

Nízkoteplotní a šetrné vaření ve společném stravování



Konference Školní stravování 2017

Jan Uhlíř

Nízkoteplotní a šetrné vaření ve společném stravování

Moderní tepelná úprava

- probíhá v nízkých teplotách 70 – 90°C
- s nízkými váhovými úbytky – nižší o 15 – 20 %
- s vysokou výživovou hodnotou upravované suroviny
- s velmi nízkou spotřebou energií
- s perfektním výsledkem – měkkost, šťavnatost, stravitelnost
- bezpečně díky pokrmové sondě

Nízkoteplotní a šetrné vaření ve společném stravování

Určené pro:

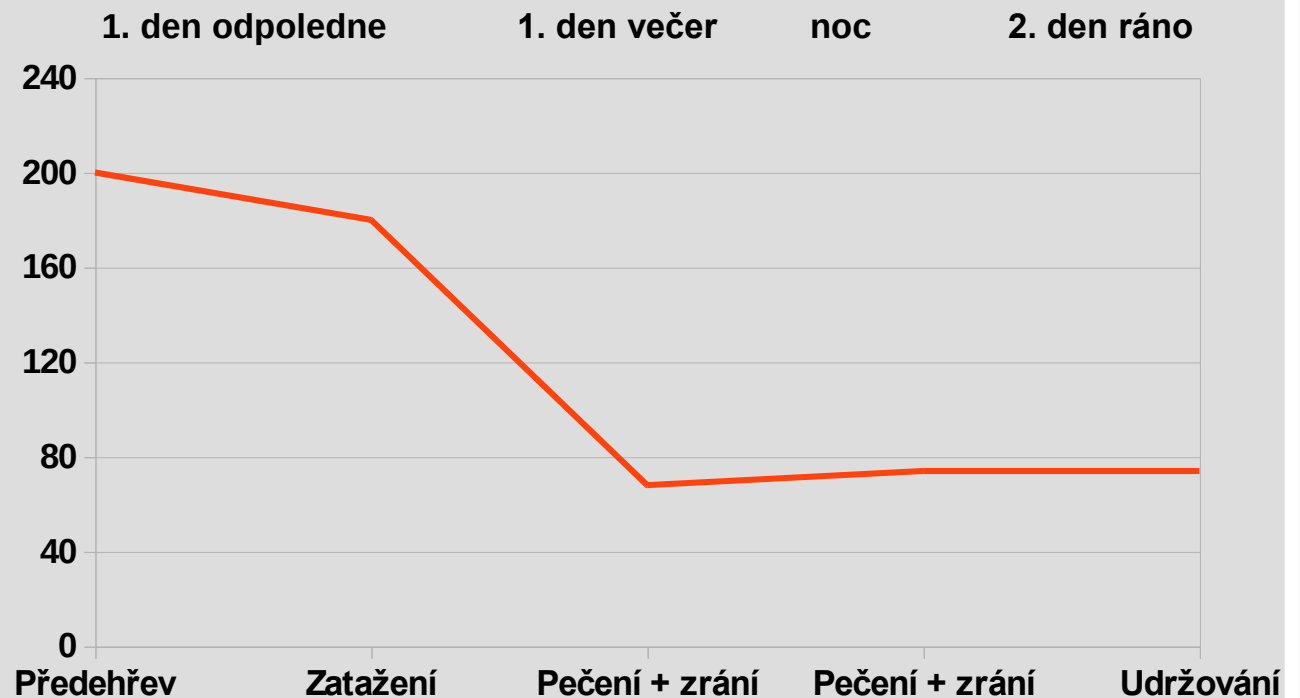
- pečení / grilování masa vcelku
- pečení / dušení masa vcelku v základu na omáčku
- vaření / tažení masa vcelku ve vývaru

Nízkoteplotní a šetrné vaření ve společném stravování

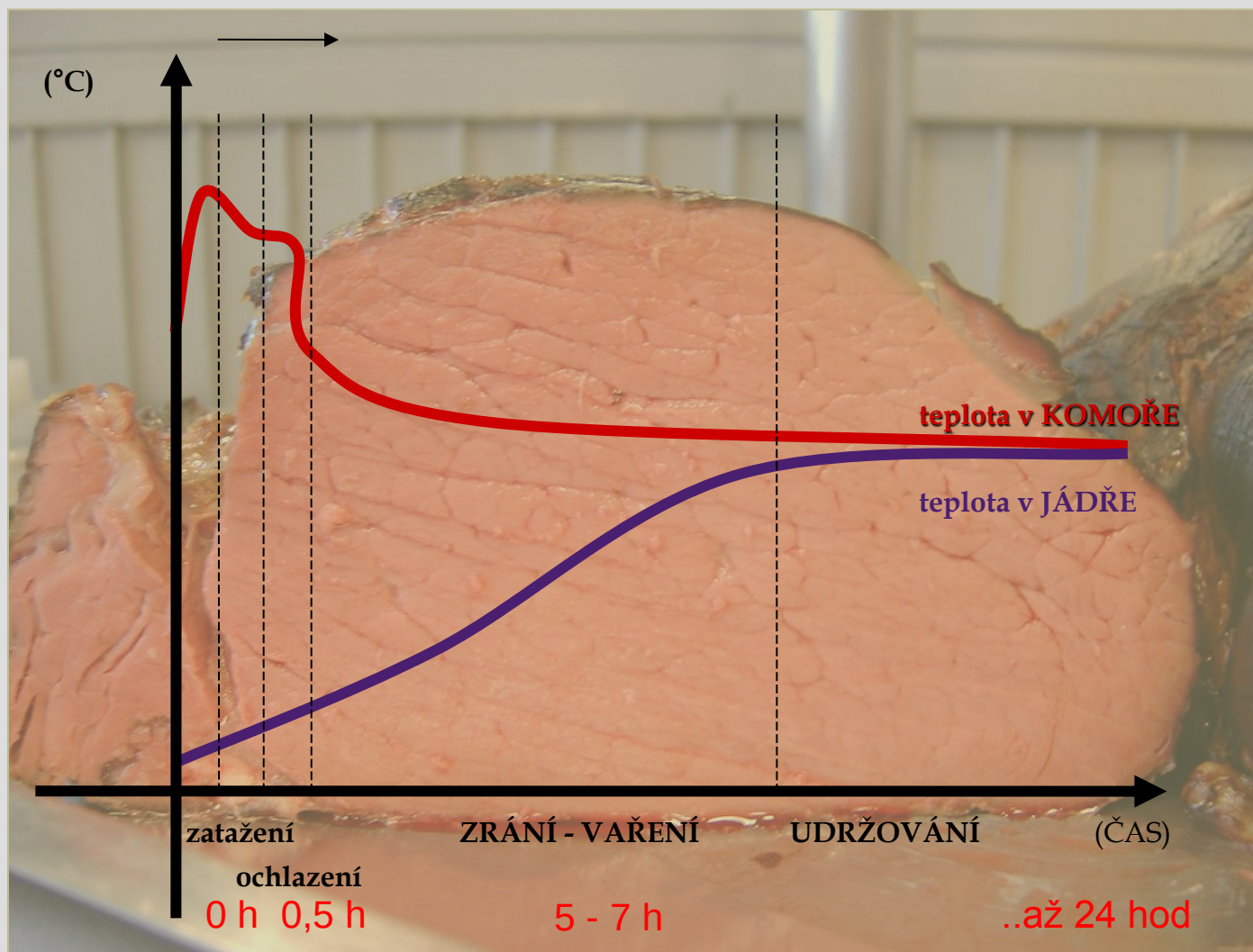
Proces:

1. PŘEDEHŘEV
2. ZATAŽENÍ
3. PEČENÍ - ZRÁNÍ
4. UDRŽOVÁNÍ

mikrobiologická
bezpečnost až na 24 hod



Nízkoteplotní a šetrné vaření ve společném stravování



Nízkoteplotní a šetrné vaření ve společném stravování

Ideální použití na:

- Vepřová pečeně vcelku (úprava na roštu nebo nízké GN nádobě)
- Hovězí svíčková (úprava v zeleninovém základu)
- Hovězí maso vařené – rajská, koprová om. (úprava ve vývaru)
- Pečená drůbež - kachna / krůta
- Slepíčí a hovězí vývary

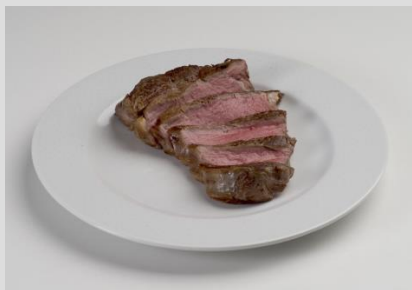
Nízkoteplotní a šetrné vaření ve společném stravování

Výsledky:

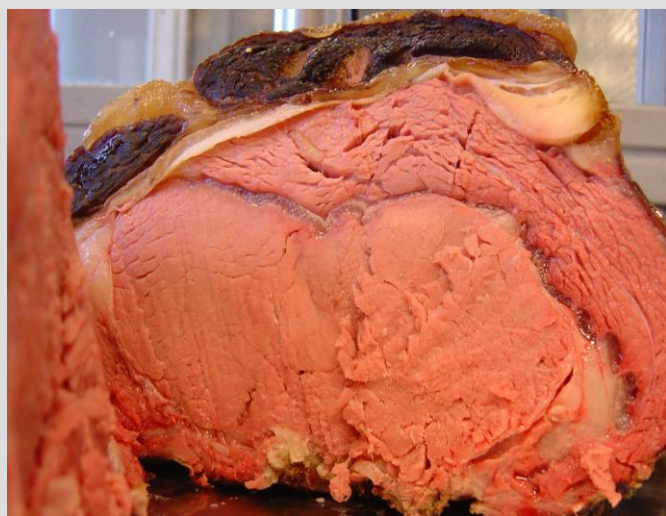
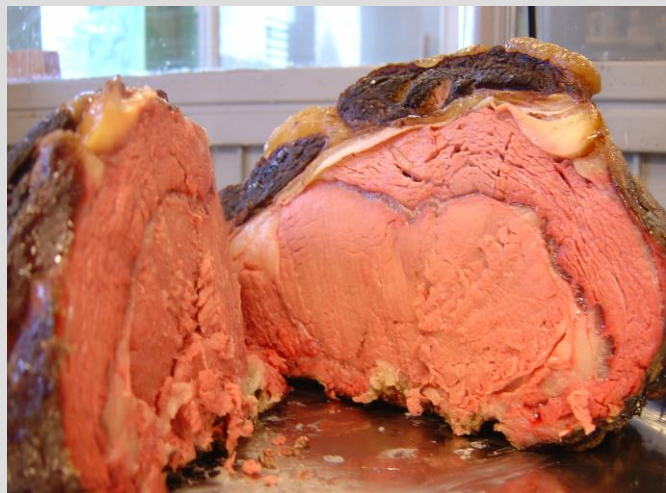
- maximální šťavnatost masa a rovnoměrnost propečení
- více času na přípravu dalších pokrmů
- nízká spotřeba (6 kW u konvektomatu 10GN1/1 za celou noc)
- viditelná větší porce pro strávnicka

ale hlavně

.... opět jíme hovězí!



Nízkoteplotní a šetrné vaření ve společném stravování



Hovězí pečeně (+udržování)	
Váha za syrova: 3.52 kg	Konečná váha: 2.74 kg
Váhový úbytek (po 14 hodinách udržování) 22.2%	
Opečení – zatažení 10 min	
Čas „zrání – pečení“ 4 h a 30 min	
Čas udržování 14 hodin	
Celkový čas tepelné úpravy 18 h a 40 min	

Nízkoteplotní a šetrné vaření díky moderní chytré technologii

Vhodné technologie:

1. KONVEKTOMAT – s dostatečnou výbavou
2. MULTIFUNKČNÍ PÁNEV
3. NÍZKOTEPLITNÍ PEC, HOLDOMAT

VŠE VYBAVENO TEPLITNÍ POKRMOVOU SONDOU A CHYTRÝMI
PROGRAMY PRO VŽDY STEJNÉ OPAKOVATELNÉ VÝSLEDKY

Stánek KOVOSLUŽBA OTS, a.s.



Chcete víc informací?

Navštivte náš stánek KOVOSLUŽBA OTS, a.s. zde v předsálí

Rádi Vám poradíme

Děkuji za pozornost

**JAN UHLÍŘ
Technolog
KOVOSLUŽBA OTS, a.s.**