

Pečená kuřecí prsa

Cuisine: English
Food category: Poultry



Author: Phil Smith

Company: Retigo



Program steps

Preheating: 245 °C

1

 Combination

 50 %

 Termination by core probe temperature

 75 °C

 230 °C

 100 %



Ingredients - number of portions - 4		
Name	Value	Unit
chicken breast	4	pcs
olive oil	10	ml
salt	2	g
freshly ground black pepper, ground	2	g

Nutrition and allergens	
Allergens:	
Minerals: Ca, Fe, K, Mg	
Vitamins: A, B, B6, C, D, E, K	
Nutritional value of one portion	Value
Energy	1.7 kJ
Carbohydrate	0.2 g
Fat	0 g
Protein	0.1 g
Water	0 g

Directions

Předehřejeme konvektomat, jak je uvedeno výše, kuřecí prsa potřeme olivovým olejem a okořeníme.

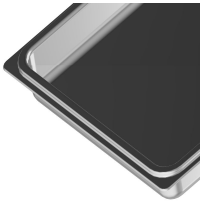
Vložíme kuře na Retigo Vision Grill a umístíme pod kuře GN nerez plnou. Poté vložíme sonda.

Vaříme, dokud sonda nedosáhne 75°C.

Recommended accessories



Vision Express Grill



GN container Stainless steel full