

# Nopein Techniques

*All for Commercial Kitchen equipment mfg & cooking solutions*

## 链式披萨炉烹饪指引



广州极效能源科技有限公司



# 目 录

- 1.....豆腐
- 2.....茄子
- 3.....海鲜披萨
- 4.....麦乐鸡块
- 5.....猪扒焗饭
- 6.....生烤意式薄披萨
- 7.....烤带骨猪扒
- 8.....肉酱意粉
- 9.....芝士酿番茄
- 10.....骨肉相连
- 11.....韭菜
- 12.....玉米
- 13.....蒜蓉烤青口
- 14.....鸡扒
- 15.....早餐肠
- 16.....芝士汁野菌意粉





# 链式披萨炉菜单



## 1-菜名：豆腐

### 程序



|   | 温度  | 时间  | 重量   | 状态 |  |  |
|---|-----|-----|------|----|--|--|
| 1 | 260 | 7分钟 | 200g | 常温 |  |  |
| 2 |     |     |      |    |  |  |

调料：酱油、盐、胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、葱花

主料：豆腐

步骤：1 设定程序预热。

步骤：2 将调好味的豆腐摆放在烤盘上。

步骤：3 放进烹饪即可。

## 2-菜名：蒜蓉烧茄子

### 程序



|   | 温度  | 时间  | 重量   | 状态 |  |  |
|---|-----|-----|------|----|--|--|
| 1 | 260 | 8分钟 | 200g | 常温 |  |  |
| 2 |     |     |      |    |  |  |

调料：盐、豉油、葱花、蒜蓉、辣椒粉、孜然粉

主料：茄子

步骤：1 设定程序预热。

步骤：2 将调好味茄子摆放在烤盘上。

步骤：3 放进烹饪即可。

## 3-菜名：海鲜披萨

### 程序



|   | 温度  | 时间  | 重量 | 状态 |  |  |
|---|-----|-----|----|----|--|--|
| 1 | 260 | 4分钟 | 9寸 | 常温 |  |  |
| 2 |     |     |    |    |  |  |

调料：

主料：海鲜披萨（麦德龙）

步骤：1 设定程序预热。

步骤：2 将常温的披萨摆放在烤盘上。

步骤：3 放进烹饪即可。



# 链式披萨炉菜单



## 4-菜名：麦乐鸡块

### 程序



|   | 温度  | 时间    | 重量   | 状态 |  |  |
|---|-----|-------|------|----|--|--|
| 1 | 260 | 3分50秒 | 200g | 冷冻 |  |  |
| 2 |     |       |      |    |  |  |

调料：

主料：麦乐鸡块

步骤：1 设定程序预热 。

步骤：2 将麦乐鸡块放在烤盘上。

步骤：3 放进烹饪即可。

## 5-菜名：猪扒焗饭

### 程序



|   | 温度  | 时间  | 重量   | 状态 |  |  |
|---|-----|-----|------|----|--|--|
| 1 | 260 | 4分钟 | 300g | 温热 |  |  |
| 2 |     |     |      |    |  |  |

调料：意式番茄汁

主料：炒饭、猪扒、马苏里拉芝士

步骤：1 设定程序预热

步骤：2 将做好的猪扒饭放在烤盘上。面撒芝士碎

步骤：3 放进烹饪即可

## 6-菜名：生烤意式薄披萨

### 程序



|   | 温度  | 时间  | 重量   | 状态 |  |  |
|---|-----|-----|------|----|--|--|
| 1 | 260 | 4分钟 | 150g | 常温 |  |  |
| 2 |     |     |      |    |  |  |

调料：洋葱、水榄、香草、意式番茄汁

主料：披萨饼底、意式肠、马苏里拉芝士

步骤：1 设定程序预热。

步骤：2 将做好的披萨放在烤盘上。

步骤：3 放进烹饪即可。



# 链式披萨炉菜单



## 7-菜名：烤猪排

### 程序



|   | 温度  | 时间  | 重量   | 状态 |  |  |
|---|-----|-----|------|----|--|--|
| 1 | 260 | 4分钟 | 200g | 常温 |  |  |
| 2 |     |     |      |    |  |  |

调料：盐、鸡粉、生粉、孜然粉、调和油

主料：猪扒

步骤：1 设定程序预热

步骤：2 将腌好的猪扒放在烤盘上。

步骤：3 放进烹饪即可

## 8-菜名：肉酱意粉

### 程序



|   | 温度  | 时间  | 重量   | 状态 |  |  |
|---|-----|-----|------|----|--|--|
| 1 | 260 | 4分钟 | 180g | 温热 |  |  |
| 2 |     |     |      |    |  |  |

调料：肉酱、芝士碎

主料：意大利面

步骤：1 设定程序预热

步骤：2 将煮好的肉酱意粉放进链条上进行烹饪。

## 9-菜名：芝士酿番茄

### 程序



|   | 温度  | 时间    | 重量   | 状态 |  |  |
|---|-----|-------|------|----|--|--|
| 1 | 260 | 4分30秒 | 150g | 常温 |  |  |
| 2 |     |       |      |    |  |  |

调料：芝士碎、玉米粒

主料：番茄

步骤：1 设定程序预热

步骤：2 将酿好的番茄摆在烤盘里放进链条上进行烹饪。



|                                                                                    |   |     |       |      |    |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|-------|------|----|--|--|
| 10-菜名：牛扒                                                                           |   | 程序  |       |      |    |  |  |
|    |   | 温度  | 时间    | 重量   | 状态 |  |  |
|                                                                                    | 1 | 260 | 3分钟   | 180g | 常温 |  |  |
|                                                                                    | 2 |     |       |      |    |  |  |
| 调料：盐、黑椒碎、孜然粉                                                                       |   |     |       |      |    |  |  |
| 主料：牛扒（1cm厚）                                                                        |   |     |       |      |    |  |  |
| 步骤：1 设定程序预热                                                                        |   |     |       |      |    |  |  |
| 步骤：2 将腌好的牛扒摆在烤盘里，放进链条上进行烹饪。                                                        |   |     |       |      |    |  |  |
| 11-菜名：骨肉相连                                                                         |   | 程序  |       |      |    |  |  |
|   |   | 温度  | 时间    | 重量   | 状态 |  |  |
|                                                                                    | 1 | 260 | 3分30秒 | 180g | 常温 |  |  |
|                                                                                    | 2 |     |       |      |    |  |  |
|                                                                                    | 3 |     |       |      |    |  |  |
| 调料：盐、孜然粉、调和油                                                                       |   |     |       |      |    |  |  |
| 主料：猪脆骨                                                                             |   |     |       |      |    |  |  |
| 步骤：1 设定程序预热                                                                        |   |     |       |      |    |  |  |
| 步骤：2 将腌好的脆骨摆在烤盘里放在链条上进行烹饪。                                                         |   |     |       |      |    |  |  |
| 12-菜名：韭菜                                                                           |   | 程序  |       |      |    |  |  |
|  |   | 温度  | 时间    | 重量   | 状态 |  |  |
|                                                                                    | 1 | 260 | 1分50秒 | 50g  | 常温 |  |  |
|                                                                                    | 2 |     |       |      |    |  |  |
|                                                                                    |   |     |       |      |    |  |  |
| 调料：盐、孜然粉、调和油                                                                       |   |     |       |      |    |  |  |
| 主料：韭菜（串好）                                                                          |   |     |       |      |    |  |  |
| 步骤：1 设定程序预热                                                                        |   |     |       |      |    |  |  |
| 步骤：2 将串好的韭菜扫油调味摆在烤盘里放在链条上进行烹饪。                                                     |   |     |       |      |    |  |  |



# 链式披萨炉菜单



13-菜名：玉米

程序



|   | 温度  | 时间  | 重量   | 状态 |  |  |
|---|-----|-----|------|----|--|--|
| 1 | 260 | 7分钟 | 180g | 常温 |  |  |
| 2 |     |     |      |    |  |  |

调料：盐、油

主料：玉米（整条）

步骤：1 设定程序预热

步骤：2 将玉米扫油放在链条上进行烹饪。

14-菜名：蒜蓉烤青口

程序



|   | 温度  | 时间  | 重量   | 状态 |  |  |
|---|-----|-----|------|----|--|--|
| 1 | 260 | 5分钟 | 180g | 常温 |  |  |
| 2 |     |     |      |    |  |  |
| 3 |     |     |      |    |  |  |

调料：蒜蓉、盐、味精、调和油

主料：半壳青口

步骤：1 设定程序预热

步骤：2 将调好味的蒜蓉放在洗干净的青口上面，摆在烤盘里放条上进行烹饪。

15-菜名：鸡扒

程序



|   | 温度  | 时间    | 重量   | 状态 |  |  |
|---|-----|-------|------|----|--|--|
| 1 | 260 | 4分40秒 | 100g | 常温 |  |  |
| 2 |     |       |      |    |  |  |
| 3 |     |       |      |    |  |  |

调料：盐、味精、孜然粉、调和油

主料：鸡扒

步骤：1 设定程序预热

步骤：2 将腌好的鸡扒摆在烤盘里放链条上进行烹饪。



# 链式披萨炉菜单



16-菜名：早餐肠

程序



|   | 温度  | 时间    | 重量  | 状态 |  |  |
|---|-----|-------|-----|----|--|--|
| 1 | 260 | 1分30秒 | 80g | 常温 |  |  |
| 2 |     |       |     |    |  |  |

调料：孜然粉

主料：鸡肉早餐肠、牛肉早餐肠

步骤：1 设定程序预热

步骤：2 将早餐肠摆在烤盘里放在链条上进行烹饪。

17-菜名：芝士汁野菌意粉

程序



|   | 温度  | 时间  | 重量   | 状态 |  |  |
|---|-----|-----|------|----|--|--|
| 1 | 260 | 4分钟 | 180g | 常温 |  |  |
| 2 |     |     |      |    |  |  |

调料：淡奶油、芝士碎、盐、橄榄油、黑纵菌、白蘑菇、洋葱

主料：意大利面

步骤：1 设定程序预热

步骤：2 将煮好的意大利面面放芝士碎放在链条上进行烹饪。