

Gemüse druckgaren mit High-Speed

Schnell, effizient und farbenfroh

Freut es Sie auch, wenn der Brokkoli auf Ihrem Teller noch schön grün ist?

Legen Sie auch Wert darauf, dass im Gemüse noch lebenswichtige Vitamine und Mineralstoffe enthalten sind?

Freuen Sie sich auf farbenfrohes und geschmacksintensives Gemüse?

Dann ist das Druckgaren mit dem ELRO High-Speed die beste Produktionsmethode.

Nachfolgend einige wichtige Tipps & Tricks

- Der Apparat muss mit ca. 2 cm Wasservorlage vorgeheizt sein
- Stellen Sie das Bodenblech in den Apparat
- Verteilen Sie das Gemüse in GN Lochkörbe (max. 5 kg / pro Korb)
- Benutzen Sie eines der Programme *Vitaldruckgaren mit High-Speed, *Frisches Gemüse oder *Gemüse druckgaren
- Sie können jederzeit die Garzeiten in den Programmen auf Ihre Bedürfnisse anpassen
- Die Garzeiten richten sich immer nach Schnittgröße und Qualität des jeweiligen Produkts.
- TK-Gemüse bedarf in der Regel nur die Hälfte des angegebenen Richtwertes, da dieses vor dem Einfrieren schon hitzebehandelt wurden.



Richtwerte zu Gemüsearten

Karotten geschnitten	1:30	–	3:00	min.
Blumenkohlröschen	2:00	–	3:00	min.
Kohlrabi geschnitten	1:30	–	2:30	min.
Grüne Bohnen	2:00	–	3:00	min.
Brokkoli	0:30 – 1:30 min.			

Dirk Neumerkel
 Corporate Executive Chef
 Küchenchef-Instruktor
 ELRO-Werke AG
demokueche@elro.ch

