



VULCAN

CHEF'S **COMBI**™

Recetario ITWFEG
MÉXICO 2025



MAR Y TIERRA; TAQUITOS DE PULPO Y TUÉTANO

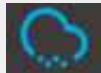
Ingredientes:

- ✓ Pulpo.
- ✓ Tuétano partido a la mitad.
- ✓ Sal en grano C/S.
- ✓ Pimienta negra molida C/S.

Accesorios:

- ✓ **ACIC1BI55** - Stainless steel pan depth 55.
- ✓ **ACIC1SBGT** - Tandoori sticks rack.
- ✓ **ACIC1PLGR** - Baking and grill tray diamond shape.

CombiGuide | Cocción Pulpo:



Procedimiento:

1. Para que el pulpo tenga una mejor textura, puede congelar y descongelar antes de realizar la cocción del producto.
2. Limpiar perfectamente, retirando los picos de estos.
3. Utilizar la función de **Combi Guide** seleccionando "Pescado y Mariscos" -> "Pulpo" -> "Con Sonda Corazón" -> "Suave".
4. El equipo le indicará cuando este se encuentre precalentado y pueda cargar la proteína. Colocar la sonda de temperatura en el tentáculo más grueso.
5. Al finalizar el programa, abatir la temperatura, para conservar las características organolépticas y sanitas del producto si lo utilizará para producción.

Nota: El equipo determinará automáticamente los pasos y tiempos de cocción.



MenuMix | Producción Productos Parrilla:



Procedimiento:

1. Utilizar la función **Menu Mix** seleccionando "Protocolos" -> "Menu Mix" -> "Servicio Parrilla".
2. Utilizar el accesorio Tandoori para colocar los pinchos de pulpo y la placa para grill para los tuétanos.
3. Una vez precalentado el equipo, programar el tiempo requerido de acuerdo con el tamaño del producto. Sugerencia 9 minutos para pulpo y tuétano de acuerdo al terminado deseado.



MAR Y TIERRA; TAQUITOS DE PULPO Y TUÉTANO

Nota: Puede utilizar este método de cocción para producción de salsas tatemadas y maximizar el uso del equipo.

Tip Culinario: Utilizar un aceite de chiles ayudará a dar un mejor terminado a los tentáculos de pulpo.



SUGERENCIA DE MONTAJE:

Taco de Pulpo:

- Tortilla de maíz azul.
- Tentáculo de pulpo.
- Guarnición: cebolla morada, rabanitos, brotes y flor pensamiento.
- Limón eureka.
- Salsa borracha con cerveza pale ale.



Taquito de Tuétano:

- Tortilla de maíz.
- Tuétano de res.
- Guarnición: cebolla morada, rabanitos y aguacate, brotes y flor pensamiento.
- Limón eureka.
- Salsa verde asada.



SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Vino blanco; sauvignon blanc.



LECHÓN ESTILO NORTEÑO

Ingredientes:

- ✓ Lechón entero.
- ✓ Sal en grano C/S.
- ✓ Azúcar refinada C/S.
- ✓ Agua C/S.

Accesorios:

- ✓ **ACIC1BI55** - Stainless steel pan depth 55.
- ✓ **ACIC1GI** -Stainless steel Shelf grid.

CombiGuide | Cocción Cerdo:



Procedimiento:

1. Limpiar el lechón perfectamente.
2. Previo a la cocción, puede utilizar una solución de salmuera: agua 100%, sal 7% y azúcar 3%, dejar reposar 12 horas preferentemente.
3. Colocar el producto utilizando el accesorio Shelf grid.
4. Utilizar la función de **Combi Guide** seleccionando “Carne” -> “Asado Crujiente” -> “Temperatura interna 82°C” -> “Dorado Ligero”.
5. El equipo le indicará cuando este se encuentre precalentado y pueda cargar la proteína. Colocar la sonda de temperatura en la nuca del lechón seguido del accesorio SS Pan Depth para atrapar los jugos del producto; es posible aprovechar este espacio para cocinar a su vez unas papas bravas.

Tip Culinario: Este método de cocción es perfecto para poder realizar otros productos como Pork Belly.

Nota: El equipo determinará automáticamente los pasos y tiempos de cocción.





LECHÓN ESTILO NORTEÑO



SUGERENCIA DE MONTAJE:

- Tortilla de maíz azul.
- Tentáculo de pulpo.
- Guarnición: cebolla morada, rabanitos, brotes y flor pensamiento.
- Limón eureka.
- Salsa borracha con cerveza pale ale.

Nota: Para la preparación de las guarniciones asadas, puede utilizar el modo MenuMix. en el programa de "Productos Parrila"



MenuMix

SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Vino blanco; cabernet sauvignon.





COCCIÓN NOCTURNA; BARBACOA DE PICAÑA DE RES

Ingredientes:

- ✓ Brisket de res.
- ✓ Pimienta negra molida.
- ✓ Sal.
- ✓ Tomillo.
- ✓ Romero.
- ✓ Ajo / comino / cebolla / consomé de res en polvo.
- ✓ Pasta de tomate.

Accesorios:

- ✓ **ACIC1GI** -Stainless steel Shelf grid.
- ✓ Papel aluminio.

CombiGuide | Cocción Picaña:



Procedimiento:

1. Limpiar y disponer la carne utilizando un accesorio para contener el líquido de cocción. Sazonar la proteína a su elección.
2. Utilizar la función de **Combi Guide** seleccionando “Carne” -> “Carne de Vacuno” -> “Confitado” -> “Suave&-Tierno” -> “Cocción Lento”.
3. El equipo le indicará cuando este se encuentre precalentado y pueda cargar la proteína. Colocar la sonda de temperatura en la pieza más grande.
4. Tapar con Aluminio para conservar todos los elementos aromáticos.
5. Al finalizar el programa, abatir la temperatura, para conservar las características organolépticas y sanitarias del producto si lo utilizará para producción.
6. Deshebrar la proteína integrando perfectamente grasa y carne; puede utilizar un poco del líquido de cocción para dotar de más sabor al producto final.

Nota: El equipo determinará automáticamente los pasos y tiempos de cocción.





BARBACOA DE BRISKET DE RES

Tip Culinario: Este método de cocción es ideal para cocciones largas al utilizar la función Delta T; obteniendo productos muy suaves y mejorando el % de merma.



SUGERENCIA DE MONTAJE:

- Tortilla de maíz.
- Barbacoa de picaña.
- Consomé de res con garbanzos (utilizar el líquido resultado de la cocción).
- Limón fresco.
- Salsa de roja molcajetada.

SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Cerveza estilo amber lager.

