

Ароматизация продуктов

Современный ответ классическому копчению

Способ придания вашим продуктам и блюдам ароматов мангала, кофе, трав и специй

Неважно, какая у вас кухня. Неважно, какое на ней оснащение. Этот способ подойдёт вам, как и тысячам ваших коллег.



В высокой современной кулинарии наблюдается устойчивая тенденция к натурализации продуктов и блюд из них, а это ведет к использованию только натуральных ароматизаторов без применения порошков и жидких концентратов.

Для помощи креативным шеф-поварам в этом направлении нашей командой был создан, опробован и запущен в производство электрический дымогенератор Smoker Box EL-1.

Придать обжаренным на сковороде продуктам аромат мангала. Запечь в пароконвектомате овощи, что будут обладать качеством запеченных на углях. Придать сырам аромат кофе или корицы. Приготовить рыбу или стейк, пронизанные ароматом розмарина. Приготовить салат «Цезарь», где аромат легкого копчения будут иметь сами листья салатов.

Для всего этого и многого другого вам необходимы лишь фантазия, продукты и дымогенератор Smoker Box EL-1.

SMOKER BOX EL-1



Работа в диапазоне температур **+1...+160°C** от электросети с напряжением **220В**.

Габаритные размеры (д*ш*в): **340*95*55 мм**

Масса: **1,150 кг**

Нагрев до рабочей температуры: **2 мин.**

Время дымогенерации на одной порции дымообразующего материала: **40 мин.**



Ароматизация древесной щепой придает запах классического копчения любому продукту, в том числе листовым салатам



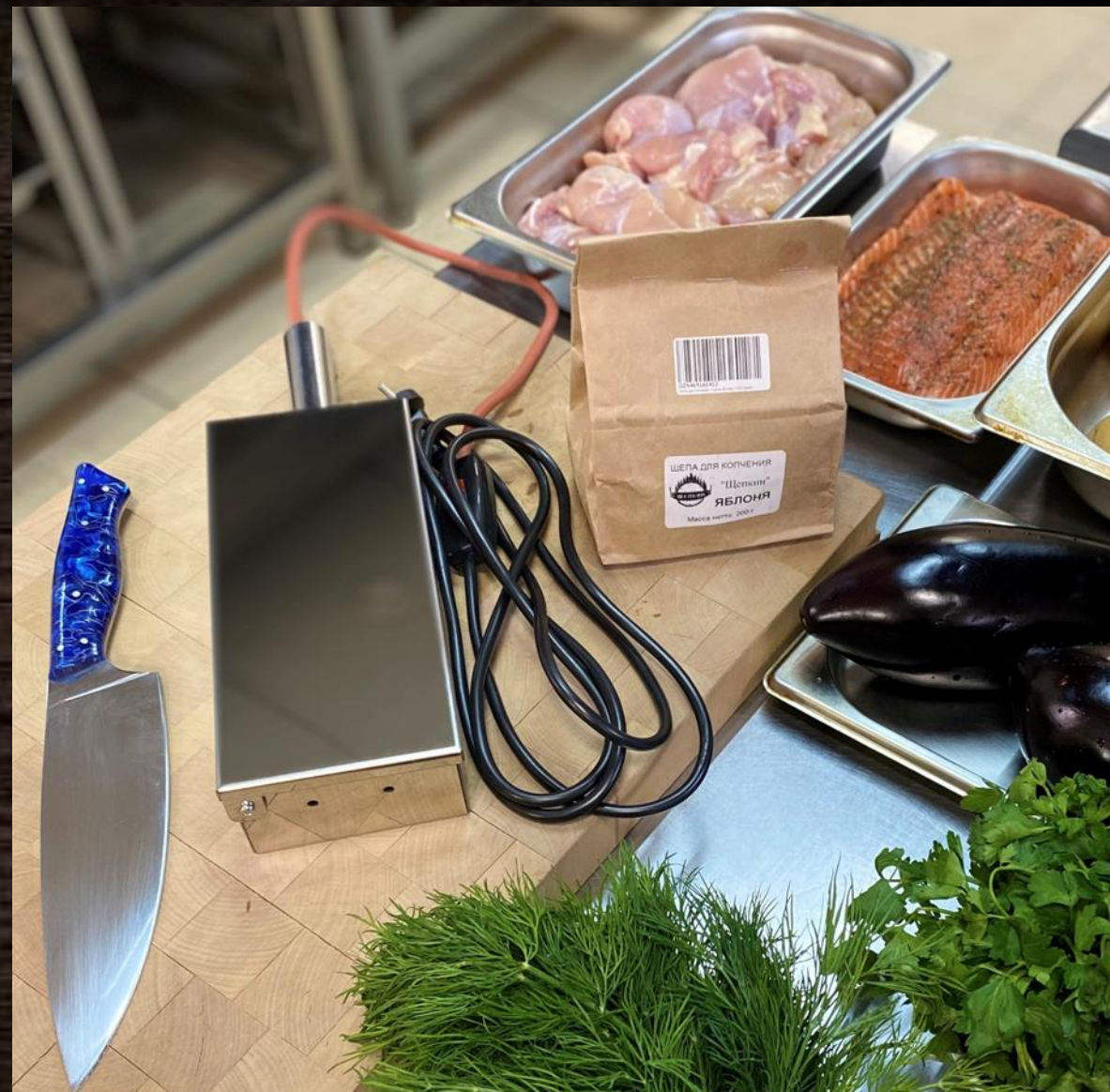
Кофе наилучшим образом подходит для ароматизации сыров, фруктов и ягод



Свежие или сушеные травы и листья для ароматизации блюд из рыбы, птицы, мяса



Специи – универсальный ароматизатор при обработке продуктов щепой или кофейными зёрнами



Ароматизация блюд со Smoker Box EL-1

- 1 не требует дополнительного оборудования или инвентаря сверх того, что уже имеется на вашей кухне;
- 2 процесс ароматизации занимает от 5 до 40 минут в зависимости от продукта и желаемой вами насыщенности аромата;
- 3 проходит при комнатной температуре, что позволяет обдавать дымом даже свежие ягоды и листовые салаты без их последующей тепловой обработки;
- 4 при необходимости может производиться в камере пароконвектомата при заданных вами параметрах (режим, температура, влажность, конвекция), придавая готовым продуктам эффект запекания в углях;
- 5 в качестве материала для дымообразования может использовать как древесный материал (щепа/опилки), так и не древесный (ягоды можжевельника, зёрна кофе, свежие или сушёные травы, палочки корицы, листья смородины, зёрна кориандра, бутоны сушёной гвоздики, душистый перец, лавровый лист и т.д.), либо их смесь.

Мы проводим некую параллель между ароматизацией и классическим копчением, но отделяем одно от другого.

Классическое копчение занимает от нескольких часов (горячее копчение) до нескольких дней (холодное копчение), требует специальное оборудование с местом для его установки, много древесного материала (щепа/опилки) и постоянный контроль за процессом самого копчения – всё это превращает копчение в слишком трудоёмкий процесс для применения его на кухнях ресторанов и кафе.

Использование. 1

Кратковременная ароматизация (холодная)

Может применяться в вариациях:

1. Ароматизация без последующей тепловой обработки
2. Ароматизация с последующей тепловой обработкой
3. Ароматизация продуктов уже прошедших тепловую обработку



Необходимый инвентарь: гастроемкость глубокая, перфорированная гастроемкость меньшей глубины, крышка для гастроемкости.

- 1 Откройте крышку аппарата, заполните его внутреннюю часть материалом для дымообразования, закройте крышку. Слегка потрясите для равномерного распределения материала. Поместите аппарат на дно глубокой гастроемкости;
- 2 В глубокую гастроемкость сверху вставьте перфорированную гастроемкость меньшей глубины. На перфорированную поверхность выложите продукт, подлежащий ароматизации, накройте крышкой;
- 3 Вставьте штепсельную вилку шнура питания дымогенератора в розетку электросети, переведите кнопку проходного выключателя в красное положение (ВКЛ.);

Примечание: аппарату необходимо 2 минуты для генерации стойкого дыма.

Необходимый инвентарь/оборудование:
пароконвектомат (ПКМ), перфорированная
гастроёмкость.

- 1 Разместите в ПКМ в перфорированных лотках, либо на решетках, подготовленные продукты для ароматизации, занимая любые уровни внутренней камеры кроме нижнего;
- 2 Откройте крышку аппарата, заполните его внутреннюю часть материалом для дымообразования, закройте крышку. Слегка потрясите для равномерного распределения материала. Поместите аппарат на нижний уровень пароконвектомата;
- 3 Установите на ПКМ параметры приготовления (режим, температура, конвекция, влажность, время) согласно особенностям технологии ароматизации выбранного продукта. Запустите ПКМ в работу.
Примечание: 10 подробных рецептов включены в печатную инструкцию, прилагаемую в комплекте к каждому аппарату.
- 4 После набора ПКМ заданных параметров вставьте штепсельную вилку шнура питания дымогенератора в розетку электросети, переведите кнопку проходного выключателя в красное положение (ВКЛ.);
Примечание: аппарату необходимо 2 минуты для генерации стойкого дыма.

Использование. 2

Запекание в дыму (горячее)

