

PROTOKOL O PŘÍPRAVĚ KNEDLÍKU DO RUKY:

- 1 Knedlík do ruky je mražený produkt – trvanlivost je uvedena na obalu.
- 2 Knedlík do ruky má po rozmražení v lednici při maximální teplotě 8°C ještě 6 dní záruku.
- 3 Po rozmražení nelze znovu zmrazit.

MIKROVLNNÁ TROUBA:

- 1 Knedlík do ruky se při kusové přípravě dobře ohřívá v mikrovlnné troubě.
- 2 V mikrovlnné troubě se mražený produkt ohřívá 90 vteřin při nastaveném výkonu 700 až 800W.
- 3 Obal se nepropichuje a nechává se v celku – knedlík vyjměte z obalu až po ohřátí.
- 4 Pokud je Knedlík do ruky již rozmražený, tak je doba přípravy v mikrovlnné troubě max. 60 vteřin.

PÁRA:

- 1 Aby se Knedlík do ruky ohřál na páře, musí být celý rozmražený.
- 2 Na páře se ohřívá 10 až 20 minut (podle přístrojů), vyjmutý z obalu.
- 3 Příprava s pomocí vodní lázně dodané firmou Goldens ČR s.r.o. trvá cca. 20 minut.
- 4 Než se dá napařovat, je vhodné Knedlík do ruky potřít olejem.
- 5 Pokud je Knedlík do ruky dostatečně teplý, tak se dá dobře uchovat v gastronádobě.
- 6 Knedlík do ruky při výdeji, musí dosahovat teploty dle ustanovení zákona ČR.

VÝDEJ:

- 1 Knedlík do ruky se dá konzumovat celý, ale doporučujeme Knedlík do ruky rozpůlit.
- 2 Rozpůlené knedlíky naaranžujte na dezertním talířku, ale i ve speciálním sáčku od výrobce.
- 3 Servírování dvou půlek vypadá vzhledově lépe a zaručí rychlejší zchladnutí středu knedlíku tak, aby se dal rychleji konzumovat.
- 4 Sáček určený k výdeji musí být "povoskovaný", aby se na něj knedlík nelepil.

DOBROU CHUŤ !

ZPESTŘETE PREZENTACI KNEDLÍKŮ DO RUKY

- Knedlíky do ruky s příchutí guláš a vepřozelo ozdobte smaženou cibulkou. Svíčkovou pak můžete vylepšit trochou šlehačky s kompotovanou brusinkou.
- Pro milovníky pikantních chutí přidejte ke gulášovému knedlíku sekané feferonky.
- Podáváte-li Knedlíky do ruky na dezertním talířku, potěšte oko zákazníka špetkou jarní cibulky či sekané petržele.