей

Овощи (перец, баклажан, помидор, цукини) помыть, выложить на перфорированную гостроемкость или решетку, поместить в прогретый пароконвектомат, запечь, очистить от кожи и семечек (перец), измельчить. Лук бланшировать в масле со специями и солью, добавить измельченные овощи.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|--------------------|---------|---------------|
| Положение Заслонки | закрыто | открыто |
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Жар | Жар |
| температура | 210 | 180 |
| время, мин | 7 | 35-40 |





Режим обработки ЖАР
при температуре от +30°C до +250°C

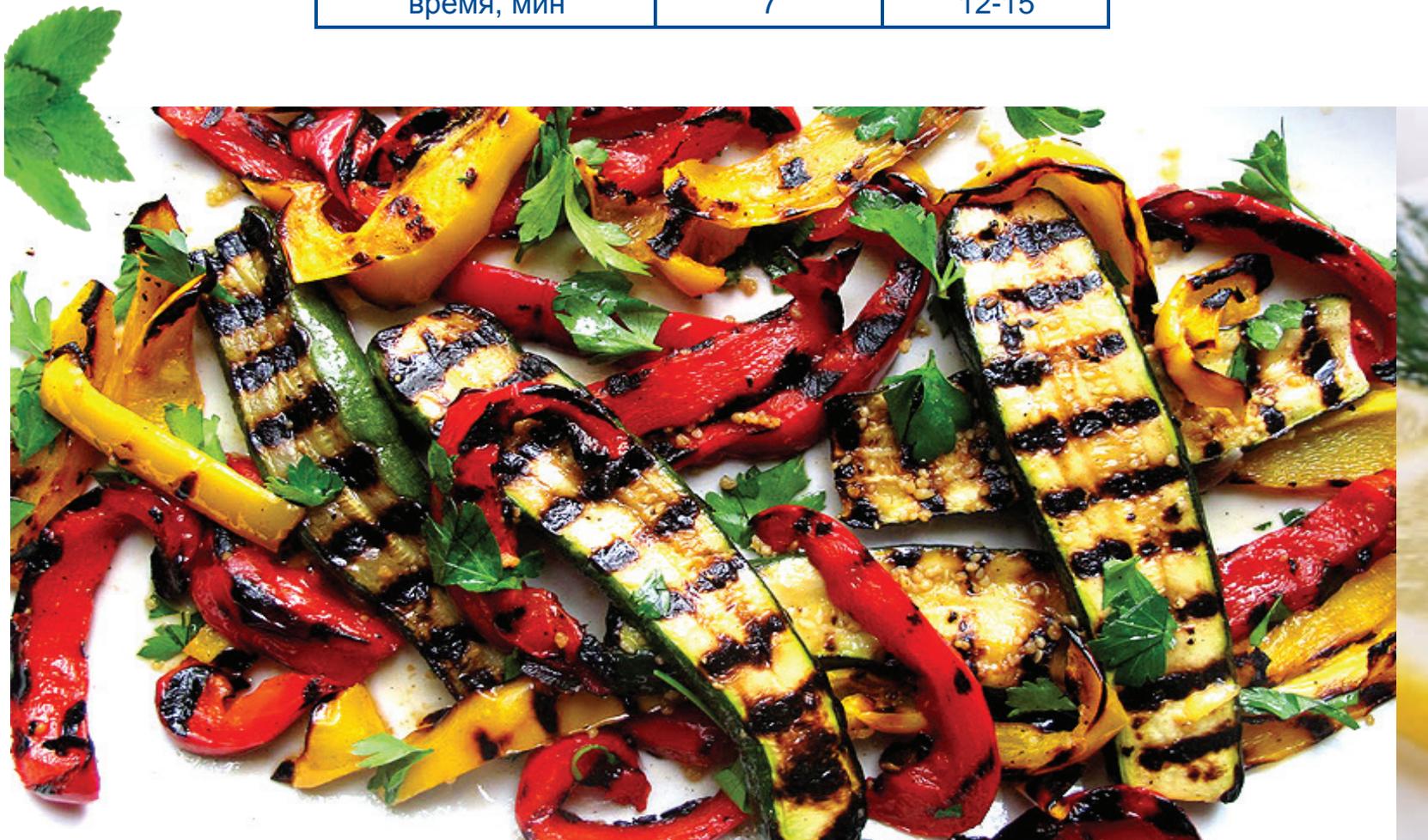


Овощи гриль



Овощи (перец, баклажан, помидор, цукини) помыть, порезать на кусочки, выложить на перфорированную гостроемкость или решетку, поместить в разогретый пароконвектомат.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|--------------------|---------|---------------|
| Положение Заслонки | закрыто | открыто |
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Жар | Жар |
| температура | 240 | 210 |
| время, мин | 7 | 12-15 |



**Режим обработки ЖАР
при температуре от +30°C до +250°C**



Запечённая рыба



Рыбу (2-3 кг.) почистить, помыть, нафаршировать мелко порубленным луком, укропом, розмарином, сливочным маслом, выложить на гастоёмкость, предварительно смазанную маслом, поместить в прогретый пароконвектомат.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|--------------------|---------|---------------|
| Положение Заслонки | закрыто | открыто |
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Жар | Жар |
| температура | 200 | 170 |
| время, мин | 7 | 35-45 |





Режим обработки ЖАР
при температуре от +30°C до +250°C



Запечённое мясо (высокотемпературное запекание)

Кусок свинины — окорок (без кости) 2,5-3 кг помыть, подготовить соус: горчица — 20 гр, майонез- 100 гр, соль — 10 гр, перец молотый — 10 гр, компоненты для соуса смешать, полученной смесью обмазать окорок, окорок разместить на гастоюемкость, в окорок воткнуть термощуп, таким образом, чтоб его кончик, в котором находится термомпара, находился в наиболее массивной части. Поместить в разогретый пароконвектомат.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|--------------------|---------|---------------|
| Положение Заслонки | закрыто | открыто |
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Жар | Жар |
| температура | 180 | 160 |
| время, мин | 7 | |
| Т.вн (щуп)°C | | 80 |



**Режим обработки ЖАР
при температуре от +30°C до +250°C**



Креветки гриль



Креветки замариновать (соус табаско, соль, растительное масло, соевый соус), выложить на решетку или перфорированную гастроемкость, поместить в разогретый пароконвектомат.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|--------------------|---------|---------------|
| Положение Заслонки | закрыто | открыто |
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Жар | Жар |
| температура | 220 | 200 |
| время, мин | 7 | 5-8 |





**Режим обработки ЖАР
при температуре от +30°C до +250°C**



Мясо стейк

Мясо «стейк» помыть, просушить бумажной салфеткой, посолить, (специи по вкусу), в мясо поместить термощуп, пароконвектомат вместе с решеткой гриль разогреть, мясо выложить на разогретую решетку, готовить в зависимости от требуемой прожарки по термощупу.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|--------------------|---------|---------------|
| Положение Заслонки | закрыто | открыто |
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Жар | Жар |
| температура | 200 | 190 |
| Термощуп | | 46-100+ |
| время, мин | 7 | |



**Режим обработки ЖАР
при температуре от +30°C до +250°C**



Курица гриль



Курицу помыть, при необходимости опалить или оципать, удалить край крыла по первому суставу, обтереть бумажным полотенцем, в наиболее массивную часть грудины поместить термощуп, установить курицу на специальную подставку или на решетку, поместить в разогретый пароконвектомат.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|--------------------|---------|---------------|
| Положение Заслонки | закрето | открыто |
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Жар | Жар |
| температура | 200 | 190 |
| Термощуп | | 74-76 |
| время, мин | 7 | |





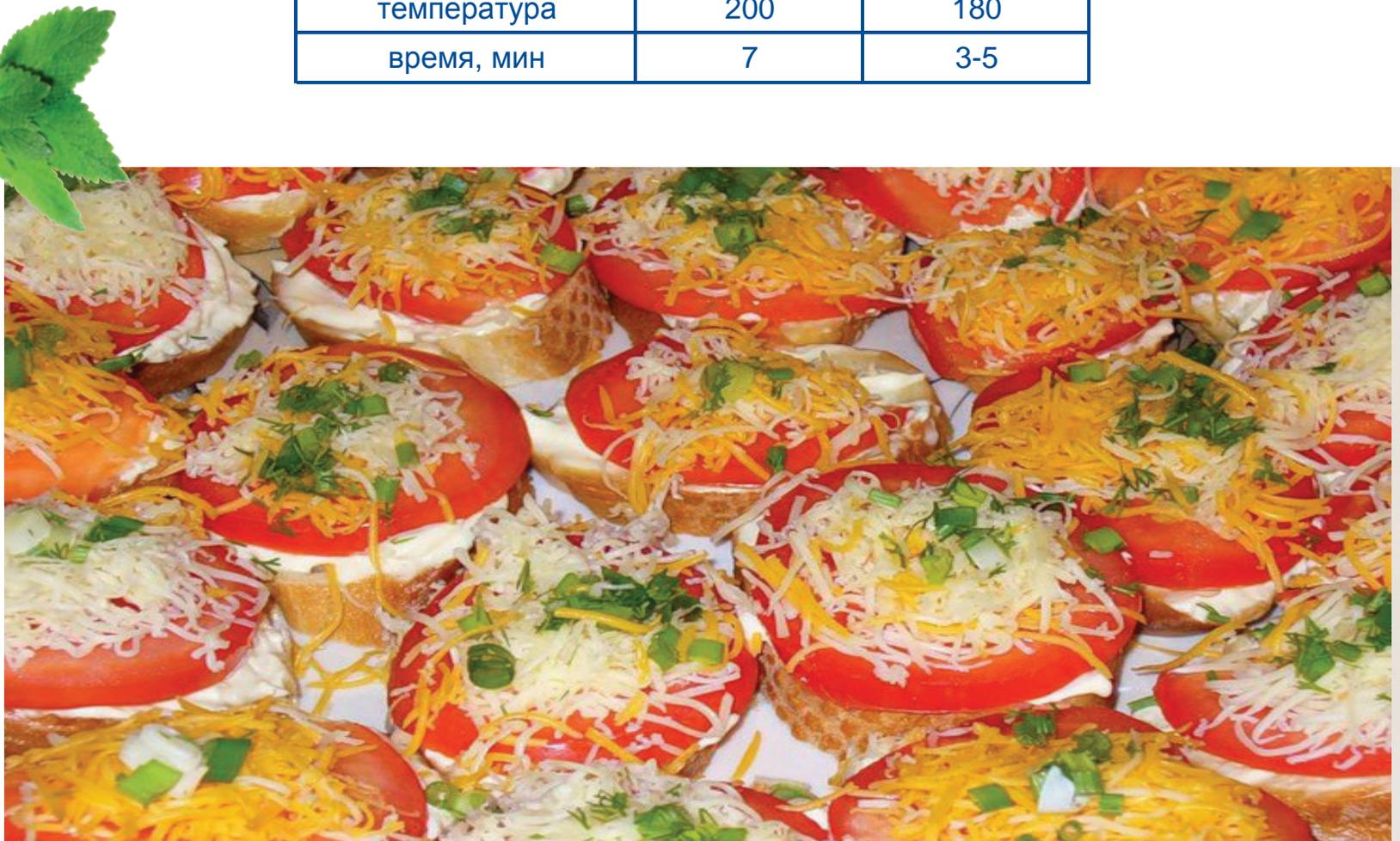
Режим обработки ЖАР
при температуре от +30°C до +250°C



Горячие бутерброды

Хлеб, нарезанный ломтиками, смазываем с двух сторон маслом, ломтики выкладываем на гастроемкость, сверху выкладываем на хлеб ломтиками колбасу (мясо), помидор, сыр, по готовности украшаем веточкой укропа или петрушки (или ваши варианты), помещаем в разогретый пароконвектомат, время готовки зависит от того, какая нам нужна корочка.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|--------------------|---------|---------------|
| Положение Заслонки | закрыто | открыто |
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Жар | Жар |
| температура | 200 | 180 |
| время, мин | 7 | 3-5 |



**Режим обработки ЖАР
при температуре от +30°C до +250°C**



Яичница



Подготовить яйцо (Перед использованием яйца рекомендуется промыть в 2%-ном хлорном растворе или в содовой воде, приготовленной в следующей пропорции: на 1 стакан воды 1/2 чайной ложки пищевой соды. После этого сполоснуть в чистой воде и высушить), взять гостроемкость для жарки яиц, смазать растительным маслом формочки, в формочки разбить яйца, поместить в прогретый пароконвектомат.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|--------------------|---------|---------------|
| Положение Заслонки | закрыто | открыто |
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Жар | Жар |
| температура | 165 | 160 |
| время, мин | 7 | 4-5 |





Режим обработки ЖАР
при температуре от +30°C до +250°C



Филе куриное под майонезно-горчичным соусом



Помыть, в равных долях взять горчицы и майонез, добавить соль и перец по вкусу, смешать, полученным соусом заправить филе выложить на гастроемкость, в наиболее массивный кусок поместить термощуп, поместить гастроемкость в предварительно разогретый пароконвектомат.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|--------------------|---------|---------------|
| Положение Заслонки | закрыто | открыто |
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Жар | Жар |
| температура | 200 | 180 |
| Термощуп | | 74-76 |
| время, мин | 7 | |



**Режим обработки ЖАР
при температуре от +30°C до +250°C**



Пирог

Для приготовления пирога нам понадобится:

Вода — 500 мл

Кефир — 700 мл

Масло сливочное — 120 мл

Сахар — 20 гр

Соль — 15 гр

Мука пшеничная — 1 кг

Дрожжи сухие — 10 гр

Начинка:

Сыр Сулугуни — 800 гр

Шпинат — 400 гр

Масло сливочное — 20 гр

Компоненты для теста замесить и оставить подходить, сыр натереть и перемешать с мелко нарубленным шпинатом.

После того как тесто расстоялось, сформировать пирог, выложить его на гастроемкость, выпекать в течении 6-7 минут при температуре 250 градусов.

После того как достали пирог из пароконвектомата, поверхность смазать сливочным маслом.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|--------------------|---------|---------------|
| Положение Заслонки | закрыто | открыто |
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Жар | Жар |
| температура | 250 | 250 |
| время, мин | 7 | 6-7 |





Режим обработки ЖАР
при температуре от +30°C до +250°C



Рыба под сыром

Красную рыбу стейками или полустейками замариновать в масле оливковом, бальзамическом уксусе, крем-бальзамике, соусе соевом.

Выложить на гастроемкость, сверху выложить сыр мацарелла, в наиболее массивную часть рыбы поставить термощуп, готовить при температуре 160 градусов до готовности (54 градуса на щупе).

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|--------------------|---------|---------------|
| Положение Заслонки | закрыто | открыто |
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Жар | Жар |
| температура | 180 | 160 |
| время, мин | 7 | |
| Термощуп | | 54 |



Режим обработки ПАР+ ЖАР
при температуре от +30°C до +250°C



Запеканка творожная



Творог — 1 кг
Яйцо — 5-6 шт
Сахар песок — 100 гр
Сахар ванильный — 10 гр
Крупа манная — 40 гр
Соль — по вкусу
Сметана 20-25% - 200 гр
Можно добавить сухофрукты по вкусу

Все ингредиенты, кроме сметаны смешать, полученное тесто выложить в гостроемкость, сверху смазать сметаной, поместить в прогретый пароконвектомат.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 | 3* |
|--------------------|---------|---------------|---------------|
| Положение Заслонки | закрыто | закрыто | закрыто |
| Действие | прогрев | приготовление | приготовление |
| режим | Жар+пар | Жар+пар | Жар+Пар |
| температура | 180 | 170 | 140 |
| время, мин | 7 | 25-30 | 20 |





**Режим обработки ПАР+ ЖАР
при температуре от +30°C до +250°C**



Запеканка картофельно-мясная

Картофель — 3 кг
 Фарш — 1,5-2 кг
 Лук репчатый — 0,6 кг
 Морковь — 0,6 шт
 Яйцо — 5 шт
 Соль по вкусу
 Специи по вкусу
 Масло растительное — 0,2 л

Картофель помыть, нарезать тонкими ломтиками, поставить вариться в пароконвектомат в перфорированной гостроемкости — варить до полуготовности, лук и морковь почистить, мелко нарезать, заправить растительным маслом, поместить в пароконвектомат, обжарить. В гостроемкость выложить фарш, сверху обжаренный лук с морковью, следующим слоем картофель, сверху залить взбитым яйцом, поместить в разогретый пароконвектомат.

| Этап \ Параметры | 1 | 2 | 3 | 4 |
|--------------------|---------|---------------|---------------|---------------|
| Продукт | | Картофель | Лук+морковь | Запеканка |
| Положение Заслонки | закрыто | закрыто | закрыто | закрыто |
| Действие | прогрев | приготовление | приготовление | приготовление |
| режим | Жар+пар | Жар+пар | Жар+пар | Жар+пар |
| температура | 100 | 100 | 150 | 150 |
| время, мин | 7 | 15 | 15 | 45 |





**Режим обработки ПАР+ ЖАР
при температуре от +30°C до +250°C**



Круасаны



Замороженные круасаны разморозить, выложить на гастоюемкость на пергамент, дать расстояться, поместить в разогретый пароконвектомат.

Можно изготовить круассаны самостоятельно из слоенного дрожжевого теста и любых начинок, желательнo термостойких.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 | 3 |
|--------------------|---------|---------------|---------------|
| Положение Заслонки | закрyто | закрyто | закрyто |
| Действие | прогрев | приготовление | приготовление |
| режим | Жар+пар | Жар+пар | Жар+пар |
| температура | 200 | 170 | 145 |
| время, мин | 7 | 15 | 5-7 |





**Режим обработки ПАР+ ЖАР
при температуре от +30°C до +250°C**

Капуста тушеная



Капуста белокочанная — 2 кг
 Морковь — 0,5 кг
 Перец черный молотый — 5-10 гр
 Масло растительное — 40 мл
 Соль по вкусу.

Капусту мелко нашинковать, морковь натереть на крупной терке, смешать все компоненты, немного помять, выложить на гастоємкость, в разогретый пароконвектомат.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 | 3 |
|--------------------|---------|---------------|---------------|
| Положение Заслонки | закрыто | закрыто | закрыто |
| Действие | прогрев | приготовление | приготовление |
| режим | Жар+пар | Жар+пар | Жар+пар |
| температура | 120 | 120 | 155 |
| время, мин | 7 | 20-25 | 10-12 |





**Режим обработки ПАР+ ЖАР
при температуре от +30°C до +250°C**



Плов



Мясо, нарезанное мелкими кусочками массой 10-15 г обжарить до полуготовности в гастроемкости, затем добавить нашинкованные лук, морковь и томат, обжарить их вместе с мясом. К обжаренному мясу с овощами добавить жидкость (воду или бульон) и рис. Все компоненты перемешать и довести плов до готовности в режиме жар+пар или для более мягкого приготовления пар100.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 | 3 | 4 |
|--------------------|---------|---------------|---------------|---------------|
| Продукт | | мясо | мясо+овоци | плов |
| Положение Заслонки | закрыто | закрыто | закрыто | закрыто |
| Действие | прогрев | приготовление | приготовление | приготовление |
| режим | Жар | Жар+пар | Жар+пар | Жар+пар |
| температура | 200 | 180 | 180 | 160 |
| время, мин | 7 | 8-10 | 10-12 | 30 |





**Режим обработки ПАР+ ЖАР
при температуре от +30°C до +250°C**



Рулька запечённая

Рульку помыть, выложить на гастроемкость, расположить в наиболее массивную часть термощуп, после чего готовить на пару при 100 градусах до температуры на термощупе 80 градусов, после достижения заданной температуры продолжить варку еще 2 часа при температуре 80 градусов.

После этого рульку опалить, натереть специями и соусом и запекать при температуре 180 градусов 30 минут.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 | 3 | 4 |
|--------------------|---------|---------------|---------------|---------------|
| Положение Заслонки | закрыто | закрыто | закрыто | открыто |
| Действие | прогрев | приготовление | приготовление | приготовление |
| режим | Пар 100 | Жар+пар | Жар+пар | Жар |
| температура | 100 | 100 | 80 | 180 |
| время, мин | 7 | | 120 | 30 |
| Щуп | | 80 | | |



Режим обработки ПАР+ ЖАР
при температуре от +30°C до +250°C



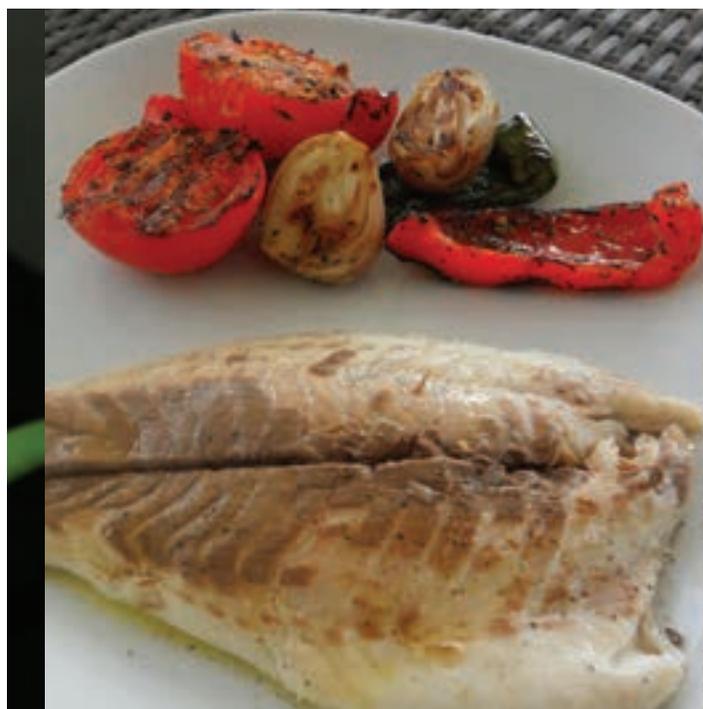
Рыба в соли



Для приготовления подойдет рыба весом 2,5-3 кг. Рыбу выпотрошить, помыть (чистить от чешуи не обязательно она отойдет вместе с солью) просушить, в нутрь рыбы положить колбаску из сливочного масла и зелени (по вкусу).

Взять морскую крупную соль, немного смочить водой, чтоб она лепилась, обложить рыбу и готовить при температуре 170 в режиме жар+пар 40 минут, после приготовления дать немного остыть, для облегчения съема соли.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|--------------------|---------|---------------|
| Положение Заслонки | закрыто | открыто |
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Жар | Жар |
| температура | 200 | 170 |
| время, мин | 7 | 35-45 |





**Режим обработки ПАР+ ЖАР
при температуре от +30°C до +250°C**



Яблоки печёные

Для запекания наиболее подходят некрупные яблоки таких сортов как белый налив, голд, т. е. не плотные. Яблоки можно запекать как целиком, так и с медом или сахаром. Яблоки помыть, удалить серидину, чтоб получился «стаканчик», заполнить медом или сахаром , выставить на гастроемкость, запекать.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|--------------------|---------|---------------|
| Положение Заслонки | закрыто | закрыто |
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Жар+пар | Жар+пар |
| температура | 180 | 160 |
| время, мин | 7 | 12-15 |



**Режим обработки ПАР+ ЖАР
при температуре от +30°C до +250°C**



Тефтели



Рис отваренный до полуготовности — 1 часть,
Фарш говяжий — 2 части,
Фарш свиной — 1 часть

Все перемешиваем, добавляем соли специи по вкусу. Формируем тефтели, выглаживаем их на гастоуремкость глубиной 40-65 мм, помещаем в пароконвектомат в режиме жар+пар 180 на 5 минут, после чего заливаем тефтели томатным соусом и готовим в режиме жар+пар 160 градусов в течении 45 минут, до готовности.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 | 3 |
|--------------------|---------|---------------|---------|
| Положение Заслонки | закрыто | закрыто | закрыто |
| Действие | прогрев | приготовление | |
| режим | Жар+пар | Жар+пар | Жар+пар |
| температура | 200 | 180 | 160 |
| время, мин | 7 | 5-8 | 45 |





**Режим обработки ПАР+ ЖАР
при температуре от +30°C до +250°C**



Омлет

Для приготовления омлета
берем отборное яйцо.

Яйцо- 10 шт.

Молоко 3,2 %- 1 л.

Соль - по вкусу.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|--------------------|---------|---------------|
| Положение Заслонки | закрыто | открыто |
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Жар+пар | Жар+пар |
| температура | 130 | 120 |
| время, мин | 7 | 12-15 |



**Режим обработки ПАР
при температуре +100°C**



Рис

Рис помыть в проточной воде, выложить в гостроемкость, залить водой из расчета 1:1,5, посолить по вкусу, после прогрева камеры поместить в пароконвектомат.



| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|------------------|---------|---------------|
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Пар 100 | Пар 100 |
| температура | 100 | 100 |
| время, мин | 7 | 30-35 |





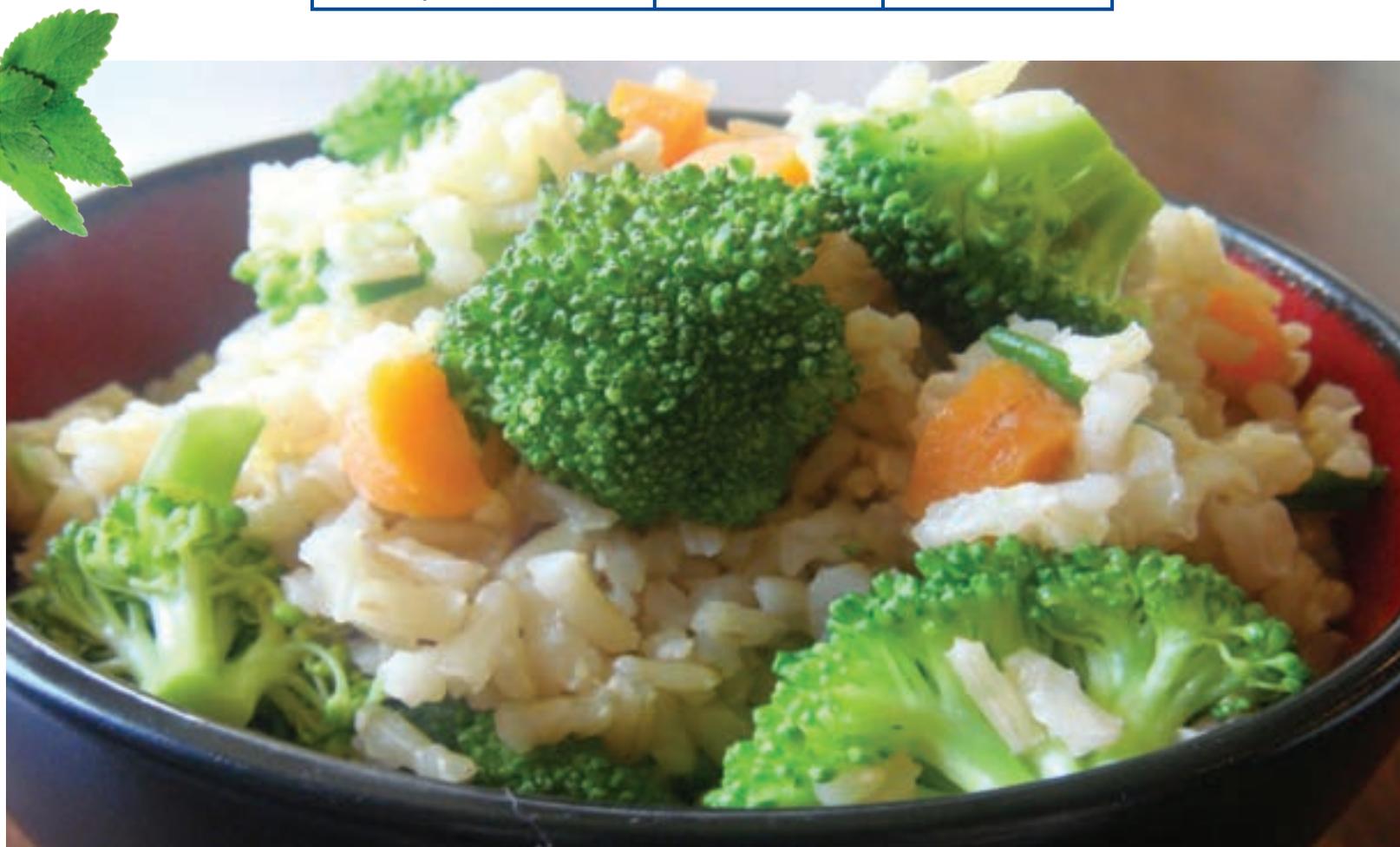
**Режим обработки ПАР
при температуре +100°C**



Овощи паровые (цветная капуста, брокколи)

Кочан разделить на соцветия, помыть, поместить в перфорированную гостроемкость, поместить в пароконвектомат.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|------------------|---------|---------------|
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Пар 100 | Пар 100 |
| температура | 100 | 100 |
| время, мин | 7 | 10-12 |



Режим обработки ПАР
при температуре +100°C



Гречка



Гречку промыть, выложить в емкость, залить водой из расчета 1:1,5, посолить по вкусу, поместить в прогретый пароконвектомат.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|------------------|---------|---------------|
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Пар 100 | Пар 100 |
| температура | 100 | 100 |
| время, мин | 7 | 30 |





**Режим обработки ПАР
при температуре +100°C**



Рыба паровая

Рыбу почистить, помыть, разделить на порции, выложить на перфорированную гастроячейку, разместить в прогретый пароконвектомат (можно варить в режиме пар-100).

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|------------------|---------|---------------|
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Жар+пар | Жар+Пар |
| температура | 85 | 85 |
| время, мин | 7 | 10-12 |





Яйцо варенное вкрутую, в смятку, в мешочек

Подготовить яйцо (перед использованием яйца рекомендуется промыть в 2%-ном хлорном растворе или в содовой воде, приготовленной в следующей пропорции: на 1 стакан воды 1/2 чайной ложки питьевой соды).

После этого сполоснуть в чистой воде и протереть, высушить).

Поместить в перфорированную гастроемкость, в пароконвектомат, для ускорения процесса варки помещать можно в непрогретый пароконвектомат.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|------------------|---------|---------------|
| Вкрутую | | |
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Пар 100 | Пар 100 |
| температура | 100 | 100 |
| время, мин | 7 | 18 |
| В смятку | | |
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Пар 100 | Пар 100 |
| температура | 100 | 100 |
| время, мин | 7 | 14 |
| В мешочек | | |
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Пар 100 | Пар 100 |
| температура | 100 | 100 |
| время, мин | 7 | 12 |





Филе куриное паровое

Филе куриное разобрать на порции, помыть, выложить на перфорированную гастроемкость, поместить в прогретый пароконвектомат.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|------------------|---------|---------------|
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Пар 100 | Пар 100 |
| температура | 100 | 100 |
| время, мин | 7 | 22-25 |



**Режим обработки ПАР
при температуре +100°C**



Манты



Перфорированную гостроемкость смазать растительным маслом, выложить манты, поместить в прогретый пароконвектомат.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|------------------|---------|---------------|
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Пар 100 | Пар 100 |
| температура | 100 | 100 |
| время, мин | 7 | 30-40 |





**Режим обработки ПАР
при температуре +100°C**



Пельмени

Перфорированную гастроемкость и пельмени смазать растительным маслом, поместить в прогретый пароконвектомат.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|------------------|---------|---------------|
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Пар 100 | Пар 100 |
| температура | 100 | 100 |
| время, мин | 7 | 20-22 |



**Режим обработки ПАР
при температуре +100°C**



Вареники



Перфорированную гостроемкость и вареники смазать растительным маслом, поместить в прогретый пароконвектомат.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|------------------|---------|---------------|
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Пар 100 | Пар 100 |
| температура | 100 | 100 |
| время, мин | 7 | 12-15 |





**Режим обработки ПАР
при температуре +100°C**



Котлеты

Сформировать из фарша котлеты, перфорированную гастроемкость смазать растительным маслом, выложить котлеты, гастроемкость поместить в прогретом пароконвектомате.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 | 3* |
|------------------|---------|---------------|---------------|
| Действие | прогрев | приготовление | Финиширование |
| режим | Пар 100 | Пар 100 | Жар+Пар |
| температура | 100 | 100 | 180 |
| время, мин | 7 | 20-22 | 5 |

* - если необходимо сделать лёгую корочку.



Режим обработки ПАР
при температуре +100°C



Картофель отварной



Картофель помыть, почистить, на перфорированной гастоємкости, поместить в предварительно прогретый пароконвектомат.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|------------------|---------|---------------|
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Пар 100 | Пар 100 |
| температура | 100 | 100 |
| время, мин | 7 | 30-40 |





**Режим обработки ПАР
при температуре +100°C**



Карвинг

Вырезать фигурки из овощей (морковь, свекла, картофель, репа и т.д.), установить на перфорированную гостроемкость, разместить в прогретом пароконвектомате, варить до готовности.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|------------------|---------|---------------|
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Пар 100 | Пар 100 |
| температура | 100 | 100 |
| время, мин | 7 | 20-30 |





Винегрет



Овощи на винегрет (картофель, морковь, свеклу) почистить, нарезать кубиками, выложить на перфорированной гастоємкости и поместить в прогретый пароконвектомат.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|------------------|---------|---------------|
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Пар 100 | Пар 100 |
| температура | 100 | 100 |
| время, мин | 7 | 20-22 |





**Режим обработки ПАР
при температуре +100°C**



Оливье

Овощи на оливье (картофель, морковь) почистить, нарезать кубиками, разместить на перфорированной гасроемкости, поместить в прогретый пароконвектомат, одновременно с овощной нарезкой в пароконвектомат поместить яйца.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|------------------|---------|---------------|
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Пар 100 | Пар 100 |
| температура | 100 | 100 |
| время, мин | 7 | 20-22 |



**Режим обработки ПАР
при температуре +100°C**



Сосиски



Сосиски очистить от оболочки, выложить на перфорированную гастроячейку, поместить гастроячейку в прогретый пароконвектомат.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|------------------|---------|---------------|
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Пар 100 | Пар 100 |
| температура | 100 | 100 |
| время, мин | 7 | 30 |





**Режим обработки ПАР
при температуре +100°C**



Варёный язык

Язык помыть, выложить на перфорированную гастроемкость, поместить в пароконвектомате.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|------------------|---------|---------------|
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Пар 100 | Жар+Пар |
| температура | 90 | 90 |
| время, мин | 7 | 150-180 |



**Режим обработки ПАР
при температуре +100°C**



Пегоди (корейские пирожки)

Для теста:

- Мука—600гр
- Дрожжи сухие— 4ч.л.
- Сахар—2 ч.л.
- Соль—2 ч.л.
- Вода—400 мл.

Для начинки:

- Мясо—400 гр.
- Капуста—800 гр.
- Лук—4шт.
- Томатная паста—1стл.
- Масло растительное 50 мл
- Специи (перец черный, перец красный острый и сладкий, кинза)

Формируем пирожки, выкладываем их на перфорированную гастроемкость, предварительно смазанную растительным маслом, помещаем в прогретый пароконвектомат.

| Параметры \ Этап | 1 | 2 |
|------------------|---------|---------------|
| Действие | прогрев | приготовление |
| режим | Пар 100 | Пар 100 |
| температура | 100 | 100 |
| время, мин | 7 | 30-40 |





АТЕСИ®

МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

140000, Московская область, г. Люберцы, ул. Красная, д.1

e-mail: info@atesy.info

[http: www.atesy.ru](http://www.atesy.ru)

телефон/факс: +7(495)995-9599 (многоканальный)

