

Фото	Название	Продукт	Состояние	Процедура	Температура камеры °C	Шаг 1 темп °C	Шаг 1 вент %	Шаг 1 время	Шаг 2 темп °C	Шаг 2 вент %	Шаг 2 время	Шаг 3 темп °C
	Крылышки	Куриные крылья		На плоском лотке	225	225	75	10:00				
	Куриные грудки	Куриные грудки		На гриль-решетке. Сбрызнуть решетку маслом, грудки тоже сбрызнуть маслом.	230	230	80	5:00				
		Шашлык из свинины			240	240	85	5:00				
		Шашлык из говядины			220	220	80	4:00				
	Свинина, говядина, птица, баранина на шпажках с соусами			На гриль-решетке. Сбрызнуть решетку маслом.								
		Шашлык из птицы			230	230	75	4:30				
		Шашлык из баранины			230	230	75	4:00				
	Различные роллы	Готовые роллы		На плоском лотке, сбрызнуть лоток маслом.	220	220	30	8:30				

Фото	Название	Продукт	Состояние	Процедура	Температура камеры °C	Шаг 1 темп °C	Шаг 1 вент %	Шаг 1 время	Шаг 2 темп °C	Шаг 2 вент %	Шаг 2 время	Шаг 3 темп °C
	Салат из тунца	Тунец		Сбрызнуть тунца маслом, положить и сверху накрыть решеткой-гриль.	240	240	60	2:30				
	Картошка фри	Картишка фри		Плоский лоток сбрызнуть маслом	250	250	90	5:00				
	Татор тот начос	Татор Тот		Плоский лоток сбрызнуть маслом	225	225	75	8:30				
	Пита и тп	Пита		Плоский лоток, выложить на пергамент	185	185	50	6:30				
	Мини пицца	Мини пицца	Заморозка	Плоский лоток	230	230	70	5:00				
	Корзиночка с заварным кремом	Корзиночка		Плоский лоток	180	180	60	10:00				
	Котторкие ребрв с разными соусами	Копченые свинные ребра, приготовленные в печи томления		Вначале приготовить ребра в печи томления 767-SK/III COOKt 125°C 1,5 часа, копчение 1 час, HOLD 68°C затем в Векторе на решетке гриль	240	240	75	6:00				

Фото	Название	Продукт	Состояние	Процедура	Температура камеры °C	Шаг 1 темп °C	Шаг 1 вент %	Шаг 1 время	Шаг 2 темп °C	Шаг 2 вент %	Шаг 2 время	Шаг 3 темп °C
	Пельмени	Пельмени	Заморозка	Готовить на решетке в лотке с воуи. Емкость закрыть крышкой.	240	240	80	8:30				
		Минибургеры из говядины		Готовить на решетке гриль, сбрызнуть маслом.	240	240	70	4:00				
	Различные мясные продукты	Куриные грудки		Готовить на решетке гриль, сбрызнуть маслом и решетку, и грудки.	230	230	80	4:30				
		Каре ягненка		Маринованное неразрезанное диле на кости приготовить в печи томления с копчением COOK 125°C 12мин.,HOLD 65°C2,5 часа, вынуть, отрезать порцию и положить на решетку гриль.	240	240	85	3:00				
		Pulled Pork сэндвич		marinated pork shoulder,put into smoker oven, use 125°C,cook 3hours,smoker for 1hour, hold at 68°C for over night.then take out pulled it mixed with BBQ sauce.								
	Мини такосы	Такосы с говядиной		Замаринованную мелко порезанную говядину положить на плоский лоток	220	220	70	3:00				
	Креветки с чесноком по-испански	креветки в чесноке		Шаг 1:положить чеснок, креветки и немного масла в лоток. Шаг 2:добавить белого вина.	240	240	80	3:30	240	80	1:30	

Фото	Название	Продукт	Состояние	Процедура	Температура камеры °C	Шаг 1 темп °C	Шаг 1 вент %	Шаг 1 время	Шаг 2 темп °C	Шаг 2 вент %	Шаг 2 время	Шаг 3 темп °C
	Краб кейк	Краб кейк		Положить на решетку гриль и сверху прикрыть решеткой гриль.	230	230	75	7:00				
	Сэндвичи (яйцо, сосиска, сыр и тд)	Сэндвич	заморозка	Плоский лоток	200	200	50	6:00				
	Глазунья	Яйцо		Сбрызнуть форму для порционных яиц маслом	180	180	30	3:00				
	Сосиски	Сосиски		Плоский лоток, сбрызнуть маслом.	195	195	50	5:30				
	Панированные "запчасти" птицы	Куриные "запчасти"	заморозка	Плоский лоток, сбрызнуть маслом.	230	230	60	9:30				
	17) Горячие сэндвичи (Cuban, Banh Mi, Prime Rib)	хлеб, сыр, мясо		Собрать сэндвич из тостового хлеба, ветчины, сыра, накрыть другим ломтиком хлеба. Положить на решетку гриль и сверху накрыть решеткой гриль.	230	230	100	6:00				
	Сэндвич по-кубински	Сэндвич по-кубински		Говяжья лопатка, приготовить в печи томления с копчением COOK 125°C, термощуп 35°C, HOLD 65°C на ночь. Затем разобрать на волокна, положить сыр, на хлеб и в Вектор. Положить на решетку гриль	230	230	100	6:00				

Фото	Название	Продукт	Состояние	Процедура	Температура камеры °C	Шаг 1 темп °C	Шаг 1 вент %	Шаг 1 время	Шаг 2 темп °C	Шаг 2 вент %	Шаг 2 время	Шаг 3 темп °C
	Свинная корейка	Копченая свинная корейка		Вначале приготовить свиную корейку в печи томления с копчением COOK 125 , термощуп 33°C, копчение 1час, HOLD 60°C в ночь. При отдаче отрезать порцию, положить на решетку гриль, сбрызнуть маслом.	230	230	100	3:00				
	Поджаренная пита с пюре из баклажанов и хумусом Toasted Pita Bread with Mashed Eggplant Dip and Assorted Hummus Platter	баклажаны, пита		Вначале подрумянить баклажаны для пюре. Затем сделать питу. На плоском лотке, сбрызнуть маслом.	220	220	60	15:00				
	Креветки гриль с острым соусом	Креветки, соус		Решетка гриль, сбрызнуть маслом решетку и креветки.	240	240	70	3:30				
	Фрикадельки с разными соусами	Фрикадельки		Лоток 6,5см, залить фрикадельки соусом, закрыть крышкой.	220	220	60	25:00:00				
	Фалафель	Фалафель	заморозка	Плоский лоток, сбрызнуть маслом.	230	230	80	10:00				
	Пирожки с мясным фаршем	Пирожки		Смазать пирожки яйцом. Плоский лоток, сбрызнуть маслом.	175	175	30	15:00-20:00				
	Печенье	Шоколадное печенье			175	160	60	12:00				

Фото	Название	Продукт	Состояние	Процедура	Температура камеры °C	Шаг 1 темп °C	Шаг 1 вент %	Шаг 1 время	Шаг 2 темп °C	Шаг 2 вент %	Шаг 2 время	Шаг 3 темп °C
	Бургеры (разные типы и стили)	Бургер из говядины		Решетка гриль, сбрызнуть маслом решетку.	240	240	70	3:00				
	Круассаны, Даниши, Cinnamon rolls	Круассаны, Даниши, Cinnamon rolls	охлажденные	Плоский лоток, выложить на пергамент	170	170	30	14:00				
	Багеты	Багеты	заморозка		180	180	20	10:00				
	Гранола / Мюсли	Гранола		Смешать все ингредиенты, положить в антипригарную форму	150	150	60	20:00				
	Сэндвич с яйцом бенедикт	Сэндвич, яйцо		Приготовить яйцо пашот в печи томления с копчением (93C 0 мин, 72C 1час 30 мин, сразу вынимать). Сделать решетку на хлебе.	240	240	70	2:00				
	Сэндвич Денвер	Хлеб для тостов, ингредиенты		Вначале сделать решетку на хлебе, 240°C 40% вентилятор, 2 мин. Смешать все ингредиенты (без яиц) и приготовить в антипригарной емкости. Затем добавить яйца и перейти к шагу 2.	240	240	50	2:30	240	30	3:00	
	Бекон	Бекон		Положить бекон на решетку гриль	230	230	70	5:00				

Фото	Название	Продукт	Состояние	Процедура	Температура камеры °C	Шаг 1 темп °C	Шаг 1 вент %	Шаг 1 время	Шаг 2 темп °C	Шаг 2 вент %	Шаг 2 время	Шаг 3 темп °C
	Фасоль	Фасоль			180	180	40	10:00- 15:00				
	Томаты	Томаты на гриле		Порезать томаты напололам, посолить, поперчить, положить сыр и горошек, сбрызнуть маслом. Готовить на решетке гриль.	200	200	80	6:00				
	Омлет	Яйца, молоко		Готовка в форме для яиц в два шага	200	200	40	1:30	200	40	2:40	
	Блины / оладьи			Готовить в форме для оладьев. Форму сбрызнуть маслом.	230	230	60	5:30				
	Вафли			Готовить в форме для вафель. Форму сбрызнуть маслом.	230	230	60	5:30				
	Каша овсяная	Овсянка, молоко		Готовить под крышкой.	165	165	50	20:00				

Фото	Название	Продукт	Состояние	Процедура	Температура камеры °C	Шаг 1 темп °C	Шаг 1 вент %	Шаг 1 время	Шаг 2 темп °C	Шаг 2 вент %	Шаг 2 время	Шаг 3 темп °C
	Макароны и сыр Гурме стиль			Шаг 1: макароны + вода, накрыть крышкой. Шаг 2: добавить остальные ингредиенты.	230	230	85	10:00	220	50	15:00	
	Фрикадельки в томатном конкассе			Шаг 1: положить фрикадельки на лоток. Шаг 2: добавить соус	210	210	80	4:00	210	50	15:00	
	Куриная запеканка Каччаторе			Шаг 1: курицу в специях положить на лоток. Шаг 2: добавить другие ингредиенты.	240	240	85	3:00	210	50	40mins	

Фото	Название	Продукт	Состояние	Процедура	Температура камеры °C	Шаг 1 темп °C	Шаг 1 вент %	Шаг 1 время	Шаг 2 темп °C	Шаг 2 вент %	Шаг 2 время	Шаг 3 темп °C
	Пирожки и эмпанадас			Смазать яйцом	180	180	30	15				
	Печеная картошка				175	175	30	45:00-60:00				
	Шпинат на пару			Добавить немного растительного масла и закрыть крышкой.	200	200	60	3:00-6:00				
	Овощи на пару			Надить с лоток 6.5 см воды, поставить решетку. На решетку положить овощи. Закрыть крышкой.	230	230	85	5:00				
	Овощи гратин				220	220	50	15:00				
	Кекс гратин				220	220	50	15:00-20:00				
	Лазанья				200	200	30	0:30:00				



Фокачча

Плоский лоток, сбрызнуть маслом.

230 230 50 15:00



Фрикадельки

Плоский лоток, сбрызнуть маслом
и лоток, и фрикадельки.

220 220 80 6:00

Шаг 3	Шаг 3
вент %	время

Шаг 3	Шаг 3
вент %	время

Шаг 3	Шаг 3
вент %	время

Шаг 3	Шаг 3
вент %	время

Шаг 3	Шаг 3
вент %	время

Шаг 3	Шаг 3
вент %	время

Шаг 3	Шаг 3
вент %	время

Шаг 3	Шаг 3
вент %	время

Шаг 3	Шаг 3
вент %	время