

Vydařené domácí slané omáčky s Robot Cook®

Zákazníci se všeobecně shodli na tom, že domácí příprava je v restauraci zárukou kvality a chuti. Hosté chtějí menu od šéfkuchaře a jídlo včetně omáček z čerstvých surovin.

S polotovary je konec! Díky Robot Cook® může Robot-Coupe nabídnout profesionálům na trhu ojedinělý kutr-mixér s ohřevem, který dokáže vytvořit celou škálu slaných omáček včetně kečupové a BBQ omáčky. A výsledek? Nabídka na úrovni a hosté, kteří si pochutnají.

Jedině Robot Cook® dokáže dokonale emulgovat slané omáčky a splnit tak požadavky profesionálních kuchařů. První profesionální robot s ohřevem, samostatný a pečlivý pomocník, vylepší čas věnovaný přípravě. Na přípravu béarnské omáčky počítejte 10 minut a méně než 30 minut na 2 litry domácí BBQ omáčky. Na bešamel jděte jako šéfkuchař: nejprve v nádobě ohřejte mléko a pak přidejte studenou jíšku, která kterou jste si připravili předem. Holandská omáčka? Díky přerušovanému chodu na 45°C zůstane po celou dobu servírování teplá. Při vaření poslouchá vždy na slovo a v tichosti svého silného motoru.

Naprogramujte své recepty na Robot Cook®, získáte čas i přesnost a jednoduše zopakujete domácí omáčky, za nimiž se vaši hosté budou vracet!

www.robot-coupe.fr

