

COOK & CHILL



1. Приготовление

Тепловая обработка
Температура внутри продукта должна достигнуть
+ 70°C и сохраняться не менее 2 минут



2. Охлаждение

Продукт охлаждается до температуры 0...+3 °C
не более чем за 90 минут



4. Разогрев и подача

Температура внутри продукта должна достичь
как минимум +70 °C и сохраняться таковой не менее
2 минут. Приготовленный продукт должен быть
употреблен в течение 30 минут



3. Хранение

Хранение продукта при температуре 0 ± 3 °C до 5
дней

COOK & FREEZE



1. Приготовление

Тепловая обработка
Температура внутри продукта должна достигнуть
+70 °С и сохраняться не менее 2 минут



2. Заморозка

Продукт подвергается заморозке в течение 10 минут
после приготовления. В течение 240 минут после
попадания в камеру шоковой заморозки
температура внутри продукта должна достигнуть -18 °С



4. Регенерация и подача

Температура внутри продукта должна достичь
как минимум +70 °С и сохраняться таковой не менее
2 минут. Приготовленный продукт должен быть
употреблен в течение 15 минут с момента разогрева



3. Хранение

При температуре не менее -18 °С до 8 недель

COOL & CHILL COOK & FREEZE



1. Приготовление в пароконвектоматах

ПКА



2. Ускоренное охлаждение или заморозка в аппаратах шоковой заморозки

ШОК



3. Хранение в среднетемпературных холодильных шкафах для COOK & CHILL

ШХс

3. Хранение в низкотемпературных холодильных шкафах для COOK & FREEZE

ШХн



4. Разогрев в пароконвектоматах

ПКА



ПРЕИМУЩЕСТВА COOK & FREEZE

- ✓ Идеальна для организации банкетов и обслуживания на выезде
- ✓ Улучшение сервиса: шеф-повара могут сервировать и декорировать заранее приготовленные ингредиенты
- ✓ Оптимизация процессов на кухне: экономия времени персонала, увеличение эффективности работы, расширение ассортимента
- ✓ Приготовленные блюда не придется выбрасывать в конце дня
- ✓ Увеличение прибыли заведения