

# PRIMULATOR



## #ZASKOCZ SWOICH KLIENTÓW NA NOWO

*Witaj w świecie intrygujących potraw i dań, które sprawią,  
że najbardziej wyszukane podniebienie zachwyci się złożonością smaków  
i doświadczy niezapomnianych emocji za pomocą gotowych receptur  
dla pieców Merrychef eikon® e1s | e2s SP | e2s HP.*

PARTNERZY





PRIMULATOR

## #ZASKOCZ SWOICH KLIENTÓW NA NOWO

*Gotowe rozwiązania przygotowane specjalnie przez profesjonalistów.*

Innowacyjna technologia i wszechstronne działanie pieców Merrychef eikon® stały się inspiracją do powstania niniejszego wydania. W wyniku współpracy z topowymi producentami żywności dla sektora HoReCa, firma Primulator stworzyła podręcznik kulinarny dopasowany do każdego typu działalności gastronomicznej.

Partnerami podręcznika są firmy: Bidfood Farutex, NESTLÉ Professional, FRoSTA Foodservice, Aviko oraz Dawn Foods.

Opracowując wspólnie receptury, tworząc ciekawe i smaczne potrawy, kierowaliśmy się najważniejszą zasadą, którą jest dopasowanie menu do możliwości i stylu pracy każdego lokalu. Podręcznik powstał w oparciu o głęboką analizę współczesnych realiów panujących w świecie gastronomii i ma za zadanie pokazać kierunek rozwoju dla branży HoReCa. Wysokiej jakości produkty naszych partnerów, wykorzystane do dań w tej książce, w połączeniu z prostą obsługą, szybkością przygotowania i gwarancją powtarzalności charakteryzującą urządzenia Merrychef, pozwoliły nam stworzyć podręcznik, który stanowi kolejny krok w ewolucji nowoczesnej gastronomii. Przepisy, które znalazły się w tym podręczniku, podzielone są na cztery kategorie: Hotele, Restauracje, Kawiarnie i Piekarnie oraz Bistro i Pub.

Pragnąc pokazać możliwości technologiczne poszczególnych pieców Merrychef, każda receptura została opracowana na trzech najpopularniejszych modelach: eikon® e1s, eikon® e2s SP oraz na eikon® e2s HP.

**Od teraz nie ma już ograniczeń w profesjonalnej kuchni. Jedyne co może Cię powstrzymać, to tylko Twoja wyobraźnia.**

### **W folderze znajdują się:**

- Proste i jasne wskazówki opisujące krok po kroku przygotowanie dań
- Gotowe przepisy zawierające parametry ustawienia dla każdego wyżej wymienionego pieca w formie QR kodów, które można po pobraniu zainstalować bezpośrednio w urządzeniu\*
- W każdym przepisie znajduje się lista produktów z oferty producentów, które zostały wykorzystane w daniach

\* Przed instalacją przepisów wykonaj kopię zapasową dotychczasowych danych - wgranie nowych receptur kasuje dotychczasowe menu i ustawienia pieca.



**eikon® e1s**

Dedykowany do małej gastronomii - m.in. piekarni i kawiarni, w których głównym menu są produkty wymagające delikatnej regeneracji.



**eikon® e2s SP**

Dedykowany do małej lub średniej gastronomii, takiej jak kawiarnie i piekarnie lub bistro i pub, w których menu oparte jest na produktach chłodzonych wymagających delikatnej regeneracji lub produktach mrożonych.



**eikon® e2s HP**

Dedykowany do miejsc o intensywnym natężeniu ruchu, jak stacje paliw, restauracje lub hotele, gdzie duże znaczenie ma szybkość obsługi. Przygotowanie i regeneracja produktu powinny być wykonane w najkrótszym czasie, zachowując przy tym jego najwyższą jakość.

**100 – 120**  
cykli/dzień



**10x**  
szybszy od  
standardowego  
pieca  
konwekcyjnego

**120 – 180**  
cykli/dzień



**15x**  
szybszy od  
standardowego  
pieca  
konwekcyjnego

**>180**  
cykli/dzień



**20x**  
szybszy od  
standardowego  
pieca  
konwekcyjnego



# HOTELE

ŚNIADANIE ANGIELSKIE

BURGER BURACZKOWY Z KOZIM SEREM

SAŁATKA CEZAR Z GRILLOWANYMI FILETAMI WEGETARIAŃSKIMI

KASZA KUSKUS Z SOCZEWICĄ I FASOLKĄ SZPARAGOWĄ

WŁOSKIE TORTELLONI W SOSIE ŚMIETANOWO-SEROWYM

# RESTAURACJE

KACZKA GRILLOWANA Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI I BURACZKAMI W OWOCACH

TACOS Z WEGAŃSKIM MIELONYM, CHILI CON QUINOA I WARZYSKAMI

RYŻ ORIENTALNY Z KREWETKAMI

ROŚLINNY BURGER Z SUPER CHRUPIAĆCYMI FRYTKAMI

WEGAŃSKIE CIASTKO BROWNIE Z LODAMI I OWOCAMI NA GORĄCO

# PIEKARNIE|KAWIARNIE

OMLET W BUŁCE Z DODATKAMI

KANAPKA Z KOTLETEM SZPINAKOWYM, JAJKIEM SADZONYM I MOZZARELLĄ

FOCACCIA ROZMARYNOWA Z CHORIZO

MUFFIN CZEKOLADOWY

BAJGIEL Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ I GUACAMOLE

# BISTRO|PUB

FISH AND CHIPS

SKRZYDEŁKA TEXICANA

KALMARY W SOSIE SŁODKO-PIKANTNYM

SEROWE NUGGETSY Z PIKANTNYM HABANERO

PIKANTNE PAPRYCZKI JALAPEÑO Z SEREM W CHRUPIAĄCEJ PANIERCE





# H O T E L E

Cechą charakterystyczną hotelowych kuchni i pensjonatów jest fakt, że działają one praktycznie całodobowo. Bardzo trudno utrzymać w takich miejscach jednakowy poziom dla dań serwowanych zarówno w ciągu dnia w części restauracyjnej, jak i nocną usługą room service. Piec Merrychef rozwiązuje ten problem, ponieważ dania przygotowane wcześniej przez szefa kuchni, mogą być w prosty sposób regenerowane przez każdego pracownika, zachowując swoją jakość i wyjątkowy smak. Piece, poprzez intuicyjną obsługę panelu sterowania i szybkość działania, świetnie sprawdzą się w realizacji zamówień z karty room service. Z kolei na głównej kuchni hotelu wyżej wymienione cechy usprawnią pracę kucharzy, ułatwią im przygotowywanie dań zwiększając przy tym szybkość obsługi.

## RECEPTURY DO POBRANIA

Przed instalacją przepisów wykonaj kopię zapasową dotychczasowych danych. Wgranie nowych receptur kasuje dotychczasowe menu i ustawienia pieca.

eikon® **e1s**



eikon® **e2s** SP



eikon® **e2s** HP







## ŚNIADANIE ANGIELSKIE

W pierwszym kroku na czarnej tacy umieszczamy w piecu dwie odpowiednio przygotowane do pieczenia formy do omletów. Do pierwszej nakładamy 150 g fasolki, a drugą formę, przeznaczoną na jajka musimy przed włożeniem do pieca, natłuścić masłem lub tłuszczem w sprayu w celu wygrzania. Gdy pojawi się komunikat na wyświetlaczu wlewamy jajka do nagrzanej formy i dodatkowo na czerwoną tacę  $\frac{1}{4}$  dokładamy boczek. Po kolejnym komunikacie dokładamy jeszcze pieczywo. Gotowe produkty przekładamy na talerz i dekorujemy szczypiorkiem.



e1s **2:20** MIN.

e2s SP **2:15** MIN.

e2s HP **2:15** MIN.

SKŁADNIKI

BIDFOOD FARUTEX:

**JAJKA:** 2 SZT. ROZMIAR L (19-21°C) | **ŚWIEŻY SZCZYPIOREK:** 10 G

**FASOLKA W SOSIE POMIDOROWYM:** 150 G

**BOCZEK PARZONY:** 2 PLASTERKI

**ŚWIEŻE PIECZYWO WEDŁUG UZNANIA:** 70 G

AKCESORIA

FORMA  
DO OMLETÓW  
32Z4115



TACA CZARNA  
32Z4080



TACA CZERWONA  $\frac{1}{4}$   
32Z4123



## BURGER BURACZKOWY Z KOZIM SEREM

Do przyrządzenia burgera należy przygotować czarną tacę, na której będziemy układać składniki dania. W pierwszej kolejności kładziemy na niej zieloną tacę, na której wkładamy do urządzenia kotlet buraczkowy. Dzięki temu sok, który wypłynie z buraków podczas pieczenia nie zabarwi pozostałych elementów dania. Kolejnym krokiem, gdy pojawi się komunikat na wyświetlaczu, będzie dotożenie do pieca rozciętej bułki i położenie koziego sera na wypiekany kotlec. Po wyjęciu z urządzenia kotlet buraczkowy wkładamy w środek bułki i dekorujemy świeżymi ziołami oraz sosem czosnkowym.



e1s **2:00** MIN.

e2s SP **1:35** MIN.

e2s HP **1:20** MIN.

SKŁADNIKI

FRoSTA FOODSERVICE:

**BURGER BURACZKOWY:** 1 SZT. 70 G (-18°C)

BIDFOOD FARUTEX:

**SER KOZI PLEŚNIOWY SOIGNON:** 3 PLASTERKI (-18°C)

**KREM BALSAMICZNY:** 5 G | **BUŁKA PSZENNA:** 90 G (-18°C)

**RUKOŁA:** DO DEKORACJI

NESTLÉ PROFESSIONAL:

**WINIARY SOS CZOSNKOWY:** 20 G

AKCESORIA



TACA CZARNA  
32Z4080



TACA ZIELONA ¼  
32Z4095





## SAŁATKA CEZAR Z GRILLOWANYMI FILETAMI WEGETARIAŃSKIMI

Wszystkie warzywa kroimy w kostkę i mieszamy razem z mixem sałat i sosem cezar. Następnie 70 g grillowanych filetów wegetariańskich podgrzewamy w piecu na czarnej tacy. Gotowe filety dodajemy do sałatki i dekorujemy grzankami, parmezanem lub migdałami.



e1s **0:45** MIN.

e2s SP **0:35** MIN.

e2s HP **0:30** MIN.

SKŁADNIKI

NESTLÉ PROFESSIONAL:

**GARDEN GOURMET**

**GRILLOWANE FILETY WEGETARIAŃSKIE: 70 G (-18°C)**

BIDFOOD FARUTEX:

**MIX SAŁAT: 100 G | ŚWIEŻY POMIDOR: 50 G**

**ŚWIEŻY OGÓREK: 50 G | SOS CEZAR: 20 G | GRZANKI: 20 G**

AKCESORIA



TACA CZARNA  
32Z4080





## KASZA KUSKUS Z SOCZEWICĄ I FASOLKĄ SZPARAGOWĄ

Nakładamy 250 g kaszy kuskus do głębokiego pojemnika i umieszczamy w piecu. W połowie cyklu, gdy pojawi się komunikat na ekranie, należy wymieszać potrawę zgodnie z instrukcją na wyświetlaczu. Gotowe danie dekorujemy natką pietruszki i pomidorkami cherry.



**e1s 2:50 MIN.**

**e2s SP 2:20 MIN.**

**e2s HP 1:40 MIN.**

SKŁADNIKI

FRoSTA FOODSERVICE:

**KASZA KUSKUS Z WARZYWAMI: 250 G (-18°C)**

BIDFOOD FARUTEX:

**OLIWA Z OLIWEK: 20 ML**

**NATKA PIETRUSZKI: DO DEKORACJI**

**POMIDORKI CHERRY: DO DEKORACJI**

AKCESORIA



POJEMNIK GŁĘBOKI 0,5 L  
32Z4119





## WŁOSKIE TORTELLONI W SOSIE ŚMIETANOWO-SEROWYM

Nakładamy 350 g makaronu tortelloni do głębokiego pojemnika i umieszczamy danie w piecu. W połowie cyklu, gdy pojawi się komunikat na wyświetlaczu, należy zamieszać makaron zgodnie z instrukcją na ekranie. Gotowe tortelloni przekładamy na talerz i dekorujemy suszonymi pomidorami, rukolą oraz tartym parmezanem.



**e1s 3:50** MIN.

**e2s SP 3:00** MIN.

**e2s HP 2:00** MIN.

SKŁADNIKI

FRoSTA FOODSERVICE:

**TORTELLONI W SOSIE SEROWYM: 350 G (-18°C)**

BIDFOOD FARUTEX:

**POMIDOR SUSZONY: 50 G****PARMEZAN TARTY: 15 G****RUKOLA: 10 G**

AKCESORIA



POJEMNIK GŁĘBOKI 0,5 L  
32Z4119



# RESTAURACJE

W restauracjach wszechstronność pieców Merrychef może przyczynić się do wykluczenia wielu urządzeń w kuchni. Projektując menu w lokalu można stworzyć kartę dań, których przygotowanie odbywać się będzie wyłącznie za pomocą technologii zastosowanej w urządzeniach serii eikon®. W miejscach, gdzie mamy już odpowiednio przygotowaną kuchnię, piec ułatwi i przyspieszy pracę personelu podczas pory śniadaniowej. Natomiast przygotowanie pełnych dań lub ich elementów w urządzeniach Merrychef usprawni pracę kucharzowi i podniesie jakość obsługi w restauracji.

## RECEPTURY DO POBRANIA

Przed instalacją przepisów wykonaj kopię zapasową dotychczasowych danych. Wgranie nowych receptur kasuje dotychczasowe menu i ustawienia pieca.

eikon® **e1s**



eikon® **e2s** SP



eikon® **e2s** HP







## KACZKA GRILLOWANA Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI I BURACZKAMI W OWOCACH

Wszystkie elementy dania układamy na dużej czarnej tacy. W pierwszej kolejności kładziemy na niej 150 g cząstek ziemniaka ze skórką. Obok, na oddzielnej czarnej tacy 1/2, umieszczamy 300 g kaczki sous-vide i wszystko razem wkładamy do pieca. Gdy pojawi się komunikat na wyświetlaczu, dokładamy buraki wymieszane z owocami na naszykowanej wcześniej formie do omletów. Podczas pieczenia na ekranie pieca pojawi się komunikat z instrukcją o zamieszaniu owoców z burakami. Gotowe danie przekładamy na talerz i dowolnie dekorujemy.



e1s **3:05** MIN.

e2s SP **2:30** MIN.

e2s HP **2:30** MIN.

SKŁADNIKI

BIDFOOD FARUTEX:

**KACZKA SOUS-VIDE:** 300 G (+4°C)

**BURAK GOTOWANY (KOSTKA) BONDUELLE:** 150 G

FRoSTA FOODSERVICE:

**OWOCE W KISIELU:** 100 G (-18°C)

AVIKO:

**JACKET WEDGES CZĄSTKI ZIEMNIAKA ZE SKÓRKĄ:** 150G (-18°C)

AKCESORIA

FORMA  
DO OMLETÓW  
32Z4115



TACA CZARNA  
32Z4080



TACA CZARNA 1/2  
32Z4090



# TACOS Z WEGAŃSKIM MIELONYM, CHILI CON QUINOA I WARZYSWAMI

Wegańskie mielone mieszamy razem z Chili con Quinoa i nakładamy do głębokiego pojemnika, a następnie umieszczamy w piecu. Po wyjęciu gotowy farsz nakładamy na przygotowane wcześniej tacos i dekorujemy całość kolendrą.



e1s **3:20** MIN.

e2s SP **2:45** MIN.

e2s HP **1:45** MIN.

SKŁADNIKI

BIDFOOD FARUTEX:

**TACOS DIJO: 3 SZT. 40 G | KOLENDRA: DO DEKORACJI**

NESTLÉ PROFESSIONAL:

**GARDEN GOURMET WEGAŃSKIE MIELONE: 100 G (+4°C)**

FRÖSTA FOODSERVICE:

**CHILI CON QUINOA: 250 G (+4°C)**

AKCESORIA



POJEMNIK GŁĘBOKI 0,5 L  
32Z4119





## RYŻ ORIENTALNY Z KREWETKAMI

W pierwszym etapie tuż przed pieczeniem marynujemy 100 g krewetek w sosie Thai Sweet Chili. W czasie kiedy krewetki się marynują, nakładamy do głębokiego pojemnika ryż z warzywami i umieszczamy go w piecu. Gdy pojawi się komunikat na wyświetlaczu, mieszamy ryż i wkładamy do pieca krewetki. Gotowe danie dekorujemy kolendrą.



CZAS

**e1s 3:35** MIN.**e2s SP 3:05** MIN.**e2s HP 1:50** MIN.

SKŁADNIKI

BIDFOOD FARUTEX:

**KREWETKI 26/30: 100 G (+4°C) | KOLENDRA: DO DEKORACJI**

NESTLÉ PROFESSIONAL:

**MAGGI SOS THAI SWEET CHILI: 50 G**

FRÖSTA FOODSERVICE:

**MIESZANKA RYŻOWO-WARZYWNA: 250 G (-18°C)**

AKCESORIA



POJEMNIK GŁĘBOKI 0,5 L  
32Z4119



## ROŚLINNY BURGER Z SUPER CHRUPIĄCYMI FRYTKAMI

W pierwszej kolejności układamy na oddzielnych zielonych tacach roślinnego burgera oraz frytki. Tak przygotowane elementy dania umieszczamy na czarnej tacy i wkładamy do pieca. W kolejnym kroku, gdy pojawi się komunikat na wyświetlaczu, układamy plaster sera na pieczonym burgerze i dokładamy przekrojoną bułkę. Gotowe połówki pieczywa smarujemy sosami i układamy kolejno sałatę, kotlet z serem, plaster pomidora i cebulę. Całość podajemy z frytkami.



e1s **4:15** MIN.

e2s SP **3:30** MIN.

e2s HP **2:50** MIN.

NESTLÉ PROFESSIONAL:

**GARDEN GOURMET SENSATIONAL BURGER:** 1 SZT. 120 G (-18°C)

**WINIARY:** SOS BBQ I MAJONEZ DEKORACYJNY: PO 20 G

BIDFOOD FARUTEX:

**SER CHEDDAR WEGE:** 1 PLASTEREK (+4°C) | **ŚWIEŻY POMIDOR:** 25 G

**BULKA PSZENNA BURGEROWA:** PRZEKROJONA 22 G (-18°C)

**SALAATA I CZERWONA CEBULA:** DO DEKORACJI

AVIKO:

**FRYTKI SUPER CRUNCH STEAKHOUSE:** 150 G (-18°C)

SKŁADNIKI

AKCESORIA

FORMA  
DO OMLETÓW  
32Z4115



TACA CZARNA ½  
32Z4090



TACA ZIELONA ¼  
32Z4095





## WEGAŃSKIE CIASTKO BROWNIE Z LODAMI I OWOCAMI NA GORĄCO

Odmierzoną porcję owoców nakładamy do głębokiego pojemnika i umieszczamy na czarnej tacy w piecu. W następnym kroku, gdy pojawi się komunikat na wyświetlaczu, obok owoców wkładamy do pieca ciastko. Gotowy deser podajemy z porcją lodów i dekorujemy owocami.



e1s **1:50** MIN.

e2s SP **1:25** MIN.

e2s HP **0:50** MIN.

SKŁADNIKI

DAWN FOODS:

**DAWN WEGAŃSKIE BROWNIE:** 1 SZT. 72 G (-18°C)

FRÖSTA FOODSERVICE:

**OWOCE W KISIELU:** 100 G (-18°C)

WE WŁASNYM ZAKRESIE:

**GAŁKA LODÓW WEGAŃSKICH:** 70 G

AKCESORIA



TACA CZARNA  
32Z4080



POJEMNIK GŁĘBOKI 0,5 L  
32Z4119



# PIEKARNIE|KAWIARNIE

W piekarniach i kawiarniach przygotowane menu musi być w dużej mierze oparte na daniach, które wpiszą się w śniadaniowy i lunchowy charakter tych miejsc. Wiodącym składnikiem większości przepisów w tej kategorii jest pieczywo. Mnogość dodatków, które możemy użyć oraz prosta forma przygotowania tych potraw sprawia, że piece Merrychef są tutaj niezastąpione.

## RECEPTURY DO POBRANIA

Przed instalacją przepisów wykonaj kopię zapasową dotychczasowych danych. Wgranie nowych receptur kasuje dotychczasowe menu i ustawienia pieca.

eikon® **e1s**



eikon® **e2s** SP



eikon® **e2s** HP







## OMLET W BUŁCE Z DODATKAMI

W pierwszym kroku rozgrzewamy pojemnik na jajko. W tym celu umieszczamy w piecu na czarnej tacy pustą formę do omletów. Formę przed włożeniem należy natłuścić, rozsmarowując w niej masło lub używając tłuszczu w sprayu. W czasie gdy pusty pojemnik nagrzewa się w piecu, roztrzepujemy w misce dwa jajka. Gdy pojawi się komunikat na wyświetlaczu, do rozgrzanej formy wlewamy jajka i umieszczamy je w piecu. W kolejnym kroku, gdy pojawi się informacja na ekranie: „Dodaj bułkę”, dokładamy do pieca na czarną tacę przekrojone pieczywo. Na koniec, po wyjęciu z urządzenia, ciepłą bułkę smarujemy sosem tatarskim, układamy na niej omlet, plasterki ogórka i posypujemy szczypiorkiem.



CZAS

e1s **1:30** MIN.

e2s SP **1:25** MIN.

e2s HP **1:25** MIN.

SKŁADNIKI

BIDFOOD FARUTEX:

**JAJKA:** 2 SZT. ROZMIAR L (19-21°C)

**ŚWIEŻA BUŁKA PSZENNA:** 70 G

**OGÓREK ZIELONY I SZCZYPIOREK:** DO DEKORACJI

NESTLÉ PROFESSIONAL:

**WINIARY SOS Tatarski:** 30 G

AKCESORIA



TACA CZARNA  
32Z4080



FORMA  
DO OMLETÓW  
32Z4115





## KANAPKA Z KOTLETEM SZPINAKOWYM, JAJKIEM SADZONYM I MOZZARELLĄ

W pierwszej kolejności nakładamy na czarną tacę kotlet szpinakowy, a obok pustą formę na jajko. Formę przed włożeniem należy natłuścić rozsmarowując w niej masło lub używając tłuszczu w sprayu. W momencie, kiedy pojawia się komunikat na wyświetlaczu, wlewamy jajko do umieszczonego w piecu naczynia, a na czarną tacę dodajemy pieczywo. Wypieczoną bułkę smarujemy sosem czosnkowym, układamy liście szpinaku, a następnie kotlet razem z jajkiem sadzonym i posypujemy całość szczypiorkiem.



e1s **2:30** MIN.

e2s SP **2:20** MIN.

e2s HP **2:10** MIN.

SKŁADNIKI

NESTLÉ PROFESSIONAL:

**GARDEN GOURMET PANIEROWANY KOTLET ZE SZPINAKIEM, RYŻEM I SEREM:** 1 SZT. (-18°C) | **WINIARY SOS CZOSNKOWY:** 25 G

BIDFOOD FARUTEX:

**JAJKO:** 1 SZT. ROZMIAR M (19-21°C)

**ŚWIEŻA BUŁKA PSZENNA:** 70 G

**LIŚCIE SZPINAKU I SZCZYPIOREK:** DO DEKORACJI

AKCESORIA



TACA CZARNA  
32Z4080



POJEMNIK GŁĘBOKI 0,5 L  
32Z4119





## FOCACCIA ROZMARYNOWA Z CHORIZO

W pierwszym kroku wkładamy do pieca na czarnej tacy focaccię. Gdy pojawi się komunikat na wyświetlaczu „dołóż sos i chorizo” wyjmujemy pieczywo i smarujemy pulpą pomidorową z papryką. Następnie układamy na focaccii plasterki chorizo i umieszczamy potrawę w piecu. Gotową focaccię podajemy na talerzu, ozdabiając rukolą, bazylią i parmezanem.



**e1s 1:40** MIN.

**e2s SP 1:35** MIN.

**e2s HP 1:20** MIN.

SKŁADNIKI

NESTLÉ PROFESSIONAL:

**MAGGI PULPA POMIDOROWA Z PAPRYKĄ:** 30 G

BIDFOOD FARUTEX:

**CHORIZO:** 30 G

**FOCACCIA ROZMARYNOWA:** 1 SZT. 125 G (-18°C)

**RUKOŁA, PARMEZAN I BAZYLIA:** DO DEKORACJI

AKCESORIA



TACA CZARNA  
32Z4080



## MUFFIN CZEKOLADOWY

Muffina umieszczamy w piecu na czarnej tacy i wybieramy odpowiedni program. Gotowe ciastko podajemy z ulubionymi owocami lub sosem.



e1s

**0:42** MIN.

e2s SP

**0:30** MIN.

e2s HP

**0:18** MIN.

SKŁADNIKI

DAWN FOODS:

**DAWN MUFFIN TRZY CZEKOLADY:** 1 SZT. 133 G (-18°C)

BIDFOOD FARUTEX:

**OWOCE:** DO DEKORACJI

AKCESORIA



TACA CZARNA  
32Z4080





## BAJGIEL Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ I GUACAMOLE

Przekrojony bajgiel umieszczamy w piecu na czarnej tacy do podgrzania. Na ciepłe pieczywo nakładamy dodatki w kolejności: guacamole, szynka parmeńska i na końcu suszone pomidory.



e1s **0:25** MIN.

e2s SP **0:25** MIN.

e2s HP **0:25** MIN.

### SKŁADNIKI

BIDFOOD FARUTEX:

**SZYNKA PARMEŃSKA:** 20 G

**GUACAMOLE:** 50 G

**ŚWIEŻY BAJGIEL:** 30 G

**POMIDOR SUSZONY:** 30 G

### AKCESORIA



TACA CZARNA  
32Z4080



# BISTRO | PUB

Lokale typu bistro lub pub charakteryzują się swobodną formą spędzania czasu z bliskimi. Głównym asortymentem tych miejsc są napoje alkoholowe, dlatego zaplecze gastronomiczne często ograniczone jest do minimum. Dzięki smacznym przekąskom możemy zatrzymać naszych gości w lokalu i tym samym zwiększyć wartość paragonu. Osoby zatrudnione w bistro lub pubie w wielu przypadkach nie posiadają podstawowej wiedzy o gastronomii. Z tego powodu przedstawione w tej kategorii dania charakteryzują się prostą, łatwo przyswajalną dla personelu formą, niewymagającą długiego szkolenia i dużego zaplecza kuchennego.

## RECEPTURY DO POBRANIA

Przed instalacją przepisów wykonaj kopię zapasową dotychczasowych danych. Wgranie nowych receptur kasuje dotychczasowe menu i ustawienia pieca.

eikon® **e1s**



eikon® **e2s** SP



eikon® **e2s** HP







## FISH AND CHIPS

W pierwszej kolejności nakładamy frytki na czarną tacę, a na niej obok frytek umieszczamy niebieską tacę z nałożoną porcją 150 g ryby. Całość wkładamy do pieca. Gotowe danie przekładamy na talerz i podajemy z sosem tatarskim, sałatką coleslaw i plasterkiem cytryny.



e1s **4:00** MIN.

e2s SP **3:35** MIN.

e2s HP **3:35** MIN.

FRoSTA FOODSERVICE:

**FILETY Z MINTAJA W CHRUPIAĄCEJ PANIERCE:** 1 SZT. 150 G (-18°C)

AVIKO:

**FRYTKI SUPER CRUNCH 9,5 MM:** 150 G (-18°C)

NESTLÉ PROFESSIONAL:

**WINIARY SOS TATARSKI:** 30 G

BIDFOOD FARUTEX:

**SAŁATKA COLESLAW:** 150 G | **CYTRYNA:** DO DEKORACJI

SKŁADNIKI

AKCESORIA



TACA CZARNA  
32Z4080



TACA NIEBIESKA ½  
32Z4099



## SKRZYDEŁKA TEXICANA

Umieszczamy skrzydełka na czarnej tacy w piecu. Gotowe danie dekorujemy ulubionymi dodatkami i podajemy z Maggi Texicana Salsa.



e1s **3:35** MIN.

e2s SP **3:05** MIN.

e2s HP **1:50** MIN.

SKŁADNIKI

BIDFOOD FARUTEX:

**SKRZYDEŁKA KURCZAKA:** 250 G (-18°C)

NESTLÉ PROFESSIONAL:

**MAGGI TEXICANA SALSA:** 50 G

AKCESORIA



TACA CZARNA  
32Z4080





## KALMARY W SOSIE SŁODKO-PIKANTNYM

Nakładamy kalmary na czarną tacę i umieszczamy w piecu. Gotowe danie podajemy z sosem Thai Sweet Chili. Do dekoracji możemy użyć również dowolnych warzyw.



**e1s 2:05 MIN.**

**e2s SP 2:05 MIN.**

**e2s HP 2:05 MIN.**

SKŁADNIKI

AVIKO:

**KRAŻKI KAŁAMARNICY W TEMPURZE: 5 SZT. (-18°C)**

NESTLÉ PROFESSIONAL:

**MAGGI THAI SWEET CHILI: 30 G**

AKCESORIA



TACA CZARNA  
32Z4080



## SEROWE NUGGETSY Z PIKANTNYM HABANERO

Nuggetsy nakładamy na tacę i wkładamy do pieca. Gotowe danie podajemy z ketchupem.



e1s **3:00** MIN.

e2s SP **3:00** MIN.

e2s HP **3:00** MIN.

SKŁADNIKI

AVIKO:

**NUGGETSY Z SEREM I PAPRYKĄ HABANERO: 5 SZT. (-18°C)**

NESTLÉ PROFESSIONAL:

**WINIARY KETCHUP ŁAGODNY: 20 G**

AKCESORIA



TACA CZARNA  
32Z4080





## PIKANTNE PAPRYCZKI JALAPEÑO Z SEREM W CHRUPIĄCEJ PANIERCE

Przekąski nakładamy na tacę i wkładamy do pieca. Gotowe podajemy z ulubionymi dodatkami.



e1s **2:10** MIN.

e2s SP **2:10** MIN.

e2s HP **2:10** MIN.

### SKŁADNIKI

AVIKO:  
**JALAPEÑO SNACKS: 5 SZT. (-18°C)**

### AKCESORIA



TACA CZARNA  
32Z4080

## PRIMULATOR

Primulator zapewnia kompleksowe rozwiązania dla kawiarni, lodziarni, cukierni, piekarni i hoteli – od technologicznego wsparcia podczas projektowania lokalu, poprzez wyposażenie w sprzęt, kończąc na szkoleniach, oczywiście przy zapewnieniu najwyższej jakości usług serwisowych dostępnych w systemie 24/7. Wieloletnia współpraca z klientami sieciowymi pozwoliła nam wypracować optymalne rozwiązania m.in. dla sieci kawiarni i bistro na stacjach paliw, kawiarni i hipermarketów, szczególnie w koncepcji c-stores, gdzie minimalizacja czasu obsługi klienta, niezawodność urządzeń, powtarzalność, a przede wszystkim najwyższa jakość oferowanych produktów są kluczem do sukcesu.

PRIMULATOR.PL  
PRIMULATOR@PRIMULATOR.PL



Bidfood Farutex to ogólnopolski dostawca produktów żywnościowych i rozwiązań do branży HoReCa. Od 30 lat łączy pasję do biznesu z pasją do gastronomii. Firma posiada 26 lokalizacji w całym kraju. W jej ofercie znajduje się aż 7 tys. produktów, w tym mięsa, ryby, owoce morza, warzywa, owoce, nabiał, pieczywo, ciasta, lody, herbaty, kawy i wina. Klienci Bidfood Farutex mogą liczyć na kompleksowe wsparcie w prowadzeniu biznesu, m.in. pomoc w doborze produktów przeznaczonych dla każdego profilu gastronomii oraz szeroką ofertę szkoleń i warsztatów kulinarnych.

BIDFOOD.PL  
KONTAKT@FARUTEX.PL



Chcemy być dla naszych Klientów partnerem inspirującym do wzrostu i rozwoju. Partnerem, który dostarcza markowe i znane produkty kulinarne oraz pomysłowe rozwiązania w zakresie napojów gorących. NESTLÉ Professional od 1998 r. zajmuje się kompleksową obsługą rynku żywienia poza domem (Out Of Home) dostarczając kreatywne rozwiązania do gastronomii i vendingu. Jesteśmy jednym z liderów na rynku kawy i produktów spożywczych przeznaczonych do gastronomii oraz miejsc zbiorowego żywienia. Oferujemy swoim Partnerom produkty znanych marek takich jak: NESTLÉ, WINIARY, GARDEN GOURMET, CHEF, MAGGI, NESCAFÉ oraz BUONDI. Naszym celem jest również dostarczenie partnerom biznesowym rozwiązań oraz informacji na temat trendów żywieniowych, które wspierają ich wzrost i rozwój.

NESTLEPROFESSIONAL.PL  
NESTLE.PROFESSIONAL@PL.NESTLE.COM



FROSTA Foodservice dostarcza proste i szybkie rozwiązania kulinarne dla branży gastronomicznej. Naszą misją jest rozwijanie i tworzenie doskonałych receptur, dlatego stale analizujemy potrzeby naszych klientów oraz nowe trendy. Gwarantujemy najwyższą jakość, oryginalny smak produktów i możliwość prostego przygotowania ich nawet na bardzo małych powierzchniach. W końcu jesteśmy specjalistami od mrożenia! Naszą szeroką ofertę produktową oraz kontakt do naszych przedstawicieli można znaleźć na naszej stronie www.

FROSTAFOODSERVICE.PL  
FOODSERVICE@FROSTA.PL



Firma z ponad 50-letnim doświadczeniem w branży, jeden z czterech największych producentów wyrobów ziemniaczanych na świecie. Oferta Aviko to wysokiej jakości produkty ziemniaczane: świeże, chłodzone i mrożone, frytki, specjalności cięte i puree, placki, przekąski, gratyny. Zrozumienie problemów i oczekiwań klienta to podstawa wszelkich aktywności Aviko – dzięki temu jesteśmy w stanie zaproponować nie tylko rozwiązania produktowe, ale także koncepty wspierające biznes klienta. Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą na stronie www.

AVIKOFOODSERVICE.PL  
MARCIN.CZURAK@AVIKO.PL



Dawn Foods jest jednym z wiodących producentów komponentów cukierniczych i mrożonych wyrobów gotowych dla gastronomii, cukierni rzemieślniczych i zakładów przemysłowych. Struktura naszej oferty pozwala w kompleksowy sposób odpowiadać na potrzeby klientów z różnych kanałów i o różnych wymaganiach. Obok komponentów oferujemy przeznaczone dla branży gastronomicznej: łatwe w użyciu mieszanki 3,5 kg, mrożone bazy ciast Scoop&Bake, gotowe wyroby mrożone (cookies, muffiny) – teraz także w opcji wegańskiej. Regularnie analizując trendy, patrzymy na rynek z perspektywy konsumenta, co pozwala lepiej reagować na dynamicznie zmieniające się otoczenie rynkowe.

DAWNFOODS.COM  
ARTUR.SZYMANSKI@DAWNFOODS.COM