



Przepisy i wskazówki dla gastronomii i hotelarstwa.



Szanowny Użytkowniku,

zapraszamy do zaczerpnięcia inspiracji z naszych przykładowych przepisów na pyszne potrawy. SelfCookingCenter® oferuje Państwu niezliczone możliwości szybkiej, prostej i wydajnej produkcji zdrowych potraw przeznaczonych do bufetów śniadaniowych, restauracji z ofertą à la carte, dań bankietowych lub potraw serwowanych w ramach hotelowego roomservice.

W niniejszej książce kucharskiej nasi mistrzowie kuchni RATIONAL przedstawiają wybór prostych i fenomenalnych przepisów podstawowych. Na pewno znajdą Państwo tutaj inspiracje również do Państwa karty dań.

Są Państwo zainteresowani zdobyciem dodatkowych przepisów z różnych kuchni świata oraz pomocnych wskazówek? Zapraszamy do odwiedzenia Club RATIONAL – naszej platformy internetowej dla wszystkich użytkowników SelfCookingCenter®. Można tam znaleźć interesujące informacje i inspiracje do wykorzystania w swojej kuchni. Wystarczy zarejestrować się na stronie www.club-rational.com.

Życzymy Państwu wiele radości podczas pracy z Państwa nowym SelfCookingCenter® i mamy nadzieję pozostać z Państwem w kontakcie.

Szefowie kuchni RATIONAL

- 05 Filet z Gesi z puree ziemniaczano selerowym i buraczkami z cynamonem
- 07 Gotowane roladki z makreli z suszonymi pomidorami i chorizo na grzankach
- 09 Krem z białych szparagów ze smażonym halibutem
- 11 Marynowane plastry polędwicy z grzybowym duxels i grzanką czosnkową
- 13 Dorsz panierowany w parmezie na puree z zielonego groszku z musem z marchewki z wanilią.
- 15 Łosoś marynowany w burakach na puree z zielonego groszku z sałatką z rukoli i granatem
- 17 Karp marynowany w sosie śliwkowym na puree z topinambura z chipsami z chorizo
- 19 Pęczak / wątróbka / bób / maliny
- 22 Wędzone kęsy dorsza z salsą z truskawek i kolendry
- 24 Risotto grzybowe
- 26 Kurczak w rosole z młodymi warzywami
- 28 Kurczak Supreme metoda Sous Vide
- 30 Smażony filet z sandacza
- 32 Grillowana ośmiornica na karczochach, oliwkach i pomidorkach koktajlowych
- 35 Grillowane krewetki z masłem ziołowo-imbirowym „infused”
- 37 Łosoś gotowany w glonach morskich
- 39 Grillowany stek z tuńczyka podany z sałatką nicejską
- 41 Sałatka ziemniaczana sous vide
- 44 Sałatka owocowa sous vide
- 47 Sos waniliowy sous vide
- 50 Chicken Supreme nadziewany suszonymi pomidorami
- 52 Gęś w pomarańczowo miodowej marynacie

- 54 Drób w egzotycznej marynacie
curry
- 56 Królik - comber w boczku
- 58 Przegrzebki ze szparagami w sosie
burre blanc
- 60 Przepiórka z kaszą pęczak i puree z
kalafiora

Filet z Gęsi z puree ziemniaczano selerowym i buraczkami z cynamonem



Lista składników

(Ilość porcji: 4)

2 filety z gęsi

6 ziemniaków

500 g obranego selera

100 ml śmietanki 36%

100 ml mleka 3,2%

masło

buraki

czzerwone wino

cynamon

kardamon

anyż w gwiazdkach

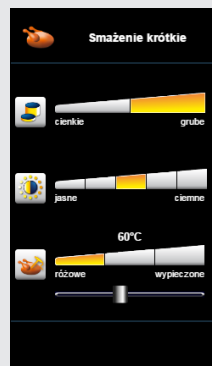
sól i pieprz

Smażenie krótkie

Filet z kaczki smażymy.

Obrane ziemniaki i seler gotujemy w śmietance, mleku z dodatkiem masła i przypraw jak sól i pieprz. Po ugotowaniu blenderujemy na gładką konsystencję.

Buraczki gotujemy w winie z dodatkiem, kardamonu, cynamonu, anyżu soli i pieprzu do momentu aż będą miękkie.



Gotowane roladki z makreli z suszonymi pomidorami i chorizo na grzankach



Lista składników

(Ilość porcji: 4)

2 świeże makrele

50 g suszonych pomidorów

100 g chorizo

4 kromki chleba tostowego

100 ml śmietanki 36%

50 ml oliwy truflowej

100 ml mleka 3,2 %

Lecytyna sojowa

Cytryna

Sól pieprz

Gotowanie

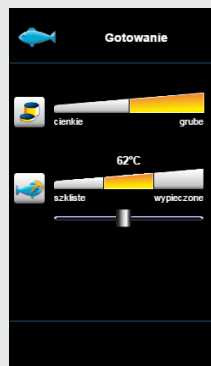
Rybę filetujemy, pozbawiamy skóry. Filety przyprawiamy solą i pieprzem, układamy suszone pomidory i chorizo. Formujemy roladki za pomocą folii do żywności. Zawijamy z obu stron i gotujemy w rozgrzanym urządzeniu.

Chleb tostowy kroimy w paski i skrapiamy oliwą truflową. Tostujemy w urządzeniu.

Śmietankę mieszamy z mlekiem w proporcji 1/1 wciskając sok z cytryny. Przyprawiamy solą.

Nagrzewamy do temp ok 65 st. Miksujemy do uzyskania pianki.

Makrelę kroimy i serwujemy na grzankach truflowych z pianką



Krem z białych szparagów ze smażonym halibutem



Lista składników

(Ilość porcji: 4)

1 kg białych szparagów

100 ml śmietanki 36%

Masło

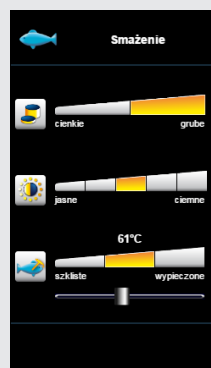
Cytryna

400 g fileta z halibuta

Smażenie

Gotujemy szparagi ze śmietanką, wodą, solą, masłem i sokiem z cytryny. Następnie blenderujemy na gładką masę ewentualnie przecedzamy przez sitko.

Halibuta smażymy na blasze do smażenia i pieczenia Trilax
Podajemy z kremem ze szparagów.



Marynowane plastry polędwicy z grzybowym duxels i grzanką czosnkową



Lista składników

(Ilość porcji: 5)

300 g polędwicy wołowej

1 bagietka francuska

400 g pieczarek

1 cebula czerwona

Świeży tymianek

Gałązka rozmarynu

20 ml oliwy z oliwek

3 ząbki czosnku

Ocet balsamiczny

Pieprz

Sól

10 ml miodu

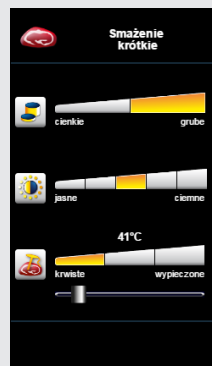
Smażenie krótkie

2 łyżki octu balsamicznego wymieszać z miodem oliwą grubo zmielonym pieprzem i rozmarynem. Dobrze natrzeć polędwice i zostawić w marynacie na około 24 godziny w lodówce. Tak zamarynowaną obsmażyć na procesie smażenia krótkie na blasze do pieczenia pizzy. Mięso posolić i odstawić do ostygnięcia.

Pieczarki, listki tymianku, cebule i 2 ząbki czosnku przesmażyć tak aby cały płyn odparował. Wystudzić i zmiksować a następnie doprawić do smaku,

Bagietkę pokroić, polać oliwą i grillować. Na sam koniec bagietkę natrzeć czosnkiem.

Polędwicę pokroić w cienkie plastry, ułożyć na talerzu skropić oliwą i octem balsamicznym podać z grzanką i musem z pieczarek.



Dorsz panierowany w parmezanie na puree z zielonego groszku z musem z marchewki z wanilią.



Lista składników

(Ilość porcji: 4)

800 g dorsza

400 g groszku zielonego

250 g marchewki

1 laska wanilli

50 g masła

2 jajka

100 g parmezanu

100 g bułki tartej

1/2 łyżeczki słodkiej papryki w proszku

Oliwa z oliwek

Cytryna

Kiełki groszku

Sól

Pieprz

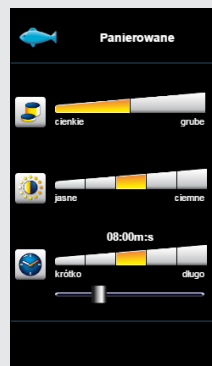
Cukier kryształ

Panierowane

Dorsza wyporcjować , skropić cytryna doprawić solą i pieprzem. Przygotować panierkę z bułki tartej, parmezanu i słodkiej papryki. Rybę panierować w jajku i bułce z parmezanem. Rybę w panierce smażyć w SelfCookingCenter®.

Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Blacha do smażenia i pieczenia z powłoką Trilax, 1/1 GN

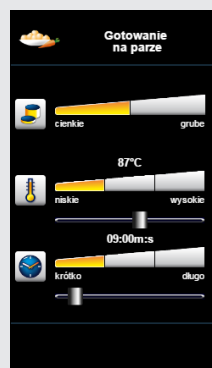


Gotowanie na parze

Zielony groszek i marchewkę ugotować na parze na ILC. Z ugotowanych warzyw przygotować puree, przyprawić dodając do marchewki wanilię i szczyptę cukru. Ułożyć składniki na talerzy dekorując kielkami groszku i jadalnymi kwiatami.

Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik perforowany ze stali nierdzewnej 1/2 GN, Głębokość 55 mm



Łosoś marynowany w burakach na puree z zielonego groszku z sałatką z rukoli i granatem



Lista składników

(Ilość porcji: 4)

0,5 kg fileta z łososia norweskiego B/S

0,2 L koncentratu z buraków

0,05 L soku z cytryny

0,03 L oliwy z oliwek

sól, pieprz

0,6 kg mrożonego zielonego groszku

0,1 kg masła

0,08 kg rukoli

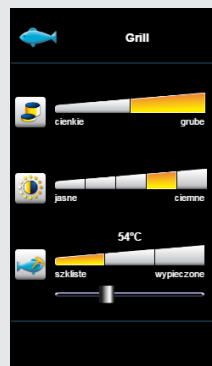
0,2 kg wyłuskanych owoców granatu

Grill

Łososia umyć, wysuszyć. Przygotować marynatę z oliwy, koncentratu buraczanego, czosnku, soku z cytryny oraz soli i pieprzu. Do marynaty można dodać skórkę z cytryny. Rybę marynować, trzymając w lodówce co najmniej 2 godziny. Zamarynowanego łososia przekładamy na blachę TriLax do pieczenia i smażenia skórą do dołu. Wkładamy do rozgrzanego urządzenia.

Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Blacha do pieczenia i smażenia z powłoka
Trilax 1/1 GN



Karp marynowany w sosie śliwkowym na puree z topinambura z czipsami z chorizo



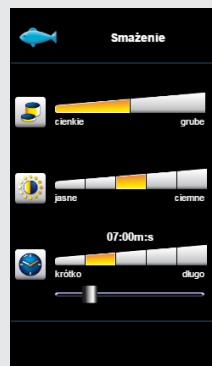
Lista składników

(Ilość porcji: 10)

1 kg fileta z karpia
100 ml sosu śliwkowego
400 g topinamburu
100 g Chorizo
50 g polskiej świeżej żurawiny
200 g zielonego groszku
2 kolby słodkiej kukurydzy
100 ml oliwy z oliwek
20 g Chilli
200 g bułki pełnoziarnistej
Sól
Pieprz

Smażenie

Filet z karpia porcjujemy na dziesięć równych części bez ości i marynujemy w sosie śliwkowym. Topinambur, groszek zielony i kukurydze gotujemy na parze w urządzeniu na ILC. Chorizo pociętą w paski smażymy na krótkim smażeniu na chrupko. Z ugotowanych warzyw przygotowujemy trzy rodzaje puree doprawiając do smaku solą i pieprzem. Z bułki wykrawamy cienkie plasterki i pieczemy w urządzeniu na ustawieniach chleb/bułka 4 min. Oliwę z oliwek, chilli i szczyptę soli blenderujemy i przecieramy przez sitko. Żurawinę myjemy i kroimy na pół w poprzek, która posłuży nam jako zamiennik cytryny. Rybę smażymy przed samym podaniem. Na puree z topinambura układamy rybę posypujemy chipsami z Chorizo a do około puree z zielonego groszku, puree z kukurydzy najlepiej wycisnąć z worka cukierniczego. Wbijamy w puree plasterki bułki i całość polewamy oliwą z chilli.



Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Blacha do pieczenia i smażenia z powłoką **Trilax**, 1/1 GN

Pęczak / wątróbka / bób / maliny



Lista składników

(Ilość porcji: 8)

400 g kaszy pęczak

600 g oczyszczonej wątróbki
drobiowej

100 g cebuli

300 g bób

200 g maliny

Liść laurowy

Ziele angielskie

Rozmaryn świeży

Oliwa z oliwek

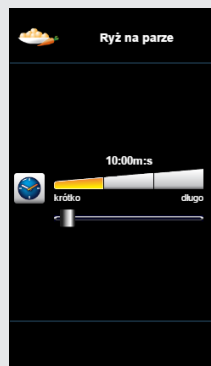
Sól, pieprz

Kiełki groszku do dekoracji

Ryż na parze

KASZA:

Kaszę pęczak dobrzy umyć i wsypać odmierzając w szklance do wysokiego pojemnika emaliowanego i zalać dwa razy większą ilością wody doprawiając solą, pieprzem, zielem angielskim, liściem laurowym i rozmarynem. Wstawić do rozgrzanego urządzenia na proces gotowanie ryżu ustawiając około 10 minut. Włożyć sondę do pojemnika i przytwierdzić łyżką. Przykryć pojemnik blaszką.



Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik emaliowany w marmurek, 1/1 GN,40 mm

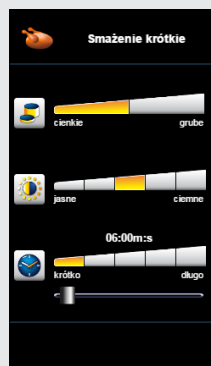
Smażenie krótkie

WĄTRÓBKA:

Oczyszczoną wątróbkę wymieszać z pokrojoną cebulą w kostkę i oliwą z oliwek. Ustawić urządzenie na drób, smażenie krótkie na około 6 minut. Po wyciągnięciu z urządzenia doprawić solą i pieprzem.

Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Blacha do pieczenia i smażenia z powłoka Trilax, 1/1 GN



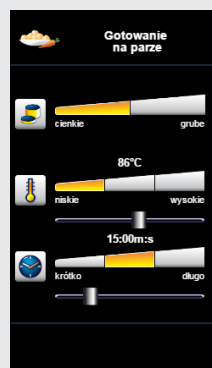
Gotowanie na parze

BÓB:

Bób ugotować na parze w urządzeniu RATIONAL ustawiając około 86 °C i 15 minut na blaszce perforowanej. Po ugotowaniu bób obrać ze skórki i doprawić solą.

Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik perforowany ze stali nierdzewnej,
1/2 GN Głębokość 55 mm



Wędzone kęski dorsza z salsą z truskawek i kolendry



Lista składników

(Ilość porcji: 4)

800 g dorsza

250 g ruskawek

Cytryna

Ocet balsamiczny

Oliwa z oliwek

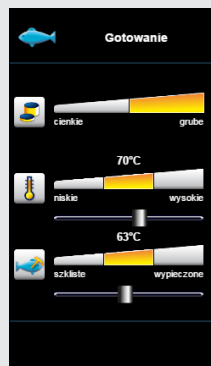
Świeża kolendra

Pieprz Sól

Cukier

Parowanie z pieczeniem

Dorsza wyporcjować w małe kawałki dwa centymetry na dwa. Przygotować solankę. Rybę namoczyć w marynacie a następnie osuszyć. Truskawki umyć i pokroić w kostkę, kolendrę posiekać. Truskawki, kolendrę, oliwę z oliwek, ocet balsamiczny wymieszać wszystko razem doprawić do smaku solą i pieprzem. Osuszonego dorsza wędzić w SelfCookingCenter® na parowanie z pieczeniem 10% wilgotności na sędzie 63°C w temperaturze 70°C na wiórach śliwkowych. Dorsza schłodzić w schładzarce szokowej. Kąski z dorsza serwować z sałsą i zestawem z cytryny udekorowane listkiem kolendry.



Risotto grzybowe



Lista składników

(Ilość porcji: 8)

1 kg ryżu do risotto

cebula posiekana w drobną kostkę

ok. 2 l rosołu warzywnego

30 ml białego wina

grzyby maślaki (świeże, suszone lub mrożone)

starty parmezan

masło

inne przyprawy według upodobania

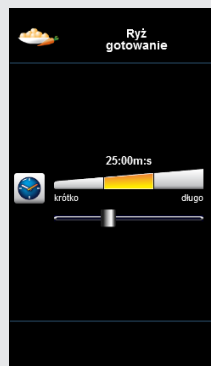
sól i pieprz

Przyrządzanie

Lekko podsmaż maślaki i przypraw solą i pieprzem. Rozgrzej na patelni rosół i białe wino z ryżem i cebulą, a po 15 minutach zdejmij pokrywkę, dobrze wymieszaj i dodaj przybrązowane grzyby. Gotuj przez kolejne 10 minut.

Po 25 minutach zdejmij pokrywkę, dodaj parmezanu i masła, dopraw według upodobania, wymieszaj i gotuj przez następne 5 minut.

Po upływie 30 minut risotto powinno być ugotowane al dente. Po ugotowaniu dodaj w razie potrzeby odrobiny wina, rosółu i przypraw oraz parmezanu i masła, aby uzyskać żądaną konsystencję. Trzymaj w cieple i od razu podawaj.



Kurczak w rosole z młodymi warzywami



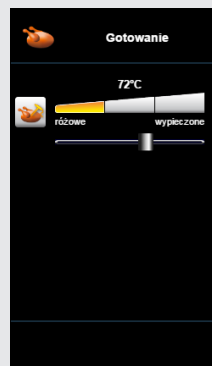
Lista składników

(Ilość porcji: 4)

- 4 piersi kurczaka z kostką i skórą
- 12 kolorowych marchewek młodych
- 8 rzodkiewek z listkami
- 12 młodych ziemniaków
- 4 dymki
- 4 pory młode
- 8 różyczek młodych brokułów
- 16 strączków groszku cyrkowego
- 8 kapeluszy grzybów shiitake lub 200 g grzybów shiitake brązowych
- 1 młody seler podzielony na 4 części
- 8 małych różyczek kalafiora
- 800 ml rosółu z kury, perliczki lub koguta

Gotowanie

Piersi z kurczaka przycinamy nożem żeby wyglądały symetrycznie i były takich samych rozmiarów . Doprawiamy solą pieprzem i oliwą z oliwek. Ustawiamy piec konwekcyjno-parowy RATIONAL i gotujemy na sondzie 72 °C. Warzywa gotujemy w rosolu w kolejności od najtwardszego do najdelikatniejszego. Mięso wyjmujemy z pieca i dokańczamy je na patelni na maśle klarowanym z ząbkami czosnku i tymiankiem. Do głębokiego talerza układamy warzywa z rosółu ,wlewamy rosół i układamy na górę pierś z kurczaka.



Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik perforowany ze stali nierdzewnej 1/2 GN Głębokość 55 mm

Kurczak Supreme metoda Sous Vide



Lista składników

(Ilość porcji: 1)

1 filet z kurczaka ze skórą i kostką

Oliwy z oliwek

Świeży tymianek gałązka

Czosnek

Masło

Sól

Cukier

SOS:

50 g miódu wielokwiatowego

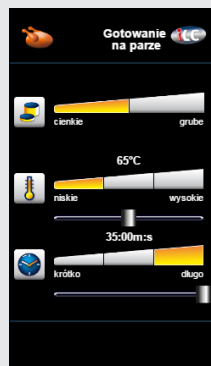
50 g musztardy francuskiej

Zest z cytryny

Gotowanie na parze

Filet z kurczaka ze skórą i kostka wkładamy do worka i doprawiamy solą i odrobina cukru, wkładamy gałązkę tymianku i zalewamy oliwą z oliwek. Zamykamy próżniowo. Wkładamy do rozgrzanego urządzenia na proces pokazany na zdjęciu. Po zakończeniu procesu na patelni obsmażamy od strony skóry na patelni na maśle z czosnkiem.

Przygotowujemy sos z miodu, musztardy i zestu z cytryny.



Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik perforowany ze stali nierdzewnej 1/2 GN Głębokość 55 mm

Smażony filet z sandacza



Lista składników

(Ilość porcji: 10)

10 filetów z sandacza

0,33 l oliwy

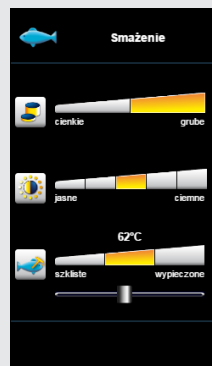
Sól według smaku

Pieprz do smaku

0,05 kg masła

Smażenie

Przyprawić filety do smaku solą i pieprzem. Natrzeć oliwą na blasze do pieczenia i smażenia Trilax umieścić filety rybne skórą do dołu. Umieścić małe płatki masła na filetach. Wybierz tryb gotowania "Ryby", "Smażenie" i ustawienia "grube" i poziom opiekania 3 wraz z wymaganą temperaturą rdzenia. Poczekaj, aż urządzenie się rozgrzeje i załadować. Włożyć czujnik temperatury rdzenia w jednego z filetów. Zamknąć drzwi komory i proces gotowania rozpocznie się automatycznie.



Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Blacha do pieczenia i smażenia z powłoka, **Trilax 1/1 GN**

TIP: SelfCooking Control® jest już ustawiony, można dodatkowo ustawić poziom opiekania lub temperaturę rdzenia poprzez dotknięcie ekranu. Naciąć skórę filetów rybnych, aby zapobiec ich zawijaniu się podczas pieczenia.

Grillowana ośmiornica na karczochach, oliwkach i pomidorkach koktajlowych



Lista składników

(Ilość porcji: 4)

1 ośmiornica

1 kg włoszczyzny

5 serc karczocha w oleju

200 g oliwek Kalamata

300 g pomidorków koktajlowych

1 ząbek czosnku

bazylia

pietruszka

oliwa z oliwek

pieprz i sól

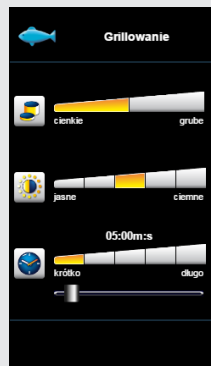
Dodatki, grillowanie iLC À-la-carte

Włożyć ośmiornicę i włoszczyzną mirepoix do pojemnika GN i przyrządzić z wykorzystaniem czujnika temperatury rdzenia i ustawień „Ryba, ośmiornica”. Należy wybrać „wypieczona i delikatna”, aby ośmiornica nie była zbyt miękka. Po zakończeniu przyrządzania schłodzić ośmiornicę, odciąć macki, a następnie pokroić mięso na kawałki.



Grillowanie

Pomidorki przekroić na pół, karczochy pokroić w ćwiartki i usunąć pestki z oliwek. Warzywa wymieszać z czosnkiem, pietruszką, przyprawami i oliwą z oliwek, a następnie grillować przez 5-7 minut na tacce do smażenia i pieczenia, wykorzystując ustawienia Dodatki, grillowanie a la carte. Ośmiornicę również zamarynować w odrobinie oliwy i czosnku, osolić i grillować przez 5 minut.



Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Ruszt grillowy w kratkę i paski GN 1/1

TIP:

Pomidorki powinny nabrać odrobinę koloru, aby mogły ulec karmelizacji i wraz z pozostałymi składnikami zapewnić gęstą konsystencję potrawy. Bazylkę należy dodawać po zakończeniu przyrządzania.

Grillowane krewetki z masłem ziołowo-imbrowym „infused”



Lista składników

(Ilość porcji: 4)

12 krewetek (>8/12)

200 g masła, miękkiego

Zioła wg upodobania, np. trybula,
pietruszka, kolendra

0,5 łyżeczki świeżego, startego imbiru

ew. czosnek

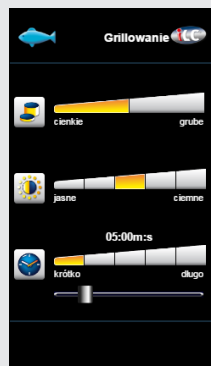
pieprz i sól Fleur de Sel

Ryba, grillowanie iLC

Rozciąć grzbiety krewetek i wypatroszyć je. Nie usuwać pancerzyka. Wymieszać zioła, masło, pieprz i sól i dobrze doprawione masło ziołowe przełożyć do rękawa ze szprycą.

Nałożyć masło ziołowe pod pancerzyk i grillować krewetki zgodnie z instrukcją.

Krewetki można podawać z bagietką lub grillowanymi szparagami.



Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Ruszt grillowy w kratkę i paski GN 1/1

TIP:

Określenie „infused” odnosi się do masła, które podczas grillowania przenosi ziołowy aromat bezpośrednio do mięsa pod pancerzykiem.

Łosoś gotowany w glonach morskich



Lista składników

(Ilość porcji: 4)

400 g fileta z łososia bez skóry i ości

4 arkusze glonów morskich Nori

Sól morską

Woda mineralna

Gotowanie na parze

Z wody i soli przysądzić 10% solankę.

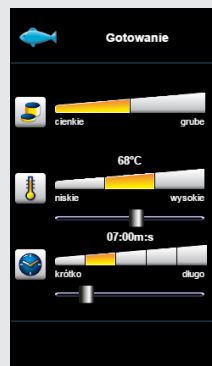
Wyporcjować fileta z łososia w paski o grubości około 2,5 centymetra.

Łososia moczyć w solance przez około 30 min. Osuszyć i zawinąć w glony morskie Nori.

Gotować na parze przez 7 minut w temperaturze 78°C

Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik perforowany ze stali nierdzewnej 1/1 GN. Głębokość 55 mm



Grillowany stek z tuńczyka podany z sałatką nicejską



Lista składników

(Ilość porcji: 2)

Sałatka Nicejska

70g ugotowanej fasolki szparagowej
70g roszponki
50g pomidorów koktajlowych
przekrojonych na pół
1 jajka na twardo pokrojone w ćwiartki

50g czarnych oliwek
3 ugotowane młode ziemniaki
pokrojone w plasterki
½ pokrojonej cienko czerwonej cebuli
1 łyżka kaparów Kilka filetów anchois
2 łyżki soku z cytryny

3 łyżki oliwy z oliwek
Sól morską i świeżo mielony pieprz do smaku
Wszystko to delikatnie wymieszane razem przed podaniem

Grillowany Stek z Tuńczyka

2 x 200 g Tuńczyka
olej sezamowy
imbir
czosnek
sos sojowy

Grillowanie

Salatka

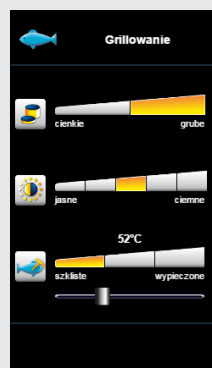
Wszystkie składniki sałatki delikatnie wymieszać razem przed podaniem.

Tuńczyk

Wszystkie składniki marynaty wymieszać razem i marynować rybę przez minimum 1 godzinę.

Przyrządzanie Tak zamarynowane steki z tuńczyka układamy na ruszcie combi grill ustawiamy proces ryby grillowanie.

Wymieszaną i doprawioną sałatę układamy na środku talerza steka układamy na górze



Sałatka ziemniaczana sous vide



Lista składników

(Ilość porcji: 5)

500 g ziemniaków

100 g drobno pokrojonej białej cebuli

150 ml octu stołowego

100 ml oleju

15 g soli

20 g cukru kryształu

szczypiorek do dekoracji

Gotowanie na parze

Obrać ziemniaki, umyć je i pokroić w cienkie plastry za pomocą szatkownicy lub noża. Zmieszać ocet, olej, musztardę, sól i cukier, a następnie wymieszać z ziemniakami i posiekaną cebulą.

Włożyć wszystkie składniki do woreczka i zapieczętować go próżniowo. W razie korzystania z procesu gotowania sous vide upewnić się, że woreczek z zawartością jest dociśnięty na płasko.

Pozwala to uzyskać doskonałe równomierne rezultaty.

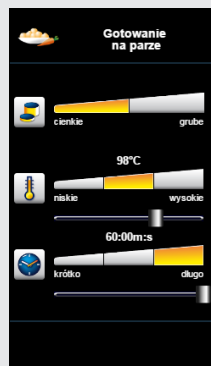
Umieścić woreczek w rozgrzanym urządzeniu SelfCookingCenter® i gotować przez godzinę.

Jeżeli sałatka ziemniaczana nie będzie wykorzystywana natychmiast po przyrządzeniu, należy schłodzić ją do temperatury 3°C w chłodziarce uderzeniowej lub w wodzie z lodem.

Ta metoda produkcji doskonale nadaje się do wykorzystania w trybie à la carte, ponieważ porcje lub wymagane ilości potrawy są przydatne do spożycia przez około 2 tygodnie. Ponadto nie trzeba magazynować zbyt dużej ilości świeżych towarów, a na duże imprezy można produkować potrawy w mniej obłożonym czasie.

Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik perforowany ze stali nierdzewnej 1/1 GN. Głębokość 55 mm



Sałatka owocowa sous vide



Lista składników

(Ilość porcji: 6)

100 g ananasa pokrojonego w kostki

100 g mango pokrojonego w kostki

100 g jabłek pokrojonych w kostki

100 g gruszek pokrojonych w kostki

50 g kiwi pokrojonych w kostki

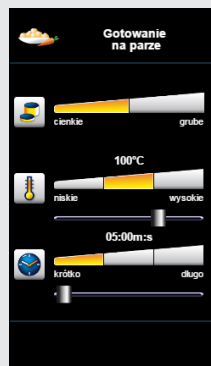
2 cl Grand Marnier

100 g syropu cukrowego

Gotowanie na parze

Pokroić owoce w kostki o żądanej wielkości i mieszać je z Grand Manier i syropem cukrowym. Włożyć wszystkie składniki do woreczka próżniowego i zapieczętować go próżniowo.

Rozgrzać SelfCookingCenter® i przyrządzić sałatkę owocową zgodnie z instrukcją. Po zakończeniu gotowania natychmiast schłodzić sałatkę owocową w chłodziarce uderzeniowej lub w wodzie z lodem.



W ramach gotowania metodą sous vide zaleca się zanotowanie na woreczku próżniowym temperatury i godziny przyrządzania.

TIP:

Nie wszystkie rodzaje owoców nadają się do gotowania sous vide. Przykładowo czerwone winogrona tracą w woreczku swój kolor.

Ta metoda produkcji doskonale nadaje się do wykorzystania w trybie à la carte, ponieważ porcje lub wymagane ilości potrawy są przydatne do spożycia przez około 2 tygodnie. Ponadto nie trzeba magazynować zbyt dużej ilości świeżych towarów, a na duże imprezy można produkować potrawy w mniej obłożonym czasie.

Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik perforowany ze stali nierdzewnej 1/1 GN. Głębokość 55mm

Zapraszamy do wypróbowania mieszanego załadunku SelfCookingCenter® i produkcji klusek drożdżowych i sosu waniliowego jednocześnie.

Sos waniliowy sous vide



Lista składników

(Ilość porcji: 6)

500 ml mleka

5 żółtek

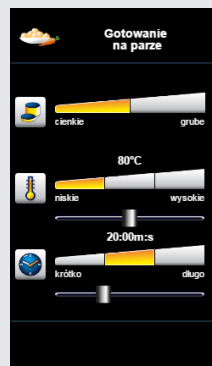
miąższ z laski wanilii

50 g cukru

Gotowanie na parze

Zmieszać wszystkie składniki i schłodzić je do temperatury 3°C w chłodziarce uderzeniowej.

W razie wykorzystywania do pracy miksera ręcznego, zalecamy, aby po schłodzeniu odpowietrzyć sos w ramach oddzielnego procesu. Aby to zrobić, należy wlać sos waniliowy do płaskiego pojemnika, który zmieści się w pakowarce próżniowej.



Teraz należy trzy lub cztery razy odpowietrzyć sos bez „zamykania” pojemnika. W ten sposób z sosu usunięte zostaną pęcherze powietrza i zagwarantowane zostaną najlepsze rezultaty gotowania. Technikę tą można również stosować do crème brûlée.

Po odpowietrzeniu przelać sos do woreczka próżniowego i zapieczętować.

Rozgrzać SelfCookingCenter® i przyrządzać potrawę zgodnie z instrukcją. Jeżeli sos waniliowy nie będzie wykorzystywany od razu, schłodzić go w chłodziarce uderzeniowej lub w wodzie z lodem.

Ta metoda produkcji doskonale nadaje się do wykorzystania w trybie à la carte, ponieważ porcje i wymagane ilości są przydatne do spożycia przez około 2 tygodnie. Ponadto nie trzeba magazynować zbyt dużej ilości świeżych towarów, a na duże imprezy można produkować potrawy w mniej obłożonym czasie.

Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik perforowany ze stali nierdzewnej 1/1 GN. Głębokość 55mm

Chicken Supreme nadziewany suszonymi pomidorami



Lista składników

(Ilość porcji: 4)

4 sztuki piersi z kurczaka najlepiej ze skórą

2 ząbki czosnku

100 g suszonych pomidorów w oliwie z oliwek

100 g szpinaku

20 g tartego parmezanu

sól, pieprz

Dodatki:

4 szalotka

4 duże ziemniaki

sos z czerwonego wina

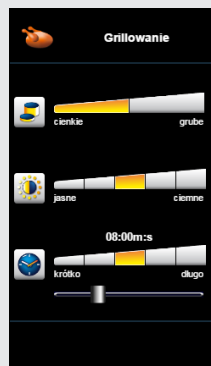
smażenie krótkie drób Grillowanie

Ziemniak należy wcześniej umyć przekroić na pół i ugotować na parze wraz ze skórką.

W pierś z kurczaka wycinamy kieszeń solimy i pieprzymy .

szpinak pomidory oraz czosnek
przesmażamy po wystudzeniu siekamy
drobno dodajemy starty parmezan i
nadziewamy piersi .

Tak przygotowane składniki delikatnie
nawilżamy oliwą układamy na blasze do
smażenia i grillowania
czas grillowania nie przekroczy 8 minut.



Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Ruszt do grillowania w kratkę i paski, GN 1/1

Gęś w pomarańczowo miodowej marynacie



Lista składników

(Ilość porcji: 4)

200 g cebuli

25 g czosnku

10 g chilli

10 g pieprzu zielonego

160 g sosu sojowego

50 g wina ryżowego

25 g miodowego winegretu

125 g miodu z kwiatów pomarańczy

5 g świeżej kolendry

5 g tymianku cytrynowego

Gęś,

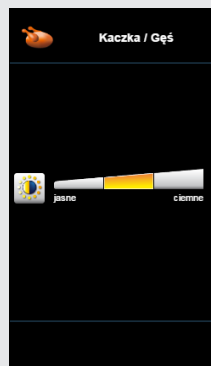
Dobrze wymieszać wszystkie składniki marynaty, nadziać gęś oraz pozostawić w marynacie na co najmniej 5 godzin w lodówce. Przed obróbką gęś dokładnie osuszyć.

Zalecane akcesoria RATIONAL:

Ruszt ze stali nierdzewnej

TIP:

Sonda temperatury rdzenia powinna być włożona do mostka.



Drób w egzotycznej marynacie curry



Lista składników

(Ilość porcji: 15)

170 g oleju słonecznikowego

3 g skórki cytrynowej

6 g soku z limonki

6 g jasnego sosu sojowego

20 g mango chutney

10 g żółtej pasty curry

4 g czosnku

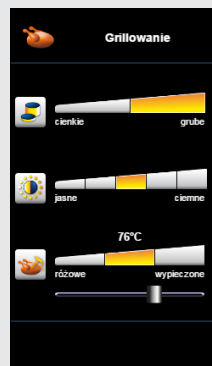
10 g imbiru świeżego

Drób Grillowanie

Umytą i wyszorowaną skórkę z limonki posiekać w raz z imbirem a następnie wymieszać wszystkie składniki razem. Kawałki drobiu natrzeć marynatą i pozostawić w lodówce w temperaturze 3 ° C i pozostawić na co najmniej 3 do 5 godzin. Przed grillowania mięso musi być pozostawiony w temperaturze pokojowej przez około 1 do 2 godzin. Bardzo ważne jest, by wytrzeć mięso do sucha, zanim zaczniemy grillować lub smażyć!

Zalecane akcesoria RATIONAL:

Ruszt CombiGrill®



Królik - comber w boczku



Lista składników

(Ilość porcji: 4)

Królik - wytrybowany comber

8 plastrów krojonego boczku
gotowanego

Czosnek

Sól

Pietruszka -natka

Cebula szalotka

Smalec kaczki

Smażenie krótkie

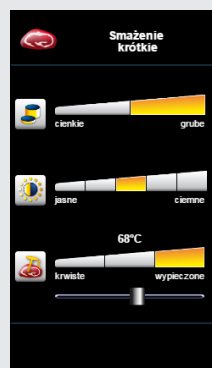
Spraw królika oddzielając comber od reszty. Smalec kaczy rozmieszaj z solą , czosnkiem , siekaną pietruszką .

Wydziel 4 porcje , następnie owijając w boczek - podwójnie , natrzyj mięso.

Włożyć do rozgrzanego urządzenia.

Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Blacha do pieczenia i smażenia z powłoką TriLax, 1/1 GN



Przegrzebki ze szparagami w sosie burre blanc



Lista składników

(Ilość porcji: 4)

- 4 łyżki masła
- 1 posiekana drobno szalotka
- 1 łyżka świeżego imbiru
- 1/2 szklanki białego wytrawnego wina
- 10 średniej wielkości szparagów
- 8 dużych przegrzebków
- sól, świeżo zmielony pieprz
- 4 łyżki masła
- 1 posiekana drobno szalotka
- 1 łyżka posiekanego świeżego imbiru
- 1/2 szklanki białego wina wytrawnego
- 10 średniej wielkości szparagów
- 8 dużych przegrzebków
- sól, świeżo zmielony pieprz

Smażenie

Rozpuścić masło, wrzucić imbir i szalotkę do rozgrzanego masła. Dodać wino i gotować przez 5 minut. Dodać 2 łyżki masła i mieszać aż zgęstnieje gotując na małym ogniu.

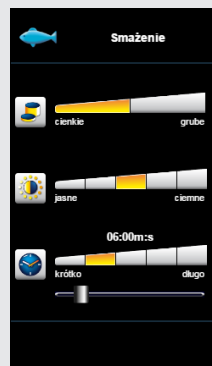
Szparagi obrać – doprawić solą i pieprzem, podgotować 3 minuty. Sos i szparagi wymieszać z przegrzankami i smażyć na procesie rybnym.

Rozgrzej na patelni 1/2 łyżki masła (średni płomień). Wrzuć posiekany imbir i szalotkę, duś pod przykryciem 3 minuty. Dodaj białe wino i gotuj całość ok. 5 minut, aż połowa wina wyparuje. Dodaj 2 czubate łyżki masła i całość dokładnie wymieszaj trzepaczką aż sos zgęstnieje. Gotuj dalej na małym ogniu. W międzyczasie w innej patelni rozgrzej 2 łyżki masła. Dodaj szparagi i dopraw solą i pieprzem do smaku. Gotuj przez ok. 3 minuty aż lekko zmiękną. Zdejmij z patelni.

Na tej samej patelni umieść przyprawione solą i pieprzem przegrzanki. Smaż je na dużym ogniu po 2 minuty z każdej strony. Zdejmij z patelni i wrzuć je do sosu z masła i wina. Wymieszaj delikatnie. Połóż na każdym talerzu po 5 szparagów i 4 przegrzanki. Polej przegrzanki sosem maślanym. Podawaj z kieliszkiem białego wina półwytrawnego.

Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik emaliowany w marmurek, 1/1 GN, 40 mm



Przepiórka z kaszą pęczak i puree z kalafiora



Lista składników

(Ilość porcji: 4)

Przepiórka

2 przepiórki

sól

pieprz

oliwa

pieprz

Puree z kalafiora

200 g kalafiora

50 g śmietanki

sól

pieprz biały

Kasza pęczak

200 g kaszy pęczak

400 g wody

100 g bobu

50 g cukinii zielonej

50 g suszonych pomidorów

50 g papryki czerwonej

sól

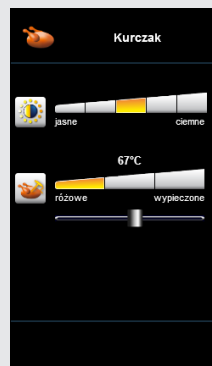
Kurczak

Przepiórka

Przepiórkę umyć osuszyć i natrzeć oliwą solą i pieprzem. Ustawić urządzenia na proces i włożyć na blaszce Trilax przepiórkę do rozgrzanej komory

Zalecane akcesoria RATIONAL:

Blacha do pieczenia i smażenia z powłoka, Trilax 1/1 GN



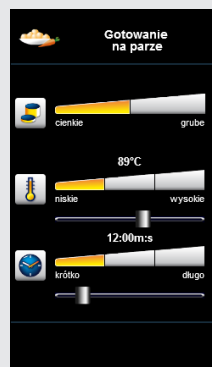
Gotowanie na parze

Bób

Bób umyć i wypłukać i przełożyć do pojemnika perforowanego i ugotować.

Zalecane akcesoria RATIONAL:

Pojemnik perforowany ze stali nierdzewnej 1/2 GN Głębokość 20 mm



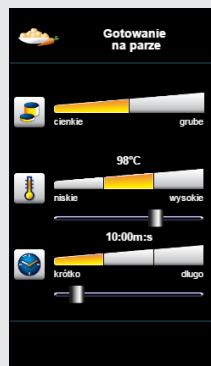
Gotowanie na parze

Kalafior

Kalafior wyporcjowac na małe różyczki i ugotować. Ugotowany kalafior doprawić do smaku i dodać śmietankę. Wszystkie składniki zblenderować na gładką masę bez grudek.

Zalecane akcesoria RATIONAL:

Pojemnik perforowany ze stali nierdzewnej,
1/2 GN Głębokość 20 mm



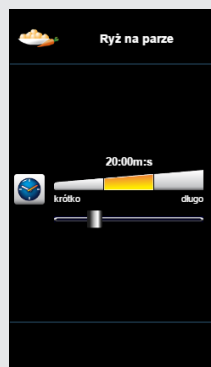
Ryż na parze

Kasza Pęczak

Kaszę wypłukać i przełożyć do pojemnika i zalać wodą doprawiając solą i ugotować. Z bobu pozbyć się skórki, paprykę, pomidory i cukinię pokroić w mniejsze kawałki. Wszystko razem wymieszać i doprawić solą i pieprzem.

Zalecane akcesoria RATIONAL:

Pojemnik ze stali nierdzewnej 1/2 GN
Głębokość 65 mm



Przepiórkę wyporcjować, na talerz nałożyć puree z kalafiora i kaszę na kaszę ułożyć przepiórkę. Talerz udekorować kiełkami groszku i chipsem z suszonej szynki.

Wypożaenie dodatkowe

Oryginalne wypożaenie dodatkowe RATIONAL pozwala na wykorzystywanie urzadzoeń RATIONAL bez żadnych ograniczeń. Każdy element wypożaenia dodatkowego jest bardzo wytrzymały i optymalnie przystosowany do codziennego, wymagającego użytkowania w profesjonalnej kuchni.



Blacha do smażenia i pieczenia posiada bardzo dobre właściwości przewodzenia ciepła oraz powłokę zapobiegającą przywieraniu, więc doskonale sprawdza się do przyrządzania produktów panierowanych, wypieków oraz potraw krótko smażonych.



Pojemnik emaliowany „w marmurek” jest przeznaczony do pieczenia, duszenia, krótkiego smażenia oraz wypieków. Dzięki bardzo dobremu rozprowadzaniu ciepła można uzyskać optymalne przyrumienienie i homogeniczność potraw.



Do przyrządzania potraw z grilla z tradycyjnym wzorkiem grillowym doskonale nadaje się ruszt grillowy w kratkę i paski.



Za pomocą możliwej do stosowania w różny sposób tacy do grillowania i smażenia można uzyskać skośny wzorek grillowy na produktach krótko smażonych, rybie i warzywach.



Specjalistyczna taca do grillowania i pieczenia pizzy o wysoki, przewodnictwie ciepłym umożliwia profesjonalne przyrządzanie pizzy

z ciasta świeżego i mrożonego. Odwrotna strona nadaje się do grillowania steków, warzyw oraz ryb.

Za pomocą rusztu CombiGrill można uzyskać perfekcyjny wzorek grillowy na produktach krótko smażonych, rybach i warzywach.

Ruszt pomocniczy wykonany ze stali nierdzewnej ułatwia załadunek i rozładunek produktów do grillowania.

Multibaker jest przeznaczony do przyrządzania dużych ilości jaj sadzonych, omeletów, placków ziemniaczanych i tortilli.

Wysokiej jakości perforowany pojemnik ze stali nierdzewnej jest niezwykle stabilny, zapewniając wszechstronne możliwości zastosowania. Doskonale nadaje się do przyrządzania wszelkiego rodzaju potraw gotowanych na parze. Rozłożone na całej powierzchni pojemnika otwory gwarantują, że para dociera we wszystkie miejsca – nawet w narożach pojemnika.

Pojemnik CombiFry® to pierwsze rozwiązanie pozwalające przyrządzać duże ilości produktów wstępnie frytowanych.





Pionowe ustawienie kurczaków/kaczek na ruszcie Superspike zapewnia szczególnie soczyste mięso piersi oraz równomiernie przyrumienione i chrupiące skórki.



Pionowe ułożenie żeberek na ruszcie umożliwia – przy optymalnym wykorzystaniu pojemności urządzenia – idealne, delikatne wstępne przygotowanie żeberek (także w nocy).



Unikalna kompozycja materiału, z którego wykonany jest Potato Baker RATIONAL, umożliwia szybsze o 50% pieczenie ziemniaków i gotowanie kolb kukurydzy – nawet bez użycia folii aluminiowej.



Sztyca do grilla i Tandoori idealnie nadaje się do przyrządzania wszelkich potraw z rożna.

Szczegółowe informacje oraz pozostałe elementy wyposażenia dodatkowego można znaleźć na stronie www.rational-online.com lub w katalogu wyposażenia dodatkowego, który można zamówić pod numerem telefonu +49 (0) 8191-3270.

RATIONAL Sp. z o.o.

ul. Bokserska 66, Warszawa
02-690 Poland

Tel.: +48 22 8649326
Fax.: +48 22 8649328

E-Mail: info@rational-online.pl
Web: www.rational-online.pl

