



FAGIOLINI AL VAPORE



Testato sul modello:
CDT-111-E



Peso entrata:
4.500 g
Peso uscita:
4.230 g



Porzioni:
30



Teglia consigliata:
4 t. forate inox GN 1/1
20 mm



Tempo totale:
18'

FASE									
1		99%	100°	18'	---	---	B	SI	C
2									
3									
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Fagiolini verdi freschi: 4.500 g

PROCEDIMENTO

Privare i fagiolini delle estremità. Immergerli in acqua fredda abbondante per qualche minuto.

Preriscaldare il forno.

Scolare bene i fagiolini e distribuirli in uguale quantità nelle teglie e cuocere secondo parametri.

A cottura ultimata abbattere a temperatura positiva.

Si possono servire al naturale o usarli come guarnizione in altri piatti.