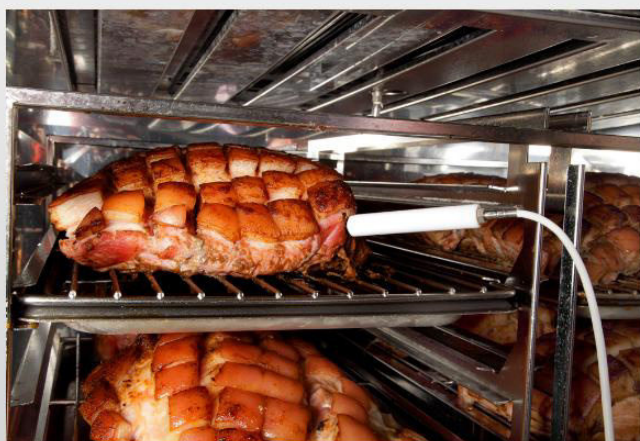


ALL-IN

КОМБИНИРОВАННЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ

С ЗАПАТЕНТОВАННЫМ МЕТОДОМ КОПЧЕНИЯ

ПРИМЕРЫ РЕЦЕПТОВ



ИЗДАНИЕ ДЛЯ СУПЕРМАРКЕТОВ

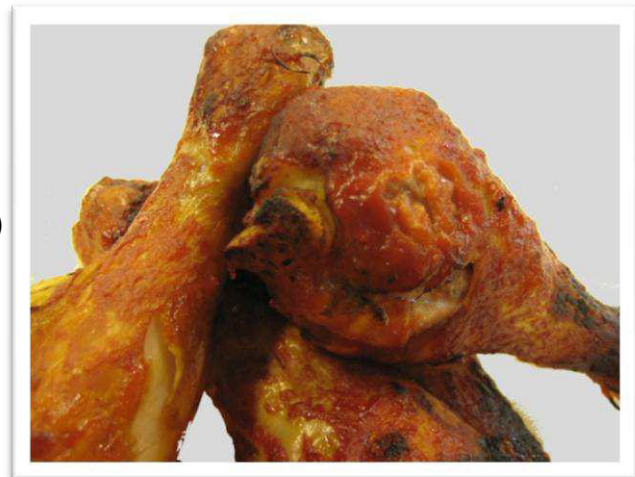
Куриные окорочка

Вес: 96кг
(при полной загрузке СМТ.16-1/1)

Количество: 480 х 0,2кг

Программа: Холодный дым, Горячий воздух

Ингредиенты: Куриные окорочка
Соль, Перец
Маринад: Кола, Кетчуп, Немножко жидкого дыма и чили



Präparation:



Куриные окорочка на день перед подготовкой приправить с солью и перцем или в рассолье вложить. Поместите окорочка на решетку с поддоном и вставьте в ЛЕФА конвектомат. Выберите программу холодного копчения .

После копчения можно окорочка или герметично упаковать и как полупродукт в холодильнике хранить или сразу дальше обработать.

Для дальнейшей обработки , можно использовать маринад из кетчупа и колы (2:1 смеси) с немножко чили и жидкого дыма.

Вставьте окорочка в алюминиевую чашку и залейте их маринадом . Кетчуп будет гореть немножко на краю плёнки , но окорочка останут защищены и хрустящие.

Пароконвектомат горячим воздухом при температуре окружающей среды 170 ° С нагреть и окорочка около 35 минут готовить.



Копчёный карп

Вес: 64кг
(при полной загрузке СМТ.16-1/1)

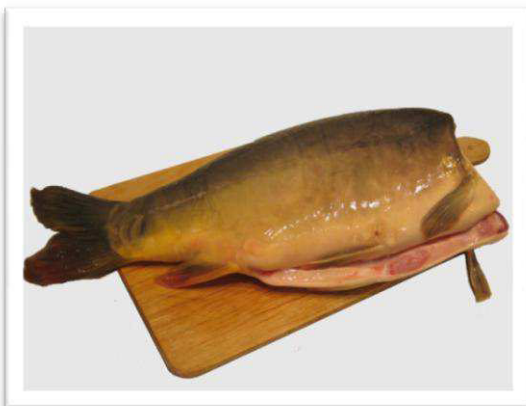
Количество: 32 карпов по 2кг

Программа: Горячий дым, Горячий воздух II-кern

Ингредиенты: Карп
Соль
Для отвата трав: Можжевельник, Лавровый лист, Тимьян свежий, Перец черный-горошек, Сатурейка (чабер душистый)



Подготовка:



Взять свежего карпа, удалить голову, хвостовые плавники, и чешую рыбы. Помыть хорошо и разделить.

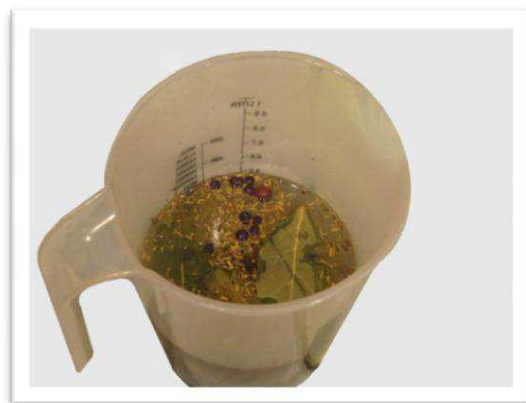
Карп помещается в течение 10 часов в рассол. Мы рекомендуем на 1 кг рыбы 1,5 л воды с 5% соли (может быть увеличено в зависимости от вкуса). Альтернативно, вы можете заменить ¼ содержания воды отваром трав .

Отвар трав : Положить специи, перечисленные выше в ёмкость, залить кипящей водой и подождать 30 минут. Потом добавьте рассол .

Рыба должна быть около 10 часов в рассоле (на ночь). Затем выберите с рассоля и хорошо смойте остатки слизи. Высушите.



Вставьте подготовленные куски на решетки . Выберите программу горячего копчения. После завершения программы нагрейте ЛЕФА конвектомат (горячий воздух II, 175 ° С). Вставьте датчик температуры в один из кусков рыбы и настройте температуру в камере на 80 ° С и внутреннюю температуру в продукте на 62 ° С. Карп станет очень вкусным с красивым цветом и нежным мясом.



Копчёный сыр

Вес: 30кг

Количество: 10 x 3кг

Порции: 120 про СМТ.16-1/1

Программа: Холодный дым (28 ° С)

Ингредиенты: Твердый сыр - Эдам, Года, Твёрдая моцарелла, Леердамер...
Свежие травы по вкусу



Подготовка:



Сделайте порции сыра. Мы рекомендуем из блока сыра 3 кг сделать 12 порций .

Выберите желаемые дополнительные свежие травы, такие как розмарин или тимьян, которые затем прилагаются посредством сетки на колбасы к сыру.



Для этого можно использовать цилиндрический сосуд с приблизительно 7 см в диаметре. Сетку натянуть через цилиндр на сыр.

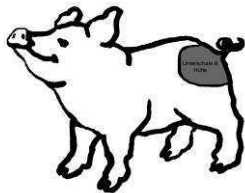
Только после этого добавить травы на каждую порцию сыра.



Сыр коптить программой холодного копчения при температуре 28 ° С.

Хрустящая сбивина

Вес: 56кг
 (при полной загрузке СМТ.16-1/1)
 Количество: 16 x 3,5кг
 Программа: Пропарка, Горячий воздух
 Ингредиенты: Свиной окорок



Подготовка:



Идеально, когда свиной окорок уже соленый в рассоле.
 Инструкция для приготовления своего рассола в приложении.

Мясо хорошо помыть и высушить . Тогда с помощью острого ножа шкуру нарезать ромбически. .

Затем дать куски мяса в ЛЕФА конвектомат, датчик температуры керна воткнуть и ввести

следующую программу :



Программа	Тип управления	Темп.камеры	Темп. керна	Влажность	
				включ.	выключ.
Пропарка II	кern	80 ° C	55 ° C	1	9
Пропарка II	кern	99 ° C	62 ° C	1	19
Сушка II	камера	99 ° C	(1 минута)		
Горячий воздух II	кern	170 ° C	74 ° C		

Однако программа может варьироваться в зависимости от вкуса на компьютере или на самом контроллере.

Копчёный лосось

Вес: 38кг
(при полной загрузке СМТ.16-1/1)

Количество: 32 x 1-1,2кг

Программа: Холодный дым,

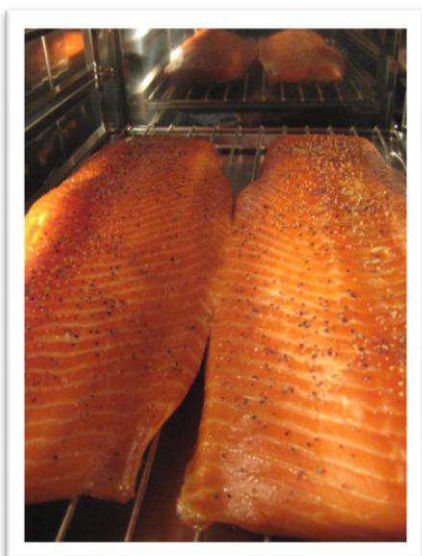
Ингредиенты: Филе лосося
Соль
Специи и былинки по вкусу



Подготовка:



Филе лосося , либо свежие или замороженные . Если рыба воняет, пожалуйста, прекратите использование . Когда лосось был заморожен, пожалуйста, убедитесь, если он полностью оттаял . Филе лосося при необходимости вырезать (края и конец) . Посолить мелкой солью . Мы рекомендуем соленого лосося снова хранит в течение нескольких часов в холодильнике. После этого различными специями или былинками по вкусу приправить и филе лосося в ЛЕФА конвектомат на решетках с поддонами вставить .



Используйте нашу программу холодного дыма , в которой лосось коптится при 28 ° С . Опыт покажет , при каких размерах лосося надо удлинить сушку или температуру копчения на 1 ° С , максимально на 2 ° С понизить . Пожалуйста, 28 ° С не перешагнуть, так как втекающие белки разрушают структуру лосося . Процесс может происходить ночью . Готового копченого лосося герметично упаковать и 1-2 дня хранить б холодильнике . Внимание: Свет в пароконвектомате выключить, в противном случае температура в камере увеличивается , в результате чего структура лосося разрушается .

Варёный "свиной орех"

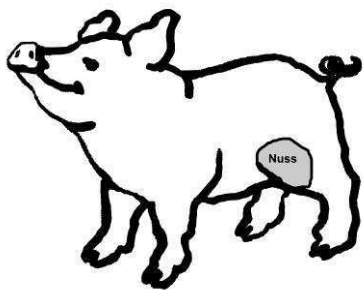
Вес: 58кг
(при полной загрузке СМТ.16-1/1)

Количество: 48 х 1,2кг

Программа: Холодный дым, Горячий воздух

Ингредиенты: Мясо "орех" с окорока

Соль, Перец или региональные специи



Подготовка:



Купить мясной орех свинины соленый в рассоле или сделать свой рассоль по инструкции в приложении. Теперь мясо покрыть специями по собственному выбору . С помощью программы холодного копчения мясо коптить.

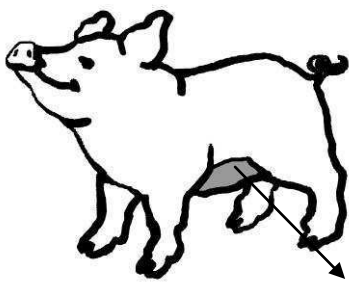
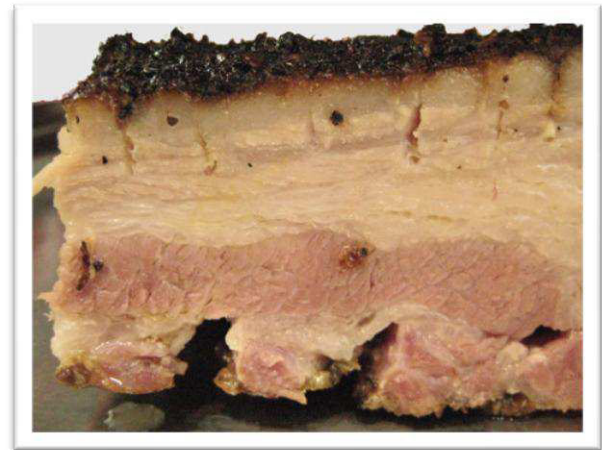
Потом пропаркой варить при температуре в камере 90 ° С и внутренней температуре 65 ° С

Примените всегда датчик температуры керна.



Свиная грудинка

Вес: 96кг
 Количество: 32 x 3кг (2 шт. на поднос)
 Программа: Холодный дым, Горячий воздух
 Ингредиенты: Свиная грудинка,
 Соль, Перец



Свиная грудинка

Подготовка:



Удалить большую часть шкуры с свиной грудинки. Оставить достаточно жира для коры.

Свиную грудинку приправить хорошо с солью и перцем. На решетке с поддоном в ЛЕФА-конвектомат вложить и программой холодного копчения при 28 ° С коптить.

Если программа холодного копчения закончена, свиную грудинку можно разделить на порции, упаковать и хранить до продажи в холодильнике, или немедленно использовать для потребления или продажи.



В этом случае , поместите копченую свиную грудинку снова на решетку с поддоном . Выберите программу горячего воздуха и установите на 58 ° С температуру зерна и 170 ° С температуру окружающей среды. Потом воткните датчик температуры зерна в грудинку и запустите программу . Тёмный цвет коры образуется во время выполнения программы горячего воздуха.

Свинные рёбрышки

Вес: 56кг

(при полной загрузке СМТ.16-1/1)

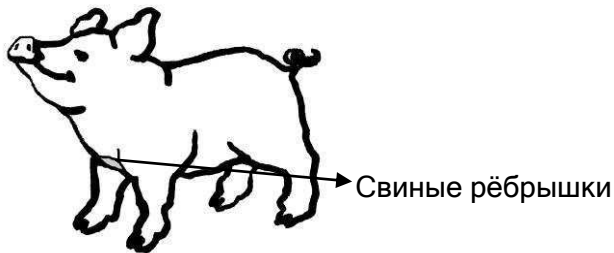
Количество: 32 x 1,7кг

Программа: Холодный дым, Пропарка, Горячий в

Ингредиенты: Свинные ребра

Соль, Перец

Маринад: Кетчуп, Кола, Табаско соус, Вустершир соус



Подготовка:



Рёбрышки приправить с солью и перцем . Поместить на решетку с поддоном в ЛЕФА-конвектомат и программой холодного копчения коптить .После копчения можете герметично упаковать копченые ребра , хранить их в холодильнике до дальнейшего использования или тоже продать их в качестве полупродуктов.

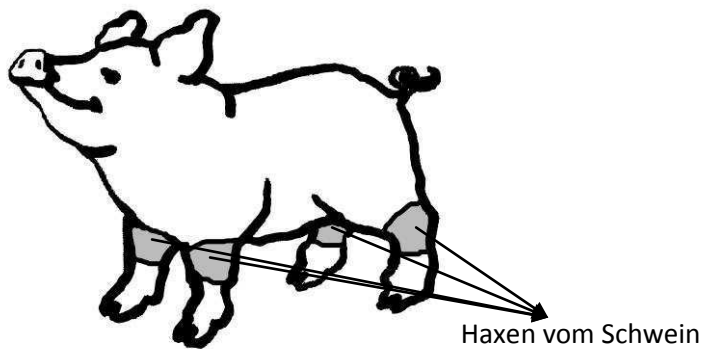
Если вы обрабатываете ребра мы рекомендуем маринад " американский стиль " смесью 2:1 кетчупа и колы и очень мелко Табаско соусом и немного Вустерширским соусом .



Кладите ребра в алюминиевую чашку и заливайте маринадом , пока все не покрыты. Вставьте всё в ЛЕФА кпнвектомат и тушите пропаркой при 140 ° С в течение примерно 120 мин. После этого одну минуту сушка (сушка II) и варить ребра при 170 ° С в течение примерно 15 минут.

Свиная рулька

Вес: 34кг
 (при полной загрузке СМТ.16-1/1)
 Количество: 48 x 0,7кг
 Программа: Поросёнок
 Ингредиенты: Свиная пулька



Подготовка:



Купить свиную рульку либо подсолёную в рассоле или приготовить свой рассоль по инструкции в приложении.

Поместите подсолёную рульку на решетку с поддоном . Воткните термодатчик в продукт и используйте программу ЛЕФА" поросёнок " . Подавать традиционно с квашеной капустой или с корнелодными овощами и картофелем фри.

1 x 1 рассол

Рассол в основном используется как консервирующее, цвет и вкус образующее средство и оказывает антиоксидантное действие .

Рассолная соль состоит из поваренной соли и нитрита натрия . Применение только поваренной соли является неудовлетворительным, потому что простая соль не мешает размножению некоторых микроорганизмов. Большое преимущество рассолной соли заключается в том, что она дает продукту красивый красный цвет.

Инструкция для использования рассола:

- при максимальной температуре 5 ° C
- темная комната для предотвращения жировых изменений
- соотношение рассол / продукт 1:2 или до 1:3 для быстрого уничтожения (гниль и зарождения) рассолом. Слишком мало понижает воздействие или слишком много приводит экстракцию продукта.

Возможные ошибки и причины испорчения (разложение гниlostное) рассола :

- слишком высокая температура
- чрезмерные колебания температуры
- недостаточное количество солей
- слишком много питательных веществ в рассоле (например сахара)
- микробы содержащие сырьё
- нечистое оборудование

Микроорганизмы

- сальмонеллы выживают около 21-28 дней
- бруцеллы выживают около 21 дней
- рожистое воспаление выживает около 28 дней
- микроорганизмы не увеличиваются в процессе соления
- вирусы , например ящура и чумы не активизируются
- паразиты в 12-15 % рассоле убиваются через несколько дней

Факторы, влияющие на продолжительность засолки :

- вид соления (сухой , смешанной , влажный)
- размер, вес и вид мяса (с / без кости)
- количество соли или резкость соли
- температура засолки
- слишком короткое время ведёт к неполному покраснению, понижению прочности, пропавшему аромату и нежелательному вкусу.
- Слишком долгое время засола приводит к изменению или порче продуктов

Примеры продолжительности засолки:

Продукт	1. фаза засолки +	2. фаза засолки	всего
Ветчина	21-42 дней	4-10 дней	25 - 52 дней
Бекон	21 дней	4 дня	25 дней
Филейная вырезка	14-18 дней	3 дня	17-21 дней
Сало	10-14 дней	2 дня	12 - 16 дней

Фазы засолки*1. фаза засолки:*

- Мясо покрыто кристаллической солью (при сухой засолке) или рассолом (при влажной засолке).
- концентрация соли переходит снаружи внутрь.
- обмен соли внутри продукта , соул затем выходит наружу)

2 фаза засолки :

- также называется " прогорение "
- продукт вынуть из рассола или сосуда на засолку
- продукт положить на гигиенически чистую поверхность , например, лист из нержавеющей стали ,
- продолжительность : смотри выше таблицу с примерами , температура: 5 ° С , низкая относительная влажность 60-85%
- наступает равномерное распределение соли и остальных веществ
- повышение аромата, стабилизация цвета
- процесс созревания и ферментация сделает мясо деликатным

Процесс влажной засолки:

- гигиена является очередной, соблюдение температуры (повышение температуры процесс не ускоряет, только рассол испортится)
- сосуд с рассолом увеличивает складывание
- процесс быстрой засолки с инъекцией , вакуумная засолка и подобные (эти методы используются в основном для промышленного применения)
- засолка в рассоле :
 - используйте хорошо охлажденное мясо
 - остатки крови в венах абсолютно устранить (совет: продукт на один день раньше с солью намазать и придавить, потом возможно рассол применить)
 - мясо покрыть рассольной солью, можно добавить специи (убедитесь, что соль находится во всех желобках и местах соединений, как эти места особенно восприимчивы к поражению микроорганизмами)
 - продукт положить в сосуд и сразу же залить рассол , но так, чтобы соль не смывалась
 - концентрация соли должна быть на уровне 12% -15%
 - после 2. фазы засолки продукты должны быть промыты в течение 30 минут на чистой, холодной водой для того, чтобы устранить " соль сыпь "
 - перед копчением снова примерно 10 часов в холодильнике подсушить

Подготовка рассола

- смесь воды и рассолной соли, добавление специй возможное
- получит со временем желтоватого до красноватого цвета , но останет чистым и ароматическим
- может использоваться в 2 раза , но , возможно, придется заново добавить свежую рассолную соль
- внимание рН никогда выше 7,0
- специи (чеснок, перец , гвоздика , можжевельник , лавр , майоран , розмарин , душистый перец , мускатный орех и др.) в качестве готовой смеси специй получить из торговли и сохранить герметически закрыты , чтобы их сохранить без зародышей.
- соль / вода : вода + соль процентная доля = 100%
сумма 10 л 12% -рассола: 8.8 л (88%) вода + 1,2 кг рассолная соль(12%)