

Что представляет собой мармит?

Автор: Administrator

09.04.2014 09:36 - Обновлено 10.06.2016 20:08

Довольно часто, когда вы посещаете пиццерии и кафе, можно видеть витрины с готовыми кулинарными блюдами. Они находятся в специальной посуде-емкости. В ней они сохраняются горячими довольно долгое время. Поэтому мармиты являются незаменимыми помощниками кулинаров.

Довольно часто, когда вы посещаете пиццерии и кафе, можно видеть витрины с готовыми кулинарными блюдами. Они находятся в специальной посуде-емкости. В ней они сохраняются горячими довольно долгое время. Поэтому мармиты являются незаменимыми помощниками кулинаров.



Впрочем, [marmity](#) используются не только на витринах для посетителей, но и на кухнях заведений общественного питания. Трудно переоценить полезные качества мармитов. Данные помощники способствуют процветанию бизнеса по общественному питанию, поскольку увеличивают поток клиентов, требующих сытного и горячего питания. Если блюдо многократно разогревать, то это отрицательно сказывается на вкусовых качествах. Повара это знают. Температура уже приготовленного блюда в мармите держится на уровне 60 - 80 градусов Цельсия. Поэтому данный инструмент позволяет избегать дополнительного подогрева. Также плюсом является экономия электричества. Существуют также мармиты, которым не требуется электричество, а температура там поддерживается благодаря использованию специального топлива. Мармиты, как правило, изготавливают из нержавеющей, хромированной стали. Настольные мармиты бывают самых различных габаритов и форм. Они представляют собой нижнюю часть с подогревом, а также съёмный контейнер, который может быть с крышкой или без. Главной разновидностью этих приборов является Чафинг-диш. Данное устройство часто используется при организации фуршетов и шведских столов. Настольные мармиты предназначены для хранения вторых блюд, гарниров, выпечки и каш. Такой мармит обычно прямоугольной формы, вмещает в себя контейнер различных габаритов. На раздаточных линиях используются стандартные мармиты. Они являются модульными блоками, которые разделены на секции. Подобное оборудование включает в свой состав корпус, тэны, пищевые ёмкости. Тэны функционируют, как паровой подогрев, водяная баня или сухой подогрев. Обычно предпочтение отдается водяной бане из-за того, что такой способ не пересушивает блюда. Данный аппарат используется в качестве набора фондю.