

retigo®

Perfection in cooking and more...



ÚSPORY

Rozdíl mezi úpravou v Hold-o-matu a klasickou tepelnou úpravou

RECEPT	ÚPRAVA V HOLD-O-MATU			KLASICKÁ ÚPRAVA
	Syrové	Hotové	ZTRÁTA	ZTRÁTA
<i>Plněné papriky v tomatové omáčce</i>	2,12	1,726	19%	40%
<i>Sekaná</i>	1,84	1,63	11%	45%
<i>Hovězí v základu</i>	1,68	1,33	21%	37%
<i>Pečená vepřová krkovička</i>	1,516	1,378	9%	39%
<i>Kachní stehna</i>	0,68	0,544	20%	45%
<i>Drůbeží játra na cibulce</i>	2,08	1,802	13%	39%
Celkem průměr	9,916	8,41	15,50%	40,83%



ZRÁNÍ A UDRŽOVÁNÍ

VELKÉ KUSY
(VYUŽITÍ PŘI CATERINGU)

PRODUKT	PŘÍPRAVA	ZRÁNÍ	ODVLHČENÍ
<i>Roastbeef, Ribeye</i>	Hotové, připraveno	62° C, max. 4 hodiny	Otevřeno
<i>Telecí pečeně</i>	Hotové, připraveno	62° C, max. 4 hodiny	Otevřeno
<i>Vepřová krkovice - pečená</i>	Hotové, připraveno	72° C, max. 3 hodiny	Otevřeno
<i>Vepřová kýta, plec - pečená</i>	Hotové, připraveno	72° C, max. 3 hodiny	Otevřeno
<i>Vepřová panenka - grilovaná</i>	Hotové, připraveno	65° C, max. 3 hodiny	Otevřeno
<i>Vepřové karé</i>	Hotové, připraveno	68° C, max. 1 hodinu	Otevřeno
<i>Sekaná - pečená</i>	Hotové, připraveno	74° C, max. 2 hodiny	Otevřeno na půl
<i>Jehněčí kýta - pečná</i>	Hotové, připraveno	76° C, max. 1,5 hodiny	Otevřeno na půl
<i>Krůtí prsa</i>	Hotové, připraveno	68° C, max. 1 hodinu	Otevřeno na půl
<i>Zvěřina (hřbet) - pečený do růžova</i>	Hotové, připraveno	68° C, max. 1 hodinu	Otevřeno

STEAKY

PRODUKT	PŘÍPRAVA	ZRÁNÍ	ODVLHČENÍ
<i>Hovězí steaky - medium</i>	Hotové, připraveno	68° C, max. 30 minut	Otevřeno
<i>Vepřové steaky</i>	Hotové, připraveno	65° C, max. 30 minut	Otevřeno
<i>Smažené řízky, karbanátky</i>	Hotové, připraveno	80° C, max. 30 minut	Otevřeno
<i>Kuřecí, krůtí steaky</i>	Hotové, připraveno	76° C, max. 1 hodinu	Otevřeno
<i>Kachní prsa</i>	Hotové, připraveno	68° C, max. 30 minut	Otevřeno
<i>Jehněčí (hřbet, kotletky)</i>	Hotové, připraveno	68° C, max. 20 minut	Otevřeno
<i>Zvěřina (hřbety)</i>	Hotové, připraveno	68° C, max. 30 minut	Otevřeno

RYBY

PRODUKT	PŘÍPRAVA	ZRÁNÍ	ODVLHČENÍ
<i>Grilovaná ryba</i>	Hotové, připraveno	72° C, max. 30 minut	Otevřeno
<i>Dušená ryba</i>	Hotové, připraveno	72° C, max. 1 hodinu	Zavřeno
<i>Smažená ryba</i>	Hotové, připraveno	68° C, max. 20 minut	Otevřeno
<i>Pošírovaná ryba</i>	Hotové, připraveno	68° C, max. 20 minut	Zavřeno

PŘÍLOHY

PRODUKT	PŘÍPRAVA	ZRÁNÍ	ODVLHČENÍ
<i>Vařené brambory</i>	Hotové, připraveno	82° C, max. 2 hodiny	Zavřeno
<i>Rýže</i>	Hotové, připraveno	82° C, max. 1,5 hodiny	Zavřeno
<i>Gratinované přílohy</i>	Hotové, připraveno	82° C, max. 2 hodiny	Otevřeno na půl
<i>Dušená zelenina</i>	Hotové, připraveno	75° C, max. 2 hodiny	Otevřeno
<i>Vaječné pokrmy</i>	Hotové, připraveno	68° C, max. 30 minut	Otevřeno na půl



NOČNÍ ÚPRAVY

VELKÉ KUSY

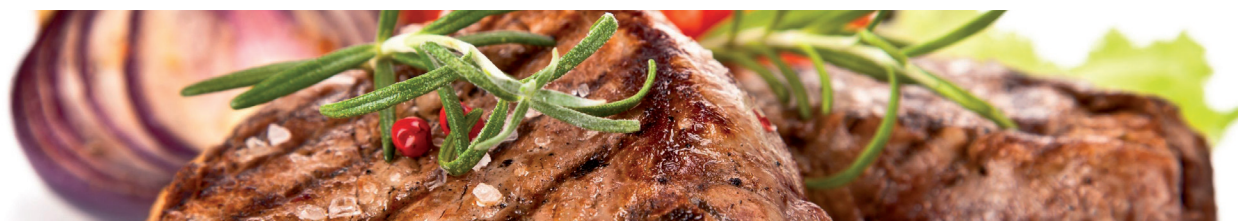
PRODUKT	PŘÍPRAVA	PEČENÍ	ČAS	ODVLHČENÍ
NA ROŠTU, BEZ OMÁČKY				
Roastbeef	Zatáhnout v konvektomu na roštu (240°C cca 12 min.)	58 °C	12–15 hod.	Zavřeno
Telecí pečeně	Zatáhnout v konvektomu na roštu (240°C cca 12 min.)	65 °C	12–15 hod.	Zavřeno
Vepřové kusy (krkovice, kýta, atd.)	Zatáhnout v konvektomu na roštu (240°C cca 12 min.)	80 °C	12–15 hod.	Zavřeno
Vepřové koleno	Zatáhnout v konvektomu na roštu (240°C cca 12 min.)	92 °C	12–15 hod.	Zavřeno
Krůtí prsa	Zatáhnout v konvektomu na roštu (225°C cca 12 min.)	68 °C	10–12 hod.	Zavřeno
Jehněčí kýta	Zatáhnout v konvektomu na roštu (230°C cca 12 min.)	82 °C	12–15 hod.	Zavřeno

VELKÉ KUSY

PRODUKT	PŘÍPRAVA	PEČENÍ	ČAS	ODVLHČENÍ
MASOVÉ POKRMY V GN S OMÁČKOU A ÚPRAVA V TUKU (KONFITOVÁNÍ)				
Ribeye – tažený do růžova	Zatáhnout v konv. na roštu (240°C cca 5 min.), dát do GN a zalít omáčkou	58 °C	12–15 hod.	Zavřeno
Hovězí zadní v základu nebo vývaru	Opéct, dát do GN a zalít horkým základem nebo vývarem	90 °C	12–16 hod.	Zavřeno
Vepřové kusy v základu	Opéct, dát do GN a zalít základem	78 °C	10–12 hod.	Zavřeno
Jehněčí kolínka	Opéct, dát do GN a zalít omáčkou	80 °C	10–12 hod.	Zavřeno
Konfitovaná sekaná	Vytvarovat sekanou a zalít tukem	76 °C	12–15 hod.	Zavřeno
Konfitovaná kachní a králičí stehna	Dát do GN a zalít tukem	80 °C	12–15 hod.	Zavřeno
Konfitovaná husí stehna	Dát do GN a zalít tukem	84 °C	12–15 hod.	Zavřeno

MALÉ KUSY

Hovězí kostky (guláš, ragù, atd.)	Orestovat, dát do GN a zalít omáčkou	83 °C	12–15 hod.	Zavřeno
Španělský ptáček	Dát do GN a zalít omáčkou	80 °C	10–12 hod.	Zavřeno
Plněný paprikový lusk v rajské omáčce	Naplnit paprikové lusky a přelit hotovou rajskou omáčkou	76 °C	12–15 hod.	Zavřeno
Kuřecí paličky na paprice	Dát do GN, zalít omáčkou	68 °C	8–10 hod.	Zavřeno
Zvěřinové ragù	Orestovat, dát do GN a zalít omáčkou	82 °C	10–12 hod.	Zavřeno



NOČNÍ ÚPRAVY VE VAKUU - SOUS VIDE

VELKÉ KUSY

PRODUKT	PŘÍPRAVA	PEČENÍ	ČAS	ODVLHČENÍ
<i>Krůtí prsa</i>	Zavakuovat, dát na rošt	78 °C	10–12 hod.	Zavřeno
<i>Vepřové kusy</i>	Zavakuovat, dát na rošt	80 °C	12–15 hod.	Zavřeno
<i>Vepřové koleno</i>	Zavakuovat, dát na rošt	82 °C	12–15 hod.	Zavřeno

MALÉ KUSY

<i>Hovězí steak</i>	Zavakuovat, dát na rošt	60 °C	6–8 hod.	Zavřeno
<i>Telecí steak</i>	Zavakuovat, dát na rošt	62 °C	6–8 hod.	Zavřeno
<i>Vepřová panenka</i>	Zavakuovat, dát na rošt	60 °C	6–8 hod.	Zavřeno
<i>Kuřecí prsa</i>	Zavakuovat, dát na rošt	68 °C	8–10 hod.	Zavřeno
<i>Jehněčí hřbet</i>	Zavakuovat, dát na rošt	62 °C	6–8 hod.	Zavřeno



Perfection in cooking and more

RETIGO

Láň 2310, PS 43
CZ 756 64 Rožnov pod Radhoštěm
tel.: +420 571 665 511
fax: +420 571 665 554
e-mail: prodej@retigo.cz

www.retigo.cz