



Gyors útmutató a Mealstream 402s-el való sütéshez



- COOL TO TOUCH
- UP TO 15 X FASTER THAN CONVENTIONAL OVENS
- VENTLESS



A Merrychef bemutatja legújabb, szellőző nélküli innovációját a gyorsított konyhai technológia területén.

Útmutató a kombinációs sütéshez

A következő eljárásokat a Catering Advisory Service konyháiban teszteltük, hogy a megfelelő sütési hőmérsékletek beállításával minél jobb minőségű ételeket készíthessünk.

Az ételnek megfelelően állítsa be az időt, hőfokot és mikrohullám szintet. Saját beállításokat is létrehozhat a különféle kezdési hőfoktól, az ételmennyiségektől valamint egyéni ízlésétől függően.

Lehetséges, hogy a standard beállítások már be vannak programozva a sütő memóriájába.

Gyakorlatilag minden, hagyományos sütőben sült étel elkészíthető mikrohullámmal kombinált sütőben is.

Utóbbiban az étel 5-ször gyorsabban készül el.

Figyelem: minden megadott hőmérséklet előmelegített sütőre vonatkozik. Kombinációs sütésnél az időzítő, a konvekciós és mikrohullámú sütési idő együttesét jelenti.

Mindig bizonyosodjon meg róla, hogy a konyhai feltételek megfelelőek és a személyzet elég képzett a sütő használatára.

További útmutatásért keresse fel a Catering Advisory Service-t a Merrychef Limited-nél, akik készséggel állnak rendelkezésére.



Termékek	étel hőmérséklete	menyiség		sütő sebessége			Eljárás
REGGELIK							
Kolbász (vastag)	+4°C	14 x 56g	275°C	90%	90%	1m55s	
Kolbász (vastag)	-18°C	14 x 56g	250°C	90%	90%	3m15s	
Cumberland kolbász	+4°C	12 x 56g	275°C	80%	80%	2m15s	
Bacon szalonna	+4°C	8 szelet	250°C	100%	90%	1m25s	Hideg tálcát használjunk!
Véres hurka szeletek	-18°C	9 x 40g	250°C	80%	100%	1m55s	vékonyan olajozott tálca
Burgonya Rostie	-18°C	6x30g	250°C	80%	100%	1m55s	forró tálcára helyezzük
Hash Brown	-18°C	9 x 56g	250°C	90%	100%	2m15s	forró tálcára helyezzük
Quorn vegetáriánus kolbász	-18°C	2 x 52g 4 x 52g	250°C 250°C	100% 100%	80% 80%	2m25s 3m15s	kevés olajjal kenjük be, hogy szebb színe legyen
Sütőben sült friss paradicsom - felezett	+4°C	1 tálca	250°C	90%	70%	1m20s	kevés olajjal kenjük be
Gomba	szobahőmérséklet	X 9	250°C	80%	80%	1m15s	közvetlen sütés előtt kenjük be olvasztott vajjal
Egész napos reggeli Tartalom: 1 x vastag kolbász 2 x szelet véres hurka 2 x szelet bacon 1 x nagyobb gombafej 1 x Hash Brown 1 x egész friss paradicsom 1 x 200g Omlett (Ferndale)	minden hűtött +4°C	1	275°C	90%	90%	1m25s	1) olvasztott vajjal kenjük be a gombákat, belsejükkel felfelé helyezzük tálcára 2) kissé olajozzuk be a tálcát
Toast—vékony szeletek	szobahőmérséklet	2 szelet	250°C	100%	0	45s	közvetlenül a rácsra helyezzük

Note: 1. Information emanating from Merrychef Ltd is given after exercise of all reasonable care and skills in its compilation, preparation

and issue, but is provided without liability in its application and use.

2. The above regeneration times are guide only. Adjust timings to allow for differing product weights and start temperatures.

Termékek	étel hőmérséklete	menyiség		sütő sebessége			Eljárás
HÚSOK - BÁRÁNY							
Fél báránybordák (un trimmed)	+4°C	1 x 220g	250°C	90%	90%	2m30s	sütés után 2 percig hagyjuk állni
Bárányborda 6 csont franciásan	+4°C	1 x 300g	275°C	60%	50%	3 mins	sütés után 2 percig hagyjuk állni
Bárányborda 6 csont franciásan fűszerkéregben	+4°C	2 x 300g	250°C	20%	70%	4m10s	sütés után 2 percig hagyjuk állni
Bárányborda	+4°C	4 x 90g	275°C	90%	80%	1m50s	sütés után 2 percig hagyjuk állni
Bárány burger (nyers)	+4°C	1 x 160g 2 x 160g	250°C 250°C	60% 50%	90% 90%	1m30s 2 mins	
Bárány Noisettes	+4°C	6x65g	275°C	90%	80%	1m55s	
HÚSOK - SERTÉS							
Sertés szelet	+4°C	2 x 190g	250°C	90%	90%	2m30s	
Karaj	+4°C	2 x 200g	250°C	90%	70%	3 mins	sütés után 2 percig hagyjuk állni
Sült bordaszelet	+4°C	2 x 240g	250°C	70%	80%	2 mins	
Füstölt sonka Steak	+4°C	X 1	250°C	90%	100%	1m25s	
HÚSOK - MARHA							
Hátszín steak (félig átsütött)	+4°C	1 x 250g	250°C 275°C	100% 100%	50% 0	1 min 1m30s	2 SZINTŰ SÜTÉSI FOLYAMAT tegyük közvetlenül nagyon forró tálacra vagy serpenyőbe Sütés után 2 percig pihentessük
Hátszín steak (közepes)	+4°C	1 x 250g	250°C 275°C	100% 100%	50% 0	1m15s 1m10s	
Hátszín steak (jól átsütött)	+4°C	1 x 250g	250°C 275°C	100% 100%	50% 0	1m15s 4 mins	
Marha burger (nyers)	+4°C	1 x 160g	250°C	60%	90%	1m30s	
Marha burger	-18°C	1 x 160g 2 x 160g	250°C	40% 40%	50% 50%	3m30s 4m30s	a sütési idő felénél fordítsuk meg
Bélszín (félig/közepesen)	+4°C	2 x 150g	275°C	100% ezt követi 100%	0 80%	45s 1 min	tegyük közvetlenül nagyon forró tálacra vagy serpenyőbe Sütés után pihentessük

Termékek	étel hőmérséklete	mennyiség		sütő sebessége			Eljárás
HÚSOK - BAROMFI							
Csirke Supreme	+4°C	1 x 180g	250°C	60%	90%	1m45s megfordítani majd 1m45s	Vajjal vagy olajjal kenjük be Sütési idő felénél fordítsuk meg Sütési idő végén hagyjuk pihenni pár percet
Csirke Kiev	+4°C	2 x 160g	275°C	10%	90%	2m20s	nyers termék
Cordon Bleu	+4°C	2 x 180g	275°C	10%	90%	2m20s	nyers termék
Butterfly Cajun Csirke	+4°C	1 x 140g	275°C	70%	80%	1m20s	
Félig sült csirke	+4°C	1 x 750g	250°C	100%	100%	2m30s	
Chicken szárnyak	+4°C	1 tray	275°C	70%	100%	2 mins	
Csirke Nuggets	-18°C	1 tray	275°C	30%	100%	3m10s	Ne tegyük tele a tálcát Sütés után hagyjuk állni
Csirkecomb (csontos)	+4°C	6	275°C	70%	100%	3m15s	Vajjal és olajjal is kenjük át hagyjuk állni 2 percig
Kacsamell	+4°C	1 x 120g 2 x 120g	250°C 250°C	90% 90%	50% 50%	2m30s 3 mins	Sütés után pihentessük pár percig
HAL							
Lazac Steak	+4°C	1 x 112g 2 x 112g 3 x 112g	275°C 275°C 275°C	10% 10% 10%	50% 50% 60%	1m35s 1m50s 2mins	
Marinált tonhal steak	+4°C	1 x 180g	250°C	90%	50%	1m15s	
Tőkehal filé	+4°C	1 x 160g	250°C	10%	80%	1m45s	Olvasztott vajjal kenjük be közvetlen a sütés előtt
Rántott tőkehal	+4°C	2x220g	250°C	100%	90%	2m30s	
Friss pisztráng (fejfel együtt)	+4°C	1 x 250g	275°C	60%	75%	1m50s	
Lazacos süti	+4°C	4 x 120g	250°C	90%	80%	1m55s	
Tőkehalas& lazacos süti	-18°C	2 x 148g	250°C	90%	100%	3m15s	

Termékek	étel hőmérséklete	menyiség		sütő sebessége			Eljárás
SÜLT TÉSZTÁK							
Sajtos makaróni	+4°C	1 x 320g	250°C	70%	100%	2m30s	töltsük kerámiaedénybe
Marhahúsos lasagne	+4°C	1 x 320g	250°C	70%	100%	2m30s	töltsük kerámiaedénybe
Sheperds Pie	+4°C	1 x 320g	250°C	90%	100%	2m45s	töltsük kerámiaedénybe
PIZZA							
Házi pepperoni pizza 10" Par Baked	+4°C	1	275°C	40%	70%	1m25s	
Elősütött, kövön sült pizza 10" feltéttel	+4°C	1	275°C	50%	80%	1m20s	
Elősütött, kövön sült pizza	-18°C	1	250°C	60%	100%	1m50s	Szórjuk meg extra reszelt sajttal
PÁSTÉTOMOK							
Elősütött Cornish pástétom	+4°C	1 x 250g 2 x 250g	275°C 275°C	10% 10%	100% 100%	1m20s 1m35s	Helyezzük forró tálcára
Elősütött Steak & Stilton sajt Pástétom	+4°C	1 x 250g 2 x 250g	275°C 275°C	10% 10%	100% 100%	1m25s 1m40s	Helyezzük forró tálcára
Elősütött nagy rácsos kolbásztekercs	+4°C	1 x 175g 2 x 175g	275°C 275°C	10% 10%	100% 90%	1 min 1m20s	Helyezzük forró tálcára
Elősütött Csirke Galette	+4°C	X 1 X 2	275°C 275°C	10% 15%	100% 90%	1m35s 1m55s	Helyezzük forró tálcára
Elősütött spenótos Galette	+4°C	X 1 X 2	275°C 275°C	10% 10%	100% 100%	1m40s 1m55s	Helyezzük forró tálcára
WRAPS							
Reggeli wraps	+4°C +4°C	X 1 X 2	275°C 275°C	30% 20%	100% 100%	1m10s 1m40s	
Mediterrán tonhal Wrap	+4°C +4°C	X 1 X 2	275°C 275°C	10% 10%	90% 90%	1 min 1m25s	
Salsa Wrap	+4°C +4°C	X 1 X 2	275°C 275°C	20% 20%	100% 100%	1m25s 1m40s	
Steak Wrap	+4°C +4°C	X 1 X 2	275°C 275°C	50% 30%	90% 100%	1 min 1m20s	
Kacsa Wrap	+4°C +4°C	X 1 X 2	275°C 275°C	50% 30%	80% 80%	50s 1m15s	
Cookies & Cream (tejszín)	+4°C	X 1 X 2	275°C 275°C	50% 60%	50% 50%	45s 55s	

Termékek	étel hőmérséklete	menyiség		sütő sebessége			Eljárás
KENYEREK							
Organikus barna baguette	+4°C	1	250°C	20%	40%	40s	Helyezzük közvetlenül a rácsra
	+4°C	2	250°C	20%	60%	50s	
Organikus barna baguette	-18°C	1	250°C	30%	60%	50s	Hagyjuk állni 30 másodpercig
	-18°C	2	250°C	20%	70%	1m05s	
Par Baked fehér baguette	+4°C	1/2	250°C	100%	20%	1m30s	Helyezzük közvetlenül a rácsra
Par Baked fehér baguette	-18°C	1/2	250°C	TBA	TBA	TBA	Helyezzük közvetlenül a rácsra
Par baked petit pain	+4°C	6	250°C	100%	20%	1m30s	Helyezzük közvetlenül a rácsra
Bacon baguette	+4°C	1	275°C	30%	60%	1m10s	
		2	275°C	30%	60%	1m25s	
Csirke & Bacon Panini	+4°C	1	250°C	20%	50%	1 min	
		2	250°C	20%	80%	1m25s	
Félig nyitott ciabatta Thai Csirke & Toast	+4°C	1	275°C	60%	90%	1m20s	ha szép színt szeretnénk adni, csak a ventilációt kapcsoljuk be (fan speed)
Toast vastagon szelt	szoba hőmérséklet	2 szelet	250°C	100%	0	45s	
BURGONYA/ZÖLDSÉGEK							
Elősütött sült krumpli	-18°C	1 tray	250°C	100%	100%	5 mins	
Chips (nagyobb darabok)	+4°C	400g	250°C	100%	720%	2 mins	
Parmentier burgonya petrezselymes vajjal	+4°C	500g	250°C	100%	50%	1m30s	
Sült zöldségek	-18°C	1 tray	250°C	100%	80%	3m45s	