

Рекомендации по использованию продукции ООО «Продмастер»

Суммарный срок хранения продукта в закрытой упаковке (до и после дефростации) не должен превышать максимально допустимого. Продукт не подлежит повторной заморозке. Категорически запрещается разогревать продукт в замороженном виде.

Способ разогрева	Продукт	Блюда к завтраку / Вторые готовые блюда (порционные) котлетные (A)	Вторые готовые блюда (порционные) соусные + филе отварное / Вторые готовые блюда (весовые) (соусные) / Гарниры (весовые) (B)	Салаты (весовые) / Бутерброды (C)	Первые блюда (D)
	Упаковка				

УСЛОВИЯ ДЕФРОСТАЦИИ

СВЧ-печь	Контейнер / Касалетка	1. Приоткрыть верхнюю защитную плёнку на 2-3 см (если продукт в касалетках – снять защитную плёнку); 2. Разогреть установив режим "дефростация" . После достижения температуры на поверхности + 3 С и отсутствии льда в толще - продукт готов к использованию.
	Вакуум-пакет	1. Открыть вакуум-пакет по верхнему краю, извлечь необходимое количество продукта на тарелку; 2. Разогреть установив режим "дефростация" . После достижения температуры на поверхности + 3 С и отсутствии льда в толще - продукт готов к использованию.
Холодильная камера	Контейнер / касалетка / вакуум-пакет	1. Переложить продукт в индивидуальных упаковках в 1 слой в холодильную камеру с температурным диапазоном +2 С - +6 С на период 8-12 часов. 2. После достижения температуры на поверхности + 3 С и отсутствии льда в толще - продукт готов к использованию.
Пароконвектомат	Контейнер / касалетка / вакуум-пакет	1. Переложить продукт из упаковки в гастроёмкости в 1 слой (если продукт в касалетках – снять защитную плёнку, продукт из касалетки не вынимать), погрузить в толщу продукта термощуп. 2. Температура в пароконвектомате не должна превышать 40 С (пар – 100%). Дефростация заканчивается при показании температуры термощупа + 3 С.

УСЛОВИЯ РАЗОГРЕВА

СВЧ-печь	Контейнер / касалетка	1. Приоткрыть верхнюю защитную плёнку на 2-3 см (если продукт в касалетках – снять защитную плёнку); 2. Разогреть в течение 2-3 минут при мощности 700 Вт.	Подавать в охлаждённом виде	-
	Вакуум-пакет	1. Открыть вакуум-пакет по верхнему краю, извлечь необходимое количество продукта на тарелку; 2. Разогреть в течение 2-3 минут при мощности 700 Вт	Подавать в охлаждённом виде	-
Сковорода	Контейнер / вакуум-пакет	1. Извлечь продукт из упаковки, выложить на сковороду предварительно смазанную маслом; 2. Разогреть на медленном огне 10 – 15 минут.	Подавать в охлаждённом виде	-
Пароконвектомат	Контейнер / вакуум-пакет	1. Освободить продукт от упаковки, выложить в гастроёмкости (для продукта в касалетке — снять защитную плёнку, продукт выложить в гастроёмкости не вынимая из касалеток); 2. Разогрев продукции проводится при режиме - пар/жар 160*С, влажность 30% время 10 - 20 мин в зависимости от количества продукта в пароконвектомате. Желательно предварительно сбрызнуть продукт растительным маслом.	Подавать в охлаждённом виде	Подготовить бульон из расчета - 1,15 литра воды, соль 7г, сухой бульон 7 г, довести до кипения, в кипящий бульон ввести 1 кг бреза в дефростированном или замороженном виде. Проварить от момента повторного закипания 5-7 мин