**Inhalt****Home****Nachrichten****Fleisch & ...****Backwaren & ...****Gastronomie**

Über uns/Werbung

Archiv/Suche

Impressum

12.6.2007

**Schweizer
Weltmeister-
Kochnati testet
«freeze'n'go»**



Mehr Rendite, weniger
Stress: Methode von
Hugentobler (PR)
[anzeigen...](#)

Partner/Sponsoren

Cash+Carry Angehrn:
Frische für Profis an
acht Standorten in der
Deutschschweiz.
Direkt zur CCA-
Website:
www.cca-angehrn.ch

* * *

Regionale
Wertschöpfung
und Marketing mit dem
Trägerverein
Culinarium:
Gütesiegel für
Ostschweizer
Regionalprodukte

Publireportage**Druckansicht**

12.6.2007

Schweizer Weltmeister-Kochnati testet «freeze'n'go»

**Die Schweizer Kochnationalmannschaft (Weltmeister
Chicago 2007) testet «freeze'n'go»-Methode von
Hugentobler Kochsysteme AG**



Die heutige Gastronomie mit ihren verschiedenen Formen vom Mise en place über das Bankett bis zum Catering ist auf Prozesstechnologien angewiesen, die einfach zu beherrschen sind und des Preis- und Zeitdruckes wegen sich auch rentabilisieren lassen. Gerade die Kühlagerung der gekochten Speisen bereitet immer wieder Probleme, zumal die Lagerzeiten ungeachtet der Produktionsprozesse unverhältnismässig ausgedehnt werden. Neben der hygienisch-mikrobiologischen Qualität (die durch Keimzahlbestimmung messbar ist) nimmt die sensorische drastisch ab, was nicht im Sinne des Gastes ist.

„freeze'n'go“, der ideale Produktionsprozess, erzielt beste Qualität

Beim „freeze'n'go“-Verfahren werden die Speisen im Dampf gegart und anschliessend heiss sautiert, d.h. im Kipper oder in der Pfanne klassisch gewürzt, geschmort, glaciert, gratiniert u.a. Auf jeden Fall werden sie fertig abgeschmeckt und auf den perfekten Garpunkt gekocht. Anstatt diese nun zu servieren, werden sie heiss in die GreenVac Schale abgefüllt und mit dem Deckel verschlossen. Auf diesen Zeitpunkt hin wird der Schnellkühler – FrigoJet – auf minus 40 Grad vorgekühlt.

Nun wird die heisse Speise in der geschlossenen Schale in den „sibirischen Eishauch“ geschoben. Diese gewaltige Kälte stoppt innert weniger Minuten durch die geschlossenen Schale hindurch das Weitergaren in der Eigenwärme, ohne dass irgendein Verlust an Feuchtigkeit auftritt. Der Dampf tropft von der Deckelunterseite „geschmackgeschwängert“ auf die Speisen



Googl

Pasta-
Rezep
Gourm
Köche
inkl. Ei
www.ma

Über 3
Kochr
Kocher
Snack:
Suche
und Dr
www.koc

Univer
Chica
Chicaç
London
Execut
Educa
Progra
europe.c

Kochr
Sie su
Kochre
werde
garant
www.Pre

[Informationen](#)

Direkt zur Culinarium-
Website:
www.culinarium.com

* * *

Empfohlene Links:

Schweizer Verband von
Bio-Handel und
Verarbeitung
mit aktuellen
News vom Biomarkt
www.bionetz.ch

Zertifizierungen:
www.procert.ch

Fachschule für
Bäckerei,
Konditorei, Confiserie:
www.richemont.cc

Fachschule für
Metzgerei:
www.abzspiez.ch

Internationale Privat-
Fachschule für Koch-
Profis: European
Culinary Center DCT in
Vitznau LU
Deutsch:
<http://german.dct.ch>
English:
www.culinary.ch

Journalismus,
Webpublishing,
Agrar-Berichte:
eppenberger-media,
Reinach AG
www.eppenberger.ch



zurück. Bevor eine Kristallisation (Anfrieren) eintritt, schaltet die Steuerung des FrigoJet auf Kühlen 2 Grad plus. Auf diese Weise wird die Speise von +95°C schnell auf eine Kerntemperatur von +2 Grad gekühlt.

Während dieses Prozesses bleibt die Schale geschlossen – da heiss eingefüllt – auch bakterienfrei. Anschliessend wird in der Schale ein volles Vakuum erstellt. Es entsteht ein sauerstofffreier Raum in dem sich die Poren der Speisen öffnen und so der Gewürzgeschmack sukzessive in die Speisen eindringen kann. Die Geschmackstiefe nimmt zu. Dank dieser Methode bleibt die Speise nicht nur bis zu 10 Tagen bakterienfrei, sondern behält auch die Aussenstruktur und Farbe und ist so aufbereitungsbereit in der GreenVac Schale und auf dem Teller.

In einer Studie in Zusammenarbeit mit der Schweizer Kochnationalmannschaft und anderen Gastronomie Koryphäen (Bild) wurden gekochte Speisen, die frisch, vor 3, 7 oder 10 Tagen nach dem "freeze'n'go" Verfahren zubereitet wurden wie folgt geprüft:

1. Laboranalysen (Prüfung der hygienisch-mikrobiologischen Qualität)

Im Labor wurden die gekochten Speisen nach internationalen Vorschriften geprüft, wie sie in der Schweiz vom schweizerischen Lebensmittelbuch zusammengefasst werden.

**2. Prüfung durch Degustation (Sensorische Merkmale des Produktes)**

Beim Degustieren mussten die Prüfpersonen qualitative Unterschiede bei diversen Produkten (Karotten, Safranreis, Ragout u.a.) beurteilen, die zu den unterschiedlichen Zeitpunkten hergestellt und gelagert wurden. Bewertet wurden:

- Aussehen, Form und Farbe: visuelle Eindrücke (mit den Augen wahrnehmbar)
- Geruch: olfaktorische Eindrücke (mit den Geruchsnerven wahrnehmbar)
- Geschmack: gustatorische Eindrücke (mit den Schleimhäuten von Zunge, Mundhöhle und Rachen wahrnehmbar)
- Textur und Gefüge: haptische Eindrücke (mit den Fingern, Händen, Zähnen, Mundhöhle und Rachen wahrnehmbare, ohne Geschmacksreize)

Bewertungsskala mit Gesamt-Punktzahl, Prädikat und Beurteilung gegenüber den Konsumenten-Erwartungen

- 6 : sehr gut, vollkommen, volle Erfüllung der Erwartung
- 5 : gut, geringfügige Abweichung
- 4 : ausreichend, merkliche Abweichung
- 3 : nicht ausreichend, deutliche Fehler
- 2 : nicht mehr geniessbar, starke Fehler
- 1 : verdorben, völlig verändert

Googl

Bäcker

Lieferer
Rechnu
Qualität
Tiefstpr
Hier be:
super-di:

Spanis

Wenn S
interess
Sie uns
kennen
www.sp

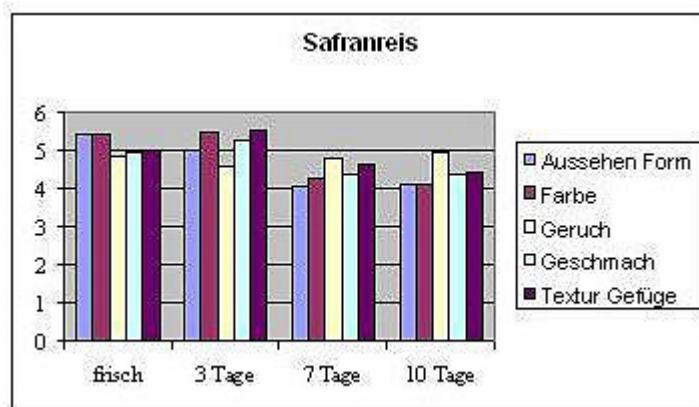
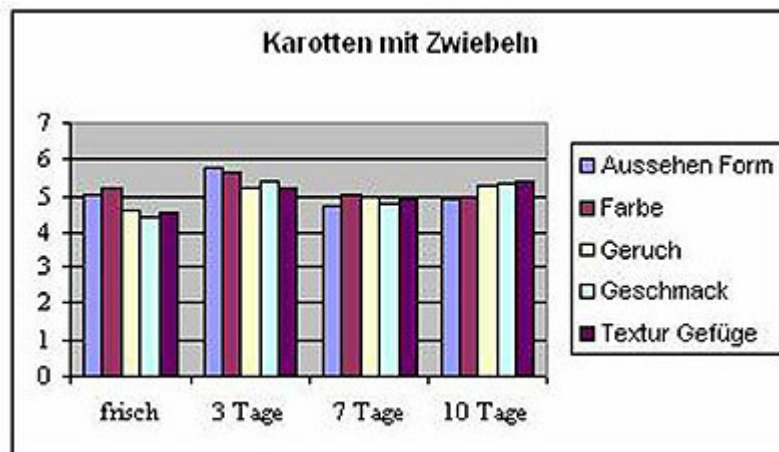
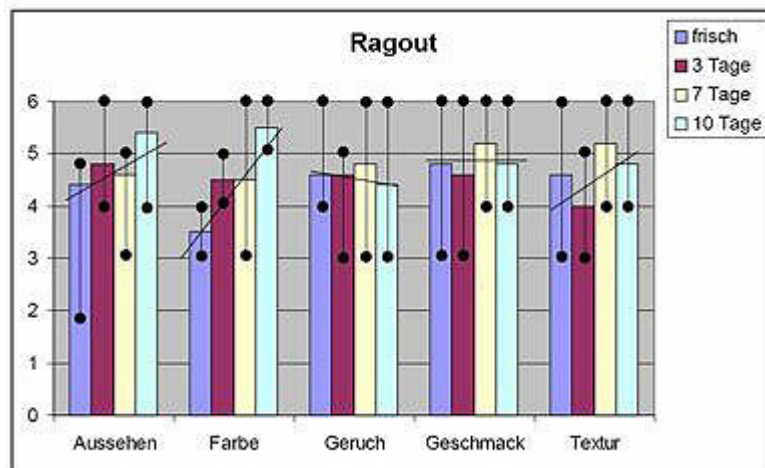
Überzeugende Ergebnisse erzielt!

1. Resultate Laboranalysen:

Alle Speisen (frisch, vor 3, 7 oder 10 Tagen zubereitet) waren im Bezug auf die hygienisch-mikrobiologische Qualität einwandfrei.

2. Resultate der Degustation:

Alle Speisen bis zu den 10 Tage gelagerten wurden mit einem Gesamtwert zwischen 4 (ausreichend) und 6 (sehr gut) bewertet.



Fazit:

Mit "freeze'n'go" erzielen Sie mehr Küchenrendite, können Ihr Personal optimal einteilen und reduzieren den Stress in der Küche. Informationen zu dieser neuen Produktionsmethode, abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse, erhalten Sie beim Erfinder von "freeze'n'go":

Hugentobler Kochsysteme HG 3000 AG
 Grubenstr. 107, 3322 Schönbühl
 Telefon: 031 858 17 17
 Internet: www.hugentobler.ch

Die letzten Beiträge:

12.6.2007	Schweizer Weltmeister-Kochnati testet «freeze'n'go
29.5.2007	Neue Pasta von Buitoni
22.4.2007	Bewährte Glacebeilagen von HUG
17.4.2007	TK-Pfannengerichte von Findus
9.4.2007	Reich belegte Tiefkühl-Ciabatta
1.4.2007	«über d'gass» bringt Zusatzumsätze
6.3.2007	Bewährte Dessertbeilagen von HUG
1.3.2007	Pasta «Rondello agli asparagi»
20.2.2007	Zündende Ideen für Outdoor-Cooking
15.2.2007	Suchardhase 70% Cacao Noir
1.12.2006	Neu: Tartelette Choco Royal
30.10.2006	Handwerkliche Produktion bei Dyhrberg
1.9.2006	Gourmet-Wild und -Kalbfleisch
1.9.2006	Zündende Ideen für Outdoor-Cooking
4.8.2006	Neue Pulverbasis für Joghurtmousse
25.7.2006	Herbst-Spezialität: Rondello Zucca
3.7.2006	Äusserst beliebte CCA-Workshops
21.5.2006	RATIONAL- Combisteamer SCC kocht von selbst
18.5.2006	Praktische Verpackung für MAGGI-Bouillon
2.5.2006	Dinkel im Gourmet-Trend
6.5.2006	Bäckerei-Innovationen von Puratos
6.4.2006	Spezial-Glace von Mister Cool
29.3.2006	Neu: Cannelloni Mediterraneo
28.2.2006	Neues von Buitoni
4.2.2006	Fussball-WM Glace
22.12.2005	Neu: Tiefkühl-Backwaren «Leisi»
5.12.2005	Basler Lächerli im «Roten Pfeil»
5.12.2005	Culinarium – Förderung regionaler Produkte
25.11.2005	Buitoni-Pasta «PER IL BAR»
15.11.2005	Glacespezialist «Mister Cool» an der IGEHO
30.10.2005	Traitafina-Neuheiten an der IGEHO 05:
21.10.2005	Hugentobler Kochsysteme an der IGEHO 2005
4.10.2005	Spezialitäten vom Rauch
11.9.2005	Kürbiscrème-Saisonsuppe von Maggi
27.7.2005	Bessere Berliner und weniger Fettverlust
9.7.2005	Trüber Apfelwein ohne Alkohol
5.7.2005	Pizza im Snackformat
	Erdgasgeräte – kluge Lösung

6.5.2005

Tatar ist wieder «in»

Copyright Codex flores, Huobstr. 15, CH-8808 Pfäffikon (SZ)