Книга рецептов
для комбинированной печи
сверхскоростного приготовления
MXP5221/5223



ACP INC.™
New
HIGH PERFORMANCE HAS A NAME™
MENUMASTER®

Блюда из курицы

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ



Этап
1

Степень готовности продукта	**Полуготовность**
Аксессуар	**Плоский противень 1/4**
Температура печи	**270°C**
Итоговое время	**1:20**
Масса блюда	**6 кусков по 25 грамм**
Исходная температура продукта	**Заморозка -12--9°C**

КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ



Степень готовности продукта	**Полуготовность**
Аксессуар	**Плоский противень 1/4**
Температура печи	**270°C**
Итоговое время	**1:40**
Масса блюда	**200 грамм**
Исходная температура продукта	**Заморозка -12--9°C**

Этап	Время	СВЧ	Конвекция	ТЭН
1	1:40	50%	80%	100%

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ В ПАНИРОВКЕ



Этап
1
2

Степень готовности продукта	**Полуготовность**
Аксессуар	**Плоский противень 1/4**
Температура печи	**270°C**
Итоговое время	**2:30**
Масса блюда	**300 грамм**
Исходная температура продукта	**Заморозка -12--9°C**

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ. 2 кг!



Степень готовности продукта	**Сырые, в маринаде.**
Аксессуар	**Гастроемкость 1/4**
Температура печи	**180°С**
Итоговое время	**15 минут**
Масса блюда	**2 кг**
Исходная температура продукта	**Охлажденный +4+6°С**

КУРИНЫЙ КЕБАБ

С БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ



Степень готовности продукта	**Сырой**
Аксессуар	**Противень плоский 1/4**
Температура печи	**270°С**
Итоговое время	**1:30 минут**
Масса блюда	**250 гр**
Исходная температура продукта	**Охлажденный +4+6°С**

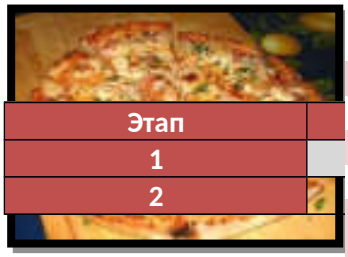
Пицца

30 см Маргарита



Степень готовности продукта	Сырой
Аксессуар	Камень для пиццы
Температура печи	270°C
Итоговое время	2:30
Масса блюда	510 грамм
Исходная температура продукта	Охлажденный 3-6°C

30 см Пицца с грибами



Степень готовности продукта	Готов
Аксессуар	Камень для пиццы
Температура печи	270°C
Итоговое время	3:00
Масса блюда	1 пицца
Исходная температура продукта	Заморозка -12--9°C

Бэйгл открытый



Степень готовности продукта	Готов
Аксессуар	Противень
Температура печи	270°C
Итоговое время	0:15
Масса блюда	2 бэйгла
Исходная температура продукта	Комнатная +23+25° C

Шашлычки из тигровых креветок замаринованные



Картофель фри

Степень готовности продукта	Сырой
Аксессуар	Плоский противень 1/4
Температура печи	270°C
Итоговое время	0:40
Масса блюда	12 креветок
Исходная температура продукта	Охлажденный 3-6°C



Степень готовности продукта	Сырой
Аксессуар	Плоский противень 1/4
Температура печи	270°C
Итоговое время	1:25
Масса блюда	170 грамм
Исходная температура продукта	Заморозка -12--9°C

Овощи-гриль



Овощная смесь

Степень готовности продукта	Сырой
Аксессуар	Решетка-гриль
Температура печи	270°C
Итоговое время	0:40
Масса блюда	200 грамм
Исходная температура продукта	Охлажденный +4+6° C



Начос с сыром и мясом

Степень готовности продукта	Сырой
Аксессуар	Керамическое блюдо
Температура печи	270°C
Итоговое время	0:50
Масса блюда	153 грамм
Исходная температура продукта	Заморозка -12-9° C



Тилапия

Степень готовности продукта	Готов
Аксессуар	Противень
Температура печи	270°C
Итоговое время	0:15
Масса блюда	142 грамма
Исходная температура продукта	Охлажденный +3+6° C



Степень готовности продукта	Сырой
Аксессуар	Противень
Температура печи	270°C
Итоговое время	1:50
Масса блюда	180 грамм
Исходная температура продукта	Охлажденный +3+6° C

Этап	Время	СВЧ	Конвекция	ТЭН
1	0:30	30%	0%	100%
2	1:00	40%	0%	100%
3	0:20	30%	0%	100%

Запеченый картофель



Степень готовности продукта	**Сырой**
Аксессуар	**Противень**
Температура печи	**270°C**
Итоговое время	**2:00**
Масса блюда	**184 грамм**
Исходная температура продукта	**Комнатная +23° C**

Морковь



Степень готовности продукта	**Сырой**
Аксессуар	**Блюдо + ложка воды**
Температура печи	**270°C**
Итоговое время	**0:50**
Масса блюда	**113 грамм**
Исходная температура продукта	**Охлажденная +3+6° C**

Этап	Время	СВЧ	Конвекция	ТЭН
1	0:50	100%	0%	0%