

# Кулинарная книга SelfCooking Center®





## Оглавление

1. Предисловие	3
2. Приготовление блюд с помощью температурного зонда	4
3. Рецепты и советы пользователю	
3.1. SelfCooking Center®: жаркое большой массы	5
Рецепты	6-14
3.2. SelfCooking Center®: быстрое обжаривание	15
Рецепты	16-22
3.3. SelfCooking Center®: птица	23
Рецепты	24-28
3.4. SelfCooking Center®: рыба	29
Рецепты	30-36
3.5. SelfCooking Center®: выпечка	37
Рецепты	38-52
3.6. SelfCooking Center®: гарниры	53
Рецепты	54-66
3.7. SelfCooking Center®: регенерация Finishing®	67 - 69
4. Примеры применения	70 - 77
5. Алфавитный указатель	78 - 79

# 1. Предисловие

---

Как работать с кулинарной книгой SelfCooking Center®.

Поздравляем Вас с покупкой первого аппарата SelfCooking Center®. Главная цель нашего предприятия - это максимальная полезность для клиента. Поэтому на следующих страницах мы собрали многочисленные рецепты и рекомендации опытных мастеров кулинарии RATIONAL, которые помогут Вам в ежедневной работе с аппаратом SelfCooking Center®. Эта кулинарная книга подскажет Вам новые идеи и послужит поддержкой при применении нового SelfCooking Center®.

Для того, чтобы Вам было легко ориентироваться в этой книге, мы систематизировали ее по рабочим режимам: жаркое большой массы, быстрое обжаривание, птица, рыба, выпечка, гарниры и регенерация Finishing®. Такое же деление Вы найдете на панели управления вашего SelfCooking Center®.

Каждый раздел, посвященный какому-либо рабочему режиму аппарата SelfCooking Center®, начинается с обзора - SelfCooking Center®-Guide. Здесь наглядно показано, какой способ приготовления лучше всего подходит для того или иного продукта. Чтобы помочь Вам в правильном обращении с аппаратом, мы также приложили SelfCooking Center®-Guide к Вашему стартовому пакету. Поэтому лучше всего хранить SelfCooking Center®-Guide так, чтобы им в любой момент мог воспользоваться каждый работник кухни.

В каждом рецепте указан точный перечень ингредиентов и дано описание приготовления. В конце большинства рецептов Вы найдете много практических рекомендаций наших мастеров кулинарии.

Если Вы хотите рассчитать объем загрузки для выбранного продукта, то в описании каждого рецепта указано то количество продукта, которое можно приготовить в габаритности GN 1/1.

В таблице примеров применения аппарата (стр. 70 - 77) приведены максимальные объемы загрузки, возможные для приготовления тех или иных продуктов. Если для выбранного рецепта необходимое Вам количество не указано, ориентируйтесь по аналогичным рецептам.

Если Вы хотите найти какой-либо определенный способ приготовления, то их перечень в алфавитном порядке приведен на страницах 78 - 79.

У Вас еще остались вопросы? - Наша уникальная служба ChefLine® всегда к Вашим услугам. Наши мастера кулинарии дадут Вам индивидуальную консультацию прямо по телефону. Номера телефонов - на последней странице этой книги.

Компания RATIONAL AG желает Вам успеха и надеется, что работа с аппаратом SelfCooking Center® доставит Вам удовольствие.



## 2. Приготовление блюд с помощью температурного зонда

---

Практически все блюда можно готовить с учетом внутренней температуры продукта. Применение термозонда возможно уже при толщине продукта в 1 см.

При работе с термозондом необходимо лишь учесть некоторые моменты:

1. По гигиеническим соображениям не следует оставлять термозонд вне аппарата. К тому же со временем это приведет к повреждению дверного уплотнения и кабеля термозонда.
2. Чтобы избежать изменения цвета продукта вокруг прокола, перед установкой зонд можно быстро охладить с помощью ручного душа.
3. Нельзя переставлять термозонд из одного продукта в другой, если процесс приготовления идет в режиме SelfCooking Control®. В этом случае рабочий режим больше нельзя будет по Вашему желанию закончить или, соответственно, продолжить.
4. Обращайте внимание на пиктограммы, отображающиеся на панели управления. Они покажут, как лучше всего установить термозонд для выбранного процесса приготовления.
5. В системе SelfCooking Control® предварительно заданы данные по температуре внутри продукта. Вы можете ориентироваться по обычным нормам степени приготовления. Даже не указав температуру внутри продукта, Вы получите превосходный результат.
6. Если термозонд установлен не точно, то это будет отображено на дисплее. Когда прозвучит сигнал, установите термозонд заново. Процесс приготовления продолжается.

При приготовлении блюд учитывайте вышеприведенные рекомендации, и работа с аппаратом SelfCooking Center® доставит вам большое удовольствие.

### 3.1 SelfCooking Center®: жаркое большой массы



универсал  
жарение



**Подходит для:** свинины: шейка, тазобедренная часть, спинка, фаршированная свиная лопатка, копченая свинина или окорок в хлебном тесте, запеченный рулет из свинины, рулет из рубленого мяса, печеночный паштет телятины: фаршированная телячья грудинка, телячья рулька, жаркое из телятины говядины: жаркое из говядины, хорошая основа для соусов **Не подходит для:** мяса с малым количеством жира, кусков малого диаметра, мяса со шкуркой со слоем жира

универсал  
с корочкой



**Подходит для:** свиной грудинки, рульки, свиного жаркого с корочкой, засоленного в солевом растворе, свиной грудинки по-китайски, традиционного глазированного окорока, молочных поросят **Не подходит для:** запекания с корочкой из хлеба, овощей, трав и т.п., а также для таких методов приготовления, при которых на завершающей стадии не допускается высокая температура

щадящее  
жарение



**Подходит для:** говядины: ростбиф, вырезка целиком, внутренняя часть тазобедренного отруба, толстый край, бедро, тушеное мясо, жаркое из говядины, предварительно выдержанной в уксусе ягнатины: бедро, спинка, лопатка, рулька дичи: спинка, бедро, лопатка косули, оленя и кабана телятины: поясничная часть, вырезка целиком, спинка свинины: ребрышки "Spareribs", спинка; тушеных блюд: голубцы, рулеты, Уоссо буккоФ, ножки кролика, бычий хвост, гуляш, рагу, японские нимоно

паровое  
томление



**Подходит для:** копченой свинины, бычьей грудинки, тафельшпица, языка, окорока, терринов (птица, рыба, мясо), телячья голова, свиная грудинка, говядина с редькой

ночное  
жарение



**Подходит для:** ростбифа, жаркого из свинины с корочкой или без корочки, гуся, приготовленного целиком или кусками, уток целиком, таких тушеных блюд как жаркое из говядины, предварительно выдержанной в уксусе, Уоссо буккоФ, жаркое из говядины, печеночный паштет **Не подходит для:** блюд из дичи, таких продуктов быстрого обжаривания как стейки

ночная  
варка



**Подходит для:** тафельшпица, бычьей грудинки, супового мяса для бульона, копченой свинины, свиных ножек, тушеных блюд без лука.



## Жаркое большой массы

Ростбиф

Рабочий режим: жаркое большой массы, медленное жарение

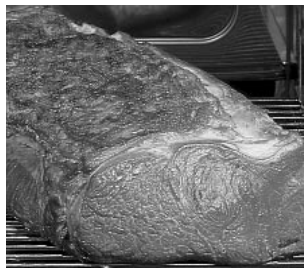
Количество: 2 штуки на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 20 мм

2-3 кг на 1 шт. ростбифа, зачищенного

соль и перец

немного растительного масла



Добавить к ростбифу специи и положить в емкость с гранитовой эмалью. Установить рабочий режим "жаркое большой массы", "медленное жарение". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Установить температурный зонд. Жарить.

Рекомендация: В режиме "медленное жарение" Вы можете приготовить и многие другие продукты, такие как ростбиф, спинка косули, спинка и бедро ягненка, а также свиную спинку. В режиме "медленное жарение" степень приготовления жестко предустановлена, а температуру внутри продукта Вы можете либо установить сами, либо воспользоваться предзаданным параметром. Жаркое большой массы, за исключением блюд из дичи, можно готовить и в ночное время. В этом случае уменьшите обычно используемую Вами температуру внутри продукта на 5-10°C.

Телячья грудинка по-бернски

Рабочий режим: жаркое большой массы, медленное жарение

Количество: 2 штуки на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 40 мм

800 г телячьей грудинки

соль, перец, мускат, шалфей, розмарин

2 стол. ложки сливочного масла

1 луковица, нашингованная лавровым листом и гвоздикой

2 моркови

3 дл белого вина

Натереть мясо перцем, мускатом, шалфеем и розмарином. Полить сливочным маслом. Добавить нашингованную луковицу и разрезанным пополам моркови. Залить белым вином. Установить рабочий режим "жаркое большой массы", "медленное жарение". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Установить температурный зонд. Готовить. После приготовления уварить сок от жаркого и приправить его.

Рекомендация: Если Вы хотите, чтобы мясо было подрумянено сильнее, то вначале можете обжарить его без жидкости и затем добавьте вино.

# Рецепты и советы пользователю

## Жаркое большой массы



Ножка ягненка с розмарином и чесноком

Рабочий режим: жаркое большой массы, медленное жарение

Количество: 2 штуки на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 20 мм

2-3 кг кусок ножки ягненка, зачищенный

соль и перец

немного растительного масла

1 пучок розмарина

1 головка чеснока



Приправить ножку ягненка розмарином и чесноком и положить в емкость с гранитовой эмалью.

Установить рабочий режим "жаркое большой массы", "медленное жарение". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Установить температурный зонд. Жарить.

Рекомендация: В режиме "медленное жарение" Вы можете приготовить и многие другие продукты, такие как ростбиф, спинка косули, спинка и бедро ягненка, а также свиную спинку. В режиме "медленное жарение" степень приготовления жестко предустановлена, а температуру внутри продукта Вы можете либо установить сами, либо воспользоваться предзаданным параметром. Жаркое большой массы, за исключением блюд из дичи, можно готовить и в ночное время. В этом случае уменьшите обычно используемую Вами температуру внутри продукта на 5-10°C.

Свиное жаркое с корочкой

Рабочий режим: жаркое большой массы, жарение с корочкой

Количество: 2 штуки на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 20 мм

2-3 кг жаркого с корочкой из бедра или свиной грудинки

соль, перец

по желанию - чеснок и тмин

На шкурке со слоем жира можно сделать ромбовидные надрезы. Добавить специи и положить в гастоеремкость. Выбрать рабочий режим "жаркое большой массы", "жарение с корочкой", "полностью" и сразу же загрузить в аппарат, установить термозонд. Готовить.

Рекомендация: Вместе с жарким можно обжарить кости для соуса. Шкурку со слоем жира легче надрезать, если предварительно выдержать жаркое 15-20 минут в режиме пароконвектомата в рабочем режиме "влажный жар" при температуре 100°C.



## Жаркое большой массы

---

Кролик с чесноком по-испански

Рабочий режим: жаркое большой массы, медленное жарение

Количество: 2 штуки на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкость с гранитовой эмалью, 40 мм

1 кролик

2 луковицы

1/2 чашки оливкового масла

8 долек чеснока

5 стеблей черешкового сельдерея

2 помидора

125 мл сухого белого вина

300 мл куриного бульона / основы для соуса, приготовленной из птицы

тимьян, лавровый лист, мускат

соль, перец

Разрезать кролика на 8 частей. Вымыть и обсушить. Посолить и поперчить. Хорошо обжарить мясо в гастроемкости GN с гранитовой эмалью. Затем добавить порезанные кубиками помидоры, сельдерея, луковицы и чеснок и немного потушить. Добавить белое вино, бульон, тимьян, лавровый лист и мускат. Установить рабочий режим "жаркое большой массы", "медленное жарение". Выждать время предварительного нагрева, установить термозонд и готовить.

Свинные рульки

Рабочий режим: жаркое большой массы, жарение с корочкой

Количество: 6 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: решетка и емкость CNS, 40 мм

Свинные рульки со шкуркой со слоем жира

соль и перец

по желанию - чеснок и тмин



Хорошо натереть свинные рульки солью и перцем и поместить на решетку. Вниз поставить емкость CNS для сбора жира. Выбрать рабочий режим "жаркое большой массы", "жарение с корочкой", "полностью". Сразу же загрузить продукт и установить термозонд вдоль кости. Готовить.

Рекомендация: Шкурку со слоем жира можно надрезать перед жарением. Это легче сделать, если 15-20 минут подержать рульки на пару в режиме пароконвектомата в рабочем режиме "влажный жар". Свинные рульки можно готовить также ночью, в режиме "ночное жарение".



# Рецепты и советы пользователю

## Жаркое большой массы



Козленок с медвежьим луком (черемшой)

Рабочий режим: жаркое большой массы, медленное жарение

Количество: 2 штуки на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 20 мм

2 бедра козленка (каждое примерно по 1 кг)

1 морковь

1 луковица

соль, перец

1/4 сельдерея

40 мл оливкового масла

100 мл основы для соуса из телятины

100 мл белого вина

100 мл Creme fraoche

10 листьев медвежьего лука (свежего)

Мясо посолить и поперчить, положить в гастоёмкость GN и сверху выложить порезанные кубиками овощи (морковь, лук, сельдерей). Залить оливковым маслом, белым вином и основой для соуса из телятины. Установить рабочий режим "жаркое большой массы", "медленное жарение". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Установить термозонд и готовить. После приготовления вынуть бедро козленка и перемешать основу для соуса с Creme fraoche. Добавить порубленный медвежий лук и приправить солью и перцем.

Телячья рулька

Рабочий режим: жаркое большой массы, универсальное жарение

Количество: 2-3 штуки на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 20 мм

Телячья рулька

соль, перец, розмарин

немного растительного масла



Телячью рульку слегка смазать растительным маслом, приправить и положить в емкость с гранитовой эмалью. Выбрать рабочий режим "жаркое большой массы", "универсальное жарение", "полностью" и сразу же загрузить продукт в аппарат. Установить термозонд у кости. Готовить.

Рекомендация: Телячьи рульки можно готовить также ночью, в режиме "ночное жарение".



## Жаркое большой массы

---

### Жаркое из свинины

Рабочий режим: жаркое большой массы, универсальное жарение

Количество: 2 штуки на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 20 мм

2-3 кг свиной шейки или бедра

соль, перец

по желанию - чеснок, немного тмина

Мясо приправить специями и положить в емкость с гранитовой эмалью. Выбрать рабочий режим "жаркое большой массы", "универсальное жарение". Сразу же загрузить продукт в аппарат и установить термозонд.

Рекомендация: Можно приготовить 2 штуки жаркого в одной гастоёмкости GN. Выбрав рабочий режим "универсальное жарение", Вы можете во втором окне задать точную температуру внутри продукта. Кости для соуса можно готовить вместе с жарким. Жаркое из свинины можно готовить также ночью, в режиме "ночное жарение". Уменьшите температуру внутри продукта: она должна составлять максимум 72°C.

### Тушеная говядина

Рабочий режим: жаркое большой массы, медленное жарение

Количество: 2 штуки на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 65 мм

2-3 кг жаркого из говядины

200 г моркови, почищенной и крупно порезанной

50 г корня сельдерея, тщательно вымытого, крупно порезанного

150 г репчатого лука, почищенного и разрезанного на четыре части

примерно 3-4 л коричневого основного соуса

3 лавровых листа

ягоды можжевельника

1 долька чеснока

измельченные горошины перца

по 1 веточке тимьяна и розмарина

соль и перец

Добавить к мясу специи и положить вместе с овощами в гастоёмкость GN. Установить рабочий режим "жаркое большой массы", "медленное жарение". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Залить соус и установить термозонд.

Рекомендация: Тем же способом готовится жаркое из говядины, предварительно выдержанной в уксусе, и все виды жаркого, подходящие для тушения. Вместе с жарким можно также потушить кости для образования соуса. Жаркое из говядины, предварительно выдержанной в уксусе, и тушеное мясо всех видов можно готовить также в режиме "ночное жарение". Для этого уменьшите температуру внутри продукта: она должна составлять максимум 72°C.

# Рецепты и советы пользователю

## Жаркое большой массы



Тафельшпиц (тафельшпиц из телятины, бычья грудинка)

Рабочий режим: жаркое большой массы, медленная варка

Количество: 2 штуки на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкость CNS, 100 мм

2-3 кг кусков тафельшпица

2 крупные моркови, крупно порезанные

1/4 корня сельдерея

1/2 стебля лука

1 крупная луковица, очищенная и разрезанная на 4 части

лавровые листья

ягоды можжевельника

перец горошком, соль



Тафельшпиц посолить и вместе с овощами и приправами положить в гастроемкость GN. Установить рабочий режим "жаркое большой массы", "медленная варка". Сразу же загрузить продукт в аппарат и установить термозонд. Готовить.

Рекомендация: Если Вам нужно, чтобы образовалось больше говяжьего бульона, то перед приготовлением наполните гастроемкость GN до половины водой. Тафельшпиц можно готовить в режиме "ночная варка".

Копченая свинина или окорок, засоленный в солевом растворе

Рабочий режим: жаркое большой массы, медленная варка

Количество: 2 штуки на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкость CNS, 40 мм

2 куска копченой свинины

лавровые листья

гвоздика

ягоды можжевельника

2 луковицы, очищенные и нарезанные

1 стебель лука (только белая часть), помытый и нарезанный

1 клубень сельдерея, очищенный и нарезанный

Положить копченую свинину на подготовленные овощи и добавить приправы. Установить рабочий режим "жаркое большой массы", "медленная варка". Сразу же загрузить продукт в аппарат и установить термозонд. Жидкость, образующуюся при приготовлении мяса, собрать и использовать для соуса (если нужно)

Рекомендация: Засоленное в солевом растворе свиное жаркое с корочкой или рульки готовить в рабочем режиме "жаркое большой массы", "жарение с корочкой". Температуру внутри продукта установить на 68°C.



## Жаркое большой массы

Свинная грудка с хрустящей корочкой по-китайски

Рабочий режим: жаркое большой массы, жарение с корочкой

Количество: 1 штука на емкость GN 1/1

Аксессуары: решетка и емкость CNS, 40 мм

4 кг свиной грудки

200 г коричневого сахара

125 мл красного винного уксуса

немного горячей воды

соль и растертые дольки чеснока



Отделить свиную грудку от ребер. Насадить на специальную вилку, чтобы мясо снова не изменило форму. Свиную грудку готовить на пару около 20 минут в режиме "влажный жар". Затем из сахара, уксуса и горячей воды приготовить сиропоподобный маринад и смазать им грудку. Оставить для высыхания примерно на 8 часов. Нижнюю сторону натереть солью и чесноком. Выбрать рабочий режим "жаркое большой массы", "жарение с корочкой" и сразу же загрузить продукт в аппарат. Установить температурный зонд. Готовить.

Рекомендация: Большие количества продукта можно после высыхания готовить также в рабочем режиме "жаркое большой массы", "ночное жарение". После приготовления можно по желанию выбрать нужную степень подрумянивания ("сухой жар" при 180°C, 30% ClimaPlus Control®, примерно 10 минут).

Свинина барбекю по-китайски

Рабочий режим: жаркое большой массы, универсальное жарение

Количество: 2 штуки на решетку GN 1/1

Аксессуары: решетка и емкость CNS, 40 мм

2 кг свиной шейки без костей

3-4 растертые дольки чеснока

2 стол. ложки соли

1 корень имбиря, очищенный и натертый

4 стол. ложки темного соевого соуса

4 стол. ложки меда

2 стол. ложки хереса

1 стол. ложка порошка "5 китайских специй" (Five Spice Powder)

2 стол. ложки соуса хой-син (hoi sin sauce)

Мясо разрезать вдоль на равномерные толстые полоски. Натереть солью и чесноком. Все остальные ингредиенты смешать в миске и мариновать мясо минимум 1 час. Положить на решетку и подставить вниз емкость CNS. Выбрать рабочий режим "жаркое большой массы", "универсальное жарение" и сразу же загрузить продукт в аппарат. Установить температурный зонд. Готовить.



Рекомендация: С помощью специального крюка свинину можно также готовить Рекомендация: С помощью специального крюка свинину можно также готовить традиционным способом - подвесив вертикально. Свинину барбекю можно подавать к столу в охлажденном или горячем виде. Как нарезку для закуски или к блюдам из риса. Свинина барбекю подходит для регенерации Finishing.

### Молочный поросенок по-китайски

Рабочий режим: жаркое большой массы, универсальное жарение

Количество: 1 молочный поросенок на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 20 мм



Молочный поросенок весом примерно 6-8 кг

200 г коричневого сахара

125 мл красного винного уксуса

немного горячей воды

Смесь пряностей:

2 растертых дольки чеснока

150 г фасолевого пюре

150 г кунжутной пасты

125 мл сладкого уксуса

3 стол. ложки рисового вина

3 стол. ложки арахисового масла

125 мл соевого молока

1 стол. ложка грибного соевого соуса

125 г сахара

Разрубить тушку поросенка таким образом, чтобы ее можно было ровно положить в гастроёмкость GN. Специальной вилкой закрепить задний конец бедра поросенка, чтобы тушка не сжалась и по-прежнему ровно лежала в гастроёмкости. Сахар и красный винный уксус смешать с горячей водой. Сахар должен слегка раствориться и оставаться в сиропоподобном состоянии. Молочного поросенка в течение 20 минут готовить на пару в режиме "влажный жар", чтобы кожа набухла. Затем равномерно смазать сиропом. Оставить для высыхания примерно на 8 часов. Затем смешать пряности и натереть этой смесью нижнюю сторону тушки. Установить рабочий режим "жаркое большой массы", "медленное жарение", "полностью". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Установить термозонд в бедро. Готовить.

Рекомендация: Молочного поросенка можно готовить сразу, не дожидаясь предварительного высыхания. Для этого используйте рабочий режим "жаркое большой массы", "ночное жарение". Готовый молочный поросенок подается к столу на серебряном блюде. Кожа отделяется, режется на маленькие кусочки и снова укладывается на мясо. Традиционно подаются оладьи или маленькие булочки. Куски мяса обмакивают в сладкий соевый соус. В качестве дополнения подаются такие маринованные овощи,



## Жаркое большой массы

---

как свекла, огурцы или редька.

Копченая свинина по-шведски

Рабочий режим: жаркое большой массы, универсальное жарение

Количество: 1 штука на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкость CNS, 65 мм

1 кг копченой свинины

250 г репчатого лука, нарезанного кольцами

250 г шампиньонов

100 г петрушки

200 г сливок

250 г сметаны (Schmand)

100 г тертого сыра Гауда

1 банка ананасов кольцами

соль, перец

Копченую свинину разрезать на 8 - 10 ломтей и положить в гастроемкость GN. Затем сверху выложить лук, порезанные шампиньоны и порубленную зелень петрушки. Смешать сливки и сметану (Schmand) до однородной консистенции. Приправить смесь перцем и залить ею мясо. Оставить на 4-5 часов, чтобы продукты пропитались (промариновались). Выбрать рабочий режим "жаркое большой массы", "универсальное жарение". Выждать время предварительного нагрева. Установить термозонд сбоку в кусок копченой свинины. Готовить. Примерно за 15 минут до окончания процесса приготовления выложить на мясо кольца ананаса и посыпать сыром Гауда. Довести блюдо до готовности при той же температуре.

## 3.2 SelfCooking Center®: быстрое обжаривание



**Подходит для:** шницелей любого вида (из свинины, телятины, птицы, овощей), тимуса, "кордон-блю" панированного филе рыбы, для овощей, креветок, раков



**Подходит для ягнатины:** спинка без костей; котлеты, биточки, рубленые стейки свинины: вырезка, стейки из шейной части, шницели, стейки из спинной части, котлеты **говядины:** вырезка, ромштексы, стейки из тазобедренной части, торнедос **птицы:** шницель из индейки, медальоны, грудка цыпленка, грудка утки "Барбари", страус **телятины:** медальоны, котлеты, спинка, шницель, вырезка, дичи: лось, серна **Не подходит для:** еще не размороженных продуктов; мяса или птицы, нарезанных ломтиками или полосками.



**Подходит для:** свинины: вырезка, стейки из шейной части, шницели, стейки из спинной части, котлеты **птицы:** шницель из индейки, медальоны, грудка цыпленка, грудка утки "Барбари", страус **телятины:** медальоны, котлеты, спинка, шницель, вырезка **говядины:** вырезка, ромштексы, стейки из тазобедренной части, торнедос **Не подходит для:** продукты малого диаметра (лучше готовить в функции "Продукт, нарезанный тонкими полосками"), продуктов, маринуемых только в масле



**Подходит для:** говядины, телятины, свинины, птицы, ягнатины: нарезанных полосками, ломтиками, маринованных или со специями **Не подходит для:** продуктов, нарезанных тонкими полосками и подаваемых с соусом; соус нужно готовить отдельно.



**Подходит для:** овощей на гриле по-средиземноморски, стейков "Минутка", кёфты, печени, шашлычков "сатэ", гребешков "Сен Жак", весенних мини-рулетов, вонтонов, панированных креветок глубокой заморозки



## Быстрое обжаривание

---

### Креветки на гриле

Рабочий режим: быстрое обжаривание, продукт, нарезанный тонкими полосками

Количество: 20 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: решетка CombiGrill® или емкости с гранитовой эмалью, 20 мм

20 шт. очищенных креветок

10 крупных лимонов

соль, перец, растительное масло



Положить креветки на решетку CombiGrill® или в емкости с гранитовой эмалью, добавить немного масла и приправить. Выбрать рабочий режим "быстрое обжаривание", "продукт, нарезанный тонкими полосками". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Готовить.

Рекомендация: Состояние готовности блюда полностью зависит от Вашего желания. Степень приготовления, как и интенсивность подрумянивания можно изменить.

### Биточки по-шведски

Рабочий режим: быстрое обжаривание, натурал.

Количество: 15 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 40 мм

500 г мясного фарша 50/50

2 яйца

50 г муки

250 г минеральной воды

1 мелко порезанная луковица

соль, перец, мускат

Лук обжарить до золотистого цвета. Мясной фарш смешать в миске с мукой, постепенно добавлять минеральную воду, пока масса не начнет слегка пениться. Добавить яйца, лук, соль, перец и оставить массу для охлаждения примерно на 60 мин. Затем из массы сформировать шарики и положить их в гастоеремкость с гранитовой эмалью, добавив значительное количество растительного масла. Выбрать рабочий режим "быстрое обжаривание", "натурал.". Выждать время предварительного нагрева, с помощью вспомогательного позиционирующего устройства установить термозонд и готовить.

Рекомендация: Подавать с вареным картофелем, ломтиками маринованной свеклы или с краснокочанной капустой.



# Рецепты и советы пользователю

## Быстрое обжаривание



### Тефтели по-шведски (Kottbullar)

Рабочий режим: быстрое обжаривание, натурал.  
Количество: 40 штук на емкость GN 1/1  
Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 20 мм

250 г картофеля (мучнистого)  
2 луковицы  
1 пучок петрушки  
400 г мясного фарша  
350 г приправленного мясного фарша (Mett)  
3 яйца  
2 чайных ложки горчицы  
перец, соль, мускат



Вареный картофель пропустить через пресс. Мелко нарезанный лук потушить, чтобы он стал стекловидным, и перемешать с остальными ингредиентами. Добавить соль, перец, мускат. Сформировать маленькие фрикадельки, положить их в емкость с гранитовой эмалью и слегка смазать сливочным маслом. Выбрать рабочий режим "быстрое обжаривание", "натурал.". Выждать время предварительного нагрева, с помощью вспомогательного позиционирующего устройства установить термозонд и готовить.

### Стейк из говяжьей вырезки (Sirloin Steak)

Рабочий режим: быстрое обжаривание, натурал.  
Количество: 8 штук на решетку GN 1/1  
Аксессуары: решетка CombiGrill®

8 x 220 г стейков из говяжьей вырезки (ромштекс)  
соль, перец, растительное масло

Положить стейки из вырезки на решетку CombiGrill®, добавить немного масла и приправы. Выбрать рабочий режим "быстрое обжаривание", "натурал.", "средн." и "розовый". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Установить температурный зонд. Готовить.

Рекомендация: Состояние готовности блюда полностью зависит от Вашего желания. Степень приготовления, как и интенсивность подрумянивания можно изменить. Такое натуральное мясо как вырезку можно приправлять как до жарки или приготовления на гриле, так и после. Благодаря добавлению небольшого количества жира продукт будет выглядеть более блестящим. Стейки из вырезки подходят для регенерации Finishing®.



## Быстрое обжаривание

### Свинина с баклажанами

Рабочий режим: быстрое обжаривание, продукт, нарезанный тонкими полосками

Количество: 800 г мяса на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 40 мм

650 г свиной грудинки (тонко порезанной)

12 шт. баклажанов

900 г прозрачного бульона

60 санлитров светлого соевого соуса

70 санлитров сладкого пряного вина

50 г имбиря

50 г кунжутного масла



Свиную грудинку и баклажаны с кунжутным маслом положить в гостроемкость. Выбрать рабочий режим "быстрое обжаривание", "продукт, нарезанный тонкими полосками". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Готовить. Затем добавить прозрачный бульон, приправить соевым соусом, сладким пряным вином и имбирем. Готовить 20 мин. в режиме пароконвектомата (сухой жар, 160°C, 60% ClimaPlus Control®).

Рекомендация: После добавления приправ можно накрыть гостроемкость GN чистой кухонной салфеткой.

### Каре ягненка с цитрусом юзу

Рабочий режим: быстрое обжаривание, натурал.

Количество: 10-12 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 20 мм

10 каре ягненка

500 г масла юзу

соль, перец,

50 г сушеных юзу

тимьян, розмарин,

50 г сушеной петрушки

чеснок

70 г концентрированного мясного бульона (Glacé de viande)

30 г перца юзу

40 санлитров лимонного сока

Приправить каре ягненка солью, перцем, тимьяном, розмарином и чесноком. Выбрать режим "быстрое обжаривание", "натурал.", выждать время предварительного нагрева и загрузить продукт. Установить термозонд. Готовить. После приготовления смешать масло юзу с сушеным юзу, петрушкой, концентрированным мясным бульоном, перцем и лимонным соком.

Рекомендация: Маслом после жарки полить мясо.

# Рецепты и советы пользователю

## Быстрое обжаривание



### Гамбургский стейк

Рабочий режим: быстрое обжаривание, натурал.  
Количество: 8 штук на решетку GN 1/1  
Аксессуары: решетка CombiGrill® или решетка CNS

8 x 180 г рубленных стейков из говядины  
соль, перец, растительное масло



Положить гамбургские стейки на решетку CombiGrill®, добавить немного масла и приправы. Выбрать рабочий режим "быстрое обжаривание", "натурал.". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Установить температурный зонд. Готовить.

Рекомендация: Состояние готовности блюда полностью зависит от Вашего желания. Степень приготовления, как и интенсивность подрумянивания можно изменить.

### Фаршированная свиная вырезка с пармским окороком

Рабочий режим: быстрое обжаривание, натурал.  
Количество: 4 штуки на емкость GN 1/1  
Аксессуары: емкость CNS, 40 мм

4 куска свиной вырезки	Начинка:
6 стол. ложек сыра пармезан	400 г томатной пасты
8 ломтиков пармского окорока	100 г оливкового масла
50 мл оливкового масла	2 дольки чеснока (рубленные)
	щепотка орегано
	10 листьев свежего базилика
	перец

Приготовление соуса "песто россو": томатную пасту перемешать со 100 г оливкового масла, приправить по вкусу перцем, рубленным чесноком, рубленным базиликом и орегано и поставить на холод.

Приготовление свиной вырезки: вырезку надрезать вдоль (но не прорезать насквозь). Посолить, поперчить и вдоль надреза выложить листьями базилика. Затем сверху распределить соус песто и посыпать пармезаном. Снова придать вырезке первоначальную форму, обернуть пармским окороком и смазать оливковым маслом. Положить в гостроемкость GN. Готовить в режиме SelfCooking Control®, "быстрое обжаривание", "натурал.", с термозондом. После приготовления оставить на 10 мин.

Рекомендация: К этому блюду подходит картофель с розмарином.



## Быстрое обжаривание

---

Инвольтини с травами - шницель из телятины с молодым сыром и пармским окороком

Рабочий режим: быстрое обжаривание, натурал.

Количество: 8 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкость CNS, 40 мм

8 тонких шницелей из телятины или грудок цыпленка, нарезанных примерно по 150 г

250 г молодого сыра

50 г базилика

немного шалфея

1 пучок петрушки

100 г горгонцолы

соль, перец, немного муската

24 ломтика пармского окорока

Молодой сыр смешать с рубленой петрушкой, базиликом и листьями шалфея. Размять горгонцолу и подмешать к сырной массе. Все приправить для получения пикантного вкуса. Затем намазать начинку на пармский окорок и тщательно свернуть в рулетики. Шницели (грудки цыпленка) приправить по вкусу и свободно обернуть их рулетиками пармского окорока. Обернуть оставшийся окорок и зафиксировать с помощью зубочисток, положить в емкость CNS. Выбрать рабочий режим "быстрое обжаривание", "натурал." и готовить при нужной Вам внутренней температуре продукта.

Рекомендация: К этому блюду подходят тушеные томаты, пеперони, лапша и т.д. Разрезав инвольтини пополам, Вы получите дополнительные возможности для привлекательного оформления блюда и сократите время регенерации Finishing®.

Маринованный стейк из свиной шейки

Рабочий режим: быстрое обжаривание, маринов.

Количество: 9 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: решетки CombiGrill® или емкости с гранитовой эмалью, 20 мм

9 шт. стейков из свиной шейки по 180 г

1/8 л растительного масла

25 г молотой паприки

10 г соли

10 г молотого перца

1 растертая долька чеснока

Смешать маринад в миске. Положить нарезанные стейки, чтобы они были полностью закрыты маринадом. Оставить минимум на 1 - 2 часа. Положить стейки на решетки CombiGrill® или в емкости с гранитовой эмалью. Выбрать рабочий режим "быстрое обжаривание", "маринов.". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Термозонд установить сбоку в один из стейков. Готовить.

# Рецепты и советы пользователю

## Быстрое обжаривание



**Рекомендация:** Интенсивность подрумянивания и степень приготовления Вы можете изменить по своему усмотрению. Если маринад очень жидкий или содержит большое количество масла, необходимо установить дополнительную гастроемкость GN для сбора капающего маринада. Стейки подходят для регенерации Finishing.

Закуски, которые едят руками (Finger Food)

**Рабочий режим:** быстрое обжаривание, Finger Food (пицца, котор. едят рук.)

**Количество:** различное, в зависимости от продукта

**Аксессуары:** в зависимости от требований, обусловленных продуктом



Здесь можно приготовить на маленьких шпажках шашлычки "сатэ", колбаски, потроха, гребешки "Сен Жак", Paillards. Любые продукты, пригодные для быстрого приготовления при высоких температурах.

В зависимости от того, как должен выглядеть продукт - как приготовленный на гриле или обжаренный - выберите решетки CombiGrill® или гастроемкости с гранитовой эмалью. Гастроемкость смажьте немного жиром, прежде чем выложить в нее продукты. Выбрать рабочий режим "быстрое обжаривание", "пицца, котор. едят рук.". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт.

**Рекомендация:** По желанию можно выбрать степень подрумянивания и изменить степень сочности готового продукта. Большинство продуктов пригодны для регенерации Finishing®.

Стейки из вырезки

**Рабочий режим:** быстрое обжаривание, натурал.

**Количество:** 8 штук на емкость GN 1/1

**Аксессуары:** решетки CombiGrill® или емкости с гранитовой эмалью, 20 мм

8 x 200 г стейков из говяжьей вырезки (телятины или свиной вырезки)

соль, перец, растительное масло

Положить стейки из вырезки в гастроемкости с гранитовой эмалью, добавить немного растительного масла. Можно также использовать решетки CombiGrill®. Выбрать рабочий режим "быстрое обжаривание", "натурал.". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Установить температурный зонд. Готовить.

**Рекомендация:** Состояние готовности блюда полностью зависит от Вашего желания. Степень приготовления, как и интенсивность подрумянивания можно изменить. Такое натуральное мясо как вырезку можно приправлять как до жарки или приготовления на гриле, так и после. Благодаря добавлению небольшого количества жира продукт будет выглядеть более блестящим. Стейки из вырезки подходят для регенерации Finishing®.



## Быстрое обжаривание

---

Свиной шницель в панировке

Рабочий режим: быстрое обжаривание, паниров.

Количество: 5-6 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 20 мм

5 x 180 г свиных шницелей из бедренной части

250 г панировочных сухарей

50 г муки

3 яйца

соль и перец, растительное масло для смазывания



Шницели отбить, посолить и поперчить. Обваливать в муке, взбитых яйцах и панировочных сухарях. Гастроемкость с гранитовой эмалью смазать растительным маслом и положить шницели. Верхнюю сторону шницелей также хорошо смазать растительным маслом. На поверхности не должно оставаться видимых сухих мест. Выбрать режим "быстрое обжаривание", "паниров.", выждать время предварительного нагрева и загрузить продукт. Готовить.

Рекомендация: Для жарки шницелей подходит также специальный жир для подрумянивания, который можно наносить на большие количества продукта с помощью электрического пистолета-распылителя. После приготовления шницели немедленно вынуть из гастроемкости. Шницели подходят для регенерации Finishing®. Если шницель очень толстый или с начинкой, выберите на дисплее "толстый". Появится второй уровень, на котором Вы сможете задать точную температуру внутри продукта.

## 3.1 SelfCooking Center®: птица



Цыпл. с  
приправami



**Подходит для:** цыплят или птицы весом примерно 250-2000 г, каплуна, молодых курочек "Штубенкюкен", фазанов, куропаток

Цыпленок  
маринованный



**Подходит для:** цыплят или птицы весом примерно 250-2000 г, каплуна, молодых курочек "Штубенкюкен", фазанов, куропаток

Куски  
цыпленка

**Подходит для:** маринованной или со специями, половины цыпленка, для окорочков, бедра, грудок, крыльев, ножек, голени, грудки или окорочков гуся **Не подходит для:** перепелов, грудки утки "Барбари", диких уток, грудок и окорочков, окорочков уток

Утка/гусь



**Подходит для:** уток, утки "Барбари" целиком, диких уток

Индюшка



**Подходит для:** индюка/индюшки весом 1,5 - 18 кг  
**Не подходит для:** еще не размороженных продуктов



## Птица

---

### Цыплята-гриль

Рабочий режим: птица, цыпл. с приправами

Количество: 4, 8 или 10 цыплят целиком

Аксессуары: решетка Superspike и емкость CNS, 40 мм

8 цыплят-гриль

соль, перец, молотая паприка



Цыплят вымыть изнутри и снаружи. Просушить чистой салфеткой и натереть приправами. Следить за тем, чтобы приправы были распределены равномерно. Насадить цыплят сзади справа вперед на решетки Superspike. Подставить вниз специальную емкость для сбора жира, капающего во время приготовления птицы. Выбрать рабочий режим "птица", "цыпл. с приправами" Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Термозонд установить сверху в грудку, как показано на дисплее. Готовить.

Рекомендация: Система SelfCooking Control® уже имеет оптимальные предустановки, но Вы можете внести изменения, решив по своему усмотрению, насколько хрустящей должна быть корочка и насколько сочным - мясо. Полностью готовых цыплят можно хранить охлажденными и при необходимости регенерировать.

### Индейка

Рабочий режим: птица, индейка

Количество: в зависимости от размера индейки

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 40 мм

1 индейка весом примерно 6Ц7 кг

2 веточки шалфея

4 крупных луковицы

3 дольки чеснока

1 веточка тимьяна

соль и перец

немного растительного масла

Индейку вымыть и хорошо натереть приправами изнутри и снаружи. Прежде чем наносить приправы снаружи, индейку смазать небольшим количеством растительного масла. Наполнить травами, луком и чесноком. Выбрать рабочий режим "птица", "индейка". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Установить термозонд, как показано на дисплее. Готовить.

Рекомендация: После приготовления уварить основу для соуса вместе с крепким соусом к птице и слегка загустить.





Куры, фаршированные фруктами и шпиком

Рабочий режим: птица, цыпл. с приправами

Количество: 4 курицы на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 65 мм

4 курицы весом примерно 1,0-1,2 кг

12 шт. чернослива

2 персика

4 абрикоса

300 г шпика, с прослойками мяса, нарезанного полосками

1 л основы для соуса к птице

250 мл коньяка

2 кг картофеля, почищенного и нарезанного крупными кубиками

соль, перец, веточка розмарина, 4 дольки чеснока

Кур помывать, просушить салфеткой и хорошо натереть приправами изнутри и снаружи. Фрукты помывать и мелко нарезать. Наполнить ими кур. Картофель приправить и перемешать со шпиком. Положить в гостроемкость и сверху поместить фаршированных кур. Распределить веточку розмарина и чеснок, полить основой для соуса и коньяком. Выбрать рабочий режим "птица", "цыпл. с приправами" Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Установить термозонд в грудку, как показано на дисплее. Готовить.

Рекомендация: После приготовления кур отделить мясо от костей и разделить на порции. Слить с картофеля образовавшуюся основу для соуса и слегка загустить. Выложить картофель на тарелку и сверху положить курицу. Полить загустившимся соусом.

Утиная грудка по-французски

Рабочий режим: птица, утка/гусь

Количество: 10 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: решетки CNS и емкости CNS, 20 мм

10 шт. утиных грудок

соль, перец



Утиные грудки посолить и поперчить сверху и снизу и положить на решетки CNS. Выбрать рабочий режим "птица", "утка/гусь", "сочный". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Установить термозонд в грудку. Готовить.

Рекомендация: Для сбора жира установить вниз емкость CNS. В напольных аппаратах с полной загрузкой установить емкость под каждой второй решеткой. Готовые утиные грудки можно разделить на порции или регенерировать целиком. Более подробная информация - в разделе Finishing®.



## Птица

---

### Курица с яблоками и картофелем

Рабочий режим: птица, куски цыпленка

Количество: 2 курицы среднего размера на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 65 мм

- 2 курицы, каждая разделена на 8 кусков
- 3 яблока, очищенные, с удаленной сердцевинкой, разрезанные на 4 части
- 3 - 4 крупных картофелины, очищенные и порезанные крупными кубиками
- 3 крупных луковицы, очищенные и порезанные крупными кубиками
- 1 бутылка яблочного сидра
- 1 л основы для соуса из птицы
- 1/2 дольки чеснока
- 1 веточка тимьяна, соль, перец

Части цыпленка положить в гастоюемкость и хорошо приправить. Добавить остальные ингредиенты, полить сидром и основой для соуса из птицы. Выбрать рабочий режим "птица", "куски цыпленка". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Термозонд лучше всего установить в бедро. Готовить.

Рекомендация: После приготовления собрать основу для соуса. Уварить вместе с темным соусом к птице и небольшим количеством тимьяна. Соус загустить и подать к птице.

### Ножка индейки с семенами пинии

Рабочий режим: птица, индейка

Количество: 2 ножки на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 65 мм

- 2 ножки индейки
- 3 апельсина
- по 12 сушеных абрикосов и слив
- 100 г обжаренных семян пинии
- 1 л основы для соуса к птице
- 1/2 л апельсинового сока
- соль, перец
- 1 веточка тимьяна
- 4 дольки чеснока

Ножки индейки вымыть и хорошо приправить. Апельсины помыть и крупно порезать. Сушеные фрукты разрезать пополам. Ножки индейки положить в гастоюемкость. Добавить подготовленные фрукты и семена пинии. Добавить веточку тимьяна и дольки чеснока. Выбрать рабочий режим "птица", "индейка". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Установить температурный зонд. Готовить.

Рекомендация: После приготовления собрать основу для соуса и уварить соус до загустения.



## Курица с розмарином и чесноком

Рабочий режим: птица, цыпленок маринуют.

Количество: 2 штуки на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 40 мм

2 пулярки

400 г сухого белого вина

4 стол. ложки оливкового масла

2 банки очищенных томатов

1 веточка свежего розмарина

4 дольки чеснока

соль, перец

Пулярок помыть и разрезать на 12 небольших кусков. Положить в гастроемкость и залить белым вином. Добавить розмарин, растертый чеснок и томаты. Посолить и готовить в режиме "птица", "цыпленок маринуют."

## Цыплята-гриль барбекю

Рабочий режим: птица, цыпленок маринуют.

Количество: 4, 8 или 10 цыплят целиком

Аксессуары: решетка Superspike и емкость CNS, 40 мм

8 цыплят-гриль

соль, перец, растительное масло

соус барбекю



Смешать соль, перец, растительное масло и соус барбекю, хорошо натереть цыплят. Следить за тем, чтобы приправы были распределены равномерно. Насадить цыплят сзади справа вперед на решетки Superspike. Подставить вниз специальную емкость для сбора жира, капающего во время приготовления птицы. Выбрать рабочий режим "птица", "цыпленок маринуют." Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Термозонд установить сверху в грудку, как показано на дисплее. Готовить.

Рекомендация: Система SelfCooking Control® уже имеет оптимальные предустановки, но Вы можете внести изменения, решив по своему усмотрению, насколько хрустящей должна быть корочка и насколько сочным - мясо. Полностью готовых цыплят можно хранить охлажденными и при необходимости регенерировать. Более подробная информация - в разделе регенерация цыплят Finishing®.



## Птица

Утка/гусь

Рабочий режим: птица, утка/гусь

Количество: 8 уток на решетку-гриль 1/1 для уток / 2 гуся на решетку CNS 1/1

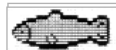
Аксессуары: решетка-гриль для уток или решетка CNS, емкость CNS, 65 мм



Уток или гусей очистить от внутренностей и вымыть. Крылья и шею укоротить или, соответственно, удалить. Уток поперчить и посолить внутри и снаружи и закрепить на решетке-гриль для уток. Гусей поперчить и посолить внутри и снаружи, заполнить яблоками, польню и луком. Гусей перевязать и установить на решетки. Выбрать рабочий режим "птица", "утка/гусь". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Установить термозонд в грудку. Готовить.

Рекомендация: Для сбора жира установить вниз емкость CNS, 65 мм. В напольных аппаратах с полной загрузкой установить емкость под каждой второй решеткой. Если Вы хотите нафаршировать уток, то выполняйте те же операции, что и при фаршировании гусей. В этом случае Вы уже не сможете использовать решетку-гриль для уток. Уток и гусей можно готовить в ночное время. Подготовка уток и гусей к приготовлению производится как описано выше. В этом случае выберите рабочий режим "жаркое большой массы", "ночное жарение", измените предварительно установленные параметры: температуру обжаривания - на "низкую" и температуру внутри продукта - на 72°C. Выждите фазу предварительного нагрева и загрузите продукт. Установите термозонд в грудку. Готовьте в течение минимум 8 часов. На следующее утро используйте режим пароконвектомата, подрежим "сухой жар" для поджаривания гусей или уток. При 180°C примерно 20 минут, 30% ClimaPlus Control®. Готовых уток или гусей можно разделить на порции или регенерировать целиком. Более подробная информация - в разделе Finishing®.

## 3.4 SelfCooking Center®: рыба



рыба  
жареная



**Подходит для:** рыбы - филе или целиком, тунца, лусиана красного, судака, морской камбалы, ромбовидной камбалы, морского языка, макрели, гупера итэджара...

рыба  
на пару



**Подходит для:** рыбы - филе или целиком: судака, морской камбалы, морского языка, зубатки, аураты, осьминога/спрута, окуня, ромбовидной камбалы

полуФабр.  
жареная



**Подходит для:** любых продуктов, особенно подходящих для приготовления именно в печах с циркуляцией горячего воздуха/в пароконвектоматах. Например, рыбные палочки, наггетсы, филе рыбы с гарниром, панированные продукты, в тесте для запекания, в слоеном тесте

полуФабр.  
на пару



**Подходит для:** Seafood, морепродуктов, рыбных рулетов, рулетиков из морского языка, филе различных рыб с гарнирами.



## Рыба

---

### Лосось на гриле

Рабочий режим: рыба; рыба, жарение

Количество: 10 штук на решетку GN 1/1

Аксессуары: решетки CombiGrill® или решетки CNS

2 кг лосося с кожей

соль и перец, растительное масло

50 г сливочного масла

Очищенного лосося разрезать на порции и приправить. Положить филе кожей вниз на решетки CombiGrill®. Выбрать рабочий режим "рыба", "рыба, жарение", "средне". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Термозонд установить сбоку в один из кусков филе. Готовить.

Рекомендация: Система SelfCooking Control® уже имеет свои предустановки, но Вы можете по желанию изменить степень подрумянивания или температуру внутри продукта, введя данные в поле экрана дисплея. Для того, чтобы во время жарки куски филе не выгнулись вверх, нужно надрезать на них кожицу. Замороженное филе необходимо сначала разморозить. Здесь можно приготовить рыбу, которая подходит для гриля, например, филе форели, ромбовидную камбалу, кумжу, лосося, усача, луциана красного, филе аураты, спиголу, морского черта и т.д.

### Пошированный лосось

Рабочий режим: рыба, рыба на пару

Количество: 12 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкость CNS, 20 мм

лосось, 1,8Ц2 кг, чищенный

100 г лука-шалот, порезанного кубиками

100 г сливочного масла

1/8 л белого вина

соль и перец

Разрезать филе на порции. Емкость CNS смазать сливочным маслом и покрошить в нее кубики лука-шалот. Филе лосося положить в емкость и приправить. Выбрать рабочий режим "рыба", "рыба на пару", "средне". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Термозонд установить сбоку в один из кусков филе. Готовить.

Рекомендация: Система SelfCooking Control® уже имеет оптимальные предустановки, но Вы можете по желанию изменить температуру внутри продукта. Установите нужную Вам температуру внутри продукта, введя данные в поле экрана дисплея. При работе с системой SelfCooking Control® используйте травы или другие ароматизаторы так же, как Вы это обычно делали раньше.



Мерлуза / мерлуза аль-орно - хек

Рабочий режим: рыба; рыба, жарение

Количество: 8 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкость CNS, 40 мм

500 г стручков паприки (красной)

5 помидоров

150 г репчатого лука

немного оливкового масла и немного сливок

1 долька чеснока

1 кг мерлузы (хека)

100 мл белого вина

1 кг картофеля

250 г мясного бульона

белый хлеб, нарезанный кубиками

Очищенные стручки паприки и помидоры порезать кубиками, вместе с луком и чесноком припустить в оливковом масле. Затем добавить сливки. Посолить и поперчить. В течение примерно 10 минут уварить все ингредиенты до получения густого соуса. Очищенный картофель порезать ломтиками и положить в емкость CNS, смазанную оливковым маслом. Сверху положить рыбное филе и сбрызнуть белым вином. Сверху распределить соус из паприки и помидоров. На соус бросить несколько кубиков белого хлеба, сбрызнуть небольшим количеством оливкового масла. Выбрать рабочий режим "рыба", "рыба, жарение", "средне". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. При помощи позиционирующего устройства установить температурный зонд. Готовить.

Лосось в маринаде

Рабочий режим: рыба; рыба, жарение

Количество: 12 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 40 мм

1,5 кг норвежского лосося

200 г огурцов, порезанных кубиками

60 г рубленных каперсов

2 луковички, порезанные кубиками

450 мл рисового уксуса

90 г сахара

100 мл оливкового масла

соль и перец

мука



Лосося посолить, поперчить, обвалить в муке. Положить в емкости с гранитовой эмалью. Из огурцов, каперсов, лука, рисового уксуса, сахара и оливкового масла приготовить маринад и добавить его к лосося. Выбрать рабочий режим "рыба", "рыба, жарение". Выждать время предварительного нагрева, загрузить продукт и установить термозонд. Готовить.



## Рыба

---

### Фаршированные кальмары

Рабочий режим: рыба; рыба, жарение

Количество: 8 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 40 мм

8 кальмаров

150 мл оливкового масла

1 луковица

250 мл белого вина

1 пучок петрушки

4 дольки чеснока

100 г смеш. мясного фарша, 1 яйцо

50 г семян пинии

1 булочка, вчерашняя

орегано, соль, перец

Кальмаров почистить, удалить хребтовый хрящ, отрезать щупальца. Для начинки мелко порубить петрушку и чеснок, размочить булочку. Щупальца перемешать с мясным фаршем, отжатой булочкой, яйцом, специями, семенами пинии, а также петрушкой и чесноком и нафаршировать этой начинкой кальмаров. Затем положить их в емкость с гранитовой эмалью, которая заполнена 150 мл оливкового масла. Выбрать рабочий режим "рыба", "рыба, жарение". Выждать время предварительного нагрева, установить термозонд и готовить. Мелко порубленные лук и петрушку вместе с чесноком потушить в белом вине и полить этим горячим соусом кальмаров.

Рекомендация: К этому блюду лучше всего подходит обжаренный чесночный хлеб.

### Соленая макрель на гриле (по-японски)

Рабочий режим: рыба; рыба, жарение

Количество: 6 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: решетки CombiGrill® или решетки CNS

6 шт. филе макрели, порезанные на куски по 70 г

морская соль

Макрель просушить и положить на решетки. Посыпать морской солью. Выбрать рабочий режим "рыба", "рыба, жарение", Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Термозонд установить сбоку в один из кусков филе. Готовить.

Рекомендация: Рекомендуется максимальная степень подрумянивания.





## Печеный золотой лещ

Рабочий режим: рыба; рыба, жарение

Количество: 3-4 штуки на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 33 мм

3 - 4 золотых леща

булочка (размоченная в молоке)

1 яйцо, сваренное вкрутую (мелко порезанное)

1 сырое яйцо

1 крупная луковица, порезанная кубиками и потушенная

1 долька чеснока (растертая)

немного сливочного масла, немного муки для панировки, соль, перец

200 мл белого вина



Булочку отжать и перемешать с мелко порезанным яйцом, сырым яйцом, луком, чесноком, петрушкой, сливочным маслом и небольшим количеством муки для панировки. Оставить начинку примерно на 15 минут для охлаждения. Затем наполнить ей рыбу. Часть начинки отложить. Отверстие закрыть с помощью зубочисток. Положить рыбу в габаритную емкость GN. Кожицу смазать остатками начинки, сверху положить хлопья сливочного масла и полить белым вином. Выбрать рабочий режим "рыба", "рыба, жарение" и выждать время предварительного нагрева. Термозонд установить вдоль хребтовой кости рыбы.

Рекомендация: При приготовлении блюда в большом количестве можно мягкое сливочное масло наносить также с помощью отсадочного мешка.

## Рыбное филе в оливковом масле

Рабочий режим: рыба; рыба, жарение

Количество: 8 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкость CNS, 40 мм

1 кг рыбного филе, порезанного крупными кубиками (например, филе красного окуня)

2 маленькие луковицы, порезанные кубиками

2 растертых дольки чеснока

2 стол. ложки оливкового масла

750 г очищенных томатов

смесь трав, соль, перец, лимонный сок

150 г брынзы

150 г черных оливок

листья базилика, порезанные

Лук, чеснок, соль, перец, травы и томаты положить в габаритную емкость GN, хорошо перемешать.

Нарезанную крупными кубиками рыбу сбрызнуть лимонным соком и положить на томатный соус.

Нарезанной кубиками брынзой посыпать рыбу. Выбрать рабочий режим "рыба", "рыба, жарение".

Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Термозонд установить в один - два куса рыбы. Готовить.



## Рыба

---

### Жареная рыба с имбирем

Рабочий режим: рыба; рыба, жарение

Количество: 8 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 40 мм

750 г золотистого окуня или похожей рыбы

по 2 стол. ложки имбиря, хереса, соевого соуса, арахисового масла, кунжутного масла

2 весенние луковички

50 г обжаренных семян пинии

100 г обжаренного хрустящего окорока со шпиком

Рыбу помыть и положить в габаритную емкость GN. Мариновать с имбирем, хересом и соевым соусом и поставить в прохладное место примерно на 60 минут. Разогреть кунжутное и арахисовое масло. Весенние луковички выложить на приготовленную рыбу и полить горячим маслом. Выбрать рабочий режим "рыба", "рыба, жарение". Загрузить продукт и установить термозонд сбоку в кусок филе.

Рекомендация: Обжаренные семена пинии и хрустящий шпик использовать для украшения блюда.

### Жареный линь

Рабочий режим: рыба; рыба, жарение

Количество: 5 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 20 мм

5 линей среднего размера

4 взбитых яичных белка

150 г горячего сливочного масла

2 лимона

2 стол. ложки рубленых трав (петрушка, кервель)

соль, перец, немного муки



Кожицу рыбы надрезать крестом. Приправить внутри и снаружи. Начинить четвертинками лимона. Обмакнуть в белок и обвалить в муке. Положить на смазанные жиром емкости с гранитовой эмалью и сверху полить горячим сливочным маслом. Выбрать рабочий режим "рыба", "рыба, жарение". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Термозонд через кожу установить в спинку.

Рекомендация: Готовую рыбу посыпать травами и сбрызнуть лимонным соком. Сверху полить коричневым сливочным маслом.



### Морской язык с персиками и грушами

Рабочий режим: рыба, рыба на пару

Количество: 12-15 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкость CNS, 20 мм

15 шт. филе морского языка  
по 2 спелых груши и персика  
4 стол. ложки пищевого масла  
2 чайных ложки порошка карри  
соль, свежая мята  
1/8 л грушевого или персикового сока  
2 стол. ложки белого бальзамического уксуса

Филе морского языка положить кожей вниз в гастоёмкость. Фрукты помыть, очистить и порезать ломтиками. Положить на филе. Смешать масло, сок, уксус, порошок карри и соль и равномерно распределить эту смесь по филе. Выбрать рабочий режим "рыба", "рыба на пару". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Термозонд установить сбоку в один из кусков филе.

Рекомендация: Готовое блюдо посыпать порезанной мятой. Образовавшуюся основу для соуса можно слегка загустить и полить ею филе.

### Филе трески, приготовленное на пару

Рабочий режим: рыба, рыба на пару

Количество: 12 штук на емкость GN 1/1

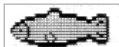
Аксессуары: емкость CNS, 20 мм

1,8Ц2 кг филе трески, чищенного  
100 г лука-шалот, порезанного кубиками  
100 г сливочного масла  
1/8 л белого вина  
соль и перец



Филе трески разрезать на порции. Емкость CNS смазать сливочным маслом и покрошить в нее кубики лука-шалот. Выложить филе трески в емкость и приправить. Выбрать рабочий режим "рыба", "рыба на пару". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Термозонд установить сбоку в один из кусков филе. Готовить.

Рекомендация: Система SelfCooking Control® уже имеет оптимальные предустановки, но Вы можете по желанию изменить температуру внутри продукта. Установите нужную Вам температуру внутри продукта, введя данные в поле экрана дисплея. При работе с системой SelfCooking Control® используйте травы или другие ароматизаторы так же, как Вы это обычно делали раньше.



## Рыба

---

### Жареное филе судака

Здесь можно приготовить рыбу, которая подходит для жарки, например, филе форели, ромбовидную камбалу, кумжу, лосося, усача, лucciана красного, филе аураты, спиголу, морского черта и т.д.

Рабочий режим: рыба; рыба, жарение

Количество: 10 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: противень для жарения и выпекания



филе судака с кожей

растительное масло

соль и перец

50 г сливочного масла

Очищенное филе судака разрезать на порции и приправить. Противень смазать небольшим количеством растительного масла. Филе судака положить кожей вниз на противень. На филе положить хлопья сливочного масла. Выбрать рабочий режим "рыба", "рыба, жарение". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Термозонд установить сбоку в один из кусков филе. Готовить.

Рекомендация: Система SelfCooking Control® уже имеет свои предустановки, но Вы можете по желанию изменить степень подрумянивания или температуру внутри продукта, введя данные в поле экрана дисплея. Для того, чтобы во время жарки куски филе не выгнулись вверх, нужно надрезать на них кожу. Замороженное филе необходимо сначала разморозить.

## 3.5 SelfCooking Center®: Выпечка



**Подходит для:** пирогов, выпекаемых на листе, мафинов, шоколадных пирожных с орехами (Brownie), пшеничных лепешек (Scone), булочек с изюмом, молочных булочек, штруделя со сладкими начинками, круассанов со сладкими начинками, яблочных пирожков



**Подходит для:** бубликов, изделий из слоеного теста, штруделя с пикантными начинками, пиццы, пирога "киш", хлеба, круассанов, освежения подсохших булочек, размороженных кренделей



**Подходит для:** заготовок для кренделей, тесто не должно подойти; для изделий из дрожжевого теста, для халы, пышек "рогнудельн", кексов "штоллен", пышек "дампфнудельн", саварена, белого хлеба, батонов с изюмом, сливового пирога, хлеба для тостов, молочных булочек, рогаликов с орехами, плюшек с корицей

**Указание:** термозонд применяется лишь в том случае, если поступает команда



**Подходит для:** заготовок для кренделей, тесто не должно подойти; белого хлеба, хлеба из муки грубого помола, булочек, круассанов

**Указание:** термозонд применяется лишь в том случае, если поступает команда



## Выпечка

### Китайские булочки с кунжутом - Sesame Buns

Рабочий режим: выпечка, пикантная выпечка

Количество: 18 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: противень для жарения и выпекания или противень для выпекания, перфорированный, с тефлоновым покрытием



125 мл растительного масла

875 г муки

375 мл кипящей воды

125 мл холодной воды

75 г соли

60 г кунжута, светлого

Нагреть растительное масло в сковороде (вок) и добавить 185 г муки. Мешать массу до тех пор, пока она не приобретет легкий золотисто-коричневый цвет. Охладить. Оставшуюся муку просеять в миску, сделать углубление. Добавить кипящую воду и месить. Также добавить холодную воду с половиной соли и замесить тесто. Сформировать 36 одинаковых по размеру шариков и раскатать. Одну половину посыпать оставшейся солью. Другую половину теста поместить наверх и плотно сжать края. Посыпать кунжутом. Выбрать режим "выпечка", "пикантная выпечка". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. При помощи позиционирующего устройства установить температурный зонд в одну из булочек. Выпекать.

Рекомендация: Булочки с кунжутом отлично подходят к утке по-пекински. Их можно также готовить как булочки с самой различной мясной начинкой.

### Ореховый торт, Испания

Рабочий режим: выпечка, сладкая выпечка

Количество: 1 штука на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 40 мм

175 г бисквитного печенья

в виде палочек

200 г горячего молока

2 яйца

100 г сахара

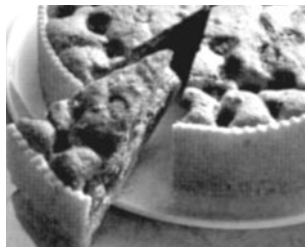
100 г грецких орехов,

нарезанных кубиками

280 г сахара

100 г обжаренного миндаля

4 стол. ложки меда



Раскрошить бисквитные печенья и смешать с горячим молоком. Два яичных желтка взбить до пены с сахаром и влить в массу. Затем добавить взбитые белки. Добавить орехи и мед.

Все поместить в смазанную жиром емкость GN с гранитовой эмалью. Выбрать режим "выпечка", "сладкая выпечка". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. При помощи позиционирующего устройства установить температурный зонд и выпекать.



## Пикантные пирожки

Рабочий режим: выпечка, пикантная выпечка

Количество: 20 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: противень для жарения и выпекания или противень для выпекания, перфорированный, с тефлоновым покрытием

Тесто:

300 г муки

100 г свиного смальца (или маргарина)

100 мл воды

1 яйцо

Начинка:

2 стол. ложки свиного смальца

200 г репчатого лука

2 стручка паприки, нарезанных полосками

2 дольки чеснока

200 г свиного филе, нарезанного полосками

150 г ветчины (Хамон Серрано), мелко нарезанной

2 стол. ложки мякоти помидора

100 мл красного вина

соль, перец, шафран

Приготовить тесто из муки, свиного смальца, воды, яйца и соли.

Припустить на смальце лук вместе с паприкой и чесноком. Добавить сюда нарезанное полосками свиное филе и ветчину, и слегка обжарить. Добавить мякоть помидора и красное вино. Оставить на 10 минут увариваться. Добавить соль, перец и шафран.

Раскатать тесто очень тонким слоем (примерно 1 см) и вырезать кружки диаметром примерно 15 см.

Положить на них поровну начинки. Немного смочить края водой и сложить, как кармашки. Сжать края, надавливая вилкой. Выложить пирожки на противни, смазать желтком.

Выбрать режим "выпечка", "пикантная выпечка". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. При помощи позиционирующего устройства установить температурный зонд. Выпекать.



## Выпечка

---

### Итальянский багет

Рабочий режим: выпечка, пикантная выпечка + расстойка

Количество: 4 штуки на емкость GN 1/1

Аксессуары: противень для жарения и выпекания или противень для выпекания, перфорированный, с тефлоновым покрытием

1 кг муки, тип 550 или 1050

30 г дрожжей

500 мл теплой воды

1 чайн. ложка чистого лецитина

немного соли, немного сахара



Вымешивать тесто примерно 3 минуты, закрыть и оставить подходить примерно на 45 минут. Затем еще раз быстро вымесить тесто и оставить еще на 15 минут. Разделить тесто на три части и сформировать багеты.

Выбрать режим "выпечка", "пикантная выпечка+ расстойка", выждать время предварительного нагрева и загрузить продукт. После фазы расстойки по появившемуся запросу установить температурный зонд (используя позиционирующее устройство) и выпекать.

### Семлор - шведское печенье

Рабочий режим: выпечка, сладкая выпечка + расстойка

Количество: 15 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 65 мм

2 яйца

300 мл молока

100 г сахара

900 г муки

1/2 чайн. ложки соли

50 г дрожжей

75 г сливочного масла

Для начинки:

100 мл сливок

250 мл сливок

150 г марципана

сахарная пудра для посыпания

Из ингредиентов, приведенных первыми, приготовить дрожжевое тесто и оставить подходить примерно на 30 мин. Затем еще раз промесить, сформировать 15 шариков и поместить их в емкость, смазанную жиром. Смазать желтком. Выбрать режим "выпечка", "сладкая выпечка + расстойка". Загрузить. После фазы расстойки по появившемуся запросу установить температурный зонд (используя позиционирующее устройство) и выпекать. После выпекания охладить в течение 15 мин. Надрезать шарики и вынуть сердцевину. Смешать марципан и сливки (100 мл) с мякотью, вынутой из шариков, и заполнить шарики этой массой. Окончательная обработка: взбить до густоты 250 мл сливок и нанести на обе половинки шарика. Посыпать сахарной пудрой.





## Русский яблочный пирог

Рабочий режим: выпечка, сладкая выпечка

Количество: 2 формы для выпекания на емкость  
GN 1/1

Аксессуары: CNS решетки

8 яблок

500 г лесных орехов

6 стол. ложек сахара

500 г маргарина

4 стол. ложки какао

500 г муки

8 яиц

6 стол. ложек рома

500 г сахара

2 чайн. ложки корицы

2 пак. разрыхлителя теста



Яблоки мелко нарезать, добавить ром и половину сахара. Оставить на 2 часа. Из маргарина, оставшегося сахара, яиц, орехов, какао, муки, корицы и разрыхлителя замесить тесто.

Через два часа все смешать и выложить в форму для выпекания. Выбрать режим "выпечка", "сладкая выпечка". Выждать время предварительного нагрева. Загрузить продукт и при помощи позиционирующего устройства установить температурный зонд. Выпекать.

## Белый хлеб

Рабочий режим: выпечка, сладкая выпечка + расстойка

Количество: 3-4 штуки на емкость GN 1/1

Аксессуары: формы для выпекания и противни или решетки CNS

80 г дрожжей

50 г сахара

1-1,5 л теплой воды

2,6 кг пшеничной муки

6 чайн. ложек соли

Дрожжи раскрошить, смешать с сахаром и небольшим количеством теплой воды. Оставить примерно на 15 минут. В миску просеять через сито муку и смешать с дрожжами, солью и остатком воды. Замесить тесто. Оставить его подходить примерно на 2 часа. Затем снова вымесить тесто и выложить в формы. Выбрать режим "выпечка", "сладкая выпечка+ расстойка", выждать время предварительного нагрева и загрузить продукт. После фазы расстойки по появившемуся запросу установить температурный зонд (используя позиционирующее устройство) и выпекать. После окончания фазы выпекания вынуть из формы и оставить для охлаждения на решетке.



## Выпечка

---

Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки

Рабочий режим: выпечка, пикантная выпечка + расстойка

Количество: 2 штуки на емкость GN 1/1

Аксессуары: противень для жарения и выпекания или противень для выпекания, с тефлоновым покрытием



250 г пшеницы, дробленой

150 г ржи, дробленой

2 стол. ложки закваски

1 чайн. ложка фермента для выпекания, в гранулах или в виде порошка

3/4 л воды

100 г ржаных зерен

по 350 г муки из цельносмолотой пшеницы и ржи

3 чайн. ложки соли

Смешать дробленую пшеницу и рожь с закваской, ферментом для выпекания и 3/8 л воды. Оставить на 12 часов в теплом месте. На такое же время оставить ржаные зерна выстаиваться в 8 столовых ложках горячей воды. Всю муку с солью, вымоченными зернами и оставшейся теплой водой замесить с дробленным зерном. Сформировать из теста одинаковые буханки и поместить на противень для выпекания. Выбрать режим "выпечка", пикантная выпечка + расстойка".

Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить хлеб в аппарат. После фазы расстойки по появившемуся запросу установить температурный зонд (используя позиционирующее устройство) и выпекать. После выпекания оставить хлеб остывать на решетке.

Пирожное "мадлен" (Madeleines)

Рабочий режим: выпечка, сладкая выпечка

Количество: 40 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: противень для выпекания и формы для "мадлен"

250 г мягкого масла

натертая цедра 1 лимона

250 г сахара мелкого помола

250 г муки

6 яиц

Сахарная пудра для посыпания

Жир для смазывания формочек

Масло, половину цедры лимона и сахар взбить до пены. Просеять муку. Взбить до пены яйца и оставшийся сахар. Постепенно, частями, добавлять к полученной массе муку. Выложить массу в формочки. Выбрать режим "выпечка", "сладкая выпечка". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. При помощи позиционирующего устройства установить температурный зонд. Выпекать.



## Бисквитный рулет с малиновой начинкой

Рабочий режим: выпечка, сладкая выпечка

Количество: 1 штука на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 20 мм

Для теста:	Для начинки:
6 яиц	250 г сахара
5 г соли	800 мл сливок
180 г сахара	400 г малины
20 г ванильного сахара	
180 г муки	



Отделить белки от желтков, белки взбить до густоты с солью и 90 г сахара. Желтки взбить до пены с другой половиной сахара и ванильным сахаром. Просеять муку и вместе со взбитыми белками медленно подмешивать к взбитым желткам. Выложить на противень с гранитовой эмалью и выровнять. Выбрать режим "выпечка", "сладкая выпечка" и выждать фазу предварительного нагрева. Загрузить продукт и при помощи позиционирующего устройства установить температурный зонд. Выпекать. После выпекания выложить тесто на кухонную салфетку, посыпанную сахаром, закатать в рулет и дать остыть. Затем раскатать рулет, равномерно смазать сливками с малиной и снова закатать.

Рекомендация: Украсить сливками и ягодами малины.

## Слоеные пирожки с брынзой

Рабочий режим: выпечка, пикантная выпечка

Количество: 16 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: противень для жарения и выпекания или противень для выпекания, перфорированный, с тефлоновым покрытием

600 г слоеного теста глубокой заморозки
400 г брынзы
6 стол. ложек свеженарубленной петрушки
200 г йогурта
1/8 л молока
4 яйца
немного растительного масла

Разморозить слоеное тесто. Брынзу раскрошить и смешать с петрушкой, йогуртом, молоком и одним яйцом. Кусочки слоеного теста немного смазать маслом и положить начинку на половину кусочка. Другой половинкой закрыть, как кармашком, начинку сверху. Смазать края белком яйца и плотно прижать друг к другу. Смазать пирожки смесью масла и желтка. Выбрать режим "выпечка", "пикантная выпечка", выждать фазу предварительного нагрева и установить при помощи позиционирующего устройства температурный зонд.

Рекомендация: Начинку можно менять по Вашему выбору.



## Выпечка

---

Пирожки с начинкой, Южный Тироль

Рабочий режим: выпечка, сладкая выпечка + расстойка

Количество: 20 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 40 мм

300 г муки	150 мл теплого молока
200 г масла слив.,	3 яичных желтка
50 г сахара	150 г джема или сливового повидла для начинки
20 г дрожжей	

Приготовить из ингредиентов дрожжевое тесто и поставить его в теплое место. Когда оно подойдет, раскатать пластом толщиной в палец и разрезать на маленькие квадраты одного размера. Положить джем или сливовое повидло и завернуть над ним четыре угла квадрата так, чтобы пирожок был полностью закрыт. Пирожки положить на смазанный жиром противень, располагая их рядами, близко друг к другу (формовочным швом вниз), смазать растопленным маслом. Выбрать режим "выпечка", "сладкая выпечка+ расстойка", выждать время предварительного нагрева и загрузить продукт. После фазы расстойки по появившемуся запросу установить температурный зонд (используя позиционирующее устройство) и выпекать. Затем немного охладить, снять с противня и посыпать сахаром.

Рекомендация: Прежде чем класть на противень, можно также окунуть каждый пирожок в растопленное сливочное масло. Таким образом, после выпекания пирожки легче отделяются друг от друга и Вам еще проще порционировать их.

"Мраморный" кекс с амаретто

Режим: выпечка, сладкая выпечка

Количество : 2 штуки на емкость GN 1/1

Аксессуары: форма для выпекания, круглая, и решетка CNS

150 г шоколадной глазури, полугорькой,	6 яиц
125 г печенья "амареттини",	450 г муки
250 г мягкого масла,	100 г миндаля
175 г сахара,	1 упаковка разрыхлителя
щепотка соли, 4 капли горького миндального масла,	100 мл амаретто



Растопить шоколадную глазурь на водяной бане. Разломать амареттини на довольно крупные кусочки. Взбить до пены масло, сахар, ванильный сахар, соль и ароматизатор. По одному добавить сюда яйца. Подмешать муку, миндаль и разрыхлитель. Затем, попеременно, с небольшим количеством молока, осторожно перемешать до образования кремообразной массы. Разделить тесто на три части. Первую оставить как есть. Во вторую подмешать какао, 3 стол. ложки жидкой шоколадной глазури и 5 стол. ложек молока, а в третью - амареттини и ликёр. Одну за другой выложить все три массы в смазанную сливочным маслом форму. Провести вилкой, ведя ее по спирали, и выровнять поверхность. Выбрать режим "выпечка", "сладкая выпечка" и выждать фазу предварительного нагрева. Загрузить продукт и при помощи позиционирующего устройства установить температурный зонд. Выпекать. Рекомендация: После охлаждения смазать шоколадной глазурью. Посыпать крупномолотым сахаром и миндалем.



## Рождественский кекс (штоллен)

Рабочий режим: выпечка, сладкая выпечка + расстойка

Количество: 2 штуки на емкость GN 1/1

Аксессуары: противень для жарения и выпекания или противень для выпекания, перфорированный, с тефлоновым покрытием

Ингредиенты для 10 кексов-штоллен:

7,5 кг муки

50 г соли

500 г дрожжей

2,5 л молока

2,5 кг масла

1,5 кг сахара

20 яичных желтков

натертая цедра 3 лимонов

400 г цитроната (цукатов)

400 г оранжата (цукатов из горького апельсина)

500 г миндальной соломки

500 г султанского изюма

10 чайн.ложек корицы

250 мл рома



Из муки, соли, дрожжей, молока, сливочного масла, сахара и яичных желтков приготовить дрожжевое тесто. Добавить оставшиеся ингредиенты и замесить крутое тесто. Оставить тесто подходить, лучше всего в холодном месте, на ночь. После того как тесто подошло, снова вымесить его и сформировать одинаковые по размеру штоллен. При помощи деревянной скалки раскатать в середине тоньше. Смазать водой, и с двух сторон края снова сложить к середине так, чтобы получились штоллен классической формы. Выложить на противни и выпекать в режиме "выпечка", "сладкая выпечка + расстойка". После фазы расстойки по появившемуся запросу установить температурный зонд (используя позиционирующее устройство) и выпекать. После выпекания смазать растопленным сливочным маслом и посыпать сахарной пудрой.





## Дампфнудельн"

Рабочий режим: выпечка, сладкая выпечка + расстойка

Количество: 15 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 65 мм, и емкости CNS, 20 мм

500 г муки	Дополнительно для приготовления на одну емкость GN
щепотка соли	250 мл молока
250 мл молока	50 г сливочного масла
20 г дрожжей	30 г сахара
50 г сливочного	масла немного соли
80 г сахара	
1 яйцо	

Замесить дрожжевое тесто средней крутости, так как это описано в рецепте для "рорнудельн". Не оставлять тесто для подъема, а, напротив, сразу же после порционирования поместить в емкости GN. Растопить сливочное масло в емкостях GN и нагревать молоко с сахаром и солью до тех пор, пока сахар не растворится. Закрывать "дампфнудельн" емкостью CNS. Выбрать режим "сладкая выпечка + расстойка". После фазы расстойки по появившемуся запросу установить температурный зонд (используя позиционирующее устройство) и выпекать. Приоткрыть немного емкость GN с края.

Рекомендация: "Дампфнудельн" должны впитать всю жидкость и быть рыхлыми. Осторожно открыть крышку, чтобы конденсат не капал на пышки.

## Плетенка из дрожжевого теста

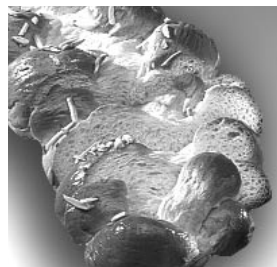
Рабочий режим: выпечка, сладкая выпечка + расстойка

Количество: 2 штуки на емкость GN 1/1

Аксессуары: противень для жарения и выпекания или противень для выпекания, перфорированный, с тефлоновым покрытием

Ингредиенты для 10 булок-плетенок:

5 кг муки	2,5 л молока
50 г соли	200 г дрожжей
450 г сливочного масла	800 г
800 г сахара	
10 яиц	
700 г изюма, припущенного на пару и посыпанного мукой	
сахарная пудра, чтобы посыпать после выпекания	



Замесить дрожжевое тесто с изюмом. Оставить тесто подходить. Сплести из теста косички.

Положить на противни, посыпать сахаром и смазать сливочным маслом или яйцом. Выбрать режим "выпечка", "сладкая выпечка + расстойка". После фазы расстойки по появившемуся запросу установить температурный зонд (используя позиционирующее устройство) и выпекать.



## Выпечка

---

### Маффины

Рабочий режим: выпечка, сладкая выпечка  
Количество: 24 штуки на емкость GN 1/1  
Аксессуары: формы для маффинов и решетки CNS

60 г сливочного масла  
120 г меда  
2 стручка ванили, выскобленные  
4 спелых банана  
300 г муки  
2 чайн.ложки разрыхлителя  
по 1 чайн.ложке соды для выпечки, корицы  
20 г соли



Сливочное масло растопить и смешать с ванилью. В миске размять очищенные бананы. Смешать с мукой, разрыхлителем, корицей, солью и содой. Смешать обе массы. Распределить по формам для маффинов, заполняя их на 2/3. Выбрать режим "выпечка", "сладкая выпечка" и выждать фазу предварительного нагрева. Загрузить продукт и при помощи позиционирующего устройства установить температурный зонд. Выпекать.

### Custard Egg Tart

Рабочий режим: выпечка, сладкая выпечка  
Количество: 20 штук на емкость GN 1/1  
Аксессуары: Противень для жарения и выпекания и специальные формы Tart

Для теста:  
800 г просеянной муки  
200 г просеянного порошка Custard  
100 г сахара  
800 г мягкого сливочного масла

Для начинки:  
150 г сахара  
8 яиц  
800 мл воды  
100 мл молока

Смешать в миске сахар, сливочное масло, муку и порошок Custard. Разрезать тесто на 20 равных частей, разложить, надавливая, в формы Tart. Смешать воду, молоко, сахар и яйца, пропустить через сито. Залить массу в формы Tart. Выбрать режим "выпечка", "сладкая выпечка". Выждать время предварительного нагрева. Загрузить продукт и при помощи позиционирующего устройства установить температурный зонд. Выпекать.





## Морковный торт, Аргау

Рабочий режим: выпечка, сладкая выпечка

Количество: 1 форма для выпекания на емкость GN 1/1

Аксессуары: противень для жарения и выпекания или противень для выпекания, перфорированный, с тефлоновым покрытием

5 яичных желтков

300 г сахара

1 стол. ложка протертой цедры лимона

300 г миндаля

300 г моркови, натертой на терке

4 стол. ложки муки

1/2 чайн. ложки коричневого порошка

1 щепотка гвоздичного порошка

1 чайн. ложка разрыхлителя

1 щепотка соли

5 яичных белков

3 стол. ложки абрикосового джема

2 стол. ложки вишневого ликера

Для глазури:

150 г сахарной пудры

1/2 яичного белка

2 стол. ложки сока лимона

Яичные желтки, цедру лимона и сахар взбить до густого крема. Добавить в крем морковь и миндаль. Подмешать сюда муку, корицу, порошок гвоздики, разрыхлитель и соль. Добавить взбитые до густоты яичные белки. Выложить в форму. Выбрать режим "выпечка", "сладкая выпечка", выждать время предварительного нагрева и загрузить продукт. При помощи позиционирующего устройства установить температурный зонд и выпекать. После выпекания смазать еще теплую поверхность джемом. Смешать ингредиенты, необходимые для приготовления глазури, и нанести глазурь на торт.



## Выпечка

---

### Шоколадные пирожные с орехами (Brownies)

Рабочий режим: выпечка, сладкая выпечка

Количество: 40 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: противень для жарения и выпекания или противень для выпекания, перфорированный, с тефлоновым покрытием

375 г мягкого сливочного масла	500 г сахара
375 г шоколадной глазури	225 г муки
6 яиц	20 г соли
2 стручка ванили, выскобленные	300 г рубленых грецких орехов

Смазать жиром емкость с гранитовой эмалью и посыпать мукой. Растопить масло и шоколад. В отдельной миске взбить яйца, сахар и ваниль. Просеять в отдельную миску муку и соль. Когда шоколад и масло растопятся, дать им немного остыть и добавить яичную массу. Затем добавить орехи и муку. Выложить массу в емкость для выпекания. Выбрать режим "выпечка", "сладкая выпечка" и выждать фазу предварительного нагрева. Загрузить продукт и при помощи позиционирующего устройства поместить температурный зонд в пирог. Выпекать.

Рекомендация: Грецкие орехи можно заменить иными, самыми различными ингредиентами, такими как, например, вишни, лесные орехи, миндаль, кокосовый орех или рубленый шоколад. Растопить сливочное масло и шоколад можно в режиме сухого жара при 40° C.

### Пирог на листе по-шведски

Рабочий режим: выпечка, сладкая выпечка

Количество: 20 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 40 мм

4 яйца	
350 г сахара	125 мл молока
120 г сливочного масла	300 г муки
2 чайн. ложки разрыхлителя	1 чайн. ложка корицы
5 морковок (натертых)	2 стол. ложки сахара
85 г миндаля, мелко нарубленного	



Взбить до пены яйца и сахар. Молоко и масло быстро нагреть и подмешать сюда же. Теперь добавить муку и разрыхлитель. Добавить очищенную и натертую морковь. Тесто сразу же выложить на смазанный жиром противень и посыпать корицей, сахаром и рубленым миндалем. Выбрать режим "выпечка", "сладкая выпечка". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Выпекать.

Рекомендация: Вместо моркови можно также взять яблоки, натерев их на крупной терке.



## Плюшки с корицей - "канельбуллар"

Рабочий режим: выпечка, сладкая выпечка + расстойка

Количество: 20 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: противень для жарения и выпекания или противень для выпекания, перфорированный, с тефлоновым покрытием

### Для теста:

150 г сливочного масла (или маргарина)

500 мл молока

50 г дрожжей

150 г сахара

по одной чайной ложке соли, кардамона, молотого

1 кг пшеничной муки

### Для начинки:

75 г сливочного масла

100 г сахара

1 стол.ложка корицы

1 яйцо, для смазывания

сахар



Из ингредиентов, приведенных первыми, приготовить дрожжевое тесто и оставить подходить на 30-40 мин. Затем разделить на три части. Раскатать тонкие, четырехугольные пласты и смазать жидким маргарином. Смешать сахар и корицу и плотно покрыть тесто этой смесью. Сформировать тесто в рулет и нарезать на ломтики шириной примерно 4 см. Изделия выложить на противень, поверхностью среза вниз. Сбрызнуть плюшки желтком яйца и посыпать сахаром. Выбрать режим "выпечка", "сладкая выпечка + расстойка". После фазы расстойки по появившемуся запросу установить температурный зонд (используя позиционирующее устройство) и выпекать.



## Выпечка

---

### Фруктовый пирог

Рабочий режим: выпечка, сладкая выпечка

Количество: 20 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 65 мм

Для теста:

250 г пшеничной муки

120 г сливочного масла

1 стол. ложка растительного масла

1 щепотка соли

1 яйцо

50 мл воды

750 г фруктов (яблоки, нарезанные ломтиками; абрикосы, разделенные на половинки, или вишни)

Для заливки:

3 яйца

1/4 л сладких сливок

50 мл молока

60 г сахара

2 стол. ложки муки для панировки

4 стол. ложки тертого миндаля или лесных орехов.

Хорошо перемешать муку, растительное масло и соль, добавить яйцо и воду, замесить тесто.

Оставить на один час в прохладном месте. Емкости с гранитовой эмалью смазать маслом и выложить на них тесто, до самого края. Посыпать тесто мукой для панировки и тертым миндалем. Уложить фрукты. Взбить до пены яйца и сахар. Медленно добавлять сливки и молоко. Залить заливку поверх фруктов и выпекать пирог. Выбрать режим "выпечка", "сладкая выпечка". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. При помощи позиционирующего устройства установить температурный зонд. Выпекать.

Рекомендация: Если Вы готовите пирог с абрикосами или сливами, добавьте в заливку немного муки.

## 3.6 SelfCooking Center®: гарниры



**Подходит для:** продуктов, предварительно обжаренных во фритюре или бланшированных в масле. Кальмары глубокой заморозки, крокеты из трески (Buniuelos de Bacalao), овощные рубленые котлеты, Hash Browns, панированные овощные крокеты, картофель фри, картофель "Герцогиня", "рёсти", крокеты, картофельные Wedges (картофель, разрезанный на 8 частей вдоль), картофельные шарики **Не подходит для:** сырых, необработанных продуктов



**Подходит для:** картофельного гратэ, лазаньи, овощей, запеченных до образования корочки, фруктовых или манных запеканок, овощей по-японски, в маринаде, запеканки из лосося и овощей, испанской тортильи, пазэли с рыбой или птицей, Срепс-бретонских блинчиков с начинкой, запеченных до образования корочки, артишоков со шпиком, пазэли с макаронами, макаронной запеканки.



**Подходит для:** картофеля в мундире; картофеля, нарезанного по форме, очищенного, нарезанного ломтиками; картофельных клёцок, хлебных клёцок, сладких клёцок



**Подходит для:** любых сортов риса, для перловой, манной крупы и т.д.



**Подходит для:** любых видов овощей, которые готовятся в режиме "влажный жар" или в кипящей воде. Цветная капуста, китайская капуста пак-чой, стручковый горох, горох, морковь, брокколи, кольраби, редька, кукуруза, шпинат, тыква, лук репчатый, паприка, лук порей, спаржа белая или зеленая, свекла, мелконарезанный картофель (кубиками или ломтиками), замороженные овощи любого вида; различные варианты китайских пельменей "Дим Сум", которые готовятся на пару, напр. Haw Gao, Show Mai и многие другие.



## гарниры

---

### Испанская тортилья

Рабочий режим: гарниры, запеканка/грате

Количество: 15 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 40 мм, и перфорированные емкости GN, 55 мм

10 яиц

300 мл молока

1 кг картофеля, очищенного и нарезанного кубиками

150 мл оливкового масла

соль, перец, мускат

Положить нарезанный кубиками картофель в перфорированные емкости и готовить в режиме "гарниры", "гарниры на пару", в течение примерно 15 мин. Смешать взбитые яйца с кубиками картофеля. Добавить оливковое масло в емкость GN с гранитовой эмалью и равномерно распределить по ней смесь из яиц и картофеля. Выбрать режим "гарниры", "запеканка/грате", "без". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. При помощи позиционирующего устройства установить температурный зонд. Готовить.

Рекомендация: Тортилья подается на стол с майонезом.

### Паэлья с цыпленком

Рабочий режим: гарниры, запеканка/грате

Количество: 8 порций на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкость CNS, 40 мм

1,2 кг цыпленка, разделенного на 12 кусков

180 г мяса моллюска (мидий)

500 г кальмаров (кольцами)

один красный и один зеленый

перец паприка, нарезанные кубиками

1 долька чеснока

10 черных оливок

соль, перец, молотый шафран

500 г риса

500 мл мясного бульона

200 г горошка

50 мл оливкового масла

Обжарить цыпленка в оливковом масле в режиме "быстрое обжаривание", "продукт, нарезанный тонкими полосками" и отложить в сторону. Обжарить лук, колечки кальмаров, мясо моллюска, паприку и чеснок в режиме "быстрое обжаривание", "продукт, нарезанный тонкими полосками", "сочный". Смешать все ингредиенты с промытым рисом, бульоном, оливками и горошком. Добавить соль и специи и положить в емкость GN. Выбрать режим "гарниры", "запеканка/грате", "без". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. При помощи позиционирующего устройства установить температурный зонд. Готовить.

Рекомендация: Количество бульона может быть различным - в зависимости от сорта риса.

## Овощная тортилья

Рабочий режим: гарниры, запеканка/грате

Количество: 15 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 40 мм

50 г спаржи, прошедшей термообработку

150 г моркови, очищенной и нарезанной кубиками

1 луковица, нарезанная кубиками

один красный и один зеленый перец паприка, нарезанные кубиками

2 помидора, нарезанных кубиками, предварительно с помидор снята кожица и удалены семена.

50 мл оливкового масла

5 яиц

100 мл мясного бульона

соль, перец, мускат

Паприку, лук, морковь и помидоры приправить солью и перцем. Смешать яйца с бульоном. Все вместе поместить в емкость GN, предварительно смазанную оливковым маслом. Полить смесью из яиц и бульона и сверху выложить предварительно обработанную спаржу. Выбрать режим "гарниры", "запеканка/грате", "без". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. При помощи позиционирующего устройства установить температурный зонд. Готовить.

## Артишоки со шпиком

Рабочий режим: гарниры, запеканка/грате

Количество: 20 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 40 мм

20 шт. свежих артишоков, прошедших предварительную тепловую обработку, очищенных и отделенных от стебля.

300 г шпика с прослойками мяса

соль и перец

1/4 л овощного бульона

Подготовленные артишоки поместить в емкость GN, сверху положить полоски шпика и добавить бульон. Выбрать режим "гарниры", "запеканка/грате", "без". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Температурный зонд установить сверху в основание одного из артишоков. Готовить.



## гарниры

Крокеты из трески - Bacalao  
Buniuelos de Bacalao

Рабочий режим: гарниры, полуфабрикаты  
Количество: 30 штук на емкость GN 1/1  
Аксессуары: CombiFry®

Свободно разместить продукты в CombyFry®. Следить за тем, чтобы они не лежали слишком тесно, друг над другом. Выбрать режим "гарниры", "полуфабрикаты". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Готовить.



Запеченная цветная капуста.

Рабочий режим: гарниры, запеканка/грате  
Количество: 2-2,5 кг на емкость GN 1/1  
Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 40 мм

2,5 кг цветной капусты (глубокой заморозки)  
250 г натертого сыра "Эмменталер"  
500 мл соуса бешамель (25 г сливочного масла, 25 г муки, 500 мл молока, мускат, соль и перец)

Положить цветную капусту (не размораживая) в емкость GN, залить соусом. Посыпать сыром. Выбрать режим "гарниры", "запеканка/грате", цвет "средний" и "с"; выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. При помощи позиционирующего устройства установить температурный зонд. Готовить.

Лазанья с лососем

Рабочий режим: гарниры, запеканка/грате  
Количество: 12 порций на емкость GN 1/1  
Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 40 мм

3 листа теста для лазаньи	1,5 кг филе лосося без кожи и костей
500 г листового шпината, бланшированного,	300 г тертого сыра
2 луковицы, потушенные,	2 дольки чеснока, потушенные
1/8 л оливкового масла	6 дл соуса на белом вине
соль, перец, мускатный орех	

Листовой шпинат смешать с чесноком и луком. Добавить соль, перец, мускатный орех. Порезать филе лосося на ломтики. Смазать емкость GN небольшим количеством оливкового масла. Все ингредиенты разделить на 4 части. В качестве 1-ого слоя положить в емкость GN лист теста. Затем - шпинат и лосося, и в таком порядке попеременно все ингредиенты. В завершение полить все светлым соусом и сверху посыпать сыром. Выбрать режим "гарниры", "запеканка/грате", "с". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. При помощи позиционирующего устройства установить температурный зонд. Готовить.





### Картофель "хассельбакпотатис"

Рабочий режим: гарниры, запеканка/грате

Количество: 12 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 40 мм

12 картофелин (примерно 600 г), одинакового размера, не разваривающиеся

30 г тертого твердого сыра, напр., сыра пармезан

50 г сливочного масла

1 чайн.ложка соли

2 стол. ложки муки для панировки

Целые очищенные картофелины надрезать на 0,5 см и положить в емкость GN. Немного смазать сливочным маслом и посыпать сыром пармезан. Выбрать режим "гарниры", "запеканка/грате", "с". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. При помощи позиционирующего устройства установить температурный зонд. Готовить.

Рекомендация: Вместо сливочного масла можно также использовать масло с добавками пряных трав. Картофель "хассельбакпотатис" хорошо подходит к продуктам быстрого обжаривания или мясу, приготовленному на гриле. А также к холодному ростбифу.

### Картофель, запеченный со сливками, по-шведски

Рабочий режим: гарниры, запеканка/грате

Количество: 12 порций на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 20 мм

36 маленьких картофелин

3 луковицы-шалот, нарезанные кубиками и припущенные

150 г сливочного масла

1,2 л сливок

соль, молотый белый перец



Очищенный картофель смешать с маслом с емкости GN, 20 мм. Добавить сюда лук-шалот.

Картофель почти полностью залить сливками, приправленными специями. Выбрать режим

"гарниры", "запеканка/грате", "с". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт.

При помощи позиционирующего устройства установить температурный зонд. Готовить.



## гарниры

---

Тыква запеченная (по-японски)

Рабочий режим: гарниры, запеканка/грате

Количество: 4 кг на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 65 мм

4 кг тыквы

20 г соли

400 г сахара

140 г соевого соуса

прозрачный бульон

Нарезать тыкву, приправить солью и сахаром, пока на ней не выступит жидкость, положить в емкость GN, добавить остальные ингредиенты и накрыть чистой салфеткой. Выбрать режим "гарниры", "запеканка/грате", "без"; выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. При помощи позиционирующего устройства установить температурный зонд. Готовить.

Рекомендация: Запеченная тыква хорошо подходит для разогревания Finishing®.

Макаронная запеканка - Rigatoni di Sicilia del diavolo

Рабочий режим: гарниры, запеканка/грате

Количество: 12 порций на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 40 мм

750 г сваренных макарон ригатони

1 баночка помидор для пиццы

200 г вареного окорока

1 баночка тунца (примерно 200 г)

200 г горошка

3 стручка красного перца чили

2 луковицы, нарезанные кубиками и потушенные

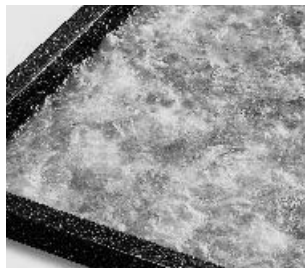
2 дольки чеснока, растертые

майоран, душица, соль

250 г сливок

200 г сыра для пиццы

немного оливкового масла



Смешать сваренные ригатони с луком и чесноком. Добавить стручки перца, душицу, майоран и окорок. Затем положить помидоры, тунца и горошек. Теперь слоями, попеременно, укладывать в емкость GN макароны, соус и сыр. Залить сливками и посыпать сыром. Выбрать режим "гарниры", "запеканка/грате", "с". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. При помощи позиционирующего устройства установить температурный зонд. Готовить.

## Рис "суши"

Рабочий режим: гарниры, рис

Количество: 2 кг на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкость CNS, 65 мм

2 кг риса "суши"

50 мл уксуса

Тщательно промыть рис в дуршлаге/сите и выложить в емкость GN. Добавить воды в соотношении 1:1,7. Выбрать режим "гарниры", "рис, приготовленный на пару". Загрузить продукт, вложить в емкость GN температурный зонд. Готовить.

Рекомендация: Данные по продолжительности варки Вы найдете на упаковке от риса и введете их на дисплее. В целом система SelfCooking Control® имеет свои предустановки. Если на упаковке никаких данных не приведено, варите рис в соответствии с предустановками системы. После окончания варки риса "суши" сразу достаньте его из емкости GN, приправьте уксусом и охладите.

## Баклажаны с мисо (по-японски)

Рабочий режим: гарниры, запеканка/грате

Количество: 20 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 20 мм

10 шт. баклажанов

10 шт. паприки

5 шт. помидор

150 г мисо Nacho-miso

100 мл мирин

200 мл оливкового масла

соль и сахар

20 листов японских трав (Ohba)

Баклажаны и паприку нарезать, выложить в емкость, приправить солью и сахаром. Оставить на 10-15 минут. Добавить оливковое масло, мисо Nacho-miso и нарезанные помидоры, выбрать режим "гарниры", "запеканка/грате", "без". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. При помощи позиционирующего устройства установить температурный зонд. Готовить. В конце добавить японские травы и подать на стол.

Рекомендация: Баклажаны подходят для регенерации Finishing®.



## гарниры

---

### Запеканка из макарон и окорока

Рабочий режим: гарниры, запеканка/грате

Количество: 12 порций на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 40 мм

600 г вареных макарон

150 г вареного окорока, нарезанного кубиками

2 помидора

итальянские травы

150 г тертого сыра Гауда

соль, перец, кайенский перец

150 г сливок

150 г молока

Сливочное масло для емкости GN

Смешать вареные макароны с окороком. Смешать нарезанные кубиками помидоры и травы.

Смешать яйца, сливки, сыр и молоко. Приправить солью, перцем и кайенским перцем. Все соединить вместе и залить жидкостью. Выбрать режим "гарниры", "запеканка/грате", "с". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт.

При помощи позиционирующего устройства установить температурный зонд. Готовить.

### Картофель "Грате"

Рабочий режим: гарниры, запеканка/грате

Количество: 20 порций на емкость GN 1/1

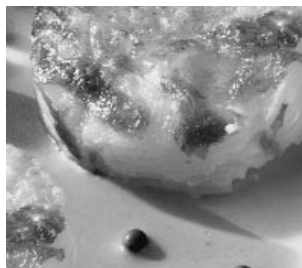
Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 40 мм

5 кг нарезанного картофеля

1 л сливок

соль, перец и мускатный орех

250 г тертого сыра



Выложить картофель в емкость GN слоями. Приправить сливки солью, перцем и мускатным орехом. Выложить на картофель. Посыпать тертым сыром. Выбрать режим "гарниры", "запеканка/грате", "с". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. При помощи позиционирующего устройства установить температурный зонд. Готовить.

Рекомендация: Сливки можно залить и горячими, это сократит время приготовления. Картофель можно также закладывать в емкость GN нарезанным по какой-либо форме и заливать только сливками, тогда от сыра можно отказаться.

Картофель "фри"  
Полуфабрикаты

Рабочий режим: гарниры, полуфабрикаты  
Количество: макс. 1,5 кг на емкость GN 1/1  
Аксессуары: 1/1 CombiFry®



Продукты, предварительно обжаренные во фритюре, такие как картофель фри, картофельные ломтики Wedges (картофель, разрезанный на 8 частей вдоль), "рёсти", картофель "Герцогиня", картофельные шарики. Вынуть продукт из упаковки и засыпать в емкость CombiFry®. Выбрать режим "гарниры", "полуфабрикаты". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. Температурный зонд не устанавливать.

Рекомендация: Замороженные продукты перед приготовлением разморозить. Большие объемы продукта можно подготовить за день до приготовления и хранить в закрытом виде в холодильной камере. Картофель можно солить еще до приготовления.

Фруктовая запеканка

Рабочий режим: гарниры, запеканка/грате  
Количество: 15 порций на емкость GN 1/1  
Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 40 мм

1 кг фруктов, например, яблок, абрикосов, вишен  
50 г миндальной соломки  
50 г замоченного изюма

Запеканка:

50 г сливочного масла	125 мл молока
100 г сахара	80 г муки
4 яйца	1/2 пакетика разрыхлителя

натертая цедра 1 лимона  
сливочное масло для смазывания

Отделить яичные желтки от белков. Масло, сахар и желтки взбить до пены. Добавить муку, разрыхлитель и молоко. Добавить взбитые до густоты белки и цедру лимона. Подготовить фрукты и положить их в смазанную маслом емкость GN. Сверху посыпать миндалем и изюмом. Залить массой для запеканки. Выбрать режим "гарниры", "запеканка/грате", "без". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. При помощи позиционирующего устройства установить температурный зонд. Готовить.

Рекомендация: Для приготовления запеканки можно также использовать бисквитную массу.



## гарниры

---

### Рис

Рис длиннозерный, басмати, "душистый", "суши", перловая крупа, манная крупа, красный рис

Рабочий режим: гарниры, рис на пару

Количество: 2,5 кг на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкость CNS, 65 мм

Вымыть рис и положить в емкость GN. Залить холодной водой. Выбрать режим "гарниры", "рис, приготовленный на пару", сразу же загрузить продукт и положить температурный зонд, весь полностью, в емкость GN. Время приготовления задать на дисплее согласно данным на упаковке. Готовить.

Рекомендация: Если на упаковке не указано время приготовления, используйте обычные для Вас параметры. Помните, что для приготовления различных сортов риса требуется различное количество холодной воды.

например:                   рис "суши", соотношение воды 1,7 : 1 кг риса  
                                  длиннозерный рис, соотношение воды 2:1 кг риса

Варить рис можно без крышки. Рис "суши", как обычно, сразу же после приготовления охладить или использовать специальное устройство быстрого охлаждения. Рис хорошо подходит для регенерации Finishing. Добавлять специи или ароматические вещества в рис можно, как обычно. Таков же порядок действий при приготовлении перловой или манной крупы. Вместо воды можно также использовать молоко. Дикорастущий рис нужно перед приготовлением замочить в воде.

Овощи, которые хорошо подходят для варки   Овощи свежие и глубокой заморозки, такие как, например: морковь, брокколи, горох, фасоль, сахарный горошек, паприка, шпинат, спаржа, кукуруза, кольраби, савойская капуста и многое другое.

Рабочий режим: гарниры, гарниры на пару

Количество: 2-5 кг на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости CNS, перфорированные, 55-90 мм

Подготовить овощи, как обычно. Выложить в емкость GN. Выбрать режим "гарниры", "гарниры, приготавливаемые на пару", задать время.

Рекомендация: Одновременно можно готовить самые разные овощи (смешения вкуса и запаха не происходит). Зеленые овощи сразу же после приготовления обдать ледяной водой или охладить в специальном устройстве быстрого охлаждения. Специи, такие как соль и сахар, не вымываются. Чтобы приготовление продукта шло равномерно, не используйте чрезмерно высокие емкости GN. Замороженные овощи готовить при температуре 130 °С. Время приготовления должно быть коротким, так как большинство замороженных овощей ранее бланшировалось.

Картофель

Картофель, батат, новый картофель, корни таро

Рабочий режим: гарниры, картофель/клецки

Количество: 8 кг на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости CNS, перфорированные, 90 мм

Картофель, например, нарезать (нарезать по форме, очистить или взять в мундире). Равномерно разложить в емкости GN. Выбрать режим "гарниры", "клецки/картофель", сразу же загрузить продукт и установить температурный зонд. Готовить.



Картофельные кнедли/клецки

Хлебные клецки, дрожжевые клецки, хлебные клецки, приготавливаемые в салфетке на пару

Рабочий режим: гарниры, клецки/картофель

Количество: 30 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкость CNS, 20 мм

3 кг очищенного, богатого крахмалом картофеля

400 г манной крупы

1 л молока

20 г соли

4 булочки, нарезанные кубиками и обжаренные

Натереть картофель и сильно отжать, поместив в салфетку. Жидкость собрать. Слить воду, а крахмал использовать для приготовления картофельного теста. Сварить из ингредиентов манную кашу. Натертый картофель залить горячей манной кашей, добавить крахмал и смешать. Сформировать одинаковые по величине кнедли и наполнить обжаренными кусочками булочки. Положить кнедли в емкости GN. Выбрать режим "гарниры", "клецки/картофель". Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. При помощи позиционирующего устройства установить температурный зонд. Готовить.

Рекомендация: После окончания приготовления кнедли можно хранить в горячей воде в емкости GN.

Кнедли хорошо подходят для регенерации Finishing®, если сделать их немного меньшими по размеру, макс. по 80-90 грамм. В этом же режиме можно выполнять приготовление готовых наборов различных клецок.



## гарниры

---

Пельмени "Дим Сум" - Haw Gow, тонкое тесто с начинкой из креветок (по-японски)

Рабочий режим: гарниры, гарниры на пару

Количество: 48 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкость CNS, 40 мм

Тесто:

250 г пшеничного крахмала

1 стол. ложка кукурузного крахмала

250-300 мл кипящей воды

50 г свиного смальца

Начинка:

300 г измельченных на

мясорубке креветок

90 г смальца

100 г побегов бамбука

2 весенние луковицы, нарезанные маленькими кубиками

Смешать все ингредиенты, необходимые для начинки. Закрыть крышкой и поставить в прохладное место. Насыпать в миску пшеничный и кукурузный крахмал и сделать в середине углубление. Добавить кипящую воду и при помощи ложки для теста быстро размешать до получения однородной массы. Закрыть крышкой и оставить на 10 минут. Подмешать в тесто смалец. Сформировать из теста колбаску и разделить ее пополам. Каждую колбаску нарезать на 24 кусочка одинакового размера и раскатать. Следите за тем, чтобы колбаска был постоянно накрыта, чтобы тесто не подсохло. Каждый кусочек теста раскатать примерно до 9 см. В середину положить начинку и края теста сложить. Края хорошенько защепить. Немного смазать емкость GN жиром и положить туда пельмени "Haw Gow". Выбрать режим "гарниры", "гарниры на пару". Задать время: 7 минут. Загрузить продукт и готовить.

Рекомендация: Приготовить пельмени "Haw Gow" можно также в корзинках "Дим Сум" на листьях бамбука. В блюдо подать английскую горчицу и соевый соус.

Дим Сум - Шао Май (по-японски)

Рабочий режим: гарниры, гарниры на пару

Количество: 48 штук на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкость CNS, 40 мм

400 г свиного фарша

250 г креветок, измельченных на мясорубке

10 шт. грибов шитаки, нарезанных кубиками

1 морковь, мелко нарезанная или зеленый

по 1 стол. ложке кунжутного масла, сахара, кукурузного крахмала

2 яичных белка

4 стол. ложки легкого соевого соуса

48 тестовых заготовок для вонтонов

горошек немного перца

Смешать все ингредиенты в миске и приправить. Положить начинку в середину заготовок для вонтонов и соединить края теста "узлом". Сверху начинка должна быть видна. В середину "Шао Май" положите несколько кубиков моркови или горошин. Смазать емкость GN небольшим количеством масла. Положить туда пельмени "Шао Май". Выбрать режим "гарниры", "гарниры на пару". Задать время: 12 минут. Загрузить продукт и готовить.

Рекомендация: Варить пельмени "Шао Май" можно также в специальных корзиночках на банановом листе. К этому блюду подается соевый соус, английская горчица или соус чили.



Яблочная запеканка "по бабушкиному рецепту"

Рабочий режим: гарниры, запеканка/грате

Количество: 15 порций на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 40 мм

Ингредиенты для 3-х запеканок

250 г сливочного масла

250 г муки

1/4 л молока

20 г соли

1 кг сахара

5 пакетиков ванильного сахара

30 яичных желтков

30 яичных белков

50 яблок средней величины

Муку слегка спассеровать на сливочном масле, добавить молоко и размешать так, чтобы не было комочков. Добавить соль и варить до консистенции густой каши. Немного охладить. Подмешать сахар, ванильный сахар и яичные желтки. Добавить взбитые до густоты белки. Выложить в смазанные сливочным маслом емкости GN и разместить на массе разрезанные на половинки яблоки так, чтобы они не касались друг друга. Выбрать режим "гарниры", "запеканка/грате", "без" и "среднее" подрумянивание. Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. При помощи позиционирующего устройства установить температурный зонд. Готовить.



### Хлебная запеканка

Рабочий режим: гарниры, запеканка/грате

Количество: 15 порций на емкость GN 1/1

Аксессуары: емкости с гранитовой эмалью, 60 мм

300 г старого хлеба

6 дл молока

200 г нежирного шпика, нарезанного кубиками

300 г сыра "Эмменталер", нарезанного ломтиками

2 дл молока

10 яиц

соль, перец, мускатный орех

Шпик обжарить до хрустящей корочки. Хлеб нарезать маленькими кубиками и залить горячим молоком, оставить на 15 минут. В емкость GN, смазанную сливочным маслом, выкладывать слоями хлеб со шпиком. В конце добавить сыр. Смешать молоко с яйцами и специями. Залить молоко, приправленное специями. Выбрать режим "гарниры", "запеканка/грате", "с" и "среднее" подрумянивание. Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. При помощи позиционирующего устройства установить температурный зонд. Готовить.

Рекомендация: Приготовить шпик можно в режиме "быстрое обжаривание", "продукт, нарезанный тонкими полосками" в емкости с гранитовой эмалью.

## 3.7 SelfCooking Center®: регенерация Finishing®



### Тарелка A la carte

Подходит для: разложенных по тарелкам, готовых блюд, которые затем загружаются в аппарат Предлагаемые варианты:

Блюда для банкета



**Рыба:** Пошированный лосось со шпинатом и картофелем  
Филе морского черта - гриль, с мангольдом и полентой  
Жареное филе морского языка, с брокколи и рисом  
Фаршированный усач со спаржей  
Жареный окунь с перцем чили, макрель-гриль

порционные блюда

**Мясо:** Свиные стейки, маринованные, с овощной запеканкой и запеченным картофелем  
Стейки-гриль любого вида с жареным картофелем  
Жаркое из свинины с картофелем "грате"  
Жаркое из свинины по-китайски или молочный поросенок, порционированные  
Тонкацу, панированная свинина по-японски  
Цыпленка-гриль, порционированные или целиком  
Порционированные гуси или утки с краснокочанной капустой и клецками  
Терияки, маринованные куски курицы, порционированная индюшка, фаршированная  
Порционированная утка по-пекински

контейнер и термокеды



контейнер без т.кеды

Цыпленок



**Овощи:** Запеканки, разложенные по порциям  
Овощные грате, нарезанные или в порционной посуде  
Лазанья с овощами, порционированная по тарелкам или чашкам  
Овощные тимбале, вынутые или нарезанные  
Японские нимоно в чашках  
"Дим Сум" в корзиночках с бамбуком  
Жареный рис с овощами, по-китайски (Fried Rice)



## Регенерация Finishing® - разогрев блюд на тарелках при проведении банкетов

---

Слово "банкет" означает, что Вы можете разогревать до полной готовности блюда, приготовленные Вами при помощи аппарата SelfCooking Center® и разложенные в холодном виде по тарелкам.

Рабочий режим: Finishing®, банкет

Количество: в зависимости от размеров Вашего SelfCooking Center® за один раз можно загружать 20-120 тарелок.

Аксессуары: оборудование RATIONAL для банкетов, состоящее из тележек-кассет для тарелок и термочехла.

Компоненты блюд в холодном состоянии раскладываются по тарелкам. Расположите продукты на тарелке так, как Вы привыкли делать это, раскладывая их в горячем состоянии перед подачей на стол. Каждая из тележек-кассет допускает использование тарелок диаметром до 31 см. Располагайте основные компоненты блюд, такие как рыба, птица или мясо, на тарелках таким образом, чтобы они касались тарелки не всей своей поверхностью. Положите что-нибудь между продуктом и тарелкой, чтобы автоматически создаваемый идеальный климат рабочей камеры мог оптимально воздействовать на всю поверхность продукта. После того, как продукты разложены по тарелкам, тележки-кассеты, закрыв их пленкой, отвести в холодильную камеру. Там готовые, разложенные по тарелкам блюда хранятся до тех пор, пока не придет их очередь для разогрева.

Выбрать режим "регенерация Finishing®, банкет". Задать время регенерации Finishing®-. Выждать фазу предварительного нагрева и загрузить продукт. (В настольных моделях перед началом регенерации Finishing® сначала нужно вынуть навесные рамы из рабочей камеры и заменить их планкой-направляющей для тележки-кассеты). Загрузить продукт в аппарат и установить термозонд. Разогревать блюда. Звуковой сигнал сообщит Вам о том, что регенерация блюд Finishing® завершена и Вы можете вынимать тележки-кассеты из аппарата SelfCooking Center®. Возьмите термочехол и накройте им тележку-кассету. Под ним блюда сохраняются горячими в течение макс. 20 минут. Идеально подходит для транспортировки тарелок к месту раздачи.

Доведите до готовности соус и подготовьте украшения для блюд. Берите тарелки по одной с тележки-кассеты, добавьте к блюдам соус и украсьте их. Когда Вы, таким образом, уже подаете тарелки на стол, одновременно с этим Вы можете запустить регенерацию новой порции тарелок.

Рекомендация: Время регенерации Finishing® зависит от диаметра продуктов, которые лежат на тарелке. Выбирайте параметры в соответствии с Вашими пожеланиями. Если на тарелке находятся продукты, которые приготавливались в режиме высокой влажности, то используйте для них настройку SelfCooking Control® "влажный". Если продукты на тарелке были приготовлены в режиме жарения или гриля, используйте настройку "сухой". Если на тарелке собраны продукты, которые готовились в разных режимах, то выберите среднюю настройку.

# Рецепты и советы пользователю

## Регенерация Finishing®



### Finishing® a la carte

Функция Finishing® a la carte потребуется Вам всегда в том случае, если Вы захотите воспользоваться возможностями SelfCooking Center® в системе обслуживания "а ля карт". Приготовленные продукты выкладываются в холодном виде на холодные тарелки, и после поступления заказа на данное блюдо оно разогревается в аппарате SelfCooking® Center.

Рабочий режим: Finishing®, a la carte

Количество: на одну загрузку/уровень - две тарелки друг за другом

Аксессуары: решетки GN 1/1 или противни для жарения и выпечки

Приготовленные, холодные продукты выкладываются на тарелки, художественно оформляются и стоят в готовом виде либо выкладываются сразу же после поступления заказа на блюдо - это зависит от того, какой порядок выполнения заказов предпочитают на Вашей кухне. Выбрать режим "Finishing®, a la carte", задать время Finishing® для уровней загрузки. Загрузить функцию SelfCooking Control® можно через несколько мгновений, именно когда блюда Вам действительно потребуются. Нажав клавишу для загрузки/уровня, подтвердите на дисплее, что Вы поместили туда оформленную тарелку для регенерации Finishing®. Установленное ранее время теперь истекает. Система SelfCooking Control® создает оптимальный климат в рабочей камере, а Вы можете теперь оформлять новые тарелки или подавать блюда на стол.

Рекомендация: Разогревать соусы нужно иным способом, но не при помощи функции регенерации. Соусы, если в них есть сливочное масло, легко загущаются в присутствии крахмала.

Разогрев цыплят при помощи функции Finishing®

Цыплята, цесарки, цыплята-пуляк

Рабочий режим: Finishing®, цыплята

Количество: в зависимости от размеров решеток Superspike: 4, 8, 10 или 12 штук.












Аксессуары: решетки Superspike для цыплят

Птица, приготовленная в режиме "птица".












Цыплят, после окончания процесса их приготовления, можно оставить на решетках Superspike и в таком виде охладить. В зависимости от потребности можно разогревать приготовленную птицу как всю целиком, так и по частям. Так - как это нужно Вам. Возьмите то количество птицы, которое необходимо. Чтобы быстрее загрузить продукт, используйте рамы с направляющими. Выбрать режим "Finishing®, цыплята", выждать время предварительного нагрева и загрузить продукт. Разогреть.

Рекомендация: Параметры, определяющие, насколько хрустящей должна быть корочка, нужно изменять, с учетом того, используются ли маринады и приправы. Учтите, что медовый, сладкий, соевый маринад и т.д. оказывают воздействие на цвет продукта.











## Примеры применения аппарата SCC для приготовления блюд по рецептам кулинарной книги






















Продукт	Емкости/аксессуары	Предварительный нагрев	Рабочий режим	Количество на загрузку примерно					
				6x1/1 6 штук	10x1/1 10 штук	10x2/1 20 штук	20x1/1 20 штук	20x2/1 40 штук	
Яблочный штрудель (тесто для штруделя)	противень для жарения и выпекания		выпечка, сладкая выпечка	6x1/1 6 штук	10x1/1 10 штук	10x2/1 20 штук	20x1/1 20 штук	20x2/1 40 штук	
Яблочный штрудель глубокой заморозки, смазанный топленым маслом противень для выпекания,	противень для жарения и выпекания или перфорированный, с тефлоновым покрытием		выпечка, сладкая выпечка	60 штук	100 штук	200 штук	200 штук	400 штук	
Бисквитный корж (бисквитные рулеты)	емкости с гранитовой эмалью, 20 мм		выпечка, сладкая выпечка	6 кг	10 кг	20 кг	20 кг	40 кг	
Бисквитный корж круглый Ø 26 см	решетка CNS		выпечка, сладкая выпечка	6 форм	10 форм	20 форм	20 форм	40 форм	
Сладкое тесто, пирожки из слоеного теста с пикантной начинкой, френчи (Frisoles) и выпекания или перфорированный, смазанное сливочным маслом для выпекания,	противень для жарения и выпекания или перфорированный, с тефлоновым покрытием		выпечка, пикантная выпечка	45 штук	75 штук	150 штук	150 штук	300 штук	
Мелкошпательные изделия из слоеного теста	противень для жарения и выпекания		выпечка, сладкая выпечка	12 штук	20 штук	40 штук	40 штук	80 штук	
Пирогги, выпеченные на листе	емкости с гранитовой эмалью, 40 мм		выпечка, сладкая выпечка	90 порц.	150 порц.	300 порц.	300 порц.	600 порц.	
Цветная капуста, кочан целиком	емкости CNS, перфорированные, 55 мм		Гарниры на пару	12 кочанов	20 кочанов	40 кочанов	40 кочанов	80 кочанов	
Цветная капуста запеченная с соусом Hollandaise	емкости с гранитовой эмалью, 40 мм		Гарниры, выбрать "запеканка/grate" - "с"	180 порц.	150 порц.	300 порц.	300 порц.	600 порц.	
Фасоль	емкости CNS, перфорированные, 55 мм		Гарниры, гарниры на пару	15 кг	25 кг	50 кг	50 кг	100 кг	
Заварное тесто изделия из заварного теста)	противень для жарения и выпекания		выпечка, сладкая выпечка	45 штук	75 штук	150 штук	150 штук	300 штук	
Жареный картофель	емкости с гранитовой эмалью, 20 мм		 230°C 20 %	12 кг	20 кг	40 кг	40 кг	80 кг	
Брокколи	емкости CNS, перфорированные, 55 мм		гарниры, гарниры на пару	15 кг	25 кг	50 кг	50 кг	100 кг	
Крем карамель (стеклянные емкости)	решетка или емкость CNS, 20 мм		гарниры на пару	120 штук	200 штук	400 штук	400 штук	800 штук	
Дерюжи, кохотницы, тимбале и тд.	решетка или емкость CNS, 20 мм		 88°C  100°C 20 мин.	12 штук	20 штук	40 штук	40 штук	80 штук	
Круассаны (глуб.заморозка, предв. теплообработка)	противень для жарения и выпекания		выпечка, пикантная выпечка	36 штук	60 штук	120 штук	120 штук	240 штук	
Яйца (сваренные вкрутую)	емкости CNS, перфорированные, 55 мм		 100°C 12 мин.	300 штук	500 штук	1000 штук	1000 штук	2000 штук	


















Продукт	Е.емкости/аксессуары	Предварительный нагрев	Рабочий режим	Количество на загрузку примерно					
				6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1	20x1/1	20x2/1
Яйца в конопиде (пошированное яйцо)	решетка или емкость CNS, 20 мм	90С	90С  10 мин.	60 штук	120 штук	100 штук	200 штук	200 штук	20x1/1 400штук
Запеченные взбитые яйца "Ouyate"	емкость с гранитовой эмалью, 40 мм	100С	85С  45 мин.	12 литров	24 литров	20 литров	40 литров	40 литров	80 литров
Взбитые яйца, запеченные в глине, привязанные к решеткам и подвешенные в рабочей камере	решетка или емкость CNS, 20 мм	85С	85С  30 мин.	15 литров	30 литров	30 литров	60 литров	60 литров	120 литров
Утки 1,5 Ц 2 кг	решетка-гриль для уток		птица, утка/гусь	6 штук	12 штук	10 штук	20 штук	20 штук	40 штук
Грудка утки "Барбарри"	противень для жарения и выпекания		быстрое обжаривание; натурал.	24 штук	48 штук	40 штук	80 штук	80 штук	160 штук
Фазан	противень для жарения и выпекания		птица	18 штук	36 штук	30 штук	60 штук	60 штук	120 штук
Филе "Веллингтон"	противень для жарения и выпекания		жаркое большой массы	24 кг	48 кг	40 кг	80 кг	80 кг	160 кг
Стейки из вырезки 200 г	Combi Grill		быстрое обжаривание; натурал.	72 штук	144 штук	120 штук	240 штук	240 штук	480 штук
Рыбные фрикадельки	емкость CNS, 20 мм		рыба, рыба на пару	300 штук	600 штук	500 штук	1000 штук	1000 штук	2000 штук
Рыбный террин	емкость CNS, 20 мм		рыба, рыба на пару	9 штук	18 штук	15 штук	30 штук	30 штук	60 штук
Форель жареная	противень для жарения и выпекания		рыба; рыба, жарение	36 штук	72 штук	72 штук	144 штук	144 штук	280 штук
Форель голубая	емкость CNS, 65 мм		рыба, рыба на пару	30 штук	60 штук	60 штук	100 штук	100 штук	200 штук
Биточки	противень для жарения и выпекания		быстрое обжаривание; натурал.	86 штук	172 штук	140 штук	280 штук	280 штук	560 штук
Гусь	решетка CNS и емкость CNS, 40 мм	75С	птица, утка/гусь  58С	4 штук	8 штук	6 штук	12 штук	12 штук	24 штук
Террин из дусиной печени	решетка или емкость CNS, 20 мм	75С	75С  58С	15 кг	30 кг	25 кг	50 кг	50 кг	100 кг
Овощная запеканка	емкости с гранитовой эмалью, 40 мм		гарниры, выбрать "запеканка/грате", "без"	120 порц.	240 порц.	200 порц.	400 порц.	400 порц.	800 порц.
Овощной флан в тиббале	решетка или емкость CNS, 20 мм	90С	90С  20 мин.	60 штук	120 штук	100 штук	200 штук	200 штук	400 штук
Овощные консервы, емкость - 1 литр	решетка или емкость CNS, 20 мм	100С	90С  40 мин.	45 штук	90 штук	75 штук	150 штук	150 штук	300 штук
Цыпленок-гриль 900 Ц 1100 г	решетка Superserie для цыплят		птица, цыпл. с приправами	16 штук	32 штук	24 штук	48 штук	48 штук	96 штук
Ножки цыпленка	решетка или емкость CNS, 20 мм		птица, куски цыпленка	72 штук	144 штук	120 штук	240 штук	240 штук	480 штук
Палтус пошированный	емкость CNS, 20 мм		рыба, рыба на пару	60 порц.	120 порц.	100 порц.	200 порц.	200 порц.	400 порц.
Пресервы 200 г	решетка или емкость CNS, 20 мм	100С	100С  40 мин.	120 штук	240 штук	200 штук	400 штук	400 штук	800 штук
Зачья ножка нашигованная, тушенная	емкости с гранитовой эмалью, 40 мм		жаркое большой массы, медленное жарение	36 штук	72 штук	60 штук	120 штук	120 штук	240 штук




Продукт	Емкости/аксессуары	Предварительный нагрев	Рабочий режим	Количество на загрузку примерно					
				6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1	20x1/1	20x2/1
Сливка зайдца	емкости с гранитовой эмалью, 20 мм		быстрое обжаривание; натурал.	24 штук	48 штук	40 штук	80 штук	80 штук	160 штук
Пирог из дрожжевого теста	емкости с гранитовой эмалью, 20 мм		выпечка, сладкая выпечка	6 кг	12 кг	10 кг	20 кг	20 кг	40 кг
Пленка из дрожжевого теста 500 г	противень для жарения и выпекания		выпечка, сладкая выпечка	6 штук	12 штук	10 штук	20 штук	20 штук	40 штук
Горячие фрукты, продукт глубокой заморозки, в сервировочной посуде	решетка или емкость CNS, 20 мм	 100°C	 70°C 4 мин.	90 штук	180 штук	150 штук	300 штук	300 штук	600 штук
Молодой горошек	емкости CNS, перфорированные, 55 мм	 100°C	 100°C 8 мин. гарниры, гарниры на пару	15 кг	30 кг	25 кг	50 кг	50 кг	100 кг
Пудинг "Кабинет"	решетка или емкость CNS, 20 мм	 100°C	 90°C 45 мин.	12 штук	24 штук	20 штук	40 штук	40 штук	80 штук
Пирог с творогом (корж из сдобного песочного теста)	емкости с гранитовой эмалью, 40 мм		выпечка, сладкая выпечка	150 порц.	300 порц.	250 порц.	500 порц.	500 порц.	1000 порц.
Жаркое из телятины, телятина, филейная часть	емкости с гранитовой эмалью, 20 мм		жаркое большой массы, медленное жарение	24 кг	48 кг	40 кг	80 кг	80 кг	160 кг
Телячья спинка, 2-3 кг	емкости с гранитовой эмалью, 20 мм		жаркое большой массы, универсальное жарение						
Телячье филе, говяжье филе, зачищенное	решетка CombiGrill		быстрое обжаривание; натурал.	24 штук	48 штук	40 штук	80 штук	80 штук	160 штук
Телячьи кости для соуса	емкости с гранитовой эмалью, 65 мм	 200°C	 150°C 90 мин.	12 кг	24 кг	20 кг	40 кг	40 кг	80 кг
Телячья оббивка с косточкой 250 г	решетка CombiGrill		 40%						
Телячья печень	емкости с гранитовой эмалью, 20 мм		быстрое обжаривание; натурал.	60 штук	120 штук	100 штук	200 штук	200 штук	400 штук
Шницель из телятины в панировке	емкости с гранитовой эмалью, 20 мм		быстрое обжаривание; натурал.	60 штук	120 штук	100 штук	200 штук	200 штук	400 штук
Телячья лопатка, телячья рулька	емкости с гранитовой эмалью, 40 мм		жаркое большой массы, универсальное жарение	24 кг	48 кг	40 кг	80 кг	80 кг	160 кг
Телячья грудка фаршированная	емкости с гранитовой эмалью, 40 мм		жаркое большой массы, универсальное жарение						
Морковь	емкости CNS, перфорированные, 55 мм	 100°C	 100°C 15 мин.	15 кг	30 кг	25 кг	50 кг	50 кг	100 кг
Картофельная запеканка	емкости с гранитовой эмалью, 40 мм		гарниры, гарниры на пару гарниры, выбрать "запеканка/гратае", "без"	120 порц.	240 порц.	200 порц.	400 порц.	400 порц.	800 порц.



Продукт	Е.емкости/аксессуары	Предварительный нагрев	Рабочий режим	Количество на загрузку примерно					
				6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1	20x1/1	20x2/1
Картофель в фольге	решетка или емкость CNS, 20 мм		гарниры, Картофель/клецки	120 штук	240 штук	200 штук	400 штук	400 штук	800 штук
Колочная свиная шейка, свиная ножка	решетка или емкость CNS, 20 мм		жаркое большой массы, медленная варка	9 штук	18 штук	15 штук	30 штук	30 штук	60 штук
Окорок с костью	решетка или емкость CNS, 20 мм		жаркое большой массы, медленная варка	2 штук	4 штук	3 штук	6 штук	6 штук	12 штук
Клецки / фрикадельки	емкость CNS, 20 мм		гарниры, клецки/картофель	180 штук	360 штук	300 штук	600 штук	600 штук	1200 штук
Кольраби	емкости CNS, перфорированные, 65 мм	 100°C	 100°C  8 мин.	15 кг	30 кг	25 кг	50 кг	50 кг	100 кг
Голубцы	емкости с гранитовой эмалью, 40 мм		жаркое большой массы, медленное жарение	75 штук	150 штук	125 штук	250 штук	250 штук	500 штук
Компот	емкость CNS, 65 мм	 100°C	 90°C  8 мин.	90 порц.	180 порц.	150 порц.	300 порц.	300 порц.	600 порц.
Лосось (так как он будет оформлен на блюде)	емкость CNS, 20 мм		рыба, рыба на пару	2 штук	4штук	3 штук	6 штук	6 штук	12 штук
Филе курицы, пошированное	емкость CNS, 20 мм		рыба, рыба на пару	60 штук	120 штук	100 штук	200 штук	200 штук	400 штук
Стейк из лосося на гриле	решетка CombiGrill		рыба; рыба, жарение	60 штук	120 штук	100 штук	200 штук	200 штук	400 штук
Суфле из лосося, дариоли, кохотницы, тимбале	емкость CNS, 20 мм		рыба, рыба на пару	60 штук	120 штук	100 штук	200 штук	200 штук	400 штук
Карэ ягненка	решетка CombiGrill		быстрое обжаривание; натурал.	72 штук	144штук	160 штук	320 штук	320 штук	640 штук
Кости ягненка для соуса	емкости с гранитовой эмалью, 65 мм	 200°C	 150°C  90 мин.  40%	12 кг	24 кг	20 кг	40 кг	40 кг	80 кг
Обвяная колета из мяса ягненка, примерно 70 г	решетка CombiGrill		быстрое обжаривание; натурал.	144 штук	288штук	240 штук	480 штук	480 штук	960 штук
Ножка ягненка без кости	емкости с гранитовой эмалью, 20 мм		жаркое большой массы, медленное жарение	6 штук	12 штук	9 штук	18 штук	18 штук	36 штук
Лазанья / каннелони	емкости с гранитовой эмалью, 40 мм		гарниры, выбрать "запеканка/гратен", "с"	120 порц.	240 порц.	200 порц.	400 порц.	400 порц.	800 порц.
Печеночный паштет в алюминиевом контейнере	решетка или емкость CNS, 20 мм		жаркое большой массы, универсальное жарение	18 кг	36 кг	30 кг	60 кг	60 кг	120 кг

Продукт	Емкости/аксессуары		Предварительный нагрев		Рабочий режим		Количество на загрузку примерно						
				80°C		80°C		6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1	20x1/1	20x2/1
Фрикадельки из печени	емкость CNS, 20 мм			80°C		80°C		180штук	360штук	300штук	600штук	600штук	1200штук
Мясные тефтели, примерно 50-80 г	противень для жарения и выпекания						72°C	180штук	360штук	300штук	600штук	600штук	900штук
Мраморный кекс в формах	решетка CNS							12 форм	24 форм	20 форм	40 форм	40 форм	80 форм
Рис, сваренный на молоке	емкость CNS, 65 мм							6 кг	12 кг	10 кг	20 кг	20 кг	40 кг
Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	противень для жарения и выпекания							9штук	18штук	15штук	30штук	30штук	60штук
Мусака	емкости с гранитовой эмалью, 40 мм							120 порц.	240 порц.	200 порц.	400 порц.	400 порц.	800 порц.
Сдобное песочное	противень для жарения и выпекания			160°C		160°C		144штук	288штук	240штук	480штук	480штук	960штук
тесто и отсадочное печенье							60%						
Корж из сдобного песочного теста	емкости с гранитовой эмалью, 20 мм			200°C		170°C	25 мин.	150 порц.	300 порц.	250 порц.	500 порц.	500 порц.	1000 порц.
Ракушки	емкость CNS, 65 мм			78°C		78°C	10 мин.	6 кг	12 кг	10 кг	20 кг	20 кг	40 кг
Украсения из фруктов, яблок, груш и т.д.	емкость CNS, 20 мм			100°C		90°C	6 мин.	180штук	360штук	300штук	600штук	600штук	1200штук
Фруктовые консервы (стеклянные емкости)	решетка или емкость CNS, 20 мм			100°C		100°C	60 мин.	30штук	60штук	50штук	100штук	100штук	200штук
емкость - 1 литр													
Стружки пармизи (фаршированные)	емкости с гранитовой эмалью, 40 мм							75штук	150штук	125штук	250штук	250штук	500штук
Паштеты	решетка CNS			200°C		170°C	35 мин.	12штук	24штук	20штук	40штук	40штук	80штук
Картофель в мушдире	емкости CNS, перфорированные, 55 мм							18 кг	36 кг	36кг	65 кг	65 кг	130 кг
Грибы	емкости CNS, перфорированные, 55 мм			100°C		100°C	15 мин.	6 кг	12 кг	10 кг	20 кг	20 кг	40 кг
Грибы жаренные	емкости с гранитовой эмалью, 20 мм							6 кг	12 кг	10 кг	20 кг	20 кг	40 кг
Идеала из спеного дрожжевого теста	противень для жарения и выпекания							60штук	120штук	100штук	200штук	200штук	400штук
Картофель фри, гл.б. заморозки 1,5 кг, продукты, предварительно обжаренные во фритюре	Combi Fry* 1/1 GN							12 кг	24 кг	20 кг	25 кг	25 кг	30 кг
Пирог "Киш лорен"	емкости с гранитовой эмалью, 20 мм							180штук	360штук	300штук	600штук	600штук	1200штук

Продукт	Емкости/аксессуары	Предварительный нагрев	Рабочий режим	Количество на загрузку примерно					
				6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1	20x1/1	20x2/1
Бедро курицы тушеное	емкости с гранитовой эмалью, 65 мм		жаркое большой массы, медленное жарение	18 кг	36 кг	30 кг	60 кг	60 кг	120 кг
Спинка курицы	емкости с гранитовой эмалью, 20 мм		жаркое большой массы, медленное жарение	6 штук	12 штук	10 штук	20 штук	20 штук	40 штук
Лопатка курицы тушеная	емкости с гранитовой эмалью, 65 мм		жаркое большой массы, медленное жарение	18 кг	36 кг	30 кг	60 кг	60 кг	120 кг
Рис, соотношение 2:1	емкость CNS, 65 мм		гарниры, рис на пару	6 кг	12 кг	10 кг	20 кг	20 кг	40 кг
Гигантские креветки	емкости с гранитовой эмалью, 20 мм		быстрое обжаривание, продукт, нарезанный тонкими полосками	180 штук	360 штук	300 штук	600 штук	600 штук	1200 штук
Жаркое из говядины, тушеное мясо	емкости с гранитовой эмалью, 65 мм		жаркое большой массы, медленное жарение	24 кг	48 кг	40 кг	80 кг	80 кг	160 кг
Говядина, филейная часть 200 г	решетка CombiGrill		быстрое обжаривание; натурал.	60 штук	120 штук	100 штук	200 штук	200 штук	400 штук
Говядина рулеты, рулет - 180 г	емкости с гранитовой эмалью, 65 мм		жаркое большой массы, медленное жарение	75 штук	150 штук	125 штук	250 штук	250 штук	500 штук
Ростбиф, Prime Rib	решетка или емкость CNS, 20 мм		жаркое большой массы, медленное жарение	2 штук	4 штук	3 штук	6 штук	6 штук	12 штук
Брюссельская капуста	емкости CNS, перфорированные, 55 мм	 100°C	 100°C  4 мин., гарниры, гарниры на пару	15 кг	30 кг	25 кг	50 кг	50 кг	100 кг
Сырая колбаса в оболочке для обжарки 1 кг	противень для жарения и выпекания		быстрое обжаривание, продукт, нарезанный тонкими полосками	12 кг	24 кг	18 кг	36 кг	36 кг	72 кг
Яичница-болтунья	емкость с гранитовой эмалью, 40 мм	 90°C	 90°C  20 мин.	12 литров	24 литров	20 литров	40 литров	40 литров	80 литров
Картофель, отваренный без кожуры	емкости CNS, перфорированные, 55 мм	 160°C	гарниры, картофель/колески	24 кг	48 кг	42 кг	85 кг	85 кг	170 кг
Песочное печенье	противень для жарения и выпекания	 160°C  12 мин.	 160°C  12 мин.	12 штук	24 штук	20 штук	40 штук	40 штук	80 штук
Саварен	решетка CNS		вешка, сладкая вешка + расстойка	30 штук	60 штук	50 штук	100 штук	100 штук	200 штук
Ребришки Bradelibs	решетка или емкость CNS, 20 мм	 100°C	быстрое обжаривание, маринад.	9 кг	18 кг	15 кг	30 кг	30 кг	60 кг
Спаржа свежая	емкости CNS, перфорированные, 55 мм	 90°C  30 мин.	 90°C  30 мин.	9 кг	18 кг	15 кг	30 кг	30 кг	60 кг
Шпинат	емкости CNS, перфорированные, 55 мм	 100°C	гарниры, гарниры на пару	6 кг	12 кг	10 кг	20 кг	20 кг	40 кг

Продукт	Емкости/аксессуары	Предварительный нагрев	Рабочий режим	Количество на загрузку примерно					
				6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1	20x1/1	20x2/1
Филе ромбовидной кам балы на овощном жюльене	емкость CNS, 20 мм		рыба, рыба на пару	60 штук	120 штук	100 штук	200 штук	200 штук	400 штук
Рулетки из морского языка	емкость CNS, 20 мм		рыба, рыба на пару	180 штук	360 штук	300 штук	600 штук	600 штук	1200 штук
Жаркое из свинины	решетка или емкость CNS, 20 мм		жаркое большой массы, универсальное жарение	24 кг	48 кг	40 кг	80 кг	80 кг	160 кг
Свиное жаркое с корочкой	решетка или емкость CNS, 20 мм		жаркое большой массы, жарение с корочкой	18 кг	36 кг	27 кг	54 кг	54 кг	108 кг
Свинные рульки	решетка или емкость CNS, 20 мм		жаркое большой массы, жарение с корочкой	18 штук	36 штук	30 штук	60 штук	60 штук	120 штук
Свинная пловная с острым, в панировке	емкости с гранитовой эмалью, 20 мм		быстрое обжаривание, паниров.	48 штук	96 штук	80 штук	160 штук	160 штук	320 штук
Медальоны из свинины 70 г	решетка CombiGrill		быстрое обжаривание; натурал.	72 штук	144 штук	120 штук	240 штук	240 штук	480 штук
Свиная шейка, свиное бедро	решетка или емкость CNS, 20 мм		жаркое большой массы, универсальное жарение	24 кг	48 кг	40 кг	80 кг	80 кг	160 кг
Свиная лопатка	решетка или емкость CNS, 20 мм		жаркое большой массы, универсальное жарение	24 кг	48 кг	40 кг	80 кг	80 кг	160 кг
Морская камбала, готовая для кулинарной обработки	противень для жарения и выпекания		рыба; рыба, жарение	30 штук	60 штук	50 штук	100 штук	100 штук	200 штук
Ломтики шпика	противень для жарения и выпекания		быстрое обжаривание, продукт, нарезанный тонкими полосками	120 штук	240 штук	200 штук	400 штук	400 штук	800 штук
Кекс "штоллен"	противень для жарения и выпекания		выпечка, сладкая выпечка + расстойка	12 Formen	24 Formen	20 Formen	40 Formen	40 Formen	80 Formen
Сладкий пирог со штрейзелем	емкости с гранитовой эмалью, 40 мм		выпечка, сладкая выпечка	120 порц.	240 порц.	200 порц.	400 порц.	400 порц.	800 порц.
Тафельшниц, бёча грудина, тельный язык	емкость CNS, 65 мм		жаркое большой массы, медленное жарение	24 кг	48 кг	40 кг	80 кг	80 кг	160 кг
Террин, мясо решетка	решетка или емкость CNS, 20 мм	80°C	 80°C 72°C КТ	24 штук	48 штук	40 штук	80 штук	80 штук	160 штук
Продукты глубокой заморозки, багеты, булочки	противень для жарения и выпекания		выпечка, пикантная выпечка	60 штук	120 штук	100 штук	200 штук	200 штук	400 штук
Пицца глубокой заморозки, тесто лепеленое	противень для жарения и выпекания		выпечка, пикантная выпечка	12 штук	24 штук	20 штук	40 штук	40 штук	80 штук
Очистка томатов	емкости CNS, перфорированные, 55 мм	100°C	 100°C  2 мин.	225 штук	450 штук	450 штук	900 штук	900 штук	1800 штук
			гарниры, гарниры на пару						





## Алфавитный указатель

А	Страница	Н	
Амаретто - "мраморный" кекс с амаретто	44	Тефтели по-шведски (Kottbullar)	17
Яблочная запеканка "по бабушкиному рецепту"	65	Паэлья с цыпленком	54
Яблочный пирог русский	41	Картофель "хассельбакпотатис"	57
Артишоки со шпиком	55	Плетенка из дрожжевого теста	47
Баклажаны с мисо (по-японски)	59	Курица с розмарином и чесноком	27
В		Курица с яблоками и картофелем	26
Багет итальянский	40	Куры, фаршированные фруктами и шпиком	25
Бисквитный рулет с малиновой начинкой	43	І	
Слоеные пирожки с брынзой	43	Инвольтини с травами - шницель из телятины с молодым сыром и пармским окороком	20
Пирог на листе по-шведски	50	К	
Цветная капуста запеченная	56	Филе трески, приготовленное на пару	35
Хлебная запеканка	66	Треска, крокеты - Vasalao	56
Wronnies - шоколадные пирожные с орехами	50	Телячья грудинка по-бернски	6
Пирожки с начинкой, Южный Тироль	44	Телячья рулька	9
С		Шницель из телятины с молодым сыром и пармским окороком	20
Свинина барбекю по-китайски	12	Кролик с чесноком по-испански	8
Китайские булочки с кунжутом - Sesame Buns	38	Картофель "Грате"	60
Свиная грудинка с хрустящей корочкой по-китайски	12	Картофельные кнедли/клецки	63
Рождественский кекс (штоллен)	45	Картофель	63
Полуфабрикаты / картофель фри	61	Картофель, запеченный со сливками, по-шведски	57
Custard Egg Tart	48	Копченая свинина по-шведски	14
D		Копченая свинина или окорок, засоленный в солевом растворе	11
"Дампфнудельн"	47	Крокеты из трески - Vasalao	56
Дим Сум - Haw Gow (по-японски)	64	Жаркое с корочкой, свинина	7
Дим Сум - Шао Май (по-японски)	64	Тыква запеченная (по-японски)	58
Е		L	
Утка/гусь	28	Лосось на гриле	30
Утиная грудка по-французски	25	Лосось в маринаде	31
F		Лосось пошированный	30
Стейк-филе	21	Лазанья с лососем	56
Finger Food - закуски, которые едят руками	21	Каре ягненка с цитрусом юзу	18
Finishing® И la carte	69	Ножка ягненка с розмарином и чесноком	7
Finishing® цыплята	69	М	
Finishing® -разогрев блюд на тарелках при проведении банкетов	68	Пирожное "мадлен" (Madeleines)	42
Рыбное филе в оливковом масле	33	Запеканка из макарон и окорока	60
Рыба, жареная рыба с имбирем	34	"Мраморный" кекс с амаретто-	44
Биточки по-шведски	16	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	42
Фруктовая запеканка	61	Маффины	48
G		N	
Креветки на гриле	16	Макаронная запеканка - Rigatoni di Sicilia del diavolo	58
Гусь/утка	28	Ореховый торт, Испания	38
Овощная тортилья	55	О / Р / Q	
Овощи, которые хорошо подходят для варки		Фруктовый пирог	52
Золотой лещ печеный	62	Паэлья с цыпленком-	54
Запеканка из макарон и окорока	33	Пикантные пирожки	39
Цыплята-гриль	60	Картофель фри / полуфабрикаты	61
Цыплята-гриль барбекю	24	Свинина барбекю по-китайски	12
		Ножка индейки с семенами пинии	26



	Страница
R	
Рис .....	62
Рис, "суши" .....	59
Тушеная говядина .....	10
Ростбиф .....	6
"Рорнудельн" .....	46
Морковный торт, Arpaу .....	49
S	
Соленая макрель на гриле (по-японски) .....	32
Окорок, засоленный в солевом растворе или копченая свинина .....	11
Линь жареный .....	34
Тушеное мясо, говядина .....	10
Шведское печенье - Семлор .....	40
Свиное жаркое с корочкой .....	7
Свиная грудинка с хрустящей корочкой по-китайски	12
Жаркое из свинины .....	10
Свиная вырезка, фаршированная пармским окороком	19
Свинина с баклажанами .....	18
Свинные рульки .....	8
Стейк из свиной шейки, маринованный .....	20
Свиной шницель в панировке .....	22
Хек - мерлуза / мерлуза аль-орно .....	31
Морской язык с персиками и грушами .....	35
Семлор - шведское печенье .....	40
Булочки с кунжутом, по-китайски - Sesame Buns ..	38
Sirloin Steak - стейк из говяжьей вырезки .....	17
Молочный поросенок по-китайски .....	13
Стейк гамбургский .....	19
Стейк из говяжьей вырезки (Sirloin Steak) .....	17
Рис "суши" .....	59
T	
Тфельшпиц .....	11
Пикантные пирожки .....	39
Кальмары фаршированные .....	32
Коржи для тортов .....	46
Тортилья овощная .....	55
Тортилья по-испански .....	54
Индейка .....	24
U / V / W	
Белый хлеб .....	41
X / Y / Z	
Козленок с медвежьим луком (черемшой) .....	9
Плюшки с корицей - "канельбуллар" .....	51

# CombiLink® Ц Ваш виртуальный ассистент

За несколько секунд Вы составляете Ваши собственные программы приготовления и даже имеете свободный доступ к бесчисленным программам приготовления RATIONAL в Интернет. Система автоматического документирования HACCP всегда гарантирует Вам гигиеническую безопасность. Для получения более подробной информации закажите наш проспект CombiLink®

## ChefLine® Линия "Chef Line" -

воспользуйтесь знаниями и опытом наших поваров

365 дней в году Вы можете связаться с опытными шеф-поварами, специалистами фирмы RATIONAL по горячей линии "ChefLine®". Таким способом мы гарантируем Вам самую быструю и компетентную помощь. Воспользуйтесь многолетним опытом шеф-поваров - специалистов фирмы RATIONAL. Просто позвоните нам. Мы Вам поможем.

Вы можете позвонить по следующим телефонам:

Canada	Toll Free 877-536-7272	итальянский язык	800 260343
немецкий язык	+49 (0) 8191 327300	японский язык	+81 (0) 33812 6223
английский язык	+44 (0) 7743 389863	шведский язык	+46 (0) 4619 8950
французский язык	+33 (0) 6876 85719	USA	Toll Free 866-306-2433



### EUROPE

**RATIONAL Großküchentechnik**  
Iglinger Straße 62  
86899 Landsberg a. Lech/GERMANY  
Tel.: +49 1805 998899  
Fax: +49 8191 327231  
E-mail: grosskuechentechnik@rational-online.de  
www.rational-online.de

**RATIONAL Belgium nv**  
Tel: +32 15 285500  
Fax: +32 15 285505  
E-mail: info@rational.be

**RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.**  
Tel: +34 93 4751750  
Fax: +34 93 4751757  
E-mail: rational@rational-iberica.com  
www.rational-iberica.com

**RATIONAL Italia S.r.l.**  
Tel: +39 041 5951909  
Fax: +39 041 5951845  
E-mail: info@rationalitalia.it  
www.rationalitalia.it

**RATIONAL Nederland**  
Tel: +31 546 546000  
Fax: +31 546 546099  
E-mail: info@rational.nl  
www.rational.nl

**RATIONAL Polska**  
Tel: +48 22 8649326  
Fax: +48 22 8649328  
E-mail: info@rational-polska.pl  
www.rational-polska.pl

### EUROPE

**RATIONAL Scandinavia AB**  
Tel: +46 46 235370  
Fax: +46 46 235379  
E-mail: info@rational.nu  
www.rational.nu

**RATIONAL Schweiz**  
Tel: +41 62 7973444  
Fax: +41 62 7973445  
E-mail: cpc@rationalag.ch  
www.rationalag.ch

**RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.**  
Tel: +386 (0)2 8821900  
Fax: +386 (0)2 8821901  
E-mail: info@slorational.si  
www.slorational.si

**RATIONAL UK**  
Tel: +44 1582 480388  
Fax: +44 1582 485001  
E-mail: rational@rational-uk.co.uk  
www.rational-uk.com

**Представительство  
РАЦИОНАЛЬ АГ**  
Тел: +7 095 5043483  
Факс: +7 095 9807230  
Эл. почта: info@rational-rusland.com

**RATIONAL AG**  
Tel: +49 8191 3270  
Fax: +49 8191 21735  
E-mail: info@rational-ag.com  
www.rational-ag.com

### NORTH AMERICA

**RATIONAL Canada Inc.**  
Tel: 905 567 5777  
Fax: 905 567 2977  
E-mail: postmaster@rationalcanada.com  
www.rationalcanada.com

**RATIONAL USA**  
Tel: (888) 320-7274  
Fax: (847) 755-9584  
E-mail: info@rationalusa.com  
www.rationalusa.com

### ASIA

**株式会社 ラショナル・ジャパン**  
Tel: (03) 3812-6222  
Fax: (03) 3812-6288  
メールアドレス: info@rationaljapan.co.jp  
ホームページ: www.rationaljapan.co.jp

**RATIONAL Korea**  
전화: +82-2-545-4599  
팩스: +82-2-3443-5131  
E-mail: info@rationalkorea.co.kr  
www.rationalkorea.co.kr

**RATIONAL 上海**  
电话: +86 21 64737473  
传真: +86 21 64730197  
电邮: shanghai.office@rational-china.com  
www.rational-china.com