

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