



goulash

carni rosse



Alimentazione elettrica



Vapore diretto



Per gastronomia



Per pasticceria



Cottura a convezione



Cottura combinata



Cottura a vapore



Ventola con auto-reverse



Nr. 10 teglie



Lavaggio automatico



ingredienti

Sottofesa bovino:	2,360 kg
Cipolla bianca:	0,150 kg
Aglio:	0,040 kg
Doppio concentrato pomodoro:	0,050kg
Paprika dolce:	0,020 kg
Vino rosso:	0,200 kg
Farina:	0,080 kg
Olio d'oliva:	0,200 kg
Brodo vegetale:	0,300 kg
Cumino:	0,010 kg
Sale fino:	q.b.

Ventola: indica il livello di velocità della ventola con numeri progressivi.

Sfiato: A sfiato aperto, B sfiato chiuso

Metodo: C metodo a convezione, V: metodo a vapore, M: metodo misto

Fase	Temp.	Minuti	Umidità	Ventola	Sfiato	C/M/V	Teglie	Finitura
1	210	15	0%	5	C	C	1	---
2	130	85	40%	3	C	M	1	---
3	160	50	10%	4	C	M	1	---

preparazione

Pulire la sotto fesa di manzo da eventuale cartilagine e grasso in eccesso. successivamente tagliare la sotto fesa a pezzi e condirli con il sale, la paprika e il cumino ed infine infarinarli.

cottura

Nella teglia mettere la cipolla e l'aglio tritati fini, l'olio d'oliva e la carne insaporita e infarinata, procedere con la rosolatura (fase1).

A fase terminata sfumare con il vino rosso aggiungere il pomodoro e il brodo e procedere con la restante cottura con il coperchio. (fase2 fase3).

Volendo all'inizio della terza fase si possono aggiungere le patate precedentemente lavate e tagliate a cubetti uguali al gulasch.

Procedere alla cottura seguendo i parametri indicati.

mis en place

Servire caldo accompagnato con del riso pilaf e panna acida.

note

Teglia 40mm antiaderente
coperchio

Quantità: 8 porzioni