

Paella mit heimischen Fisch Klima TrKü

PaellaSojaFisch_T HptSp Fisch

100 Portionen

HptSp Fisch



Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
Am Vortag einweichen:			
0,9500	kg	Soja-Geschnetzeltes	
1,9000	Liter	Wasser	
-nach 30 Minuten gut vermengen			
Soja anbraten:			
0,5250	Liter	Olivenöl 3 lt	
28,5000	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg	
21,0000	Gramm	Knoblauchgranulat 1.200 ccm	
Zubereitung:			
-eingeweichtes Sojageschnetzeltes			
-in Olivenöl anbraten,			
-mit Salz und Knoblauch würzen,			
-Bodensatz untergießen, lösen			
Für den gedämpften Ebly:			
3,7500	kg	Zartweizen 5kg	
7,0000	Liter	Wasser	
112,5000	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg	
0,0112	Liter	Curcuma, gemahlen, 470 ml	
Zubereitung im Kombidämpfer:			
-Programm Reis dämpfen, vorheizen			
-Pro GN 1/1 65cm			
-2kgEbly +3600Wasser, +56gSalz +6gCurcuma			
-Dauer: 40 Minuten			
Für das Gemüse:			
0,2625	Liter	Olivenöl 3 lt	
0,9750	kg	Zwiebel gelb lose Regional	
0,1300	kg	Knoblauch frisch, ganz Regional	
0,5000	kg	Paprika gelb/orange frisch Regional	
0,5000	kg	Paprika grün frisch Regional	
0,5000	kg	Paprika rot frisch Regional	
0,8000	kg	Junge Erbsen TK 8-9 mm	
0,7500	kg	Brechbohnen 2,5-4cmTK	
2,5000	kg	Tomatenpulpe	
70,0000	Gramm	Speisesalz jodiert; 2 kg	
Für den Fisch:			
4,0000	kg	Fischfilet frisch Regional	
50,0000	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg	
200,0000	Gramm	FischScandis Gewürzmischung Fisch	
0,1500	Liter	Olivenöl 3 lt	
Zubereitung:			
-Flache GN Bleche vorbereiten,			
-Fischfilet 2-3cm Stücke schneiden,			
-roh mit Salz, Fisch-Gewürzmischung			

Paella mit heimischen Fisch Klima TrKü

PaellaSojaFisch_T HptSp Fisch

100 Portionen

HptSp Fisch



Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
			-und Olivenöl vermengen, -flach, einlagig auf Bleche verteilen, -Menge pro Blech GN1/1: -max. 1,8 bis 2kg -Kombidämpfer Heißluft 180°C -8 Minuten garen -sofort chillen