

**retigo®**

*Vision*  
**KUCHAŘKA**  
pro snadnou obsluhu konvektomatů RETIGO Vision





## VÁŽENÍ PŘÁTELÉ

do rukou se vám dostává druhé vydání Kuchařky RETIGO - malého rádce v dobách, kdy budete kouzlit výtečné pokrmy pro své zákazníky, resp. strávníky.

Tato publikace byla vytvořena odbornými kuchaři RETIGO a jsou v ní obsaženy nejužívanější postupy vaření v parních konvektomatech aplikované na konvektomaty RETIGO Vision. Naleznete zde různé úpravy běžných druhů mas, vaření příloh a zeleniny, pečení pečiva, ale i některé zahraniční recepty a postupy. Do kuchařky jsme zařadili i krátký popis základních ovládacích prvků konvektomatu RETIGO Blue a Orange Vision pro lepší orientaci v množství funkcí a nastavení.

Kuchařka je vytvořena především pro ty uživatele, u kterých předpokládáme znalost receptur pokrmů, a proto jsou zde uvedeny pouze postupy tepelného zpracování připravené potraviny v konvektomatu RETIGO Vision.

Prosím, mějte na paměti, že Kuchařka RETIGO NENÍ návod na použití parního konvektomatu a slouží pouze jen jako pomocník a inspirace při používání konvektomatů RETIGO VISION. Pro bezproblémové užívání konvektomatu a smysluplné využití Kuchařky RETIGO si nejprve přečtěte návod na použití vašeho typu konvektomatu, který je součástí dodaného zařízení.

Dovolte, abychom vám poděkovali za přízeň firmě RETIGO - českému výrobcí gastronomických zařízení a popřáli vám mnoho voňavých a chutných zážitků v tak krásném oboru, jako je gastronomie.

Dobrou chuť a mnoho elánu do vaší záslužné práce přeje

RETIGO tým

## Obsah a členění

Hovězí maso

Vepřové maso

Drůbež

Ryby

Přílohy

Moučná jídla

Moučníky

Moderní gastronomie

Mezinárodní kuchyně

Gastronádoby

Tabulky a rejstřík



# Blue Vision

Ovládací panel konvektomatu



## Ovládání a režimy

### Základní ovládací tlačítka

Konvektomat RETIGO Blue Vision je vybaven dotykovým ovládacím panelem. Jednotlivé funkce jsou voleny jednoduchým způsobem, a to jemným "klepnutím" na požadovaný symbol na displeji, nebo na příslušné tlačítko požadovaného režimu úpravy jídel.

V horní části panelu, nad displejem, se nachází tři tlačítka pro volbu varného režimu a v části pod displejem jsou umístěna tlačítka "VISION AGENT" a "START/STOP".



#### Tlačítko režimu Horký vzduch

Po stlačení přednastaví hodnoty pro vaření takto:

**Doba přípravy: 30 min. | Teplota prostoru: 180 °C | Vlhkost: 0 %**

- Hodnoty času lze upravit v rozsahu 1 min. – 23 hod. 59 min. • Hodnotu teploty lze upravit v rozsahu 30–300 °C
- Použití: pečení, smažení, grilování, minutková kuchyně • Nahrazuje pečení na pániči či v troubě, smažení ve fritéze apod.



#### Tlačítko režimu Horký vzduch s párou

Po stlačení přednastaví hodnoty pro vaření takto:

**Doba přípravy: 30 min. | Teplota prostoru: 160 °C | Vlhkost: 50 %**

- Hodnoty času lze upravit v rozsahu 1 min. – 23 hod. 59 min. • Hodnotu teploty lze upravit v rozsahu 30–300 °C
- Použití: šetrné pečení (maso, moučníky), zapékání pokrmů • Nahrazuje pečení s potřebou neustále podlévat a nebo úpravy, kde si pokrm vyžaduje určité procento vlhkosti a zároveň úpravu horkým vzduchem apod.



#### Tlačítko režimu Pára

Po stlačení přednastaví hodnoty pro vaření takto:

**Doba přípravy: 30 min. | Teplota prostoru: 99 °C | Vlhkost: 100 %**

- Hodnoty času lze upravit v rozsahu 1 min. – 23 hod. 59 min. • Hodnotu teploty lze upravit v rozsahu 30–130 °C
- Použití: vaření • Nahrazuje vaření ve vodě.



#### Tlačítko VISION AGENT

- Slouží k zobrazení návodů k jakémkoliv ikoně. Stiskněte tlačítko Agenta a pak ikonu, kterou chtete objasnit. Objeví se návod.



#### Tlačítko START/STOP

- Slouží ke spuštění a zastavení varného procesu.

# Blue Vision

Dotykový displej Vision Touch



• AUTOMATICKÉ MYTÍ

• EASY COOKING

• NÁPOVĚDA

• PROGRAMY

• SERVIS

• EXTRAS

• MANUÁLNÍ NASTAVENÍ

Ostatní ovládací ikony a jejich funkce



Nastavení času

- Umožní nastavení času varného procesu v rozsahu 1 min. – 23 hod. 59 min.



Nastavení teploty jádra

- Umožní nastavení teploty jádra (30–110 °C). Po dosažení této teploty dojde k ukončení varného procesu.



Nastavení teploty

- Umožní nastavení teploty varného procesu v rozsahu povoleném jednotlivými režimy.



Speciální funkce

- Umožní nastavení speciálních funkcí konvektomatu.



Automatický start

- Funkce, která nabízí nastavení času pro automatický start.



Cook&Hold

- Funkce umožňující udržení pokrmu po technologické úpravě v požadované teplotě.



Delta T

- Zabezpečí konstantní rozdíl mezi teplotou v jádře masa a varného prostoru.



Trvalý osvit

- Nastavení trvalého osvícení varného prostoru.



Manuální vlhkání

- Při stisku této ikony zvýšte úroveň vlhkosti ve varné komoře.



Zvukový signál

- Nastavení zvukového signálu po skončení jednotlivých kroků programu.



Klapka

- Umožní otevřením klapky odvětrání varného prostoru od přebytečné vlhkosti.



Taktování ventilátoru

- Nastaví speciální režim otáčení ventilátoru pro šetrné pečení, případně udržování potravin na výdejní teplotě.



Předehřev/chlazení

- Zvolí režim automatického předehřevu komory před pečením, případně automatického zchlazení komory v případě příliš vysoké počáteční teploty.



Poloviční výkon

- Zvolí režim poloviční spotřeby energie.



Otáčky ventilátoru

- Nastaví rychlosť otáčení ventilátoru v 5 rychlostech.



Golden Touch

- Zajistí zapečení pokrmu jako posledního kroku varného procesu.

# Blue Vision

## Význam ikon na dotykovém displeji

Velký dotykový panel s barevným displejem zajistí snadné a intuitivní ovládání. Unikátní technologie výroby umožní registrovat sílu tlaku a panel tak bude perfektně fungovat i ve ztížených podmírkách, které jsou v kuchyni obvyklé.

Základní navigační obrazovka umožní rychlý výběr programu, volbu doplňkových funkcí nebo vstup do manuálního režimu. Veškeré ovládací funkce jsou zřetelně znázorněny pomocí barevných 3D ikon. Tyto ikony jsou na ovládacím panelu vždy řazeny tak, aby byly dostatečně velké, dobře čitelné a zejména přehledné. VISION TOUCH je proto garantem snadného ovládání i pro uživatele, kteří nemají s podobným typem zařízení zkušenosti.

Rychlá a snadná údržba je díky hladkému bezespárovému povrchu samozřejmostí. Speciální použití materiály zajistí vysokou odolnost a velmi dlouhou životnost panelu.



Tlačítko režimu **Automatické mytí**

- Umožní výběr z několika programů pro automatické mytí konvektomatu.



Tlačítko režimu **Návod**

- Zobrazí uživatelský manuál pro použití konvektomatu.



Tlačítko režimu **Servis**

- Umožní výběr servisních funkcí konvektomatu (nastavení času/data, zvuků, přístup pro servisní techniky).



Tlačítko režimu **Easy Cooking**

- Umožní výběr vhodné technologie podle druhu pokrmu, který chcete uvařit. Easy Cooking je technologie vytvořená týmem odborných kuchařů firmy RETIGO.



Tlačítko režimu **Programy**

- Umožní výběr přednastavených programů, tvorbu a řazení do kategorií, zobrazení a výběr posledních deseti používaných programů nebo vytvoření kategorie oblíbených programů.



Tlačítko režimu **Manuální nastavení**

- Umožní manuální nastavení a změnu parametrů varného procesu (čas, teplota, vlhkost, teplota jádra, speciální funkce).



Tlačítko režimu **Extras**

- Umožní přístup ke speciálním funkcím konvektomatu, např. vaření přes noc, časování zásuvů nebo zobrazení dat HACCP konkrétního varného procesu.

# Orange Vision

Ovládací panel konvektomatu



HORKÝ VZDUCH

HORKÝ VZDUCH S PÁROU

PÁRA

DOTYKOVÝ DISPLEJ

TLAČÍTKO MAGIC

ŠÍPKA FUNKCE +

ŠÍPKA FUNKCE -

START/STOP

## Základní ovládací tlačítka

Konvektomat je vybaven dotykovým ovládacím panelem s numerickým zobrazením. Jednotlivé funkce jsou voleny jednoduchým způsobem, a to jemným "klepnutím" na požadovanou ikonku na panelu a nastavením hodnoty pomocí šipek umístěných ve spodní části panelu, nebo na příslušné tlačítko požadovaného režimu úpravy jídla. V horní části panelu, nad displejem, se nachází tři tlačítka pro volbu varného režimu a v části pod displejem jsou umístěna tlačítka "MAGIC", "START/STOP" a tlačítka "Šípky".

### Tlačítko režimu Horký vzduch

- Nahrazuje pečení na pániči či v troubě, smažení ve fritéze apod. (více viz Blue Vision)

### Tlačítko režimu Horký vzduch s párou

- Nahrazuje pečení s potřebou neustále podlávat a nebo úpravy, kde si pokrm vyžaduje určité procento vlhkosti a zároveň úpravu horkým vzduchem apod. (více viz Blue Vision)

### Tlačítko režimu Pára

- Nahrazuje vaření ve vodě. (více viz Blue Vision)

### Tlačítko režimu MAGIC

- Slouží k potvrzování, výběru a nastavení speciálních funkcí (např. Manuální mytí, Info, Nastavení v menu "Extras").

### Tlačítko START/STOP

- Slouží ke spuštění a zastavení varného procesu.

### Tlačítka Šípky

- Slouží k nastavení hodnot a nebo pro listování v jednotlivých podmenu, např. v sekci "Extras".

# Orange Vision

Dotykový displej - základní zobrazení po zapnutí



- ZÁPIS PROGRAMU/KROKU
- VOLBA PROGRAMŮ
- NASTAVENÍ TEPLITY JÁDRA
- NASTAVENÍ ČASU
- NASTAVENÍ VLHKOSTI
- NASTAVENÍ TEPLITY
- RUČNÍ VLHČENÍ
- PŘEDEHŘEV/ZCHLAZENÍ
- EXTRAS
- KLAPKA



## Tlačítko režimu Volba programů

- Umožní výběr přednastavených programů pro vaření, případně jejich úpravu.



## Tlačítko režimu Nastavení času

- Umožní manuální nastavení a změnu času trvání varného procesu v rozsahu 1 min. – 23 hod. 59 min.



## Tlačítko režimu Nastavení teploty

- Umožní manuální nastavení a změnu teploty varného procesu v rozsahu povoleném jednotlivými režimy.



## Tlačítko režimu Klapka (volitelné příslušenství)

- Umožní otevření nebo zavření klapky v případě potřeby odvětrání varného prostoru od přebytečné vlhkosti.



## Tlačítko režimu Extras

- Umožní výběr speciálních funkcí konvektomatu.

## Význam ikon na dotykovém displeji

Konvektomaty Orange Vision jsou vybaveny dotykovým ovládacím panelem Vision Touch s led-diodovým displejem. Tento přehledný panel a displej vás postupně provede jednoduchým naprogramováním a nastavením stroje.

Jsou zde zachovány nejdůležitější základní funkce konvektomatu pro bezproblémové plnohodnotné vaření a můžete si zde uložit až 99 programů s 9 kroky.

Rychlá a snadná údržba je díky hladkému bezespárovému povrchu samozřejmostí. Speciální použité materiály zajistí vysokou odolnost a velmi dlouhou životnost panelu.



## Tlačítko režimu Zápis programu/kroku

- Umožní zapsat nastavené parametry do programu/kroku.



## Tlačítko režimu Nastavení teploty jádra

- Umožní nastavení teploty jádra (30–110 °C). Po dosažení této teploty dojde k ukončení varného procesu.



## Tlačítko režimu Nastavení vlhkosti

- Umožní nastavení a změnu vlhkosti ve varné komoře v režimu "Horký vzduch s párou".



## Tlačítko režimu Ruční vlhčení

- Umožní manuálně zvýšit vlhkost ve varné komoře v režimu "Horký vzduch" a "Horký vzduch s párou".



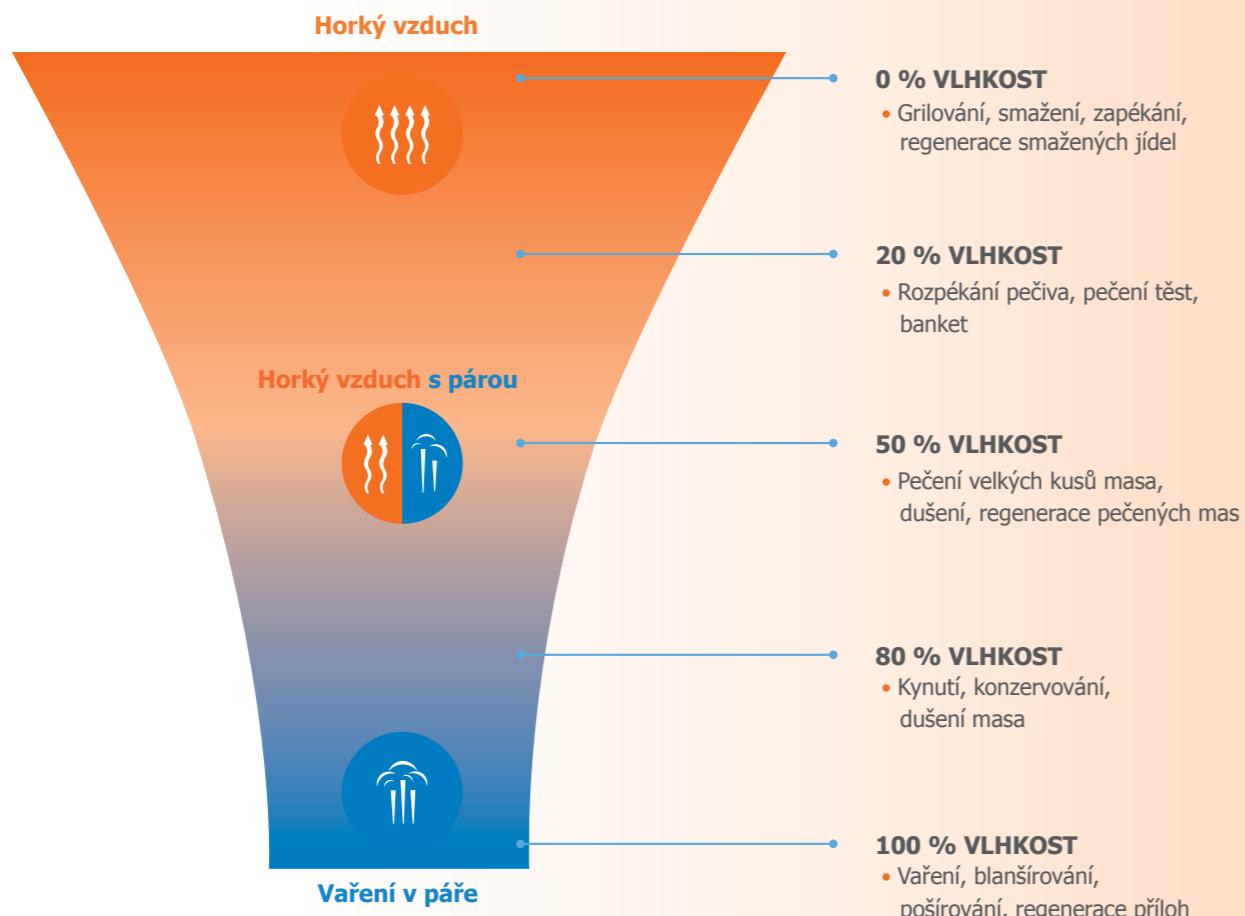
## Tlačítko režimu Přegehřev/zchlazení

- Zvolí režim přegehru varné komory před varným procesem, případně zchlazení varné komory, je-li její teplota příliš vysoká.

# Orange Vision

# Vaření v konvektomatu

Každý konvektomat využívá tři základní režimy - Horký vzduch, Páru a Kombinaci (horký vzduch s párou). Každý režim se používá při jiných technologických úpravách. Na základě grafu uvedeném níže si můžete udělat jednoduchou představu kdy a jaký režim zvolit, pokud se chystáte začít s vařením.



## Teplotní sondy

Teplotní sonda je základním vybavením RETIGO Vision konvektomatů. V Blue Vision je nainstalována 4bodová teplotní sonda. U Orange Vision je pouze jednobodová sonda. Sonda slouží k měření teploty uvnitř potraviny. Použitím sondy zabezpečíte, že pokrm je uvnitř hotový či připravený přesně tak, jak chcete. Používá se hlavně u velkých kusů mas, u masa s kostí nebo u hovězích steaků.



# Tabulky a ikony

## Vysvětlivky symbolů

Tabulky vás budou provázet celou kuchařkou. Zde předkládáme vzorovou tabulku k vysvětlení použitých symbolů.

Krok				99 °C	15	-	-
1.		-	-	-	-	-	-
2.		70 %	130 °C	60	-	-	-
3.		80 %	140 °C	30	-	-	-

GN (doporučené gastronádoby)



### Krok

- Počet a pořadí kroků, ze kterých se skládá daná technologie.

### Režim

- Režim vaření v příslušném kroku.

### Vlhkost

- Procento vlhkosti uvnitř komory (pouze u kombinovaného režimu).

### Teplota

- Doporučené nastavení teploty.

### Čas/min.

- Doporučené nastavení času.

### Sonda

- Doporučené nastavení teploty jádra.

### Ostatní

- Doporučené doplňkové funkce.

### Nota

- Ikona zvolené doplňkové funkce. Viz str. 5.

### Dále lze takto připravit...

- Zde najeznete další možné pokrmy, které lze připravit stejným postupem.

### Vision rada

- Užitečné rady, které zdokonalí připravovaný pokrm.

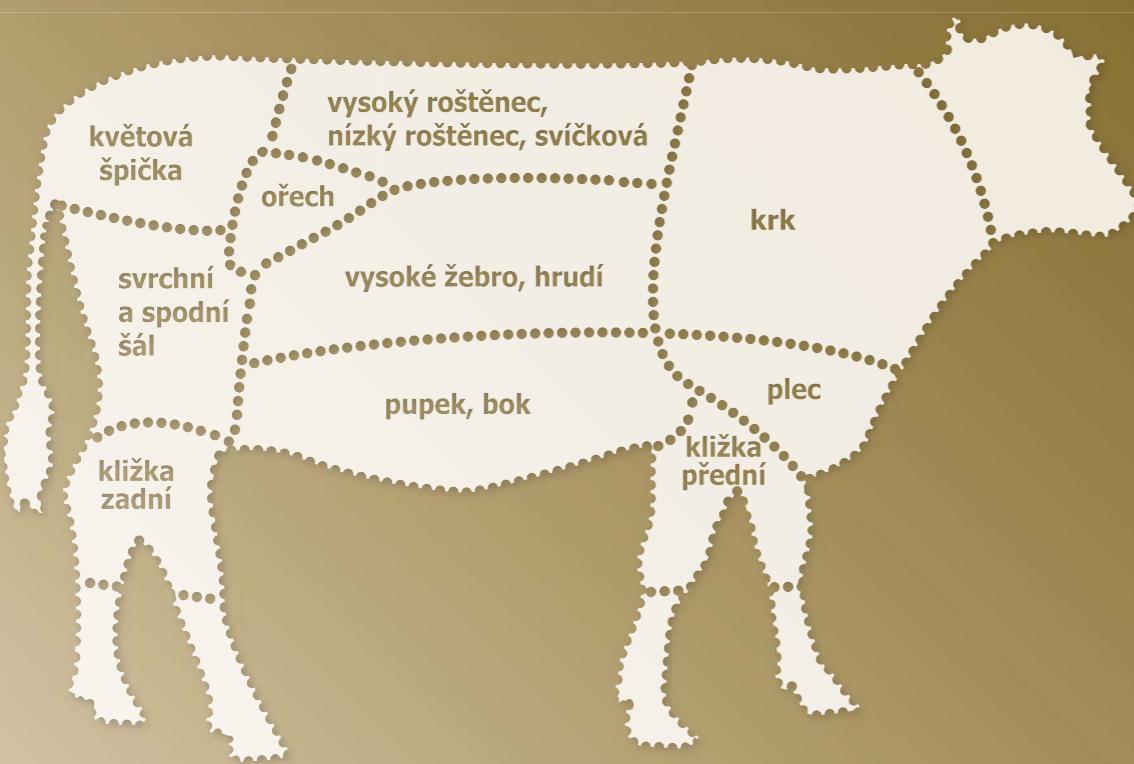


1

## HOVĚZÍ MASO

Vařené .....	17
Dušené .....	17
Pečené .....	19
Úprava na grilu .....	19
Doporučené teploty .....	19

# • DĚLENÍ HOVĚZÍHO MASA •



## Hovězí hrudí

KROK							
1.			-	99 °C	-	90 °C	-
2.			-	110 °C	-	99 °C	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: děrované / plné nerezové GN 40



hovězí jazyk, hovězí oháňka

## Hovězí držky

KROK							
1.			-	99 °C	cca 150	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: děrované nerezové

TIP: Během vaření několikrát propláchněte vodou pomocí integrované sprchy.

## Svíčková na smetaně

KROK							
1.			-	99 °C	15	-	
2.			70 %	130 °C	60	-	-
3.			80 %	140 °C	30	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: nerezové GN 100



znojemská pečeně, pražská pečeně, štěpánská pečeně, frankfurtská pečeně

## Španělský ptáček

KROK							
1.			-	200 °C	10	-	
2.			50 %	160 °C	60	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: nerezové GN 60/100



hovězí filé, hovězí roštěná na paprice, hovězí roštěná na žampionech, hovězí maso na pepři, námořnické maso, hovězí tokán, nejrůznější druhy gulášů, dušená játra (ledvinky) na cibulce apod.



## Pečené

### Anglický roastbeef

KROK							
1.			-	140 °C	-	55 °C	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: smaltovaná GN 40

**Tip:** Maso nejprve opečeme na páni ze všech stran a pak vpíchneme teplotní sondu do středu masa. Doporučená tepelná úprava v jádru masa je 53–55 °C pro dosažení růžového středu masa.

### Steamship

KROK							
1.			50 %	120 °C	-	60 °C	

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: nerezové rošty

**Tip:** Doporučujeme zabalit po dobu pečení do alobalu.

### Rumpsteak

KROK							
1.			-	230 °C	-	viz tabulka	

Nastavení teploty jádra	Teplota	Stav
Rare	47 °C	krvavé
Medium rare	50 °C	polokrvavé
Medium	55 °C–60 °C	středně propečené
Medium well	65 °C–70 °C	propečené
Well done	75 °C a více	velmi propečené

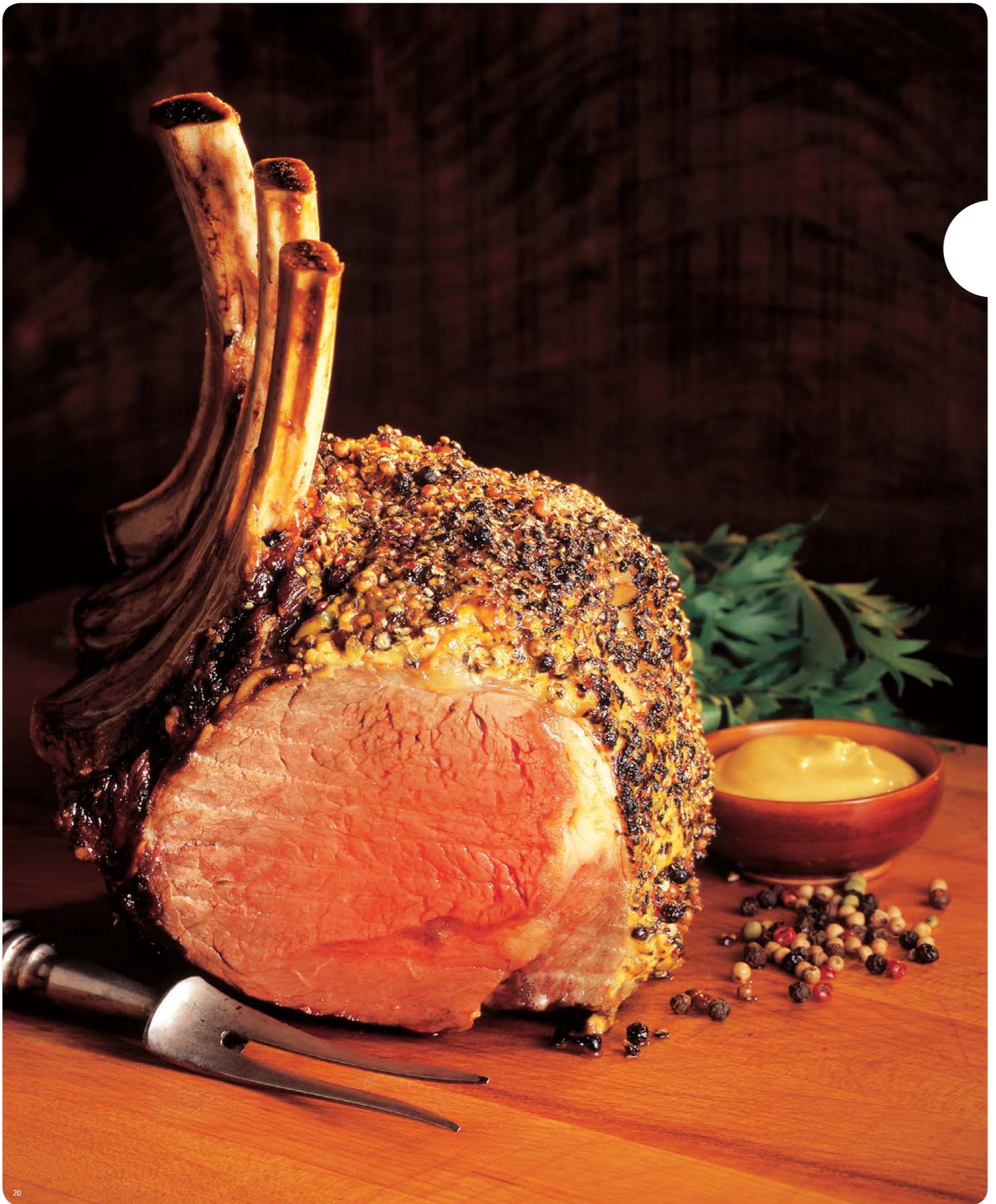
DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: grilovací rošt Retigo grill (popř. smaltované plechy)

Rib eye steak, T-bone steak, Filet Mignon, Prime Rib, Porthouse steak, Rumpsteak, Tournedos, hamburgery

Doporučené teploty hovězího masa	Teplota	Stav
Roastbeef – roštěná	53–55 °C	medium
Falešná svíčková	90 °C	propečená
Pečeně ze zadního šálu	80–85 °C	propečená

## VISION RADA

- Dobре podlévejte maso. Buďte opatrni na přeplňování GN – při manipulaci může dojít k opaření.
- Při grilování mas, která byla předem průmyslově marinována, je třeba zvolit nižší stupeň teploty úpravy, neboť takto předpřipravená masa intenzivněji hnědnou.
- Při úpravě na grilu ideálně používáme grilovací rošty a do spodní části konvektomatu umístíme plnou gastronádobu se solí, aby zachycovala kapající mastnotu.
- Nízkoteplotní pečení – pečení v konvektomatu při nízkých teplotách nám umožňuje docílit maximálního zachování všech nutričních hodnot v mase. Maso má minimální ztráty na hmotnosti a uvnitř je šťavnaté. Touto metodou lze připravovat i méně kvalitní druhy mas.
- Pečení přes noc – tuto technologii používáme, pokud chceme docílit maximální výtěžnosti a šťavnatosti připravovaného druhu masa. Pečením přes noc šetříme zároveň náklady na el. energii díky nočním tarifům. Dochází také k maximálnímu využití konvektomatu, který může pracovat 24 hod. denně.

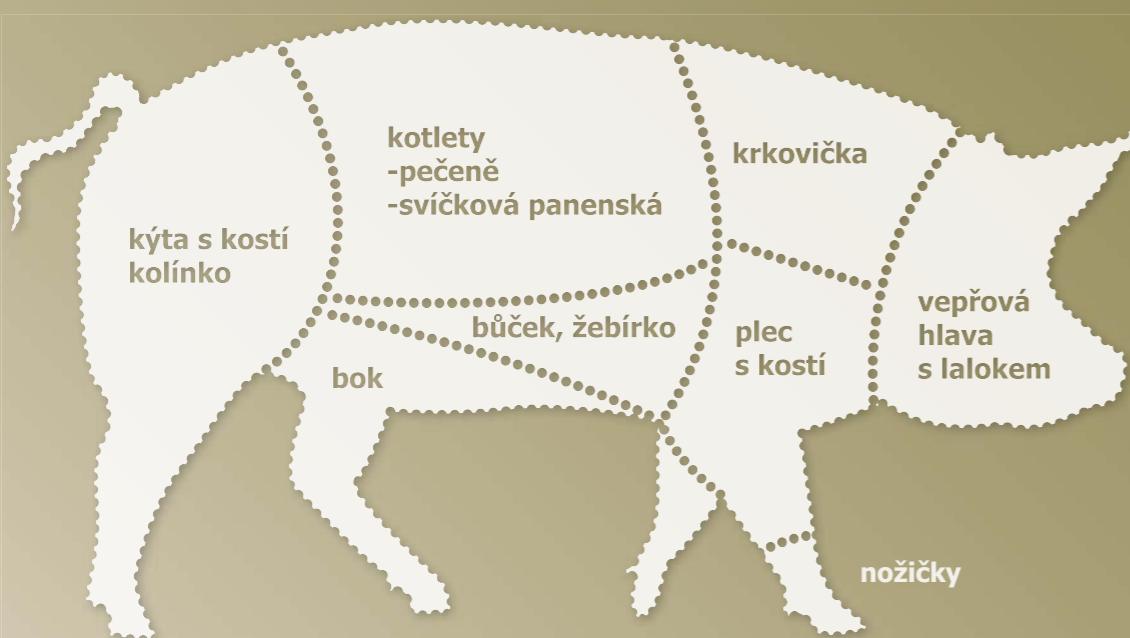


2

## VEPŘOVÉ MASO

Vařené .....	23
Dušené .....	23
Pečené .....	23
Smažené .....	25
Úprava na grilu .....	27
Doporučené teploty .....	27

# • DĚLENÍ VEPŘOVÉHO MASA •



## Ovarové kolínko

KROK							
1.			-	99 °C	-	95 °C	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: nerezová děrovaná / plná GN 40



ovarová hlava, uzené maso, páry

## Vepřový tokáň

KROK							
1.			-	99 °C	15	-	
2.			80 %	160 °C	40	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: nerezové GN 60



perkely, vepřový guláš, segedínský guláš

## Vepřový přírodní plátek

KROK							
1.			-	210 °C	15 - opečení	-	
2.			50 %	160 °C	40 - dodušení	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: na opečení smaltovaná GN 20, na dodušení nerezová GN 60/100



hejmanský měšec, šumavský závitek

## Pecená krkovička 1,5 kg

KROK							
1.			-	99 °C	25	-	-
2.			50 %	140 °C	60	(85–96 °C dle druhu provozovny)	

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: nerezová GN 60



husarská roláda, bůčková roláda

## Pečené

### Karbenátky

KROK							
1.			20 %	140 °C	20	-	-
2.		-	-	200 °C	15	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: smaltované GN 40

mleté řízky, čevapčiči, plněný paprikový lusk, plněný zelný list

### Hamburgery

KROK							
1.		-	-	220 °C	12–15	-	

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: smaltované GN 20/ Retigo bake

### Sekaná pečeně

KROK							
1.			80 %	140 °C	45	-	-
2.		-	-	210 °C	10–15	doporučená teplota 85 °C	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: smaltované GN 40

sekaná pečeně v bránici

### Opékaný salám

KROK							
1.		-	-	220 °C	15	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: smaltované GN 20/ Retigo bake

opékané klobásy, opékané párky

### Pečené vepřové koleno

KROK							
1.		-	-	99 °C	60	-	-
2.		50 %	-	140 °C	50	-	-
3.		-	-	220 °C	15	doporučená teplota 93 °C	

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: nerezové rošty, nerezové GN 60

pečený vepřový bůček, pečená vepřová žebra

## Pečené

### Pečená vepřová plec

KROK							
1.	-		-	-	-	-	-
2.		-	60 %	150 °C	50	-	
3.		-	-	210 °C	15	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: nerezové GN 60/100

vepřové výpečky, moravský vrabec

## Smažené

### Vepřový řízek

KROK							
1.		-	-	220 °C	8–10	-	

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: smaltované GN 20, Retigo bake

kuřecí řízky, smažené rybí filé, smažený květák, smažený sýr, smažené olomoucké syrečky



### VISION RADA

- Na smažení v konvektomatů používáme smaltované plechy, teflonové plechy Retigo bake anebo smaltované gastronádoby. To z důvodu dosáhnutí perfektní barvy i ze spodní strany produktu.
- Stejnoměrně (rozprašovačem) naneseme z obou stran olej nebo tuk určený ke smažení. Během smažení nemusíme otáčet.
- Pro dosažení zlatavé barvy používáme červený palmový olej (např. Carotino) nebo tuky určené ke smažení v konvektomatů (např. Rama combi profi, Rama combi phase).
- Aby řízky byly křupavé, je třeba odvětrat přebytečnou vlhkost otevřením klapky.

### RETIKO OLEJOVÁ PISTOLE





## VISION RADA

- Vepřová kolena a bůček nejprve povaříme v páře, pak nakrojíme kůži na čtverečky a posolíme hrubozrnnou mořškou solí. Tím dosáhneme maximální křupavosti v posledním kroku přípravy.
- Pro dokonalé grilování je třeba použít grilovací rošty, za pomoci kterých dosáhneme pravidelného obtisku mřížky na mase jako ze skutečného grilu. Do spodní části konvektomatu umístíme GN se solí na odkapávání mastnoty. V případě použití čtyřbodové teplotní sondy (jen u modelů Blue Vision) lze přesně určit teplotu uvnitř masa. Mějte na paměti, že sonda by měla být vpichnuta do nejhrubší části masa (ke kosti apod.).
- Před nočním pečením vepřového masa s kůží (kolena, bůček) doporučujeme také maso nejprve ovařit 20 min. v parním provozu při 99 °C a nakrojit kůži. Noční pečení spočívá v šetrné přípravě pokrmů při nízké teplotě s maximální výtěžností. Technologií pečení přes noc lze připravit i pokrmy připravované ve vákuu.

## Medailonky z vepřové panenky

KROK						
1.		-	220 °C	8	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: grilovací rošt Retigo grill (popř. smaltované plechy)

nadívané vepřové panenky, fillet mignon, játra na roštu, ražniči, steaky z krkovičky



## DOPORUČENÉ TEPLITOTY VEPŘOVÉHO MASA

Maso	Teplota	Stav
Kýta	75–80 °C	růžová
Kýta	85–92 °C	propečená
Plec	80–85 °C	propečená
Krkovice	80–85 °C	propečená
Bůček	82–87 °C	propečený
Koleno	85–95 °C	propečené
Kotleta	70–75 °C	růžová
Kotleta	75–80 °C	propečená



## DOPORUČENÉ TEPLOTNÍ ÚPRAVY OSTATNÍCH MAS

Maso	Teplota	Stav
Telcí	65 °C	růžové
Jehněčí pečeně	75–80 °C	propečená
Jehněčí plec	75–80 °C	propečená
Jehněčí hřbet	50–55 °C	růžový
Jehněčí kýta	78–85 °C	propečená
Skopový hřbet	70–75 °C	růžový
Skopový hřbet	80 °C	propečený
Skopová kýta	75–78 °C	růžová
Skopová kýta	82–85 °C	propečená

Doporučené teploty masa jsou určeny pro HORECA segment. Účelová stravování, jakou jsou školní jídelny, domovy důchodců, nemocnice atd., musí počítat s vyšším teplotním stupněm opracovanosti.



3

## DRŮBEŽÍ MASO

Vařené .....	31
Dušené .....	31
Pečené .....	31
Smažené .....	33
Úprava na grilu .....	33
Doporučené teploty .....	33

## • DĚLENÍ DRŮBEŽÍHO MASA •



### Slepice na paprice

KROK							
1.			-	99 °C	-	90 °C	-

**DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY:** nerezový rošt + plná GN vespod konvektomatu

kuře v páře, blanšírovaná kuřecí prsa, drůbeží terina, asijské kuře

### Kuřecí soté

KROK							
1.			50 %	190 °C	10–15	-	-

**DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY:** plná nerezová, v průběhu procesu nutno několikrát promíchat

kuřecí / krůtí směs se zeleninou

### Pečené kuře

KROK							
1.			50 %	140 °C	20	-	-
2.			-	210 °C	20	-	

**DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY:** nerezová GN 60

pečené kuřecí čtvrtky, pečený králík

### Pečená husa

KROK							
1.			-	200 °C	15	-	-
2.			-	99 °C	10	-	-
3.			40 %	135 °C	80	-	-
4.			-	145 °C	30	-	-

**DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY:** nerezové rošty

pečená kachna, pečená krůta: nejideálnější technologická úprava krůty je úprava "Nočním pečením", viz Extras/Noční pečení



## VISION RADA

- Na smažení v konvektomatu používáme smaltované plechy, teflonové plechy Retigo bake a nebo smaltované GN 20. To z důvodu dosáhnutí perfektní barvy i ze spodní strany produktu. Stejnouměrně (rozprašovačem) naneseme z obou stran olej nebo tuk určený ke smažení. Během smažení nemusíme otáčet. Pro dosažení zlatavé barvy používáme červený palmový olej (např. Carotino) nebo tuky určené ke smažení v konvektomatu (např. Rama combi profi, Rama combi phase). Aby řízky byly křupavé, je třeba odvětrat přebytečnou vlhkost otevřením klapky.
- Pro grilování kuřat doporučujeme použít RETIGO rošt na kuřata.
- Když pečeme husy a kachny, tak je klademe na nerezové rošty, abychom docílili stejnoměrné zlatavé kůrky.
- Při úpravě na grilu ideálně používáme grilovací rošty a do spodní části konvektomatu umístíme plnou gastronádou se solí, aby zachycovala kapající mastnotu.



## Smažené

### Kuřecí/Krůtí řízky

KROK							
1.			-	220 °C	8–10	-	

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: Retigo bake



smažená kuřecí křidélka, kuřecí nugety, kuřecí kapsa plněná (Gordon Bleu)

### Kuřecí palíčky

KROK							
1.			50 %	190 °C	8–10	-	-
2.			-	220 °C	5–6	-	

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: Retigo bake

### Kuřecí/Krůtí steaky

KROK							
1.			-	210 °C	6–8	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: grilovací rošt Retigo grill (popř. smaltované plechy), plná nerezová GN do spodní části konvektomatu



veškeré kuřecí či krůtí steaky



### DOPORUČENÉ TEPLITOY DRŮBEŽE

Maso	Teplota	Stav
Kuře	80 °C	propečené
Kachna	80–85 °C	propečená
Husa	88–90 °C	propečená

## R Y B Y

Vařené .....	37
Dušené .....	37
Pečené .....	37
Smažené .....	37
Úprava na grilu .....	37

4





5



## PŘÍLOHY

Vařené .....	40
Smažené .....	43
Zapékání .....	43
Úprava na grilu .....	43





## VISION RADA

- Při vaření několika druhů příloh najednou za použití stejné technologie doporučujeme použít RETIGO časování zásuvů, které dohlíží na každou přílohu zvlášť.
- K získání perfektního tvaru houskových či karlovarských knedlíků používáme gastronádobu na knedlíky (vlnky). Zelenina vařená v páře si zachovává veškeré nutriční hodnoty, vitamíny a přirozenou barvu.
- Při přípravě mražených bramborových výrobků netřeba přidávat olej. Na přípravu hranolků nebo amerických brambor používáme RETIGO fritovací koš. K dosažení maximální křupavosti je třeba otevřít klapku. 
- Pro grilovanou zeleninu použijte RETIGO grilovací rošt, díky němuž dosáhnete pravidelného obtisku mřížky na zelenině jako ze skutečného grilu.
- Na smažení v konvektomatu používáme smaltované plechy. To z důvodu dosáhnutí perfektní barvy i ze spodní strany produktu. Stejnoměrně (rozprašovačem) naneseme z obou stran olej nebo tuk určený ke smažení. Během smažení nemusíme otáčet. Pro dosažení zlatavé barvy používáme červený palmostýr olej (např. Carotino) a nebo tuky určené ke smažení v konvektomatu (např. Rama combi profi, Rama combi phase). Aby řízky byly křupavé, je třeba odvětrat přebytečnou vlhkost otevřením klapky. 
- Při smažení již předsmažených bramborových výrobků není nutné přidávat další olej, předsmažené produkty již nějaký olej obsahují a jeho obsah je dostačující ke smažení v konvektomatu.
- Při přípravě těstoven s uzeninou doporučujeme zamíchat 1/3 vajec přímo do těstoven a zbylé 2/3 do mléka.
- Po 15 minutách je třeba setřít kapky vody zespod gastronádob k dosažení rovnoměrného zapečení.

## Smažené

### Smažený květák

KROK	 					
1.		-	220 °C	8-10	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: Retigo frit

 americké brambory, pečené brambory, bramboráčky - mražené

### Sázená vejce

KROK	 					
1.		-	170 °C	10-12	-	

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: Retigo snack

 různé druhy omelet

### Francouzské brambory

KROK	 					
1.		-	140 °C	20	-	
2.		-	210 °C	15	-	

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: smaltovaná GN 60

 žemlovka, zapékání těstoviny, rýžový nákyp, lasagne, ryby

### Grilovaná zelenina

KROK	 					
1.		-	220 °C	8	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: Retigo grill

 grilovaná cuketa, paprika, fenykl, rajčata, lilek



6

## MOUČNÁ JÍDLA

Vařené ..... 47  
Pečené ..... 47



Vářené

### Ovocné knedlíky

KROK								
1.			-	85 °C	12	-	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: nerez, děrovaný nerez

### Bramborové knedlíky plněné sladké

KROK								
1.			-	95 °C	25	-	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: nerez, děrovaný nerez, vložka na knedlíky

### České buchty - kynutá těsta

KROK								
1.			-	155 °C	13	-	-	-
2.			20 %	170 °C	6	-	-	-
3.			30 %	180 °C	5	-	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: smaltovaná GN 40/60



buchičky se šodó

### Kynutí

KROK								
1.			-	40 °C	15–20	-	-	-

Tip: Záleží na množství těsta, čím větší množství, tím delší čas potřebný ke kynutí.



### VISION RADA

- Veškeré buchty, koláče a piškoty, u kterých chceme docílit zlatavé barvy i zespod, pečeme na smaltovaných gastronádobách.
- Při použití konvenicí doporučujeme následovat technologický postup výrobce.
- U křehkých moučníků je třeba snížit otáčky ventilátoru.



## MOUČNÍKY

7

- |                     |    |
|---------------------|----|
| Třená těsta .....   | 51 |
| Šlehaná těsta ..... | 51 |



## VISION RADA

- Veškeré buchty, koláče a piškoty, u kterých chceme docílit zlatavé barvy i zespod, pečeme na smaltovaných gastronádobách.
- Při použití konveniencí doporučujeme následovat technologický postup výrobce.
- U křehkých moučníků je třeba snížit otáčky ventilátoru.
- U produktu, kde chceme získat rovnoměrnou propečenosť a zlatavou barvu, vkládáme GN do každého druhého zásuvu z důvodu dokonalého proudění vzduchu.

### Kokosové sušenky

KROK						
1.		-	140 °C	30	-	2

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: cukrářský plech, Retigo bake, Smalt 20

### Bublanina

KROK						
1.		-	180 °C	20–25	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: smaltované GN 20/40



### Linecké těsto

KROK						
1.		-	160–180 °C	20–25	-	-

DOPORUČENÉ GASTRONÁDOBY: smaltované GN 20/40



### Kynutí

KROK						
1.		-	40 °C	10–12	-	-

**Tip:** Záleží na množství těsta, čím větší množství, tím delší čas potřebný ke kynutí.



8

## MODERNÍ GASTRONOMIE

Banketový systém .....	55
Regenerace .....	55
Sous-vide .....	56
Zdravá výživa .....	57

## Banketový systém výdeje pokrmů a regenerace

Výrazem banket se označuje společné stolování při mimořádných, oficiálních nebo slavnostních příležitostech, při kterých se jídla a nápoje podávají sedícím hostům. Banketní systém v praxi znamená ucelený koncept, který zahrnuje činnost od samotné přípravy surovin, jejich tepelného zpracování, zchlazení, udržování až po regeneraci již hotových pokrmů přímo na talíři.

Retigo nabízí mimo jiné i šokové chladicí zařízení, které je nepostradatelnou součástí banketního systému.



**VISION RADA**

● Všechna regenerovaná jídla musí splňovat požadovanou teplotu dle hygienické vyhlášky dané země.

### Banket na talířích

KROK						
1.		10 %	130 °C	3	-	
2.		20 %	130 °C	3	-	-
3.		30 %	130 °C	2	-	-
4.		40 %	130 °C	2	-	-

### Banket na talířích s teplotní sondou

KROK						
1.		10 %	130 °C	3	-	
2.		20 %	130 °C	2	-	-
3.		30 %	130 °C	3	-	-
4.		40 %	130 °C	-	79 °C	-

Firma RETIGO poskytuje banketové vozíky a termoobaly pro pohodlné a profesionální poskytování služeb tohoto druhu. Banketové vozíky a termoobaly jsou k dispozici pro modely 1011, 1221, 2011, 2021, kde u velikosti 2021 je možnost ohrevu až 118 talířů najednou.

### Regenerace v páře

KROK						
1.		-	99 °C	10	-	-

brambory, knedlíky, rýže, zelenina, vařená a dušená masa

### Regenerace v kombinovaném režimu

KROK						
1.		50 %	140 °C	-	75 °C	-

polévky, šťávy, guláše, omáčky, pečená masa





9

## MEZINÁRODNÍ KUCHYNĚ

Mezinárodní kuchyně ..... 61–67



## Itálie

### > Mezinárodní kuchyně

#### Lasagne

Na tuku osmahneme na jemno nakrájenou cibulkou do růžova, přidáme mleté hovězí maso, přidáme na kostky nakrájená sterilovaná rajčata bez slupky, rajský protlak a trochu rajčatové šťávy, okořeníme bazalkou, petrželovou natí, solí, pepřem, přidáme cukr dle chuti, podlijeme vodou a vše podusíme v konvektomatu – combi 70 %, 160 °C, 1–1.30 hod. Gastronádoby vymažeme bešamelem, poskládáme plátky těstovin, na ně naneseme vrstvu směsi z mletého masa, Riccota sýra a plátky mozzarely, takhle vrstvíme, až je gastronádoba plná (cca 5 vrstev). Nakonec přelijeme bešamelem a posypeme parmezánem. Zapékáme v konvektomatu horkým vzduchem, 20 min. při 140 °C a pak 10 min. při 210 °C s otevřenou klapkou.

#### Osso buko

Osso buko je telecí kolínko naporcované na 3–4 cm plátky s kulatou kostí ve středu. Do gastronádoby vložíme kořenovou zeleninu, cibuli, česnek a olivový olej. Vložíme do předehřátého konvektomatu na horký vzduch 220 °C a opékáme 10–15 min. Poté vložíme plátky masa a opékáme dalších 10 min. Po opečení přilijeme červené víno, hovězí vývar, loupaná rajčata, rozmarín, tymián a šalvěj. Dusíme v kombinovaném režimu se 40% vlhkostí při teplotě 130 °C tak dlouho, až je maso měkké. Poté maso vyjmeme a omáčku propasírujeme přes jemné sítko.

**Buon appetito – Dobrou chut'**



## Belgie

#### Králičí hřbet na třešňovém pivu

Králičí hřbety namarujeme v arašídovém máslu, zprudka opečeme na pánvi a poklademe na smaltovaný plech, vložíme do konvektomatu a pečeme horkým vzduchem při teplotě 180 °C po dobu 10 min. Po dopečení vyjmeme a přelijeme třešňovým pivem, které se začne odpárovat, překryjeme alobalem a necháme stát asi 5 min., podlijeme telecím vývarem a vložíme zpět do konvektomatu. Dopečeme horkým vzduchem při 180 °C asi 7 min.

#### Paté alá Foie Gras

Husí játra nakrájíme na kousky, ochutíme solí a pepřem, přidáme dobré portské víno, žloutek a vynětíme metličkovou. Vzniklou hmotu dáme do teriny (může být i kameninová) a necháme odležet přes noc v chladničce. Vložíme do vodní lázně v konvektomatu a při teplotě 160 °C tepelně opracujeme horkým vzduchem po dobu 17 min.

#### Belgické vánoční sušenky

Máslo utřeme s cukrem, přidáme vejce a mandlový sirup. Postupně přisypáváme mouku, prášek do pečiva a špetku soli. Těsto vylijeme na vymazaný, moukou vysypáný smaltovaný plech. Posypeme skořicí a sekáními mandlemi. Můžeme přidat kousky kandovaného ovoce. Pečeme v konvektomatu 10–12 min. při teplotě 180 °C. Nakrájíme na stejnometerné tvary a servírujeme.

#### Belgian beef stew

Slaninu nakrájenou na kostky osmahneme na cibulce, přidáme hovězí přední nakrájené na kostky, osmahneme, osolíme, opepríme, zalijeme vodou a pivem, dusíme v konvektomatu 1,20 hod., kombinovaný režim 60 %, 1,30 hod. Nakonec přidáme sekannou petrželku a pár kapek citronové šťávy.

**Eet Smakelijk - Dobrou chut'**



## Rakousko

#### Rum und Eggnog Kugelhopf

Smícháme dohromady polovinu dávky polohrubé mouky, vaječný koňak, kvasnice a vše důkladně promícháme. Utřeme máslo s cukrem a postupně přidáváme vejce, špetku soli, skořici, zbývající mouku a smícháme s prvním těstem. Přidáme přes noc v rumu namočené rozinky. Formu na bábovku vytřeme tukem a vysypeme strouhanými mandlemi. Pečeme v konvektomatu při teplotě 180 °C asi 30–35 min.

**Guten Appetit - Dobrou chut'**









## Mezinárodní kuchyně

### Hovězí na víně

Hovězí zadní stáhneme provázkem do úhledného tvaru, za použití horkého vzduchu opečeme v konvektomatě na grilovacím roštu při teplotě 230 °C asi 5–7 min. Přemístíme do gastronádoby, podlijeme červeným vínem, hovězí štavou, umístíme teplotní sondu a dusíme v kombinovaném režimu s 60% vlhkostí při 145 °C a na teplotu jádra 82 °C.

### Pečená hovězí žebra

Hovězí žebra namarujeme směsí chilli, česneku, soli, pepře a oleje. Pečeme na horkém vzduchu 230 °C 10 min. Po zapečení přepneme na nízkoteplotní pečení a při teplotě 110 °C pečeme tak dluho, až na jádru dosáhneme 80 °C.

### Pečená jehněčí kýta špikovaná česnekem a mrkví

Jehněčí kýtu prošpikujeme stroučky česneku, špaťáky mrkve a rozmarýnem. Vložíme do konvektomatu a opečeme horkým vzduchem 230 °C asi 10 min. Přepneme do kombinovaného režimu s 50% vlhkostí a telpotou 145 °C, na teplotní sondu nastavíme 42 °C. Po dosažení této teploty přejdeme do režimu nízkoteplotní pečení 75 °C a teplotu jádra nastavíme na 56 °C.

**Guten Appetit – Dobrou chut'**

### Moderní klasika

### Konfitované kachní stehno

Kachní stehna namarujeme dva dny předem ve směsi bobkového listu, pomerančové kůry, koření pěti vůní (\*), soli, pepře. Rozehřejeme si husí sádlo, do kterého ponoříme stehna, vložíme do konvektomatu na horký vzduch, teplotu 100–120 °C a konfitujeme cca 3–3,5 hod. Takhle upravené kachní stehno podáváme se zelím a různými druhy knedlíků.

### Kuřecí stehno plněné koňakovou fáší

Na potravinářskou fólii rozložíme plátky slaniny. Na slaninu položíme vykoštěná kuřecí stehna, která naplníme jemnou fáší připravenou z kuřecích prs, smetany, soli, kapky koňaku a petrželkové nati. Svineme do rolky, konce fólie utáhneme a vložíme do konvektomatu na parní provoz 90 °C. Doprstřed rolky vpíchneme teplotní sondu, kterou nastavíme na 75 °C. Po dosažení teploty vyjmeme z fólie a zapečeme v předehřátém konvektomatu na 200 °C po dobu 4 minut.

### Jemná paštika v listovém těstě

Prorostlejší vepřové maso, drůbeží maso, telecí nebo kuřecí játra a slaninu umeleme na masovém mlýnu (3x). Do směsi vpracujeme housky rozmožené ve víně, tymián, sůl, pepř a cibulku osmahlou na másle. Nakonec vmícháme žloutky. Chlebovou formu (srnčí hřbet) vyložíme listovým těstem. Do formy masovou fáš upěchujeme, překryjeme přečnívajícím těstem a spojíme. Povrch potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme v konvektomatu horkým vzduchem při teplotě 160 °C. Na teplotní sondu nastavíme 65–70 °C.

### Kuřecí křidélka BBQ

Kuřecí křidélka namarujeme ve směsi koření – medu, sójové omáčky, česneku, koriandru, citrónové šťávy a chilli a necháme odležet asi 2 hod. Křidélka položíme na rošt a vložíme do předehřátého konvektomatu. Připravujeme v kombinovaném režimu 50 % vlhkosti, 15 min., 180 °C, poté přepneme na horký vzduch 210 °C a dopečeme asi 10 min.

### Bramborová kaše pečená na soli

Brambory ve slupce nařízneme. Do smaltované GN 40/60 nasypeme hrubozrnou mořskou sůl, vrstva asi 1 cm. Na sůl poklademe velikostně stejné brambory. Pečeme na 180 °C cca 1 hod. Po dopečení brambory rozevřeme a vydlábneme dužinu lžicí. Přidáme smetanu, máslo, sůl a vyšleháme do hladka.



\* koření pěti vůní: skořice, fenykl, pepř bílý, badyán, hřebíček



10

## GASTRONÁDOBY

Gastronádoby ..... 71–73



## Využití GASTRONÁDOB

Parní konvektomaty RETIGO (také regenerátory, šokové zchlazovače) využívají gastronádoby s rozměrem GN 1/1, GN 2/3 (pouze u velikosti konvektomatu 6xGN 2/3) a GN 2/1. Používají se speciální gastronádoby, nerezové gastronádoby plné nebo děrované, rošty a smaltované plechy.

## Unifikované rozměry platné téměř po celém světě:

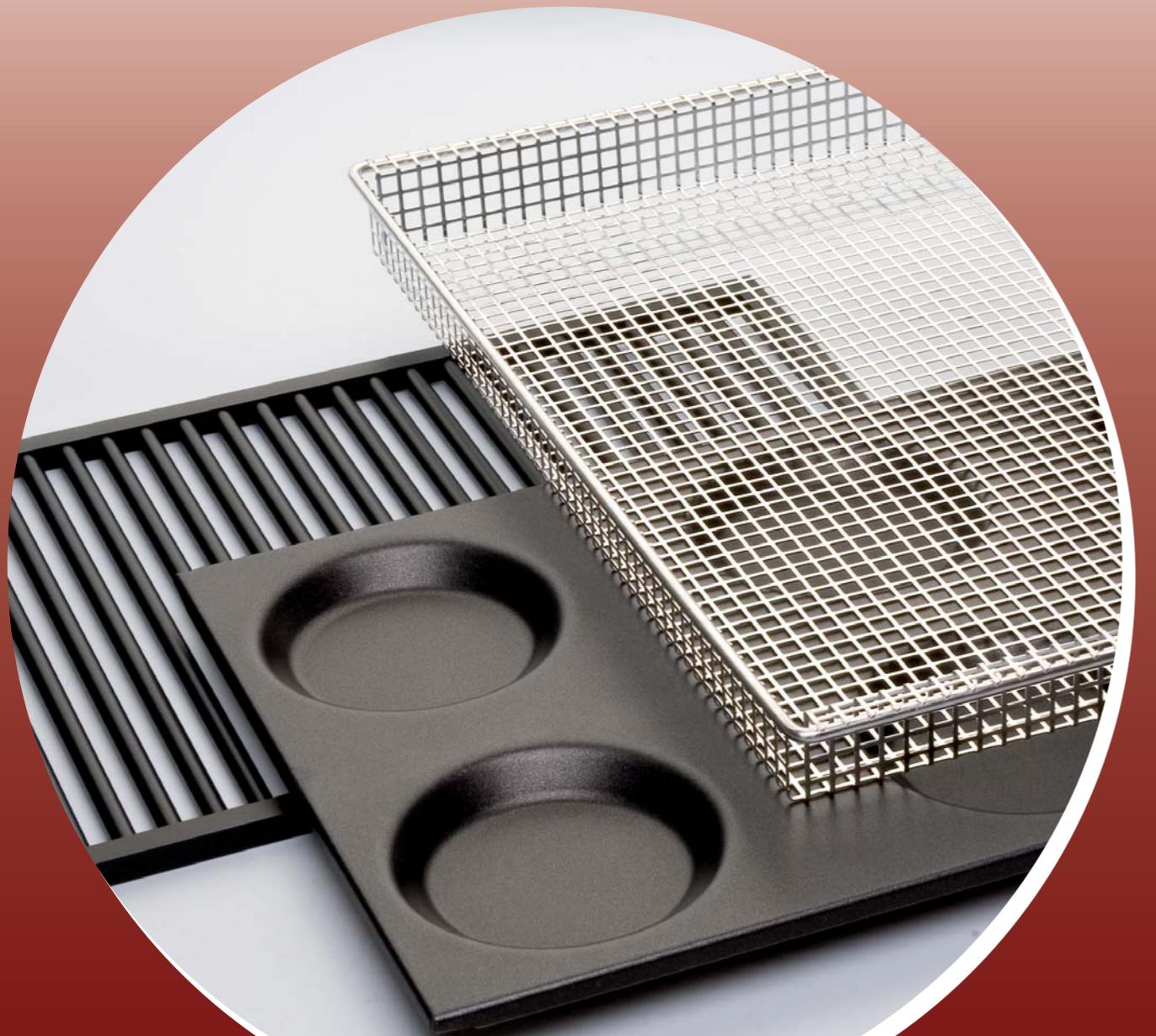
2/3 – 354x325 mm  
1/1 – 530x325 mm  
2/1 – 650x530 mm  
Cukrářský plech – 400x600 mm

## Speciální gastronádoby

TYP	ROZMĚR	PŘÍKLAD VYUŽITÍ
<b>Retigo Frit</b>	<b>2/3, 1/1</b>	smažení bramborových a jiných příloh – hranolky, krokety, americké brambory, bramborové dukátky apod.
<b>Retigo Snack</b>	<b>1/1</b>	sázená vejce, omelety, lívance, koláčky
<b>Retigo Bake</b>	<b>2/3, 1/1</b>	pečení nejrůznějších pekařských výrobků, rozpékání mražených polotovarů, smažení, opékání
<b>Retigo Grill</b>	<b>2/3, 1/1</b>	vepřové, hovězí či kuřecí steaky, ryby v nejrůznější podobě a další druhy mas upravené na způsob grilování
<b>Rošt na kuřata</b>	<b>2/3, 1/1</b>	pečení kuřat
<b>Vložka na knedlíky</b>	<b>2/3, 1/1</b>	houskové, karlovarské, bramborové, špekové knedlíky
<b>Nerezový rošt</b>	<b>2/3, 1/1</b>	pečení různých druhů mas, drůbeže, používá se při přípravě pokrmů v gastronádobách menších rozměrů

## Nerezové gastronádoby

TYP	HLOUBKA (mm)	ROZMĚR	PŘÍKLAD VYUŽITÍ
Plné	<b>20</b>	<b>2/3, 1/1</b>	pečené brambory, masové rolády zabalené v potravinářské fólii
	<b>40</b>	<b>2/3, 1/1, 2/1</b>	sekáná pečeně, pečené kousky masa, pečené ryby, dušené ryby, kachny, husy, přírodní řízky, rybí filé
	<b>60</b>	<b>2/3, 1/1, 2/1</b>	kapustové závitky, plněné paprikové lusky, vepřová pečeně, hovězí pečeně, rýže, zapékáné brambory, zapékáné těstoviny
	<b>100</b>	<b>2/3, 1/1, 2/1</b>	příprava omáček, vaření rýže, dušená masa v základech
Děrované	<b>20</b>	<b>2/3, 1/1</b>	
	<b>40</b>	<b>2/3, 1/1</b>	<b>Vaření:</b> brambory, zelenina, vejce, uzená masa, květák na obalování
	<b>60</b>	<b>2/3, 1/1, 2/1</b>	<b>Ohřívání:</b> houskové, bramborové a ovocné knedlíky, uzeniny, těstoviny
	<b>100</b>	<b>2/3, 1/1, 2/1</b>	



## Gastronádoby

### Smaltované gastronádoby a cukrářské plechy (400 x 600)

Jsou určeny nejen k pečení pečiva a koláčů, třených těst, kynutých těst, ale i smažení a zapékání. Výhodou oproti nerezovým gastronádobám je jejich lepší tepelná vodivost, koláče jsou zespod lépe zbarvené, těsto se lépe zdvihá. Smaltované GN mají pravoúhlé rohy, lze využít i rohů koláče - všechny porce stejné.

	<b>TYP</b>	<b>HLOUBKA (mm)</b>	<b>ROZMĚR</b>	<b>PŘÍKLAD VYUŽITÍ</b>
<b>Smaltované gastronádoby</b>	<b>20</b>	<b>1/1</b>		záviny, smažené řízky, smažené rybí filé, rybí prsty
	<b>40</b>	<b>2/3, 1/1, 2/1</b>		využití stejně jako u nerezových nádob 40 mm, dále můžeme použít na ovocné koláče, dukátové buchtičky, české buchty, smažení (nemůže se použít plná kapacita konvektomatu)
	<b>60</b>	<b>1/1, 2/1</b>		české buchty, francouzské brambory, zapékání těstoviny
	<b>100</b>	<b>1/1</b>		
<b>Plech cukrářský smalt</b>	-	<b>2/3, 1/1</b>		piškoty, ostatní cukrářské výrobky
<b>Hliníkový plech děrováný</b>	-	<b>400 x 600</b>		rozpečení mražených těst, záviny, laskonky, odpalovaná těsta, bagety, bulky
<b>Smaltovaný plech – otevřená jedna strana</b>	-	<b>400 x 600</b>		rozpečení mražených těst, záviny, laskonky, odpalovaná těsta, bagety, bulky
<b>Smaltovaný plech uzavřený</b>	<b>12</b>	<b>400 x 600</b>		rozpečení mražených těst, záviny, laskonky, odpalovaná těsta, bagety, bulky
	<b>40</b>	<b>400 x 600</b>		

### Doporučená základní sada gastronádob

<b>611 / 623</b>	6ks smaltované 40 mm + 3ks 65 mm 5ks nerezová plná 100 mm 5ks nerezová děrová 100 mm 1ks rošt	<b>1011</b>	10 ks smaltované 40 mm + 5 ks 65 mm 8 ks nerezová plná 100 mm 8 ks nerezová děrová 100 mm 2 ks rošt	<b>1221</b>	10ks smaltované 40 mm rozměr 2/1 5ks smaltované 65 mm rozměr 2/1 13ks nerezová plná 100 mm rozměr 1/1 13ks nerezová děrová 100 mm rozměr 1/1 2ks rošt 2/1
<b>2011</b>	20ks smaltované 40 mm 10ks smaltované 65 mm 13ks nerezová plná 100 mm 13ks nerezová děrová 100 mm 4ks 1/1 3ks rošt	<b>2021 GN 2/1</b>	20 ks smaltované 40 mm 10 ks smaltované 65 mm 13 ks nerezová plná 100 mm 13 ks nerezová děrová 100 mm 4 ks 2/1 rošt	<b>2021 GN 1/1</b>	40ks smaltované 40 mm 20ks smaltované 65 mm 26ks nerezová plná 100 mm 26ks nerezová děrová 100 mm 8ks 1/1 rošt

**U KONVEKTOMATU 1221 NEDOPORUČUJEME POUŽÍVAT PLECHY 2/1 60MM URČENÉ DO BĚŽNÝCH TRUB!** Jsou vyrobené z hrubého plechu a špatně se prohřívají, což vadí rovnoramennému upečení potravin.

Skladba gastronádob pro restaurace je závislá na druzích připravovaných jídel.

**Pozn.:** Všechna doporučení jsou pouze orientační a vždy záleží na vytízení daného provozu, způsobu výdeje pokrmů a druhu připravovaných jídel.



11

## TABULKY KAPACIT A REJSTŘÍK

Přílohy .....	76–77
Pečivo .....	77–79
Zelenina .....	79–81
Snídaně .....	81–82
Ryby .....	82–83
Maso .....	83–87
Rejstřík .....	88–89
Poznámky .....	90















## Rejstřík

Steamship **19**  
svíčková na sметaně **17**  
svíčková Wellington **65**  
svítky **51**  
sýr smažený **25**  
štěpánská pečeně **17**  
šumavský závitek **23**

### T

T-bone steak **17**  
Tournedos **17**  
treska s mořskou řasou a krevetami **64**  
tuňák Tataki **63**

### U

uzené maso **23**

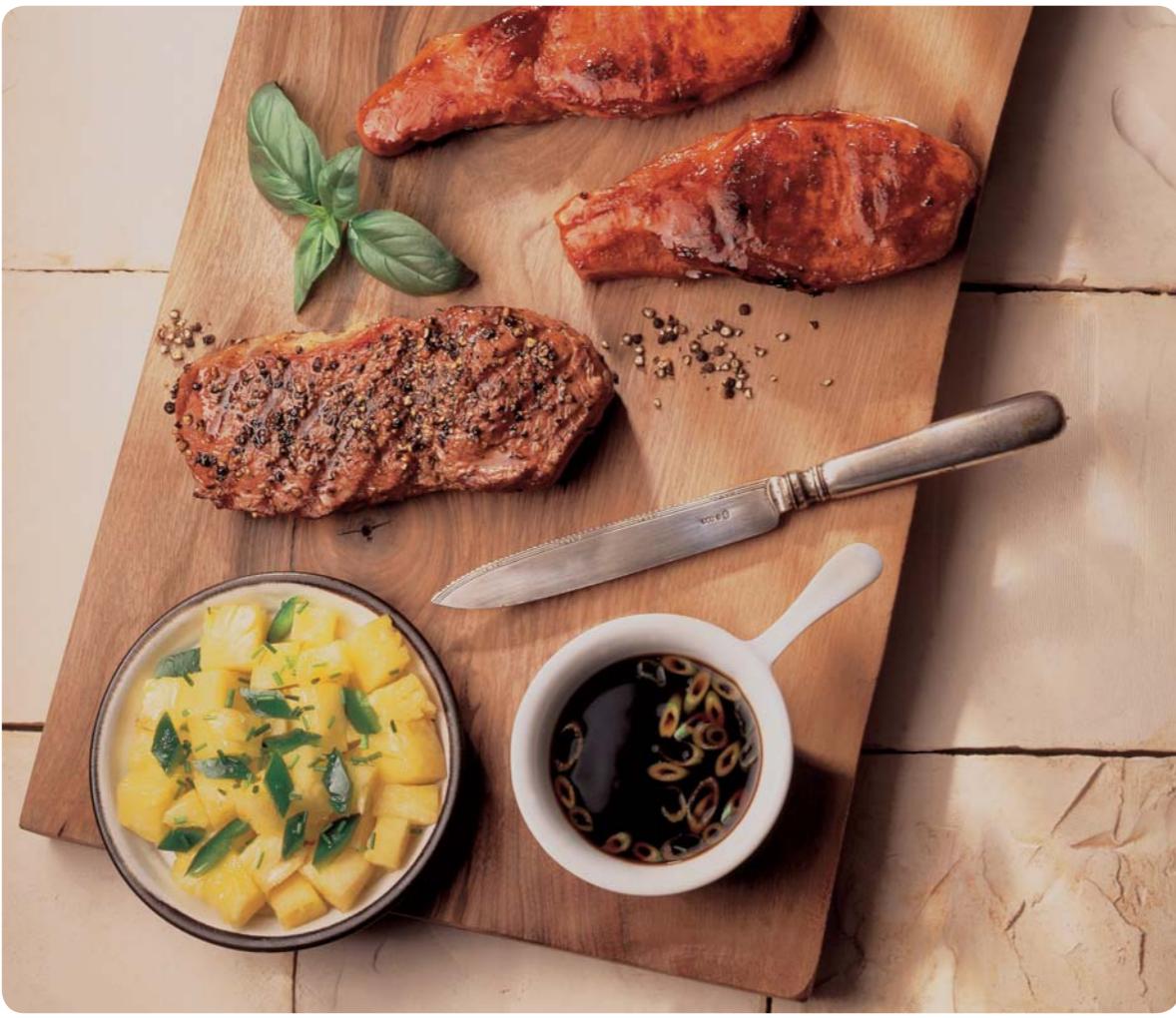
### V

vejce na tvrdo **41**  
věnečky z odpalovaného těsta **51**  
vepřová panenka nadývaná **27**  
vepřová žebírka BBQ **56**

vepřová žebra pečená **24**  
vepřové koleno **56**  
vepřové roládky se šalvějí **63**  
vepřové výpečky **25**  
vepřový bůček nadývaný **65**  
vepřový bůček pečený **24**  
vepřový bůček připravený metodou souse-vide **56**  
vepřový gulás **23**  
vepřový přírodní plátek **23**  
vepřový řízek **25**  
vepřový tokán **23**  
Vikingské masové kuličky - Viking köttbullar **64**

### Z, Ž

zapékání těstoviny **43**  
závitek z pangasia a lososa s chřestem **57**  
zelenina mražená **41**  
zelenina grilovaná **43**  
zelí s vepřovým masem **64**  
plněný zelný list **24**  
znojemská pečeně **17**  
žampiony smažené **43**  
žemlovka **43**



## Poznámky

(18 řádek pro poznámky)



## NABÍDKA VÝROBKŮ A SLUŽEB

### PROJEKCE VELKOKUCHYNÍ

V případě realizace zcela nové kuchyně nebo výdejny stravy provedeme studii a zpracujeme detailní projekt rozmístění a zapojení zařízení. V případě novostavby spolupracujeme se stavebními inženýry při návrhu dispozic prostoru, kde se bude nacházet kuchyně.

### PRODEJ VYBAVENÍ PRO GASTRONOMII

Dodáváme gastronomické vybavení pro restaurace, kavárny, pekárny, pizzerie, fast-foody, cukrárny, domovy pro seniory, školní kuchyně a jídelny. Naši odborníci Vás rádi vyslechnou a navrhnou Vám řešení přesně na míru.

### ODBORNÝ GASTRO SERVIS

Naše firma disponuje vlastním servisem gastro zařízení. Našim klientům poskytujeme odborný záruční a pozáruční servis velkokuchyňských zařízení. Složitější zařízení Vám po dodání odborně zapojíme ve Vaši kuchyni.

### ŠKOLENÍ OBSLUHY

Po instalaci a dodávce zařízení provedeme zaštolení Vašeho personálu. V případě složitějších zařízení provádíme celodenní školení s profesionálním kuchařem.



### KONTAKTY

**Centrála:**

GASTROFORM, s.r.o.  
Ondrova 9, Brno, 635 00

TEL: 546 223 099

FAX: 546 220 328

GSM: 603 821 268


**Pobočka:**

GASTROFORM, s.r.o.  
Žižkova 566, Havlíčkův Brod, 580 01

WEB: [www.gastroform.cz](http://www.gastroform.cz)

E-SHOP: [www.profikuchyne.cz](http://www.profikuchyne.cz)

E-mail: [info@gastroform.cz](mailto:info@gastroform.cz)

Jsme tu pro Vás  
od roku 1997



# VYBAVENÍ PRO GASTRONOMII

## KONVEKTOMATY

Plynové a elektrické konvektomaty Retigo instalujeme od roku 1997

## CHLADÍCÍ ZAŘÍZENÍ

Chlaničky, mrazničky, chladící a mrazící stoly vinotéky, pultové mrazničky, ...

## CHLADÍCÍ VITRÍNY

Chladicí vitríny pro cukrárny, kavárny, restaurace, podnikové jídelny

## MYČKY NÁDOBÍ

Myčky nádobí, myčky skla, myčky černého nádobí, průchozí myčky, ...

## KUCHYŇSKÉ ROBOTY

Malé i velké kuchyňské roboty, šlehače a hnětače, nárezové stroje pro kuchaře, řezníky, ...

## DALŠÍ ZAŘÍZENÍ

Gastronádoby, barové přístroje, výčepní zařízení, škrabky brambor, nárezové stroje, ...

## VARNÁ TECHNIKA

Fritézy, sporáky, trouby, smažicí pánev, varné desky, ...

## ŠOKOVÉ ZCHLAZOVAČE

Šokové zchlazovače a zmrazovače pro restaurace, řeznictví, hotely, pekárny, ...

## PŘEPRAVA A VÝDEJ STRAVY

Termoporty, jídlonosiče, přepravní vozíky pro výdejny stravy, ...

## PECE

Pekařské pece, pece na PIZZU, kynárny, klasické pece, cukrářské pece

## NEREZOVÝ NÁBYTEK

Návrh a výroba nerezového nábytku pro restaurace, hotely, školní kuchyně a jídelny

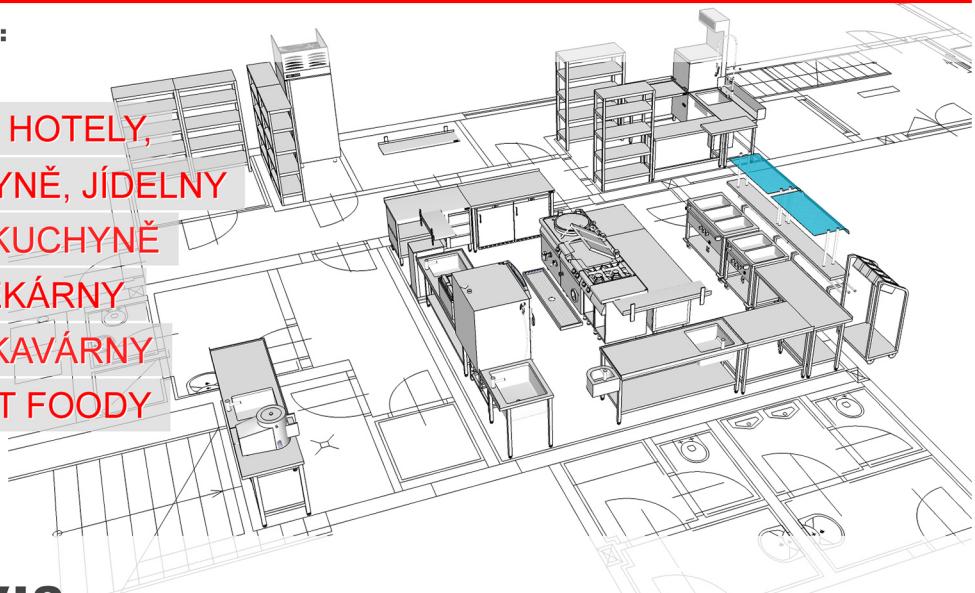


Více zařízení najdete na adrese  
[www.profikuchyne.cz](http://www.profikuchyne.cz)

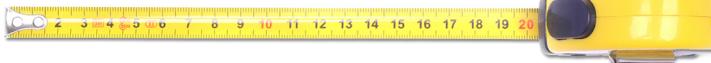


## DODÁVÁME VYBAVENÍ PRO:

RESTAURACE, HOTELY,  
ŠKOLNÍ KUCHYNĚ, JÍDELNY  
NEMOCNICKÝ KUCHYNĚ  
ŘEZNICTVÍ, PEKÁRNY  
CUKRÁRNY A KAVÁRNY  
PIZZERIE, FAST FOODY



## GASTRO SERVIS



TELEFONNÍ ČÍSLO PRO OBJEDNÁNÍ SERVISU:

**603 821 268**

Pro naše klienty poskytujeme kompletní **záruční** i **pozáruční** servis gastronomického zařízení včetně pravidelných garančních prohlídek. Díky dlouholetým zkušenostem z oboru a skladu náhradních dílů disponujeme dostatečným zázemím pro kvalitní gastro servis. Ať už se jedná o varnou techniku, chlazení, mycí techniku, kuchyňské roboty, konvektomaty a další kuchyňské stroje, rádi se o ně postaráme tak, aby sloužily k Vaší plné spokojenosti.

Společnost GASTROFORM je servisním partnerem předních výrobců gastronomického zařízení - Retigo (konvektomaty), Winterhalter (mycí technika), Dorametal (komerční chladící technika), Liebherr (chladničky a mrazničky), Robot Coupe (roboty), Blanco (servírovací vozíky a termoporty), Bravilor Bonamat (nápojová technika), Gasztrometál (varná technika), Mainca (stroje na zpracování masa), a další ...



TEL: 546 223 099

[WWW.GASTROFORM.CZ](http://WWW.GASTROFORM.CZ)

[WWW.PROFIKUCHYNE.CZ](http://WWW.PROFIKUCHYNE.CZ)