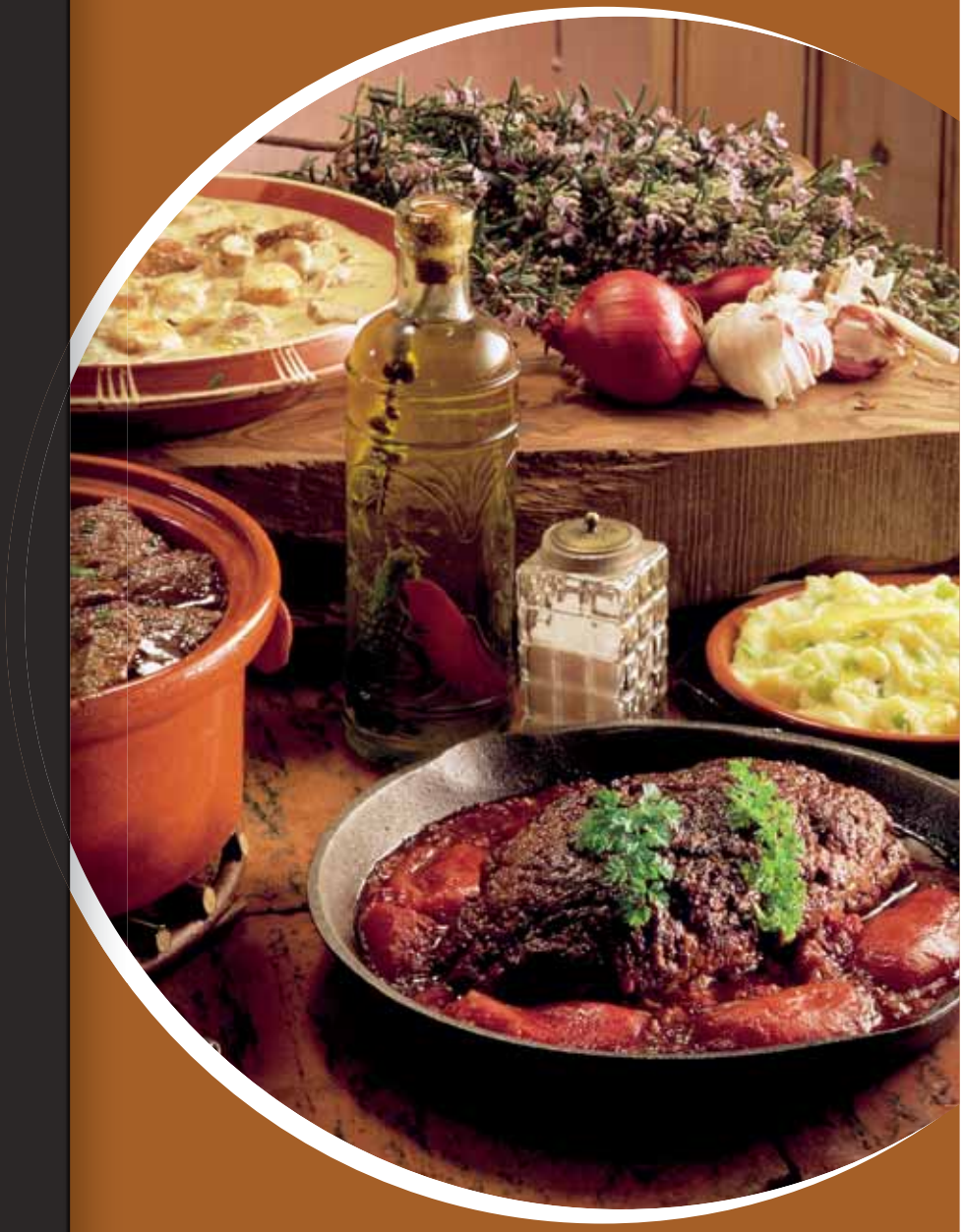
retigo®

Vision

KUCHAŘKA

pro snadnou obsluhu konvektomatů RETIGO Vision



VÁŽENÍ PŘÁTELÉ

do rukou se vám dostává druhé vydání Kuchařky RETIGO - malého rádce v dobách, kdy budete kouzlit výtečné pokrmy pro své zákazníky, resp. strávníky.

Tato publikace byla vytvořena odbornými kuchaři RETIGO a jsou v ní obsaženy nejužívanější postupy vaření v parních konvektomatech aplikované na konvektomaty RETIGO Vision. Naleznete zde různé úpravy běžných druhů mas, vaření příloh a zeleniny, pečení pečiva, ale i některé zahraniční recepty a postupy. Do kuchařky jsme zařadili i krátký popis základních ovládacích prvků konvektomatu RETIGO Blue a Orange Vision pro lepší orientaci v množství funkcí a nastavení.

Kuchařka je vytvořena především pro ty uživatele, u kterých předpokládáme znalost receptur pokrmů, a proto jsou zde uvedeny pouze postupy tepelného zpracování připravené potraviny v konvektomatu RETIGO Vision.

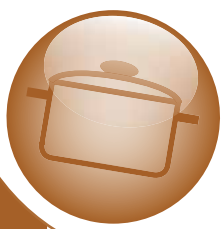
Prosím, mějte na paměti, že Kuchařka RETIGO NENÍ návod na použití parního konvektomatu a slouží pouze jen jako pomocník a inspirace při používání konvektomatů RETIGO VISION. Pro bezproblémové užívání konvektomatu a smysluplné využití Kuchařky RETIGO si nejprve přečtěte návod na použití vašeho typu konvektomatu, který je součástí dodaného zařízení.

Dovolte, abychom vám poděkovali za přízeň firmě RETIGO - českému výrobci gastronomických zařízení a popřáli vám mnoho voňavých a chutných zážitků v tak krásném oboru, jako je gastronomie.

Dobrou chuť a mnoho elánu do vaší záslužné práce přeje

RETIGO tým

Obsah a členění



Hovězí maso 15–19

Vepřové maso 21–27

Drůbež 29–33

Ryby 35–37

Přílohy 39–43

Moučná jídla 45–47

Moučníky 49–51

Moderní gastronomie 52–59

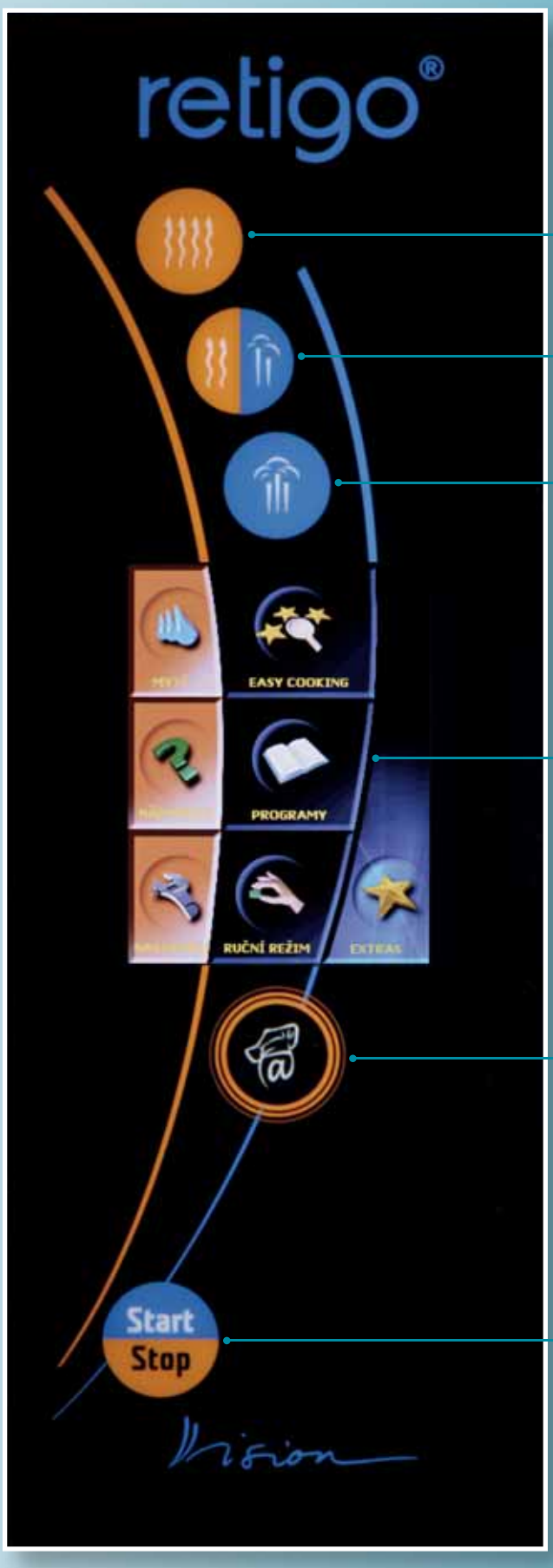
Mezinárodní kuchyně 60–69

Gastronádoby 70–75

Tabulky a rejstřík 76–92

Blue Vision

Ovládací panel konvektomatu



HORKÝ VZDUCH

HORKÝ VZDUCH S PÁROU

PÁRA

DOTYKOVÝ OVLÁDACÍ DISPLEJ

VISION AGENT

START/STOP

Poznámka: Kuchařka NENÍ návod na použití parního konvektomatu. Slouží pouze jako pomocník a inspirace při používání konvektomatů RETIGO VISION. Pro bezproblémové používání stroje a smysluplné využití kuchařky RETIGO si nejprve přečtěte návod na použití, který je součástí dodaného zařízení.

Blue Vision

Základní ovládací tlačítka

Konvektomat RETIGO Blue Vision je vybaven dotykovým ovládacím panelem. Jednotlivé funkce jsou voleny jednoduchým způsobem, a to jemným "klepnutím" na požadovaný symbol na displeji, nebo na příslušné tlačítko požadovaného režimu úpravy jídel.
V horní části panelu, nad displejem, se nachází tři tlačítka pro volbu varného režimu a v části pod displejem jsou umístěna tlačítka "VISION AGENT" a "START/STOP".

Tlačítko režimu **Horký vzduch**

Po stlačení přednastaví hodnoty pro vaření takto:
Doba přípravy: 30 min. | Teplota prostoru: 180 °C | Vlhkost: 0 %

• Hodnoty času lze upravit v rozsahu 1 min. – 23 hod. 59 min. • Hodnotu teploty lze upravit v rozsahu 30–300 °C • Použití: pečení, smažení, grilování, minutková kuchyně • Nahrazuje pečení na pánvi či v troubě, smažení ve fritéze apod.

Tlačítko režimu **Horký vzduch s párou**

Po stlačení přednastaví hodnoty pro vaření takto:
Doba přípravy: 30 min. | Teplota prostoru: 160 °C | Vlhkost: 50 %

• Hodnoty času lze upravit v rozsahu 1 min. – 23 hod. 59 min. • Hodnotu teploty lze upravit v rozsahu 30–300 °C • Použití: šetrné pečení (maso, moučníky), zapékání pokrmů • Nahrazuje pečení s potřebou neustále podlévat a nebo úpravy, kde si pokrm vyžaduje určité procento vlhkosti a zároveň úpravu horkým vzduchem apod.

Tlačítko režimu **Pára**

Po stlačení přednastaví hodnoty pro vaření takto:
Doba přípravy: 30 min. | Teplota prostoru: 99 °C | Vlhkost: 100 %

• Hodnoty času lze upravit v rozsahu 1 min. – 23 hod. 59 min. • Hodnotu teploty lze upravit v rozsahu 30–130 °C • Použití: vaření • Nahrazuje vaření ve vodě.

Tlačítko **VISION AGENT**

• Slouží k zobrazení nápovědy k jakékoliv ikoně. Stiskněte tlačítko Agenta a pak ikonu, kterou chtete objasnit. Objeví se nápověda.

Tlačítko **START/STOP**

• Slouží ke spuštění a zastavení varného procesu.

Blue Vision

Dotykový displej Vision Touch

AUTOMATICKÉ MYTÍ

EASY COOKING

NÁPOVĚDA

PROGRAMY

SERVIS

EXTRAS

MANUÁLNÍ NASTAVENÍ

Ostatní ovládací ikony a jejich funkce

Nastavení času	• Umožní nastavení času varného procesu v rozsahu 1 min. – 23 hod. 59 min.
Nastavení teploty jádra	• Umožní nastavení teploty jádra (30–110 °C). Po dosažení této teploty dojde k ukončení varného procesu.
Nastavení teploty	• Umožní nastavení teploty varného procesu v rozsahu povoleném jednotlivými režimy.
Speciální funkce	• Umožní nastavení speciálních funkcí konvektomatu.
Automatický start	• Funkce, která nabízí nastavení času pro automatický start.
Cook&Hold	• Funkce umožňující udržení pokrmu po technologické úpravě v požadované teplotě.
Delta T	• Zabezpečí konstantní rozdíl mezi teplotou v jádře masa a varného prostoru.
Trvalý osvit	• Nastavení trvalého osvícení varného prostoru.
Manuální vlhčení	• Při stisku této ikony zvýšíte úroveň vlhkosti ve varné komoře.
Zvukový signál	• Nastavení zvukového signálu po skončení jednotlivých kroků programu.
Klapka	• Umožní otevřením klapky odvětrání varného prostoru od přebytečné vlhkosti.
Taktování ventilátoru	• Nastaví speciální režim otáčení ventilátoru pro šetrné pečení, případně udržování potravin na výdejní teplotě.
Předehřev/chlazení	• Zvolí režim automatického předehřevu komory před pečením, případně automatického zchlazení komory v případě příliš vysoké počáteční teploty.
Poloviční výkon	• Zvolí režim poloviční spotřeby energie.
Otáčky ventilátoru	• Nastaví rychlost otáčení ventilátoru v 5 rychlostech.
Golden Touch	• Zajistí zapečení pokrmu jako posledního kroku varného procesu.

Blue Vision

Význam ikon na dotykovém displeji

Velký dotykový panel s barevným displejem zajistí snadné a intuitivní ovládání. Unikátní technologie výroby umožní registrovat sílu tlaku a panel tak bude perfektně fungovat i ve ztížených podmínkách, které jsou v kuchyni obvyklé.

Základní navigační obrazovka umožní rychlý výběr programu, volbu doplňkových funkcí nebo vstup do manuálního režimu. Veškeré ovládací funkce jsou zřetelně znázorněny pomocí barevných 3D ikon. Tyto ikony jsou na ovládacím panelu vždy řazeny tak, aby byly dostatečně velké, dobře čitelné a zejména přehledné. VISION TOUCH je proto garantem snadného ovládání i pro uživatele, kteří nemají s podobným typem zařízení zkušenosti.

Rychlá a snadná údržba je díky hladkému bezespárovému povrchu samozřejmostí. Speciální použité materiály zajistí vysokou odolnost a velmi dlouhou životnost panelu.

Tlačítko režimu **Automatické mytí**

• Umožní výběr z několika programů pro automatické mytí konvektomatu.

Tlačítko režimu **Nápověda**

• Zobrazí uživatelský manuál pro použití konvektomatu.

Tlačítko režimu **Servis**

• Umožní výběr servisních funkcí konvektomatu (nastavení času/data, zvuků, přístup pro servisní techniky).

Tlačítko režimu **Easy Cooking**

• Umožní výběr vhodné technologie podle druhu pokrmu, který chcete uvařit. Easy Cooking je technologie vytvořená týmem odborných kuchařů firmy RETIGO.

Tlačítko režimu **Programy**

• Umožní výběr přednastavených programů, tvorbu a řazení do kategorií, zobrazení a výběr posledních deseti používaných programů nebo vytvoření kategorie oblíbených programů.

Tlačítko režimu **Manuální nastavení**

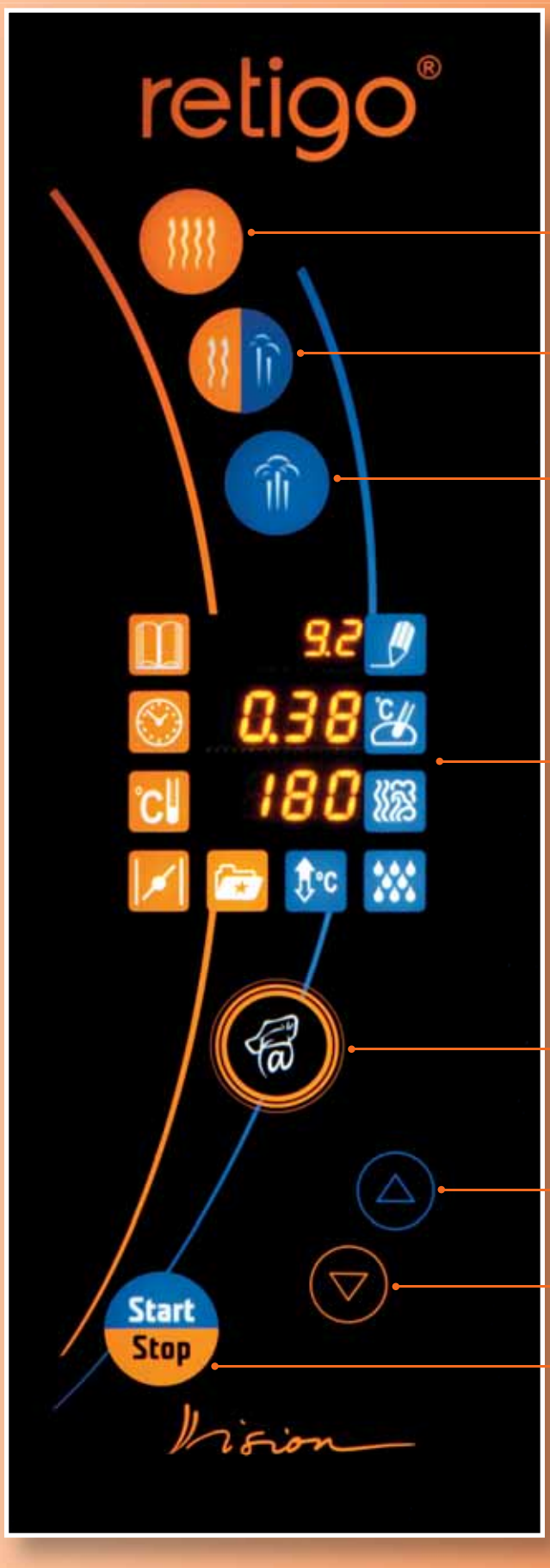
• Umožní manuální nastavení a změnu parametrů varného procesu (čas, teplota, vlhkost, teplota jádra, speciální funkce).

Tlačítko režimu **Extras**

• Umožní přístup ke speciálním funkcím konvektomatu, např. vaření přes noc, časování zásuvů nebo zobrazení dat HACCP konkrétního varného procesu.

Orange Vision

Ovládací panel konvektomatu



HORKÝ VZDUCH

HORKÝ VZDUCH S PÁROU

PÁRA

DOTYKOVÝ DISPLEJ

TLAČÍTKO MAGIC

ŠIPKA FUNKCE +

ŠIPKA FUNKCE -

START/STOP

Poznámka: Kuchařka NENÍ návod na použití parního konvektomatu. Slouží pouze jako pomocník a inspirace při používání konvektomatů RETIGO VISION. Pro bezproblémové používání stroje a smysluplné využití kuchařky RETIGO si nejprve přečtěte návod na použití, který je součástí dodaného zařízení.

Orange Vision

Základní ovládací tlačítka

Konvektomat je vybaven dotykovým ovládacím panelem s numerickým zobrazením. Jednotlivé funkce jsou voleny jednoduchým způsobem, a to jemným "klepnutím" na požadovanou ikonku na panelu a nastavením hodnoty pomocí šipek umístěných ve spodní části panelu, nebo na příslušné tlačítko požadovaného režimu úpravy jídel. V horní části panelu, nad displejem, se nachází tři tlačítka pro volbu varného režimu a v části pod displejem jsou umístěna tlačítka "MAGIC", "START/STOP" a tlačítka "Šipky".

Tlačítko režimu **Horký vzduch**

- Nahrazuje pečení na pánvi či v troubě, smažení ve fritéze apod. (více viz Blue Vision)

Tlačítko režimu **Horký vzduch s párou**

- Nahrazuje pečení s potřebou neustále podlévat a nebo úpravy, kde si pokrm vyžaduje určité procento vlhkosti a zároveň úpravu horkým vzduchem apod. (více viz Blue Vision)

Tlačítko režimu **Pára**

- Nahrazuje vaření ve vodě. (více viz Blue Vision)

Tlačítko režimu **MAGIC**

- Slouží k potvrzování, výběru a nastavení speciálních funkcí (např. Manuální mytí, Info, Nastavení v menu "Extras").

Tlačítko **START/STOP**

- Slouží ke spuštění a zastavení varného procesu.

Tlačítka **Šipky**

- Slouží k nastavení hodnot a nebo pro listování v jednotlivých podmenu, např. v sekci "Extras".

Orange Vision

Dotykový displej - základní zobrazení po zapnutí

ZÁPIS PROGRAMU/KROKU

VOLBA PROGRAMŮ

NASTAVENÍ TEPLOTY JÁDRA

NASTAVENÍ ČASU

NASTAVENÍ VLHKOSTI

NASTAVENÍ TEPLOTY

RUČNÍ VLHČENÍ

PŘEDEHŘEV/ZCHLAZENÍ

EXTRAS

KLAPKA

Tlačítko režimu **Volba programů**

- Umožní výběr přednastavených programů pro vaření, případně jejich úpravu.

Tlačítko režimu **Nastavení času**

- Umožní manuální nastavení a změnu času trvání varného procesu v rozsahu 1 min. – 23 hod. 59 min.

Tlačítko režimu **Nastavení teploty**

- Umožní manuální nastavení a změnu teploty varného procesu v rozsahu povoleném jednotlivými režimy.

Tlačítko režimu **Klapka** (volitelné příslušenství)

- Umožní otevření nebo zavření klapky v případě potřeby odvětrání varného prostoru od přebytečné vlhkosti.

Tlačítko režimu **Extras**

- Umožní výběr speciálních funkcí konvektomatu.

Orange Vision

Význam ikon na dotykovém displeji

Konvektomaty Orange Vision jsou vybaveny dotykovým ovládacím panelem Vision Touch s led-diodovým displejem. Tento přehledný panel a displej vás postupně provede jednoduchým naprogramováním a nastavením stroje.

Jsou zde zachovány nejdůležitější základní funkce konvektomatu pro bezproblémové plnohodnotné vaření a můžete si zde uložit až 99 programů s 9 kroky.

Rychlá a snadná údržba je díky hladkému bezespárovému povrchu samozřejmostí. Speciální použité materiály zajistí vysokou odolnost a velmi dlouhou životnost panelu.

Tlačítko režimu **Zápis programu/kroku**

- Umožní zapsat nastavené parametry do programu/kroku.

Tlačítko režimu **Nastavení teploty jádra**

- Umožní nastavení teploty jádra (30–110 °C). Po dosažení této teploty dojde k ukončení varného procesu.

Tlačítko režimu **Nastavení vlhkosti**

- Umožní nastavení a změnu vlhkosti ve varné komoře v režimu "Horký vzduch s párou".

Tlačítko režimu **Ruční vlhčení**

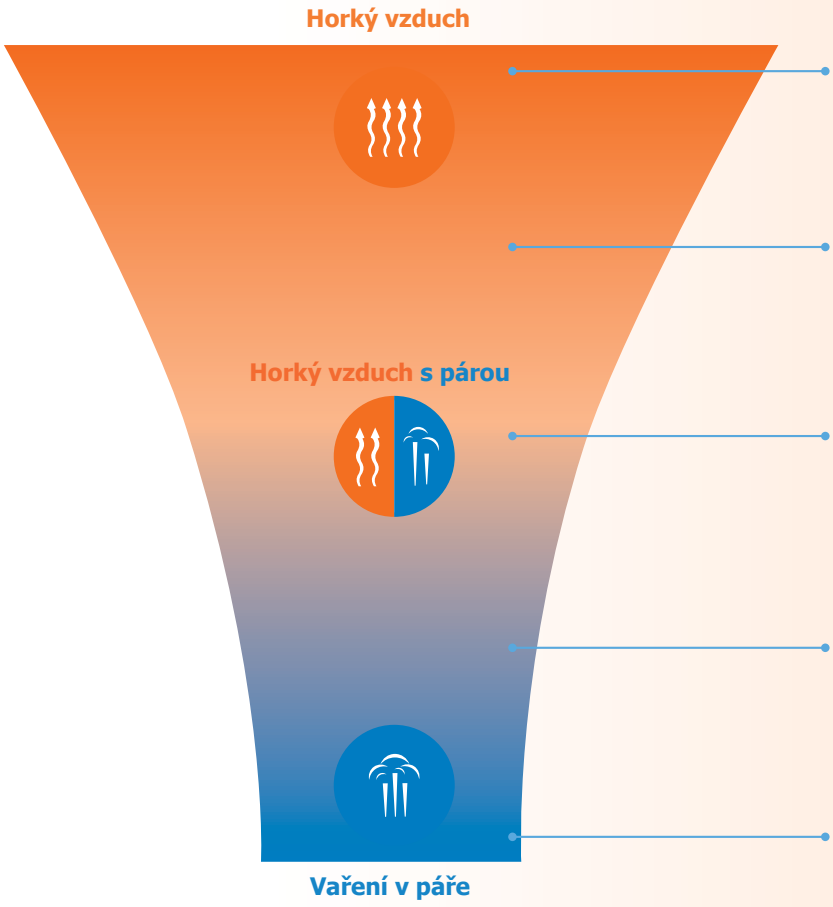
- Umožní manuálně zvýšit vlhkost ve varné komoře v režimu "Horký vzduch" a "Horký vzduch s párou".

Tlačítko režimu **Předehřev/zchlazení**

- Zvolí režim předehřevu varné komory před varným procesem, případně zchlazení varné komory, je-li její teplota příliš vysoká.

Vaření v konvektomatu

Každý konvektomat využívá tři základní režimy - Horký vzduch, Páru a Kombinaci (horký vzduch s párou). Každý režim se používá při jiných technologických úpravách. Na základě grafu uvedeném níže si můžete udělat jednoduchou přestavu kdy a jaký režim zvolit, pokud se chystáte začít s vařením.



0 % VLHKOST
- Grilování, smažení, zapékání, regenerace smažených jídel

20 % VLHKOST
- Rozpékání pečiva, pečení těst, banket

50 % VLHKOST
- Pečení velkých kusů masa, dušení, regenerace pečených mas

80 % VLHKOST
- Kynutí, konzervování, dušení masa

100 % VLHKOST
- Vaření, blanšírování, pošírování, regenerace příloh

Teplotní sondy

Teplotní sonda je základním vybavením RETIGO Vision konvektomatů. V Blue Vision je nainstalována 4bodová teplotní sonda. U Orange Vision je pouze jednobodová sonda. Sonda slouží k měření teploty uvnitř potraviny. Použitím sondy zabezpečíte, že pokrm je uvnitř hotový či připravený přesně tak, jak chcete. Používá se hlavně u velkých kusů mas, u masa s kostí nebo u hovězích steaků.

Tabulky a ikony

Vysvětlivky symbolů

Tabulky vás budou provázet celou kuchařkou. Zde předkládáme vzorovou tabulku k vysvětlení použitých symbolů.

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

GN (doporučené gastronádoby)

znojemská pečeně, pražská pečeně, štěpánská pečeně, frankfurtská pečeně

Krok

- Počet a pořadí kroků, ze kterých se skládá daná technologie.

Režim

- Režim vaření v příslušném kroku.

Vlhkost

- Procento vlhkosti uvnitř komory (pouze u kombinovaného režimu).

Teplota

- Doporučené nastavení teploty.

Čas/min.

- Doporučené nastavení času.

Sonda

- Doporučené nastavení teploty jádra.

Ostatní

- Doporučené doplňkové funkce.

Nota

- Ikona zvolené doplňkové funkce. Viz str. 5.

Dále lze takto připravit...

- Zde naleznete další možné pokrmy, které lze připravit stejným postupem.

Vision rada

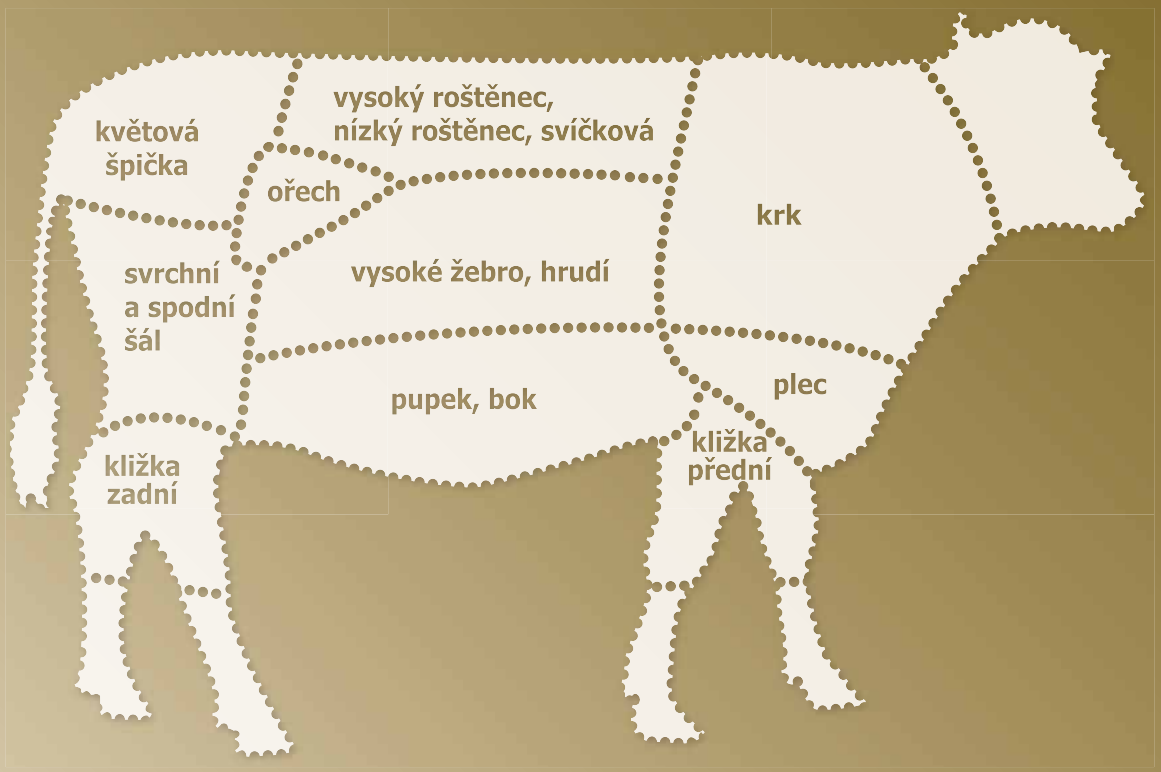
- Užitečné rady, které zdokonalí připravovaný pokrm.

1

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 oháňka

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	-	zalít 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	-	zalít 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 tokáň, nejrůznější druhy gulášů, dušená játra (ledvinky) na cibulce apod.

Vision rada

- 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 gastronádobu se solí, aby zachycovala kapající mastnotu.
- Nízkoteplotní pečení – pečení v konvektomatu při nízkých teplotách nám umožňuje docílit maximálního zachování všech nutričních hodnot v mase. 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 výtěžnosti 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 vpíchneme 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: nerezové rošty

Tip: Doporučujeme zabalit po dobu pečení do alobalu.

Úprava na grilu

Rumpsteak

KROK						
1.		-	230 °C	-	viz tabulka	

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 Retigo grill (popř. smaltované plechy)

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

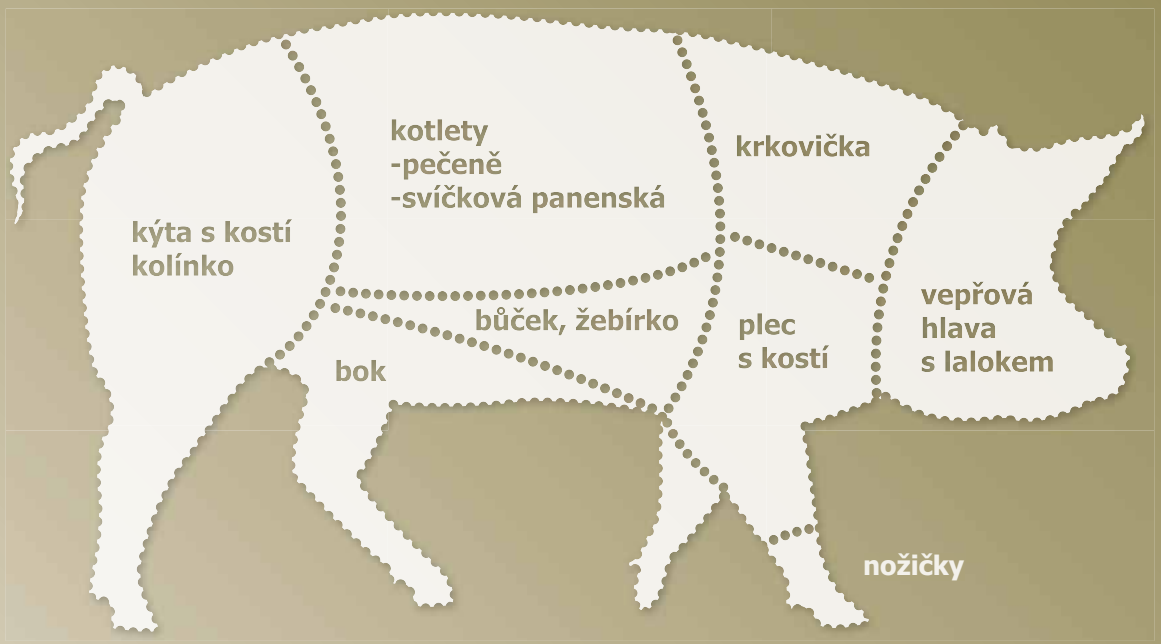
Doporučené teploty hovězího masa	Teplota	Stav
Roastbeef – roštěná	53–55 °C	medium
Falešná svíčková	90 °C	propečená
Pečeně ze zadního šálu	80–85 °C	propečená

2

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	-	zalít 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	-	zalít základem
2.		50 %	160 °C	40 - dodušení	-	-

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

hejtmanský měšec, šumavský závitek

Pečené

Pečená krkovička 1,5 kg

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

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 řízky, čevapčiči, plněný paprikový lusk, plněný zelný list

Hamburgery

KROK		%				
1.		-	220 °C	12–15	-	

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: smaltované GN 20/ Retigo bake

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/ Retigo bake

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

Pečené

Pečená vepřová plec

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

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: nerezové GN 60/100

vepřové výpečky, moravský vrabec

Smažené

Vepřový řízek

KROK		%				
1.		-	220 °C	8–10	-	

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: smaltované GN 20, Retigo bake

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

VISION RADA

- Na smažení v konvektomatu používáme smaltované plechy, teflonové plechy Retigo bake anebo smaltované gastronádoby. To z důvodu dosáhnutí perfektní barvy i ze spodní strany produktu.
- Stejnoměrně (rozprašovačem) naneseme 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.

RETIGO OLEJOVÁ PISTOLE

Vision rada

- 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 čtyřbodové teplotní sondy (jen u modelů Blue Vision) 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. Technologií pečení přes noc lze připravit i pokrmy připravované ve vákuu.

Medailonky z vepřové panenky

KROK		%				
1.		-	220 °C	8	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: grilovací rošt Retigo grill (popř. smaltované plechy)

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

Doporučené teploty vepřového masa

Ma□o	Teplo□a	S□av
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

Ma□o	Teplo□a	S□av
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

Dopo□□□ené □eplo□y □a□a □□o□ □□□eny p□o □ORE□A □e□□en□□ □□elov□ □ako□ □□o□ □koln□ □□delny□ do□ovy d□□□od□□□ ne□o□ni□e a□d□□ □□□□ □□□ □eplo□n□□ □□□pn□□ op□a□ovano□□i□

3

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, blanšírovaná 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 králík

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

Vision rada

- Na smažení v konvektomatu používáme smaltované plechy, teflonové plechy Retigo bake a nebo smaltované GN 20. To z důvodu dosáhnutí perfektní barvy i ze spodní strany produktu. Stejnoměrně (rozprašovačem) naneseme 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.
- Pro grilování kuřat doporučujeme použít RETIGO rošt na kuřata.
- Když pečeme husy a kachny, tak je klademe na nerezové rošty, abychom docílili stejnoměrné zlatavé kůrky.
- Při úpravě na grilu ideálně používáme grilovací rošty a do spodní části konvektomatu umístíme plnou gastronádobu se solí, aby zachycovala kapající mastnotu.

Smažené

Kuřecí/Krůtí řízky

KROK		%				
1.		-	220 °C	8–10	-	

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: Retigo bake

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

Kuřecí paličky

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

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: Retigo bake

Úprava na grilu

Kuřecí/Krůtí steaky

KROK		%				
1.		-	210 °C	6–8	-	-

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

veškeré kuřecí či krůtí steaky

Doporučené teploty drůbeže

□as□	Tepl□ta	Sta□
Kuře	80 °C	propečené
Kachna	80–85 °C	propečená
Husa	88–90 °C	propečená

4

RYBY

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

Vision rada

- Na smažení v konvektomatu používáme smaltované plechy. To z důvodů dosáhnutí perfektní barvy i ze spodní strany produktu. Stejnoměrně (rozprašovačem) naneseme 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: nerezová 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: nerezová GN 60

podušení mořských plodů

Pečené

Pstruh pečený

KROK		%				
1.		40 %	160 °C	-	52 °C	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: Retigo bake, smaltovaná GN 20

rybí filé přírodní

Smažené

Smažené rybí filé

KROK		%				
1.		-	220 °C	8–12	-	

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: Retigo bake, smaltovaná GN 20

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

Úprava na grilu

Steak ze žraloka

KROK		%				
1.		-	210 °C	8–10	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: Retigo grill / Retigo bake

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

5

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.

Vision rada

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.

Vision rada

- Při vaření několika druhů příloh najednou za použití stejné technologie doporučujeme použít RETIGO časování zásuvů, které dohlíží na každou přílohu zvlášť.
- K získání perfektního tvaru houskových či karlovarských knedlíků používáme gastronádobu na knedlíky (vlnky).
- 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 RETIGO fritovací koš. K dosažení maximální křupavosti je třeba otevřít klapku.
- Pro grilovanou zeleninu použijte RETIGO grilovací rošt, díky němuž dosáhnete pravidelného obtisku mřížky na zelenině jako ze skutečného grilu.
- Na smažení v konvektomatu používáme smaltované plechy. To z důvodu dosáhnutí perfektní barvy i ze spodní strany produktu. Stejnoměrně (rozprašovačem) naneseme 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 klapky.
- 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 zbylé 2/3 do mléka.
- Po 15 minutách je třeba setřít kapky vody zespod gastronádob k dosažení rovnoměrného zapečení.

Hranolky

KROK		%				
1.		-	220 °C	8–10	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: Retigo frit

americké brambory, pečené brambory, bramboráčky - mražené

Smažený květák

KROK		%				
1.		-	220 °C	8–10	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: Retigo bake / smaltovaná GN 20

smažená brokolice, smažená cuketa, smažené žampiony

Sázená vejce

KROK		%				
1.		-	170 °C	10–12	-	

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: Retigo snack

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	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: Retigo grill

grilovaná cuketa, paprika, fenykl, rajčata, lilek

6

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 buchty - kynutá těsta

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

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: smaltovaná GN 40/60

buchtičky se šodó

Kynutí

KROK		%				
1.		-	40 °C	15–20	-	-

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

VISION RADA

- Veškeré buchty, koláče a piškoty, u kterých chceme docílit zlatavé barvy i zespod, pečeme na smaltovaných gastronádobách.
- Při použití konveniencí doporučujeme následovat technologický postup výrobce.
- U křehkých moučníků je třeba snížit otáčky ventilátoru. 2

7

MOUČNÍKY

Třená těsta 51
Šlehaná těsta 51

Vision rada

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

Kokosové sušenky

KROK		%				
1.		-	140 °C	30	-	2

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: cukrářský plech, Retigo bake, 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.

8 MODERNÍ GASTRONOMIE

Banketový systém 54
Regenerace 56
Sous-vide 56
Vaření/pečení přes noc 57
Zdravá výživa 59

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.

Retigo nabízí mimo jiné i šokové chladicí zařízení, které je nepostradatelnou součástí banketního systému.

Vision rada

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

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	-

Firma RETIGO poskytuje banketové vozíky a termoobaly pro pohodlné a profesionální poskytování služeb tohoto druhu. Banketové vozíky a termoobaly jsou k dispozici pro modely 1011, 1221, 2011, 2021, kde u velikosti 2021 je možnost ohřevu až 118 talířů najednou.

Regenerace

Regenerace v páře

KROK		%				
1.		-	99 °C	10	-	-

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

Regenerace v kombinovaném režimu

KROK		%				
1.		50 %	140 °C	-	75 °C	-

polévky, šťávy, guláše, omáčky, pečená masa

Regenerace smažených jídel

KROK						
1.		-	160 °C	8–10	-	-

smažené a opékané pokrmy

Vision rada

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

Příprava pokrmů pomocí technologie Sous-vide neboli vaření ve vákuu

Sous-vide □originální metoda příprav□pokrmů ve vakuu□kd□b□hem dlou-hodob□hovaření □i□□hodin□při relativn□ní□k□teplot□□□□□□□□□ůstávápln□ □achována 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 □ lososa připravený metodou sous-vide

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

Srn□í hřbet v pistáciov□ krust□

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

□epřový bů□ek 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.

□epřová žebírka □□□

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

□epřov□ 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.

□aso na gulá□

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

Vaření/pečení přes noc

Tento způsob úpravy hlavně velkých kusů mas vám při správném postupu přinese nejednu výhodu. Tím, že se maso tzv. táhne při nízké teplotě, přiměřené vlhkosti a dlouhém času je upravováno velice šetrně - nevysušuje se, neztrácí svou přirozenou šťavnatost a tím nedochází k zásadním váhovým ztrátám (dle druhu masa, cca 20%) a navíc jste schopni snížit i spotřebu vody. Dále pak můžete uspořit na elektrické energii díky nočním tarifům.

Funci Vaření/pečení přes noc naleznete ve funkcích Extras:

Přídavné funkce Taktování ventilátoru a Poloviční otáčky ventilátoru zabezpečí rovnoměrnější propečení díky menšímu a regulovanému proudění horkého vzduchu.

Doporučení uvedené níže můžete aplikovat i na použití funkce **Nízkoteplotní vaření/pečení**.

Toto je základní nastavení pro funkci Vaření/pečení přes noc:

STEP		%				
1.		50%	Dle tabulek níže	Dle tabulek níže	-	

V tabulkách níže naleznete základní časy a teploty pro různé druhy masa a různý počet gastronádob vložených do konvektomatu. **Tučně jsou vyznačeny ideální časy pro daný druh masa.**

Hovězí maso

• **Zadní, přední, vývary ze všech druhů mas, zvěřina** - v jedné vrstvě cca 1,5 kg masa.

ČAS	2GN	4GN	6GN	8GN	10GN
8:00	94 °C	94 °C	96 °C	97 °C	98 °C
9:00	92 °C	92 °C	93 °C	94 °C	95 °C
10:00	90 °C	90 °C	92 °C	93 °C	94 °C
11:00	88 °C	88 °C	89 °C	90 °C	91 °C
12:00	87 °C	87 °C	89 °C	89 °C	90 °C

Vepřové maso tuhé

- **kýta, koleno, oháňka, líčka** - v jedné vrstvě, nepřikrývat

ČAS	2GN	4GN	6GN	8GN	10GN
8:00	77 °C	78 °C	80 °C	81 °C	82 °C
9:00	76 °C	77 °C	78 °C	79 °C	81 °C
10:00	75 °C	76 °C	77 °C	78 °C	80 °C
11:00	73 °C	74 °C	76 °C	77 °C	79 °C
12:00	72 °C	73 °C	75 °C	76 °C	78 °C

Vepřové maso měkké

- **Bůček, bůčková roláda, plec, krkovice, kotleta** - v jedné vrstvě, nepřikrývat

ČAS	2GN	4GN	6GN	8GN	10GN
8:00	75 °C	76 °C	78 °C	79 °C	80 °C
9:00	73 °C	74 °C	75 °C	77 °C	78 °C
10:00	71 °C	72 °C	73 °C	74 °C	76 °C
11:00	69 °C	70 °C	72 °C	73 °C	75 °C
12:00	68 °C	69 °C	70 °C	71 °C	73 °C

Drůbeží maso

- **Husa, kachna, krůta, krocan** - v jedné vrstvě, nepřikrývat

ČAS	2GN	4GN	6GN	8GN	10GN
8:00	77 °C	78 °C	80 °C	81 °C	83 °C
9:00	74 °C	75 °C	76 °C	77 °C	78 °C
10:00	72 °C	72 °C	73 °C	74 °C	76 °C
11:00	70 °C	71 °C	72 °C	73 °C	75 °C
12:00	69 °C	69 °C	71 °C	72 °C	74 °C

Pokud chcete dále maso zapéci na barvu, použijte **funkci GT**

, kterou naleznete ve funkcích **Extras.**

Teploty se mohou lišit +- 4°C v závislosti na kvalitě a vyzrálosti masa.

Zdravá výživa

Závitek 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 při teplotě 160 °C asi 20 min. Ke konci dušení přidáme kešu oříšky a na kousky natrhanou mozzarelu. Jakmile se sýr roztaví, můžeme servírovat.

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 180 °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 gastronádobu, vložíme do předehřátého konvektomatu a pečeme horkým vzduchem při teplotě 160 °C 20 min. Podáváme s bramborem 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 mouku, dochutíme solí, pepřem popř. trochou muškátového oříšku. Tvarujeme kulaté knedlíky, které v ruce řádně zapracujeme, aby se nám během vaření nerozpojily. Umístíme na tukem vymazanou gastronádobu 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.

9

MEZINÁRODNÍ KUCHYNĚ

Mezinárodní kuchyně 62–69

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, petrželovou 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, loupaná 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 třešňovém pivu

Králičí hřbety namarinujeme v arašídovém máslu, 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 třešňovým 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.

Belgické dušené hovězí

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 naneseme 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 nařízneme 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 - Bejing 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.

祝!用餐愉快 **– Dobrou chuť**

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 kovektomatu 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, rozdrceným 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 naneseme na mořského okouna (neporcujeme – 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, najemno 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 najemno nakrájenými feferonkami. Podáváme s chlebem nebo s bílým pečivem.

Jó étvágyat – Dobrou chuť

Polsko

Vepřové roládky se šalvějí

Vepřovou kýtu rozklepeme, okořeníme solí, pepřem, potřeme hořčicí, 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 gastronádoby nasekáme zbytek zelí, na něj poklademe zelné závitky, zalijeme řidší tomatovou omačkou a dusíme do měkka v kombinovaném režimu s 50% vlhkosti při teplotě 140 °C asi 1 hod.

Smacznego – 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 gastronádoby 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% vlhkosti při 150 °C asi 25 min.

Dobrú 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 gastronádoby, 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. Vpíchneme 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 rozehřejeme 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 předehřejeme 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 Welington

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 přimáčkneme 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 nařízneme 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 opepříme. 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. Opepříme 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 rohlíky zakápneme mlékem, přidáme žloutky, 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 prosypeme 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 provázkem do úhledného tvaru, za použití horkého vzduchu opečeme v konvektomatu na grilovacím roštu při teplotě 230 °C asi 5–7 min. Přemístíme do gastronádoby, podlijeme červeným vínem, hovězí štávou, 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 prošpikujeme 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 telpotou 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 vpíchneme 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 rozmočené ve víně, tymián, sůl, pepř a cibulku osmahlou na másle. Nakonec vmícháme žloutky. Chlebovou formu (srnčí hřbet) vyložíme listovým těstem. Do formy masovou fáš upěchujeme, překryjeme přečnívajícím těstem a spojíme. Povrch potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme v konvektomatu horkým vzduchem při teplotě 160 °C. Na teplotní sondu nastavíme 65–70 °C.

Kuřecí křidélka BBQ

Kuřecí křidélka namarinujeme ve směsi koření – medu, sójové omáčky, česneku, koriandru, citrónové šťávy a chilli a necháme odležet asi 2 hod. Křidélka 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

WACS

10

GASTRONÁDOBY

Gastronádoby 71–73

Využití GASTRONÁDOB

Parní konvektomaty RETIGO (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:

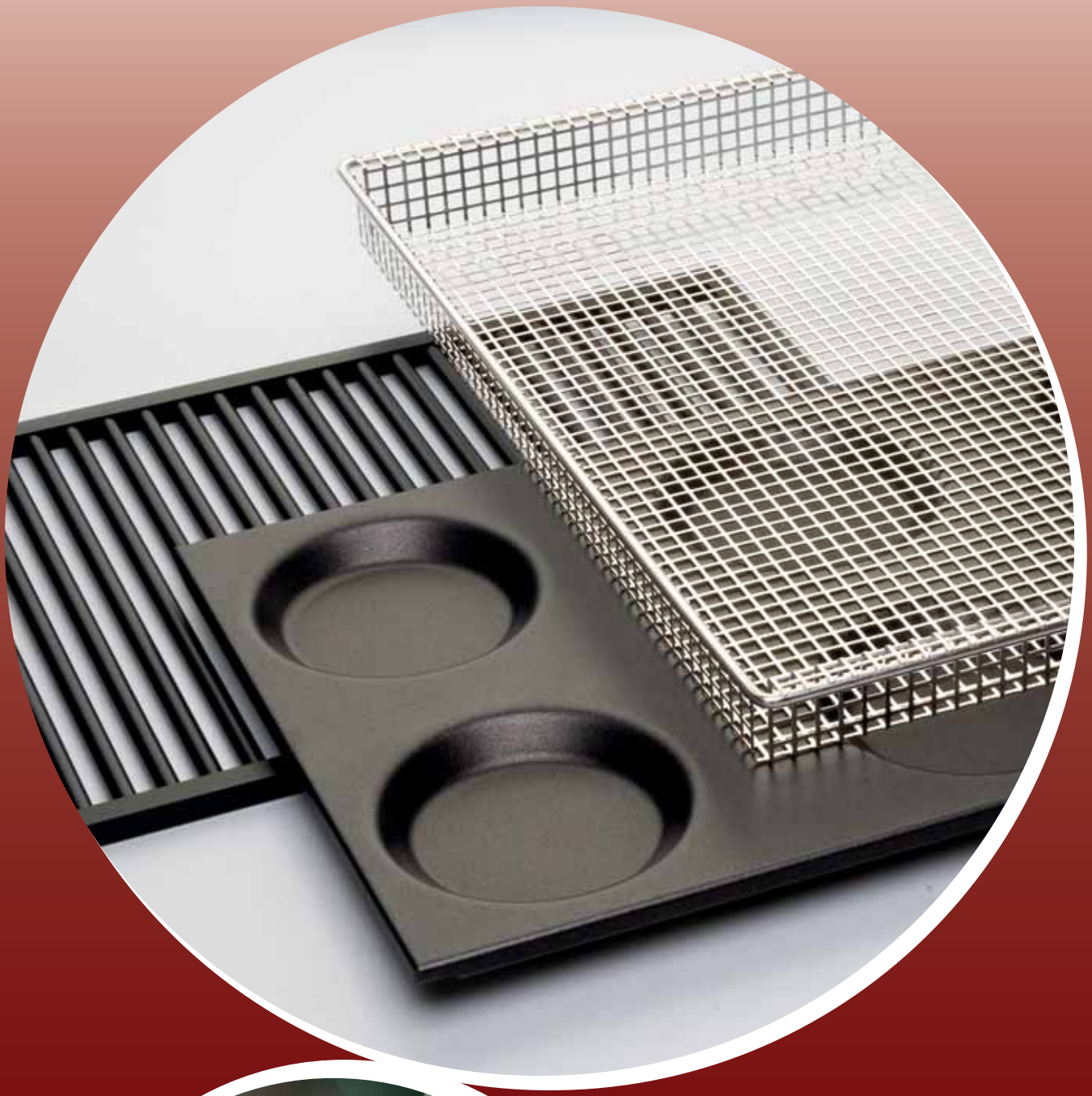
2/3 – 354x325 mm
1/1 – 530x325 mm
2/1 – 650x530 mm
Cukrářský plech – 400x600 mm

Speciální gastronádoby

TYP	ROZMĚR	PŘÍKLAD VYUŽITÍ
Retigo Frit	2/3,1/1	smažení bramborových a jiných příloh – hranolky, krokety, americké brambory, bramborové dukátky apod.
Retigo Snack	1/1	sázená vejce, omelety, lívance, koláčky
Retigo Bake	2/3, 1/1	pečení nejrůznějších pekařských výrobků, rozpékání mražených polotovarů, smažení, opékání
Retigo Grill	2/3, 1/1	vepřové, hovězí či kuřecí steaky, ryby v nejrůznější 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	houskové, 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 řízky, 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 **Ohřívání:** houskové, bramborové a ovocné knedlíky, uzeniny, těstoviny
	40	2/3, 1/1	
	60	2/3, 1/1, 2/1	
	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 pravoúhlé 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 buchtičky, 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.

11

TABULKY KAPACIT A REJSTŘÍK

Přílohy 78–79
Pečivo 79–81
Zelenina 81–83
Snídaně 83–84
Ryby 84–85
Maso 85–89
Rejstřík 90–92
Poznámky 93

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 Retigo bake Retigo frit	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 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	-	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		2. horký vzduch	-	210	15	-
	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	vlnky 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	vlnky 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	-	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		2. kombi	20	170	6	-
	20 x GN1/1	2 kg/10	20		3. kombi	30	180	5	-
	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						
blanšírovaný 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						
blanšírované 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	Retigo snack	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	100						
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	12ks/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	-	140	25	-
	6 x GN1/1	8 ks/2	16		2. horký vzduch	-	210	15	-
	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	50	140	15	72
	6 x GN1/1	12 ks/6	72		2. horký vzduch	-	210	10	-
	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		2. horký vzduch	-	210	10	-
	10 x GN1/1	20 ks/5	100						
	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		3. kombi	40	135	80	-
	12 x GN2/1	4 ks/6	24		4. horký vzduch	-	145	30	-
	20 x GN1/1	2 ks/10	20						
	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 krkovička (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		2. kombi vzduch	50	140	90	-
	10 x GN1/1	6 kg/5	30						
	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 2. kombi 3. horký vzduch	- 60 -	99 160 210	10 50 15	- - -
	6 x GN1/1	3 kg/6	18						
	10 x GN1/1	3 kg/10	30						
	12 x GN2/1	6 kg/12	72						
	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						
nadívaná 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					
	6 x GN1/1	2 kg/5	10						
	10 x GN1/1	2 kg/10	20		2. kombi	-	160	25	-
	12 x GN2/1	4 kg/12	48		3. horký vzduch	-	200	10	-
	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					
	6 x GN1/1	10 ks/5	50						
	10 x GN1/1	10 ks/10	100		1. horký vzduch	-	220	10	-
	12 x GN2/1	20 ks/12	240		2. kombi	80	150	60	-
	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					
	6 x GN1/1	8 kg/3	24						
	10 x GN1/1	8 kg/5	40		1. pára	-	99	10	80
	12 x GN2/1	16 kg/6	96		2. kombi	-	160	60–80	-
	20 x GN1/1	8 kg/10	80						
	20 x GN2/1	16 kg/10	160						

89

Rejstřík

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 smažená **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 měšec **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 zelí **64**
konfitované kachní stehno **67**
krab vařený **37**
králičí hřbet na třešňovém pivu **61**
králík pečený **31**
krevety tygří **37**
krůta pečená **31**
krůtí steaky **33**
kuře v páře **31**
kuřecí čtvrtky pečené **31**
kuřecí kapsa plněná (Gordon Bleu) **33**
kuřecí křidélka BBQ **67**

Rejstřík

kuřecí křidélka 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 fáší **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 - Bejing 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**

Rejstřík

Steamship **19**
svíčková na smetaně **17**
svíčková Welington **65**
svítky **51**
sýr smažený **25**
štěpánská pečeně **17**
šumavský závitek **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 nadívaná **27**
vepřová žebírka BBQ **56**
vepřová žebra pečená **24**
vepřové koleno **56**
vepřové roládky se šalvějí **63**
vepřové výpečky **25**
vepřový bůček nadívaný **65**
vepřový bůček pečený **24**
vepřový bůček připravený metodou souse-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**
závitek 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**

Poznámky

Poznámky

Poznámky

retigo®

KUCHAŘKA

pro snadnou obsluhu konvektomatů RETIGO Vision

RETIGO s.r.o.

Láň 2310, PS 43
756 64 Rožnov pod Radhoštěm
tel.: +420 571 665 511
fax: +420 571 665 554
e-mail: prodej@retigo.cz

www.retigo.cz

hot line:

obchod: +420 571 665 532 , +420 571 665 531, **servis:** +420 571 665 560, +420 571 665 561, **odborný kuchař:** +420 734 751 061

RETIGO – CZ 2/13