



KIPPKO



## Braten von Hackfleisch und Hackfleischprodukten

*Vielfältige Technologien ermöglichen breites Produktspektrum*

■ **Diestedde.** Hackfleisch und geformte Hackfleischprodukte sind weltweit auf den Speiseplänen der Menschen zu finden. Unabhängig von der Art des Fleisches (Rind, Schwein, Geflügel, Lamm usw.) sind die Technologien sowohl ähnlich aber gleichzeitig auch vielschichtig. Dabei muss man unterscheiden, ob man als Endprodukt ein lose rollendes, gebratenes und gegartes Hackfleisch oder ein geformtes, gebratenes und gegartes Produkt haben möchte.

### Loose gebratenes Hackfleisch

In der Fertiggerichte- und Convenience-Industrie spielt lose gebratenes Hackfleisch als Halbfabrikat eine immer größer werdende Rolle. Ob als Einlage für Saucen oder als Füllung - abhängig von der Anwendung werden unterschiedliche Brateigenschaften gefordert. So unterschiedlich wie die kundenspezifischen Anforderungen an das Bratgut, so mannigfaltig stellen sich auch die Technologien und Anlagen dafür dar. Lose gebratenes Hackfleisch wird in folgenden Anlagen zubereitet:

- Teflon®-Bratanlage DUBRA
- Kontinuierlicher Industrie-Wok ContiWok
- Kippkochkessel KIPPKO
- Kippbratpfanne



Dabei ist das in der Teflon®-Bratanlage verarbeitete Produkt ein gebräuntes, durchgegartes Fleisch mit geringem Bratverlust, welches allerdings nach der Anlage noch in die gewünschte Größe zerkleinert werden muss.

Der ContiWok zeichnet sich durch ein kräftiges Anbraten und Bräunen des Fleisches aus. Der Bräunungsgrad kann hier beliebig gewählt werden und das Fleisch behält seine lose rollende Charakteristik. Die chargenweise Verarbeitung von Hackfleisch im Kippkochkessel KIPPKO bietet rollendes, geschmortes Produkt, in der Regel zur Weiterverarbeitung in Soßen und Suppen oder Eintöpfen. Die Kippbratpfanne ist wiederum für kleine Chargen verfügbar. Gern steht das Team von Berief zur weitergehenden Erläuterung von Technologien und Produkten zur Verfügung.

### Geformte Hackfleischprodukte

Am weitesten verbreitet sind die geformten Hackfleischprodukte. Ob Hamburger, Frikadelle, Boulette, Fleischpflanzerl, Kebab, Meat Ball oder Köttbullar - die beliebten Produkte sind fast in jedem Land zu finden, natürlich in unterschiedlichen Formen und zubereitet nach landestypischen Rezepturen. Insbesondere die Form der Produkte aber auch spezifische Anforderungen an das Endprodukt geben den Ausschlag für die Wahl des geeigneten Equipments zum Braten / Garen. Im Wesentlichen kann man die folgenden Anlagen zur Herstellung der Produkte aufzählen:

- Teflon®-Bratanlage DUBRA
- Fritteuse
- Heißluftofen
- Kippbratpfanne

Häufig wird dem Heißluftofen eine Teflon®-Bratanlage bzw. eine Fritteuse vorgeschaltet. Wie bei jeder Technologie gibt es bei allen Anla-

gen Vorteile aber auch Limits. Die Teflon®-Bratanlage produziert ein Produkt, welches einem Pfannengebratenem entspricht. Dabei kann auf den Einsatz von zusätzlichem Fett ganz verzichtet werden. Auf Grund des Kontaktbratens ergibt sich ein geringer Verlust und ein ernährungsphysiologisch hochwertiges Produkt, jedoch können keine runden Produkte verarbeitet werden. Eine Fritteuse bräunt Produkte rundherum jedoch ist der Einfluss von Fremdfett zu berücksichtigen, inklusiv dessen Entsorgung. Grundsätzlich ist auch ein Heißluftofen (mit Dampfinjektion) für das Braten geeignet, jedoch wird er hauptsächlich zum Nachgaren nach einer Teflon®-Bratanlage bzw. Fritteuse eingesetzt. Je nach Rezeptur wird gelegentlich ein Dampfgartunnel auch vor einer Teflon®-Bratanlage oder Fritteuse aufgestellt, um die Ausbeute zu erhöhen. Eine Kippbratpfanne bietet sich zum Braten von kleinen Mengen an. ■



DUBRA



ContiWok



Kippbratpfanne

