Vepřové kolínko v celku na odložený start

Author: Vlastimil Jaša
Company: Retigo

Program steps

1	Combination	90 %	Termination by time	03:10 hh:mm	110 °C	40 %	

Ingredients - number of portions - 10

Name	Value	Unit
Vepřové koleno	2.5	kg
Paprika ml sladká	0.01	kg
Paprika ml pálivá	0.01	kg
Sušený česnek	0.01	kg
Sušená cibule	0.01	kg
Sušený zázvor	0	kg
Pepř černý celý	0	kg
Kmín celý	0.01	kg
Majoránka	0	kg

Directions

Vepřové kolena uvaříme na páru 15min a obalíme ve směsi koření :sladká a pálívá paprika mletá,sušený česnek a cibule,zázvor,kmín drcený,sůl,pepř černý drcený.
Takto nachucená kolena naskládáme do konvektomatu na nerezové rošty a
na poslední zásuv dáme plnou GN na zachycení šťáv a tuků.
Výše uvedený program si nastavíme a zvolíme "Start"
Pro zvolení "Odloženého startu" nemačkáme ihned Satr ale nejprve zvolíme Trojřádek zcela nahoře v pravo kde si nastavíte datum a čas odloženého startu zvolíte "Uložit"a pak se vratíte tlačítkem zpět do hlavní nabídky dotykového displeje a v nastaveném datu a času dojde ke spuštění.

Recommended accessories

Stainless wire shelving