

烹调、保温、烟熏指南

ALTO-SHAAM®

HALO
HEAT®

低温烹调、保温、烟熏指南

目录

低温烹调

欢迎使用低温烹调.....	1
肉类和营养.....	2
缩水控制和烹调时间.....	3
人工和设备成本降低.....	4
烤箱特性.....	4
启动.....	4

烹调、保温、烟熏

手动控制器.....	5-6
豪华控制器.....	7-10

操作提示.....11

食品安全

确定食品是否已 充分煮熟.....	12
翻热.....	12
一般保温准则.....	13
食品安全.....	14-15

清洁和预防性维护

保护不锈钢表面.....	16
清洁剂.....	16
清洁材料.....	16
探针/插脚每日清洁（豪华控制器）.....	16
设备保养和清洁.....	17
预防性维护检查表.....	18

烹调指南

食品索引.....	19
牛肉.....	20-23
小牛肉.....	23
羔羊肉.....	24
猪肉.....	25-27
加工肉类.....	27
禽肉类.....	28-31
鱼肉.....	32
其他.....	33-39

烟熏指南

熏牛肉.....	40
熏猪肉.....	41-42
熏禽肉.....	42
熏鱼肉、虾.....	43
冷熏罐装西红柿.....	44
冷熏三文鱼.....	44-45



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.

电话: (262) 251-3800 • (800) 558-8744 美国/加拿大 • 传真: (262) 251-7067 • (800) 329-8744 美国 • www.alto-shaam.com

MN-29708-M (05/16) • 烹调、保温、烟熏指南 • 目录



豪华控制器

300-TH/III
500-TH/III
750-TH/III
1000-TH/III
1200-TH/III
767-SK/III
1767-SK/III
1000-SK/III
1200-SK/III

手动控制器

500-TH-II
750-TH-II
1000-TH-I
1000-TH-II
767-SK
1767-SK
1000-SK-I
1000-SK-II



欢迎使用经济实用的低温烹调功能。

1968年，Alto-Shaam发明了首款采用Halo Heat原理的自动商用烹调 and 保温烤箱。Halo Heat低温烹调 and 保温烤箱采用一条环绕整个烹调 and 保温腔的电热线来实现加热。这样就能在食品周围形成一道柔和的辐射热层（即HALO），其温度恒定均匀，并且烤箱隔层内不会产生气流。这种柔和的加热方法可在低温和高湿度水平下烹调食品，从而保留食品的水分、风味和营养。Halo Heat烤箱的设计可从烹调温度自动转换为保温温度，在准备上菜之前让食品始终保持一定的温度。

Halo Heat是一种完全不同的烹调系统。利用这样的均匀热源，Halo Heat可显著减少肉类缩水；促进天然酶（熟成）作用令肉类更加鲜嫩可口；同时保留所有食品中的天然汁液和营养价值。Halo Heat烹调方法可降低能源成本、削减人工和操作费用，同时还解决了厨房空间拥挤问题。由于在大多数地方都无需机械通风或抽油烟机，因此可根据需要随意移动烤箱。

请仔细阅读本小册子。只要您掌握了一些基本原理，Halo Heat烹调系统只需要极少的保养。为了让很多食品可达到最佳的烹调效果，我们建议在次日上菜的前一天晚上便开始您的烹调周期。在很多地方，夜间错峰用电还可享受更低的电价。

如果使用Halo Heat低温烹调 and 保温烤箱烹调出的食品未达到您严格的质量标准，请与我们的食品服务专家联系以寻求帮助。通常，此类情况只需对程序加以细微的改变。



低温烹调

肉类和营养

肉类在我们的饮食中不可或缺；因此，食品烹饪的首要目标之一就是要营养合理。肉类是蛋白质的最佳来源之一；其B族维生素含量丰富，如维生素B1、B2和烟酸；同时还含有脂肪、碳水化物、矿物质、色素、酶类和水。

所有这些营养元素都会受烹调的影响，而其中许多会被高温破坏。

低温Halo Heat烹调有助于保留这些不稳定且对热敏感的维生素和营养成分。

威斯康星斯陶特大学1971年7月开展的一项“烤牛肉营养分析”报告表明，“…很明显，Alto-Shaam烹调方法导致的水分损失更少。即使是保温24小时后，Alto-Shaam加工的烤牛肉比传统烤箱新鲜出炉的烤牛肉的营养价值相当，甚至可能还更高。”

脂肪会对肉类的风味产生很大的影响。在烹调过程中，脂肪不仅会熔化，而且还会发生化学变化。而低温烹调时发生的化学变化更少，并且熔化的脂肪也更少，从而让食品保留更多的风味。

肉类中存在的酶类会分解组织，同时也是一种天然嫩化剂。熟成肉类的价格往往更高，是因为其已经开始了酶作用，但酶类同样也会被高温所破坏。

低温烹调不会对这些酶类造成破坏，特别是在保温过程中，这样的天然化学作用还能继续在烤箱中对肉类进行嫩化或熟成。因此，选用新鲜牛肉很重要，这样才能让食品在保温状态下至少达到各种程序所建议的最短时间。肉类处于保温状态的时间越长，它就会变得越鲜嫩，因此也就没有必要再去购买价格更贵的熟成肉类了。

肉类含有70%至75%的水。烹调过程中的高温会导致水分蒸发，从而使得食品丧失水分。在Halo Heat烤箱中进行低温烹调可以尽量留住水分，从而使得食品更多汁并延长其保温时间。

凭借更丰富的营养、更鲜嫩的口感、更少的缩水以及更高的水分含量，这样烹调出的肉类也不用加入与传统烹调方法一样多的盐。天然风味被得以保留，而这也是当今健康饮食习惯的一个重要因素。

低温烹调

缩水控制和烹调时间

控制肉类缩水或烹调失水要注意两个重要因素。

- 1. 烹调肉类时的温度：
肉类的烹调温度越高，所导致的缩水程度就越大。肉类烹调过度也会导致较多的水分流失。温度过高和烹调过度都会将水分从内部汲取到表面，随后这些水分就会蒸发掉或从肉中流出。
- 2. 肉类的内部温度：
就像过度烹调那样，随着肉类的内部温度升高，缩水也会越明显。鉴于这两个原因，建议绝大多数的红肉都应在121°C下烹调，而所有的烹调温度都应以食品的内部温度为准。为此，烹调时最好使用温度计。

肉类烹调时间取决于四个重要因素：

- 1. 肉类的熟成程度：
与新鲜肉类相比，经熟成的肉类烹调时间短、缩水更明显，并且保温时间也要短得多。
- 2. 烹调前的内部温度：
肉类应从3°至4°C 的冷藏温度下直接放入已预热的烤箱中。烹调结冰状态的肉类所需的时间约为正常烹调时间的1.5至2倍。此外，冷冻会导致组织细胞破裂，从而会在烹调过程中导致更多的水分流失，并且缩水也会更明显。
- 3. 所需的熟嫩程度：
要求的内部温度越高，所需的烹调时间就越长。本指南中的烹调时间均基于最常用的食品内部温度。
- 4. 食品的数量和质量。

计算肉类缩水

起始重量 (生食重量)

- 减去: 最终重量 (熟食重量)

等于: 缩水量

缩水量 (烹调过程中的总重量损失)

÷ 除以: 起始重量 (生食重量)

等于: 缩水百分比

示例:

生牛肉: 45kg

熟牛肉: -43kg

= 缩水量: 2kg

缩水 除以

起始重量: 45

0.05 = 5%

2.0

等于: 缩水百分比

防止细菌滋长

在加工或处理过程中，生肉表面可能会被屠夫或厨师甚至是其他肉类所污染。不卫生的个人及工作习惯、不干净的切片机、刀具和探针或者错误的操作程序也可能导致食品污染。因此，在食品制备和操作过程中务必要始终遵循卫生程序。这是您防止食品污染的主要手段。有关更多信息，请参见本手册中的“清洁和预防性维护”部分。

低温烹调

人工和设备成本降低

Halo Heat®烤箱易于操作和维护。只需将生食放入烤箱并设定好控制器，然后就不用再检查、搅拌或调节时间及温度。烹调过程中只需在烹调的食品上花费最少的时间。这一优势结合保温周期自动转换功能，使得主要工作人员可将精力放在其他任务上，包括食品最后出炉及装盘。

以121°C 的温度在Halo Heat烤箱中烹调时，大多数区域都无需配备外部通风设备及昂贵的抽油烟机。厨房内的温度相对较低，因此可减少对空调的需求，从而降低能源成本。由于烤箱不需要外部通风，因此它们可以安放到几乎任何位置—无论是厨房一角、自助餐台上还是宴会厅中。烤箱也可以安装在厨房台面上，或者为了节省空间，还可与其他Halo Heat烤箱或相同及类似尺寸的保温柜叠放。

低温烹调还能缩短清洁时间。大多数食品通常都不会碳化或者熏黑烤箱内部。

烤箱特性

烤箱配备了特殊的低热密度加热缆线。基于Halo Heat®的概念，加热缆线紧靠着烹调 and 保温隔层壁进行安装，以提供受烤箱传感器控制的均匀热源。由于装置的设计和运行特性，因而不需要使用潮湿盘或热循环风扇。通过均匀的热应用，食品产品就能均匀烹调，并可延长食品的保温时间。

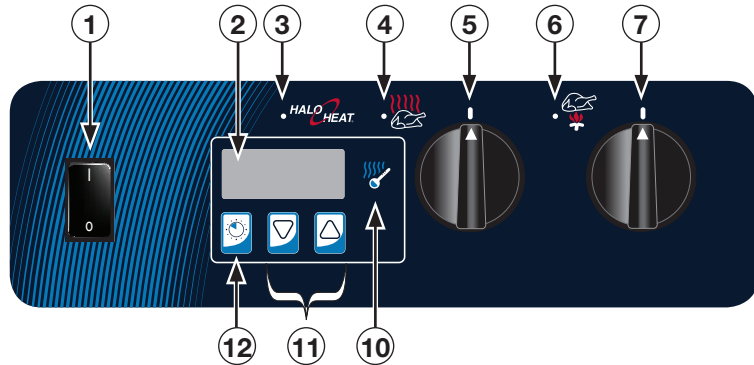
注意：300-TH/III为台面型烤箱。当300-TH/III满载烹调时，应将食品探针插入最下方烤架上的食品中。

启动

1. 在操作烤箱前，请用湿抹布蘸上建议强度的优质工业用清洁剂来清洁装置的内部和外部。使用海绵和干净的温水擦拭表面，去除所有残留的清洁剂。使用干净的抹布擦干或者自然晾干。
2. 用软抹布将门垫片控制面板擦干。
3. 清洁并安装烤箱侧边架、烤箱食品架和外部滴油托盘。安装时，食品架的曲边朝向烤箱后部。将滴油盘放到烤箱底层。
4. 用烤箱烹调食品前，请首先熟悉控制器的操作方式。



烹调、保温、烟熏手动控制器



1. 打开/关闭开关
2. 数字显示屏
3. 加热指示灯
4. 保温指示灯
5. 保温旋钮—温度范围16°C至96°C
6. 烹调指示灯

1. 将电源开关拨至打开(I)位置。

控制器将显示0°F或0°C。

2. 设定保温温度。

将**保温旋钮**旋至所需的保温温度。设定的温度将显示在**数字显示屏**上，并且**保温指示灯**将亮起。

3. 设定烹调温度。

将**烹调旋钮**旋至所需的温度。设定的温度将显示在**数字显示屏**上，并且**烹调指示灯**将亮起。

注意：除非定时器正在运行，否则烹调模式不会激活。

4. 设定定时器。

按上或下箭头设定所需的烹调时间，或者在烹调时调节时间。

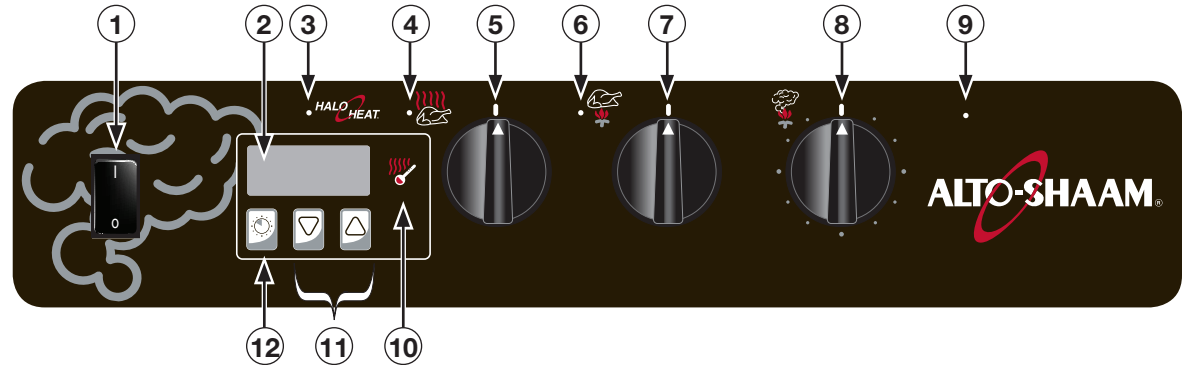
要取消定时器，请按住**取消定时**键。

5. 在装入食品之前将烤箱预热30分钟。

6. 将食品装入烤箱并根据需要调节烹调时间。

7. 如要烟熏，请在容器中装入木屑。

在容器中装入不小于拇指指甲大小的干木屑，然后将木屑在水中浸泡5-15分钟。甩掉木屑上多余的水。从烟熏器内部后面板上取下木屑容器。将浸湿的木屑放入木屑容器中，然后将容器装回烤箱中。



7. 烹调旋钮—温度范围93°C至162°C
8. 烟熏定时器旋钮（最长60分钟）
9. 烟熏指示灯
10. 温度显示
11. 上下箭头（设定和调节烹调时间）
12. 取消定时

8. 设定烟熏定时器

烟熏定时器会激活木屑容器中的加热元件。装满木屑容器并将**烟熏定时器**顺时针旋转到底后，木屑将产生约45分钟到1小时的烟雾。

要设定**烟熏定时器**，请将烟熏定时器旋钮旋过所需的时间位置，然后立即将其旋回正确的设置。

烟熏指示灯将亮起。

在烟熏过程中，请彻底关闭烤箱门和门内通风口。

注意：在冷熏时，必须在设定烟熏时间之前将烹调温度设定为0°C，否则烟熏功能不会工作。

注意：

- 在设定定时器后，**加热指示灯**将亮起，并会在达到设定温度之前保持亮起
- 任何时候按**温度显示**键均可在**设定**温度和设定时间之间切换。按住该键可以显示**实际**烤箱温度。

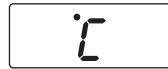
低温烹调

华氏度(°F)和摄氏度(°C)切换方法

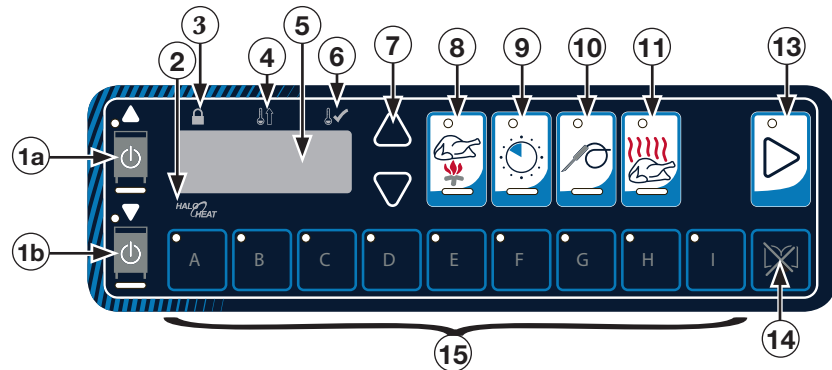
出厂默认设置为华氏度。切换至摄氏度的方法：

- 1.将**温度显示**键和**下箭头**按住5秒。
- 2.控制器将显示3秒°C以确定选择，然后便会以°C来显示温度。
- 3.重复同样的操作即可切换至华氏度。

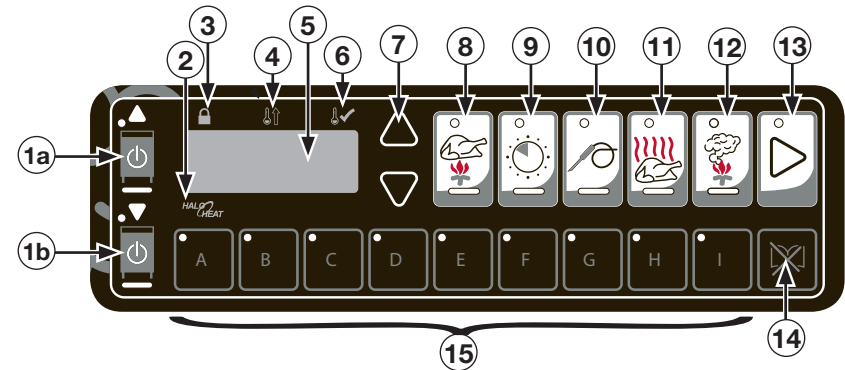
注意：在停电的情况下，控制器将保留用户选择的°C或°F设置。



烹调、保温、烟熏豪华控制器



- 1a. 开/关—上层腔
- 1b. 开/关—下层腔
- 2. 加热指示灯
- 3. 锁定指示灯
- 4. 预热指示灯
- 5. LED显示屏
- 6. 就绪指示灯
- 7. 上下箭头



- 8. 烹调键—温度范围93°至162°C
- 9. 时间键
- 10. 探针键
- 11. 保温键—温度范围16°C至96°C
- 12. 烟熏键
- 13. 开始键
- 14. 取消程序键
- 15. 预设程序键

1. 按开/关键。

2. 如果使用预设菜谱进行烹调

按所需的**预设**键(A-H)，然后按**开始**键开始烹调周期。

3. 如果未使用预设菜谱进行烹调

A. 设定烹调温度。

按**烹调**键。烤箱预热指示灯将亮起，并显示上次设定的烹调温度。按上或下**箭头**键更改烹调温度。

如果按时间烹调—按**时间**键。时间指示灯将亮起，并显示上次设定的烹调时间。

按上或下**箭头**键更改设定时间。显示屏将交替显示设定温度和所用时间。

如果在烹调时使用探针—按**探针**键。探针指示灯将亮起，并显示上次设定的食品内部食品内部温度。按上或下**箭头**键更改设定温度。显示屏将交替显示设定温度、所用时间和探针温度。

B. 设定保温温度。

按**保温**键。烹调指示灯将保持亮起。按上或下**箭头**键更改设定保温温度。显示屏将交替显示设定的保温温度和食品处于保温模式的时间量。烤箱将保持保温模式，直到按**开/关**键。

要启用探针保温模式（用探针烹调时可选）—按**探针**键。将显示探针烹调温度。再次按**探针**键切换为探针保温温度。**探针**和**保温**键下方的LED将交替亮起，表示烤箱处于探针保温模式。按上或下**箭头**键设定探针保温温度。烹调温度范围：94°C至160°C

C. 设定烟熏时间。

按**烟熏**键。按上或下**箭头**键设定所需的烟熏时间。将显示上次设定的时间。

D. 如果需要，可将程序保存为预设。

为按上述步骤编程的食品选择所需的**预设**键(A-H)。将选定的**预设**键按住2秒。预设被保存时，您会听到1秒钟的蜂鸣声，并且程序键上的指示灯将亮起。

注意：每次只能编程一个预设。如果需要对其他预设进行编程，则必须通过重启腔的电源或者按**开始**键来启动和停止烤箱。上次使用的**预设**键将确定下一种要编程的食品的烤箱烹调运行顺序。可以手动更改下一种食品和选定的预编程备用字母键的设置。要清除预设—烤箱必须处于通电保温模式或预热模式。烤箱无法运行**预设**菜单程序。

E. 开始烹调周期。

按**开始**键。

烹调、保温、烟熏豪华控制器

随时停止操作：

按住**开始**键，直到控制器发出2秒钟的蜂鸣声，表示操作已取消。烤箱将保持通电状态。

关闭烤箱控制面板：

按住**开/关**键直到烤箱发出蜂鸣声。**开/关**指示灯将熄灭。

开门指示灯：

显示屏将闪烁显示“门”图样，并发出三重蜂鸣声来提醒用户。按**开/关**键确认错误并禁用三重蜂鸣声。

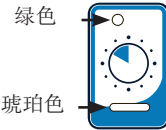
箭头键：

烹调、保温和探针温度以及**时间**设置可以通过按上下箭头键来调节。按下并松开上或下箭头键将以1为增量更改设置。要更快速地更改设置，请按住上或下箭头键。当设置达到能被10整除的值时，它将开始以10为增量增加。

绿色和琥珀色指示灯：

每个程序键带有一个绿色指示灯，用于指示操作员需要进行额外的编程或烤箱的当前运行状态。

烹调、时间、探针和保温键带有一个琥珀色指示灯，用于识别正在显示的信息。



显示探针高/低温度：

要在用探针烹调时观察记录的最高或最低探针温度，请在探针留在食品中时按下面的键：

最高温度：同时按探针键和上箭头键。

最低温度：同时按探针键和下箭头键。

清除预设：

要清除程序，烤箱必须处于通电保温模式或预热模式。烤箱无法运行预设菜单程序。

当烤箱处于通电保温模式或预热模式时，按住取消键，然后按住要清除的相应字母预设键。清除预设时，烤箱会发出1秒钟的蜂鸣声。

电源故障检测：

如果电源在加热时因任何原因发生故障，控制器将保留内存中设定的操作条件。当电源恢复时，控制器将继续上次中断的操作，开/关指示灯将闪烁，表示确实发生了此类状况。操作员可以通过按下开/关键，确认电源故障。按该键将显示电源已经关闭的时间量。当电源关闭超过24小时时，控制器将停止计算电源已经关闭的时间量。

注意：如果出现此类情况，强烈建议您根据当地卫生法规确保食品可安全食用。

设定日期和时间：

必须关闭所有炉腔。

设定每天的时间(HH:mm)小时/分钟—将“A”键按住3秒，然后按上或下箭头键。

设定年份—将“B”键按住3秒，然后按上或下箭头键。

设定月和日(MM.dd)—将“C”键按住3秒，然后按上或下箭头键。

烹调、保温、烟熏豪华控制器

探针用法：

当烤箱探针仍然插在探针支架中时，LED温度显示屏将显示烤箱内的环境空气温度。要使用探针烹调，请将它从支架上取下，并用一次性酒精棉片擦拭整个金属探针，以在使用前进行清洁和消毒。

只有探头能检测出内部食品温度，因此，一定要将探头正确放置到食品中，才能得到准确的内部温度。将探针尖端向食品中插入一半，让尖端处于一大块食品的中心处，但要避开骨头。在将探针插入烤肉或家禽胸脯肉等固体食品中时，请将探针垂直向下插入或者从侧面插入到中心位置。如果放置在半液体或液体食品中，必须固定探针电缆，以正确放置探针。不要让探头碰到容器的边缘、底部或侧面。用胶带将探针导线粘贴到容器的边沿或边缘。

启用探针保温（用探针烹调时可选）：

- 按**探针**键查看探针烹调温度。
- 再次按**探针**键切换为探针保温温度。

注意：探针和保温键下方的LED将交替亮起，表示烤箱处于探针保温模式。

- 按上或下**箭头**键设定所需的探针保温温度。
- 按**开始**键开始烹调周期。



探针校准：

1. 要验证食品探针的校准情况，请将探针放入一杯冰水中。
2. 待温度稳定后，按探针键5秒。与0°C比较读数。
3. 如果校准是必需的，装置必须处于通电模式。从关闭状态开启装置。装置将在通电模式下开始工作，按探针键8秒，直到装置发出两次蜂鸣声并显示温度。按上或下箭头调节探针偏置温度，以提高或降低温度。重复步骤2进行验证。
4. 必要时重复步骤1和2，验证探针校准情况。

真空低温烹调：

烤箱处于预热模式时，按住探针按钮。5秒钟后，如果处于真空低温模式，它会显示“SouS”，如果处于普通探针模式，则将显示“rE9”。如果需要更改，继续将探针按钮按住3秒，这样将切换选项。

用探针烹调时，请在烤箱预热后将探针插入未加工的食品中。

等待整整一分钟以便探针温度下降到食品的内部温度。待探针温度调节期过后，按开始按钮，开始烹饪过程。错误的内部食品温度探针读数将导致烤箱默认为保温温度。



小心

要保持安全的温度水平，绝不能在保存有热食的烤箱中放入要重新加热或翻热的生冷食物。

烹调、保温、烟熏豪华控制器

预设键锁定和解锁



为防止存储、更改或删除程序，可将预设键A至H锁定。

要锁定预设键，请按住“T”键直到烤箱发出蜂鸣声。松开“T”键。“T”键上的指示灯将亮起。烤箱预设键A至H现已锁定。

注意：锁定仅对烤箱预设键A至H有效，以便烤箱也能在未编程的烹调、探针或保温模式下使用。

要解锁预设键，请同时按住取消键和“T”键，直到“T”键指示灯熄灭。松开所有键。烤箱预设键现已解锁。

华氏度或摄氏度选择



当控制器处于**关闭模式**时，**按住**上箭头键，直到显示屏显示当前选择。按向上或向下按钮在两个选项之间进行切换。每次切换后都必须松开按钮。必须清空显示屏，然后才能重复操作过程。

控制面板锁定和解锁



可以随时锁定控制面板，以防止无意间或意外发生设置更改。

要锁定控制面板，请**按住**上箭头键，然后按开/关键。您会听到一声短促的蜂鸣声，并且面板锁定指示灯将亮起。松开所有键。烤箱的控制面板现已锁定。

注意：现在，除开/关键和箭头键外，整个控制面板已被锁定。此时，您将无法关闭烤箱控制器。

要解锁控制面板，请**按住**下箭头键，然后按开/关键。您会听到三声蜂鸣，并且面板锁定指示灯将熄灭。松开所有键。面板现已解锁，您可随时正常使用。

蜂鸣音量选择



当控制器处于**关闭模式**时，**按住**下箭头键，直到显示屏显示当前控制器音量。按上或下箭头键，在四个选项（0=关，1=低，2=中，3=高）之间来回切换。

HACCP 文档、数据记录仪—可选

此烤箱提供自动采样、记录保存、设定点检验、已用食谱、日期和时间，符合既有的HACCP标准要求。此数据可保留30天。可以在屏幕上查看此信息或先将其下载到U盘，然后复制到您的电脑。文件格式是用逗号分隔的变量 (*.csv)，这可以使用电子表格软件轻松打开。

下载收集的数据：

1. 必须关闭所有炉腔。
2. 建议使用完全清空的USB闪存盘。取下控制面板右侧USB端口的盖子，然后插入USB闪存盘。显示屏将显示“Usb”。如果显示屏未显示“Usb”，请用另一个闪存盘装置重试或致电Alto-Shaam服务代理商。
3. 按住开始键，直到显示屏显示“三 XYZ”。最右边的数字是下载完成的百分比。下载过程中，“开始”键指示灯会闪烁。当显示屏显示“三 100”时，表示下载已完成。
4. 拔下优盘并用盖子盖住USB端口。取下USB时，烤箱会发出1秒钟的蜂鸣声，确认USB是否已取下。

HACCP数据采样

A26						
	A	B	C	D	E	F
1	Unit Serial Number 01:10:04					
2	Software Version: 0.12					
3	Control Personality: 0					
4	Start Time 7/26/2012 10:33					
5	Cavity Upper					
6	Program Name Preset A					
7	Cook Set Temperature (°F) 250					
8	Cooking by: Time					
9	Cook Time 2:24					
10	Hold Set Temperature (°F) 150					
11						
12						
13						
14	Date Time Mode Cavity Set-Temperature (°F) Cavity (°F) Probe (°F) Additional Information					
15	7/26/2012 10:33:57 Preheat 250 250 146					
16	7/26/2012 10:37:29 Cook 250 249 146					
17	7/26/2012 10:38:57 Cook 250 251 146					
18	7/26/2012 10:43:57 Cook 250 250 146					
19	7/26/2012 10:47:29 Hold 150 150 146					
20	7/26/2012 10:48:57 Hold 150 151 146					
21						

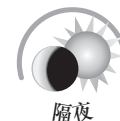
操作提示

初试操作提示

- 有关烹调特定食品，请参见单独的烹调 and 保温说明。
- 以121°C 烹调时，烹调温度大约需要1小时才能降至选定的保温温度。在这1小时过程中，食品将继续烹调。
- 本指南中的烹调时间均基于将3.3°C至4.4°C 冷藏温度下的食品直接放入已预热的烤箱。烹调其他冷藏温度下的食品时必须对时间进行调节。
- 将食品架的曲边朝向烤箱后部。
- 按选定的各个蒸煮程序的指示调整门内通风口。
- 建议在烹调周期中始终关闭烤箱门。打开烤箱门会导致热量逸出并延长食品的烹调时间。
- 以任何锐利工具刺穿食品均可能会让细菌进入食物内部。避免使用叉子来移动食品，应始终使用标准的卫生方法来移动任何食品。
- 使用温度计来查看食品的内部温度。每次使用前都务必对温度计消毒。
- 与新鲜肉类相比，经熟成的肉类烹调时间更短、缩水更明显，并且保温时间也要短得多。由于烤箱具有嫩化功能，因此没有必要也不建议使用经熟成的肉类或M.S.G.嫩化剂。
- 满载烹调时，切勿使用第二个食品架下方的烤箱隔层底部空间进行烹调。
- 每天彻底清洁烤箱内部、滴油盘、食品架和侧边架。
- 由于Halo Heat®低温烹调 and 保温烤箱内部不会产生气流，因此在操作过程中烤箱门内侧可能会形成冷凝物，并且可能会从烤箱门内通风口漏出。这是正常的操作状况；但作为一项安全预防措施，应定期擦拭撒在地板上的冷凝物。大多数烤箱均标配了外部滴油托盘。



- 将滴油盘直接插入烤箱底层。
- 如果烹调某些部位的牛肉时内部温度超过54°C，则可能会导致滴油盘满溢。外部滴油托盘将有助于缓解部分满溢问题。特定烤箱还提供额外的深滴油盘选件。
- 烤箱隔层装得太满也可能导致满溢。**请勿将烤箱装得太满。**请遵循每个单独程序中列出的建议容量要求。
- 为了让食品尽可能嫩化并减少食品制备高峰期的人工需求，强烈建议对很多食品采用隔夜烹调 and 保温。请参见单独的烹调说明。



隔夜

需要帮助？

Alto-Shaam聘有企业行政主厨，欢迎咨询相关问题。如果在任何烹调 and 保温程序方面需要帮助，敬请通过我们网站的“联系我们”部分中提供的电话或电子邮件与我们的任何员工联系。

800-558-8744 • 262-251-3800

www.alto-shaam.com

食品安全

确定食品是否已充分煮熟

- 1. 将温度计插入食品的中心位置，以确定是否达到正确的内部温度。

红肉：

- 较生： 54°C至57°C
- 半熟： 60°C至63°C
- 全熟： 66°C至71°C

- 2. 在按照单独的食品烹调说明中的程序执行操作时，不应延长烹调时间。但当食品处于保温周期的时间最短达到1小时后，如果仍未达到食品内部温度要求，则可能需要延长烹调时间。使用为原烹调周期设定的相同烹调温度，直到达到正确的内部温度。

翻热

- 1. 任何过剩的食品都必须从烤箱中取出，并在包装后快速冷冻，然后冷藏。
- 2. 第二天可从冰箱中取出食品，然后放回烤箱中翻热。
- 3. 食品必须在121°C至135°C 温度范围下翻热。有关正确的翻热食品恒温器设置，请参见单独的烹调说明。
- 4. 翻热食品所需的时间取决于要翻热的食品类型和数量。时间应基于食品内部温度。使用袖珍温度计来确定翻热食品的内部温度。

美国食品准则要求指出，烹调后经冷却的食品若要在翻热后进行热食保温，则翻热温度必须达到74°C。74°C 的温度必须保持15秒。

有关翻热食品所需的时间和内部温度，请始终遵照联邦和当地健康（卫生）准则。

在美国，FDA食品准则对红肉类食品在“保温”状态下的时间长短有着具体要求。该保温时间要求基于制成品所需的食品内部温度，其中包含烤箱从烹调温度降至保温温度（其间继续烹调食品）最短1小时的时间。

食品内部温度	保温周期时间* 食品准则要求
54°C	1小时，52分钟
55°C	1小时，29分钟
56°C	56分钟
57°C	36分钟
58°C	28分钟
59°C	18分钟
60°C	12分钟
61°C	8分钟
62°C	5分钟
63°C	4分钟
64°C	2分钟，14秒
65°C	1分钟，25秒
66°C	54秒
67°C	34秒
68°C	22秒
69°C	14秒
70°C	0秒
*保温时间可能包含烤箱后期升温时间	

食品安全

一般保温指南

正确的保温温度会随食品而变化。

Halo Heat®无需添加水分、水蒸气或蒸汽也可最大程度地保持食品本身的水分含量。最大程度地保持食品本身的水分含量可保留食品原来的风味，使食品更加原汁原味。除了保留食品的水分含量以外，Halo Heat的温和特性可使保温柜内的温度保持恒定，而无需使用热分配风扇，从而防止由于蒸发或干燥而损失更多的水分。

密闭保温环境中的水分含量过多的问题可以不用担心。如果食品在准备过程中达到极高的温度，必须先让食品稍加冷却，然后再将其放入受控的保温环境中。如果不先将食品冷却，将导致过度凝结，增加食品外部的水分含量。为了保持新做食品的安全性和品质，最多允许1至2分钟的时间进行让食品释放初热。

大多数Halo Heat保温设备均配有恒温器，可将温度控制在16°C至93°C 之间。如果装置具有通风口，关闭通风口可锁住水分，打开通风口可保持新鲜。

保温范围	
肉类	摄氏温度
烤牛肉－较生	54°C
烤牛肉－半/全熟	68°C
牛腩	71°C — 79°C
腌牛肉	71°C — 79°C
熏牛肉	71°C — 79°C
牛肋排－较生	54°C
牛排－烧烤/煎炸	60°C — 71°C
肋排－牛肉或猪肉	71°C
小牛肉	71°C — 79°C
火腿	71°C — 79°C
猪肉	71°C — 79°C
羔羊肉	71°C — 79°C
禽肉类	
鸡肉－煎炸/烧烤	71°C — 79°C
鸭肉	71°C — 79°C
火鸡	71°C — 79°C
常规	71°C — 79°C
鱼类/海鲜	
鱼肉－烧烤/煎炸	71°C — 79°C
龙虾	71°C — 79°C
虾－煎炸	71°C — 79°C
烘焙食品	
面包/面包卷	49°C — 60°C
其他	
焙盘	71°C — 79°C
发酵生面团	27°C — 38°C
煎鸡蛋	66°C — 71°C
冷冻主食	71°C — 79°C
冷盘	71°C — 82°C
意大利面	71°C — 82°C
披萨	71°C — 82°C
土豆	82°C
盘装菜	60°C — 74°C
调味酱	60°C — 93°C
汤	60°C — 93°C
蔬菜	71°C — 79°C
以上列出的保持温度仅供建议和指导。所有食物的温度保持应以内部食品温度为基础。始终遵循当地关于所有内部温度要求的健康（卫生）规范。	

食品安全

食物味道和香味之间通常密切相关，以致于难以甚至是无法分离开来。而清洁度和食物味道之间的关联也是重要而密不可分的。设备的清洁度、高运行效率和外观对保持食物的美味非常重要。

大多数食物释放自身的特殊香味，而还有很多食物同时也吸收周围的气味。而不幸的是，好的气味和坏的气味总是一并吸收了。困扰食物保养操作的恼人气味和风味大部分是由于细菌滋生造成。发酵、腐败、发霉、不新鲜或其它怪味通常是细菌活动的结果。

确保十足自然的食物味道的最简单的方法是保持全面清洁。这意味着要有效地控制有形温床（污垢）和无形温床（细菌）。彻底的卫生方法将提供必要的清洁。这将确保设备的美观以及最大的效率和实用性。最重要的是，良好的卫生计划是防止食物传染疾病的关键要素之一。

全面的卫生计划应着重对员工进行基本卫生程序的培训。包括从接收食物到食物保养的整个过程中的个人卫生、生食的正确处理、烹调至安全的内部食品温度，以及对内部温度进行日常监控。

控制预制食物的保温环境只是防止食物传染疾病的重要因素之一。接收、储存、准备和保养食物过程对温度进行监控也同样重要。

测量热食和冷食安全温度的最准确的方法是通过内部食品温度。优质温度计可以有效地达到此目的，应日常用于要求保持特定温度的所有食品。

内部食品温度	
热食	
危险区	4°C至60°C
临界区	21°C至49°C
安全区	60°C至74°C
冷食	
危险区	4°C以上
安全区	2°C至4°C
冷冻食品	
危险区	0°C以上
临界区	-18°C至0°C
安全区	-18°C或以下

关键环节控制点(HACCP)的危害分析是一项操作程序的质量控制计划，旨在确保食物的完整性、质量和安全性。采取必要的步骤来增强食物的安全性程序既经济有效又相对简单。有关其他HACCP信息，请联系：

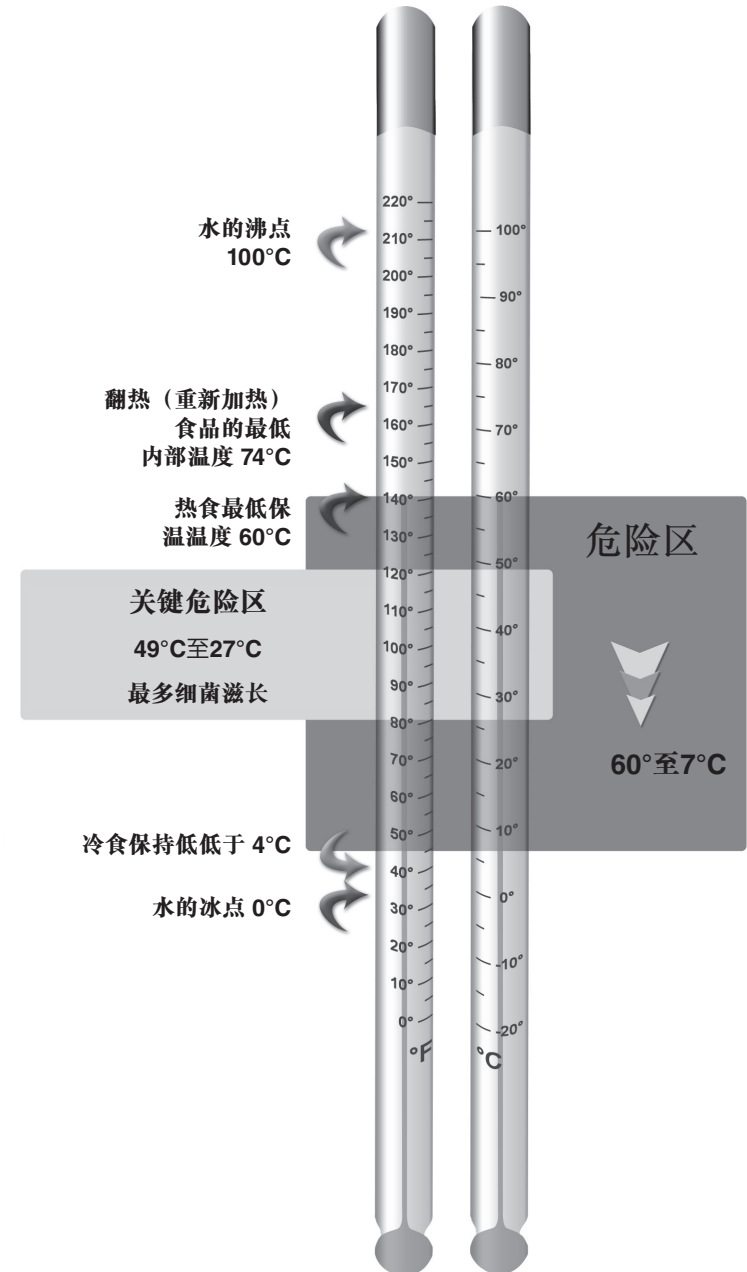
食品安全和应用营养中心
美国食品和药物管理局
电话: 1-888-SAFEFOOD
www.foodsafety.gov

食品保温和卫生

食品安全指南

所有食品在加热后都必须保持60°C至65°C 的温度。加热过的食品在冷藏后必须翻热至最低74°C，以防止细菌滋长。

- 所有贮存食品都必须在包装后放入至少高出地面152mm的冷却器或冰箱中。
- 负责上菜、食品制备或餐具洗涤的员工都必须戴上有效的包头软帽。
- 员工在上菜或制备食品前必须洗手。
- 洗手池旁必须提供肥皂和毛巾，并且只能用于洗手。
- 食品制备和加工区不允许吸烟或使用烟草制品。
- 所有盛菜容器的食品接触面都必须覆盖或朝下放置。
- 所有餐具都必须在三格洗涤槽内清洗，并要在最终卫生冲洗池内浸泡。必须使用pH试剂盒对冲洗水进行检查。
- 食品制备表面不得用于存放非食品类的物品。
- 所有冷食都必须在4°C 或以下存放。
- 冷冻食物必须在室温或水中解冻。使用冷却器来缓慢解冻食品。



清洁和预防性维护

保护不锈钢表面



保护和防止不锈钢表面出现腐蚀非常重要。粗糙、腐蚀或不适当的化学品可彻底毁坏不锈钢保护表面层。擦垫、钢丝棉或金属器具将对表面造成磨损，损坏保护涂层，最终导致腐蚀。甚至连水，尤其是含高浓度至中等浓度氯化物的硬水质水，也将造成氧化和点蚀，最终导致生锈和腐蚀。另外，溢留在金属表面上的许多酸性食物也是造成腐蚀表面的因素。

正确的清洁剂、材料和方法对于维护装置和外观和寿命至关重要。溢出的食物和周围区域应尽快进行清理和擦拭，至少一天一次。使用清洁剂后一定要彻底冲洗表面，再尽快擦掉积水。

清洁剂

使用专门用于不锈钢表面的非磨蚀性清洁产品。清洁剂中不得含氯化物和季盐。绝对不要将盐酸（氢氯酸）用于不锈钢表面。始终使用制造商建议强度的正确的清洁剂。联系当地的清洁供应商，了解产品推荐。

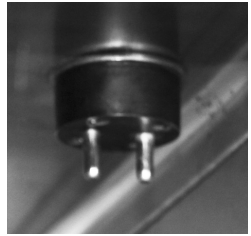
清洁材料

清洁功能通常取决于正确的清洁剂和柔软的清洁布料。如果必须采用更强大的方法，则在难以清洁的区域使用非磨蚀性百洁布，并确保沿着金属表面纹理进行擦拭，以免出现表面刮痕。绝对不要使用钢丝刷、金属百洁布或刮刀来清除食物残留。

插脚每日清洁（豪华控制器）

为了确保内部食品温度读数准确无误，必须每天清洁可拆卸探针上的插脚。

1. 每次生产结束时都请清除插脚上的所有食物残渣。用干净的布和温和的清洁剂擦拭整个插脚套和各个插脚之间。
2. 用抹布和清水擦拭掉清洁剂。
3. 更换可拆卸探针前，让插脚自然晾干。



小心



为保护不锈钢表面，绝对要避免使用磨蚀性洗涤剂和含氯化物或季盐的清洁剂。绝对不要将盐酸（氢氯酸）用于不锈钢表面。绝对不要使用钢丝刷、金属百洁布或刮刀。

警告



为避免严重伤害、死亡或财产损失：必须彻底清洁装置，以避免装置内部因残留有油脂或食物残渣而引发火灾。如果装置内的脂肪残留和/或食物残渣着火，请立即关闭装置并让装置门保持关闭，直至其中的明火熄灭。如果需要进一步灭火，请断开装置与主电源的连接并使用灭火器（请勿用水扑灭油火！）。未正确清洁装置会让保修失效并免除Alto-Shaam的所有责任。

警告



为避免严重伤害、死亡或财产损失，在清洁或维修前应始终记得断开装置的电源。

清洁和预防性维护

危险

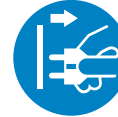


为避免严重人身伤害、死亡或财产损失：

不要用蒸汽清洗、用水管冲洗或以水或任何类型的溶液冲洗内部或外部。不要使用喷水器进行清洗。

未遵守本注意事项将让保修失效。

警告



为避免严重伤害、死亡或财产损失，在清洁或维修前应始终记得断开装置的电源。

日常清洁

1. 断开装置电源，使装置冷却。
2. 拆下所有可拆卸物品，如钢丝食品架、侧边架、滴油托盘和滴油盘。单独清洁这些物品。
3. 使用厨房餐巾纸擦拭内部金属表面，去除散落的食物残渣。
4. 使用清洁的湿布或海绵和优质工业用清洁剂清洁保温柜内部金属表面。



注意：切勿使用磨蚀性清洁化合物、含氯化物或季盐的清洁剂。切勿在不锈钢表面使用盐酸（氢氯酸）。

5. 在油污较厚的区域喷上一层水溶性除油剂并晾10分钟，再使用塑料百洁布擦去油污。
6. 控制面板、门内通风口、门把手和门垫片上藏有食物残渣，需要彻底清洁。
7. 使用海绵擦拭，并用温水将表面冲洗干净。
8. 使用海绵擦去多余的水，并使用清洁的抹布擦干或自然晾干。将门打开，直到内部完全晾干。更换侧边架、滴油托盘和食品架。
9. 用干净的软布将门垫片和控制面板擦干。
10. 清洁并冲洗干净后，可以使用消毒液擦拭内部。必须使用规定可用于不锈钢食物接触表面的消毒液。

11. 为了帮助维护抛光不锈钢上的保护膜层，使用推荐用于不锈钢表面的清洁剂清洁保温柜外部。将清洁剂喷在清洁抹布上，顺着不锈钢的纹理进行擦拭。

12. 用窗户清洁液清洁任何玻璃。

始终遵守有关满足所有设备清洁和卫生要求的适用的州级或当地健康（卫生）规定。

清洁门内通风口

需要按要求对门内通风口进行检查和清洁。

探针每日清洁（豪华控制器）

从探针上清除所有食物残渣。用温和的清洁剂和干净的布擦拭整个探针和电缆总成。用清水和布擦拭每个探针和电缆去除清洁剂。用一次性酒精棉片或推荐用于食品接触表面的消毒液擦拭探针和探针支架。让探针和电缆在探针支架中自然晾干。



检查烤箱控制区中的冷却风扇

当烤箱留有余温时，检查烤箱控制区中的冷却风扇是否正常工作。风扇位于装置后部，头朝上放。

每月检查一次烤箱的总体状况

每月检查一次烤箱是否存在物理损坏和螺丝松动。更正出现的任何问题，以免对烤箱造成干扰。

如果控制器无法正常工作，请勿使用烤箱

请参见操作与保养手册中的故障排除指南，或致电授权服务技术人员。

预防性维护检查表

每日

- 按照本手册中的说明执行烤箱每日清洁。
- 按照本手册中的建议清洁前滴油托盘。

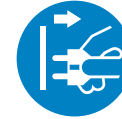
每月

- 检查门垫片是否有破裂、变形或损坏迹象。
- 检查烤箱门玻璃窗的垫片是否密封良好。
- 检查烤箱腔滑动门内通风口是否能正常操作。
- 检查侧边架、食品架和食品架支座是否损坏，并根据需要进行更换。
- 校准可拆卸的食品探针（如果适用）。
- 清洁冷却风扇进气区域和排气孔。
- 目测检查烟熏元件（如果适用）。如果发现任何明显的变形、裂缝或断裂，请停止使用烤箱并与厂家授权服务技术人员联系维修。

每12个月（由厂家授权技术人员检查）

- 打开控制器区域并检查/紧固所有接线。
- 检查所有电气部件。
- 检查烟熏元件（如果适用）和烟熏元件接线。
- 目测检查烟熏元件（如果适用）。如果发现任何明显的变形、裂缝或断裂，请停止使用烤箱并与厂家授权服务技术人员联系维修。
- 确认加热元件的电流消耗是否正确。
- 测试元件是否电气短路接地。根据需要进行更换/维修。
- 检查电源线的保护层是否破裂或断裂。
- 紧固电器控制器区域内的电线连接。
- 测试/更换独立指示灯（如果适用）。
- 更换冷却风扇（如果适用）。
- 检查现场电压。
- 设定电压开关（如果适用）。
- 检查并测试食品探针和食品探针插座。
- 检查并测试控制器和控制器功能。
- 更换控制器旋钮。
- 目测检查腔的结构完整性。
- 更换门垫片。
- 目测检查任何门把手和铰链。根据需要进行更换/维修。
- 卸下任何松动的把手和铰链螺丝。涂抹上乐泰胶水，然后再正确地拧紧螺丝。
- 检查全围式保险杠。根据需要进行维修/更换。
- 检查脚轮。根据需要进行维修/更换。
- 按照制造商建议的校准程序执行腔温度校准。

警告



为避免严重伤害、死亡或财产损失，在清洁或维修前应始终记得断开装置的电源。



烹调、保温、烟熏指南

牛肉

牛腩	20
牛仔骨	20
牛仔骨, 炖	20
西冷	21
牛肋排(#109)	21
牛肋排, 特殊规格	21
腌牛肉	22
肋眼肉	22
牛腿肉	22
牛腿肉, 自助/牛腿排	23
牛柳	23
小牛外腰肉	23

羔羊肉

羔羊肉, 腿	24
羊排 (法式切割)	24
小羊腿肉	24

猪肉

猪腿, 新鲜	25
火腿, 腌制并烟熏	25
带骨猪排	25
猪大排骨	26
猪肘子	26
猪排骨	26
全猪	27
加工肉类	27

禽肉类

鸡肉, 块和半只	28
全鸡	28
鸡肉, 两步煎炸方法	29
童子鸡	29
全鸭	30
油封鸭	30
火鸡	30
火鸡胸肉	31
火鸡肉卷	31

鱼肉

鱼肉, 焙烤	32
三文鱼排	32
鳟鱼	32

其他

乳蛋饼	33
米饭	33
酥皮蛋挞	33
焗烤马铃薯	34
罐装食品	34
焦糖布丁	34
调温巧克力	35
大块蛋糕	35
芝士蛋糕	35
冷冻方便食品	36-37
预煮冷冻手抓食物	38
早餐三明治	38
饼干	39
发酵面团	39

烟熏

牛腩	40
熏牛肉	40
牛舌	40
火腿	41
排骨	41
猪梅头肉	41
五花肉	42
鸭肉	42
火鸡	42
鱼柳	43
整三文鱼	43
虾	43
冷熏罐装西红柿	44
冷熏三文鱼	44-45

本部分列出的数量为每个烤箱隔层的数量。

建议的时间和温度仅供参考。所有烹调都应基于食品内部温度。由于产品数量、重量和要求的熟嫩程度差异, 可能需要对烹调时间进行相应的调节。始终遵循关于所有内部温度要求的当地健康 (卫生) 法规。

牛肉

食品 >	牛腩	牛仔骨	牛仔骨，炖
肉类尺寸	牛腩，新鲜，4至6kg	牛小排，每块0.28至0.34kg	牛小排，每块0.28至0.34kg
说明	牛腩调味并单独包于透明保鲜膜内烹调。将包好的牛腩直接放在钢丝食品架上。	按需调味。将排骨并排放在烤盘中。对于隔夜烹调 and 保温，请用透明保鲜膜将烤盘轻轻盖住，以防食品水分损失。	将排骨放入热水中炖煮。
建议使用的烤盘	无	300，1000，1200—全尺寸酒店用烤盘 500，750—薄板平盘	全尺寸酒店用烤盘
食品架数量	300 500 750 1000，1200	2 3 3 4	2 3 3 5
每个食品架的物品容量	300 500 750 1000，1200	1个全尺寸烤盘 1个半尺寸薄板平盘 1个全尺寸薄板平盘 1个全尺寸烤盘	1个全尺寸烤盘 1个全尺寸烤盘 2个全尺寸烤盘 1个全尺寸烤盘
最大容量	300 500 750 1000，1200	2个全尺寸酒店用烤盘 3个半尺寸薄板平盘 3个全尺寸薄板平盘 4个全尺寸酒店用烤盘	2个全尺寸烤盘 4个全尺寸烤盘 8个全尺寸烤盘 4个全尺寸烤盘
通风口位置	半开	半开	半开
烹调温度	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200: 121°C	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200: 121°C	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200: 121°C
探针温度	300: 71°C 500, 750, 1000, 1200: 77°C	300: 71°C 500, 750, 1000, 1200: 77°C	300: 77°C 500, 750, 1000, 1200: 77°C
保温温度	71°C	71°C	71°C
烹调时间	第一块44分钟/kg，每增加一块延长30分钟。	第一盘3小时，每增加一盘延长30分钟。	第一盘3小时，每增加一盘延长30分钟。
最短保温时间	6小时	6小时	6小时
最长保温时间	24小时	18小时	12小时
隔夜烹调/保温	强烈建议	必须	强烈建议
最终内部温度	82°C	77°至88°C	77°至88°C
超控限值	300: 11°C 500, 750, 1000, 1200: 6°C	—	8°C

牛肉

食品 >	西冷	牛肋排	牛肋排，特殊规格
肉类尺寸	短切，无骨：4至5kg	牛肋脊肉，可直接烧烤，带脂肪层，#109： 9kg平均重量	牛肋脊肉，可直接烧烤，特殊规格，已捆绑： 6至8kg平均重量
说明	按需调味。将肉块直接放在钢丝食品架上，脂肪面朝下。将较大的肉块朝烤箱隔层顶部放置。	按需调味。将肉块直接放在钢丝食品架上，较大的肉块朝烤箱隔层顶部。	按需调味。将肉块直接放在钢丝食品架上，较大的肉块朝烤箱隔层顶部。
建议使用的烤盘	无	无	无
食品架数量	300 500 750 1000, 1200	1 2 2 3	1 2 2 3
每个食品架的物品容量	300 500 750 1000, 1200	1块 1块 3块 2块	1块 1块 3块 2块
最大容量	300 500 750 1000, 1200	1块9kg 2块－18kg 6块－54kg 6块－54kg	1块8kg 2块16kg 6块45kg 6块45kg
通风口位置	半开	半开	半开
烹调温度	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200: 121°C	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200: 121°C	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200: 121°C
探针温度	300: 32°C 500, 750, 1000, 1200: 38°C	300: 32°C 500, 750, 1000, 1200: 38°C	300: 32°C 500, 750, 1000, 1200: 38°C
保温温度	60°C	60°C	60°C
烹调时间	4至4.5kg: 第一块18分钟每千克，每增加一块延长8分钟。 5kg肉块: 第一块22分钟每千克，每增加一块延长8分钟。	第一块22分钟每千克，每增加一块延长30分钟。	第一块22分钟每千克，每增加一块延长15分钟。
最短保温时间	4小时	4至6小时	4小时或更长
最长保温时间	12小时	24小时	24小时
隔夜烹调/保温	可选	强烈建议	可对此类肉块进行隔夜烹调 and 保温。
最终内部温度	300: 32°C 较生 500, 750, 1000, 1200: 54°C 较生	300: 32°C 较生 500, 750, 1000, 1200: 54°C 较生	300: 32°C 较生 500, 750, 1000, 1200: 54°C 较生
超控限值	300: 22°C 500, 750, 1000, 1200: 17°C至22°C 取决于大小	300: 22°C 500, 750, 1000, 1200: 17°C	300: 22°C 500, 750, 1000, 1200: 17°C

牛肉

食品 >	腌牛肉	肋眼肉	牛腿肉
肉类尺寸	4至5kg	牛肋眼肉，含侧唇，#112A: 3至5kg	牛腿肉，上部（内侧），或下部（鹅颈），未切修: 6至10kg
说明	将腌牛肉放在原装塑料袋中，然后将腌牛肉袋直接放在钢丝食品架上。	按需调味。将肉块直接放在钢丝食品架上，脂肪面朝下。将较大的肉块朝烤箱隔层顶部放置。	按需调味。将肉块直接放在钢丝食品架上，脂肪面朝下。将较大的肉块朝烤箱隔层顶部放置。
建议使用的烤盘	无	无	无
食品架数量 300 500 750 1000, 1200	2 2 2 3	1 2 2 3	1 1或2 2 3
每个食品架的物品容量 300 500 750 1000, 1200	1块 2块 3至4块 2至3块	1块 2块 3块 3块	1块 1:10kg或2:6kg肉块 3:10kg或4:6kg肉块 2:10kg或3:6kg肉块
最大容量 300 500 750 1000, 1200	2块, 最多11kg 4块, 最多18kg 6至8块, 最多45kg 6至9块, 最多45kg	1块5kg 4块, 最多18kg 6块, 最多45kg 9块, 最多45kg	1块, 最多10kg 2大块或4小块, 最多18kg 6块, 最多45kg 6大块或9小块, 最多45kg
通风口位置	半开	半开	半开
烹调温度	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200: 121°C	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200: 121°C	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200: 121°C
探针温度	300: 71°C 500, 750, 1000, 1200: 74°C	300: 32°C 500, 750, 1000, 1200: 38°C	300: 32°C 500, 750, 1000, 1200: 38°C
保温温度	71°C	60°C	60°C
烹调时间	第一块腌牛肉44分钟每千克，每增加一块腌牛肉延长30分钟。	4至5kg肉块: 第一块18分钟每千克，每增加一块延长10分钟。 5kg肉块: 第一块22分钟每千克，每增加一块延长10分钟。	6kg肉块: 第一块22分钟每千克，每增加一块延长15分钟。 7至10kg肉块: 第一块22分钟每千克，每增加一块延长30分钟。
最短保温时间	6小时或更长	4小时	6kg肉块: 4至6小时 7至10kg肉块: 8至10小时
最长保温时间	24小时	12小时	6kg肉块: 12小时 7至10kg肉块: 24小时
隔夜烹调/保温	必须	可选	较小肉块可选。 较大肉块强烈建议。
最终内部温度	79°C	54°C 较生	54°C 较生
超控限值	—	17°C至22°C 取决于大小	300: 22°C 500, 750, 1000, 1200: 17°C
其他信息	如果需要，可将腌牛肉从袋中取出并包于透明保鲜膜内烹调。	—	请勿将烤箱装得太满。

小牛肉

食品 >	牛腿排	牛柳	小牛外腰肉
肉类尺寸	可在自助餐台上分切的任何部位的牛腿肉。带骨或无骨，并可根据要求保留腱骨或去腱骨。 重量方位： 18至23kg 23至36kg	牛腰脊，全腰里脊肉条，不含侧肉，去皮膜：2至3kg	小牛外腰肉，已切修： 4至5kg
说明	放入已预热的烤箱中时，肉类应以3°至4°C 的内部温度冷藏。	按需调味并直接放在钢丝食品架上。	按需调味并直接放在钢丝食品架上。
建议使用的烤盘	无	无	无
食品架数量 300 500 750 1000, 1200	— 1 1 1	2 2 3 3	1 2 2 3
每个食品架的物品容量 300 500 750 1000, 1200	— 1块 1-2块 1-2块	2份牛柳 3份牛柳 5份牛柳 5份牛柳	1块 2块 4块 3块
最大容量 300 500 750 1000, 1200	— 18kg 最多36kg 最多36kg	4份牛柳 6份牛柳 15份牛柳 15份牛柳	1块 4块 8块 9块
通风口位置	半开	半开	半开
烹调温度	121°C	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200: 121°至135°C	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200: 121°C
探针温度	38°C	300: 29°C 500, 750, 1000, 1200: 35°C	300: 32°C 500, 750, 1000, 1200: 38°C
保温温度	66°C	60°C	60°C
烹调时间	18至22kg肉块： 第一块22分钟每千克，每增加一块延长15分钟。 23至36kg肉块：仅限一块— 15分钟每千克	较生满载：1小时	第一块26分钟每千克，每增加一块延长20分钟。
最短保温时间	18至22kg肉块：6至8小时 23至36kg肉块：8至12小时	1小时	1小时
最长保温时间	24小时	6小时	10小时
隔夜烹调/保温	必须	不建议	不建议
最终内部温度	59°C 较生	54°C 较生	60°C 三四分熟
超控限值	—	300: 25°C 500, 750, 1000, 1200: 14°C	300: 28°C 500, 750, 1000, 1200: 22°C
其他信息	在烹调这些较大肉块时，请在一个搁板托座上使用两个钢丝食品架，以增强食品架支撑。	—	—

羔羊肉

食品 >	羔羊肉，腿	羊排（法式切割）	小羊腿肉
肉类尺寸	小羊腿，无骨，已捆绑：4至5kg	羊排，可直接烧烤，单块，法式切割：7肋	小羊腿肉
说明	按需调味并直接放在钢丝食品架上。	按需调味。将羊排放在薄板平盘上，并将冰冻羊排插入盘中。	将羊腿肉放入热炖汤中。
建议使用的烤盘	无	薄板平盘	全尺寸酒店用烤盘
食品架数量	300 500 750 1000, 1200	2 4 4 无	无 无 无 4
每个食品架的物品容量	300 500 750 1000, 1200	1个半尺寸薄板平盘 1个半尺寸薄板平盘 1个全尺寸薄板平盘 1个全尺寸薄板平盘	1 1 2 1
最大容量	300 500 750 1000, 1200	2个半尺寸薄板平盘 4个半尺寸薄板平盘 4个全尺寸薄板平盘 4个全尺寸薄板平盘	1个全尺寸烤盘 4个全尺寸烤盘 8个全尺寸烤盘 4个全尺寸烤盘
通风口位置	半开	半开	半开
烹调温度	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200: 121°C	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200: 121°C	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200: 121°C
探针温度	300: 35°C 500, 750, 1000, 1200: 41°C	300: 29°C 500, 750, 1000, 1200: 32°C	71°C*
保温温度	较生: 60°C 三四分熟: 60°C 半熟: 66°C 七八分熟: 71°C 全熟: 71°C	60°C	71°C
烹调时间	第一块22分钟每千克，每增加一块延长15分钟。	1-1/2小时 满载	3小时，每增加一盘延长30分钟
最短保温时间	2小时	1小时	4小时
最长保温时间	10小时	4小时	12小时
隔夜烹调/保温	可选	不建议	是
最终内部温度	较生: 54°C 三四分熟: 57°C 半熟: 63°C 七八分熟: 66°C 全熟: 71°C	57°C至60°C	71°C
超控限值	300: 19°C 500, 750, 1000, 1200: 14°C	300: 31°C-33°C 500, 750, 1000, 1200: 25°C-28°C	11°C

猪肉

食品 >	猪腿，新鲜	火腿—腌制和烟熏	带骨猪排
肉类尺寸	猪腿，新鲜： 6至8kg	火腿，无骨，去皮，腌制和烟熏： 4.5至6kg	猪扒： 85至227克大致重量范围。 猪肋排肉，带脊（填充的）： 142至227克大致重量范围。 厚度： 25至38mm
说明	按需调味并直接放在钢丝食品架上。	将火腿直接放在钢丝食品架上烹调。	按需调味。 将肋排并排放在薄板平盘上。
建议使用的烤盘	无	无	薄板平盘
食品架数量 300 500 750 1000, 1200	1 2 2 3	2 2 2 3	3 4 4 无
每个食品架的物品容量 300 500 750 1000, 1200	1个猪腿 2个猪腿 2-4个猪腿 2-3个猪腿	1个火腿 2个火腿 4个火腿 3个火腿	1个半尺寸薄板平盘 1个半尺寸薄板平盘 1个全尺寸薄板平盘 1个全尺寸薄板平盘
最大容量 300 500 750 1000, 1200	1个猪腿 4个猪腿，最多18kg 4至8个猪腿，最多45kg 6至9个猪腿，最多45kg	2个火腿 4个火腿，最多18kg 8个火腿，最多45kg 9个火腿，最多45kg	3个半尺寸薄板平盘 4个半尺寸薄板平盘 4个全尺寸薄板平盘 5个全尺寸薄板平盘
通风口位置	半开	半开	半开
烹调温度	121°C至135°C	121°C至135°C	121°C
探针温度	300: 49°C 500, 750, 1000, 1200: 54°至57°C	300: 59°C 500, 750, 1000, 1200: 64°C	300: 50°C 500, 750, 1000, 1200: 54°C
保温温度	71°C	71°C	71°C
烹调时间	第一个猪腿26分钟每千克，每增加一个猪腿延长30分钟	第一个火腿12分钟26分钟每千克，每增加一个火腿延长30分钟	3-1/2小时 满载
最短保温时间	2小时	1至2小时	1-1/2小时
最长保温时间	10小时	10小时	6至8小时
隔夜烹调/保温	可选	可选	不建议
最终内部温度	71°C	71°C	71°C至77°C
超控限值	300: 22°C 500, 750, 1000, 1200: 17°C	300: 12°C 500, 750, 1000, 1200: 7°C	300: 22°C 500, 750, 1000, 1200: 17°C

猪肉

食品 >	猪大排骨	猪肘子	猪排骨
肉类尺寸	猪大排骨，无骨，已捆绑： 4至5kg	猪肘子，上肩肉，无骨： 4至5kg	带肉肋骨：38kg或更少 猪大排骨，背小排（猪仔骨）： 38kg或更少
说明	按需调味并将肉块直接放在钢丝食品架上烹调。	按需调味并放入盘中。	冷冻排骨可直接烹调，也可解冻后烹调。按需调味。将排骨放在薄板平盘上，稍微重叠并用透明保鲜膜盖住（仅限隔夜烹调）。如果需要，最初调味时可加入烧烤酱，以使排骨入味。
建议使用的烤盘	无	全尺寸酒店用烤盘	薄板平盘
食品架数量 300 500 750 1000, 1200	2 2 3 3	1 2 无 3	2 3 4 无
每个食品架的物品容量 300 500 750 1000, 1200	2块 2块 3块 3块	每盘2块/1盘 每盘2块/2盘 每盘2块/2盘 每盘2块/2盘	1个半尺寸薄板平盘 1个半尺寸薄板平盘 1个全尺寸薄板平盘 1个全尺寸薄板平盘
最大容量 300 500 750 1000, 1200	4块 4块，最多18kg 9块，最多45kg 9块，最多45kg	2块 4块，最多18kg 10块，最多45kg 12块，最多45kg	3个半尺寸薄板平盘，约9kg 3个半尺寸薄板平盘，约9kg 4个全尺寸薄板平盘 5个全尺寸薄板平盘
通风口位置	半开	半开	半开
烹调温度	121°C至135°C	121°C	121°C
探针温度	300: 43°C 500, 750, 1000, 1200: 49°C	300: 74°C 500, 750, 1000, 1200: 80°C	不建议
保温温度	71°C	71°C	71°C
烹调时间	第一块33分钟每千克，每增加一块延长30分钟。	第一块33分钟每千克，每增加一块延长30分钟。	解冻排骨：2-1/2至3-1/2小时 冷冻排骨：3-1/2至4-1/2小时 满载
最短保温时间	2小时	2小时	1-1/2小时
最长保温时间	12小时	12小时	12小时
隔夜烹调/保温	强烈建议	强烈建议	可选
最终内部温度	68°C至74°C	82°C	71°C至77°C 最终全熟
超控限值	300: 31°C 500, 750, 1000, 1200: 25°C	—	—
其他信息	—	—	保温周期结束后可添加烧烤酱。将酱汁加热至66°C并于上菜前涂抹于排骨上。

猪肉，加工肉类

食品 >	全猪	加工肉类
肉类尺寸	15kg全猪	香肠，新鲜：任何类型的加工肉类制品，包括德式香肠、波兰香肠、早餐香肠、烟熏香肠、热狗等。
说明	将后腿弯折于猪腹下，以便将其放在食品架上。按需调味。	将香肠并排放放在薄板平盘上。加入足量热水，使其刚好淹没每个烤盘底部。用透明保鲜膜盖住每个烤盘。
建议使用的烤盘	无	薄板平盘
食品架数量 300 500 750 1000, 1200	— — 1 2	2 4 5 无
每个食品架的物品容量 300 500 750 1000, 1200	— — 1 1	1个半尺寸薄板平盘 1个半尺寸薄板平盘 1个全尺寸薄板平盘 1个全尺寸薄板平盘
最大容量 300 500 750 1000, 1200	— — 1 1	2个半尺寸薄板平盘 4个半尺寸薄板平盘 5个全尺寸薄板平盘 8个全尺寸薄板平盘
通风口位置	全开	全开
烹调温度	121°C	121°C
探针温度	80°C	不建议
保温温度	71°C	300: 66°C 500, 750, 1000, 1200: 71°C
烹调时间	5小时	1-1/2至2小时 满载
最短保温时间	—	—
最长保温时间	12小时	6小时
隔夜烹调/保温	必须	不建议
最终内部温度	75°C	77°C
超控限值	—	—
其他信息	翻热时间：121°C 5小时	对于预煮香肠，请使用与新鲜香肠相同的时间和温度设置。预煮香肠的烹调时间将有所不同，特别是在未满载的情况下。在满载情况下加热预煮香肠时，请在烹调约一(1)小时后检查食品内部温度。

禽肉类

食品 >	鸡肉，块和半只	全鸡
肉类尺寸	1.1至1.2kg平均重量	1至1.2kg
说明	清洗鸡肉并去除多余脂肪。在鸡肉上刷上食用油、黄油或人造黄油（可选）。按需调味并撒上辣椒粉。	清洗鸡肉并去除多余脂肪。在鸡肉上刷上食用油、黄油或人造黄油（可选）。按需调味并撒上辣椒粉。为了让全鸡外观更佳，请将鸡翅折起藏于鸡背面。将鸡腹部切开，盘起鸡爪并塞入切口内。
建议使用的烤盘	薄板平盘	薄板平盘
食品架数量	300 2 500 3 750 3 1000, 1200 无	2 2 2 无
每个食品架的物品容量	300 1个半尺寸薄板平盘 500 1个半尺寸薄板平盘 750 1个全尺寸薄板平盘 1000, 1200 1个全尺寸薄板平盘	3只鸡 4只鸡 9只鸡 9只鸡
最大容量	300 12块半鸡，2个半尺寸薄板平盘 500 18块半鸡或60块鸡肉，3个半尺寸薄板平盘 750 36块半鸡或120块鸡肉，3个全尺寸薄板平盘 1000, 1200 48块半鸡或160块鸡肉，4个全尺寸薄板平盘	6只鸡－6个全尺寸烤盘 8只鸡－2个半尺寸薄板平盘 18只鸡－2个全尺寸薄板平盘 27只鸡－3个全尺寸薄板平盘
通风口位置	全开	全开
烹调温度	135°C至149°C	135°C至149°C
探针温度	300: 63°C 500, 750, 1000, 1200: 68°C	300: 63°C 500, 750, 1000, 1200: 68°C
保温温度	71°C	71°C
烹调时间	2-1/2至3小时，满载	3至3-1/2小时，满载
最短保温时间	30分钟	1小时
最长保温时间	8小时 注意：如果保温时间超过30分钟，请用透明保鲜膜将鸡盖住。	8至10小时 注意：在隔夜烹调和保温时，请用透明保鲜膜将装有生鸡肉的烤盘盖住烹调。将烹调恒温器设定为在121°C下烹调4小时。
隔夜烹调/保温	不建议	可选 请参见上面的最长保温时间
最终内部温度	77°C	85°C
超控限值	300: 14°C 500, 750, 1000, 1200: 8°C	300: 14°C 500, 750, 1000, 1200: 8°C
其他信息	—	如果想使用烧烤酱，请将酱汁加热至66°C 在上菜前约1小时涂抹于鸡上。

禽肉类

食品 >	炸鸡（两步方法**）	童子鸡
肉类尺寸	1.1至1.2kg嫩鸡肉，8块	每只340克
说明	清洗鸡肉并去除所有多余脂肪。将鸡放入冷盐水中浸泡15分钟，沥干水后撒上干面包屑。在烤盘上涂抹一层植物油。将鸡肉并排放在烤盘上—将鸡胸和鸡翅与鸡爪和鸡腿分开。用透明保鲜膜轻轻盖住鸡肉。	清洗仔鸡并去除多于脂肪。将鸡翅折起藏于鸡背面。将鸡腹部切开，盘起鸡爪并塞入切口内。在仔鸡上刷上食用油、黄油或人造黄油（可选）。按需调味并撒上辣椒粉。间隔均匀地放在薄板平盘上。
建议使用的烤盘	薄板平盘	薄板平盘
食品架数量	3002 5003 7503 1000, 1200无	1 2 3 无
每个食品架的物品容量	3001个半尺寸薄板平盘 5001个半尺寸薄板平盘 7501个全尺寸薄板平盘 1000, 12001个全尺寸薄板平盘	1个半尺寸薄板平盘，每个烤盘9只鸡 1个半尺寸薄板平盘，每个烤盘9只鸡 1个全尺寸薄板平盘，每个烤盘18只鸡 1个全尺寸薄板平盘，每个烤盘18只鸡
最大容量	30012块半鸡，2个半尺寸薄板平盘 50018块半鸡或60块鸡肉，3个半尺寸烤盘 75036块半鸡或120块鸡肉，3个全尺寸烤盘 1000, 120048块半鸡或160块鸡肉，4个全尺寸烤盘	1个半尺寸薄板平盘，每个烤盘9只鸡 2个半尺寸薄板平盘，18只童子鸡 3个全尺寸薄板平盘，54只童子鸡 4个全尺寸薄板平盘，72只童子鸡
通风口位置	半开	全开
烹调温度	135°C	135°C
探针温度	300: 63°C 500, 750, 1000, 1200: 68°C	300: 63°C 500, 750, 1000, 1200: 68°C
保温温度	71°C	71°C
烹调时间	2-1/2至3小时—满载	3至3-1/2小时—满载
最短保温时间	—	1小时
最长保温时间	4小时	4至6小时
隔夜烹调/保温	不建议	不建议
最终内部温度	77°C	79°C
超控限值	300: 14°C 500, 750, 1000, 1200: 8°C	300: 17°C 500, 750, 1000, 1200: 11°C

**两步炸鸡

两步方法包括在低温烤箱内预煮鸡肉以保持食品水分，然后将食品放入炸锅内短时间油炸，使其具有酥脆的油炸外观。此方法适用于烤箱直接出炉的食品，或者也可以对冷藏产品进行预煮和油炸。通过两步方法烹调出的鸡肉饱满可口、外酥里嫩。缩水现象较小，而在炸锅内起酥也将保持更长的时间。

烤箱出炉后直接油炸

1. 将炸锅预热至168°C。
2. 如果想让面包屑更后或更酥脆，请从烤箱中取出鸡肉，然后再撒上新鲜的面包屑。
3. 将鸡肉放入炸锅内油炸3分钟或者直到其呈金黄色。
4. 鸡肉可按订单分次油炸，也可以批量油炸。当油炸量较大时，请将炸好的鸡肉放在带钢丝格栅的薄板平盘上，然后将烤盘放入已预热的Alto-Shaam展示柜或已预热的保温柜中，并将门内通风口完全打开。

从冰箱取出油炸

1. 从Alto-Shaam Halo Heat烤箱中取出鸡肉，包好后快速冷冻，然后在放入冰箱以3°至4°C藏。
2. 将炸锅预热至168°C。
3. 从冰箱内取出一定量已预煮的鸡肉。
4. 将鸡肉放入炸锅中油炸6至7分钟或者直到其呈金黄色。

禽肉类

食品 >	全鸭	油封鸭	火鸡
肉类尺寸	全鸭: 2kg左右	鸭块	整只火鸡11kg
说明	按需调味。抹上食用油和辣椒粉, 然后直接放在钢丝食品架上。	按菜谱进行准备。	火鸡必须彻底解冻。按需调味。抹上食用油、黄油或人造黄油 (可选), 然后撒上辣椒粉。直接放在钢丝食品架上。
建议使用的烤盘	无	全尺寸酒店用烤盘	无
食品架数量			
300	1	2	1
500	2	2	1
750	2	4	1
1000, 1200	3	4	2
每个食品架的物品容量			
300	3只鸭子	1个全尺寸烤盘	1只火鸡
500	3只鸭子	1个全尺寸烤盘	1只火鸡
750	6只鸭子	2个全尺寸烤盘	2只火鸡
1000, 1200	4只鸭子	1个全尺寸烤盘	2只火鸡
最大容量			
300	3只鸭子	2个全尺寸烤盘	1只火鸡
500	6只鸭子	4个全尺寸烤盘	1只火鸡
750	12只鸭子	8个全尺寸烤盘	2只火鸡
1000, 1200	12只鸭子	4个全尺寸烤盘	4只火鸡
通风口位置	全开	全开	全开
烹调温度	149°C	121°C	121°C
探针温度	300: 63°C 500, 750, 1000, 1200: 68°C	不建议	300: 57°C 腿内 500, 750, 1000, 1200: 63°C大腿内
保温温度	71°C	71°C	71°C
烹调时间	2-1/2至3小时—满载	3小时	第一只火鸡22分钟每千克, 每增加一只火鸡延长30分钟。
最短保温时间	1小时	4小时	1至2小时
最长保温时间	8小时	12小时	10小时
隔夜烹调/保温	不建议	是	强烈建议
最终内部温度	77°C	79°C	77°C
超控限值	300: 14°C 500, 750, 1000, 1200: 8°C	—	300: 19°C 500, 750, 1000, 1200: 14°C

禽肉类

食品 >	火鸡胸肉	火鸡肉卷	菜谱
肉类尺寸	5至7kg	预煮，冷冻：4-5kg	
说明	放入以预热的烤箱中时，火鸡胸肉应以3°至4°C 的温度冷藏。按需调味。刷上食用油、黄油或人造黄油（可选），然后撒上辣椒粉。将火鸡胸肉直接放在钢丝食品架上。	将完全冷冻的火鸡肉卷直接放在钢丝食品架上翻热。	
建议使用的烤盘	无	无	
食品架数量			
300	2	1	
500	2	2	
750	2	2	
1000, 1200	3	3	
每个食品架的物品容量			
300	1块火鸡胸肉	1份火鸡肉卷	
500	2块火鸡胸肉	2份火鸡肉卷	
750	4块火鸡胸肉	4份火鸡肉卷	
1000, 1200	3块火鸡胸肉	3份火鸡肉卷	
最大容量			
300	2块火鸡胸肉	1份火鸡肉卷	
500	4块火鸡胸肉	4份火鸡肉卷	
750	8块火鸡胸肉	8份火鸡肉卷	
1000, 1200	9块火鸡胸肉	9份火鸡肉卷	
通风口位置	全开	全开	
烹调温度	135°C	121°C	
探针温度	60°C	—	
保温温度	300: 74°C 500, 750, 1000, 1200: 71°C	71°C	
烹调时间	3-1/2至4-1/2小时 满载	3至4小时 满载	
最短保温时间	1小时	1小时	
最长保温时间	10小时	6至8小时	
隔夜烹调/保温	可选 注意：在隔夜烹调 and 保温时，请将烹调恒温器设定为121°C	不建议	
最终内部温度	77°C	74°C	
超控限值	17°C	6°C	

鱼肉

食品 >	鱼肉，焙烤	三文鱼排	鳟鱼
肉类尺寸	鱼柳，新鲜或冷冻： 170至227克	170至227克，25mm厚	整条：454克，已去内脏
说明	请勿解冻冷冻鱼柳。在薄板平盘上喷上或抹上一层食用油。将鱼柳并排放在薄板平盘上。在鱼肉上刷上食用油、黄油或人造黄油。按需调味并撒上少许辣椒粉。用透明保鲜膜轻轻盖住烤盘。	在薄板平盘上喷上或抹上一层食用油、黄油或人造黄油。将鱼排并排放在薄板平盘上。按需调味。	在薄板平盘上喷上或抹上一层食用油。用湿纸巾擦拭鳟鱼并将其并排放在薄板平盘上。按需调味。
建议使用的烤盘	薄板平盘	薄板平盘	薄板平盘
食品架数量			
300	2	2	2
500	4	4	6
750	6	4	6
1000，1200	无	无	无
每个食品架的物品容量			
300	1个半尺寸薄板平盘	每个烤盘7-8块鱼排，1个半尺寸薄板平盘	6条鳟鱼，1个半尺寸薄板平盘
500	1个半尺寸薄板平盘	每个烤盘7-8块鱼排，1个半尺寸薄板平盘	6条鳟鱼，1个半尺寸薄板平盘
750	1个全尺寸薄板平盘	每个烤盘15块鱼排，1个全尺寸薄板平盘	12条鳟鱼，1个全尺寸薄板平盘
1000，1200	1个全尺寸薄板平盘	15块鱼排，1个全尺寸薄板平盘	12条鳟鱼，1个全尺寸薄板平盘
最大容量			
300	2个半尺寸薄板平盘	14-16块鱼排，2个半尺寸薄板平盘	12条鳟鱼，2个半尺寸薄板平盘
500	4个半尺寸薄板平盘	28-32块鱼排，4个半尺寸薄板平盘	36条鳟鱼，6个半尺寸薄板平盘
750	6个全尺寸薄板平盘	60块鱼排，4个全尺寸薄板平盘	72条鳟鱼，6个全尺寸薄板平盘
1000，1200	8个全尺寸薄板平盘	75块鱼排，5个全尺寸薄板平盘	96条鳟鱼，8个全尺寸薄板平盘
通风口位置	半开	半开	半开
烹调温度	135°C	135°C	135°C
探针温度	不建议	不建议	不建议
保温温度	71°C	71°C	71°C
烹调时间	1-1/2至2-1/2小时 满载	1-1/2小时 满载	1至1-1/2小时 满载
最短保温时间	—	1小时	—
最长保温时间	3至4小时 保温时间相差甚远，具体取决于鱼肉类型和食品初始含水量。	3至4小时	4至6小时
隔夜烹调/保温	不建议	不建议	不建议
最终内部温度	71°C	66°C	66°C
超控限值	—	—	—

其他

食品 >	乳蛋饼	米饭	酥皮蛋挞
份/数量	根据需要	根据需要	根据需要
说明	在饼盘中以135°C 将饼皮预焙约40分钟。 将乳蛋饼混合液倒入预焙好的饼皮中并放入已预热的烤箱中烘焙。液体凝固后乳蛋饼便可出炉。	大米与水按照1 x 1或1 x 1-1/2的比例。淀粉含量较高的大米须淘洗干净。在烤盘中装满一半的深度并在烤盘上盖上铝箔纸。	使用个人喜好的蛋挞菜谱。在杯中加入约2/3的蛋挞混合液，然后将杯子放在薄板平盘上。烤盘中无需加水。放入已预热的烤箱中烘焙。将餐刀插入杯子的中心位置，拔出后餐刀上若无蛋液，蛋挞便可出炉。
建议使用的烤盘	饼盘	酒店用烤盘	薄板平盘
食品架数量			
300	2	无	2
500	2	无	4
750	4	无	4
1000, 1200	8	3	无
每个食品架的物品容量			
300	2个乳蛋饼	1个全尺寸烤盘	1个半尺寸薄板平盘
500	2个乳蛋饼	1个全尺寸烤盘	1个半尺寸薄板平盘
750	5个乳蛋饼	2个全尺寸烤盘	1个全尺寸薄板平盘
1000, 1200	3个乳蛋饼	1个全尺寸烤盘	1个全尺寸薄板平盘
最大容量			
300	4个乳蛋饼	2个全尺寸烤盘	2个半尺寸薄板平盘
500	4个乳蛋饼	2个全尺寸烤盘	4个半尺寸薄板平盘
750	20个乳蛋饼	4个全尺寸烤盘	4个全尺寸薄板平盘
1000, 1200	24个乳蛋饼	3个全尺寸烤盘	5个全尺寸薄板平盘
通风口位置	全开	关闭	关闭
烹调温度	135°C	135°C	121°C
探针温度	不建议	不建议	不建议
保温温度	71°C	71°C	—
烹调时间	烘焙约2小时或者直到液体凝固。满载	60分钟—3小时，取决于装载量和烤盘尺寸	60至90分钟，4盎司小楔子 100mm酒店用烤盘最长3小时
最短保温时间	—	—	—
最长保温时间	5小时	8小时	—
隔夜烹调/保温	否	可选	否
最终内部温度	—	71°C至77°C	—
超控限值	—	—	—

其他

食品 >	焗烤马铃薯	罐装食品	焦糖布丁
份/数量	根据需要	根据需要	根据需要
说明	按照所需的菜谱。	按照所需的菜谱。	按照所需的菜谱。倒入每个小模子并放在薄板平盘上。
建议使用的烤盘	酒店用烤盘	酒店用烤盘或薄板平盘	酒店用烤盘或薄板平盘
食品架数量 300 500 750 1000, 1200	2 3 3 5	根据需要	2 4 4 无
每个食品架的物品容量 300 500 750 1000, 1200	2个半尺寸烤盘 2个半尺寸烤盘 4个半尺寸烤盘 2个半尺寸烤盘	根据需要	1个半尺寸烤盘 1个全尺寸烤盘 1个全尺寸烤盘 1个全尺寸烤盘
最大容量 300 500 750 1000, 1200	2个全尺寸烤盘 4个全尺寸烤盘 8个全尺寸烤盘 4个全尺寸烤盘	2个酒店用烤盘或全尺寸烤盘 4个酒店用烤盘或全尺寸烤盘 8个全尺寸烤盘/4个薄板平盘 4个酒店用烤盘或全尺寸烤盘	2个酒店用烤盘或全尺寸烤盘 4个酒店用烤盘或全尺寸烤盘 8个全尺寸烤盘/4个薄板平盘 4个酒店用烤盘或全尺寸烤盘
通风口位置	关闭	关闭	关闭
烹调温度	149°C	107°C	135°C
探针温度	不建议	不建议	不建议
保温温度	71°C	—	—
烹调时间	90分钟，每增加一盘延长20分钟	20分钟	60分钟，每增加一盘延长20分钟
最短保温时间	—	—	—
最长保温时间	8小时	—	—
隔夜烹调/保温	否	否	否
最终内部温度	—	—	—
超控限值	—	—	—

其他

食品 >	调温巧克力	大块蛋糕	芝士蛋糕
份/数量	根据需要	根据需要	根据需要
说明	将巧克力放入烤盘中	使用个人喜好的蛋糕菜谱或配方。在烤盘中倒入蛋糕糊至一半的高度。在烹调周期内保持烤箱门关闭。将牙签插入蛋糕的中心位置，拔出后牙签上若无蛋糕糊，蛋糕便可出炉。	使用个人喜好的芝士蛋糕菜谱或配方。将蛋糕糊倒入中空模具中并放入已预热的烤箱中烘焙。将牙签插入蛋糕的中心位置，拔出后牙签上若无蛋糕糊，芝士蛋糕便可出炉。为防止蛋糕开裂，请让芝士蛋糕降至室温后再从烤箱中取出。
建议使用的烤盘	根据需要	薄板平盘	中空模子
食品架数量 300 500 750 1000, 1200	根据需要	2 4 4 无	2 2 4 4
每个食品架的物品容量 300 500 750 1000, 1200	根据需要	1个半尺寸薄板平盘 1个半尺寸薄板平盘 1个全尺寸薄板平盘 1个全尺寸薄板平盘	2个蛋糕 2个蛋糕 5个蛋糕 3个蛋糕
最大容量 300 500 750 1000, 1200	—	2个半尺寸薄板平盘 4个半尺寸薄板平盘 4个全尺寸薄板平盘 4个全尺寸薄板平盘	4个蛋糕 4个蛋糕 20个蛋糕 12个蛋糕
通风口位置	关闭	全开	全开
烹调温度	46°C	163°C	121°C
探针温度	不建议	不建议	不建议
保温温度	—	—	—
烹调时间	达到46°C 为止	1-1/2小时 满载	90分钟至2-3小时，具体取决于烤盘深度
最短保温时间	—	—	—
最长保温时间	—	—	—
隔夜烹调/保温	否	否	否
最终内部温度	46°C	—	—
超控限值	—	—	—

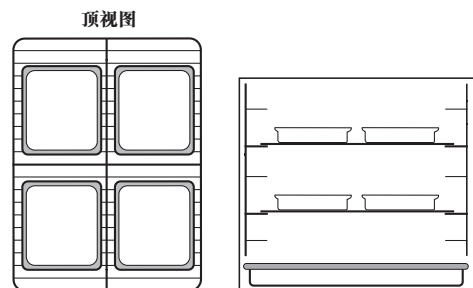
其他

食品 >	冷冻方便主菜	冷冻单份方便主菜
份/数量	根据需要	根据需要
说明	在放入已预热的烤箱时，食品必须彻底冷冻。 将食品放在原容器中并盖上铝箔纸。*在烤箱底层的滴油盘中倒入2升热水。将容器直接放在钢丝食品架上。	
建议使用的烤盘	半尺寸烤盘	无
食品架数量		
300	2	2
500	3	3
750	3	3
1000, 1200	5	3
每个食品架的物品容量		
300	4	6
500	4	6
750	4 个铝箔纸半尺寸烤盘	9
1000, 1200	2个铝箔纸半尺寸烤盘	9
最大容量		
300	8	12
500	12	18
750	12个铝箔纸半尺寸烤盘	27
1000, 1200	10个铝箔纸半尺寸烤盘	27
通风口位置	关闭	关闭
烹调温度	135°C	135°C
探针温度	不建议	不建议
保温温度	71°C	71°C
烹调时间	请参见下页中的烤盘放置图和时间设置。	约2小时。 请参见下页中的烤盘放置图。 请勿烹调过度—检查食品内部温度。
最短保温时间	—	—
最长保温时间	16至18小时	4小时
隔夜烹调/保温	可选	不建议
最终内部温度	60°C*	60°C*
超控限值	—	—
其他信息	* 从原食品加工机的完好包装中取出的冷冻方便主菜必须作为要翻热的食品进行处理。翻热食品必须在当地健康（卫生）法规指定的时间内达到74°C 的食品内部温度。	

冷冻方便主菜，烤盘放置

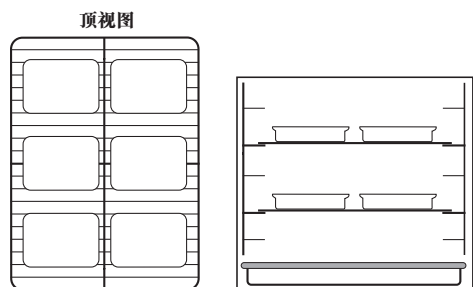
300系列

主菜烤盘放置

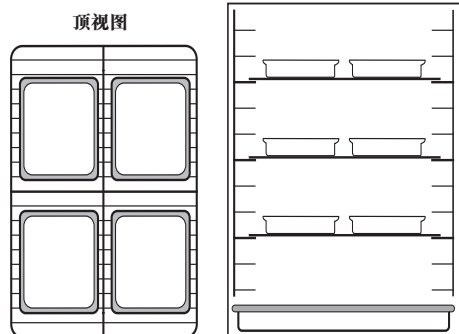


半尺寸烤盘	定时器设置 总小时数
1	2小时, 30分钟
2	2小时, 45分钟
3	3小时, 30分钟
4	3小时, 30分钟
5	4小时, 00分钟
6	4小时, 30分钟
7	5小时, 00分钟
8	5小时, 00分钟

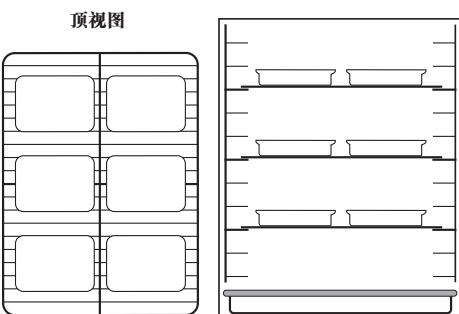
单份主菜烤盘放置



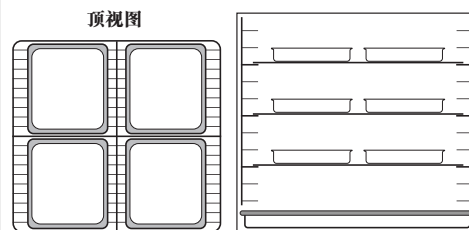
500系列



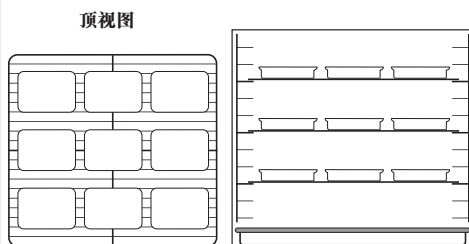
半尺寸烤盘	定时器设置 总小时数
1	2小时, 30分钟
2	2小时, 45分钟
3	3小时, 30分钟
4	3小时, 30分钟
5	4小时, 00分钟
6	4小时, 30分钟
7	5小时, 00分钟
8	5小时, 00分钟
9	6小时, 40分钟
10	7小时, 25分钟
11	7小时, 25分钟
12	7小时, 25分钟



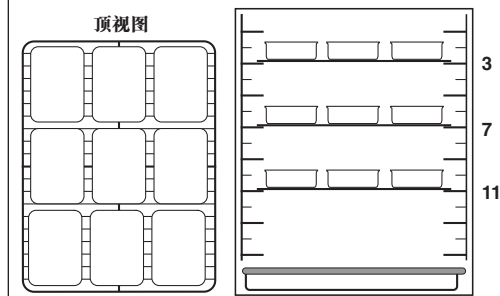
750系列



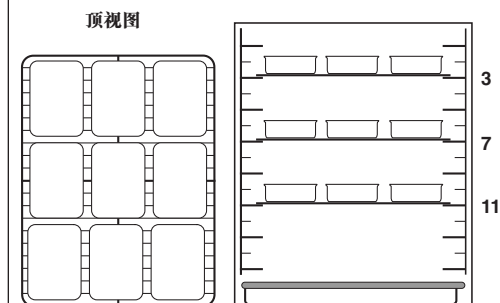
半尺寸烤盘	定时器设置 总小时数
1	2小时, 30分钟
2	2小时, 45分钟
3	3小时, 30分钟
4	3小时, 30分钟
5	4小时, 00分钟
6	4小时, 30分钟
7	5小时, 00分钟
8	5小时, 00分钟
9	6小时, 40分钟
10	7小时, 25分钟
11	7小时, 25分钟
12	7小时, 25分钟



1000和1200系列



半尺寸烤盘	定时器设置 总小时数
1	2小时, 45分钟
2	3小时, 00分钟
3	3小时, 00分钟
4	3小时, 45分钟
5	4小时, 00分钟
6	4小时, 40分钟
7	5小时, 00分钟
8	5小时, 00分钟
9	6小时, 00分钟
10	6小时, 00分钟



其他

食品 >	预煮冷冻手抓食物	早餐三明治
份/数量	鸡块：每个全尺寸薄板平盘 40 块 玉米热狗：每个全尺寸薄板平盘 30 个 蛋卷：每个全尺寸薄板平盘 40 个 迷你比萨饼：每个全尺寸薄板平盘 12至15 个 数量为大约估计值	每个全尺寸薄板平盘约 36 个包好的三明治。
说明	将薄板平盘与烤盘衬里（可选）对齐，然后插入烤盘钢丝网。将食品并排放在烤盘钢丝网上。	将三明治放在烤盘上。
建议使用的烤盘	薄板平盘	薄板平盘
食品架数量	300 500 750 1000, 1200	2 3 3 无
每个食品架的物品容量	300 500 750 1000, 1200	1个半尺寸薄板平盘 1个半尺寸薄板平盘 1个全尺寸薄板平盘 1个全尺寸薄板平盘
最大容量	300 500 750 1000, 1200	2个半尺寸薄板平盘 3个半尺寸薄板平盘 3个全尺寸薄板平盘 5个全尺寸薄板平盘
通风口位置	全开	全开
烹调温度	135°C	135°C
探针温度	不建议	不建议
保温温度	71°C	71°C
烹调时间	玉米热狗： 30至45分钟 蛋卷/鸡块： 45至60分钟 迷你比萨饼： 60分钟	90分钟 探针温度达到71°C
最短保温时间	—	—
最长保温时间	不同食品的最长保温时间各不相同。通常食品可接受的保温时间最长不超过1至3小时。	5小时
隔夜烹调/保温	不建议	不建议
最终内部温度	66°C	66°C
超控限值	—	—
其他信息	确保食品达到完全加热的温度。从烤箱取出之前检查食品内部温度，然后根据需要调节加热时间。	确保食品达到完全加热的温度。从烤箱取出之前检查食品内部温度，然后根据需要调节加热时间。

其他

食品 >	饼干	发酵面团
份/数量	现成的冷冻预拌饼干面团，室温。 现成的冷冻预拌饼干面团块。	根据需要
说明	在163°C 下将烤箱至少预热1小时。将全尺寸薄板平盘与烤盘衬里对齐。一勺30号勺子面团可制成28克饼干。将成份的饼干面团均匀地放在薄板平盘上，然后将所有烤盘同时放入烤箱。在烘焙过程中烤箱门必须保持关闭。请勿烘焙过度。 烤盘大约容量： 每个全尺寸薄板平盘24块饼干	将面团从冷冻发酵柜或冰箱中取出，使其在室温下带盖发酵。 将烤箱预热45-60分钟。 在烤箱底层的烤盘中倒入约2升60-82°C 的热水。
建议使用的烤盘	薄板平盘	薄板平盘
食品架数量 300 500 750 1000, 1200	 2 6 6 无	 2 6 6 无
每个食品架的物品容量 300 500 750 1000, 1200	1个半尺寸薄板平盘 1个半尺寸薄板平盘 1个全尺寸薄板平盘 1个全尺寸薄板平盘	1个半尺寸薄板平盘 1个半尺寸薄板平盘 1个全尺寸薄板平盘 1个全尺寸薄板平盘
最大容量 300 500 750 1000, 1200	 2个半尺寸薄板平盘 6个半尺寸薄板平盘 6个全尺寸薄板平盘 8个全尺寸薄板平盘	 2个半尺寸薄板平盘 6个半尺寸薄板平盘 6个全尺寸薄板平盘 8个全尺寸薄板平盘
通风口位置	全开	半开
烹调温度	163°C	—
探针温度	不建议	不建议
保温温度	—	32°C至43°C
烹调时间	新鲜：1个全尺寸薄板平盘： 20分钟 2至3个全尺寸薄板平盘： 45分钟 冷冻：1个全尺寸薄板平盘： 30分钟 2至3个全尺寸薄板平盘： 45至60分钟	—
最短保温时间	—	20分钟
最长保温时间	—	45分钟
隔夜烹调/保温	否	否
最终内部温度	—	—
超控限值	—	—
其他信息	在从烤箱中取出后，饼干会继续烘焙约3分钟。充分考虑这一因素，以防止烘焙过度。将饼干放在面包架上冷却。	上述建议的发酵程序仅作参考指南。由于食品种类、食品质量和重量存在差异，建议遵照食品制造商的说明。

烟熏食品

食品 >	牛腩，烟熏	熏牛肉，烟熏	牛舌，烟熏
食品/数量	牛腩，新鲜：4至6kg	腌牛肉：根据需要	牛舌：平均1.5kg
说明	按需对牛腩调味。将牛腩直接放在钢丝食品架上，脂肪面朝下。也可将牛腩用透明保鲜膜包住再烹调、烟熏和保温（可选）。	按需调味。直接放在钢丝食品架上。	牛舌带皮烹调。按需调味，然后并排放在烤盘中。按照烹调周期，牛舌必须在保温周期下存放四(4)小时。从烤盘上取出牛舌并去皮，然后将其直接放回烟熏器中的钢丝食品架上。
建议使用的烤盘	无	无	全尺寸酒店用烤盘，带457mm x 660mm钢丝架
食品架数量 767, 1767 1000, 1200	3 3	3 3	烹调：无－烟熏：2 烹调：无－烟熏：2
每个食品架的物品容量 767, 1767 1000, 1200	3至4块 2至3块	3至4块 2至3块	每个烤盘5条牛舌 每个烤盘10条牛舌
最大容量 767, 1767 1000, 1200	12块－最多45kg 6-9块－最多45kg	8块 9块	20条牛舌－30kg 30条牛舌－44kg
木屑容器	完全服务	完全服务	完全服务
通风口位置	关闭	关闭	关闭
烹调温度	121°C	121°C	121°C
探针温度	71°C	71°C	82°C
保温温度	71°C	71°C	66°C
烹调时间	第一块44分钟每千克，每增加一块延长30分钟	第一块44分钟每千克，每增加一块延长30分钟	第一个烤盘4-1/2小时，每增加一盘延长30分钟。
烟熏时间	根据肉类的密度，将烟熏定时器设定为1小时即可达到中度烟熏口味。	根据肉类的密度，将烟熏定时器设定为1小时即可达到中度烟熏口味。	在烹调 and 最短保温时间后，将烤箱设定为66°C的保温温度。 设定烟熏定时器：一盘30分钟，四盘60分钟。
最短保温时间	6小时	6小时	4小时
最长保温时间	24小时	24小时	8小时
隔夜烹调/保温	强烈建议	建议	可选
最终内部温度	73°C	71°C	激活烟熏定时器之前：87°C
超控限值	3°C	11°C	7°C

烟熏食品

食品 >	火腿，烟熏	排骨，烟熏	猪梅头肉，烟熏
食品/数量	新鲜猪肉火腿： 6至8kg	带肉肋骨或猪大排骨，背小排（猪仔骨）： 38mm或更短	猪梅头肉：4至5kg
说明	按需调味并直接放在钢丝食品架上。	排骨可直接烹调，也可解冻后烹调。按需调味。将排骨放在薄板平盘上，稍微重叠或使用肋排架让烟熏效果更均匀。如果需要，最初调味时可加入烧烤酱，以使排骨入味。	按需调味。
建议使用的烤盘	无	薄板平盘	全尺寸酒店用烤盘
食品架数量 767, 1767 1000, 1200	2 3	2个肋排架或3个扁钢丝食品架， 每个肋排架13块厚片 3个肋排架或5个扁钢丝食品架， 每个肋排架13块厚片	2 3
每个食品架的物品容量 767, 1767 1000, 1200	3至4个火腿 3个火腿	每个扁钢丝食品架14至18块厚片 每个扁钢丝食品架14至18块厚片	2 2
最大容量 767, 1767 1000, 1200	6至8个火腿—最多45kg 9个火腿—最多45kg	27kg 27kg	8个全尺寸烤盘 4个全尺寸烤盘
木屑容器	完全服务	完全服务	完全服务
通风口位置	关闭	关闭	关闭
烹调温度	121°C至135°C	121°C	121°C
探针温度	64°C	不建议	71°C至77°C
保温温度	71°C	71°C	71°C
烹调时间	第一个火腿12分钟26分钟每千克，每增加一个火腿延长30分钟。	解冻排骨：2-1/2至3-1/2小时 冷冻排骨：3-1/2至4-1/2小时	第一块33分钟每千克，每增加一块延长15分钟。
烟熏时间	3至4个烟熏周期 每个烟熏周期1小时 每个周期装满木屑容器	1小时可达中度烟熏口味	1小时可达中度烟熏口味
最短保温时间	2小时	1-1/2小时	2
最长保温时间	10小时	12小时：在保温周期结束后，可在上菜前于排骨上添加经加热的烧烤酱。	12
隔夜烹调/保温	可选	可选	强烈建议
最终内部温度	71°C	71°C至77°C 最终全熟	71°C
超控限值	7°C	—	11°C

烟熏食品

食品 >	五花肉，烟熏	鸭，烟熏	火鸡，烟熏
食品/数量	五花肉：根据需要	全鸭：2kg左右	整只火鸡11kg
说明	按需调味或加工处理。	按需调味。抹上食用油和辣椒粉。将鸭肉直接放在钢丝食品架上。	火鸡必须彻底解冻。按需调味。抹上食用油、黄油或人造黄油（可选）。将火鸡直接放在钢丝食品架上。
建议使用的烤盘	全尺寸酒店用烤盘	无	无
食品架数量 767, 1767 1000, 1200	6 3	每层2只 每层3只	每层1只 每层2只
每个食品架的物品容量 767, 1767 1000, 1200	1 1	每个食品架6只鸭 每个食品架4只鸭	2只火鸡 2只火鸡
最大容量 767, 1767 1000, 1200	6块五花肉 3块五花肉	12只鸭－27kg 12只鸭－27kg	2只火鸡 4只火鸡
木屑容器	完全服务	完全服务	完全服务
通风口位置	关闭	关闭	关闭
烹调温度	121°C	149°C	135°C
探针温度	74°C至77°C	74°C至77°C	74°C至77°C
保温温度	71°C	71°C	71°C
烹调时间	第一盘五花肉33 分钟每千克，每添加一盘五花肉延长10 分钟。 探针温度达到57°C	3-1/2至4小时 探针温度达到68°C	第一只火鸡22分钟每千克，每添加一只火鸡延长30分钟。 探针温度达到68°C
烟熏时间	1小时可达中度烟熏口味	1小时	1小时
最短保温时间	—	1小时	1至2小时
最长保温时间	—	8小时	10小时
隔夜烹调/保温	可选	不建议	强烈建议。在隔夜烹调 and 保温时，请将烹调恒温器设定为121°C。
最终内部温度	68°C	85°C至88°C	85°C
超控限值	14°C	7°C	11°C

烟熏食品

食品 >	鱼柳，烟熏	烟熏整只三文鱼	虾，烟熏
食品/数量	鱼柳：根据需要 可用鳕鱼替换。	三文鱼，整只：4至5kg	虾：16至20只
说明	将鱼肉切块。将鱼柳并排放置。	彻底清除鱼鳞并洗净。如果需要，可将鱼放入盐水中并冷藏2至3小时。将鱼竖放在薄板平盘上。请勿将鱼的侧面放在平盘上。	虾无需去壳，也可去壳并去虾肠。按需调味。并排放在烤盘上。
建议使用的烤盘	全尺寸酒店用烤盘 烤盘放置：位置1、4和7 从烤箱顶部	薄板平盘	薄板平盘
食品架数量 767, 1767 1000, 1200	无 无	2 4	1个全尺寸薄板平盘 5个全尺寸薄板平盘
每个食品架的物品容量 767, 1767 1000, 1200	每个食品架位置2个烤盘 每个食品架位置1个薄板平盘	1个全尺寸薄板平盘 4个全尺寸薄板平盘	1个全尺寸薄板平盘 1个全尺寸薄板平盘
最大容量 767, 1767 1000, 1200	6个烤盘 7个薄板平盘	3全尺寸薄板平盘—6条整三文鱼 4全尺寸薄板平盘—8条整三文鱼	4个全尺寸薄板平盘 5个全尺寸薄板平盘
木屑容器	完全服务	完全服务	完全服务
通风口位置	关闭	关闭	关闭
烹调温度	121°C	135°C	121°C
探针温度	不建议	不建议	不建议
保温温度	71°C	71°C	71°C
烹调时间	1-1/2至2小时	2至2-1/2小时	45分钟至1小时
烟熏时间	1小时	1至2个烟熏周期 每个烟熏周期1小时 每个周期装满木屑容器	45分钟
最短保温时间	—	1至2小时	—
最长保温时间	3至4小时	10小时	1小时
隔夜烹调/保温	不建议	不建议	不建议
最终内部温度	66°C	66°C	66°C至71°C
超控限值	—	19°C	—

冷熏

食品 >	冷熏罐装西红柿	冷熏三文鱼
食品/数量	根据需要	烟熏三文鱼：新鲜三文鱼排，每片1至2kg
说明	将西红柿加入烤盘中。	<u>所需原料</u> 新鲜三文鱼排或鱼片 海盐：大块晶粒 砂糖或粗糖 <u>所需用品</u> 透明保鲜膜 厨房餐巾纸 钢丝网 数字热电偶温度计（用于监控食品内部温度） 小镊子 冰块：1至2kg <u>准备</u> 用小镊子拔出鱼刺，避免鱼肉组织破裂。 <u>盐腌</u> 50%海盐或粗粒盐 50%砂糖或红糖（用于提色） 要去除生三文鱼中的水分，请将盐和糖搅拌均匀，然后裹满每块鱼排。用透明保鲜膜盖住盛有盐糖混合物的烤盘，然后冷藏24小时。冷藏24小时后，从盐/糖混合物中取出鱼排，然后用流动冰水彻底冲洗干净。用厨房餐巾纸吸干水分。将鱼排并排放放在薄板平盘上，然后无需保鲜膜遮盖即可放回冰箱冷藏1至6小时，以便完成最后的除水步骤。
建议使用的烤盘	全尺寸酒店用烤盘	钢丝网
食品架数量 767, 1767 1000, 1200	4 4	3 4
每个食品架的物品容量 767, 1767 1000, 1200	2个全尺寸烤盘 1个全尺寸烤盘	每个食品架3块鱼排/片 每个食品架3块鱼排/片
最大容量 767, 1767 1000, 1200	8个全尺寸烤盘 4个全尺寸烤盘	9块鱼排 12块鱼排
木屑容器	完全服务	完全服务
通风口位置	关闭	关闭
烟熏时间	15分钟 放置1小时	10至20分钟
所需烤箱时间		1至2小时
最终内部温度		不超过25°C

冷熏

冷熏三文鱼

在开始冷熏程序之前，烤箱必须处于室温。

按照说明将木屑在水中浸泡（5至15分钟），装满木屑容器并将其插入烤箱背面的木屑固定器中。

在烤盘中装上冰块并将烤盘放在7号食品架位置（木屑容器正上方）。

按照图中说明将准备好的三文鱼排放在钢丝网上，然后从顶部食品架位置将钢丝网插入烤箱食品架中。

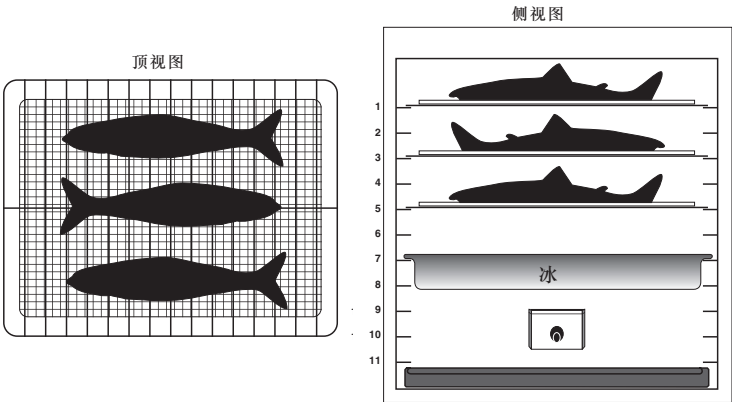
满载烟熏时，将热电偶温度计探针插入顶部或中间食品架上的三文鱼排的中心位置。为保持正确的颜色，三文鱼的内部温度不得超过25°C。正因如此，当烤箱处于室温时开始烟熏过程很重要。

确保关闭烤箱的通风口。关闭烤箱门并设定10至20分钟的烟熏时间，具体取决于口味偏好。

注意：如果使用的手动控制器烤箱，必须在设定烟熏时间之前将烹调温度设定为0°C，否则烟熏功能不会工作。

当烟熏定时器旋至关闭位置时，必须将鱼排在烤箱中放置1至2小时。在此过程中，请勿打开烤箱门。

在达到要求的烤箱时间后，取出鱼排并盖上透明保鲜膜，然后放入冰箱直至彻底冷冻。



烟熏时间		
建议操作员熟悉当地客人的口味偏好。建议一开始时尝试设定最短的烟熏时间。		
	轻度烟熏口味	10分钟
	中度烟熏口味	30分钟
	重度烟熏口味	40分钟
	极重烟熏口味	60分钟*
	超重烟熏口味	80分钟*
*若时间达到60分钟或更长：将木屑容器装满两次并两次激活烟熏定时器。		

警告

烟熏材料使用不当可能会导致损坏、危险、设备故障或可能缩短烤箱的总使用寿命。请勿将木屑用于烟熏。请勿使用比指甲还小的木屑。



Alto-Shaam 全球总部
W164 N9221 Water Street, P.O.Box 450
地址: Menomonee Falls, WI 53052-0450, U.S.A.
电话: 800-558-8744; +1-262-251-3800

Alto-Shaam亚洲
上海, 中国
电话: +86-21-6173 0336

Alto-Shaam中南美洲
迈阿密, 佛罗里达州, 美国
电话: +1-954-655-5727

Alto-Shaam France, L.L.C.
普罗旺斯艾克斯, 法国
电话: +33 (0) 4-88-78-21-73

Alto-Shaam墨西哥
Leon, 墨西哥
电话: +52 1 477-754-1305

Alto-Shaam加拿大
Concord, 安大略省, 加拿大
免费电话: 866-577-4484
电话: +1-905-660-6781

Alto-Shaam中东和非洲
迪拜, 阿联酋
电话: +971 4 321 9712

Alto-Shaam GmbH
波鸿, 德国
电话: +49 (0) 234-298798-0

Alto-Shaam俄罗斯
莫斯科, 俄罗斯
电话: +7-903-793-2331