

- COMMIS DE CUISINE -

STORA SLÄNG- BOKEN

Direkt från proffsköket





ETT MÅNGSIDIGT REDSKAP

I händerna på en professionell kock blir en kökshandduk av hög kvalitet ett av kökets viktigaste och mest mångsidiga redskap, en ”släng”.

En bra släng ska ha tvättats några gånger så att uppsugningsförmågan är maximal. Vissa slängar kan innehålla 50 procent linne eller fibrer som anses ha antibakteriell verkan. Din släng från Professional Secrets innehåller 100 procent bomull för den överlägsna uppsugningsförmågans skull.

REN OCH VIT

En släng ska inte vara mönstrad i färg. Det ska vara lätt att upptäcka fläckar och föremål – redskap, ingredienser, kryddor eller annat – som eventuellt ligger på den. Väven ska vara greppvänlig och fast och den ska inte bli ”noppig” efter upprepade tvättar.



"Ett extremt användbart
redskap i köket!"

Per Renhed, före detta kock på bland annat F12.

ANVÄND OFTA

Ha alltid en trave med rena, torra slängar liggande när du sätter igång i köket. I restaurangkök händer det att man förvarar dem i kylen för att det är en hygienisk, skyddad och lättillgänglig plats.

Ett arbetspass för en släng:

- I början är slängen ren och torr, en av flera hygieniska redskap i kockens arsenal.
- Under kvällens gång blir den blöt och fläckig men - i händerna på en van kock - inte ohygienisk.
- Mot kvällens slut används den som trasa för att torka rent stationer och verktyg som har gjort sitt.
- Arbetspasset slutar - och börjar om - med att slängen rutinmässigt skickas på tvätt.

”En släng ska vara ren och torr och finnas vid din sida oavsett var du befinner dig”

ANVÄND RÄTT

En släng får inte bli våt! Då leder den värme. Den ska vara ren och torr och finnas vid din sida oavsett var du befinner dig och vad du har för dig i köket. Bäst är att ha den hängande inom nära räckhåll vid midjan. Fäst den i förklädets rem, i bältet eller i bälteshållaren.

Ett trick är att knyta en knut längst ut på slängen för att den ska sitta fast – men den måste lossna lätt när du rycker den med en hand.

Att ha slängen på axeln är stiligt och föredras av många tv-kockar. Per Renhed, före detta kock på bland andra F12 i Stockholm och The Restaurant i London, hävdar att han till slut fick dålig hållning och ryggbesvär av att alltid bära slängen på ena axeln. Gör inte som Per.

ANVÄND TILL

Din släng
har fler
funktioner
än något
annat
verktyg
i köket.





DET HÄR

TORKA HÄNDERNA

Du har förstås tvättat dem, men du kommer att blöta dem konstant när du lagar mat. I ett professionellt kök är det en hederssak att aldrig torka sig på förklädet...

TORKA TALLRIKAR

Inte disken, utan de tallrikar med mat som ska ut till gästerna.

FÖR ATT GREPPA

Slängen ger dig ett stadigare grepp om det mesta som är varmt, kallt, vasst eller halt.

SOM STÄNKSKYDD

När du knäcker skaldjur. Och som skydd för händerna när du öppnar ostron.



GRYTVANTE

Rutinerade kockar ”svischar” slängen runt handen så att de får flera lager torr bomull mellan fingrarna och det heta föremålet. Träna på din svisch.

GRYTUNDERLÄGG

Vik den dubbel för säkerhets skull.

SOM GLIDSKYDD

Under skärbrädan, morteln, skålen, med mera.
Fukta slängen om det behövs.

IMPROVISERAT FÖRKLÄDE

Du ska vara lika ren och snygg som ditt kök. Använd slängen för att täcka generande fläckar på förklädet.

I STÄLLET FÖR PAPPER

Med flera slängar slipper du hushållspapper som smular sig och fastnar i maten när du ska suga upp vatten, köttsafter, fett, med mera.

TORKSTATION

Innan du lägger en färdigvilad köttbit på tallriken, placera den några sekunder på en dubbelvikt släng så att köttsafterna sugts upp.

POMMES FRITES-STATION

Mellan första omgången (160 grader) och andra omgången (180 grader) kan pommesen ligga på en släng – som du sedan tömmer varsamt direkt ner i fritösen.

TORRT SKYDDSTÄCKE

Lägg en ren, torr släng över degar, färdiga bröd, kött matskålar och annat som behöver ett luftigt skydd.

FUKTAT SKYDDSTÄCKE

Fukta en släng med kallt vatten och lägg över grönsaker som ska behålla sin fräschör och över matvaror som inte ska torka när de tinar.

SLÄNG INTE EN SLITEN SLÄNG

Tunna och urtvättade slängar är utmärkta som ångdukar, sildukar, till att slunga sallad, till att förvara rått kött som väntar på tillagning. Den är också utmärkt som hjälpmedel när du ska göra en ballotin (en "rulle" av kött med fyllning och som serveras skivad).



BÄSTA ISKROSSEN

Gör en påse med is av slängen och däng den i bordet, eller bearbeta med en stekpanna. Fungerar även med nötter.

FÖRSTA HJÄLPEN

En ren släng stoppar blod och fungerar utmärkt som bandage. Gör en ispåse av slängen för att kyla blåmärken och brännskador.

FÖR ATT TORKA RENT

Efter att den har fyllt en rad andra funktioner.

VILL DU VETA MER?

Med Professional Secrets får du tips och knep direkt från de duktigaste kockarna i de bästa restaurangköken. Fler produkter och mycket mer kunskap hittar du på:
www.professionalsecrets.com



Nyriken på "PS Kött" och andra appar från oss? Läs mer på vår hemsida eller ladda ner på App Store/Google Play

SKÖTSELRÅD

- Tvätta i minst 60 grader (din PS-släng tål 90). Med lägre gradtal finns risk att bakterier trivs i din släng och sprids vidare i ditt kök.
- Använd inte sköljmedel och inte stärkelse. En släng som kommer i kontakt med mat ska inte ge någon som helst smak.
- Byt släng ofta. En smutsig släng ska inte komma i närheten av mat. En fuktig släng isolerar inte mot värme. En ren och torr släng säger något om dig och ditt kök.



www.professionalsecrets.com
info@professionalsecrets.com
08-704 91 00