

Ukázka použití olejové pistole

Smažení řízků v konvektmatu při použití palmového oleje

1. Smícháme palmový olej s běžným olejem v poměru 1: 10 (0,5 l palmový olej – 5l stolní olej).



2. Na smaltovaný plech, nejlépe hloubky 20 mm, nanese se slabou vrstvu oleje nastříkáním pomocí olejové rozprašovací pistole RETIGO.



3. Na takto připravené plechy naskládáme obalené řízky.



4. Povrch řízků opět nastříkáme olejovou pistolí.



5. Na konvektomatu RETIGO Vision nastavíme režim horký vzduch 210 °C, počkáme až se nám konvektomat přehřeje na požadovanou teplotu. Můžeme použít buď manuální nastavení (A), přednastavený porgram na smažení řízků (B) a nebo Easy Cooking (C).



6. Do rozehrátého konvektomatu vložíme plechy s řízků a smažíme 15 minut v horkém vzduch při teplotě 210 °C.



7. Výhoda smažení v konvektomatu při použití olejové pistole RETIGO spočívá v úspoře tuku. Spotřeba při použití rozprašovací pistole na 100 ks řízků (1 ks/100 g) je cca 0,8 l oleje. Při běžné úpravě smažením je spotřeba tuku cca 6 l. Uspoříte až 85 % tuku.



Na závěr:

Pokud se použijí plechy hloubky 20 mm můžeme využít plnou kapacitu daného konvektomatu (na velikost 611 jsme schopni za 15 min. připravit až 60 ks řízků), u plechů hloubky 40 mm doporučujeme vkládat do konvektomatu ob jeden zásuv.

Výhody smažení v konvektomatu při použití olejové pistole RETIGO:

- řízek není nasáklý tukem a je tedy „zdravější“
- každý řízek je smažený na čistém tuku
- zkrátíme čas přípravy
- snížíme spotřebu tuků
- ušetříme finanční prostředky



HLEDÁTE SPOLEHLIVÉHO DODAVATELE VYBAVENÍ PRO GASTRONOMII?



PRODEJ



PROJEKCE



ŠKOLENÍ



SERVIS

DODÁVÁME VYBAVENÍ PRO



RESTAURACE



ŘEZNICTVÍ



PEKÁRNY



CUKRÁRNY



JÍDELNY



PIZZERIE

GASTROFORM - Centrála
Ondrova 9, Brno, 635 00

GASTROFORM - Obchodní pobočka
Žižkova 566, 580 01, Havlíčkův Brod

Tel: 546 223 099
Fax: 546 220 328
E-mail: info@gastroform.cz
Web: www.gastroform.cz
Eshop: www.profikuchyne.cz

