IGEHO-Neuheiten

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **58 (1985)**

Heft 11

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-519205

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

IGEHO-Neuheiten

Tiefgekühlte Frische gewinnt

Das Schweizerische Tiefkühl-Institut (STI) führt bei den an der IGEHO ausstellenden STI-Mitgliederfirmen einen Wettbewerb für die IGEHO-Besucher durch.

Unter den Gewinnern werden 333 dreiteilige Messersets verlost.

Untenstehende Informationen helfen Ihnen einen dieser Preise zu gewinnen.

Sofern «frisch» nur bedeutet, dass nichts unternommen wurde um die ursprüngliche Frische eines Lebensmittels zu erhalten, darf selbst ein 6 Tage alter Kopfsalat noch als frisch bezeichnet werden.

Soll «frisch» den ursprünglichen Vollwert ohne Qualitätsabbau infolge Transport- und Lagerzeit beinhalten, ist eine Präzisierung unbedingt erforderlich. Zum Beispiel *gartenfrisches* Gemüse, *fangfrische* Fische, *ofenfrisches* Gebäck verfügen über den ursprünglichen vollen Frischwert.

Wie frisch ist tiefkühlfrisch?

Der Gesetzgeber hat den Anspruch der Tiefkühlung als Frischhaltemethode anerkannt. Er verlangt aber ebenfalls eine Präzisierung, d. h. wer fachgerecht tiefgekühlte Lebensmittel auf den Markt bringt, darf sie als *frisch tiefgekühlt* bezeichnen.

Fangfrische Fische, gartenfrisches Gemüse, ofenfrisches Gebäck werden innert kürzester Zeit verarbeitet und schockartig tiefgefroren. Damit wird der Abbau von Vitaminen, Fett, Eiweiss usw. blockiert. Der Nähr- und Genusswert bleiben in ihrer frischwertigen Qualität erhalten.

Um diese Tiefkühlfrische zu erhalten, ist jedoch darauf zu achten, dass eine konstante Lagertemperatur von mindestens -18°C eingehalten wird. Je nach ihrer Art und je nach Fettgehalt sind Tiefkühlprodukte unterschiedlich lange lagerfähig. Überlagerte Tiefkühlvorräte verlieren ihre Tiefkühlfrische.

Und nicht zuletzt garantiert nur ein fachgerechtes Auftauen und Zubereiten, dass die tiefkühlfrische Essqualität sowie der volle Nähr- und Vitamingehalt der Tiefkühlvorräte auch auf den Teller kommen.

A la carte-Gerichte rationell zubereiten

In Hotel- und Restaurantküchen ist der Trend und die Notwendigkeit zu systematisieren und zu rationalisieren klar erkannt. Dass damit kein Qualitätsverlust verbunden sein muss, zeigt das neue »à la carte-System» von FRANKE.

Ebenfalls ausgerichtet auf eine möglichst rationelle und schnelle Zubereitung von Gerichten mittels einer kompakten Produktionseinheit, geht es einen Schritt weiter. Neben der Wirtschaftlichkeit und der Rendite wird den Ansprüchen des Gastes, den es schliesslich zu verwöhnen gilt, vollauf Rechnung getragen.

Vier Grundeinheiten bilden das Kernstück des Systems. Drucksteamer, Umluftofen, Salamander und Mikrowellenherd dienen der anspruchsvollen Produktion in Grossküchen. Eine grosse Palette von weiteren Geräten lässt sich der FRANKE-Philosophie entsprechend dazu kombinieren und erweitern. Neben Geräten für die Zubereitung von Speisen gehören dazu auch solche für die Lagerung und für die gepflegte Präsentation an den Ausgabestellen. Alle Elemente sind in rostfreiem Stahl gefertigt und genügen höchsten Anforderungen.

Die aus der Praxis für die Praxis unter Beteiligung von erfahrenen Köchen entwickelten Küchensysteme von FRANKE machen das Kochen leichter und garantieren dem Gastronomiebetrieb eine verbesserte Wirtschaftlichkeit.

Sie lesen im nächsten «Der Fourier»

Die letzte Ausgabe des «Der Fourier» im 1985 bringt die per 1. 1. 86 in Kraft tretenden Neuerungen des OKK. Sie erhalten Informationen zum neuen Transportgutschein, zum Marschbefehl, dem Fünffranken-Urlaubsbillett für alle Angehörigen der Armee und zu der Erhöhung der Unterkunftsentschädigungen. Weitere Neuerungen des EMD werden in dieser und der nächsten Ausgabe Platz finden.