

Pikantní rýžový koláč

Cuisine: **Other**
Food category: **Side dishes**

Author: **Steve Shih**
Company: **Retigo Asia Limited**



Program steps

Preheating: 99 °C

1

 Steaming

 Termination by time

 00:20

hh:mm

 99 °C

 80 %



2

 Combination

 60 %

 Termination by time

 00:20

hh:mm

 150 °C

 80 %



Ingredients - number of portions - 10		
Name	Value	Unit
rice cake	300	g
fish cake	50	g
Korean Chili powder	5	g
Korean Chili Sauce	20	g
soy dipping sauce	20	g
white sugar	10	g
Green onion(Slice)	10	g
Water	1000	g

Nutrition and allergens	
Allergens: F Minerals: Vitamins:	
Nutritional value of one portion	Value
Energy	132.2 kJ
Carbohydrate	28.1 g
Fat	0.8 g
Protein	2.4 g
Water	106.8 g

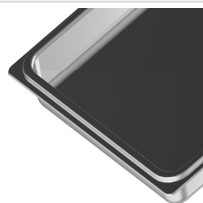
Directions

1. Připravíme rýžový koláč do klasické děrované nerezové oceli a připravíme konvektomat na vaření v páře.
2. Předehřejeme na cílovou teplotu a napařujeme do měkka.
3. Výhodou měkkého povrchu rýžového koláče je, že může být snadno absorbován chilli omáčkou s rýžovým koláčem.
- 4.Mirepoix a zbytek omáčky orestujeme, provaříme a nalijeme do klasické plné GN, přidáme dušený rýžový koláč.
5. Dusíme v režimu combi asi 20 minut a podáváme se zelenou cibulkou a bílými sezamovými semínky.

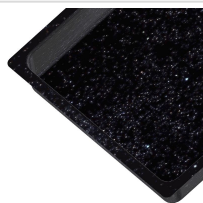
Recommended accessories



Vision Pan



GN container Stainless
steel full



Enameled GN
container