

Druck-Steamer Vitality

Fakten für den Koch



from Franke Food Service Equipment to



Menü

Zufallsmenu „Hotel Balm, Meggen“

Hausterrine mit Feigenkompott

Steinpilzessenz mit Käsestange

Jakobsmuschelragout im offenen Ravioli

Geschmortes Huhn im Rotwein

Risotto und Wurzelgemüse

Schokoladensouffle mit Rotweibirnen

Menü

Zufallsmenu „Hotel Balm, Meggen“

Hausterrine mit Feigenkompott

Steinpilzessenz mit Käsestange

Jakobsmuschelragout im offenen Ravioli

Geschmortes Huhn im Rotwein

Risotto und Wurzelgemüse

Schokoladensouffle mit Rotweibirnen

Vorspeise

Zufallsmenu „Hotel Balm, Meggen“

Hausterrine mit Feigenkompott

83 Fleischterrinen pochieren 62-65 °C Kerntemperatur
Ohne Fond ca. 45 Min

Feigenkompott : Zubereitung ca: 2 Minuten mit Druck 110°C

Zeitvorteil gegenüber Konventioneller Zubereitung :

10 Minuten

Suppe

Zufallsmenu „Hotel Balm, Meggen“

Steinpilzessenz

Kraftbrühe klären

102° C

ca.45 Min

Zeitvorteil gegenüber Konventioneller Zubereitung :

45 Minuten

Fisch-Vorspeise

Zufallsmenu „Hotel Balm, Meggen“

Jakobsmuschelragout mit offenem Ravioli

Muscheln dämpfen	102° C	ca. 2 Min
Ravioliblätter garen	104° C	ca. 1 Min

Zeitvorteil gegenüber Konventioneller Zubereitung :

13 Minuten

Hauptgang

Zufallsmenu „Hotel Balm, Meggen“

Geschmortes Huhn im Rotwein

Huhn garen	1.Schritt	102° C	ca. 2 Min
	2.Schritt	94° C	ca. 12 Min

Zeitvorteil gegenüber Konventioneller Zubereitung :

21 Minuten

Stärkebeilage

Zufallsmenu „Hotel Balm, Meggen“

Risotto

Programm 39

2 Schritte

ca. 15 Min

Zeitvorteil gegenüber Konventioneller Zubereitung :

5 Minuten

Gemüsebeilage

Zufallsmenu „Hotel Balm, Meggen“

Wurzelgemüse

manuell

1 Schritt

112 °C

ca. 3 Min

Zeitvorteil gegenüber Konventioneller Zubereitung :

12 Minuten

Süßspeise

Zufallsmenu „Hotel Balm, Meggen“

Rotweibirnen

manuell

1 Schritt

108 °C

ca. 3 Min

Zeitvorteil gegenüber Konventioneller Zubereitung :

9 Minuten

Zusammenfassung

Zufallsmenu „Hotel Balm, Meggen“

Der gesamte Zeitvorteil in der Zubereitung der einzelnen Menübestandteile:

115 Minuten

Weitere Eckdaten

Produktion mit dem „Vitality“

- 300 bis 400 Portionen Gemüse in der Stunde
- 60 kg Kartoffeln / h
- 45 Portionen Lachstranchen in ca. 8 Minuten
- 45 Creme Caramel / 15 Minuten
- 45 Suppentassen mit klarer Suppe / 10 Minuten und vieles mehr.....

„PRODUKTIVITÄT“

Druck-Steamer Vitality

Qualität

Die Produktequalität aus dem Druck-Steamer ist unerreicht.

Wir garen im Sauerstoffarmen Bereich, dadurch:

- *Laugen wir die Produkte nicht aus*
- *Erhalten wir Farbe, Formen und Aromen*



Druck-Steamer Vitality

Vergleich Combi-Steamer & Druck-Steamer

Im Schnitt ist der Bereich in dem der Druck-Steamer eingesetzt werden könnte, bedeutender als der Einsatz des Combi-Steamers.

In Relation zur Qualität und Schnelligkeit

Immer schneller als im Combi-Dämpfer

- 1. Immer schneller als konventionell gegart*
- 2. Immer bessere Sensorik*
- 3. Immer bessere Optik*

Druck-Steamer Vitality

Vergleich Combi-Steamer & Druck-Steamer

Vergleich mit einem 6 X GN 1/1

