

# Cocedor a vapor Vitality



## Manual de Cocción



Franke  
Food Services Equipment S.L.

Teléfono: 902 240 021  
[www.frankehosteleria.com](http://www.frankehosteleria.com)

## Introducción

¿Por qué es programable, y por qué con tres fases de cocción?	5
---	---

## Usos y tecnología

Pasteurizado / esterilizado	6
Recalentar alimentos	6
Cocinar al vapor	6

## Instrucciones de uso

Normas de introducción de los alimentos	8
Escoger la temperatura adecuada	8
Preproducción / adelantar trabajo para las horas de servicio	10
Enfriar	10

## Sugerencias

Verduras y Patatas	11
Pasta/arroz/ guarniciones	13
Huevos	13
Carnes	14
Tarrinas	14
Aves	14
Pescados y Mariscos	15
Frutas y postres	16
Recalentar alimentos	16
Cocina al vacío	17

## ANEXO

### Tiempos y temperaturas de cocción aproximados

<u>Verduras</u>	<u>18</u>
<u>Patatas</u>	<u>19</u>
<u>Pasta /arroz / guarniciones</u>	<u>19</u>
<u>Huevos</u>	<u>19</u>
<u>Carnes</u>	<u>19</u>
<u>Aves</u>	<u>20</u>
<u>Pescados y Mariscos</u>	<u>20</u>
<u>Frutas y postres</u>	<u>21</u>
<u>Recalentar alimentos</u>	<u>21</u>

## Registro de programas (programas de cocción)

<u>Recalentar alimentos</u>	<u>22</u>
<u>Verduras</u>	<u>22</u>
<u>Patatas</u>	<u>22</u>
<u>Huevos / Guarniciones / Cereales</u>	<u>23</u>
<u>Pescado y Marisco</u>	<u>23</u>
<u>Buey</u>	<u>23</u>
<u>Ternera</u>	<u>23</u>
<u>Cerdo</u>	<u>24</u>
<u>Cordero</u>	<u>24</u>
<u>Aves</u>	<u>24</u>
<u>Carne / Varios</u>	<u>24</u>
<u>Frutas y postres</u>	<u>24</u>
<u>Cocina al vacío</u>	<u>24</u>

### **A la experiencia de nuestro cocedor a vapor le añadimos la tecnología más avanzada**

En la nueva versión del cocedor a vapor se unen la experiencia y la última tecnología, Franke ha desarrollado un cocedor a vapor de aplicaciones que ofrecen nuevas oportunidades tanto en el presurizado como en bajos varemos de temperatura (despresurizado)

El manejo ha sido simplificado considerablemente. El diseño claro y sencillo de los controles – escogidos a partir de la experiencia en la práctica – posibilita la introducción y precisión de los tiempos y temperaturas de cocción. Estos son requisitos fundamentales para optimizar los procesos de cocción y así alcanzar las más altas posibilidades de calidad. Aproveche las ventajas de los programas de precocinado o adáptelos a sus preferencias.

Por lo tanto el uso ideal del cocedor a vapor Franke se encuentra sobretodo en los varemos de presurización (vapor saturado). Únicamente bajo presiones es posible generar altas temperaturas a vapor sin perder apenas humedad. También puede utilizarse en extremas altitudes, tan variables (ej. Restaurantes de montaña) por ello el hecho de poder controlar y precisar las temperaturas resulta esencial, sobretodo al cocinar ingredientes delicados.

Con el cocedor a vapor Franke Usted posee aplicaciones que satisfacen las demandas de un Chef profesional. No solo podrá alcanzar un alto nivel de productividad en poco tiempo, sino que al usarlo correctamente contribuirá a una nutrición más sana.

El cocedor a vapor Vitality de Franke es por tanto de perfecta aplicación para cocinas que dependen de la flexibilidad de presentar los alimentos frescos y nutritivos en todo momento, a la vez que alcanzar la máxima eficacia en el menor espacio posible.

Le recomendamos que invierta el tiempo adecuado en la instrucción de las aplicaciones para todos los usuarios.

Franke AG, Cooking and Process Technology

## Introducción

### **Breve explicación del vapor en la cocción a presión:**

En la cima de una montaña el aire es más fino y la presión del aire es más baja que a nivel del mar. El resultado es que el agua en altas altitudes hierve a temperaturas más bajas que en bajas altitudes, p.e. a menos de 100 °C. El agua que empieza a vaporizarse al alcanzar el punto de ebullición, la olla aumenta la presión gradualmente causando así que las moléculas de agua se mantengan más tiempo en estado líquido; consecuentemente aumentando el punto de ebullición. Las aplicaciones de la cocción a presión son extremadamente seguras ya que deben pasar rigurosos tests ( CE-Conformidad ).

Sin embargo, el cocedor a vapor cuenta también con desventajas, por las cuales algunos Chefs no se muestran interesados. En primer lugar, no es posible ver el interior cuando estamos cocinando, con el resultado que un plato puede equivocarse fácilmente: Cinco minutos en un cocedor a vapor equivalen a quince minutos de cocción normal. Además, reacciones en el aire de la cocina son muchas veces deseables ya que crean aromas y sabores como al cocinar un guiso sin tapa, pues esto no puede suceder con un cocedor a vapor ya que se encuentra cerrado herméticamente.

Finalmente, no todas las reacciones son aceleradas igual que la temperatura. En concreto las fibras de las verduras se reblandecen antes que los sabores se desarrollen: las verduras se vuelven tiernas, retienen su color y cumplen los requisitos de una nutrición sana. Aderezando con grasas, ya sea aceite de oliva o mantequilla, se favorece el desarrollo de los aromas, en especial en el caso de las verduras que contienen carbohidratos, como las zanahorias.

Siempre puede contar con el nuevo cocedor a vapor de Franke. El selector de temperaturas es único gracias a su ajuste continuamente variable, que permite cocinar suavemente incluso productos sensibles. Su conocimiento y experiencia le garantizarán un uso del cocedor a vapor más que satisfactorio.

### **¿Por qué es programable, y por qué con tres fases de cocción?**

Las propiedades de los productos cambian según va pasando el tiempo como resultado de la cocción. Mientras que el hecho de alcanzar el punto de ebullición rápido es generalmente deseado al principio, una reducción de la temperatura ( presión ) es a menudo apropiada para el conveniente proceso de cocción, y así cocinar los alimentos lo más suavemente posible. Esto es ahora posible gracias al sistema de control exclusivo del cocedor a vapor Vitality.

## ¿Qué podemos preparar en el cocedor a vapor Franke?

### Escaldar

Verduras, patatas, carnes, aves

### Al vapor

Verduras, patatas, pescados, carnes, aves

### Escalfar

Rellenos, salchichas, tarrinas, pescados, aves, frutas, huevos, postres

### Hervir

Verduras, carnes, pescados, mariscos, patatas, arroz, pasta, maíz dulce, etc.

### Pasteurizar / Esterilizar

Frutas, verduras, carnes, pescados, guarniciones, salsas, etc.

### Recalentar platos

Platos o componentes precocinados, alimentos ultra congelados

### Desongelar

Productos ligeramente congelados

### Cocinar al vapor

El vapor se produce en un generador de alto rendimiento y después es inyectado en la cámara de cocción sobre los alimentos a cocinar. Los alimentos se colocan generalmente en Gastro-Norms perforadas (65mm). Solo el proceso de presión permite al vapor saturado ser calentado a altas temperaturas sin perder humedad. Esto supone una significativa reducción en el tiempo de cocción de verduras, patatas, cereales, etc. además de conseguir colores más intensos y atractivos en verduras tan delicadas como las judías, coliflor, etc.

### La altitud no afecta a la presión del vapor

El nuevo control electrónico permite la aplicación de fácil manejo y aumenta en gran medida la variedad de usos. Precisión, la entrada de valores de temperaturas que varían continuamente de 60°C a 119°C permite seleccionar la temperatura para adaptarse al producto, así como cocinar y recalentar productos sensibles, como el calabacín, pescados, aves, flanes, etc.

Las horas muertas ( no punta ) pueden aprovecharse para cocinar lentamente ( a bajas temperaturas ) carne hervida, jamón, caldo, tarrinas, etc. De todos modos el exceso de presión puede eludirse al cocinar carnes y así evitar considerables mermas en las piezas.

### Beneficios :

Altas temperaturas = Reducción de los tiempos de cocción  
Retención de la clorofila en verduras verdes

Bajo en oxígeno = Las verduras blancas y verdes tienen colores más atractivos / mejor transmisión del calor

## Varemos de Temperatura en la cocción al vapor

Temperatura en °C	Presión en bar	Recipiente de cocción/ mediano
100	0.03	Olla con tapa /Olla express o
	0.07	Combi
101	0.10	(vapor despresurizado)
102	0.15	
103	0.19	Cocedor a presión
104	0.23	Autoclave
105	0.27	Cocedor a vapor
106	0.32	
107	0.36	
108	0.41	
109	0.46	Alcanza ½ bar
110	0.51	
111	0.56	
112	0.61	
113	0.67	
114	0.73	
115	0.78	
116	0.84	
117	0.90	Alcanza 1 bar
118	0.96	
119	1.02	

## Términos técnicos

Varemo de vapor:	Vapor saturado:	<p>Vapor no sobre calentado. Fase gaseosa o agua (compuesto de Hidrógeno-oxígeno).                      El punto de ebullición depende de la presión / altitud.                      Punto de ebullición a 0 m = 100°C                      Punto de ebullición a 1000 m sobre el nivel del mar = 96°C                      Punto de ebullición a 2000 m sobre el nivel del mar = 93°C</p> <p>A temperaturas por debajo del punto de ebullición ya no es vapor, es aire caliente y húmedo. A temperaturas más bajas menor humedad.</p>
	Vapor sobrecalentado:	<p>El vapor que es calentado por encima de la temperatura de vaporización tan solo puede ser producido por el sistema de presión. Mayor presión significa un punto de ebullición más alto = temperatura más elevada</p> <p>0.03 bar = 100°C                      0.23 bar = 105°C                      0.46 bar = 110°C                      1.02 bar = 119°C</p>

## Recipientes adecuados para cocinar

Le recomendamos que adquiera un número adecuado de Gastro-Norms tanto perforadas como lisas. Esta inversión se amortizará rápidamente por sí misma debido a un manejo más sencillo, más aplicaciones y mejoras en la calidad.

- Para cocer al vapor, usar Gastro-Norms perforadas siempre que sea posible. Con la presión del vapor en particular es importante que el aire pueda escapar. Tiempos de cocción más largos son evidentes en Gastro-Norms lisas.
- La profundidad ideal del recipiente es 55mm, max. 100mm. Para platos compactos (Choucroute, polenta, etc.) y productos líquidos (carne en salsa, caldos) se pueden utilizar GN de 150mm de profundidad.
- Para grandes cantidades GN y bandejas son ventajosas las 1/1. Para cantidades pequeñas (ej. Servicio "a la carta") GN 1 / 2 son más convenientes.

GN recipiente/bandeja:	Uso:
GN bandeja, max. 20 mm:	Filetes de pescado, pequeñas piezas de carnes y aves, flanes, recalentar carne a filetes, etc.
GN perforada: 65 mm, max. 100 mm	Verduras, patatas, huevos. Recalentar Pasta y arroz.
GN recipiente, 65 mm:	Pescados, aves, lechuga romana, hinojo, brécol, patatas a la saboyarda, etc. "mise en place", recalentar platos, salsas.
GN recipiente, 100-150 mm:	Carne en salsa, Choucroute, Estofado, productos de la tierra (cereales), caldos, patatas guisadas, platos de puré de patatas, etc.

## Instrucciones de uso

### Normas de introducción de los alimentos

- Usar recipientes Gastro-Norms de 65 mm de profundidad siempre que sea posible. En el rango de presurizado de 97-119°C max. 3 unidades. En temperaturas 60-96°C ideal 1, max. 2 unidades de bandejas perforadas o parrillas.
- No sobrellenar el recipiente, es necesario mantener un espacio entre las Gastro-Norms debido a una mejor permeabilidad.
- Para recoger el caldo de cocer (verduras, patatas, etc..) colocar una bandeja GN lisa debajo de la GN perforada.
- No amontonar los alimentos a cocinar en las GN, colocarlos sobre la superficie del recipiente. El cocedor a vapor no es ideal para descongelar bloques o alimentos congelados (es preferible descongelar antes en la nevera)
- Al cortar alimentos para ser cocinados procurar que sean de tamaño uniforme.
- No cerrar de golpe la puerta de la cámara de cocción.

### Escoger la temperatura adecuada

El moderno y de fácil manejo control del Vitality posibilita fijar el tiempo e introducir y visualizar la temperatura de cocción con gran precisión. Lo que permite adaptar la temperatura de cocción incluso a los más sensibles.

Gracias a las tres fases de cocción, ahora es posible tener en cuenta las propiedades de cada producto, para reducir temperatura y presión en la segunda o tercera fase de cocción. En el baremo de baja temperatura 60-96°C la cámara de cocción se despresuriza, y en el baremo de vapor saturado 97-119°C se encuentra bajo presión.

## ¿Qué influye en los tiempos de cocción?

No es posible indicar tiempos de cocción precisos en estas instrucciones. Los tiempos que se indican tratan de ser una guía. Los tiempos se basan en los siguientes criterios.

- Calidad del alimento:
- Estación del año (ej. Patatas)
  - Madurez (ej. Hinojo)
  - Frescura (ej. Verduras)
  - Tiempo de almacenaje
  - Grado de conductibilidad del calor del producto (alto contenido en almidón = conductibilidad reducida)
- Tamaño de la porción:
- A diámetros más pequeños, cocción más rápida.
  - Lo más uniforme posible.
  - Grandes cantidades en 2 - 3 recipientes.
  - No es recomendable descongelar bloques (perdida de calidad)
- Recipiente:
- Perforado o liso.
  - Acero inoxidable, porcelana, vidrio, etc.
  - Altura del recipiente.
- Cantidad:
- Afecta sobre todo al tiempo que tarda a llegar al hervor, se ajusta automáticamente.
- AQA
- Ajuste automático de cantidad FRANKE
- Temperatura del alimento:
- Fresco, frío, congelado.

## Consejos: Verduras y Patatas

### Condimentar y Aderezar

Si las verduras se aderezan antes de ser introducirlas en el cocedor, el condimento se marchará debido a la condensación.

#### Ejemplo I: Judías «Estilo Casero»

1. Colocar las judías a cocinar en el cocedor en una GN perforada.
2. Bacon, cebollas, ajo, y especiar si lo desea, saltear en una sartén al fuego (para grandes cantidades usar una sartén basculante).
3. Retirar las judías del cocedor, condimentarlas en la GN.
4. Añadir las en la sartén, mezclar suavemente y aderezar al gusto.

#### Ejemplo II: Zanahorias Glaseadas

1. Colocar las zanahorias a cocinar en el cocedor en una GN perforada.
2. Calentar aceite ( u otra grasa ) en una sartén ( o sartén basculante )
3. Retirar las zanahorias del cocedor, sazonar con sal y un poco de azúcar en la GN.
4. Finalmente, añadir las a la sartén, sazonar ( sal, etc.), mezclar, aderezar al gusto, glasear al gusto.

#### Ejemplo III: Coli-nabo a la crema

1. Colocar los bastones de Coli-nabo en el cocedor en una GN perforada.
2. Preparar la salsa Bechamel (espesa).
3. Retirar el Coli-nabo del cocedor, sazonar ( con sal ) en la GN.
4. Añadir caldo de verduras a la salsa bechamel, incorporar el Coli-nabo, mezclar y aderezar al gusto.

### Preproducción / adelantar trabajo para las horas de servicio

Según el tipo de servicio, adelantar trabajo para las horas punta (de servicio) resulta de gran ayuda poder precocinar verduras y patatas que no se necesiten en el mismo día, para enfriarlas en el abatidor de temperatura y así mantenerlas a una temperatura para almacenarlas en la cámara de verduras. Para almacenarlas durante periodos más largos recomendamos recipientes GN GREEN VAC.

De este modo, ni siquiera las verduras verdes ( espinacas, brécol, etc. ) se deteriorarán. Tan solo recalentar en el cocedor la cantidad que se necesite, justo antes de servir las.

¡Atención! : No cocinar de una sola vez más de lo necesario para un día – es mejor preparar un poco más si después se necesita.

### Enfriar

Recomendamos el uso del abatidor de temperatura, para enfriar alimentos una vez cocinados. De esta forma se evita la evaporación del producto ( pérdida de peso ) además de la lixiviación ( pérdida de nutrientes solubles ) debido al enfriarse con agua. También previene que las células de la planta se saturen con el agua, lo que a su vez aporta efectos positivos durante el recalentado (regeneración).

## Sugerencias: Verduras y Patatas

Alcachofas:	Una vez preparadas (arrancar hojas superiores), frotar de inmediato con zumo de limón. Colocar en GN lisas, 65 mm, con las hojas hacia abajo..
Coliflor:	Ramilletes uniformes, hacer un corte en el tallo.
Achicoria de Bruselas:	Cortar las largas por la mitad, sacar la base (amarga), colocar encima trocitos de mantequilla, zumo de limón (GN lisas, 65 mm).
Brécol:	Ramilletes uniformes, hacer un corte en el tallo, colocar los ramilletes hacia abajo en GN lisas de 65 mm.
Champiñones:	Mezclar con zumo de limón. Añadir aceite (u otra grasa), vino blanco, etc. el recipiente que se necesite (max. 100 mm profundidad).
Hinojo:	Cortar en crudo, dependiendo del modo a servir. Cubrir la base de la GN con cebollas, bacon, aceite (o la grasa que se prefiera). Colocar el hinojo encima. Zumo de limón. ¡Atención! : Hinojo verde (no maduro) = mayor tiempo de cocción.
Coli-nabo:	No adecuado para rodajas. Si se desea, recoger el jugo para salsas.
Lechuga romana:	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Escalfar: en crudo cortar por la mitad, lavar bien, escalfar en el cocedor. No enfriar en agua, continuar de inmediato.</li><li>2. Doblar, preparar: envolver con bacon si se desea. Restregar la GN con grasa. Si se quiere, cubrir con bacon y cebolla rehogada. Colocar encima la lechuga romana y cocinar.</li></ol>
Puerros:	Colocar en la GN (que queden sueltos). Recoger el caldo si se desea. Los puerros en juliana para la "mise en place" no se deben enfriar en agua sino que se deben colocar de inmediato en el abatidor de temperatura.
Lentejas:	Dejar en remojo de la forma habitual. Poner en GN (max. 100 mm) con un poco de caldo. Grasa, cebollas, verduras, etc. al gusto. Ir removiendo.
Col roja:	Marinar de la forma habitual con vino tinto, etc. Colocar (que quede suelta) en GN (max. 100 mm), mezclar bien con cebollas rehogadas, rodajas de manzana. Aderezar, corteza de bacon, etc. Remover a mitad de cocción.
Espárragos:	Colocarlos en GN, 65 mm, con un poco de caldo. Añadir zumo de limón, aceite (u otra grasa), vino blanco, etc. al gusto Cocinar grandes cantidades por adelantado en el cocedor. Recalentar justo antes de servir.
Espinacas:	Que sean lo más frescas posible. Lavar, colocar (que queden sueltas) en GN perforada (max. 100 mm). Simplemente escarfarlas, sin que se enfríen: a la italiana, puré, etc.
Nabo:	Preparar, cortar en crudo, colocar en la GN, mezclar con zumo de limón, cocinar de inmediato.
Apio, bastones:	Preparar igual que el Hinojo.
Salsifí negro:	Preparar, ponerlos en agua con zumo de limón, cocinar de inmediato en GN perforada. Si se desea recoger el jugo.

Chocroute:	Colocar (que quede suelto) en una GN (max.100 mm). Mezclar con cebollas rehogadas, aderezar, si se desea, manzana cruda y rallada y patatas. Vino blanco, caldo de bacon. Remover a mitad de cocción.
Para pelar tomates:	Realizar los cortes habituales, escaldar (temperatura y tiempo) según el grado de madurez.
Timbales de verduras:	Tiempo y temperatura dependen en gran medida de la receta, temperatura del relleno y los moldes (metal, porcelana, tamaño, etc.).
Tarrinas de verduras:	Cubrir con papel de Glat "film transparente".
Escaldar verduras: (congelar)	No llenar demasiado la GN perforada. El tiempo de cocción no debe ser demasiado corto. Si es posible congelar que queden sueltas.
Esterilizar verduras:	Llenar los botes de la forma habitual, prensar el contenido. El tiempo de cocción depende en gran medida del diámetro del bote y de la madurez de las verduras. Las verduras verdes quizás necesiten escaldarse un poco previamente, entonces llenar el bote y esterilizar de inmediato. Es importante dejarlas reposar en el aparato.
Patatas cocidas con piel:	Para patatas grandes, seleccionar una temperatura de max. 110°C (para que no exploten).
Patatas hervidas:	Elegir las de tamaño uniforme. Dependiendo de la calidad y la estación, seleccionar una temperatura más baja, ya que sino la superficie se desintegraría antes que las patatas estuvieran completamente cocinadas.
Patatas guisadas:	Colocar las patatas en una GN (max. 100 mm) con las verduras habituales y un poco de caldo. Remover a mitad de cocción.
Patatas savoyarda:	Colocarlas en una GN de 65 mm previamente untada en mantequilla, cocinar al vapor sin añadir agua. Entonces cubrir ligeramente con queso y dorar en la salamandra.
Patatas al gratén:	Proceder del mismo modo que en las patatas Savoyarda.
Puré de patatas, fresco:	Cocer las patatas al vapor. Calentar leche, etc. in en cocedor. Puré de patatas, etc.
Puré de patatas (en polvos, etc. productos listos para cocinar):	Calentar leche, agua, etc. en una GN en el cocedor. Entonces diluir los polvos y volver a poner en el cocedor (brevemente). Atención: tener en cuenta las instrucciones del producto.
Escaldar patatas:	No aplicable a las patatas cortadas lamas. En tacos o palitos, etc. deben lavarse justo después de ser cortarse (para quitar el almidón). Escaldar en el cocedor en una GN perforada. No llenar demasiado el recipiente. Poner las patatas inmediatamente en el horno o la sartén, etc. sin dejar que se enfríen.

## Sugerencias: pasta, arroz, guarniciones

Pasta, ravioli, tortellini, arroz seco:	<p>El cocedor no está pensado para cocinar grandes cantidades. De todos modos puede utilizarse para cantidades pequeñas o como emergencia en grandes cantidades.</p> <p>Poner la pasta o el arroz en agua con un poco de aceite (u otra grasa). Remover a mitad de cocción. Los tiempos de cocción son ligeramente más cortos de lo normal. La pasta o el arroz precocinados son ideales para recalentar en una GN perforada, de 55 a max. 100 mm (90 - 102°C).</p>
Arroz Pilaf:	<p><u>Pequeñas cantidades:</u> Rehogar cebollas en una sartén. Añadir el arroz y caldo, llevar al hervor, sazonar al gusto. Para finalizar, meter la sartén en el cocedor. 119°C. Remover a mitad de cocción (ratio de liquido normal).</p> <p><u>Grandes cantidades:</u> Poner las cebollas rehogadas, etc. con caldo en una GN, max. 100 mm, llevar al hervor en el cocedor. Remover el arroz. Cocinar en el cocedor a 119°C. Remover a mitad de cocción (ratio de liquido normal).</p>
Arroz con leche:	Calentar leche, agua, etc. (receta habitual) en el cocedor. Añadir arroz lavado. Remover a mitad de cocción.
Harina de maíz / polenta:	Calentar caldo en una GN (max. 100 mm) (receta habitual). Diluir la harina de maíz (que no queden grumos). Cocinar en el cocedor. Remover bien a mitad de cocción, añadir una grasa, queso, hiervas etc. al gusto. Finalizar la cocción.
Semolina (sémola), a lamas:	Proceder como en la harina de maíz/polenta – receta habitual. Para cortar: dejar enfriar en la GN, cortar después, etc.
Panecillos a la Tirolesa	Receta habitual. De todos modos, mantener la mezcla un poco húmeda. Ideal, mantener los panecillos pequeños. Colocar en una bandeja GN untada con mantequilla. Cocinar al vapor (sin agua).
Huevos:	Si es posible, no usar huevos sacados directamente de la nevera (a temperatura ambiente). El tamaño de los huevos es relevante para el tiempo de cocción. Aprovechar el efecto de cocción continua.
Huevos poché:	Untar mantequilla en un molde de metal, timbal. Añadir el huevo, sazonar ligeramente, pochar al vapor, darle la vuelta, cubrir con salsa holandesa, Mornay, etc.
Huevo en porcelana:	Untar recipiente de porcelana con mantequilla, añadir un poco de crema de leche, sazonar ligeramente (añadir hiervas, tiras de jamón, etc. al gusto), añadir el huevo batido, pochar al vapor.
Royale:	Calentar leche en el cocedor. Mezclar los huevos, etc. (receta habitual). Incorporar la leche caliente, pasar por el tamiz. Pochar en una GN en el cocedor.

## Sugerencias: carnes

Escalfar: Colocar las piezas (que queden separadas) en una GN perforada (102°C). Seguidamente enjuagar con levemente las proteínas residuales.

### Buey

Carne Guisada: Una vez escalfada, incorporar la carne en caldo. Hervir durante 10 min. En el cocedor a 104°C (temp. I). Desespumar, condimentar (hiervas), sazonar, etc. Entonces finalizar la cocción a 84 - 86°C.

Lengua: Poner en remojo la lengua sazonada, durante un ratito. Cocinar igual que la carne guisada.

### Cerdo

Ahumar lomo, bacon, jamón: Cocer solo al vapor (no añadir agua, si es posible medir la temperatura del centro al final, con el termómetro, 68 - 72°C).

Nudillos de cerdo: Si se desea colocar poner antes en remojo. Cocinar con un poco de agua y condimentar (hiervas).

### Ternera

Cabeza de ternera: Cocinar con un poco de agua. Condimentar (hiervas) y sazonar. Hacer uso de las tres fases.

Blanqueta: Escalfar, cocinar con un poco de agua, cocer igual que la carne guisada.

Mollejas / Sesos: Poner en agua de la forma habitual. Cocinar con verduras al gusto.

### Cordero

Pierna de cordero: Cocinar igual que la carne guisada.

Estofado: Escalfar la carne, cocinar en GN lisa (sin agua). Precocinar la carne (temp. I). Añadir verduras y sazonar. Continuar a temperaturas más altas (II). Ideal, remover cada dos por tres.

## Varios

Albóndigas: Hacerlas pequeñas. Colocarlas en una bandeja GN untada con mantequilla (u otra grasa). Pochar al vapor sin caldo.

Redondo (atado) /croquetas: Freír en sartén o a la plancha, etc. Cocinar en el cocedor. Recoger el caldo con una GN adicional.

Tarrinas: Cubrir con papel de Glat "film transparente". Controlar la temperatura del centro con un termómetro, 45 - 75°C.

Caldo de ternera: Escaldar los huesos, enjuagar. Cocer en agua caliente (no demasiada). Hervir durante unos 15 min. a 104°C. Entonces desespumar. Condimentar (hiervas), sazonar. Finalizar la cocción con 30 - 40 min. a 93°C.

## Aves

Productos congelados: Recomendamos descongelar en la nevera (ahorro de energía)

Pechugas pequeñas: Cocinar sin caldo. Evitar altas temperaturas. Usar la fase general.

Pularda: El caldo no es imprescindible. De todos modos, si añadimos sabores mejoraremos el producto. Verduras y condimentos al gusto. Usar el caldo para hacer la salsa.

Tarrinas/galantines: Cubrir con papel de Glat "film transparente". Controlar la temperatura central con el termómetro, 55 - 70°C.

Caldo de ave: Preparar igual que el caldo de ternera.

## Sugerencias: Pescados y Mariscos

Filetes de pescado, rodajas de pescado:	Colocar (formando un manto) en una bandeja GN untada con mantequilla. (El pescado descongelado debe secarse bien antes). Sazonar al gusto antes de cocinar. Un poco de vino blanco. Usar el caldo para hacer la salsa. Cocinar las raciones individuales en platos. Cubrir con salsa después de cocinar.
Pescados grandes, enteros:	Cocinar en GN. Usar muy poco o nada de caldo. Sazonar al gusto y añadir vino blanco. Pescados enteros para servir fríos. Cubrir con papel de Glat "film transparente" inmediatamente después de ser cocinados, dejar enfriar (temperatura interior 55 - 65°C con termómetro).
Trucha, carpa (pescado azul):	Cocinar con poco caldo (se puede preparar directamente en el mismo recipiente).
Bolitas de pescado:	Colocarlas en una GN untada con mantequilla, cocinar sin caldo.
Suflé de pescado:	El tipo de molde (metal, porcelana, etc.) repercute bastante en el tiempo y la temperatura de cocción. Cocinar sin agua.
Mejillones:	Cocinar grandes cantidades en GN perforadas. Recoger el caldo con una GN adicional (lisa)
Ostras:	Si se desea, cocinar sobre un lecho de algas.
Tarrina de pescado:	Cubrir con Glat "film transparente", Controlar la temperatura central con el termómetro, 50 - 65°C.
Fumet de pescado (caldo):	Remojar bien las espinas. Escaldar si se desea. Cocinar en GN, max. 100 mm. No añadir mucha agua. Hervir suavemente durante 10 min. En el cocedor a 104°C. Desespumar, añadir hierbas para el caldo (verduras), vino blanco, sazonar, etc. Finalizar la cocción en 15 – 20 min. a. 93°C.

## Sugerencias: frutas y postres

Pelar naranjas o melocotones:	El grado de madurez determina el tiempo y la temperatura. Enfriar en agua antes de pelar.
Compota de melocotón:	Solo una capa por GN, espolvorear azúcar. No líquido. Limón si se desea. Enfriar inmediatamente después de cocinar.
Manzanas cocidas / Compota de peras o manzanas:	Proceder igual que en la compota de melocotón.
Pelar castañas:	Primero hacer el corte habitual.
Castañas glaseadas:	Una vez cocinadas, glasear en un poco de azúcar caramelizado y mantequilla, etc. en una sartén.
Esterilización de frutas en botes:	Meterlas en botes y cerrar herméticamente. Colocar los botes en el cocedor sobre una GN perforada. La madurez de la fruta y el diámetro del bote influyen considerablemente en el tiempo de cocción.
Flan:	Calentar la leche con vainilla en rama en el cocedor (4 - 6 min. A 110°C). Batir los huevos con el azúcar, añadir leche caliente, pasar por el tamiz. Colocar los moldes en bandejas GN y echar un poco de azúcar caramelizado en el fondo.  Llenar los moldes y cocer inmediatamente a max. 102°C o usar el programa correspondiente.
Merengue:	Batir la mezcla habitual (clara de huevo, azúcar, azúcar de vainilla, etc.) hasta que quede montada. Colocar las bolas en una bandeja GN untada con mantequilla. Pochar al vapor. Servir con salsa de vainilla caliente.
Vol-au-vent:	Mezcla habitual. Colocar en bandeja GN. Cocer a max. 96°C.

## Sugerencias: recalentar alimentos

El cocedor es ideal para recalentar alimentos. Los factores importantes son una correcta preparación, enfriado y almacenaje (ver sugerencias de verduras). Importante: las verduras precocinadas deben servirse al menos en 12 - 24 horas (pérdida de calidad). Para almacenajes prolongados recomendamos usar GN GREEN VAC.

Raciones: Recalentar directamente en el bol o en el plato.

Grandes cantidades: En GN (65 mm) o en bandejas de servicio (violines).

No recalentar carnes (carne guisada, jamón, lengua, bacon, cerdo o ternera) en piezas enteras, si a rodajas (no seleccionar una temperatura elevada). Calentar las salsas por separado en el cocedor y después cubrir la carne.

Los alimentos recalentados correctamente son de mejor calidad que los mantenidos calientes (ej. En una a Baño María).

## Sugerencias: Cocina al vacío

El nuevo cocedor a vapor VITALITY de Franke, es adecuado para la cocina al vacío a pequeña escala. Para cantidades superiores recomendamos la amplia gama de Hornos mixtos de Franke.

Esta técnica especial de cocina requiere aprendizaje así como contar con equipamientos específicos: máquina de envasado al vacío, bolsas de envasado al vacío resistentes para cocinar, equipos de enfriamiento rápido, refrigeradores para almacenaje, etc..

En pocas palabras la cocina al vacío consiste en introducir los alimentos en crudo ( preparados: aderezados, decorados y sazonados al gusto ) en bolsas de envasado al vacío (resistentes) y envasarlas. Inmediatamente después del envasado, las bolsas se cocinan suavemente (95-97°C) y en una atmósfera húmeda, ej. cualquier horno mixto de Franke. Los tiempos de cocción son más largos de lo usual. Justo después debemos enfriar rápidamente a 1-3°C y de este modo podremos almacenarlos en el refrigerador durante 6-20 días sin pérdida de calidad. (No olvidar que es necesario fechar las bolsas). No llenar la cámara de cocción para este tipo de cocina. Colocar las bolsas en GN perforadas (max.55 mm) o parrilla.



## Consejos de ahorro de energía y dinero

- Instruir bien al personal sobre las posibilidades del aparato.
- Planificar y hacer una buena (mise en place), en la que se puedan cocinar diferentes productos a la vez.
- Calentar el aparato justo antes de usarlo (Vitality. 5 min.), desconectar el aparato después de servicio.
- Cerrar siempre la puerta, incluso al recalentar productos delicados (pasta, etc.) (pérdida de energía).
- Después de retirar los alimentos del cocedor, cerrar siempre la puerta para evitar que la cámara de cocción se enfríe.
- Al planificar la producción de grandes cantidades de comida congelada (banquetes, catering) es recomendable descongelar en la nevera (ahorro de energía). Recomendamos hacerlo de la misma forma para el pescado congelado, carnes y aves (por la calidad).
- No trabajar siempre a temperatura máxima (pérdida de calidad).

## Fácil limpieza

- Limpiar y fregar a conciencia cada día la cámara de cocción. Asegurarse que no quedan residuos de sal en el aparato (corrosión).
- Regularmente limpiar la puerta. No es recomendable engrasar.
- Limpiar el exterior con un detergente suave.
- No mojar el aparato (no rociar a chorro).
- La superficie del panel rojo solo debe limpiarse con un trapo húmedo. No usar abrasivos, Scotch-Brite, etc.
- Dejar la puerta abierta durante la noche.

## Tiempos y temperaturas de cocción aproximados /leyenda

✱	Productos Ultra-congelados	—	GN Bandejas standard
☐	Descongelación de productos Ultra-congelados antes de cocinarlos	⊙	GN parrilla
X	Mirar las sugerencias de las páginas 11 a 14	○	GN containers standard 55 mm, perforados
∅	Diámetro	●	GN containers standard 65-100 mm
I.+ II.	Relativo a los rangos de tiempo y temperatura		

Alimentos a cocinar	Contenedor GN o bandeja GN	Sugere- ren- cias	°C Temperatura		Minutos Tiempo de cocción	
			I.	II.	I. Fase	II.
<b>Verduras</b>						
Alcachofas	●	X	112°	-114°	10-15	
Coliflor	○	X	112°	-114°	4-6	
Coliflor ✱	○		110°	-112°	3-5	
Judías verdes, medianas	○		114°	-116°	4-7	
Achicoria de Bruselas	● —	X	112°	-114°	8-10	
Brécol	● ○	X	108°	-112°	4-6	
Champiñones, cortado	●	X	102°	-104°	3-5	
Guisantes ✱	○		108°	-112°	2-3	
Hinojo, cortado	● ○	X	114°	-116°	12-15	
Chirivías	● ○	X	114°	-116°	15-20	
Pepinos	○		102°	-104°	3-4	
Zanahorias, en bastones	○	X	112°	-114°	4-6	
Zanahorias, en bastones ✱	○		110°	-112°	3-5	
Zanahorias, baby ✱	○		114°	-116°	4-6	
Coli-nabo, en bastones	○	X	112°	-114°	4-6	
Coli-nabo, en bastones ✱	○		110°	-112°	3-5	
Mangetout (Guisante azucarado)	○		104°	-106°	2-4	
Mangetout ✱	○		104°	-108°	2,5-3	
Col / Saboya, cortada	○		104°	-106°	4-6	
Col rellena	●	X	104°	-106°	12-15	
Acelga	○		104°	-106°	4-6	
Lechuga romana, escaldada	○ —	X	114°	-116°	5-7	
Lechuga romana, cocinada	● ○	X	114°	-116°	8-10	
Puerro, cortado	○		112°	-114°	3-5	
Puerro en juliana	○	X	102°	-104°	1,5-2	
Lentejas, medianas	●	X	114°	-116°	12-18	
Mazorca de maíz	○		114°	-116°	6-10	
Pimientos, cortados	○		102°	-104°	3-5	
Peperonata	○	X	102°	-104°	5-7	
Coles de Bruselas	○		114°	-116°	4-6	
Coles de Bruselas ✱	○		114°	-116°	3-5	
Col roja	●	X	114°	-116°	15-20	
Espárragos medianos, blancos	● ○	X	102°	-106°	7-9	
Espárragos medianos, verdes	○		102°	-108°	3-5	
Espinacas	○	X	104°	-108°	2-3	
Espinacas ✱	○		104°	-106°	2 - 4	
Nabo, cortado	○ ●	X	104°	-106°	4 - 6	

Apio	●	X	114° -116°	12 - 14	
Salsifí negro, mediano	○ ●	X	114° -116°	8 - 12	
Salsifí *	○		110° -112°	4 - 6	
Choucroute	●	X	114° -116°	35 - 40	
Tomates, para pelarlos	○ —	X	90° - 102°	1,5 - 2,5	
Tomates, al vapor	—		102° - 104°	2 - 3	
Calabacín, en bastones	○		102° -104°	2 - 4	
Cebollas, medianas, al vapor	— ●		102° -104°	8 - 12	
Timbales de verduras	— ○	X	102° + 85°	2	+ 4 - 10
Tarrinas de verduras	○ ⊙	X	102° + 85°	2	+ 0 - 30
Verduras, escaldar	○	X	104° + 102°	1 - 2	+ 2 - 3
Esterilización de verduras en botes	⊙ ○	X	102° + 85 - 93°	6 - 8 50	+ 30 -
<b>Patatas</b>					
Patatas, escaldar	○	X	104° + 102°	1 - 2	+ 1 - 2
Patatas cocidas con piel (medianas)	○	X	112° + 102°	6 - 8	+ 20 - 30
Patatas Hervidas / al vapor	○	X	108° + 102°	3 - 4	+ 4 - 6
Patatas Guisadas	●	X	114° + 106°	6 - 8	+ 10 - 12
Patatas a la savoyarde	●	X	114° + 106°	3 - 4	+ 10 - 12
Patatas al graten	●	X	118° + 108°	3 - 4	+ 15 - 18
Patatas Foundant (A controlar)	○	X	112° + 106°	3 - 4	+ 10 - 15
Puré de Patatas, fresco	○	X	116° + 108°	3 - 4	+ 8 - 12
Puré de patatas, en polvo	●	X	116° + 106°	3 - 4	+ 4 - 5
Bolitas de Patata	● ○ —	X	108° + 102°	4 - 5	+ 6 - 8
<b>Pasta/arroz/guarniciones</b>					
Espaguetis, cocer	●	X	118° + 114°	5	+ 3 - 5
Pasta Espirales, cocer	●	X	118° + 114°	4	+ 3 -4
Lasagna / canelones, cocinar	●	X	118° + 108°	3 - 4	+ 10 - 15
Congelados / Rabioli, tortellini, cocer	●	X	110° + 104°	2	+ 1 - 2
Arroz deshidratado, cocer	●	X	118° + 112°	5 - 8	+ 8 - 12
Arroz Pilaf, cocer	●	X	118° + 112°	5 - 8	+ 8 - 12
Arroz con leche, cocer	●	X	118° + 112°	5 - 8	+ 12 - 15
Harina de maíz, polenta, cocer	●	X	118° + 112°	8 -10	+ 15 - 20
Sémola, cocer	●	X	118° + 112°	5 -8	+ 10 - 12
Panecillos a la Tirolesa / servidos en servilleta	—	X	104° + 94°	2 -3	+ 6 - 8
Bolas de levadura	—	X	102° + 92°	2 - 3	+ 6 - 8
<b>Huevos</b>					
Huevos pasados por agua	○	X	104° + 102°	1	+ 1 - 2
Huevos Duros	○	X	104° + 102°	1	+ 4 - 6
Royale	●	X	102° + 92°	2	+ 6 - 10
<b>Carnes</b>					
Escaldar	○	X	102° - 104°	2 - 4	

Buey					
Carne guisada, 1ª calidad	●100/150	X	104° - 108° + 84° - 86°	10 - 15	+ 110 - 130
Carne guisada, 2ª calidad	●100/150	X	104° - 108° + 86° - 90°	10 - 15	+ 180 - 240
Cocinada a fuego lento	●100/150	X	72° - 75°	600 - 720	
Lengua	● ○	X	104° - 108° + 86° - 90°	10 - 15	+ 150 - 200
Filete envuelto en verduras	○ —	X	102° - 104° + 80° - 90°	2 - 4	+ 30 - 40
Consomé / caldo	●100/150	X	102° - 104° + 90° - 92°	10 - 15	+ 110 - 130
Carne rehogada	●100/150	X	106° - 108° + 90° - 95°	10 - 15	+ 120 - 150
Cerdo					
Costillas, Chuletas	● —	X	83° - 85° + 75° - 80°	5 - 10	+ 60 - 70
Cuello, ahumado	● —	X	85° - 90° + 80° - 85°	5 - 10	+ 60 - 80
Tocino	● —	X	95° - 102° + 75° - 80°	5 - 10	+ 60 - 100
Jamón	● —	X	83° - 85° + 80° - 85°	5 - 10	+ 60 - 100
Nudillos de Cerdo	●	X	95° - 102° + 75° - 80°	10 - 15	+ 50 - 60
Morcilla /salchicha de hígado	— ○		95° - 102° + 85° - 92°	2 - 3	+ 20 - 25
Ternera					
Cabeza de ternera	●	X	95° - 102° + 75° - 80°	5 - 8	+ 30 - 40
Blanqueta	●	X	85° - 90° + 80° - 85°	5 - 8	+ 30 - 40
Mollejas	● —	X	85° - 90° + 80° - 85°	5 - 8	+ 15 - 25
Sesos	● —	X	85° - 90°	4 - 7	
Cordero					
Pierna de cordero	●	X	102° - 104° + 85° - 90°	8 - 10	+ 70 - 90
Estofado	●	X	102° - 104° + 80° - 85°	6 - 8	+ 30 - 40
Filete envuelto en verduras	○ —	X	102° - 103° + 75° - 80°	1 - 2	+ 0 - 40
<b>Varios</b>					
Albóndigas	—	X	85° - 90°	5 - 8	
Salchichas (porciones)	— ○		85° - 92°	5 - 8	
Salchichas (grandes)	— ○		85° - 90°	20 - 40	
Redondo (atado)	○ + ●	X	80° - 90°	30 - 50	
Croquetas	○ + ●	X	80° - 85°	4 - 6	
Tarrinas	○	X	80° - 85	30 - 50	
Caldo de ternera	●	X	102° - 104° + 90° - 92°	10 - 15	+ 40 - 50
Aves					
Pechuga	— ○	X	95° - 102° + 85° - 90°	2 - 3	+ 3 - 5

Pularda	— ○	X	102° - 104° + 85° - 90°	10 - 15	+ 20 - 35
Tarrina de Foie	○ — ⊙	X	70° - 75°	25 - 35	
Galantines	○ — ⊙	X	85° - 90° + 80° - 85°	08 - 10	+ 10 - 20
Caldo de ave	●	X	102° - 104° + 90° - 92°	10 - 15	+ 40 - 50
<b>Pescados y Mariscos</b>					
Filete de Perca	— ●	○ X	95° - 102°	1,5 - 2	
Corégono ( pescado blanco), entero	— ●	○ X	95° - 102°	3,5 - 5	
Filetes de corégono o trucha	— ●	○ X	95° - 102°	2,5 - 4	
Trucha /carpa (pescado azul)	●	X	95° - 102°	3,5 - 5	
Filete de lenguado	— ●	○ X	95° - 102°	1,5 - 3	
Filete de Bacalao	— ●	○ X	95° - 102°	2,5 - 4	
Salmón, rodaballo (rodajas)	— ●	○ X	95° - 102°	3,5 - 5	
Salmón, rodaballo					
Trucha, entera	— ●	○ X	102° - 104° + 90° - 92°	20 - 3	
Bolitas de pescado	— ●	X	85° - 90°	1,5 - 4	
Suflé de pescado, (porción)	— ○	X	85° - 95°	4 - 7	
Tarrina de pescado	○ — ⊙	X	85° - 90°	25 - 35	
Mejillones	— ○ + ●	X	95° - 102°	1,5 - 2,5	
Ostras calientes	— ○	X	95° - 102°	2,5 - 3	
Langosta	— ●	○ X	108° - 110° + 90° - 92°	1,5 - 2	+ 2 - 5
Gambas	— ●	X	108° - 110° + 90° - 92°	1 - 1,5	+ 1 - 2
Caldo de pescado	●	X	102° - 104° + 90° - 92°	10 - 15	+ 20 - 30
<b>Frutas / Postres</b>					
Naranjas / melocotones (para pelar)	○ —	X	90° - 102°	1,5 - 2,5	
Compota de melocotón	— ●	X	90° - 102° + 85° - 90°	2 - 3	+ 3 - 5
Manzanas al horno	— ●	X	90° - 102° + 85° - 90°	1 - 2	+ 3 - 5
Compota de manzana / pera	— ●	X	95° - 102° + 85° - 90°	2 - 3	+ 3 - 5
Castañas, (para pelar)	○ —	X	108° - 110°	3 - 4	
Castañas, (cocer)	○	X	102° - 104°	4 - 5	
Castañas *	○	X	95° - 102°	2,5 - 3,5	
Esterilización de frutas en Botes	○ ⊙	X	95° - 102° + 83 - 90°	6 - 8	+ 30 - 40

Flan	— ○	X	102° + 85° - 90°	2 - 3	+ 10 - 15
Recuperar la temperatura de los platos					
(Regeneración)					
Carne a filetes, ración	— ● ○	X	75° - 90°	2 - 4	
Verduras, ración	○ —	X	102°	2 - 4	
Verdura, Bandeja GN	●	X	102° - 104° + 90° - 95°	3 - 4	+2 - 4
Arroz / pasta, ración	— ○	X	95° - 102°	1,5 - 2,5	
Arroz / pasta, Bandeja GN	● ○	X	95° - 102° + 90° - 95°	2 - 3	+2 - 3
Salsas, envasadas	○	X	95° - 102°	4 - 5	
Salsas, sopas, Bandejas GN	● —	X	102° - 104°	5 - 10	
Taza de sopa	— ○		102° - 104° + 90° - 95°	3 - 4	+2 - 3

## Registro de programas (programas de cocción)

Prog No.	Función / Producto	Temp. Centro	Cantidad	Tamaño	Comentarios	Tiempo aprox. cocción
1	Precalentado & modo manual					
	<b>RECALENTAR ALIMENTOS</b> (regeneración)					
2	RACIONES verduras / guarniciones		Cantidad peq.			2 - 3
3	RACIONES pasta / arroz		Cantidad peq.			2 - 3
4	RACIONES carne a filetes gruesos		Cantidad peq.			2 - 3
5	MANTENER / programa para mantener los alimentos calientes					30
6	Bandeja GN con boles de sopa		—			6 - 7
7	Bandeja GN con verduras / guarniciones		● 65 /bandeja			6 - 7
8	Bandeja GN con pasta / arroz		● 65 /bandeja			4 - 5
9	Bandeja GN con carne a filetes gruesos		● 65 /bandeja			3 - 4
10	Bandeja GN con salsa / sopa / ragout etc.		● 65 / 100			12 - 14
11						
	<b>VERDURAS</b>					
12	Coliflor - fresca		○ 65			4 - 5
13	Judías (medianas) - fescas		○ 65			4 - 6
14	Brécol – fresco		● / ○ 65			4 - 5
15	Hinojo – fresco		● / ○ 65			12 - 14
16	Zanahoria (bastones) – frescas		○ 65			4 - 6
17	Coli-nabo (bastones) – fresco		○ 65			4 - 5
18	Mangetout – congelado		○ 65			3 - 4
19	Espárragos blancos (medianos) – frescos		● / ○ 65			8 -10
20	Espárragos verdes (medianos) – frescos		● / ○ 65			4 - 5
21	Lentejas (medianas)		● 65 / 100			14 - 7
22	Coles de Bruselas - congeladas		○ 65			4 - 6
23	Choucroute		● 65 / 100		Señal = remover	35 - 40
24						
25						
26	Tarrina de verduras	63°- 65°	⊙ / ○ 65 / —	Ø 4 - 6 cm		26 - 28
27	Esterilización de verduras en botes		⊙ / ○ 65	Ø 8 - 10 cm		40 - 45
	<b>PATATAS</b>					
28	Patatas escaldadas		○ 65	Ø 2.5 - 3cm		3 - 4
29	Patatas / hervidas o al vapor		○ 65	Ø 2 - 2.5cm		7 - 9
30	Patatas cocidas con piel (medianas)		○ 65 / 100	Ø 4.5 - 6cm		20 - 25
31	Patatas a la Savoyarda		● 65	Ø 3 – 3.5 cm	Gratinar	11 - 13
32	Patatas guisadas		● 65			12 - 14
33	Patatas al gratén		● 65		Gratinar	20 - 23
34	Bolitas de patatas		● 65 / —	Ø 4.5 - 6cm		12 - 14

35						
	<b>HUEVOS / GUARNICIONES / CEREALES</b>					
36	Huevos pasados por agua		○ 65			4 - 5
37	Huevos duros		○ 65			10 - 12
38	Arroz Pilaf		● 65 / 100		Señal = remover	16 - 18
39	Arroz Basmati		● 65 / 100		Señal = remover	15 - 17
40	Maíz / Polenta (medio)		● 65 / 100		Señal = remover	20 - 30
41	Ravioli, tortellini – congelados		● 65 / —			3 - 4
42	Lasagna		● 65	Ø 6 - 7 cm	Gratinar	16 - 20
43	Pan y panecillos a la Tirolesa		● 65 / —	Ø 5 - 6 cm		13 - 15
	<b>PESCADO / MARISCO</b>					
44	Filetes de pescado, al vapor		● 65 / —	Porciones		2 - 3
45	Rodajas gruesas de pescado, al vapor		● 65 / —	Porciones		4 - 5
46	Salmón, entero, al vapor	55° - 60°	● 65 / —	2 – 2.5 kg		30 - 33
47						
48						
49						
50	Tarrina de pescado	60° - 62°	⊙ / ○ 65 / —	Ø 4 - 6 cm		18 - 25
51						
52	Mejillones, al vapor		○ / ● 65			3 - 4
53	Fumet (caldo de pescado)		● 65			35 - 40
	<b>BUEY</b>					
54	Carne para hacer sopa, escaldar		○			4 - 5
55	Carne para hacer sopa, a fuego lento		● 100 / 150		En caldo y verduras	160 - 180
56	Fondo oscuro (caldo de carne) / consomé		● 100 / 150			110 - 120
57	Filete envuelto en verduras	42° - 46°	○ 65 / —		Sin caldo	25 - 30
58	Lengua		● 65 / 150		En caldo y verduras	140 - 150
59	Carne rehogada (a fuego lento)		● 65 / 150			150 - 170
60						
61						
	<b>TERNERA</b>					
62	Ternera, escaldar		○			3 - 4
63	Guiso de ternera, Ragout blanco		● 65 / 100		En caldo y verduras	55 - 60
64	Lengua de ternera		● 65 / 100		En caldo y verduras	65 - 70
65	Albóndigas, pochar		● 65 / —		Sin caldo	3 - 4
66						
	<b>CERDO</b>					
67	Costillas, sin cuello, cocido	62° - 65°	● 65 / —	Ø 4 - 6 cm	Sin caldo / agua	50 - 60
68	Bacon o cuello ahumado, cocido	68° - 72°	● 65 / —	Ø 5 - 8 cm	Sin caldo / agua	65 - 75
69	Jamón, cocido	65° - 68°	● 65	Ø 12 - 16cm	Sin caldo / agua	90 - 100
70	Morcilla, salchicha de hígado		○ 65 / —	Ø 3 - 4 cm	Sin caldo / agua	12 - 14
71	Filete envuelto en verduras	62° - 64°	○ 65 / —		Sin caldo	21 - 25
72						

	<b>CORDERO</b>					
73	Pierna de cordero, hervida	60° - 65°	● 65 / 100		En caldo y verduras	85 - 95
74	Costilla envuelta en verduras	46° - 50°	○ 65 / —		Sin caldo	14 - 16
75						
	<b>AVES</b>					
76	Pularda		● 65 / 100		En caldo y verduras	48 - 52
77	Pechuga de pollo, al vapor	62° - 65°	● 65 / —	Porciones	Sin caldo	8 - 10
78	Galantine de Ave	62° - 65°	⊙ / ○ 65 / —	Ø 4 - 6 cm		22 - 24
79	Caldo de Ave		● 65 / 100			50 - 60
80						
	<b>CARNE / VARIOS</b>					
81	Albóndigas		● 30 / —	Ø 3 - 4 cm	Sin caldo	5 - 6
82	Albóndigas de hígado		● 30 / —	Ø 4 - 6 cm	Sin caldo	8 - 10
83	Tarrina de carne, pochar	62° - 65°	⊙ / ○ 65 / —	Ø 8 - 12 cm		42 - 50
84	Salchichas de Frankfurt (grandes)	62° - 64°	● 30 / —	Ø 6 - 8 cm	Sin caldo	25 - 30
85						
86						
	<b>FRUTAS / POSTRES</b>					
87	Raciones de Flan		○ 65 / —	Porciones	Sin agua	12 - 14
88	Postres cocidos		○ 65 / —	Porciones	Finalizar dorando	20 - 30
89	Vol-au-vent		○ 65 / —	Porciones		10 - 12
90	Esterilización de frutas en botes		⊙ / ○ 65	Ø 8 - 10 cm		45 - 50
	<b>COCINA AL VACÍO</b>					
91	Patatas hervidas		⊙ / ○ 65	Ø 4 - 6 cm		28 - 32
92	Endibias		⊙ / ○ 65	Ø 4 - 6 cm		32 - 35
93	Bastones de Zanahoria		⊙ / ○ 65	Ø 4 - 6 cm		25 - 28
94	Pasteurización de salsas		⊙ / ○ 65	Ø 4 - 5 cm		20 - 25
95						
99	Programa de regeneración para ablandar el agua		Señal	Regeneración / Sal	Volver a llenar	45

Franke AG  
Food Service Equipment  
CH-4663 Aarburg  
Schweiz

Febrero 2005