

Новые технологии в приготовлении основных рыбных блюд





Историческая справка







Рыба царского стола





Современная подача



Новые способы тепловой обработки

- ▣ Низкотемпературное приготовление
Технология «су-вид»- в вакууме
 - ▣ Сотирование
 - ▣ Запечатывание
 - ▣ Запекание в фольге или в рукаве «папильот»
 - ▣ Приготовление на пару «бэн Мари»
 - ▣ Жарка на гриле «Гратэн»
- 

Шкафы для низкотемпературного приготовления.

Технология «су-вид» в вакууме.



Сотирование



Запекание в фольге или в рукаве «папильот»



Приготовление на пару в кастрюле «бэн Мари»



Жарка на гриле - «Гратэн»



Электрогриль





rosakvarium.ucoz.com



aquater.at.u