



Рецепти за приготвяне на Су вид изкушения

Описаните по-долу рецепти не претендират за изчерпателност и уникалност. Целта им е да предизвикат вашето въображение и да събудят любовта ви към вкусната храна.

Свински месни изкушения

Продукт						Предложения за приготвяне
Свински ребра	190°	4 мин.	пържене във фритюрник			Извадете ги от плика. Нарезете ребрата на парчета от по една кост. Оваляйте ги в нишесте и ги изпържете.
	180°	12 мин.		печене		Извадете ги от плика. Намажете цялото парче със смес от мед, горчица и балсамов оцет. Поставете го в гастронорма, след което го изпечете.
	160°	6 мин.	приготвяне в тиган			Извадете ги от плика. Нарезете ребрата на парчета от по една кост. Оваляйте ги в нишесте и ги запържете в малко мазнина. Добавете сос Терияки и поръсете със сусам.
	220°	8 мин.			приготвяне на скара	Извадете ги от плика. Можете да нарежете ребрата на парчета от по една кост или да ги запазите на цяла лента. Пригответе ги на барбекю/ скара. Преди сервирането им ги намажете с барбекю сос или друг по ваш избор.
Свински джолан с кост	180°	22 мин.		печене		Извадете джолана от плика и го поставете в гастронорма. Изсипете върху него желирания сос (жуто от опаковката) и го изпечете.
Свински джолан без кост (ед.порця)	180°	8 мин.		печене		Извадете джолана от плика и го поставете в гастронорма. Изсипете върху него желирания сос (жуто от опаковката). Поставете алуминиево фолио и го изпечете.
				готвене		При готвене на ястие, добавете джолана 10 мин. преди то да е готово, без да променяте температурата.
Свинско месо (цяло парче)	90°	25 мин.		комбинирано печене и пара		Извадете месото от плика и го поставете в гастронорма. Отделете желирания сос (жуто от опаковката) и го използвайте за приготвяне на сос. Нарезете месото на слайсове.
	200°	6 мин. (3+3)			приготвяне на скара	Извадете месото от плика и го нарежете на карета. Запечете ги на барбекю по три минути от всяка страна.
Свинско месо за готвене (на кубчета)		5 мин.		готвене		Извадете месото от плика без да го затопляте. Запазете желирания сос (жуто за приготвяне) на сос. Добавете месото 5 мин. преди ястието да е готово.

Дърпано свинско месо	90°	25 мин.		комбинирано печене и пара		Стоплете плика с месото преди да го отворите. ВАЖНО!!! Температурата на конвектомата не трябва да надвишава 90 градуса. Извадете месото заедно с жуто и ги поставете в дълбока форма. С помощта на две вилици започнете да го раздърпвате на конци (по дължина на мускулните влакна), докато сосът се абсорбира от месото. При желание от ваша страна можете да добавите сос, домати паста, пикантен сос и др.
----------------------	-----	---------	--	---------------------------	--	--

Телешки месни изкушения

Продукт						Предложения за приготвяне
Телешки бузи	180°	12 мин.		печене		Извадете ги от плика и ги поставете в гастронорма. При желание от ваша страна добавете глазировка или допълнително овкусяване, но не и сол. Изпечете продукта.
Телешки ребра	180°	15 мин.		печене		Извадете ги от плика и ги поставете в гастронорма. При желание от ваша страна добавете глазировка или допълнително овкусяване, но не и сол. Изпечете продукта.
	220°	6 мин. от всяка страна			приготвяне на скара	Извадете ги от плика. Можете да нарежете ребрата на парчета от по една кост или да ги запазите на цяла лента. Пригответе ги на барбекю/ скара. При желание от ваша страна преди сервирането им ги намажете с барбекю сос или друг такъв по ваш избор.
Телешки джолан с кост	180°	40 мин.		печене		Извадете джолана от плика и го поставете в гастронорма. Намажете го с масло. Изсипете в гастронормата желирания сос/ жуто от опаковката. При необходимост добавете допълнително бульон или бяло вино, докато достигне поне 1 см. от дъното на съда. Покрийте с алуминиево фолио и изпечете
	90°	35 мин.		комбинирано печене и пара		Стоплете плика с месото преди да го отворите. ВАЖНО!!! Температурата на конвектомата не трябва да надвишава 90°C.
Телешки джолан без кост (ед. порция)	180°	8 мин.		печене		Извадете джолана от плика и го поставете в гастронорма. Намажете го с масло. Изсипете в гастронормата желирания сос/жуто от опаковката. Поставете алуминиево фолио и го изпечете.
				готвене		При готвене на ястие, добавете джолана 10 мин. преди то да е готово, без да променяте температурата.
Телешко крехко месо (ед. порция)	180°	12 мин.		печене		Извадете го от плика и го поставете в гастронорма. Залейте продукта с желирания сос (жуто от опаковката) и го изпечете. Ако месото ви се стори сухо, покрийте гастронормата с алуминиево фолио и увеличете времето с 5 минути.

Телешко крехко месо (ед. порция)	180°	12 мин.		печене		Извадете го от плика и го поставете в гастронорма. Залейте продукта с желирания сос (жуто от опаковката) и го изпечете. Ако месото ви се стори сухо, покрийте гастронормата с алуминиево фолио и увеличете времето с 5 минути.
Телешко месо (цяло парче)	90°	тегло ~ 1 кг.: 10 мин.; тегло ~ 2 кг.: 20 мин.; тегло ~ 3 кг.: 25 мин.		комбинирано печене и пара		Извадете месото от плика и го поставете в гастронорма. Отделете желирания сос (жуто от опаковката) и го използвайте за приготвяне на сос. Нарежете месото на слайсове. Времето за печене варира в зависимост от големината на парчето при тегло ~ 1 кг.: 10 минути; при тегло ~ 2 кг.: 20 минути; при тегло ~ 3 кг.: 25 минути.
Телешко месо за готвене (на кубчета)	180°	3 мин.		печене		Извадете охладеното месо от плика и го нарежете на желаните от вас слайсове. Поставете ги в гастронорма и ги залейте с желирания сос (жуто от опаковката). Затоплете ги за 3 мин.
Телешко месо за готвене (на кубчета)		5 мин.		готвене		Извадете месото от плика без да сте го затопляли. Запазете жуто за приготвяне на сос. Добавете месото 5 минути преди ястието да е готово.

Птичи месни изкушения

Продукт						Предложения за приготвяне
Патешко бутче (конфи)	180°	14 мин.		печене		Извадете патешкото бутче и го сложете в гастронормата. Оберете цялата останала патешка мас от плика и я намажете върху патешкото бутче. Изпечете го.
Пуешко месо за готвене (на кубчета)	90°	20 мин.		комбинирано печене и пара		Затоплете плика преди да го отворите. ВАЖНО!!! Температурата на конвектомата не трябва да надвишава 90°.
		5 мин.		готвене		Извадете месото от плика без да го затопляте. Запазете желирания сос (жуто от опаковката) за приготвяне на сос. Добавете месото 5 минути преди ястието да е готово.

Легенда

					
температура на готвене	време на термична обработка	тиган/фритюрник	конвектомат (режим на работа)	скара/барбекю	