



О ЖУРНАЛЕ

РЕКЛАМА

ПОДПИСКА

АРХИВ

издательство
рубрики
спец. проекты
редакция
контакты
наши
партнеры



Компания RATIONAL выпустила на рынок новое оборудование – VarioCooking Center®. «Изобретение VarioCooking Center® в корне изменит работу поваров и производственный процесс на профессиональных кухнях мира, так же как и наше изобретение пароконвектоматов более 30 лет назад. То, чего достигает пароконвектомат для переноса тепла с помощью циркуляции горячего воздуха, теперь сможет обеспечить VarioCooking Center® для приготовления блюд с помощью необходимого контактного нагрева. Таким образом, кухня от RATIONAL укомплектована», – считает доктор Гюнтер Блашке, председатель правления RATIONAL AG. Новый VarioCooking Center® от RATIONAL на минимальной площади заменяет до 50% традиционного кухонного оборудования, такого, как котлы, опрокидывающиеся сковороды, фритюрницы, пароварки и даже большую часть всех кастрюль и сковородок. Варить, жарить, готовить на гриле, во фритюре или под давлением самые разнообразные блюда, отдельно или в параллельном режиме – все возможно в новом RATIONAL VarioCooking Center®.

Обычный ввод данных, таких, как температура, время и постоянный контроль, полностью отпадает. Нажатием кнопки выбирается продукт. Встроенный интеллект – VarioCooking Control® – самостоятельно распознает требования, обусловленные данным продуктом, размер продукта и объем загрузки. Время приготовления, а также момент необходимого вмешательства рассчитываются индивидуально и корректируются в процессе работы полностью автоматически. Учитываются даже национальные традиции, связанные с едой и ее приготовлением. VarioCooking Control® подает сигнал, когда повару нужно действовать, например, чтобы перевернуть филе.

VarioBoost® переносит тепловую энергию посредством запатентованной динамической структуры цепи совершенно нового типа с недостижимыми ранее силой, точностью и регулируемостью. Благодаря этому VarioCooking Center® сразу готов к работе, располагает мобильным резервом мощности и при этом готовит на 50% быстрее даже при большой нагрузке. С учетом количества продуктов постоянно подается необходимая тепловая энергия. Это экономит время и деньги.

С помощью VarioBoost® уже через несколько секунд VarioCooking Center® достигает полной мощности нагрева дна чаши. Мощность обжаривания превосходит обычные опрокидывающиеся сковороды более чем на 40%. VarioCooking Control® контролирует процесс жарки и сигнализирует, когда нужно перевернуть жарящиеся куски. Повар экономит до 60% времени. В VarioCooking Center® нужное для варки количество воды заливается нажатием кнопки. Корзины для варки и фритюра опускаются и поднимаются полностью автоматически. Благодаря VarioBoost® в VarioCooking Center® температура и давление контролируются и поддерживаются во время всего процесса варки. Время приготовления сокращается наполовину, и всегда гарантируется точный результат.

Точная регулировка температуры и равномерное распределение температуры по дну чаши у VarioCooking Center® обеспечивают

Другие издания
РПИ:



оптимальный перенос тепла на продукт. Поэтому не происходит переваривания и прилипания продуктов ко дну чаши.

Компания «Радиус» представляет новую серию фарфоровой посуды Tea Luxe фирмы Bauscher. В этой серии есть все, что нужно для чайной церемонии. На деревянных подносах с металлическими ограничителями располагаются чашки, чайники и молочники. Блюда напоминают по форме лепестки цветов (овалы расширены с одного конца и сужены с другого). Интересные возможности для сервировки предоставляют одинаковые по размеру квадратные емкости, выполненные из стекла и фарфора. Они помещаются в специальном деревянном боксе из двух одинаковых по размеру частей, которые можно подавать и отдельно.

Компания RADA запустила в производство стеллажи для подвешивания туш (СПТ-112/7Н, СПТ-12/6Н, СПТ-14/7Н, СПТ-16/7Н). Они предназначены для дефростации (разморозки) и разделки туш в мясном и мясорыбном цехах. Стеллажи полностью выполнены из пищевой нержавеющей стали с повышенной устойчивостью к коррозии (марка AISI-304).

Компания «Сухаревка» представляет в России новую серию профессионального фарфора Savoy от Seltmann Weiden (Германия). Фарфоровые изделия проходят несколько стадий отбраковки и обжига при различных температурах. Без каких-либо ограничений подходят для мытья в посудомоечной машине, использования в микроволновой печи, так как устойчивы к механическим воздействиям и агрессивным средам. Ассортимент для чайной церемонии представлен широкими чашками с блюдами и тарелками для десерта в форме капли. Для подачи кофе – кофейные пары различных объемов в двух версиях – классической формы и с чашками в форме раскрывающегося бутона цветка.

Компания Bourgeois совместно с компанией «Сухаревка» объявляют о начале акции «Обучение в подарок!». Приобретая любой пароконвектомат Bourgeois в «Сухаревке», покупатель получает возможность заказать бесплатный выезд шеф-повара Bourgeois для обучения персонала приемам работы на пароконвектомате и эффективному использованию его возможностей на предприятии. Также компания Bourgeois дарит всем покупателям пароконвектоматов обучающий DVD-фильм, который был специально создан для российского рынка. Его цель – помочь покупателям быстро освоить приемы работы на пароконвектомате Bourgeois и грамотно осуществлять его эксплуатацию. Фильм в интересной и доступной форме объясняет принципы устройства и работы пароконвектомата: на примере наиболее часто используемых продуктов демонстрируется работа в каждом из режимов, а шеф-повар дает полезные рекомендации по дополнительным возможностям пароконвектомата, основным правилам ухода и обслуживания.

Компания Laguena Emporium выводит на российский рынок новый продукт премиум-категории – Punch Special Reserve Coffee, предназначенный в том числе и для сегмента HoReCa. Гленн Дарлингтон, создатель зарегистрированного торгового знака Punch, путешествовал по всему миру в поисках хорошего кофе и благодаря этим поездкам имел возможность сопоставлять и сравнивать всевозможные сорта. Впоследствии он с женой решил создать особенный кофе. Он объехал Европу, Америку и Азию и выбрал редкий кофе из удаленной деревни района горы Элимбари в Папуа-Новой Гвинее для своего проекта – Punch No.1 Special Reserve. Punch No.1 – это большое, очень плотное кофейное зерно, которое содержит насыщенные ароматные масла. Оно создает богатый, полновесный, сложный и спелый кофе. Органически выращенные в тени кофейные зерна собирают вручную. Их упаковывают в специальный деревянный контейнер из африканского красного дерева с гидрометром, который стабилизирует окружающую среду внутри, при этом надолго сохраняя его свежесть. Название кофе многозначно: он обладает мощностью, ударным вкусом (punch

(англ.) – удар), но Панч – это еще и марионетка, британский аналог Петрушки. Изображение этой популярной в Туманном Альбионе куклы нанесено на упаковку с кофе.

Punch No.1 Special Reserve и Australian Blue впервые будут представлены на 9-й Международной выставке индустрии гостеприимства «ПИР-2006» в «Крокус Экспо» (Москва, 4–7 октября 2006).

Компания «Норге Фиш Москва» продолжила серию мастер-классов по приготовлению блюд японской кухни из филе лосося, замороженного с использованием технологии TRUFRESH. 5 сентября 2006 г. в ресторане «Китай-город» Томас Мюллер, директор гастрономического факультета, главный шеф-повар Международной академии гастрономии (МАГ), продемонстрировал участникам мастер-класса все качественные и технологические особенности данного продукта, приготовив из филе разнообразные блюда и закуски.

Фирма Zott (Германия) представляет новинку – сыр моццарелла «Цоттарелла мини с базиликом» (150 г). В моццареллу добавлен мелко нарезанный базилик. Для подачи на стол надо только открыть банку и слить рассол. Поставляется в коробках по 8 банок, срок хранения –16 дней при +40С.

В ассортименте также имеется классическая моццарелла «Цоттарелла мини классик» (150 г).

Любое воспроизведение материалов или их фрагментов на любом языке возможно только с письменного разрешения [редакции](#)