





















SELECÇÃO DA RECEITA

CARNE / AVES / CAÇA

Rosbife 3 - 4,5Kg por peça 2 por tabuleiro		Com sonda
Porco Assado 3 - 4,5Kg por peça 2 por tabuleiro		Com sonda
Costelas de Cordeiro 5 - 6 peças 10 por tabuleiro		Com sonda
Bife na Caçarola		Com sonda
Cordeiro na Caçarola		Com sonda
Porco na Caçarola		Com sonda
Tarte Caseira Pincelado na parte superior com manteiga derretida		Com sonda
Fatias de Bacon dispostas em tabuleiros de 20 mm		Verifique após 6'
Frango Assado 1 - 2 Kg por peça 5 - 6 Kg por tabuleiro		Com sonda
Pato Assado 3 por tabuleiro		Com sonda
Peito de Frango Estufado 12 por tabuleiro GN de 20mm		Com sonda
Peito de Frango (fresco) 12 por tabuleiro GN de 20mm		Com sonda
Pernas de Frango 15 por tabuleiro		Com sonda
Hambúguer 100gr cada GN de 20mm		Verifique após 20'
Carne na Travessa 2 Travessas por tabuleiro		Com sonda
Ombro de Vitela Assado 1 peça por tabuleiro		Não adequado para uma peça. Corte-a em 2 a 3 Kg de tamanho Forte com sonda
Língua de Boi 5 Kg por tabuleiro GN de 65mm		Com sonda
Lebre / Coelho 4 Kg por tabuleiro GN		Com sonda
Kebab (frango, vaca, cordeiro) O tempo de confecção depende do tamanho das peças de carne (recipientes GN 20 mm)		Verifique após 12 - 15'
Rolo de lombo de porco estufado (desossado) 2 peças por tabuleiro GN 40 mm		Com sonda



PEIXE



Kebab de peixe Tabuleiro de 20 mm com grelha Aproximadamente 2 Kg por tabuleiro		Verifique após 10'
Filetes de Salmão escalfados Recipientes com 40 mm, 15 filetes por tabuleiro dependendo do tamanho		Verifique após 10'
Travessa de Peixe em grelhas de alumínio 3 por grelha		Com sonda
Filetes de Peixe Recipientes sólidos de 20mm		Se regenerado, com sonda
Croquete de Peixe Recipientes sólidos de 20mm 50 por tabuleiro		Com sonda










FARINÁCEOS

Quiche Número de grelhas depende do tamanho		Com sonda
Vegetais Gratinados em recipientes GN 40 mm		Com sonda
Arroz - Estilo pilaf em recipiente GN 65 mm 1,5 litro água quente para 1 Kg de arroz		Com sonda (mexa o arroz a cada 5 - 8')
Lasanha em recipiente GN 65 mm 5 Kg cada		Com sonda
Lasanha de Vegetais em recipiente GN 65 mm 3 Kg cada		Com sonda
Massa/ Pasta (no forno) em recipiente GN 65 mm 3 Kg cada		Com sonda
Gnocchi à Romana em recipiente GN 40 mm		Se regenerado, com sonda



VEGETAIS



Espargos em recipientes perfurados 20 mm 1,5Kg por tabuleiro		Verifique após 10'
Ervilhas (frescas) em recipientes perfurados 40 mm 2,5Kg por tabuleiro		Verifique após 10'
Ervilhas (congeladas) em recipientes perfurados 40 mm 2,5Kg por tabuleiro		Verifique após 10'
Bróculos (frescos) em recipientes perfurados 40 mm 1,5Kg por tabuleiro		Verifique após 10'
Couve-Flor em recipientes perfurados 40 mm 2Kg por tabuleiro		Verifique após 10'
Couve de Caldo Verde em recipientes perfurados 40 mm 2,5Kg por tabuleiro		Verifique após 10'
Mousaka em recipientes sólidos 20 mm		Com sonda
Alho-Porro em recipientes perfurados 40 mm 2Kg por tabuleiro		Verifique após 10'
Pimentões Recheados em recipientes sólidos 40 mm 20 peças por tabuleiro		Com sonda



SOBREMESAS

Pudim de pão e manteiga em recipientes sólidos 65 mm 24 - 30 porções		Com sonda
Biscoitos em recipientes sólidos 20 mm (1 - 3 Kg) manteiga em cada		Verifique após 10'
Creme de Caramelo em recipientes sólidos 40 mm, 18 - 24 peças por tabuleiro. Coberto com película aderente		Com a cobertura, verifique após 15'
Fruta Desfeita em recipientes sólidos 65 mm 24 - 30 porções por tabuleiro		Com sonda
Pêras e Maças Escalfadas em sacos de vácuo com doce, especiarias Confeccionado nas gelhas		Com sonda



MISTO



Ovos Cozidos em recipientes perfurados (20°C) 60 ovos por tabuleiro [o tempo depende do ciclo soft/hard]		Colocado em água fria
Batatas Idaho nas grelhas de alumínio, não empilhe umas por cima das outras		Com sonda
Ovos Panados Panado duplo, num tabuleiro de 20 mm, 24 - 30 por tabuleiro		Com sonda