Автор: Administrator
12.02.2012 00:00 - Обновлено 16.02.2012 12:33

Самый совершенный инструмент для создания кулинарных творений на современной кухне представляет собой духовой шкаф или, просто, духовка. Только варить и жарить, изменяя температуру и длительность нагрева емкости с продуктами можно на рабочей плоскости варочной панели, то в духовке выход в третье измерение происходит. Кроме времени тепловой обработки и температуры здесь большую роль играет и уровень размещения противня, и расположенный на задней стенке, режим обдува вентилятором. То есть срабатывает эффект 3D, где измерение переводится с английского dimension.

Конвекционными или вентилируемыми называются электрические духовки, которые снабжены вентилятором. Эти духовки еще называют многофункциональными. Коллекцию режимов тепловой обработки позволяют набрать многочисленные комбинации совместной работы ТЭНов, то есть нагревательных элементов, нижнего, верхнего и кольцевого, установленного на задней стенке, и вентилятора. Даже самого взыскательного повара удовлетворят такие режимы работы. На рисунке 1 показаны некоторые из таких режимов. 1- статический режим нагрева, когда работает только нижний ТЭН. Этот режим оптимален для выпечки изделий из теста.

В случае необходимости подрумянить изделие сверху, нужно включить верхний ТЭН – 2. Кулинарные изделия хорошо прогреваются и сверху, и снизу при включении обоих ТЭНов – 3. Отдельный верхний ТЭН включают при режиме «гриль»- 4, его используют для приготовления рыбы, колбасок, шницелей, эскалопов, запеканок и других блюд. Режим «гриль + вентиляция» включаем, когда необходима конвекция горячего воздуха – 5. В этом режиме хорошо обжариваются большие куски птицы и мяса, и получается хрустящая корочка. Режим термоцируляции -6, то есть при одновременной работе вентилятора и кольцевого ТЭНа, включается в том случае, если необходимо

одновременно выпечь кулинарные изделия из разного вида теста.