

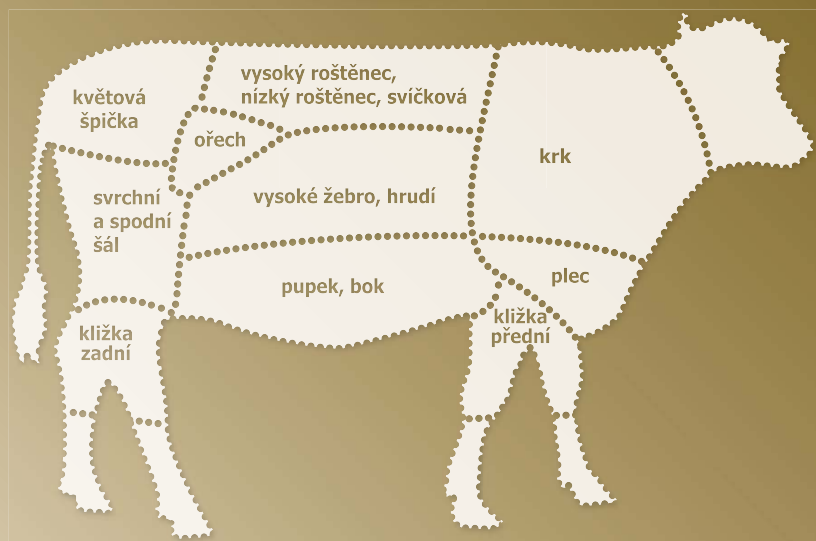


VARENIE V KONVEKTOMATE

HOVĚZÍ MASO

Vařené	17
Dušené	17
Pečené	19
Úprava na grilu	19
Doporučené teploty	19

• DĚLENÍ HOVĚZÍHO MASA •



Vařené

Hovězí hrudí

KROK						
1.		-	99 °C	-	90 °C	-
2.		-	110 °C	-	99 °C	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: děrované / plné nerezové GN 40

hovězí jazyk, hovězí ohářka

Hovězí držky

KROK						
1.		-	99 °C	cca 150	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: děrované nerezové

TIP: Během vaření několikrát propláchněte vodou pomocí integrované sprchy.

Dušené

Svíčková na smetaně

KROK						
1.		-	99 °C	15	-	zalit základem
2.		70 %	130 °C	60	-	-
3.		80 %	140 °C	30	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: nerezové GN 100

znojemská pečeně, pražská pečeně, štěpánská pečeně, frankfurtská pečeně

Španělský ptáček

KROK						
1.		-	200 °C	10	-	zalit základem
2.		50 %	160 °C	60	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: nerezové GN 60/100

hovězí filé, hovězí roštěná na paprice, hovězí roštěná na žampionech, hovězí maso na pepři, námořnické maso, hovězí tokán, nejrůznější druhy gulášů, dušená játra (ledvinky) na cibulce apod.



Dobře podlévejte maso. Buďte opatrní na přeplňování GN – při manipulaci může dojít k opaření.

Při grilování mas, která byla předem průmyslově marinována, je třeba zvolit nižší stupeň teploty úpravy, neboť takto předpřipravená masa intenzivněji hnědnou.

Při úpravě na grilu ideálně používáme grilovací rošty a do spodní části konvektomatu umístíme plnou gastronádoby se solí, aby zachycovala kapající masnotu.

Nízkoteplotní pečení – pečení v konvektomatu při nízkých teplotách nám umožňuje docílit maximálního zachování všech nutričních hodnot v maso. Maso má minimální ztráty na hmotnosti a uvnitř je šťavnaté. Touto metodou lze připravovat i méně kvalitní druhy mas.

Pečení přes noc – tuto technologii používáme, pokud chceme docílit maximální výtečnosti a šťavnatosti připravovaného druhu masa. Pečením přes noc šetříme zároveň náklady na el. energii díky nočním tarifům. Dochází také k maximálnímu využití konvektomatu, který může pracovat 24 hod. denně.

Pečené

Anglický roastbeef

KROK						
1.		-	140 °C	-	55 °C	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: smaltovaná GN 40

Tip: Maso nejprve opečeme na pánvi ze všech stran a pak vpičneme teplotní sondu do středu masa. Doporučená tepelná úprava v jádru masa je 53–55 °C pro dosažení růžového středu masa.

Steamship

KROK						
1.		50 %	120 °C	-	60 °C	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: rerezové rošty

Tip: Doporučujeme zabalit po dobu pečení do alobalu.

Rumpsteak

KROK						
1.		-	230 °C	-	viz tabulka	

Úprava na grilu

Nastavení teploty jádra	Teplota	Stav
Rare	47 °C	krvavé
Medium rare	50 °C	polokrvavé
Medium	55 °C–60 °C	středně propečené
Medium well	65 °C–70 °C	propečené
Well done	75 °C a více	velmi propečené

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: grilovací rošt (popř. smaltované plechy)



Rib eye steak, T-bone steak, Filet Mignon, Prime Rib, Porthouse steak, Rumpsteak, Tournedos, hamburgery

Doporučené teploty hovězího masa	Teplota	Stav
Roastbeef – roštěná	53–55 °C	medium
Falešná svíčková	90 °C	propečená
Pečeně ze zadního šálu	80–85 °C	propečená

VEPŘOVÉ MASO

Vařené	23
Dušené	23
Pečené	23
Smažené	25
Úprava na grilu	27
Doporučené teploty	27

• DĚLENÍ VEPŘOVÉHO MASA •



Vařené

Ovarové kolínko

KROK						
1.		-	99 °C	-	95 °C	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: nerezová děrovaná / plná GN 40

ovarová hlava, uzené maso, párky

Dušené

Vepřový tokáň

KROK						
1.		-	99 °C	15	-	zalit základem
2.		80 %	160 °C	40	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: nerezové GN 60

perkelty, vepřový guláš, segedínský guláš

Vepřový přírodní plátek

KROK						
1.		-	210 °C	15 - opečení	-	zalit základem
2.		50 %	160 °C	40 - dodušení	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: na opečení smaltovaná GN 20, na dodušení nerezová GN 60/100

hejtmanský měšec, šumavský závitěk

Pečené

Pečená krkovička 1,5 kg

KROK						
1.		-	99 °C	25	-	-
2.		50 %	140 °C	60	(85-96 °C dle druhu provozny)	

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: nerezová GN 60

husarská roláda, bůčková roláda

Karbenátky

KROK		%				
1.		20 %	140 °C	20	-	-
2.		-	200 °C	15	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: smaltované GN 40



mleté řízký, čevapčiči, plněný paprikový lusk, plněný zelný list

Hamburgery

KROK		%				
1.		-	220 °C	12–15	-	

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: smaltované GN 20

Sekaná pečeně

KROK		%				
1.		80 %	140 °C	45	-	-
2.			210 °C	10–15	doporučená teplota 85 °C	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: smaltované GN 40



sekaná pečeně v bránici

Opékaný salám

KROK		%				
1.		-	220 °C	15	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: smaltované GN 20



opékané klobásy, opékané párky

Pečené vepřové koleno

KROK		%				
1.		-	99 °C	60	-	-
2.		50 %	140 °C	50	-	-
3.		-	220 °C	15	doporučená teplota 93 °C	

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: nerezové rošty, nerezové GN 60



pečený vepřový bůček, pečená vepřová žebra

Pečená vepřová plec

KROK		%				
1.		-	99 °C	10	-	-
2.		60 %	150 °C	50	-	
3.		-	210 °C	15	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: nerezové GN 60/100



vepřové výpečky, moravský vrabec

Vepřový řízek

KROK		%				
1.		-	220 °C	8–10	-	

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: smaltované GN 20



kuřecí řízký, smažený rybí filé, smažený květák, smažený sýr, smažené olomoucké syrečky



- Na smažení v konvektomatu používáme smaltované plechy, teflonové plechy nebo smaltované gastronádoby. To z důvodu dosažení perfektní barvy i ze spodní strany produktu.
- Stejněměrně (rozprašovačem) nanese z obou stran olej nebo tuk určený ke smažení. Během smažení nemusíme otáčet.
- Pro dosažení zlatavé barvy používáme červený palmový olej (např. Carotino) nebo tuky určené ke smažení v konvektomatu.
- Aby řízký byly křupavé, je třeba odvětrat přebytečnou vlhkost otevřením klapky.

OLEJOVÁ PISTOLE





Vepřová kolena a bůček nejprve povaříme v páře, pak nakrojíme kůži na čtverečky a posolíme hrubozrnnou mořskou solí. Tím dosáhneme maximální křupavosti v posledním kroku přípravy.

Pro dokonalé grilování je třeba použít grilovací rošty, za pomoci kterých dosáhneme pravidelného obtisku mřížky na mase jako ze skutečného grilu. Do spodní části konvektomatu umístíme GN se solí na odkapávání mastnoty. V případě použití teplotní sondy lze přesně určit teplotu uvnitř masa. Mějte na paměti, že sonda by měla být vpíchnuta do nejhrubší části masa (ke kosti apod.).

Před nočním pečením vepřového masa s kůží (kolena, bůček) doporučujeme taktéž maso nejprve ovařit 20 min. v parním provozu při 99 °C a nakrojit kůži. Noční pečení spočívá v šetrné přípravě pokrmů při nízké teplotě s maximální výtěžností. Technologii pečení přes noc lze připravit i pokrmy připravované ve vakuu.

Medailonky z vepřové panenky

KROK						
1.		-	220 °C	8	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: grilovací rošt (popř. smaltované plechy)

nadívané vepřové panenky, filet mignon, játra na roštu, ražniči, steaky z krkovičky



DOPORUČENÉ TEPLoty VEPŘOVÉHO MASA

Maso	Teplota	Stav
Kýta	75–80 °C	růžová
Kýta	85–92 °C	propečená
Plec	80–85 °C	propečená
Krkovice	80–85 °C	propečená
Bůček	82–87 °C	propečený
Koleno	85–95 °C	propečené
Kotleta	70–75 °C	růžová
Kotleta	75–80 °C	propečená



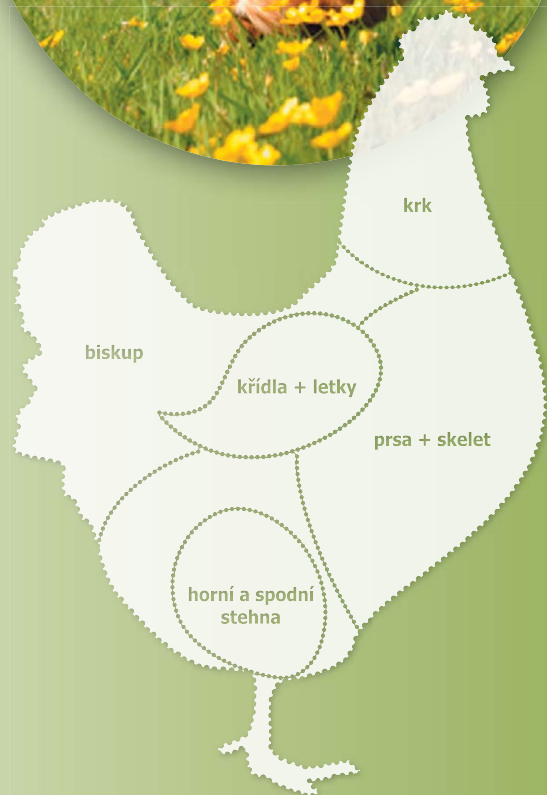
DOPORUČENÉ TEPLOTNÍ ÚPRAVY OSTATNÍCH MAS

Maso	Teplota	Stav
Telecí	65 °C	růžové
Jehněčí pečeně	75–80 °C	propečená
Jehněčí plec	75–80 °C	propečená
Jehněčí hřbet	50–55 °C	růžový
Jehněčí kýta	78–85 °C	propečená
Skopový hřbet	70–75 °C	růžový
Skopový hřbet	80 °C	propečený
Skopová kýta	75–78 °C	růžová
Skopová kýta	82–85 °C	propečená

DRŮBEŽÍ MASO

Vařené	31
Dušené	31
Pečené	31
Smažené	33
Úprava na grilu	33
Doporučené teploty	33

• DĚLENÍ DRŮBEŽÍHO MASA •



Vařené

Slepice na paprice

KROK						
1.		-	99 °C	-	90 °C	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: nerezový rošt + plná GN vespod konvektomatu

kuře v páře, blanširovaná kuřecí prsa, drůbeží terina, asijské kuře

Dušené

Kuřecí soté

KROK						
1.		50 %	190 °C	10–15	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: plná nerezová, v průběhu procesu nutno několikrát promíchat

kuřecí / krůtí směs se zeleninou

Pečené

Pečené kuře

KROK						
1.		50 %	140 °C	20	-	-
2.		-	210 °C	20	-	

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: nerezová GN 60

pečené kuřecí čtvrtky, pečený králik

Pečená husa

KROK						
1.		-	200 °C	15	-	-
2.		-	99 °C	10	-	-
3.		40 %	135 °C	80	-	-
4.		-	145 °C	30	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: nerezové rošty

pečená kachna, pečená krůta: nejideálnější technologická úprava krůty je úprava "Nočním pečením", viz Extras/Noční pečení



Smažené

Kuřecí/Krůtí řízký

KROK						
1.		-	220 °C	8-10	-	

smažená kuřecí křídélka, kuřecí nugety, kuřecí kapsa plněná (Gordon Bleu)

Kuřecí paličky

KROK						
1.		50 %	190 °C	8-10	-	-
2.		-	220 °C	5-6	-	

Kuřecí/Krůtí steaky

KROK						
1.		-	210 °C	6-8	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: grilovací rošt (popř. smaltované plechy), plná nerezová GN do spodní části konvektometu

veškeré kuřecí či krůtí steaky

Úprava na grilu

Na smažení v konvektometu používáme smaltované plechy, teflonové plechy nebo smaltované GN 20. To z důvodu dosažení perfektní barvy i ze spodní strany produktu. Stejněměrně (rozprašovačem) nanese z obou stran olej nebo tuk určený ke smažení. Během smažení nemusíme otáčet. Pro dosažení zlatavé barvy používáme červený palmový olej (např. Carotino) nebo tuky určené ke smažení v konvektometu (např. Rama combi profi, Rama combi phase). Aby řízký byly křupavé, je třeba odvětrat přebytečnou vlhkost otevřením klapy.

Pro grilování kuřat doporučujeme použít rošt na kuřata.

Když pečeme husy a kachny, tak je klademe na nerezové rošty, abychom docílili stejnoměrně zlatavé kůrky.

Při úpravě na grilu ideálně používáme grilovací rošty a do spodní části konvektometu umístíme plnou gastronádoby se solí, aby zachycovala kapající masť.



DOPORUČENÉ TEPLoty DRŮBEŽE

Maso	Teplota	Stav
Kuře	80 °C	propečené
Kachna	80-85 °C	propečená
Husa	88-90 °C	propečená

RYBY

Vařené	37
Dušené	37
Pečené	37
Smažené	37
Úprava na grilu	37



Na smažení v konvektomatu používáme smaltované plechy. To z důvodů dosažení perfektní barvy i ze spodní strany produktu. Stejněměrně (rozprašovačem) nanese z obou stran olej nebo tuk určený ke smažení. Během smažení nemusíme otáčet. Pro dosažení zlatavé barvy používáme červený palmový olej (např. Carotino) nebo tuky určené ke smažení v konvektomatu (např. Rama combi profi, Rama combi phase). Aby řízky byly křupavé, je třeba odvětrat přebytečnou vlhkost otevřením klapky.

Při úpravě zmrzlých ryb je nutno prodloužit čas.

Při úpravě rybích polotovarů doporučujeme dodržovat technologický způsob přípravy daný výrobcem.

U steaků z ryb doporučujeme použít teplotní sondu, aby nedošlo k vysušení.

Současně s přípravou ryb lze upravovat i jiné druhy potravin pomocí stejného technologického postupu, aniž bychom se museli obávat smíchání pachů a chutí.

Vařené

Losos v páře

KROK						
1.		-	80 °C	-	52 °C	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: narezová GN 60

pošírované rybí filé, rybí závitky (rolky) balené ve fólii, vařený krab, vařený humr

Dušené

Krevety

KROK						
1.		50 %	130 °C	20	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: narezová GN 60

podušení mořských plodů

Pečené

Pstruh pečený

KROK						
1.		40 %	160 °C	-	52 °C	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: smaltovaná GN 20

rybí filé přírodní

Smažené

Smažené rybí filé

KROK						
1.		-	220 °C	8-12	-	

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: smaltovaná GN 20

smažené rybí filé, rybí prsty, kalamáry, pangasius, smažený kapr

Úprava na grilu

Steak ze žraloka

KROK						
1.		-	210 °C	8-10	-	-

steak z lososa / tuňáka, rybí filé na roštu, tygří krevety

PŘÍLOHY

Vařené	40
Smažené	43
Zapékané	43
Úprava na grilu	43

Brambory

KROK							
1.		-	99 °C	35	-	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: děrovaná nerezová GN 40-100

Brambory ve slupce

KROK							
1.		-	99 °C	45-50	-	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: děrovaná nerezová GN 40-100

Rýže

KROK							
1.		-	99 °C	40-45	-	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: nerezová GN 60-100

Houskové, karlovarské knedlíky

KROK							
1.		-	99 °C	23	-	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: GN na knedlíky, děrovaná i plná nerezová GN 40

Bramborové knedlíky

KROK							
1.		-	99 °C	25-30	-	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: GN na knedlíky, děrovaná i plná nerezová GN 40

Bramborové knedlíky plněné

KROK							
1.		-	95 °C	25-30	-	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: děrovaná i plná nerezová GN 40

Zelenina mražená

KROK							
1.		-	99 °C	6-10	-	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: děrovaná nerezová GN 40-100

Vejce na tvrdo

KROK							
1.		-	99 °C	19	-	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: děrovaná nerezová GN 40-100

Spařený špenát, čínské zelí

KROK							
1.		-	99 °C	3-5	-	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: děrovaná nerezová GN 40-100

Rajčata k loupání

KROK							
1.		-	99 °C	1-2	-	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: děrovaná nerezová GN 40

Zelenina krájená na kostky (mrkev, celer, petržel)

KROK							
1.		-	99 °C	10-14	-	-	-

Pozn: brokolice – pára, 99 °C, 7 min.



Při přípravě rýže v konvektomatu dáváme poměr rýže a vody 1 : 1,2 – na kilo rýže 1,2 litru vody. Na zalití rýže používáme teplou až horkou vodu, a to z důvodu zkrácení doby přípravy. Množství vody závisí na druhu rýže – parboiled, kulatá, dlouhozrnná atd.

Hranolky

KROK						
1.		-	220 °C	8–10	-	-

 americké brambory, pečené brambory, bramboráčky - mražené

Smažený květák

KROK						
1.		-	220 °C	8–10	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: smaltovaná GN 20

 smažený brokolice, smažený cuketa, smažený žampiony

Sázená vejce

KROK						
1.		-	170 °C	10–12	-	

 různé druhy omelet

Francouzské brambory

KROK						
1.		-	140 °C	20	-	
2.		-	210 °C	15	-	

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: smaltovaná GN 60

 žemlovka, zapékané těstoviny, rýžový nákyp, lasagne, ryby

Grilovaná zelenina

KROK						
1.		-	220 °C	8	-	-

 grilovaná cuketa, paprika, fenykl, rajčata, lilkek



K získání perfektního tvaru houskových či karlovarských knedlíků používáme gastronádobu na knedlíky (vínky).

Zelenina vařená v páře si zachovává veškeré nutriční hodnoty, vitamíny a přirozenou barvu.

Při přípravě mražených bramborových výrobků netřeba přidávat olej. Na přípravu hranolků nebo amerických brambor používáme fritovací koš. K dosažení maximální křupavosti je třeba otevřít kládku. 

Pro grilovanou zeleninu použijte grilovací rošt, díky němuž dosáhnete pravidelného obtisku mřížky na zelenině jako ze skutečného grilu.

Na smažení v konvektomatu používáme smaltované plechy. To z důvodu dosažení perfektní barvy i ze spodní strany produktu. Stejněměrně (rozprašovačem) nanese z obou stran olej nebo tuk určený ke smažení. Během smažení nemusíme otáčet. Pro dosažení zlatavé barvy používáme červený palmový olej (např. Carotino) a nebo tuky určené ke smažení v konvektomatu (např. Rama combi profi, Rama combi phase). Aby řízky byly křupavé, je třeba odvětrat přebytečnou vlhkost otevřením kládky. 

Při smažení již předsmažených bramborových výrobků není nutné přidávat další olej, předsmažené produkty již nějaký olej obsahují a jeho obsah je dostačující ke smažení v konvektomatu.

Při přípravě těstovin s uzeninou doporučujeme zamíchat 1/3 vajec přímo do těstovin a zbytek 2/3 do mléka.

Po 15 minutách je třeba setřít kapky vody zespod gastronádoby k dosažení rovnoměrného zapečení.

MOUČNÁ JÍDLA

Vařené	47
Pečené	47



Vařené

Ovocné knedlíky

KROK						
1.		-	85 °C	12	-	-
DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: nerez, děrovaný nerez						

Bramborové knedlíky plněné sladké

KROK						
1.		-	95 °C	25	-	-
DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: nerez, děrovaný nerez, vložka na knedlíky						

Pečené

České buchtý - kynutá těsta

KROK						
1.		-	155 °C	13	-	-
2.		20%	170 °C	6	-	-
3.		30%	180 °C	5	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: smaltovaná GN 40/60

buchtíčky se šodó

Kynutí

KROK						
1.		-	40 °C	15-20	-	-

Tip: Záleží na množství těsta, čím větší množství, tím delší čas potřebný ke kynutí.



- Veškeré buchtý, koláče a piškoty, u kterých chceme docílit zlatavé barvy i zespod, pečeme na smaltovaných gastronádobách.
- Při použití konvenienčí doporučujeme následovat technologický postup výrobce.
- U křehkých moučníků je třeba snížit otáčky ventilátoru.

MOUČNÍKY

Třená těsta	51
Šlehaná těsta	51



Veškeré buchty, koláče a piškoty, u kterých chceme docílit zlatavé barvy i zespod, pečeme na smaltovaných gastronádobách.

Při použití konvenienčí doporučujeme následovat technologický postup výrobce.

U křehkých moučníků je třeba snížit otáčky ventilátoru.

U produktu, kde chceme získat rovnoměrnou propečenost a zlatavou barvu, vkládáme GN do každého druhého zásuvu z důvodu dokonalého proudění vzduchu.

Třená těsta
Šlehaná těsta

Kokosové sušenky

KROK							
1.		-	-	140 °C	30	-	

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: cukrářský plech, Smalt 20

Bublanina

KROK							
1.		-	-	180 °C	20–25	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: smaltované GN 20/40



piškoty, svítky, věnečky z odpalovaného těsta

Linecké těsto

KROK							
1.		-	-	160–180 °C	20–25	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: smaltované GN 20/40



muffiny

Kynutí

KROK							
1.		-	-	40 °C	10–12	-	-

Tip: Záleží na množství těsta, čím větší množství, tím delší čas potřebný ke kynutí.



Banketový systém	55
Regenerace	55
Sous-vide	56
Zdravá výživa	57

Banketový systém výdeje pokrmů a regenerace

Výrazem banket se označuje společné stolování při mimořádných, oficiálních nebo slavnostních příležitostech, při kterých se jídla a nápoje podávají sedícím hostům. Banketní systém v praxi znamená ucelený koncept, který zahrnuje činnost od samotné přípravy surovin, jejich tepelného zpracování, zchlazení, udržování až po regeneraci již hotových pokrmů přímo na talíři.



Banketový systém

Banket na talířích

KROK		%				
1.		10 %	130 °C	3	-	
2.		20 %	130 °C	3	-	-
3.		30 %	130 °C	2	-	-
4.		40 %	130 °C	2	-	-

Banket na talířích s teplotní sondou

KROK		%				
1.		10 %	130 °C	3	-	
2.		20 %	130 °C	2	-	-
3.		30 %	130 °C	3	-	-
4.		40 %	130 °C	-	79 °C	-

Regenerace v páře

KROK		%				
1.		-	99 °C	10	-	-



brambory, knedlíky, rýže, zelenina, vařená a dušená masa

Regenerace

Regenerace v kombinovaném režimu

KROK		%				
1.		50 %	140 °C	-	75 °C	-



polévky, štávy, guláše, omáčky, pečená masa

Všechna regenerovaná jídla musí splňovat požadovanou teplotu dle hygienické vyhlášky dané země.

Regenerace smažených jídel

KROK						
1.		-	160 °C	8–10	-	-



smažené a opékané pokrmy



Všechna regenerovaná jídla musí splňovat požadovanou teplotu dle hygienické vyhlášky dané země.

Příprava pokrmů pomocí technologie Sous-vide neboli vaření ve vakuu

Sous-vide – originální metoda přípravy pokrmů ve vakuu, kdy během dlouhodobého vaření (i 24 hodin) při relativně nízké teplotě (60–70 °C) zůstává plně zachována integrita použitých surovin

- tato metoda slouží jak ke skladování, tak i vaření, ale zároveň může být použita jako jeden ze směrů moderní gastronomie, na níž může být založena celá koncepce kuchyně
- minimalizuje ztráty
- maximální využití konvektomatu
- šetří čas i peníze
- zachovává v maximální míře hygienické požadavky
- efektivní využití jak v přípravě české kuchyně, tak i zahraničních specialit
- jednoduchá příprava a minimální technologické požadavky

Steak z lososa připravený metodou sous-vide

Vykoštěné steaky z lososa zakápneme limetkou, přidáme kopr, olivový olej, sůl a vložíme do konvektomatu – parní provoz 70 °C, 18–20 min. (záleží na velikosti).

Srňčí hřbet v pistáciové krustě

Očištěný srňčí hřbet namarinujeme – olivový olej, rozmarýn, tymián, česnek a vložíme do konvektomatu – parní provoz 60 °C, 35–40 min. Poté obalíme v jemně nasekaných pistáciích.

Vepřový bůček připravený metodou sous-vide

Vepřový bůček okořeníme solí, pepřem, kmínem a česnekem, zavakuujeme a vložíme do konvektomatu – parní provoz 70 °C, 10 hod., následně vyjmeme a zapečeme na kůrku.

Vepřová žebírka BBQ

Vepřová žebírka okořeníme pepřem, česnekem, BBQ kořením, zavakuujeme a vložíme do konvektomatu – parní provoz 65 °C, 8 hod., po dokončení zapečeme do zlatova.

Vepřové koleno

Vepřové koleno okořeníme solí, pepřem, česnekem, kmínem, zavakuujeme a vložíme do konvektomatu – parní provoz 65 °C, 10–12 hod., po dokončení nakrojíme kůži a dopečeme do zlatova.

Maso na guláš

Hovězí maso okořeníme solí, pepřem, česnekem, gulášovým kořením, zavakuujeme a vložíme do konvektomatu – parní provoz 70 °C, 12–14 hod.

Zdravá výživa

Závittek z pangasia a lososa s chřestem

Na filátko z pangasia položíme filátko z lososa, okořeníme solí, položíme chřest a proužek červené papriky, svineme do závitku a umístíme do gastronádoby. Vložíme do předehřátého konvektomatu, parní provoz 99 °C a tepelně zpracujeme po dobu 6–8 min. Servírujeme s petrželkovými brambory a holandskou omáčkou.

Ovesné rizoto

Kuřecí prsa nakrájíme na kousky, přidáme cibuli, sůl a olej, opečeme v konvektomatu horkým vzduchem při 200 °C asi 5 min., zakápneme sójovou a worchestrovou omáčkou, zalijeme vodou a lehce podusíme, přidáme zeleninu dle vlastní fantazie – barevnou papriku, kukuřici, česnek, smícháme se spařeným ovsem a vše podusíme v kombinaci 50 % vlhkosti při teplotě 140 °C a 15–20 min.

Cizrna se špenátem

Přecezenou sterilovanou cizrnu lehce opečeme v konvektomatu horkým vzduchem při teplotě 200 °C asi 5 min. Přidáme listy špenátu, na plátky nakrájený česnek, zalijeme smetanou a lehce podusíme, přidáme zeleninu dle vlastní fantazie – barevnou papriku, kukuřici, česnek, smícháme se spařeným ovsem a vše podusíme v kombinaci 50 % vlhkosti při teplotě 140 °C a 15–20 min. a následně zapečeme horkým vzduchem 130 °C 10 min. Podáváme s bramborovou kaší.

Obilné karbenátky

Ovesné vločky necháme nabobtnat v horkém vývaru asi 30 min. Nabobtnalé vločky smícháme s mletým masem, vejci, strouhankou a na jemno nakrájenou mrkví, ochutíme solí, pepřem, majoránkou a česnekem. Tvarujeme karbenátky a pečeme v konvektomatu v kombinovaném režimu 140 °C asi 20 min. a následně zapečeme horkým vzduchem 130 °C 10 min. Podáváme s bramborovou kaší.

Sójové čevapčiči

Nejdříve si připravíme dle návodu sójový granulát, z kterého vymačkáme přebytečnou vodu. Do sójového masa přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, prolisovaný česnek, papriku, chilli, vejce, pepř a sůl a vše důkladně propracujeme. Dle konzistence můžeme zahustit strouhankou. Ze vzniklé směsi uděláme malé válečky, které klademe na gastronádoby, vložíme do předehřátého konvektomatu a pečeme horkým vzduchem při teplotě 160 °C 20 min. Podáváme s tramborem nebo bramborovou kaší. Můžeme doplnit hořčicí a na kroužky nakrájenou cibulí.

Knedlíky s tofu

Cibulku nasekáme na jemno, osmahneme na tuku, přidáme na kostky nakrájené tofu a smícháme s na kostky nakrájenými rohlíky, vmícháme vejce a nasekanou petrželku. Sójovým mlékem lehce zastříkneme rohlíky a do zbytku zaprášíme hrubou moukou, dochutíme solí, pepřem popř. trochou muškátového oříšku. Tvarujeme kulaté knedlíky, které v ruce řádně zpracujeme, aby se nám během vaření nerozpojily. Umístíme na tukem vymazanou gastronádoby a vaříme 10–15 minut v parním provozu při teplotě 85 °C.

Jáhly se zelím a uzeným masem

Jáhly uvaříme v osoleném mléce a až jsou měkké, procedíme je a vmícháme do nich propláchnuté, překrájené kysané zelí a nakonec přidáme i uzené maso orestované na cibulce. Dochutíme solí a pepřem a vložíme do konvektomatu zapéct horkým vzduchem 170 °C po dobu asi 20–25 min.



Itálie



Lasagne

Na tuku osmahneme na jemno nakrájenou cibulku do růžova, přidáme mleté hovězí maso, přidáme na kostky nakrájená sterilovaná rajčata bez slupky, rajský protlak a trochu rajčatové šťávy, okořeníme bazalkou, petržellovou natí, solí, pepřem, přidáme cukr dle chuti, podlijeme vodou a vše podusíme v konvektomatu – combi 70 %, 160 °C, 1–1.30 hod. Gastronádoby vymažeme bešamelem, poskládáme plátky těstovin, na ně naneseme vrstvu směsi z mletého masa, Riccota sýra a plátky mozzarely, takhle vrstvíme, až je gastronádoba plná (cca 5 vrstev). Nakonec přelijeme bešamelem a posypeme parmezánem. Zapékáme v konvektomatu horkým vzduchem, 20 min. při 140 °C a pak 10 min. při 210 °C s otevřenou klapkou.

Osso buko

Osso buko je telecí kolínko naporcované na 3–4 cm plátky s kulatou kostí ve středu. Do gastronádoby vložíme kořenovou zeleninu, cibuli, česnek a olivový olej. Vložíme do předehřátého konvektomatu na horký vzduch 220 °C a opékáme 10–15 min. Poté vložíme plátky masa a opékáme dalších 10 min. Po opečení přilijeme červené víno, hovězí vývar, loupáná rajčata, rozmarýn, tymián a šalvěj. Dusíme v kombinovaném režimu se 40% vlhkostí při teplotě 130 °C tak dlouho, až je maso měkké. Poté maso vyjmeme a omáčku propasírujeme přes jemné sítko.

Buon appetito – Dobrou chuť

Belgie



Králičí hřbet na třeshňovém pivu

Králičí hřbety namarinujeme v arašídovém másle, zprudka opečeme na pánvi a poklademe na smaltovaný plech, vložíme do konvektomatu a pečeme horkým vzduchem při teplotě 180 °C po dobu 10 min. Po dopečení vyjmeme a přelijeme třeshňovým pivem, které se začne odpařovat, překryjeme alobalem a necháme stát asi 5 min., podlijeme telecím vývarem a vložíme zpět do konvektomatu. Dopečeme horkým vzduchem při 180 °C asi 7 min.

Paté alá Foie Gras

Husí játra nakrájíme na kousky, ochutíme solí a pepřem, přidáme dobré portské víno, žloutek a vyhněteme metličkou. Vzniklou hmotu dáme do teriny (může být i kameninová) a necháme odležet přes noc v chladničce. Vložíme do vodní lázně v konvektomatu a při teplotě 160 °C tepelně opracujeme horkým vzduchem po dobu 17 min.

Belgické vánoční sušenky

Máslo utřeme s cukrem, přidáme vejce a mandlový sirup. Postupně přisypáváme mouku, prášek do pečiva a špetku soli. Těsto vylijeme na vymazaný, moukou vysypaný smaltovaný plech. Posypeme skořicí a sekanými mandlemi. Můžeme přidat kousky kandovaného ovoce. Pečeme v konvektomatu 10–12 min. při teplotě 180 °C. Nakrájíme na stejnoměrné tvary a servírujeme.

Belgian beef stew

Slaninu nakrájenou na kostky osmahneme na cibulce, přidáme hovězí přední nakrájené na kostky, osmahneme, osolíme, opepříme, zalijeme vodou a pivem, dusíme v konvektomatu 1,20 hod., kombinovaný režim 60 %, 1,30 hod. Nakonec přidáme sekanou petrželku a pár kapek citrónové šťávy.

Eet Smakelijk - Dobrou chuť

Rakousko



Rum und Eggnog Kugelhopf

Smícháme dohromady polovinu dávky polohrubé mouky, vaječný koňak, kvasnice a vše důkladně promícháme. Utřeme máslo s cukrem a postupně přidáváme vejce, špetku soli, skořici, zbývající mouku a smícháme s prvním těstem. Přidáme přes noc v rumu namočené rozinky. Formu na bábovku vytřeme tukem a vysypeme strouhanými mandlemi. Pečeme v konvektomatu při teplotě 180 °C asi 30–35 min.

Guten Appetit - Dobrou chuť

Holandsko



Dutch Apple Berry Pie

Smícháme dohromady na kostky nakrájená jablka s borůvkami a malinami. Filo těsto dáme do nízké formy na koláče nebo do smaltovaného plechu. Do tohoto těsta vložíme ovocnou směs. Z hladké mouky, hnědého cukru, másla, skořice a muškátového oříšku si připravíme těsto, kterým přikryjeme ovocnou směs v plechu. V konvektomatu pečeme horkým vzduchem při teplotě 175 °C asi 25–30 min.

Eet smakelijk – Dobrou chuť

Řecko



Moussaka

Lilky nakrájíme na 1 cm silné plátky, osolíme, necháme odležet 30 min. a osušíme. Brambory nakrájíme také na plátky. Jak lilek, tak i brambory ogrilujeme. Na cibulce osmahneme mleté hovězí maso s rajským protlakem a kapkou bílého vína. Zalijeme vývarem a dochutíme solí, pepřem, česnekem a dusíme do měkka. Do vymazané GN skládáme plátky brambor, lehce je zasypeme strouhaným sýrem, na brambory naneseeme mleté maso a na něj plátky lilku. Vše zalijeme bešamelem, posypeme sýrem a pečeme v konvektomatu na horký vzduch 15 min. 190 °C.

Plněná zelenina

Připravíme si k plnění papriky, rajčata, cukety, lilek – každý si připraví, to co upřednostňuje. Připravíme si pyré z mrkve, cibule, česneku, petrželky a máty. Tímto pyré naplníme připravenou zeleninu a zakápneme olivovým olejem.

Oloupané brambory nakrájíme na kostky, osolíme, opepříme, vložíme do gastronádoby a mírně podlijeme vodou. Na takto připravené brambory klademe zeleninu a pečeme v předehřátém konvektomatu při 180 °C asi 45 min.

Exochiko

Jehněčí maso nakrájíme na kostky, přidáme na půlkolečka nakrájené cukety, cibuli, žampiony, česnek, rozmarýn, olivový olej, sůl, pepř, chilli, bobkový list a na kostky nakrájená rajčata, vše promícháme a necháme odležet nejméně 2 hod., nejlépe přes noc. Vše orestujeme a přidáme na kostky nakrájené brambory. Jednotlivé porce balíme do pečicího papíru a pečeme v konvektomatu horkým vzduchem při teplotě 185 °C po dobu asi 1 hod. 15 min. Papír nařizujeme a servírujeme.

Souvlaki

Kousky jehněčího masa vložíme do marinády připravené z olivového oleje, česneku, oregána, citronové šťávy, soli a pepře. Po odležení napichujeme na špíz střídavě se zeleninou – cibulí a rajčaty. Grilujeme v konvektomatu za použití grilovacího roštu, v režimu horký vzduch 220 °C asi 8–10 min. Podáváme s tzatziki a pita chlebem.

Kali Oreksi – Dobrou chuť

Čína



Pekingská kachna - Beijing duck

Smícháme nasekaný zázvor, skořici, muškátový oříšek, pepř a hřebíček. Polovinou této směsi okořeníme kachnu zevnitř. Druhou polovinu zalijeme sójovou omáčkou a opět ji rozdělíme napůl. Polovinou této směsi potřeme kachnu zvenčí. Dovnitř kachny vložíme oloupanou celou cibuli a necháme odležet (min. 2 hod, ale nejlépe do druhého dne).

Kachnu vložíme do konvektomatu, vpíchneme teplotní sondu a nastavíme si horký vzduch na 180 °C a 25 min. Druhý krok je kombinovaný režim s 50% vlhkostí při teplotě 190 °C asi 12 min. Jako poslední krok nastavíme horký vzduch na 140 °C a teplotu jádra na 85 °C.

Singapur



Kuře s chilli papričkami (Chicken with chilli padi)

Do mixéru vložíme česnek, cibuli, zázvor, chilli papričky, kurkumu, kousek citrónové trávy, trošku olivového oleje a vše rozmixujeme. Do gastronádoby umístíme rozčtvrcené kuře, zalijeme rozmixovanou směsí, přidáme dva šálky vody, osolíme, přidáme na kostky nakrájené brambory, vložíme do konvektomatu a na kombinovaném režimu 50 % dusíme při teplotě 140 °C asi 35 min. 10 min před koncem přidáme kokosové mléko a dodusíme do měkka.

Malajsie



Tuňák Tataki

Kousky tuňáka namarinujeme olivovým olejem, solí, rozdrčeným pepřem a obalíme v sezamových semínkách. Konvektomat předehřejeme na 250 °C horký vzduch, vložíme tuňáka a ogrilujeme po dobu 2–3 min. Můžeme podávat jako steak s lehkou přílohou nebo necháme vychladit a můžeme podávat jako součást salátu.

Pošírovaný mořský okoun

Připravíme si marinádu ze soli, cukru, ústřičné omáčky, chilli omáčky a trošky rajčatového pyré. Tuhle marinádu naneseeme na mořského okouna (neporčujeme – ryba je v celku). Na slabé nudličky nakrájíme chilli papričky, čerstvý zázvor a stroužky česneku. Nudličkami posypeme okouna. Konvektomat předehřejeme na 85 °C parní provoz a okouna pošírujeme 20 min., nebo tak dlouho, až je ryba uvařená. Před podáváním zakápneme citrónovou šťávou.

Selamat makan – Dobrou chuť



Filipíny

Beef Adobo

Hovězí přední nakrájíme na malé kostky, naložíme do marinády na 30 minut. Marináda je ze sójové omáčky, soli, pepře, česneku, nejmenno nasekané cibule, trošky cukru, bobkového listu. Vložíme do nerezové gastronádoby, mírně podlijeme vodou a dusíme v konvektomatu na kombinaci 70 % při teplotě 160 °C asi 1 hod. 20 min. Na posledních 20 minut přidáme k masu na menší kostky nakrájené brambory a barevnou papriku. Dochutíme solí, pepřem a kapkou octa.

Bon appetite – Dobrou chuť

Maďarsko



Maďarský perkelt

Hovězí maso nakrájíme na kostky. Na rozehřátém sádle osmahneme dorůžova nadrobno nakrájenou cibuli a poprášíme ji mletou sladkou paprikou. Pak přidáme maso a po všech stranách je lehce osmažíme, zalijeme bílým vínem, vložíme do gastronádoby a dusíme doměkka v konvektomatu, který jsme si nastavili na kombinovaný režim – 50 % vlhkosti, 160 °C a 60–80 min. Nakonec pokrm osolíme a dochutíme worchestrovou omáčkou a nejmenno nakrájenými feferonkami. Podáváme s chlebem nebo s bílým pečivem.

Jó étvágyat – Dobrou chuť

Polsko



Vepřové roládky se šalvějí

Vepřovou kýtu rozklepeme, okořeníme solí, pepřem, potřebujeme hořčici, položíme plátky slaniny a lístky šalvěje. Zabalíme v závitky, naskládáme do gastronádoby a vložíme do konvektomatu. Zapečeme horkým vzduchem při teplotě 220 °C asi 10 min. Podlijeme vínem a dusíme do měkka v kombinovaném režimu 50 % při teplotě 120 °C a na teplotu sondy 85 °C.

Golombky

Mleté hovězí maso osmahneme na cibulce, ochutíme solí, pepřem, smícháme s rýží a sekaným koprem. Touto směsí plníme spařené zelné listy. Do gastrónadoby nasekáme zbytek zelí, na něj poklademe zelné závitky, zalijeme řidší tomatovou omáčkou a dusíme do měkka v kombinovaném režimu s 50% vlhkostí při teplotě 140 °C asi 1 hod.

Smaczego – Dobrou chuť

Slovensko**Kološvárské zelí**

Rýži udusíme do poloměkka (viz přílohy), na cibulce orestujeme klobásku, zaprášíme paprikou a zalijeme vodou. Přidáme zelí a rýži, vložíme do konvektomatu a dusíme do měkka v kombinovaném režimu 50 % 150 °C asi 45 min. Ke konci dušení zalijeme kysanou smetanou a zapečeme horkým vzduchem 180 °C asi 10–15 min.

Zelí s vepřovým masem

Vepřové maso umeleme na mlýnku, přidáme vychladlou dušenou rýži, sůl, pepř, na jemno nakrájenou cibuli osmahneme na tuku a vše důkladně promícháme. Do nerezové gastrónadoby rozprostřeme kysané zelí, na ně poklademe směs masa s rýží a nahoru poklademe opět kysané zelí. Vše zalijeme smetanou, ve které jsme rozmíchali mletou papriku. Dusíme v kombinovaném režimu 50% vlhkostí při 150 °C asi 25 min.

Dobrá chuť – Dobrou chuť

Švédsko**Vikingské masové kuličky - Viking köttbullar**

Směs mletého masa (hovězí, skopové) smícháme s orestovanou cibulkou a slaninou, přidáme hl. mouku, vejce a okořeníme. Propracujeme a vytvarujeme kuličky. Vložíme do gastrónadoby, mírně podlijeme vývarem a dusíme. Konvektomat nastavíme na kombinovaný provoz 170 °C a vlhkost 60 %. Tepelně upravujeme asi 25 min. (doba tepelné úpravy je závislá na velikosti masových kuliček). Servírujeme s pečenými brambory a grilovanou zeleninou.

Mořský vlk v solné krustě

Vykuchaného mořského vlka ochutíme barevným pepřem a umístíme na teflonový plech. Hrubou mořskou sůl smícháme s vaječnými bílky. Takto připravenou směsí pokryjeme rybu. Vpícháme teplotní sondu a pečeme v konvektomatu horkým vzduchem při teplotě 180 °C a na teplotní sondu si nastavíme 53 °C. Po dokončení můžeme servírovat v solné krustě nebo krustu odstraníme a servírujeme v jednotlivých porcích.

Smaklig maltid – Dobrou chuť

Slovinsko**Potica**

Z hladké mouky, margarínu, vajec a kvásku vypracujeme těsto a necháme vykynout. Připravíme si náplň ze směsi ořechů, cukru, másla, medu, vajec, trošky mléka a vanilky. Vykynuté těsto rozválíme, potřeme náplní a srolujeme. Vzniklou "roládu" vložíme do vymazané formy na bábovku a necháme odležet. Poté vložíme do konvektomatu a pečeme horkým vzduchem při teplotě 165 °C po dobu 45–50 min. V průběhu pečení můžeme použít funkci manuální vlhčení a tím zabráníme vysoušení.

Dober tek – Dobrou chuť

Island**Treska s mořskou řasou a krevetami**

Filátka z tresky zakápneme olivovým olejem a osolíme, položíme nejlépe na teflonový plech a zprudka zapečeme v konvektomatu horkým vzduchem po dobu 4 minut při teplotě 215 °C. Poté vložíme do zapékací misky,

přidáme mořskou řasu, zakápneme anýzovým likérem, bílým vínem a smetanou. Vložíme do konvektomatu a prohřejeme horkým vzduchem při teplotě 180 °C po dobu 8–10 min. Krevety naložíme v oleji, česneku a nasekané petrželové nati. V konvektomatu rozeňujeme Retigo grill (horkým vzduchem) na 210 °C a krevety ogrilujeme po dobu 5 min.

Pečené jehněčí kotlety s lesními plody ve vodce

Připravené jehněčí kotletky marinované v oleji, česneku, rozmarýnu a medu necháme asi 1 hod. v lednici. V konvektomatu si předeňujeme Retigo grill na teplotu 220 °C, na něj klademe kotletky a grilujeme po dobu 4–5 minut. Lesní plody rozmixujeme, zakápneme vodkou a prohřejeme, dochutíme skořicí a cukrem. Zdobíme snítkou máty nebo spařeným zeleným hráškovým luskem.

Bon matarlyst – Dobrou chuť

Anglie**Svíčková Wellington**

Váleček hovězí svíčkové potřeme olejem a opečeme v konvektomatu na teflonovém plechu v horkém vzduchu 8 min. při 210 °C. Nasekáme si pórek, česnek, kapary, žampiony a osmahneme na výpeku. Rozválíme si plát listového těsta, na něj poklademe připravenou směs a opečenou svíčkovou. Zabalíme do těsta, na koncích přimáčkne a potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme v konvektomatu horkým vzduchem při teplotě 190 °C asi 10 min, potom teplotu snížíme a pozvolna dopékáme horkým vduchem při teplotě 160 °C. Teplotní sondu nastavíme na 55 °C.

Enjoy your meal – Dobrou chuť

Španělsko**Katalánská paella**

Rajčata nařízíme a spaříme v konvektomatu – pára, 90 °C, 2 min., zchladíme a oloupeme. Cibuli, česnek a papriku očistíme a nakrájíme na kostičky. Rýži parboiled uvaříme do poloměkka v páře při 99 °C asi 25 min. Na pánvi zpěníme cibuli, přidáme česnek a papriku a vše krátce podusíme. Pak přidáme kari, chilli, mořské plody, krevety, vše zalijeme vínem a vložíme do konvektomatu podusit. Přisypeme rýži, hrášek, rajče a směs osolíme a opeříme. Smícháme dohromady s rýží a dodusíme v konvektomatu v kombinovaném režimu 80 % při 140 °C asi 15 min.

Buen provecho – Dobrou chuť

USA**Steak z pupku a cuketové hranolky**

Odležené maso z hovězího pupku (bavete neboli flank steak) nakrájíme na 200g až 250g steaky. Opeříme a pečeme asi 7 min. na 200 °C. Pro pečení a grilování používáme GN Retigo grill. Necháme 3 min. odležet. Podáváme s bylinkovým máslem. Cuketu nakrájíme na silnější hranolky, promícháme s olivovým olejem, solí a můžeme grilovat spolu se steakem.

Enjoy your meal – Dobrou chuť

Německo**Nadívaný vepřový bůček**

Do vepřového bůčku vytvoříme kapsu, kterou naplníme žemlovou nádivkou. Na kostky nakrájené rohliky zakápneme mlékem, přidáme žlutky, muškátový květ, nasekanou petrželku a nakonec vmícháme vyšlehaný sníh z bílků. Vložíme do konvektomatu na parní provoz 99 °C na 10 min. a spaříme. Změklou kůži nakrájíme na malé kostičky a prospeme hrubozrnnou solí. Umístíme na nerezový rošt, vložíme do konvektomatu. Pečeme na funkci "Noční pečení" na teplotu sondy 68 °C. Po dopečení zvolíme funkci GT (Golden Touch) a zapečeme do křupava.



Hovězí na víně

Hovězí zadní stáhneme provázekem do úhledného tvaru, za použití horkého vzduchu opečeme v konvektomatu na grilovacím roštu při teplotě 230 °C asi 5–7 min. Přemístíme do gastrónadoby, podlijeme červeným vínem, hovězí šťávou, umístíme teplotní sondu a dusíme v kombinovaném režimu s 60% vlhkostí při 145 °C a na teplotu jádra 82 °C.

Pečená hovězí žebra

Hovězí žebra namarinujeme směsí chilli, česneku, soli, pepře a oleje. Pečeme na horkém vzduchu 230 °C 10 min. Po zapečení přepneme na nízkoteplotní pečení a při teplotě 110 °C pečeme tak dlouho, až na jádru dosáhneme 80 °C.

Pečená jehněčí kýta špikovaná česnekem a mrkví

Jehněčí kýtu prošíkujeme stroučky česneku, špalíky mrkve a rozmarýnem. Vložíme do konvektomatu a opečeme horkým vzduchem 230 °C asi 10 min. Přepneme do kombinovaného režimu s 50% vlhkostí a teplotou 145 °C, na teplotní sondu nastavíme 42 °C. Po dosažení této teploty přejdeme do režimu nízkoteplotní pečení 75 °C a teplotu jádra nastavíme na 56 °C.

Guten Appetit – Dobrou chuť

Moderní klasika

Konfitované kachní stehno

Kachní stehna namarinujeme dva dny předem ve směsi bobkového listu, pomerančové kůry, koření pěti vůní (*), soli, pepře. Rozehřejeme si husí sádlo, do kterého ponoříme stehna, vložíme do konvektomatu na horký vzduch, teplotu 100–120 °C a konfitujeme cca 3–3,5 hod. Takhle upravené kachní stehno podáváme se zelím a různými druhy knedlíků.

Kuřecí stehno plněné koňakovou fáší

Na potravinářskou fólii rozložíme plátky slaniny. Na slaninu položíme vykoštěná kuřecí stehna, která naplníme jemnou fáší připravenou z kuřecích prs, smetany, soli, kapky koňaku a petrželkové nati. Svineme do rolky, konce fólie utáhneme a vložíme do konvektomatu na parní provoz 90 °C. Doprostřed rolky vpícháme teplotní sondu, kterou nastavíme na 75 °C. Po dosažení teploty vyjmeme z fólie a zapečeme v předehřátém konvektomatu na 200 °C po dobu 4 minut.

Jemná paštika v listovém těstě

Prorostlejší vepřové maso, drůbeží maso, telecí nebo kuřecí játra a slaninu umeleme na masovém mlýnku (3x). Do směsi vpracujeme housky rozmnožené ve víně, tymián, sůl, pepř a cibulku osmažlou na másle. Nakonec vmícháme žloutky. Chlebovou formu (srnčí hřbet) vyložíme listovým těstem. Do formy masovou fáš upěchujeme, překryjeme přečnávajícím těstem a spojíme. Povrch potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme v konvektomatu horkým vzduchem při teplotě 160 °C. Na teplotní sondu nastavíme 65–70 °C.

Kuřecí křídélka BBQ

Kuřecí křídélka namarinujeme ve směsi koření – medu, sójové omáčky, česneku, koriandru, citrónové šťávy a chilli a necháme odležet asi 2 hod. Křídélka položíme na rošt a vložíme do předehřátého konvektomatu. Připravujeme v kombinovaném režimu 50% vlhkosti, 15 min., 180 °C, poté přepneme na horký vzduch 210 °C a dopečeme asi 10 min.

Bramborová kaše pečená na soli

Brambory ve slupce nařízneme. Do smaltované GN 40/60 nasypeme hrubozrnnou mořskou sůl, vrstva asi 1 cm. Na sůl poklademe velikostně stejné brambory. Pečeme na 180 °C cca 1 hod. Po dopečení brambory rozevřeme a vydlábneme dužinu lžící. Přidáme smetanu, máslo, sůl a vyšleháme do hladka.



* koření pěti vůní: skořice, fenykl, pepř bílý, badyán, hřebíček

GASTRONÁDOBY

Gastronádoby 71–73



Využití GASTRONÁDOB

Parní konvektomaty (také regenerátory, šokové zchlazovače) využívají gastronádoby s rozměrem GN 1/1, GN 2/3 (pouze u velikosti konvektomatu 6xGN 2/3) a GN 2/1. Používají se speciální gastronádoby, nerezové gastronádoby plné nebo děrované, rošty a smaltované plechy.

Unifikované rozměry platné téměř po celém světě:

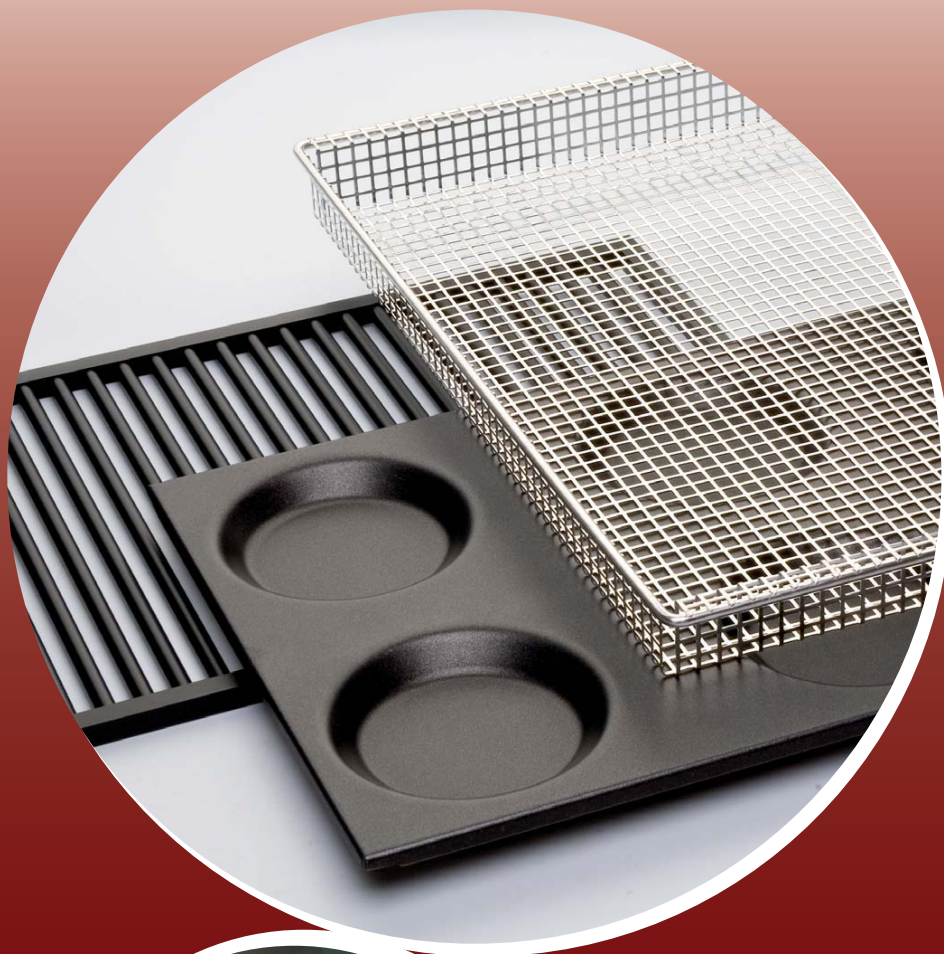
2/3 – 354x325 mm
1/1 – 530x325 mm
2/1 – 650x530 mm
Cukrářský plech – 400x600 mm

Speciální gastronádoby

TYP	ROZMĚR	PŘÍKLAD VYUŽITÍ
Frit	2/3, 1/1	smažení bramborových a jiných příloh – hranolky, krokety, americké brambory, bramborové dukátky apod.
Snack	1/1	sázená vejce, omelety, lívance, koláčky
Bake	2/3, 1/1	pečení nejrůznějších pekařských výrobků, rozpékání mražených polotovarů, smažení, opékání
Grill	2/3, 1/1	vepřové, hovězí či kuřecí steaky, ryby v nej-různější podobě a další druhy mas upravované na způsob grilování
Rošt na kuřata	2/3, 1/1	pečení kuřat
Vložka na knedlíky	2/3, 1/1	houškové, karlovarské, bramborové, špekové knedlíky
Nerezový rošt	2/3, 1/1	pečení různých druhů mas, drůbeže, používá se při přípravě pokrmů v gastronádobách menších rozměrů

Nerezové gastronádoby

TYP	HLOUBKA (mm)	ROZMĚR	PŘÍKLAD VYUŽITÍ
Plné	20	2/3, 1/1	pečené brambory, masové rolády zabalené v potravinářské fólii
	40	2/3, 1/1, 2/1	sekaná pečeně, pečené kousky masa, pečené ryby, dušené ryby, kachny, husy, přírodní řízků, rybí filé
	60	2/3, 1/1, 2/1	kapustové závitky, plněné paprikové lusky, vepřová pečeně, hovězí pečeně, rýže, zapékané brambory, zapékané těstoviny
	100	2/3, 1/1, 2/1	příprava omáček, vaření rýže, dušená masa v základech
Děrované	20	2/3, 1/1	Vaření: brambory, zelenina, vejce, uzená masa, květák na obalování
	40	2/3, 1/1	
	60	2/3, 1/1, 2/1	Ohřívání: houškové, bramborové a ovocné knedlíky, uzeniny, těstoviny
	100	2/3, 1/1, 2/1	



Smaltované gastronádoby a cukrářské plechy (400 x 600)

Jsou určeny nejen k pečení pečiva a koláčů, třených těst, kynutých těst, ale i smažení a zapékání. Výhodou oproti nerezovým gastronádobám je jejich lepší tepelná vodivost, koláče jsou zespod lépe zbarvené, těsto se lépe zdvihá. Smaltované GN mají pravouhlé rohy, lze využít i rohů koláče - všechny porce stejné.

TYP	HLOUBKA (mm)	ROZMĚR	PŘÍKLAD VYUŽITÍ
Smaltované gastronádoby	20	1/1	záviny, smažené řízky, smažené rybí filé, rybí prsty
	40	2/3, 1/1, 2/1	využití stejné jako u nerezových nádob 40 mm, dále můžeme použít na ovocné koláče, dukátové buchtíčky, české buchty, smažení (nemůže se použít plná kapacita konvektomatu)
	60	1/1, 2/1	české buchty, francouzské brambory, zapékané těstoviny
	100	1/1	
Plech cukrářský smalt	-	2/3, 1/1	piškoty, ostatní cukrářské výrobky
Hliníkový plech děrovaný	-	400 x 600	rozpékání mražených těst, záviny, laskonky, odpalovaná těsta, bagety, bulky
Smaltovaný plech – otevřená jedna strana	-	400 x 600	rozpékání mražených těst, záviny, laskonky, odpalovaná těsta, bagety, bulky
Smaltovaný plech uzavřený	12	400 x 600	rozpékání mražených těst, záviny, laskonky, odpalovaná těsta, bagety, bulky
	40	400 x 600	

Doporučená základní sada gastronádob

611 / 623	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	1221	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
2011	20 ks smaltované 40 mm 10 ks smaltované 65 mm 13 ks nerezová plná 100 mm 13 ks nerezová děrovaná 100 mm 4 ks 1/1 3 ks rošt	2021 GN 2/1	20 ks smaltované 40 mm 10 ks smaltované 65 mm 13 ks nerezová plná 100 mm 13 ks nerezová děrovaná 100 mm 4 ks 2/1 rošt	2021 GN 1/1	40 ks smaltované 40 mm 20 ks smaltované 65 mm 26 ks nerezová plná 100 mm 26 ks nerezová děrovaná 100 mm 8 ks 1/1 rošt

U KONVEKTOMATU 1221 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 připravovaných jídel.

Pozn.: Všechna doporučení jsou pouze orientační a vždy záleží na vytížení daného provozu, způsobu výdeje pokrmů a druhu připravovaných jídel.



TABULKY KAPACIT A REJSTŘÍK

Přílohy	76–77
Pečivo	77–79
Zelenina	79–81
Snídaně	81–82
Ryby	82–83
Maso	83–87
Rejstřík	88–89
Poznámky	90

Přílohy

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN/ množství GN	Celková kapacita	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
smažené brambory (ameriky, hranolky)	6 x GN2/3	1,5 kg/6	9	smalt	horký vzduch	-	215-220	12-15	-
	6 x GN1/1	2,5 kg/6	15						
	10 x GN1/1	2,5 kg/10	25						
	12 x GN2/1	2,5 kg/24	60						
	20 x GN1/1	2,5 kg/20	50						
	20 x GN2/1	2,5 kg/40	100						
vařené brambory (krájené)	6 x GN2/3	5 kg/3	15	děrovaná nerez 100 mm	pára	-	99	30-40	-
	6 x GN1/1	8 kg/3	24						
	10 x GN1/1	8 kg/5	40						
	12 x GN2/1	16 kg/6	96						
	20 x GN1/1	8 kg/10	80						
	20 x GN2/1	8 kg/20	160						
rýže (1,3 l vody na 1 kg rýže)	6 x GN2/3	2 kg/3	6	nerez 100 mm	pára	-	99	35-45	-
	6 x GN1/1	3 kg/3	9						
	10 x GN1/1	3 kg/5	15						
	12 x GN2/1	6 kg/6	36						
	20 x GN1/1	3 kg/10	30						
	20 x GN2/1	3 kg/20	60						
zelenina v páře mražená	6 x GN2/3	2 kg/3	6	děrovaná nerez 60 mm	pára	-	99	5-8	-
	6 x GN1/1	2,5 kg/3	7,5						
	10 x GN1/1	2,5 kg/5	12,5						
	12 x GN2/1	5 kg/6	30						
	20 x GN1/1	2,5 kg/10	25						
	20 x GN2/1	2,5 kg/20	50						
zelenina v páře kořenová čerstvá (kostky)	6 x GN2/3	2 kg/3	6	děrovaná nerez 40 mm	kombi	-	180	25	-
	6 x GN1/1	3,5 kg/3	10,5						
	10 x GN1/1	3,5 kg/5	17,5						
	12 x GN2/1	7,5 kg/6	45						
	20 x GN1/1	3,5 kg/10	35						
	20 x GN2/1	3,5 kg/20	70						



Přílohy

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN/ množství GN	Celková kapacita	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
lasagne	6 x GN2/3	12 ks/3	36	nerez 65 mm	1. horký vzduch 2. horký vzduch	-	140	20	-
	6 x GN1/1	18 ks/3	54						
	10 x GN1/1	18 ks/5	90						
	12 x GN2/1	36 ks/6	216						
	20 x GN1/1	18 ks/10	180						
	20 x GN2/1	18 ks/20	360						
houskové knedlíky 550g	6 x GN2/3	3 ks/3	9	vínky na knedlíky	pára	-	99	25	-
	6 x GN1/1	5 ks/3	15						
	10 x GN1/1	5 ks/5	25						
	12 x GN2/1	10 ks/6	60						
	20 x GN1/1	5 ks/10	50						
	20 x GN2/1	5 ks/20	100						
knedlíky bramborové	6 x GN2/3	3 ks/3	9	vínky na knedlíky	pára	-	99	23	-
	6 x GN1/1	5 ks/3	15						
	10 x GN1/1	5 ks/5	25						
	12 x GN2/1	10 ks/6	60						
	20 x GN1/1	5 ks/10	50						
	20 x GN2/1	5 ks/20	100						

Pečivo, sladké pečivo a dezerty

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN/ množství GN	Celková kapacita	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
kynutá těsta	6 x GN2/3	1,5 kg/3	4,5	smalt 40 mm	1. horký vzduch 2. kombi 3. kombi	-	155	13	-
	6 x GN1/1	2 kg/3	6						
	10 x GN1/1	2 kg/5	10						
	12 x GN2/1	4 kg/6	24						
	20 x GN1/1	2 kg/10	20						
	20 x GN2/1	4 kg/10	40						



Pečivo, sladké pečivo a dezerty

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN/ množství GN	Celková kapacita	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
pečivo 100g	6 x GN2/3	10 ks, 100 g/3	30	smalt 20 mm	kombi	30	180	15–25	-
	6 x GN1/1	15 ks, 100 g/3	45						
	10 x GN1/1	15 ks, 100 g/5	75						
	12 x GN2/1	30 ks, 100 g/6	180						
	20 x GN1/1	15 ks, 100 g/10	150						
	20 x GN2/1	15 ks, 100 g/20	300						
kokosové sušenky	6 x GN2/3	28 ks/6	160	smalt 20 mm	horký vzduch	-	135	15	-
	6 x GN1/1	42 ks/6	252						
	10 x GN1/1	42 ks/10	420						
	12 x GN2/1	84 ks/12	1008						
	20 x GN1/1	42 ks/20	840						
	20 x GN2/1	42 ks/40	960						
listové pečivo	6 x GN2/3	1 kg/3	3	smalt/teflon 20 mm (pečicí papír)	horký vzduch	-	175	45	-
	6 x GN1/1	1,6 kg/3	4,8						
	10 x GN1/1	1,6 kg/5	8						
	12 x GN2/1	3,2 kg/6	19,2						
	20 x GN1/1	1,6 kg/10	16						
	20 x GN2/1	3,2 kg/10	32						
jablkový závin	6 x GN2/3	2 ks/3	6	smalt 40 mm	horký vzduch	-	180	30–40	-
	6 x GN1/1	3 ks/3	9						
	10 x GN1/1	3 ks/5	15						
	12 x GN2/1	6 ks/6	36						
	20 x GN1/1	3 ks/10	30						
	20 x GN2/1	6 ks/10	60						
plněné palačinky	6 x GN2/3	9 ks/3	27	smalt	horký vzduch	-	170	15	-
	6 x GN1/1	15 ks/3	45						
	10 x GN1/1	15 ks/5	75						
	12 x GN2/1	30 ks/6	180						
	20 x GN1/1	15 ks/10	150						
	20 x GN2/1	30 ks/10	300						



Pečivo, sladké pečivo a dezerty

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN/ množství GN	Celková kapacita	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
koláčky (mražené)	6 x GN2/3	9 ks/3	27	smalt 20 mm	horký vzduch	-	170	20–25	-
	6 x GN1/1	15 ks/3	45						
	10 x GN1/1	15 ks/5	75						
	12 x GN2/1	30 ks/6	180						
	20 x GN1/1	15 ks/10	150						
	20 x GN2/1	30 ks/10	300						
croissant (mražený)	6 x GN2/3	6 ks/3	18	smalt 20 mm	kombi	20	150	15	-
	6 x GN1/1	8 ks/3	24						
	10 x GN1/1	8 ks/5	40						
	12 x GN2/1	16 ks/6	96						
	20 x GN1/1	8 ks/10	80						
	20 x GN2/1	48 ks/10	160						
piškot	6 x GN2/3	0,4 kg/3	1,2	smalt 40 mm (pečicí papír)	horký vzduch	-	180	30–40	-
	6 x GN1/1	0,6 kg/3	1,8						
	10 x GN1/1	0,6 kg/5	3						
	12 x GN2/1	1,2 kg/6	7,2						
	20 x GN1/1	0,6 kg/10	6						
	20 x GN2/1	1,2 kg/10	12						

Zelenina

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN/ množství GN	Celková kapacita	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
zelenina – mix (mražená)	6 x GN2/3	1,5 kg/6	9	děrovaná nerez 40 mm	pára	-	90	8–10	-
	6 x GN1/1	2,5 kg/6	15						
	10 x GN1/1	2,5 kg/10	25						
	12 x GN2/1	5 kg/12	60						
	20 x GN1/1	2,5 kg/20	50						
	20 x GN2/1	5 kg/20	100						



Zelenina

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN/ množství GN	Celková kapacita	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
vařená brokolice	6 x GN2/3	1,5 kg/6	9	děrovaná nerez 40 mm	pára	-	90	10	-
	6 x GN1/1	2 kg/6	12						
	10 x GN1/1	2 kg/10	20						
	12 x GN2/1	4,5 kg/12	54						
	20 x GN1/1	2 kg/20	40						
	20 x GN2/1	4,5 kg/20	90						
blanširovaný chřest	6 x GN2/3	1,3 kg/3	7,8	děrovaná nerez 40 mm	pára	-	90	5	-
	6 x GN1/1	2 kg/3	12						
	10 x GN1/1	2 kg/5	20						
	12 x GN2/1	5 kg/6	30						
	20 x GN1/1	2 kg/10	20						
	20 x GN2/1	5 kg/10	50						
krájená mrkev – kostky	6 x GN2/3	1,3 kg/6	7,8	děrovaná nerez 40 mm	pára	-	90	15–20	-
	6 x GN1/1	2 kg/6	12						
	10 x GN1/1	2 kg/10	20						
	12 x GN2/1	4,5 kg/12	54						
	20 x GN1/1	2 kg/20	40						
	20 x GN2/1	4,5 kg/20	90						
vařený květák	6 x GN2/3	1,5 kg/6	9	děrovaná nerez 40 mm	pára	-	90	25–45	-
	6 x GN1/1	2,5 kg/6	15						
	10 x GN1/1	2,5 kg/10	25						
	12 x GN2/1	5 kg/12	60						
	20 x GN1/1	2,5 kg/20	50						
	20 x GN2/1	5 kg/20	100						
blanširované fazolové lusky	6 x GN2/3	2 kg/3	6	děrovaná nerez 40 mm	pára	-	90	5	-
	6 x GN1/1	3,5 kg/3	10,5						
	10 x GN1/1	3,5 kg/5	17,5						
	12 x GN2/1	7,5 kg/6	45						
	20 x GN1/1	3,5 kg/10	35						
	20 x GN2/1	7,5 kg/10	75						



Zelenina

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN/ množství GN	Celková kapacita	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
smažený květák (po 15minutovém vaření)	6 x GN2/3	1,5 kg/6	9	smalt/teflon 20 mm	horký vzduch	-	220	10–15	-
	6 x GN1/1	2,5 kg/6	15						
	10 x GN1/1	2,5 kg/10	25						
	12 x GN2/1	5 kg/12	60						
	20 x GN1/1	2,5 kg/20	50						
	20 x GN2/1	5 kg/20	100						
mražený špenát	6 x GN2/3	1,6 kg/6	9,6	nerez 40 mm	pára	-	90	10	-
	6 x GN1/1	2,5 kg/6	15						
	10 x GN1/1	2,5 kg/10	25						
	12 x GN2/1	5 kg/12	60						
	20 x GN1/1	2,5 kg/20	50						
	20 x GN2/1	5 kg/20	100						

Snack & snídaně

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN/ množství GN	Celková kapacita	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
vejce natvrdo	6 x GN2/3	80 ks/3	240	děrovaná nerez 100 mm	pára	-	99	19	-
	6 x GN1/1	120 ks/3	360						
	10 x GN1/1	120 ks/5	600						
	12 x GN2/1	240 ks/6	1440						
	20 x GN1/1	120 ks/10	1200						
	20 x GN2/1	240 ks/10	2400						
vejce naměkko	6 x GN2/3	35 ks/6	210	děrovaná nerez 40 mm	pára	-	99	6–9	-
	6 x GN1/1	50 ks/6	300						
	10 x GN1/1	50 ks/10	500						
	12 x GN2/1	100 ks/12	1200						
	20 x GN1/1	50 ks/20	1000						
	20 x GN2/1	100 ks/20	2000						



Snack & snídaně

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN/ množství GN	Celková kapacita	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
omelety všech druhů	6 x GN2/3	4 ks/3	12		horký vzduch	-	170	10–13	-
	6 x GN1/1	6 ks/3	18						
	10 x GN1/1	6 ks/5	30						
	12 x GN2/1	12 ks/6	72						
	20 x GN1/1	6 ks/10	60						
	20 x GN2/1	12 ks/10	120						
opečené klobásky	6 x GN2/3	15 ks/6	90	smalt 40 mm	horký vzduch	-	180	10–15	-
	6 x GN1/1	25 ks/6	150						
	10 x GN1/1	25 ks/10	250						
	12 x GN2/1	25 ks/22	550						
	20 x GN1/1	25 ks/20	500						
	20 x GN2/1	50 ks/20	1000						
vařené párky	6 x GN2/3	15 ks/6	90	děrovaná nerez 40 mm	pára	-	80	10–13	-
	6 x GN1/1	25 ks/6	150						
	10 x GN1/1	25 ks/10	250						
	12 x GN2/1	25 ks/24	600						
	20 x GN1/1	25 ks/20	500						
	20 x GN2/1	50 ks/20	1000						

Ryby & mořské produkty

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN/ množství GN	Celková kapacita	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
losos vcelku	6 x GN2/3	1,5 kg/3	4,5	děrovaná nerez 20 mm	pára	-	80	22	70
	6 x GN1/1	2 kg/3	6						
	10 x GN1/1	2 kg/5	10						
	12 x GN2/1	4,5 kg/6	27						
	20 x GN1/1	2 kg/10	20						
	20 x GN2/1	4 kg/10	40						



Ryby & mořské produkty

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN/ množství GN	Celková kapacita	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
pstruh na roštu	6 x GN2/3	4 ks/6	24	grilovací rošt a nerez nádobu pod rošt	kombi	40	140	-	52
	6 x GN1/1	6 ks/6	36						
	10 x GN1/1	6 ks/10	60						
	12 x GN2/1	12 ks/12	144						
	20 x GN1/1	6 ks/20	120						
	20 x GN2/1	12 ks/20	240						
smažené rybí filé (otevřená klapka)	6 x GN2/3	7 ks/6	42	plech smalt 20 mm	horký vzduch	-	220	15	-
	6 x GN1/1	10 ks/6	60						
	10 x GN1/1	10 ks/10	100						
	12 x GN2/1	20 ks/12	240						
	20 x GN1/1	10 ks/20	200						
	20 x GN2/1	20 ks/20	400						

Maso

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN/ množství GN	Celková kapacita	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
kuře (1,2 kg)	6 x GN2/3	4 ks/2	8	rošt na kuřata a nerez nádobu pod rošt	1. kombi 2. horký vzduch	-	140 210	25 15	- -
	6 x GN1/1	8 ks/2	16						
	10 x GN1/1	8 ks/3	24						
	12 x GN2/1	16 ks/4	64						
	20 x GN1/1	8 ks/6	40						
	20 x GN2/1	16 ks/5	80						
kuřecí prsa plněná	6 x GN2/3	8 ks/6	48	nerez 40 mm	1. kombi 2. horký vzduch	50 -	140 210	15 10	72 -
	6 x GN1/1	12 ks/6	72						
	10 x GN1/1	12 ks/10	120						
	12 x GN2/1	24 ks/12	288						
	20 x GN1/1	12 ks/20	240						
	20 x GN2/1	20 ks/20	400						



Maso

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN/ množství GN	Celková kapacita	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
kuřecí stehna	6 x GN2/3	13 ks/3	39	grilovací rošt a nerez nádobu pod rošt	1. kombi	50	140	15	72
	6 x GN1/1	20 ks/3	60						
	10 x GN1/1	20 ks/5	100		2. horký vzduch	-	210	10	-
	12 x GN2/1	40 ks/6	240						
	20 x GN1/1	20 ks/10	200						
	20 x GN2/1	40 ks/10	400						
pečená kachna (1,9 kg)	6 x GN2/3	1 ks/3	3	nerez 40 mm	1. horký vzduch	-	200	15	-
	6 x GN1/1	2 ks/3	6		2. pára	-	99	10	-
	10 x GN1/1	2 ks/5	10						
	12 x GN2/1	4 ks/6	24		3. kombi	40	135	80	-
	20 x GN1/1	2 ks/10	20		4. horký vzduch	-	145	30	-
	20 x GN2/1	4 ks/10	40						
kachní prsa	6 x GN2/3	4 ks/6	24	grilovací rošt a nerez nádobu pod rošt	kombi	40	180	25	-
	6 x GN1/1	6 ks/6	36						
	10 x GN1/1	6 ks/10	60						
	12 x GN2/1	12 ks/12	144						
	20 x GN1/1	6 ks/20	120						
	20 x GN2/1	12 ks/20	240						
pečená vepřová kotleta	6 x GN2/3	2 kg/3	6	grilovací rošt a nerez nádobu pod rošt	kombi	30	150	-	70
	6 x GN1/1	3 kg/3	9						
	10 x GN1/1	3 kg/5	15						
	12 x GN2/1	6 kg/6	36						
	20 x GN1/1	3 kg/10	30						
	20 x GN2/1	6 kg/10	60						
vepřová křkovička (3 kg)	6 x GN2/3	3 kg/2	6	grilovací rošt a nerez nádobu pod rošt	1. pára	-	99	10	85
	6 x GN1/1	6 kg/2	12						
	10 x GN1/1	6 kg/5	30		2. kombi vzduch	50	140	90	-
	12 x GN2/1	12 kg/6	72						
	20 x GN1/1	6 kg/10	60						
	20 x GN2/1	12 kg/10	120						



Maso

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN/ množství GN	Celková kapacita	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
smažený řízek 100g	6 x GN2/3	8 ks/6	48	plech smalt 20 mm	horký vzduch	-	220	15	-
	6 x GN1/1	10 ks/6	60						
	10 x GN1/1	10 ks/10	100						
	12 x GN2/1	20 ks/12	240						
	20 x GN1/1	10 ks/20	200						
	20 x GN2/1	20 ks/20	400						
roast beef (2,5-3 kg)	6 x GN2/3	3,5 kg/3	10,5	grilovací rošt a nerez nádobu pod rošt	horký vzduch	-	140	-	50
	6 x GN1/1	5 kg/3	15						
	10 x GN1/1	5 kg/5	25						
	12 x GN2/1	10 kg/6	60						
	20 x GN1/1	5 kg/10	50						
	20 x GN2/1	10 kg/10	100						
vepřový vrabec vepřové výpečky	6 x GN2/3	2 kg/5	10	nerez 40 mm	1. pára vzduch	-	99	10	-
	6 x GN1/1	3 kg/6	18						
	10 x GN1/1	3 kg/10	30						
	12 x GN2/1	6 kg/12	72		2. kombi	60	160	50	-
	20 x GN1/1	3 kg/20	60						
	20 x GN2/1	6 kg/20	120						
jehněčí hřbet	6 x GN2/3	2 ks/2	4	grilovací rošt a nerez nádobu pod rošt	horký vzduch	-	150	25	65
	6 x GN1/1	4 ks/2	8						
	10 x GN1/1	4 ks/4	16						
	12 x GN2/1	8 ks/5	40						
	20 x GN1/1	4 ks/10	40						
	20 x GN2/1	8 ks/10	80						
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						
	12 x GN2/1	7,2 kg/5	36						
	20 x GN1/1	3,6 kg/10	36						
	20 x GN2/1	7,2 kg/10	72						



Maso

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN/ množství GN	Celková kapacita	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
šunka (8 kg)	6 x GN2/3	1 ks/2	2	nerez 40 mm	1. pára 2. kombi 3. horký vzduch	70 50 -	99 140 140	140 100 72	25 50 70
	6 x GN1/1	1 ks/2	2						
	10 x GN1/1	1 ks/3	3						
	12 x GN2/1	2 ks/3	6						
	20 x GN1/1	1 ks/6	6						
	20 x GN2/1	2 ks/6	12						
uzené maso	6 x GN2/3	4 kg/3	12	děrovaná nerez 100 mm	pára	-	99	90	-
	6 x GN1/1	8 kg/3	24						
	10 x GN1/1	8 kg/5	40						
	12 x GN2/1	16 kg/6	96						
	20 x GN1/1	8 kg/10	80						
	20 x GN2/1	16 kg/10	160						
sekaná pečeně	6 x GN2/3	4 kg/3	12	smalt 65 mm	1. pára 2. horký vzduch	60 -	160 210	45 15	75 -
	6 x GN1/1	8 kg/3	24						
	10 x GN1/1	8 kg/5	40						
	12 x GN2/1	16 kg/6	96						
	20 x GN1/1	8 kg/10	80						
	20 x GN2/1	16 kg/10	160						
nádívaná krůta (2,5 kg)	6 x GN2/3	1 ks/1	1	nerez 65 mm	1. kombi 2. kombi 3. horký vzduch	-	130 160 200	60 20 15	- - -
	6 x GN1/1	2 ks/2	4						
	10 x GN1/1	2 ks/4	8						
	12 x GN2/1	4 ks/4	16						
	20 x GN1/1	2 ks/8	16						
	20 x GN2/1	4 ks/8	24						
závitky	6 x GN2/3	23 ks/2	46	nerez 40 mm	1. horký vzduch 2. kombi	-	210 160	15 60	50 -
	6 x GN1/1	40 ks/3	120						
	10 x GN1/1	40 ks/5	200						
	12 x GN2/1	80 ks/6	480						
	20 x GN1/1	40 ks/10	400						
	20 x GN2/1	80 ks/10	800						



Maso

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN/ množství GN	Celková kapacita	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
čevabčiči	6 x GN2/3	1 kg/5	5	nerez 40 mm	2. kombi 3. horký vzduch	-	160 200	25 10	- -
	6 x GN1/1	2 kg/5	10						
	10 x GN1/1	2 kg/10	20						
	12 x GN2/1	4 kg/12	48						
	20 x GN1/1	2 kg/20	40						
	20 x GN2/1	4 kg/20	80						
hovězí roštěná	6 x GN2/3	6 ks/5	30	nerez 40 mm	1. horký vzduch 2. kombi	- 80	220 150	10 60	- -
	6 x GN1/1	10 ks/5	50						
	10 x GN1/1	10 ks/10	100						
	12 x GN2/1	20 ks/12	240						
	20 x GN1/1	10 ks/20	200						
	20 x GN2/1	20 ks/20	400						
vepřová plec	6 x GN2/3	5 kg/2	10	nerez 65 mm	1. pára 2. kombi	- -	99 160	10 60-80	80 -
	6 x GN1/1	8 kg/3	24						
	10 x GN1/1	8 kg/5	40						
	12 x GN2/1	16 kg/6	96						
	20 x GN1/1	8 kg/10	80						
	20 x GN2/1	16 kg/10	160						

loga



A

americké brambory **43**
 Anglický roastbeef **19**
 Asijské kuře **31**

B

banket na talířích **55**
 Beef Adobo **63**
 Belgian beef stew **61**
 Belgické vánoční sušenky **61**
 blanšírovaná kuřecí prsa **31**
 bramboráčky – mražené **43**
 bramborová kaše pečená na soli **67**
 bramborové knedlíky **40, 47**
 bramborové knedlíky plněné **40**
 bramborové knedlíky plněné sladké **47**
 brambory pečené **43**
 brambory vařené **40**
 brambory ve slupce **40**
 brokolice smažené **43**
 bublanina **51**
 bůčková roláda **23**
 buchtičky se šodó **47**

C

cizrna se špenátem **57**
 cuketa smažená **43**

Č

České buchty **47**
 Čevapčiči **24**

D

Drůbeží terina **31**
 Dutch Apple Berry Pie **62**

E

Exochiko **62**

F

Filet Mignon **17, 27**
 Francouzské brambory **43**
 Frankfurtská pečeně **17**

G

Golombky **64**

Gordon Bleu viz kuřecí kapsa plněná
 Guláš **17**

H

hamburger **24**
 hejtmanský měsíc **23**
 houskové knedlíky **40**
 hovězí držky **17**
 hovězí filé **17**
 hovězí hrudí **17**
 hovězí jazyk **17**
 hovězí maso na pepři **17**
 hovězí námořnické **17**
 hovězí na víně **67**
 hovězí oháňka **17**
 hovězí roštěná na paprice **17**
 hovězí roštěná na žampionech **17**
 hovězí tokáň **17**
 humr vařený **37**
 husarská roláda **23**

J

jáhly se zelím a uzeným masem **57**
 játra dušená **17**
 Játra na roštu **27**
 jemná paštika v listovém těstě **67**

K

kachna pečená **31**
 kalamáry **37**
 kapr smažený **37**
 karbenátky **24**
 Karlovarské knedlíky **40**
 Katalánská paella **65**
 klobásy opékané **24**
 knedlíky s tofu **57**
 kokosové sušenky **51**
 Kološvárské zeli **64**
 konfitované kachní stehno **67**
 krab vařený **37**
 králíčí hřbet na třeshňovém pivu **61**
 králík pečený **31**
 kreветы tygři **37**
 krůta pečená **31**
 krůtí steaky **33**
 kuře v páře **31**
 kuřecí čtvrtky pečené **31**
 kuřecí kapsa plněná (Gordon Bleu) **33**
 kuřecí křídélka BBQ **67**

kuřecí křídélka smažená **33**
 kuřecí / krůtí směs se zeleninou **31**
 kuřecí nugety **33**
 kuřecí paličky **33**
 kuřecí řízek **33, 25**
 kuřecí / krůtí steaky **33**
 kuřecí stehno plněné koňakovou fází **67**
 kuře s chilli papričkami **63**
 květák smažený **25**
 kynutí **47**

L

lasagne **43, 61**
 ledvinky dušené **17**
 losos v páře **37**

M

Maďarský perkelt **63**
 maso na guláš **56**
 medailonky z vepřové panenky **27**
 mleté řízky **24**
 moravský vrabec **25**
 mořské plody **37**
 Mořský vlk v solné krustě **64**
 Moussaka **62**
 Muffiny **51**

O

obilné karbenátky **57**
 Olomoucké syrečky smažené **25**
 omelety **43**
 opékaný salám **24**
 Osso buko **61**
 ovarová hlava **23**
 ovarové kolínko **23**
 ovesné rizoto **57**
 ovocné knedlíky **47**

P

pangasius **37**
 paprikový lusk plněný **24**
 párky opékané **24**
 Paté alá Foie Gras **61**
 pečená hovězí žebra **67**
 pečená husa **31**
 pečená jehněčí kýta špikovaná česnekem a mrkví **67**
 pečená krkovička **23**
 pečená vepřová plec **25**
 pečené jehněčí kotlety s lesními plody ve vodce **65**

pečené kuře **31**
 pečené vepřové koleno **24**
 Pekingská kachna - Beijing duck **62**
 Perkelty **23**
 piškoty **51**
 plněná zelenina **62**
 pošírovaný mořský okoun **63**
 Potica **64**
 pražská pečeně **17**
 Prime Rib **17**
 pstruh pečený **37**

R

rajčata k loupání **41**
 Ražniči **27**
 Rib eye steak **17**
 Rumpsteak **17, 19**
 Rum und Eggnog Kugelhopf **61**
 rybí filé na roštu **37**
 rybí filé pošírované **37**
 rybí filé přírodní **37**
 rybí filé smažené **25, 37**
 rybí prsty **37**
 rybí závitky (rolky) balené ve fólii **37**
 ryby **43**
 rýže **40**
 rýžový nákyp **43**

S, Š

sázená vejce **43**
 segedínský guláš **23**
 sekaná pečeně **24**
 sekaná pečeně v bránici **24**
 slepice na paprice **31**
 smažené hranolky **43**
 smažené rybí filé **37**
 smažený krůtí řízek **33**
 smažený kuřecí řízek **33**
 smažený květák **43**
 smažený vepřový řízek viz vepřový řízek
 sójové čevapčiči **57**
 Souvlaki **62**
 spařený špenát **41**
 srnčí hřbet v pistáciové krustě **56**
 steak Porthouse **17**
 steak ze žraloka **37**
 steak z krkovičky **27**
 steak z lososa **56**
 steak z lososa / tuňáka **37**
 steak z pupku a cuketové hranolky **65**

Steamship 19
svíčková na smetaně 17
svíčková Wellington 65
svítky 51
sýr smažený 25
štěpánská pečeně 17
šumavský závítek 23

T

T-bone steak 17
Tournedos 17
treska s mořskou řasou a krevetami 64
tuňák Tataki 63

U

uzené maso 23

V

vejce na tvrdo 41
věnečky z odpalovaného těsta 51
vepřová panenka nadiávaná 27
vepřová žebírka BBQ 56

vepřová žebra pečená 24
vepřové koleno 56
vepřové roládky se šalvějí 63
vepřové výpečky 25
vepřový bůček nadiávaný 65
vepřový bůček pečený 24
vepřový bůček připravený metodou sous-vide 56
vepřový guláš 23
vepřový přírodní plátek 23
vepřový řízek 25
vepřový tokáň 23
Vikingské masové kuličky - Viking köttbullar 64

Z, Ž

zapékané těstoviny 43
závítek z pangasia a lososa s chřestem 57
zelenina mražená 41
zelenina grilovaná 43
zelí s vepřovým masem 64
plněný zelný list 24
znojemská pečeně 17
žampiony smažené 43
žemlovka 43

