

Книга рецептов
для комбинированной печи
сверхскоростного приготовления
МХР5221/5223



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

Блюда из курицы

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ



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



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!



КУРИНЫЙ КЕБАБ

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

С БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ



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

Пицца

30 см Маргарита



30 см Пицца с

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

грибами



Этап

1

2

Степень готовности
продукта

Готов

Аксессуар

Камень для пиццы

Температура печи

270°C

Итоговое время

3:00

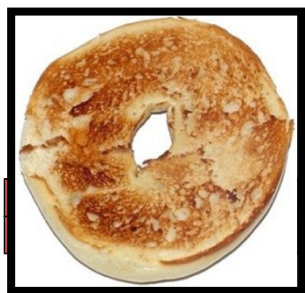
Масса блюда

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



Этап
1

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



Этап
1
2

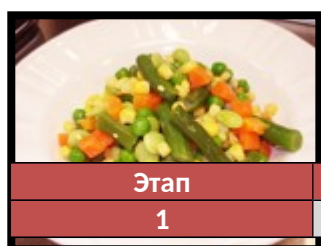
Степень готовности продукта	Сырой
Аксессуар	Плоский противень 1/4
Температура печи	270°C
Итоговое время	1:25
Масса блюда	170 грамм
Исходная температура продукта	Заморозка -12--9°C

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

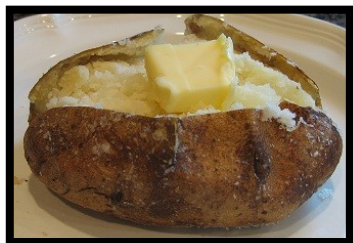
Степень готовности продукта	Готов
Аксессуар	Противень
Температура печи	270°C
Итоговое время	0:15
Масса блюда	142 грамма
Исходная температура продукта	Охлажденный +3+6° C



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° С

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° С

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