



КНИГА РЕЦЕПТОВ

для котлов серии

ОМП, ОМП-В, ОМП-ВК, ОМ2, ОМ2-В, ОМ2-ВК





серии ОМП, ОМП-В и ОМП-ВК



серии ОМ2, ОМ2-В, ОМ2-ВК

Пищеварочный котел – тепловой аппарат для профессиональной кухни, с помощью которого можно быстро приготовить огромный ассортимент различных блюд. В современных пищеварочных котлах есть возможность не только отваривать, но и пассеровать, перемешивать, взбивать и растирать продукты, что значительно облегчает и ускоряет процесс приготовления пищи.

Содержание

Введение

- 02 Особенности выбора пищеварочного котла
- 04 Пищеварочные котлы серии ОМП, ОМП-В, ОМП-ВК
Панель управления
- 07 Пищеварочные котлы серии ОМ2, ОМ2-В, ОМ2-ВК
Панель управления
- 11 Аксессуары к пищеварочным котлам
- 12 Начало работы и ежедневная очистка пищеварочного котла
- 13 Особенности работы с пищеварочными котлами

Рецепты



15 БУЛЬОНЫ



21 СУПЫ



43 ОСНОВНЫЕ БЛЮДА
И ГАРНИРЫ



63 СОУСЫ



73 ДЕСЕРТЫ



83 НАПИТКИ

Введение

На предприятиях общественного питания приготовление супов, бульонов, напитков, гарниров, а также ежедневное кипячение воды подразумевает определенные трудности. Большой объем пищи на обычных плитах приготовить достаточно сложно – кипящая жидкость парит, от кастрюль исходит жар, вода выкипает, а окончательного приготовления блюда приходится ждать достаточно долго. В таком случае абсолютно незаменимым помощником становится пищеварочный котел – тепловой аппарат для профессиональной кухни, с помощью которого можно быстро приготовить огромный ассортимент различных блюд. В современных пищеварочных котлах есть возможность не только отваривать, но и пассеровать, перемешивать, взбивать и растирать продукты, что значительно облегчает и ускоряет процесс приготовления пищи, котлы так же позволяют значительно экономить время, человеческие ресурсы и место на кухне. Подведя к оборудованию необходимые для его работы коммуникации, можно готовить достаточно большое количество пищи в течение длительного времени, при этом сведя энергозатраты к минимуму.

Пищеварочный котел. Что это?

Пищеварочный котел – это емкость из нержавеющей стали с двойными стенками, разработанная по принципу «сосуд в сосуде». Таким образом между стенками котла образуется замкнутое пространство, которое принято называть «рубашкой». Это пространство заполняется водой, вода нагревается, и ее тепло через внутренние стенки варочного сосуда эффективно передается готовящейся пище. Благодаря бесконтактной энергосберегающей конструкции блюда в котле готовятся при установленной температуре, не пригорают и не теряют своих органолептических свойств.

Большой объем, относительно малое время и высокое качество приготовления – основные преимущества котлов, поэтому в них выгодно кипятить воду в больших количествах, готовить супы, основные блюда, бульоны, а также перемешивать пищу.

Особенности выбора пищеварочного котла

В линейке пищеварочных котлов торговой марки Abat можно выделить котлы опрокидываемые и стационарные – отличаются они принципом слива содержимого из варочного сосуда. Стационарные пищеварочные котлы имеют специальный кран на лицевой панели, через который и происходит слив готового продукта. Они предназначены для варки первых и третьих жидких блюд, кипячения воды и молока, подогревания напитков. Опрокидываемый котел же в момент извлечения блюда наклоняется, что происходит благодаря наличию электрического привода (автоматически) либо редуктора (вручную).

Опрокидываемые пищеварочные котлы могут быть с миксером или без миксера. Котлы без миксера – это тепловое оборудование с ограниченной областью применения, они предназначены для подогрева и кипячения жидкостей, варки напитков или приготовления пищи на пару – мантов, пельменей, вареников, котлет, мяса (для этого необходим дополнительный пароварочный комплект), также применяются для приготовления различных блюд, но их перемешивание осуществляется вручную. Котлы же с миксером – это универсальные тепломеханические агрегаты, сочетающие в себе перемешивающее устройство и варочный котел. За счет наличия миксера, позволяющего выполнять перемешивание блюд автоматически, функционал данных котлов значительно шире – например вы можете приготовить картофельное пюре, используя лишь один пищеварочный котел с миксером, без помощи протирочной машины.

Также стоит определиться с энергоносителем – котлы могут работать на электричестве или на газе, и способом управления котлом – он может быть программным или механическим, поскольку котлы с электроприводом оснащены TFT-экраном либо пленочной клавиатурой, а котлы с ручным опрокидыванием имеют аналоговое управление, за исключением котлов серий OMP-B, OMP-BK, также оснащенных пленочной клавиатурой.

За счет того, что в конструкции котлов предусмотрено стационарное подключение к холодной воде и канализации, залив воды в емкость котла и в пароводяную «рубашку» и ее слив из «рубашки» осуществляются автоматически в котлах с электроприводом, в моделях котлов с ручным опрокидыванием залив воды в пароводяную «рубашку» производится вручную.

Емкость – один из основных параметров, на который стоит ориентироваться при выборе котла. Она зависит от пропускной способности предприятия питания, а в линейке пищеварочных котлов торговой марки Abat доступны модели с объемом варочного сосуда 60, 100, 160, 200, 250, 350, или 400 литров.

Важным фактором является алгоритм приготовления, а именно то, как происходит нагрев: прямо или косвенно. Все котлы торговой марки Abat работают по принципу косвенного обогрева – способом «пароводяной рубашки», что полностью исключает подгорание пищи.

Современные модели электрокотлов изготавливают из высококачественной нержавеющей стали, что обеспечивает долгий срок службы пищеварочного оборудования и простой уход, они предназначены не только для приготовления пищи и кипячения воды, но также способны сохранять температуру готового блюда вплоть до его реализации, что является большим преимуществом в сравнении с приготовлением в налитной посуде.

Ниже представлены таблицы с указанием характеристик пищеварочных котлов Abat различных серий

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОТЛЫ:

		МАХ температура продукта	Охлаждение	Миксер	Управление	USB-порт	Программирование	Импорт/экспорт с/на ПК
серия OMP	электропривод	+110°C	+	+	TFT-экран	+	+	+
серия OMP-B серия OMP-BK	электропривод	+125°C	+	+	TFT-экран	+	+	+
серия OM2	электропривод	+110°C	+	+	мембранная клавиатура	+	+	–
серия OM2-B серия OM2-BK	электропривод	+125°C	+	+	мембранная клавиатура	+	+	–
серия O	электропривод	+110°C	–	–	мембранная клавиатура	–	–	–
серия OMP	ручное	+100°C	–	+	аналоговое	–	–	–
серия OMP-B серия OMP-BK	ручное	+125°C	–	+	мембранная клавиатура	–	–	–
серия OP	ручное	+100°C	–	–	аналоговое	–	–	–
серия T	–	+100°C	–	–	аналоговое	–	–	–

ПАРОВЫЕ КОТЛЫ:

		МАХ температура продукта	Охлаждение	Миксер	Управление	USB-порт	Программирование	Импорт/экспорт с/на ПК
серия П	–	+100°C	–	–	аналоговое	–	–	–

В линейке пищеварочных котлов Abat Вы сможете подобрать аппарат, который полностью удовлетворит все Ваши пожелания и поможет осуществить приготовление разнообразных блюд – начиная компотом и заканчивая экзотическим карри!
Abat – простой рецепт успеха!

Пищеварочные котлы серии OM2, OM2-B, OM2-BK и OMP, OMP-B, OMP-BK

Котлы пищеварочные электрические серии OM2, OM2-B, OM2-BK и OMP, OMP-B, OMP-BK с миксером предназначены для приготовления супов, соусов, вторых блюд и гарниров, десертов. В процессе приготовления может быть использован не только режим нагрева, но также функция перемешивания содержимого котла, причем Вы сами можете скорректировать алгоритм вращения миксера и его скорость. Также Вы можете охладить готовое блюдо в котле, если это необходимо, используя функцию охлаждения, либо оставить продукт теплым в ожидании реализации. Выгрузка готового блюда происходит путем опрокидывания варочного сосуда котла, а санитарная обработка после приготовления пищи не занимает много времени благодаря душирующему устройству, поставляемому в комплекте котла. Благодаря наличию крана подачи воды Вы можете осуществить мерный или ручной залив воды в сосуд котла, а так как крышки котлов оснащены защитной решеткой, становится возможным добавлять недостающие блюду ингредиенты, не прерывая перемешивания содержимого пищеварочного котла. Котлы серии OM2, OM2-B, OM2-BK и OMP, OMP-B, OMP-BK имеют несколько модификаций по вместительности - они представлены в объемах 60, 100, 160, 200, 250, 350 и 400 литров. В ассортименте пищеварочных котлов Abat также представлены модели, оснащенные краном для слива готового продукта - это котлы серии OM2 и OMP со сливным краном и котлы серии OM2-BK, OMP-BK. Все котлы данных линеек имеют USB порт для обновления программного обеспечения и переноса программ из памяти контроллера на USB и наоборот.

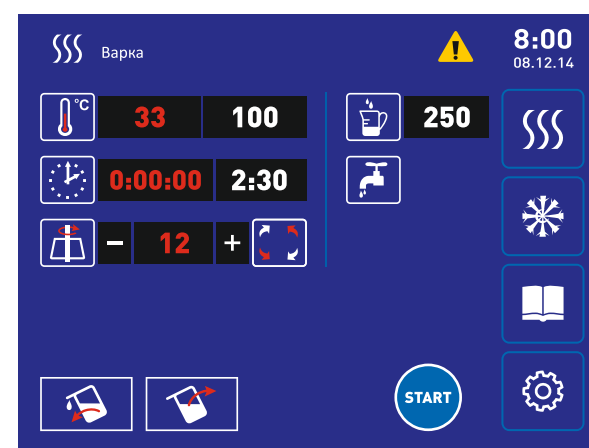
Главное отличие пищеварочных котлов серии OM2 и OMP от котлов серий OM2-B, OM2-BK, OMP-B, OMP-BK (высокотемпературные пищеварочные котлы) заключается в максимально возможной температуре продукта:

	МАХ температура продукта
Серия OM2, OMP	+110°C
Серия OM2-B, OM2-BK, OMP-B, OMP-BK	+125°C

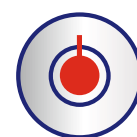
Все котлы имеют пульт управления, с помощью которого происходит выбор режима и установка всех необходимых параметров работы:

- для пищеварочных котлов серии OM2, OM2-B, OM2-BK это электромеханическая панель управления;
 - для линеек OMP, OMP-B, OMP-BK - жидкокристаллический экран с сенсорным управлением.
- Далее представлено описание электромеханической панели управления и сенсорного экрана котлов.

Панель управления котлов серии OMP, OMP-B и OMP-BK



Управление работой котлов серии OMP, а также серий OMP-B и OMP-BK осуществляется с панели управления. Внешний вид жидкокристаллического экрана с сенсорным управлением приведен на рисунке.



Кнопка включения/выключения котла

После нажатия кнопки «Вкл/Откл» происходит загрузка операционной системы и запуск программы



Кнопка режима «Варка»

Нагрев содержимого варочного котла до нужной температуры на номинальной мощности и автоматическое поддержание набранной температуры



Кнопка режима «Охлаждение»

Охлаждение содержимого варочного котла до заданной температуры путем подачи воды из системы водоснабжения в пароводяную «рубашку»




Кнопка режима «Программы»

Выбор ранее сохраненной программы, редактирование ранее созданной программы и создание собственных программ. Для создания собственной программы нажмите и отпустите кнопку режима «Программа»

Для создания новой программы нажмите и отпустите кнопку «добавить»  . В появившемся

окне нажмите и отпустите кнопку «Наименование рецепта». В нижней части экрана появится клавиатура. Наберите наименование блюда. Для сохранения наименования блюда нажмите и отпустите кнопку «Сохранить». Если при вводе наименования рецепта допустили ошибку, нажмите и отпустите кнопку «Сброс» и повторно введите название создаваемого рецепта. Если нет необходимости менять наименование рецепта, нажмите и отпустите кнопку «Закрыть».

Для сохраненного рецепта можете «подключить» фотографию конечного блюда и текст рецепта. Для прикрепления фотографии нажмите и отпустите кнопку «Имя файла картинки» и «Имя файла рецепта». В появившемся окне выберите носитель информации - USB или внутренний диск контроллера, откуда будут скопированы файлы. В списке файлов выберите требуемый файл картинки или текста рецепта и нажмите кнопку «Сохранить»  . Далее на экране появляется окно с пара-

метрами работы программы. Максимальное количество шагов в режиме «Программа» равно четырем.

Для добавления шага нажмите и отпустите кнопку  . Установите режим и параметры работы для выбранного шага.



Кнопка «Сервис»

Предназначена для тестирования узлов работы пищеварочного котла квалифицированными сервисными инженерами

Для управления параметрами режима приготовления предназначены следующие группы кнопок:



Заданная температура продукта

Текущая температура продукта

Символ параметра «Температура»

Диапазон задания температуры от +3 до +120°C для котлов серии OMP
Диапазон задания температуры от +3 до +125°C для котлов серии OMP-B и OMP-BK

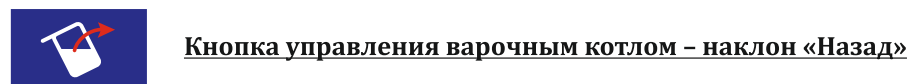
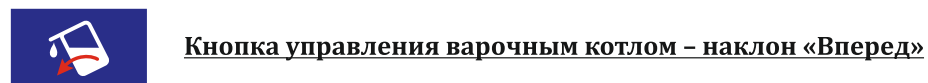


Одновременное редактирование двух и более параметров невозможно. Для редактирования параметра на экране нажмите и отпустите кнопку заданного параметра. В нижней части экрана выводится клавиатура, а поле редактируемого параметра выделяется желтым цветом. Например: для ввода значения параметра «Время», равного 5:15, необходимо последовательно нажать и отпустить кнопки «5», «1» и «5». После ввода нажмите и отпустите кнопку «Сохранить». Если вы ошибочно ввели неверное значение параметра, нажмите и отпустите кнопку «Сброс». Повторите ввод параметра. Если нет необходимости изменять значение параметра, нажмите и отпустите кнопку «Закрыть».



Возможен выбор одного из шести способов перемешивания продукта. Изменить способ перемешивания можно только в режиме «Стоп».

Внимание! Миксер работает только во время выполнения программы и при закрытой крышке котла!




Управление положением варочного котла возможно только при открытой крышке. Если при закрытой крышке котла нажата кнопка управления положением варочного котла, то на экран выводится информационное сообщение «Крышка котла закрыта». При достижении варочного котла крайнего положения так же на экран выводится информационное сообщение.



Для залива определенного объема воды в сосуд пищеварочного котла нажмите на поле «Объем заливаемой воды». В появившемся окне наберите необходимое значение объема заливаемой воды в варочный котел. Нажмите и отпустите кнопку «Сохранить». Если при вводе значения ошибочно ввели неверное значение параметра, нажмите и отпустите кнопку «Сброс». Повторите ввод параметра. Если нет необходимости изменять значение параметра, нажмите и отпустите кнопку «Закрыть».



Кнопка включения ручного залива воды в варочный котел

Нажмите и отпустите кнопку  для начала залива воды в сосуд котла. Чтобы прекратить подачу воды, повторно нажмите и отпустите кнопку . Объем залитой воды будет отображаться в поле «Объем заливаемой воды».



Кнопка состояния ошибки, сигнализирующая о появлении неполадок в работе котла и необходимости их устранения.



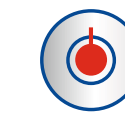
Кнопка включения пищеварочного котла в работу в заданном режиме.

Смена режимов во время работы котла недоступна. Для экстренного отключения котла при аварийной работе предусмотрена кнопка аварийного останова.

Панель управления котлов серии OM2, OM2-B, OM2-BK



Управление работой котлов серии OM2, а также серий OM2-B и OM2-BK осуществляется с панели управления, внешний вид которой приведен на рисунке.



Кнопка включения/выключения котла



Кнопка режима «Нагрев»

Нагрев содержимого варочного котла до нужной температуры на номинальной мощности и автоматическое поддержание набранной температуры.



Кнопка режима «Охлаждение»

Охлаждение содержимого варочного котла до заданной температуры путем подачи воды из системы водоснабжения в пароводяную «рубашку».



Кнопка «Программа»

Выбор ранее сохраненной программы, редактирование ранее созданной программы и создание собственных программ.

В памяти возможно сохранение 50 программ с пятью этапами приготовления в каждой. На каждом этапе возможно создать программу с режимом «Нагрев», «Охлаждение» с параметрами «Температура», «Таймер», режимом перемешивания и определенной скоростью миксера. Для редактирования или создания собственной программы нажмите и отпустите кнопку



в поле режимы. Включается световая сигнализация кнопки «Программа» и кнопки (поле «Программа/Мерный залив»). На индикаторы «Программа/мерный залив» выводится сообщение:

на индикатор текущего параметра («большой» индикатор) выводится номер программы «P01»;
на индикатор заданного параметра («маленький» индикатор) выводится номер этапа.

Для выбора номера программы в поле «Программа/Мерный залив» с помощью кнопок «больше» или «меньше» выберите необходимую программу. После выбора номера программы на индикаторы параметров выводятся последние заданные значения первого этапа программы. По мере необходимости измените режим и значения параметров, выберите способ и скорость перемешивания. Измененные значения (параметры и режим) автоматически сохраняются в памяти котла.

Для просмотра и изменения следующего этапа программы нажмите и отпустите кнопку



в поле «Программа/Мерный залив». После нажатия и отпускания кнопки значение этапа программы («маленький индикатор в

поле «Программа/Мерный залив») начинает мигать. В поле «Программа/Мерный залив» нажмите и отпустите кнопку «больше» – выберите следующий этап. Аналогично первому этапу задайте режим и параметры работы.

Для выхода из режима «Программы» повторно нажмите и отпустите кнопку



в поле режимы, одновременно выключается световая сигнализация кнопки.



Кнопка ручного «Залива воды» в варочный котел

Для включения залива воды в варочный котел нажмите кнопку



– сигнализация залива, значение на индикаторе заданного параметра начинает увеличиваться по мере заполнения котла водой. Для принудительного завершения залива

повторно нажмите и отпустите кнопку



Кнопка выбора редактирования параметра «Температура»

Диапазон задания температуры для котлов серии OM2 составляет от +3 до +120°C, для котлов серий OM2-B и OM2-BK (высокотемпературных) от +3 до +125°C

Для редактирования заданного значения параметра «Температура» нажмите и отпустите



кнопку . Заданное значение параметра (на «маленьком» индикаторе) начинает мигать.

Нажмите и отпустите кнопку «меньше» или «больше» для изменения значения параметра на 1 единицу. При удержании кнопки «меньше» или «больше» более 1 с значение параметра начинает изменяться с шагом в 5 единиц. Если в течении 5 с после начала редактирования параметра не нажимать кнопки «меньше» или «больше», то программа автоматически выходит из режима редактирования параметра. Заданное значение параметра перестает мигать. Если значение параметра было изменено, то при выходе из режима редактирования запоминается последнее измененное значение параметра.



Кнопка выбора редактирования параметра «Таймер»

Диапазон задания таймера - inf (∞) – 0.00 минут-9 часов 59 минут

Для редактирования заданного значения параметра «Таймер» нажмите и отпустите кнопку



Заданное значение параметра (на «маленьком» индикаторе) начинает мигать.

Для изменения значения параметра на величину ±1 нажмите и отпустите кнопку «меньше» или «больше». При удержании кнопки «меньше» или «больше» длительно значение параметра начинает изменяться на величину, кратную 5.

Если после входа в редактирование параметра длительное время не изменяется значение, то программа автоматически выходит из режима редактирования параметра. Заданное значение параметра перестает мигать. При выходе из режима редактирования запоминается последнее измененное значение параметра.

При задании параметра «Таймер», равного inf, работа котла будет выполняться до тех пор, пока оператор не завершит работу. На индикаторе текущего параметра будет идти прямой отсчет времени. Значение параметра «Таймер», равное «inf», невозможно установить для этапов в режиме «Программа».

При задании параметра «Таймер», равного 0.00 в режиме «Нагрев», после нажатия кнопки «Старт/Стоп» программа не будет включать нагрев. После нажатия кнопки «Старт/Стоп» на индикатор панели управления котла будет выводиться информационное сообщение «End» и сопровождаться звуковой сигнализацией.

Для режима «Программа», если значение параметра «Таймер» равно 0.00, этап(ы) приготовления пропускаются.

При задании значения параметра больше 0.00 котел работает в течении заданного времени. На индикаторе текущего параметра отображается обратный отсчет времени от заданной величины.



Кнопка выбора параметра «Программа/мерный залив»

Для входа в режим «Программа» нажмите и отпустите кнопку в поле «Режимы»

Загорается светодиод кнопки параметра



и светодиод кнопки режима



индикаторе текущего значения параметра «Программа/Мерный залив» выводится информационное сообщение «P00» - номер программы. Для выбора номера программы нажмите и отпустите кнопку «больше» или «меньше» параметра «Программа/Мерный залив».

Для выбора номера шага нажмите и отпустите кнопку



в поле параметра «Программа/Мерный залив», при этом значение заданного параметра начинает мигать. Нажмите и отпустите кнопку «больше» или «меньше» для изменения номера шага. При этом на индикаторе параметра «Температура» и «Таймер» выводятся сохраненные значения параметров для данного шага.

Для выхода из режима «Программа» нажмите и отпустите кнопку режима



Для запуска работы по программе нажмите и отпустите кнопку «Старт/Стоп». При этом загорается лампа кнопки



в поле «Программа/Мерный залив» и загорается лампа кнопки «Старт/Стоп». При повторном нажатии кнопки «Старт/Стоп» завершается выполнение режима «Программа».

Для входа в режим «Мерный залив» нажмите и отпустите кнопку



Одновременно включается светодиод, расположенный рядом с кнопкой.


На индикатор текущего значения параметра «Программа/Мерный залив» выводится информационное сообщение «000», на индикатор заданного значения параметра выводится последнее введенное значение параметра.

Для изменения значения параметра повторно нажмите и отпустите кнопку




Значение заданного параметра «Программа/Мерный залив» начинает мигать. Нажмите и отпустите кнопку «меньше» или «больше» для изменения значения параметра на 1 единицу. При удержании кнопки «меньше» или «больше» более 3 секунд значение параметра изменится на 5 единиц. Если в течении 5 секунд после входа в редактирование параметра не нажимается кнопка «меньше» или «больше», то программа автоматически выходит из режима редактирования параметра. При выходе из режима редактирования запоминается последнее измененное значение параметра.

Повторно нажмите и отпустите кнопку для сохранения измененного параметра. Для включения заполнения сосуда водой нажмите и отпустите кнопку «Залив воды» в меню "Режимы".

При повторном нажатии и отпуске кнопки «Залив воды»  залив воды завершается.

При достижении объема залитой воды, равного заданному значению, подача воды автоматически завершается. После завершения залива воды значение объема залитой воды на индикаторе текущего параметра «Программа/Мерный залив» сохраняется. При следующем заливе значение нового объема залитой воды суммируется с ранее залитым значением.

При достижении значения залитой воды, равного объему варочного котла, залив воды блокируется.

Сброс значения залитой воды - нажмите и удерживайте кнопку  более 1 секунды.

Мерный залив возможен, если на панели управления включена световая сигнализация кнопки .



Кнопка выбора способа перемешивания миксера «Вперед»

Миксер постоянно вращается по часовой стрелке.



Кнопка выбора способа перемешивания миксера «Вперед/Пауза»

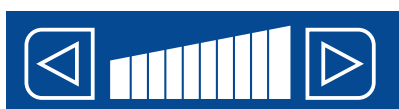
Миксер определенное время вращается по часовой стрелке, а затем останавливается на некоторое время. Далее алгоритм работы повторяется.



Кнопка выбора способа перемешивания миксера «Вперед/Назад»

Миксер вращается по часовой стрелке, затем изменяет направление вращения в противоположную сторону.

Одновременный выбор двух режимов работы миксера невозможен. Выбранный способ перемешивания определяется по световой сигнализации кнопки.



Кнопка увеличения скорости миксера

Световая сигнализация скорости миксера

Кнопка уменьшения скорости миксера


Скорость миксера в зависимости от заданного значения указана в таблице

Светодиод	1	1 и 2	1...3	1...4	1...5	1...6	1...7	1...8	1...9	1...10
Об./мин	12	24	36	48	60	72	84	96	108	120




Кнопки управления положением варочного котла



При нажатии и удерживании кнопки  электропривод приводит варочный котел из вертикального положения в положение наклона.

При отпуске кнопки, если варочный котел не достиг положения максимального наклона, электропривод останавливается и возвращает варочный котел на небольшой угол в сторону вертикального положения.

При достижении варочным котлом положения максимального наклона электропривод автоматически отключается, на индикатор параметра «Температура» на короткое время выводится информационное

сообщение о достижении максимального наклона. Если в момент нажатия кнопки  крышка котла находится в закрытом положении, то на индикатор параметра «Температура» выводится информационное окно, сигнализирующее о необходимости открытия крышки котла.



Кнопка поворота варочного котла в вертикальное положение

При нажатии и удерживании кнопки электропривод приводит варочный котел из наклонного в вертикальное положение. При отпуске кнопки электропривод варочного котла останавливается. При достижении крайнего положения на индикатор параметра «Температура» выводится информационное сообщение.



Кнопка «Пуск/Стоп»- кнопка запуска алгоритма работы выбранного режима или программы пользователя

Для экстренного отключения котла при аварийной работе предусмотрена кнопка аварийного останова.

Аксессуары к пищеварочным котлам

В дополнение к пищеварочным котлам серий ОМ2, ОМ2-В, ОМ2-ВК, ОМП, ОМП-В и ОМП-ВК мы предлагаем следующие аксессуары:



Комплект скребков силиконовых—мягкие силиконовые лопасти плотно прилегают к стенкам варочного сосуда, позволяют счищать остатки продукта со стенок, не оставляя царапин, крепятся к миксеру котла вместо основных пластиковых скребков.



Сито сливное для сцеживания жидкости при опрокидывании варочного сосуда котлов



Взбивальная решетка для перемешивания жидких продуктов, крепится к миксеру котла соответствующего объема.



Полукрышка с перфорацией для быстрого выпаривания жидкости при варке продуктов, требующих приготовления в открытой посуде или при кипячении молока.



Подставка выставочная для установки котлов ОМ2, ОМ2-В, ОМ2-ВК, ОМП, ОМП-В, ОМП-ВК, О для временной демонстрации в выставочных залах.

Начало работы и ежедневная очистка пищеvarочного котла

Перед началом работы внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации пищеvarочного котла, с указаниями по технике безопасности и его элементами управления.

Для того, чтобы начать эксплуатацию пищеvarочного котла, необходимо открыть краны подачи воды к котлу, проверить состояние кнопки аварийного останова – она должна быть в отжатом положении, а затем подать электрическое напряжение к котлу.

Если варочный сосуд находится в наклонном положении, приведите его в вертикальное положение, так как запуск котла в работу возможен только в вертикальном положении.

Откройте крышку, проверьте отсутствие инородных предметов в варочном сосуде, по необходимости установите миксер и надежно его зафиксируйте.

Визуально проконтролируйте включение световой сигнализации кнопки «Вкл/Откл» и включите котел нажатием на вышеуказанную кнопку.

После включения в котлах серий ОМ2, ОМ2-В, ОМ2-ВК, а также серий ОМП, ОМП-В, ОМП-ВК заполнение пароводяной «рубашки» происходит в автоматическом режиме.

Установите режим и параметры работы, откройте крышку и загрузите продукт.

Установите ручку крана сброса давления в положение «Открыто», нажмите и отпустите кнопку «Старт/Стоп» для запуска котла в работу.

При появлении ровной струи пара из воронки установите ручку крана сброса давления в положение «Закрыто».

Во избежание получения термического ожога для управления положением ручки крана используйте перчатки!


После окончания приготовления произведите разгерметизацию пароводяной «рубашки» – для этого кран заливной воронки установите в положение «Открыто» до полного остывания котла. Это необходимо для снятия возникающего разряжения и предотвращения деформации рабочей емкости котла.

После завершения работы произведите очистку котла. Для этого охладите котел до 50 С и приведите его в положение, удобное для санитарной обработки, снимите миксер и помойте его отдельно. Крупные остатки продуктов удалите вручную, залейте в котел воду (1/10 часть от объема котла) и профессиональное жирорастворяющее средство, обработайте все внутренние поверхности мыльным раствором. Для слива раствора максимально наклоните сосуд котла, используя душирующее устройство смойте пену и остатки моющего средства. Протрите внутреннюю поверхность котла чистой мягкой тканью и приведите котел в вертикальное положение, установите миксер. Протрите внешние поверхности котла влажной мягкой тканью, если есть загрязнения.

Будьте осторожны при использовании очищающих средств, остерегайтесь их попадания на кожу или в глаза.

Во избежание получения химического ожога используйте средства индивидуальной защиты (очки, перчатки и др.)!

Особенности работы с пищеvarочными котлами

- Залив воды в пароводяную «рубашку» происходит автоматически;
- для закипания продукта рекомендуется устанавливать температуру, равную 100°C, после закипания температуру рекомендуется снизить до того значения, при котором интенсивность кипения блюда будет умеренной. Для пассерования и обжаривания температуру приготовления установите на 120°C (для котлов серии ОМ2 и ОМП) или на 125°C (для котлов серии ОМ2-В, ОМ2-ВК, ОМП-В и ОМП-ВК);
- при появлении ровной непрерывной струи пара из наливной воронки ручку крана наливной воронки установите в положение «закрыто», после окончания приготовления произведите разгерметизацию пароводяной «рубашки», для чего кран заливной воронки установите в положение «открыто»;
- когда продукт закипел, снизьте температуру нагрева для снижения интенсивности кипения;
- миксер котла работает только при закрытой крышке, при открывании крышки вращение миксера блокируется;
- скорость работы миксера и алгоритм его вращения можно варьировать, подбирая оптимальное значение для каждого блюда;
- чтобы произвести перемешивание блюда либо его составляющих без подогревания, установите невысокую температуру нагрева, к примеру +15°C;
- следите за скоростью вращения миксера и регулируйте ее в зависимости от блюда, для того, чтобы продукт не потерял при перемешивании привлекательный внешний вид и не выплескивался из котла;
- при приготовлении супов, бульонов, компотов миксер устанавливается по усмотрению пользователя;
- защитная решетка позволяет визуально контролировать процесс приготовления и добавлять ингредиенты в блюдо, не прерывая перемешивания;
- охлаждение блюда рекомендуется производить с включенным миксером;
- охлаждение продукта до +3°C возможно только при дополнительном подключении котла к системе охлаждающего агента и создании в «рубашке» котла замкнутой системы, по которой будет циркулировать дополнительно охлажденная вода (подключение через чиллер). При обычном охлаждении продукта максимальная температура охлаждения будет зависеть от температуры подаваемой охлаждающей воды;
- для приготовления блюд или варки овощей, требующих слива отвара, рекомендуется опционально приобретать сливное сито;
- рецепты, представленные в данной книге, рассчитаны на 1 кг выхода готового блюда, значение которого у Вас может незначительно отличаться от указанного в зависимости от исходного качества сырья, интенсивности кипения и продолжительности приготовления;
- итоговое время приготовления блюда зависит от вида и качества используемых ингредиентов;
- указанные данные по настройкам и температурам носят справочный характер и могут потребовать индивидуальной корректировки с учетом свойств конкретного продукта;
- блюда, отмеченные значком , предпочтительнее готовить в высокотемпературных котлах серии ОМ2-В, ОМ2-ВК, ОМП-В или ОМП-ВК.

Куриный бульон

БУЛЬОНЫ

Куриный бульон (интернациональная кухня)

Необходимые функции:



Ингредиенты:

Курица **260 гр**
или кости кур **625 гр**
Морковь **13 гр**
Корень петрушки **11 гр**

Лук репчатый **10 гр**
Вода **1300 гр**
ВЫХОД 1000 мл

Процесс приготовления:

Кости или тушку курицы залейте холодной водой, установите температуру 100°C, дождитесь закипания воды, а затем скорректируйте интенсивность кипения, снизив температуру до 95-98°C и варите бульон до готовности при слабом кипении 1-2 часа. В процессе варки удаляйте с поверхности бульона пену и жир, а за 40-60 минут до готовности добавьте подпеченные овощи (морковь и лук разрежьте на половинки, положите срезом на чистую чугунную сковороду без масла и подпеките до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания) и коренья. Готовый бульон процедите.

Говяжий бульон (темный)

(интернациональная кухня)

Необходимые функции:



Ингредиенты:

Кости говяжьи пищевые **750 гр**
Морковь **15 гр**
Корень петрушки **16 гр**
Лук репчатый **14 гр**
Тимьян **0,5 гр**

Лавровый лист **0,05 гр**
Перец черный горошком **0,5 гр**
Вода **1500 мл**
ВЫХОД 1000 мл

Процесс приготовления:

Сырые кости промойте, нарубите на куски длиной 5-7 см и обжарьте на противне в жарочном шкафу при температуре 160°C с добавлением моркови, петрушки и лука, нарезанных на куски произвольной формы, 1,5 часа. Во время обжаривания кости необходимо переворачивать. Когда кости приобретут светло-коричневый цвет, обжаривание прекратите, а жир, выделившийся из костей, слейте. Обжаренные кости с подпеченными кореньями поместите в котел, залейте горячей водой, установите температуру 100°C, дождитесь закипания воды, а затем скорректируйте интенсивность кипения, снизив температуру до 95-98°C и варите 5-6 часов при слабом кипении, периодически удаляя жир и пену. За час до готовности добавьте специи, готовый бульон процедите.



Рыбный бульон (интернациональная кухня)

Необходимые функции:



по желанию по желанию

Ингредиенты:

Пищевые рыбные отходы (головы, кости, плавники) **750 гр**

Вода **1250 мл**

Корень петрушки **16 гр**

Лук репчатый **14 гр**

ВЫХОД 1000 мл

Процесс приготовления:

Обработанные головы, кости, плавники рыб залейте холодной водой, установите температуру 100°C, дождитесь закипания воды, добавьте свежие овощи, а затем скорректируйте интенсивность кипения, снизив температуру до 95-98°C и варите один час при слабом кипении. Готовый бульон процедите.

Говяжий бульон (светлый) (интернациональная кухня)

Необходимые функции:



по желанию по желанию

Ингредиенты:

Говядина на кости **400 гр**

Лук репчатый **50 гр**

Морковь **40 гр**

Чеснок **8 гр**

Укроп **5 гр**

Петрушка **5 гр**

Стебли сельдерея **15 гр**

Перец черный горошком **3 гр**

Гвоздика **1 гр**

Перец душистый горошком **1 гр**

Лавровый лист **1 гр**

Вода **1300 мл**

ВЫХОД 1000 мл

Процесс приготовления:

Мясо вымойте и залейте холодной водой. Установите температуру 100°C, дождитесь закипания воды, а затем скорректируйте интенсивность кипения, снизив температуру до 95-98°C, продолжайте варить бульон при слабом кипении, по мере необходимости снимайте пену и жир. За час до готовности добавьте в бульон овощи, специи, а также укроп, петрушку и сельдерей. Готовый бульон процедите. Продолжительность варки бульона из говядины на кости составляет 3-4 часа.





Овощной бульон (интернациональная кухня)

Необходимые функции:



по желанию по желанию

Ингредиенты:

Лук репчатый 40 гр	Веточка тимьяна 0,5 гр
Морковь 100 гр	Чеснок неочищенный 6 гр
Лук порей 30 гр	Перец черный горошком 0,05 гр
Корень пастернака 30 гр	Перец черный душистый 0,1 гр
Стебель сельдерея 50 гр	Лавровый лист 0,05 гр
Помидор 45 гр	Вода 1300 мл
Веточка петрушки 1 гр	ВЫХОД 1000 мл
Веточка укропа 1 гр	

Процесс приготовления:

Овощи очистите, промойте и нарежьте некрупными кусками произвольной формы. Сложите в пищеварочный котел, добавьте веточки зелени, неочищенные зубчики чеснока, перец, лавровый лист. Залейте овощи холодной водой, установите температуру 100°C. Как только бульон закипит, скорректируйте интенсивность кипения, снизив температуру до 95-98°C и варите 20-25 минут до мягкости моркови. Процедите бульон через сито, слегка отжимая овощи.

Нибан даши (японская кухня)

Даси (даши) – это бульон, который является основой многих блюд японской кухни, таких как супы, соусы и тушёные блюда (Нимоно). Другое название Даси – «Премьер бульон».

Первый компонент, используемый для приготовления «Премьер бульона», это стружка из сушеного полосатого тунца Кацуо (Бонито), которая называется Кацу-боси (Katsuobushi). Также для бульонов Даси используют такие ингредиенты как водоросль Комбу или сушеные грибы Сиитаке (Шиитаке). Комбу – это кожистые морские водоросли, которые поставляются в виде больших листьев.

Японский Даси лучше всего использовать на следующий день после приготовления. Хранить бульон следует в закрытой емкости. Он может храниться в холодильнике в течение нескольких дней. Различные типы бульона Даси готовят для определенных нужд.

Ичибан даси (Ichiban Dashi) («Первый бульон») – для прозрачных супов, супов с лапшой или соусов.

Нибан даси (Niban Dashi) («Второй бульон») – для тушения овощей или мяса.

Нибоси даси (Niboshi Dashi) – для Мисо супа, Нимоно и пр.

Комбу даси (Kombu Dashi) – для Набэмоно, Нимоно и Мисо супа.

Сиитаке даси (Shiitake Dashi) – для Нимоно и многого другого.

Необходимые функции:



по желанию по желанию

Ингредиенты:

Уже использованные для приготовления порции бульона Ичибан даси:
 водоросли Комбу **10 гр** и стружка Кацу-боси **10 гр**
 Водоросли Комбу свежие **5 гр**
 Стружка Кацу-боси **5 гр**
 Вода **1100 мл**
ВЫХОД 1000 мл

Процесс приготовления:

Поместите использованные ранее в первом бульоне ингредиенты и новую порцию водорослей в котел, залейте воду, установите температуру 100°C. Добавьте стружку Кацу-боси, как только вода закипит. Бульон должен слегка кипеть в течение 10 минут, для этого скорректируйте интенсивность кипения, снизив температуру до 95-98°C. Периодически снимайте пену, которая поднимается на поверхность. Через 10 минут выключите нагрев, охладите бульон на воздухе либо с помощью функции «Охлаждение» до 20°C, процедите через сито, покрытое тонкой тканью или марлей и отправьте в холодильник до использования.

Суп грибной

СУПЫ

Суп грибной (интернациональная кухня)

Необходимые функции:



по желанию по желанию

Ингредиенты:

Грибы белые свежие
или любые другие **260 гр**
Картофель **400 гр**
Морковь **50 гр**
Лук репчатый **40 гр**
Лук-порей **25 гр**

Помидоры свежие **90 гр**
Масло растительное **10 гр**
Бульон или вода **650 мл**
Соль
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Картофель и овощи нарежьте кубиками. Лук, морковь спассеруйте на растительном масле. Вместе с овощами можно спассеровать мелко нарезанные ножки грибов. В котел залейте воду или бульон, установите температуру 100°C, дождитесь закипания воды, а затем засыпьте нашинкованные шляпки свежих грибов и варите 20-30 минут, предварительно уменьшив интенсивность кипения, снижая температуру до 95-98°C, добавьте картофель, доведите суп до кипения, введите пассерованные овощи и ножки грибов. За 5-10 минут до готовности супа добавьте помидоры, нарезанные дольками, специи, соль.

Суп гороховый (интернациональная кухня)

Необходимые функции:



по желанию по желанию

Ингредиенты:

Горох лущеный **140 гр**
Морковь **50 гр**
Корень петрушки **12 гр**
Лук репчатый **45 гр**
Лук-порей **25 гр**
Грудинка копченая свиная **80 гр**

Бульон мясной **800 гр**
Перец черный душистый **1 гр**
Лавровый лист **0,05 гр**
Соль
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Горох переберите, промойте и уложите в холодную воду на 3-4 часа, затем отварите в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. В котел залейте мясной бульон, установите температуру 100°C. В кипящий мясной бульон заложите подготовленный горох, дождитесь повторного закипания бульона и при необходимости скорректируйте интенсивность его кипения, снизив температуру до 95-98°C, продолжайте отваривание до готовности гороха. За 15-20 минут до окончания варки добавьте пассерованные овощи и свиную грудинку, соль и специи.



Щи из свежей капусты с картофелем (русская кухня)

Необходимые функции:



Ингредиенты:

Капуста белокочанная **250 гр**
 Картофель **160 гр**
 Морковь **50 гр**
 Корень петрушки **10 гр**
 Лук репчатый **45 гр**

Помидоры свежие **90 гр**
 Масло растительное **10 гр**
 Бульон мясной **750 мл**
 Соль
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Капусту нашинкуйте, а картофель нарежьте дольками. Бульон залейте в котел, установите температуру 100°C. В кипящий бульон заложите капусту, повторно доведите до кипения и только затем поместите в щи картофель, снова доведите суп до кипения, а затем скорректируйте интенсивность кипения, снизив температуру до 95-98°C. Тертую морковь, нарезанный полукольцами лук и корень петрушки спассеруйте на растительном масле, а затем добавьте в щи. За 5-10 минут до окончания варки необходимо добавить соль, а также нарезанные дольками помидоры.

Борщ украинский (украинская кухня)

Необходимые функции:



Ингредиенты:

Свекла красная **150 гр**
 Капуста белокочанная свежая **100 гр**
 Картофель **200 гр**
 Морковь **50 гр**
 Корень петрушки **20 гр**
 Лук репчатый **30 гр**

Масло растительное **10 гр**
 Сахар **10 гр**
 Уксус 3% **10 гр**
 Перец болгарский **25 гр**
 Сало шпик **10 гр**
 Чеснок **4 гр**

Томатное пюре **25 гр**
 Бульон или вода **700 мл**
 Корриандр **0,5 гр**
 Семена укропа **0,5 гр**
 Соль
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Свеклу натрите на терке, добавьте сахар, томатное пюре и тушите до готовности с добавлением небольшого количества бульона. За 15 минут до готовности свеклы добавьте уксус. Нашинкованную морковь и коренья, нарезанный полукольцами лук спассеруйте на растительном масле. В котел залейте бульон, установите температуру 100°C. В кипящий бульон заложите нарезанный кусочками картофель, дождитесь повторного закипания, добавьте нашинкованную капусту и варите, уменьшив интенсивность кипения, в течение 10-15 минут при температуре 95-98°C. Затем добавьте тушеную свеклу и пассерованные овощи. За 5-10 минут до готовности борща заложите сладкий перец, соль и специи. Готовый борщ перед подачей можно заправить салом шпик, растертым с чесноком. Борщ рекомендуют подавать с мясом (говядиной или свиной), сметаной и посыпать мелко нарезанной зеленью. Отдельно можно подать пампушки с чесноком. Приятного аппетита!





Рассольник петербургский (русская кухня)

Необходимые функции:



по желанию по желанию

Ингредиенты:

Картофель **200 гр**
 Крупа перловая **30 гр**
 Морковь **50 гр**
 Лук репчатый **25 гр**
 Огурцы соленые **65 гр**
 Томатное пюре **30 гр**
 Масло растительное **10 гр**

Фасоль **100 гр**
 Бульон мясной **700 мл**
 Перец черный горошком **0,5 гр**
 Лавровый лист **0,05 гр**
 Соль
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Перловую крупу промойте несколько раз, меняя воду. Крупу заложите в кипящую воду и варите до полуготовности. Отвар слейте, а крупу промойте. Фасоль промойте и отварите до полуготовности. В пищеварочный котел залейте мясной бульон, установите температуру 100°C. После закипания заложите в бульон подготовленную перловую крупу вместе с картофелем, отварную фасоль, дождитесь повторного закипания и скорректируйте интенсивность кипения, при необходимости снизив температуру до 95-98°C. Морковь и лук пассеруйте, соленые огурцы нарежьте соломкой и припустите в небольшом количестве бульона или воды. Подготовленные овощи заложите в бульон, когда картофель будет сварен до полуготовности, за 5-10 минут до окончания варки введите в суп пассерованное томатное пюре, специи и соль.

Куриный суп с лапшой (интернациональная кухня)

Необходимые функции:



по желанию по желанию

Ингредиенты:

Курица 220 гр	• Вода 950 мл	Масло сливочное 20 гр
Лапша домашняя 40 гр:	• Соль 1 гр	Вода 950 мл
• мука пшеничная высшего сорта 35 гр	Морковь 100 гр	Укроп сушеный 10 гр
• мука пшеничная на подпыл 2,4 гр	Корень петрушки 40 гр	Соль
• яйцо куриное 10 гр	Лук репчатый 60 гр	ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

В холодную воду введите сырые яйца, соль, перемешайте, добавьте муку и замесите крутое тесто, которое необходимо выдержать 20-30 минут для набухания клейковины. Куски теста выложите на стол, посыпанный мукой, и раскатайте на пласты толщиной 1-1,5 мм. Пересыпанные мукой пласты теста сложите друг на друга и нарежьте на полоски шириной не более 35-45 мм, которые, в свою очередь, разрежьте поперек полосками шириной не более 3-4 мм или соломкой. Лапшу разложите на посыпанный мукой стол или поднос слоем не более 10 мм и подсушите 2-3 часа.

Залейте в котел бульон, полученный при варке курицы (промытую тушку курицы залейте холодной водой, доведите до кипения и варите 1 час, готовую курицу отложите, а бульон процедите), установите температуру 100°C, засыпьте к бульону подготовленную домашнюю лапшу. Когда бульон закипит, добавьте овощи: морковь и корень петрушки, репчатый лук, нарезанный полукольцами, скорректируйте интенсивность кипения, снизив температуру до 95-98°C, варите суп до готовности лапши. Подавайте суп с кусочком отварной курицы.





Сливочный суп с семгой

(норвежская кухня)

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Филе семги без кожи и костей **300 гр**
Картофель **120 гр**
Помидоры **180 гр**
Морковь **130 гр**
Лук- порей (белая часть) **100 гр**
Сливки 20% **500 мл**

Рыбный бульон **500 мл**
Масло растительное **30 гр**
Перец белый молотый
Соль
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Лук-порей нарежьте колечками, морковь очистите и нарежьте кубиком. Очищенный картофель и семгу нарежьте средними кубиками. Помидоры ошпарьте в кипятке, снимите кожицу и так же нарежьте крупным кубиком. Установите температуру 120°C или 125°C (для высокотемпературных моделей котлов) и залейте в пищеварочный котел растительное масло. В разогретом масле пассеруйте порей, затем добавьте морковь и продолжайте пассерование при скорости вращения миксера 30 об/мин. К овощам влейте рыбный бульон и доведите до кипения. Добавьте картофель, дождитесь закипания супа и скорректируйте интенсивность кипения, снизив температуру до 95-98°C. Продолжайте варить до полуготовности картофеля, затем добавьте семгу, томаты, влейте сливки, добавьте соль и перец и готовьте суп до мягкости картофеля.

Молочный суп с лапшой

(интернациональная кухня)

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Молоко **700 мл**
Вода **220 мл**
Лапша (макаронные изделия, лапша домашняя, вермишель) **80 гр**

Масло сливочное **10 гр**
Сахар **10 гр**
Соль
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Лапшу отварите в воде до полуготовности, слейте воду. В пищеварочный котел залейте воду и молоко, установите температуру 100°C, дождитесь закипания молочной смеси и опустите в нее макаронные изделия. После повторного закипания жидкости скорректируйте интенсивность кипения, снизив температуру до 95-98°C, и продолжайте варить суп до готовности лапши, постоянно помешивая, установив скорость вращения миксера на 20 об/мин. В конце варки добавьте соль и сахар, при подаче заправьте суп маслом.

Буйабес – это наваристый рыбный суп с добавлением различных специй. Родиной рецепта считается французский город Марсель, а его создателями – марсельские рыбаки, которые варили этот суп из того, что осталось после улова и продажи рыбы.

В современной Франции суп буйабес является национальным блюдом и визитной карточкой страны для туристов. Поскольку сегодня суп готовится из дорогих ингредиентов, его подают в ресторанах высокого класса.

Существует множество рецептов этого блюда – все они готовятся по схожей технологии, но с разными ингредиентами, однако марсельский рецепт наиболее близок к первоначальному.

Три кита супа буйабес

Есть три дополнения к буйабесу, без которых нельзя обойтись: это букет гарни, соус «Руй» и крутоны.

1. **Букет гарни** – это настоящий букетик из связанных вместе ароматных трав: обязательно петрушки, лаврового листа и тимьяна; дополнительно можно использовать базилик, сельдерей, кервель, чабер, розмарин, эстрагон; букет гарни также может включать корешки петрушки, моркови, сельдерея, зеленого и репчатого лука. Часто эти специи помещают в мешочек из хлопчатобумажной материи, который вынимают из супа в конце приготовления.

2. **Соус «Руй»** – это практически майонез, но обогащенный ароматическими добавками. В марсельском варианте рецепт предлагает использовать масло оливы, шафран, чеснок, желток яйца, острый красный перец чили или кайенский, морскую соль. Существуют рецепты с добавлением лимонного сока, горчицы, порошка паприки или черного перца, базилика, белого вина, апельсиновой цедры. Соус «Руй» положено подавать к рыбным блюдам, а для супа буйабес это обязательный спутник.

3. **Крутоны** – гренки из багета с сыром, поджаренные на масле и подсоленные. Их можно макать в соус и закусывать суп.



Буйабес — марсельский рыбный суп (французская кухня)

Необходимые функции:



по желанию

Процесс приготовления:

Почистите, выпотрошите и промойте мелкую рыбку, тушки залейте лимонным соком и оставьте на 15 минут.

В варочный сосуд котла залейте воду, установите температуру 100°C, дождитесь закипания воды и поместите в котел оставшиеся от рыбной мелочи головы, плавники и хвосты, а также букет гарни, варите 20 минут. Рыбный бульон процедите от плавников, голов, хвостов и специй.

Филе белых рыб промойте и крупно порежьте. Процеженный рыбный бульон верните в котел, снова установите температуру 100°C. В кипящий бульон добавьте рыбное филе, тушки мелкой рыбы, кольца кальмаров, креветки в панцире, морские гребешки, а также мидии, варите 10 минут. Бульон снова процедите, готовые рыбные продукты отложите в сторону.

Установите нагрев на 120°C или 125°C (для высокотемпературных моделей котлов), залейте в емкость котла оливковое масло и разогрейте его. К маслу засыпьте нарезанные полукольцами лук и морковь, мелко измельченный чеснок и очищенные от кожуры помидоры, порезанные дольками, обжаривайте овощи, помешивая (скорость вращения миксера 25 об/мин), а затем залейте рыбным бульоном, миксер отключите. Варите суп до готовности овощей, а в конце варки добавьте рыбные продукты и отключите нагрев. Суп должен настояться 10-20 минут, затем его можно подавать с соусом и крутонами.

Крутоны: поджарьте багет с двух сторон на сливочном масле, посыпьте тертым сыром и дайте сыру расплавиться.

Соус «Руй»: взбейте яичный желток с горчицей, добавьте оливковое масло. Смешайте кайенский перец, соль, шафран, лимонный сок, мелко рубленый чеснок со масляной смесью, хорошо перемешайте до однородной эмульсии.

Ингредиенты:

5 видов филе белой рыбы 240 гр
Мелкая рыбка разных видов 215 гр
Мидии с ракушкой 100 гр
Тигровые креветки в панцире 150 гр
Кольца кальмаров 180 гр
Морской гребешок 200 гр
Помидоры 100 гр
Лук репчатый 50 гр

Морковь 50 гр
Чеснок 20 гр
Сок лимона 30 гр
Масло оливковое 40 гр
Вода 800 мл
Соль
ВЫХОД 1000 гр

Для букета гарни:

Зелень петрушки 20 гр
Лавровый лист 0,05 гр
Тимьян 10 гр

Для крутонов:

Багет 200 гр
Масло сливочное 100 гр
Сыр 100 гр

Для соуса «Руй»:

Желток яичный 16 гр
Лимонный сок и цедра лимона
измельченная 10 гр
Шафран 3 тычинки
Перец черный 0,15 гр

Горчица дижонская 10 гр
Масло оливковое 200 мл
Чеснок 2 гр
Соль
Перец кайенский

Биск из креветок



Биск из креветок (французская кухня)

Биск, бискую (фр. bisque) – блюдо южнофранцузской, каталонской и корсиканской кухни, распространенное во всем западном Средиземноморье. Биск прекрасно известен также в креольской и каджунской кухнях Луизианы. По некоторым сведениям слово «биск» этимологически связано с испанской провинцией Бискай. Биск – гладкий сливочный суп, основанный на бульоне из ракообразных (включая головы, панцири). Он может быть приготовлен из омаров, крабов, креветок, раков. В оригинальном супе более мелкие ракообразные измельчаются до пасты, а кусочки крупных остаются в супе.

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Креветки в панцире 800 гр	Бasilik 50 гр	Помидоры 70 гр
Сливки 33% жирности 400 мл	Имбирь 10 гр	Шафран 1 гр
Белое сухое вино 100 мл	Эстрагон 5 гр	Вода 800 мл
Сельдерей 100 гр	Масло сливочное 100 гр	Перец черный
Лук шалот 50 гр	Томатная паста 50 гр	Соль
Шампиньоны 100 гр	Паприка 5 гр	ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Креветки очистите от панциря и обжарьте на сливочном масле на раскаленной сковороде. В котел поместите сливочное масло и установите нагрев на 120°C или 125°C (для высокотемпературных моделей котлов), когда масло растопится, обжарьте в нем креветочные панцири до красноты. Панцири необходимо перемешивать, поэтому скорость вращения миксера установите на 25 об/мин. К панцирям добавьте крупно нарезанные овощи: сельдерей, лук-шалот, шампиньоны, томаты, также влейте белое вино, продолжайте перемешивание. Когда вино выпарится, отключите миксер, залейте к овощам воду, доведите до кипения, добавьте томатную пасту и уменьшите интенсивность кипения супа, снизив температуру до 95-98°C. Через 20 минут варки добавьте к супу крупно нарезанный имбирь и веточки базилика, оставьте вариться еще на 20 минут, а затем процедите суп через сито. Овощи и панцири больше не понадобятся. Получившийся бульон верните в котел, добавьте к нему сливки и паприку, эстрагон, растертый с солью шафран и доведите суп до кипения, установив температуру 100°C. При подаче креветки уложите в центр тарелки, залейте бульоном, украсьте эстрагоном и черным перцем. Подавать можно с гренками и ложкой сметаны. В другом варианте супа овощи и панцири, на основе которых приготавливался бульон, пробиваются с помощью блендера в пюре, добавляются к бульону. Далее суп-пюре необходимо довести до кипения вместе со сливками, добавить соль и шафран. При подаче так же, как и в первом случае обжаренные креветки необходимо залить супом-пюре и подавать с гренками. Выход блюда, соответственно, увеличивается.



Вишисуаз (французская кухня)

Вишисуаз – это традиционный парижский суп из лука-порей, картофеля и сливок, превращенный в пюре и поданный холодным с гарниром из рубленого зеленого лука. Вишисуаз был придуман совсем не во французском городе Виши, а в Нью-Йорке, поваром «Ритц-Карлтона» в начале прошлого века. Повар взял классический парижский суп из порея, который едят горячим, превратил его в пюре и подал холодным, снабдив названием, отсылающим к известному французскому курорту.

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Лук-порей **500 гр**
Картофель **400 гр**
Лук репчатый **100 гр**
Лук зеленый **50 гр**
Бульон куриный **800 мл**

Сливки 20 % жирности **200 мл**
Масло сливочное **100 гр**
Перец белый молотый
Соль
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

В котел поместите сливочное масло и установите нагрев на 120°C или 125°C (для высокотемпературных моделей котлов). В расплавленном сливочном масле обжарьте мелко нарезанный репчатый лук до мягкости, скорость работы миксера при этом установите на 30 об/мин. Затем добавьте нарезанный полукольцами лук-порей и обжаривайте до мягкости порея. Далее необходимо добавить к луку картофель, так же нарезанный кубиком, бульон, соль и перец, миксер при этом отключите. Доведите суп до кипения и варите до готовности картофеля. При необходимости скорректируйте интенсивность кипения, снизив температуру до 95-98°C. Когда овощи будут полностью готовы, отключите нагрев и включите функцию «Охлаждение», температуру установите на 20°C, скорость вращения миксера 45 об/мин. В охлажденный суп введите холодные сливки и взбейте вишисуаз с помощью погружного блендера до пюреобразного состояния. Можно протереть суп через мелкое сито. Вишисуаз можно сервировать мелко нарубленным зеленым луком, но во французской традиции его часто подают с салатом из слегка обжаренных с чесноком креветок и мелко нарубленного фенхеля, смешанного с лимонным соком и оливковым маслом. Еще один вариант гарнира – нарубленные мелкими кубиками огурцы с зеленым луком и сметаной. Огурцы для такого салата лучше предварительно очистить от кожицы, чтобы их нежная текстура сливалась с кремовой текстурой супа.

Чаудер



Чаудер с треской и кукурузой (американская кухня)

Чаудер – это суп, без которого нельзя представить американскую домашнюю кухню. Происхождение свое чаудер ведет из прибрежных городков Новой Англии, с так называемого среднего запада США, где свежие съедобные ракушки – обычная еда вроде картошки. И суп из этих ракушек с добавлением бекона, соленых крекеров и сливок готовят там с давних пор. Однако сегодняшнее разнообразие рецептов чаудера Новой Англией не исчерпывается. Чаудер готовят во всех штатах США, и каждый штат привносит в традиционный рецепт что-то свое. Например, в манхеттенском чаудере нет сливок, зато есть помидоры, а в Сан-Франциско чаудер варят на рыбном бульоне и с таким количеством вкуснейшей океанической рыбы, что он становится похож на французский буайбес. В штате Вирджиния принято варить кукурузный чаудер во время созревания урожая кукурузы, а в Нью-Мексико чаудер щедро приправляют чили, в Нью-Йорке чаудер традиционно варят из консервов – из бульона с моллюсками в банке, из кукурузы в банке, из крекеров в пачке и из сливок в пакете.

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Филе трески **200 гр**
Ракушки **200 гр**
Кукуруза свежая в зернах **100 гр**
Лук зеленый **30 гр**
Бекон **50 гр**
Картофель **150 гр**
Чеснок **5 гр**
Мука пшеничная **30 гр**

Молоко **400 мл**
Бульон куриный **400 мл**
Сливки 10% жирности **60 мл**
Тимьян **5 гр**
Перец черный молотый
Соль
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Установите температуру на 120°C или 125°C (для высокотемпературных моделей котлов), ломтики бекона поджарьте до хруста, а когда бекон остынет, разломайте его на кусочки. На жире, выделившемся после приготовления бекона, обжарьте тонко нарезанные белые части луковых стеблей с чесноком, затем всыпьте муку, готовьте еще 2 минуты, тщательно перемешивая со скоростью миксера, равной 40 об/мин. К луковой смеси добавьте картофель, порезанный кубиками, молоко и куриный бульон, тимьян, соль и перец, миксер при этом отключите. Доведите суп до кипения, при необходимости скорректируйте интенсивность кипения, снизив температуру до 95-98°C, и варите до полуготовности картофеля, после чего добавьте в чаудер кукурузные зерна, рыбное филе, нарезанное на кусочки, обжаренный бекон и варите суп еще 5 минут. В конце варки влейте в суп сливки и добавьте зеленый лук, снова доведите его до кипения и подавайте. Чаудер с треской и кукурузой можно украсить ломтиками бекона и зеленым луком.

Минестроне

Минестроне (итальянская кухня)

Минестроне – это легкий овощной суп и одно из наиболее известных итальянских блюд наряду с пиццей, равиоли и прошутто. В классическом рецепте используется овощной бульон, а овощи должны быть только сезонными. Сегодня требования к супу не такие строгие и приготовить минестроне легко в любое время года. Варить его можно на мясном бульоне, например из окорока на кости с добавлением панчетты. В качестве специй удобно использовать готовую смесь итальянских трав. Особенно вкусным суп получается, если добавить в него виноградное вино и песто. Подают блюдо с обжаренными в чесночном масле сухарями и свежей зеленью.

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Цветная капуста 200 гр
Помидоры 150 гр
Картофель 150 гр
Тыква 130 гр
Фасоль бобовая 100 гр
Зеленый горошек 100 гр
Лук-порей 80 гр
Панчетта 110 гр
Кабачки 50 гр
Лук репчатый 50 гр
Морковь 50 гр

Сельдерей 30 гр
Оливковое масло 60 гр
Розмарин 6 гр
Петрушка 5 гр
Чеснок 3 гр
Лавровый лист 0,05 гр
Вода 700 мл
Мускатный орех
Перец черный молотый
Соль
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Помойте и высушите все овощи. Розмарин и лавровый лист туго свяжите. Очистите тыкву от кожуры, удалите семена и волокнистую мякоть. Тыкву и кабачок порежьте кубиком. Цветную капусту разделите на соцветия. Белую часть лука-порея нарежьте тонкими кольцами, а панчетту – кубиками. Очищенный картофель и помидоры с удаленной кожицей и плодоножкой также нарежьте кубиком. Морковь без кожицы, сельдерей и лук нарежьте как можно мельче, петрушку – крупно. Залейте в варочный сосуд котла оливковое масло, установите температуру на 120°C или 125°C (для высокотемпературных моделей котлов), скорость вращения миксера – 20 об/мин. На разогретом масле обжарьте морковь, лук и сельдерей в течение 7-8 минут. Добавьте раздавленный чеснок, панчетту и букетик пряных трав. Через 5 минут добавьте кольца лука-порея и 50 мл воды, тушите на медленном огне около 10 минут. Затем добавьте тыкву и фасоль, варите блюдо при 95-98°C еще 10 минут. Далее следуют картофель, цветная капуста, кабачки, мускатный орех, соль и перец. Функцию перемешивания отключите, полученную овощную смесь варите примерно 5-6 минут, затем добавьте зеленый горошек и помидоры, залейте оставшейся водой и накройте крышкой. Готовьте минестроне при температуре 95-98°C около 30 минут, выньте чеснок и букет трав и тушите еще 15 минут. За минуту до окончания варки добавьте зелень петрушки. Если вы предпочитаете более жидкие супы, то добавьте к готовому минестроне немного кипяченой воды.

В Италии перед подачей суп сбрызгивают оливковым маслом или посыпают натертым пармезаном.



Том ям кунг (тайская кухня)

Визитной карточкой тайской кухни является остро-кислый суп на основе куриного бульона с креветками, курицей, рыбой или другими морепродуктами Том Ям. Но тайцы добавляют в название пояснительные слова, по которым можно узнать с чем приготовлен суп. Например, слово «кунг» – значит, что суп с креветками; «кхай» – с курицей; «пла» – с рыбой.

Вариаций приготовления горячего супа очень много, у каждой хозяйки в Таиланде свой рецепт, в который она вкладывает частичку своего мастерства и души, но все эти варианты объединяют практически одинаковые ингредиенты.

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Бульон куриный **900 мл**
Листья кафрского лайма **3 гр**
Корень галангала **30 гр**
Лимонное сорго **50 гр**
Тайский перец чили **5 гр**
Паста для супа Том ям **40 гр**
Лайм **90 гр**
Рыбный соус **50 гр**

Шампиньоны **200 гр**
Креветки тигровые или королевские **200 гр**
Томаты черри **100 гр**
Масло растительное **20 гр**
Кинза свежая **10 гр**
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Залейте в варочный сосуд котла растительное масло, установите температуру нагрева на 120°C или 125°C (для высокотемпературных моделей котлов). На разогретом растительном масле обжарьте пасту для Том яма в течение минуты, перемешивая со скоростью вращения миксера 25 об/мин. Через минуту отключите миксер, добавьте куриный бульон и доведите до кипения.

Корень галангала и лимонное сорго нарежьте крупными кусками, перец чили очистите от семян и нарежьте тонкими колечками. В кипящий бульон добавьте корень галангала, лимонное сорго, перец чили, листья кафрского лайма и оставьте вариться при 95-98°C на 15 минут. Спустя время добавьте рыбный соус и сок лайма, далее – нарезанные на 4 части шампиньоны и варите 2 минуты, в последнюю очередь добавьте очищенные креветки и нарезанные пополам помидоры черри. При подаче украсьте Том ям нарубленной кинзой.

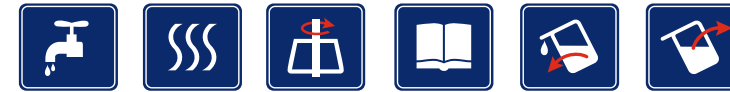
Том Кха Кай



Том Кха Кай (тайская кухня)

Том Кха Кай, острый суп родом из Лаоса и Таиланда, готовят его с кокосовым молоком, курицей, разнообразием овощей, трав и специй. Том Kha Kai в переводе с тайского звучит как «суп из курицы и галангала». Kha – это корень галангала, традиционно используемый в качестве ароматизатора, а Kai – это курица. В Таиланде традиционный Том Кха Кай готовят из неочищенной от кожи куриной грудки. Более того, в блюдо добавляются практически все органы, лапы и даже кровь, благодаря чему суп имеет более насыщенный и интересный вкус.

Необходимые функции:



по желанию по желанию

Ингредиенты:

Бульон куриный 160 гр
Вода 160 гр
Острая паста 20 гр
Сахар тростниковый 20 гр
Молоко кокосовое 480 гр
Галанагал 20 гр
Лемонграсс 30 гр
Филе курицы 250 гр

Шампиньоны 100 гр
Помидоры черри 100 гр
Лук 80 гр
Кинза 30 гр
Рыбный соус 20 гр
Листья каффир-лайма 1 гр
Сок лайма 10 гр
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Смешайте воду, бульон и кокосовое молоко, добавьте нарезанные небольшими кусочками лемонграсс и галангал, установите температуру в продукте, равную 100°C и доведите смесь до кипения. Добавьте нарезанное на кусочки куриное филе, нарезанные на четыре части шампиньоны и лук, сок лайма, рыбный соус, острую пасту и сахар, уменьшите нагрев до 95-98°C и варите до готовности курицы 5-10 минут, затем добавьте томаты черри и листья кафрского лайма, готовьте еще минуту. Подавайте суп, украсив нарубленной кинзой.

Пюре картофельное



Пюре картофельное (интернациональная кухня)

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Картофель **1200 гр**
Молоко **160 мл**
Масло сливочное **20 гр**
Вода **800 мл**
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Залейте воду в варочный сосуд котла, в поле «Температура» установите 100°C , доведите воду до кипения и посолите. Очищенный сырой картофель заложите в котел, при повторном закипании снизьте температуру до $95-98^{\circ}\text{C}$, чтобы откорректировать интенсивность кипения, и варите до готовности картофеля. Когда картофель будет готов, с помощью сливного сита удалите отвар. Верните котел в исходное положение, установите скорость вращения миксера 50 об/мин, выберите алгоритм работы «вперед/назад». Взбивайте картофель на протяжении 10-15 минут, затем добавьте в пюре молоко, масло сливочное, соль по вкусу, перемешайте 3-5 минут, картофельное пюре готово.

Жаркое с картофелем и свинойной

(русская кухня)

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Свинина (лопаточная и шейная части) 680 гр	Перец черный молотый 3,2 гр
Картофель 600 гр	Куркума 0,6 гр
Лук репчатый 80 гр	Лавровый лист 1 гр
Морковь 64 гр	Соль
Масло подсолнечное 32 гр	ВЫХОД 1000 гр
Томатное пюре 40 гр	

Процесс приготовления:

Свинину, картофель, морковь и лук нарежьте кубиками. Залейте в котел подсолнечное масло, установите температуру 120°C или 125°C (для высокотемпературных моделей котлов). Морковь и лук спассеруйте на подсолнечном масле, перемешивая со скоростью 25 об/мин, затем к овощам добавьте мясо. К свинине с овощами добавьте соль, специи, готовьте 5-10 минут, затем добавьте картофель, миксер отключите, залейте жаркое бульоном или водой так, чтобы продукты только были покрыты жидкостью, закройте крышкой, доведите жаркое до кипения, затем при необходимости откорректируйте интенсивность кипения блюда, снизив температуру до $95-98^{\circ}\text{C}$ и тушите до готовности картофеля. За 5-10 минут до окончания тушения к жаркому добавьте лавровый лист.



Плов (среднеазиатская кухня)

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Баранина или козлятина
(лопаточная часть, грудинка) **400 гр**
Крупа рисовая **270 гр**
Масло подсолнечное **40 гр**
Лук репчатый **50 гр**
Морковь **80 гр**

Чеснок **20 гр**
Зира **2 гр**
Барбарис **4 гр**
Перец черный молотый
Соль
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Лук нарежьте полукольцами, морковь – соломкой, мясо – небольшими кубиками. Установите температуру на 120°C или 125°C (для высокотемпературных моделей котлов), в котел залейте подсолнечное масло и дождитесь, пока оно нагреется. К маслу засыпьте лук, обжарьте до золотистости, перемешивая со скоростью вращения миксера 25 об/мин. Затем добавьте в котел мясо, обжарьте 5 минут, после чего засыпьте зиру и продолжайте обжаривать. Заложите в котел морковь и жарьте до мягкости, после чего залейте мясо и овощи водой или бульоном (640 гр), миксер отключите, доведите плов до кипения и убавьте температуру до 95-98°C. Положите в котел очищенные от шелухи головки чеснока, оставьте томиться непродолжительное время, а затем всыпьте перебранный промытый рис, доведите до кипения, уменьшите интенсивность нагрева, накройте крышкой и доведите плов до готовности.

Рис отварной (интернациональная кухня)

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Крупа рисовая **350 гр**
Масло растительное **60 гр**
Вода **750 мл**
Соль
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

В емкость котла залейте воду, подсолите, добавьте растительное масло, в поле «Температура» установите 100°C. В кипящую воду засыпьте подготовленный рис, дайте содержимому закипеть и снизьте интенсивность кипения, установив 95-98°C. Готовьте, пока рис не набухнет. После набухания крупы закройте крышку котла и доведите рис до готовности.



Каша овсяная



Каша овсяная вязкая (русская кухня)

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Хлопья овсяные **250 гр**

Вода и/или молоко **800 мл**

Сахар **15 гр**

Соль

ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Залейте в котел воду, установите температуру, равную 100°C. Овсяные хлопья засыпьте в кипящую воду, при необходимости скорректируйте интенсивность кипения, снизив температуру до 95-98°C, варите кашу 20 минут, перемешивая со скоростью миксера в 20 об/мин, затем добавьте молоко (если предполагается каша молочная) и варите до готовности. Подавайте кашу с кусочком сливочного масла.

Каша манная жидкая (русская кухня)

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Крупа манная **154 гр**

Вода и/или молоко **880 мл**

Сахар **20 гр**

Соль

ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Залейте в котел воду, молоко или смесь молока и воды, установите температуру, равную 100°C. Всыпьте манную крупу в кипящую воду или молоко (или смесь молока и воды), убавьте температуру до 95-98°C и варите кашу до готовности, непрерывно помешивая со скоростью вращения миксера 30 об/мин. Подавайте кашу со сливочным маслом, вареньем, джемом или сахаром.



Каша перловая рассыпчатая (русская кухня)

Необходимые функции:



Ингредиенты:

Крупа перловая 333 гр

Вода 800 мл

Соль

ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Перловую крупу сначала промойте теплой, а потом горячей водой. Залейте в котел воду, установите температуру нагрева 100°C. Подготовленную для варки крупу всыпьте в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удалите, при необходимости скорректируйте интенсивность кипения, снизив температуру до 95-98°C, варите кашу, постоянно перемешивая со скоростью вращения миксера 25 об/мин. Когда каша станет густой, закройте крышку котла и доведите блюдо до готовности без перемешивания.

Каша гречневая рассыпчатая (русская кухня)

Необходимые функции:



Ингредиенты:

Крупа гречневая 476 гр

Вода 710 мл

Соль

ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Залейте в котел воду, установите температуру на 100°C. Гречневую крупу необходимо перебрать и удалить посторонние примеси, не промывая, всыпьте крупу в подсоленную кипящую воду, при этом всплывшие пустотелые зерна удалите и варите кашу до загустения, перемешивая со скоростью миксера 25 об/мин. Когда каша станет густой, перемешивание прекратите и продолжайте варить при закрытой крышке до готовности, температуру снизьте до 95-98°C.





Ризотто с беконом и зеленым горошком

(итальянская кухня)

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Рис арборио 250 гр	Сыр пармезан 80 гр
Куриный бульон 1500 мл	Сливочное масло 30 гр
Бекон сырокопченый 160 гр	Перец белый молотый
Зеленый горох 160 гр	Соль
Лук репчатый 80 гр	ВЫХОД 1000 гр
Белое вино 100 мл	

Процесс приготовления:

Нарежьте репчатый лук мелким кубиком, а бекон - немного крупнее лука. Поместите в котел сливочное масло, установите температуру 120°C или 125°C (для высокотемпературных моделей котлов). В разогретом сливочном масле обжарьте лук и бекон, скорость вращения миксера установите на 25 об/мин. Когда лук станет прозрачным, добавьте в котел рис и продолжайте обжаривание до прозрачности риса (около 5 минут). К полученной смеси добавьте зеленый горошек. Затем добавьте в котел белое вино и дождитесь его выпаривания. И, наконец, начинайте понемногу вливать в ризотто куриный бульон. Добавляя каждую порцию куриного бульона, всякий раз необходимо дождаться его выпаривания, чтобы затем залить следующую – до тех пор, пока рис не станет напоминать по консистенции кашу: мягкую снаружи и слегка сырую внутри. В готовое блюдо добавьте тертый пармезан, а также соль и перец.

Капуста тушеная (интернациональная кухня)

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Капуста белокочанная свежая или квашеная 1430 гр	Перец черный горошком 0,2 гр
Масло подсолнечное 35 гр	Кориандр 1 гр
Морковь 25 гр	Лавровый лист 0,1 гр
Лук репчатый 50 гр	Уксус 3% 20 гр
Томатное пюре 60 гр	Соль
Сахар 30 гр	ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту поместите в котел слоем до 30 см, добавьте бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), уксус, масло, пассерованное томатное пюре, установите температуру равную 100°C и тушите до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавьте в котел пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист, перец, кориандр и тушите до готовности капусты. За 5 минут до конца тушения заправьте капусту сахаром, солью и вновь доведите до кипения.

Курица, тушенная по-домашнему

(литовская кухня)

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Курица 635 гр	Сметана 85 гр
Масло растительное 20 гр	Бульон 230 гр
Лук репчатый 70 гр	Перец черный горошком 1 гр
Морковь 715 гр	Соль
Мука пшеничная 12 гр	ВЫХОД 1000 гр
Масло сливочное 15 гр	

Процесс приготовления:

Залейте в котел растительное масло, установите температуру 120°C или 125°C (для высокотемпературных моделей котлов). Подготовленные тушки кур нарубите на кусочки, обжарьте на разогретом масле 15 минут, добавьте нарезанный полукольцами репчатый лук, нарезанную ломтиками морковь, пассерованную без жира муку, масло сливочное, сметану, бульон, перец черный горошком, соль и тушите до готовности, периодически включая миксер на скорости 25 об/мин. Подавайте с овощами и соусом, в котором тушились куры.



Яичный скрэмбл (французская кухня)

Яичный скрэмбл, яйца-скрэмбл или попросту яичница-болтунья – это традиционное блюдо на завтрак и относится оно к национальной французской кухне. Скрэмбл может состоять только лишь из яиц либо содержать добавки – овощи, грибы, сыр, зелень, специи, пряности и травы. Подавать блюдо можно самостоятельно либо дополнив тостами, поджаренным беконом, колбасками, свежими овощами или гриль, свежей зеленью.

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Яйца или меланж **1030 гр**

Масло сливочное **60 гр**

Перец белый молотый

Соль

ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

В ненагретый котел поместите яичный меланж, сливочное масло и перец молотый, температуру нагрева установите на 55°C, установите алгоритм вращения миксера «вперед/назад» со скоростью перемешивания, равной 20 об/мин. Постепенно увеличьте температуру до 60°C, а затем – до 70°C. Приготовление скрэмбла продолжайте до консистенции полужидкой каши и выключите нагрев.

Распространённые ошибки:

Многие пытаются упростить процесс приготовления или же изменить свойства блюда, но допускают ошибки. Самые распространённые из них: преждевременное добавление соли. Это может сделать блюдо жёстким, практически убив всю его воздушность, так что солить и приправлять яичницу нужно после приготовления, уже в тарелке. Предварительное взбивание. Не стоит взбивать яйца заранее, ведь пена «оседет», пузырьки воздуха испарятся, и вы не добьётесь нужной консистенции. Слишком продолжительное приготовление. Если готовить яйца-скрэмбл слишком долго, то они потеряют свои естественные свойства: нежность, лёгкость и воздушность, став жёсткими и практически «резиновыми». Так что убирать блюдо с огня стоит в тот момент, когда вам кажется, что белки с желтками вот-вот приготовятся. Нагрев должен быть средним, иначе яйца быстро сгорят, и завтрак будет испорчен.

Несколько полезных советов:

1. Чтобы яйца-скрэмбл получились более воздушными и нежными, можно увеличить количество белков.
2. Можно менять рецепт и добавлять в яйца-скрэмбл самые разные ингредиенты, например, помидоры, кукурузу, зелёный горошек, ветчину, сыр, зелень и так далее. Яичницу-болтунью можно приготовить как только из яиц, так и на основании различных жидкостей – это может быть молоко, сливки любой жирности или даже обычная вода. Яичница со сливками получается более плотная по консистенции, более жирная и соответственно более калорийная, с молоком – более лёгкая и воздушная, ну а на воде – практически обезжиренная.



Карри из овощей (индийская кухня)

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Помидоры 460 гр	Зеленый горошек 100 гр	Молоко 100 мл
Лук репчатый 320 гр	Перец болгарский 170 гр	Перец чили молотый 20 гр
Чеснок 100 гр	Корень имбиря 30 гр	Кинг масала 25 гр
Кенийская фасоль 120 гр	Орехи кешью 30 гр	Семена кориандра 30 гр
Морковь 130 гр	Масло сливочное 50 гр	Соль
Капуста брокколи 210 гр	Масло растительное 50 гр	ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Залейте в котел растительное масло, установите температуру 120°C или 125°C (для высокотемпературных моделей котлов), скорость вращения миксера на 30 об/мин. В разогретом растительном масле, постоянно помешивая, обжарьте кориандр, молотый перец чили, а также смесь «Кинг масала». Обжаривайте специи 2-3 минуты, затем добавьте нарезанный на четвертины лук. Продолжайте обжаривание до прозрачности лука, далее добавьте порезанный пластинами корень имбиря, очищенные зубчики чеснока и орехи кешью. Через 10 минут поместите в котел крупно порезанные помидоры, тушите овощную смесь до мягкости томатов, непрерывно помешивая. В конце тушения овощное рагу посолите, добавьте молоко и пюрируйте при помощи блендера. Залейте в котел воду, установите температуру на 100°C. В кипящую подсоленную воду по очереди загрузите порезанную брусочками морковь, разобранную на соцветия капусту брокколи, зеленый горошек, стручковую фасоль, а также порезанный брусочками болгарский перец, варите овощи 10 минут, затем слейте отвар, он больше не понадобится.

Установите температуру на 120°C или 125°C (для высокотемпературных моделей котлов), поместите в варочный сосуд сливочное масло. Когда масло растопится, залейте овощное пюре, доведите до кипения, после чего добавьте отварные овощи, скорректируйте интенсивность кипения, снизив температуру до 95-98°C, включите миксер на 30 об/мин, готовьте овощное карри еще 5 минут и подавайте с отварным рисом.

Карри из курицы (индийская кухня)

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Филе куриного бедра без кости 1200 гр	Гвоздика 0,1 гр
Лук репчатый 200 гр	Мускатный орех молотый 0,05 гр
Свежий корень имбиря 10 гр	Кардамон 1,5 гр
Помидоры 100 гр	Молотая куркума 2 гр
Масло топленое 30 гр	Молотый острый красный перец 3 гр
Лавровый лист 0,2 гр	Соль
Палочка корицы 3 гр	ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Тщательно смешайте в большой миске соль, куркуму и острый перец с 50 гр горячей воды. Обмажьте куски курицы со всех сторон получившейся пастой, накройте пленкой и оставьте при комнатной температуре на 1 час, а лучше на ночь (в таком случае необходимо убрать мясо в холодильник). Поместите в котел топленое масло, установите температуру 120°C или 125°C (для высокотемпературных моделей котлов), скорость вращения миксера на 50 об/мин. Мелко нарежьте лук, имбирь и помидор. В растопленное масло положите лавровый лист, гвоздику, мускатный орех, раздавленные коробочки кардамона и разломанные на кусочки палочки корицы, обжаривайте 2 мин. Положите в масло со специями лук и имбирь, обжаривайте до золотистого цвета 10 минут. Положите куски курицы, готовьте до слабой корочки, а затем влейте в котел 250 мл воды, закройте крышкой, миксер отключите, готовьте блюдо 5-7 минут. Добавьте помидор, посолите, перемешайте, готовьте без крышки до мягкости курицы 35-40 минут, при необходимости подливая воду. Подавайте карри горячим, с отварным рисом басмати, белым или коричневым.



Рагу из баранины



Рагу из баранины (интернациональная кухня)

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Баранина (грудинка или шейная часть) **420 гр**
Масло растительное **35 гр**
Картофель **255 гр**
Морковь **75 гр**
Кабачки **65 гр**
Баклажаны **90 гр**
Перец болгарский **120 гр**

Помидоры **75 гр**
Корень петрушки **38 гр**
Лук репчатый **90 гр**
Томатная паста **40 гр**
Перец черный горошком **1 гр**
Соль
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Залейте в котел растительное масло, установите температуру 120°C или 125°C (для высокотемпературных моделей котлов). Мясо-костные кусочки баранины массой 20-30 гр слегка обжарьте на разогретом масле, залейте горячим бульоном или водой, добавьте томатное пюре и тушите 30-40 минут, при этом откорректируйте интенсивность кипения блюда, снизив температуру до 95-98°C. Затем к мясу в соусе добавьте морковь, петрушку, лук, тушите 10 минут, после чего добавьте обжаренный картофель. За 5 минут до конца тушения добавьте предварительно обжаренные кабачки, баклажаны, сладкий болгарский перец и свежие помидоры, перемешайте рагу с помощью миксера, установив скорость его вращения на 35 об/мин. Подавайте кусочки мяса с овощами и соусом.

Рагу из овощей (интернациональная кухня)

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Баклажаны **270 гр**
Морковь **230 гр**
Кабачки **180 гр**
Корень петрушки **50 гр**
Капуста цветная **200 гр**
Горошек зеленый консервированный **120 гр**
Лук репчатый **238 гр**

Масло растительное **40 гр**
Чеснок **4 гр**
Перец черный горошком **0,5 гр**
Лавровый лист **0,08 гр**
Соус красный основной **300 гр**
Соль
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Залейте в котел растительное масло, установите температуру 120°C или 125°C (для высокотемпературных моделей котлов), скорость вращения миксера на 25 об/мин. Очищенные овощи нарежьте крупным кубиком, цветную капусту разберите на соцветия. Лук спассеруйте на разогретом растительном масле, к луку добавьте морковь и корень петрушки, обжаривайте овощи 15 минут. К овощам добавьте картофель, продолжайте обжаривание 10 минут. Добавьте к овощам воду или бульон, миксер отключите, доведите блюдо до кипения, а затем снизьте температуру до 95-98°C, тушите рагу 10-15 минут, затем добавьте красный соус, кабачки и цветную капусту, продолжайте тушить еще 15-20 минут. За 5-10 минут до готовности блюда добавьте зеленый горошек, растертый чеснок, соль и специи.



Джамбалайя

58

Джамбалайя (креольская кухня)

Блюдо это, имеющее испанские и французские корни, было придумано на карибских островах, а затем переселилось на юг США. Джамбалайя бывает креольской и кажунской. Наиболее популярна креольская. Главное отличие этих блюд в способе закладки ингредиентов. Если в креольской версии все продукты добавляются постепенно, то в кажунской мясо и овощи готовятся по отдельности, а затем смешиваются. В креольскую (красную) джамбалайю добавляют помидоры и креольские специи; кажунскую (коричневую) делают без помидоров и с кажунскими специями. Бывает также и менее известная белая джамбалайя, когда рис подается отдельно. Джамбалайя имеет три составляющие: мясо и/или креветки, овощи, рис. Мясо может быть разное: ветчина (исначальная версия), курица, индейка, острые копченые колбаски или колбаски чоризо (или похожие). Овощная троица, которую так и называют «святая троица» всегда остается неизменной: это репчатый лук, палочки сельдерея и зеленый сладкий перец. Наиболее популярными являются джамбалайя с креветками и джамбалайя смешанная: с креветками, курицей и колбасками.

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Филе бедрышек куриных **200 гр**
Креветки неочищенные **250 гр**
Колбаски (чоризо, баварские, польские, острые копченые) **200 гр**
Сельдерей (стебли) **50 гр**
Лук репчатый **100 гр**
Перец зеленый сладкий **120 гр**
Помидоры **100 гр**
Чеснок **20 гр**
Креольская приправа **10 гр**

Лавровый лист **0,05 гр**
Вустерширский соус **5 гр**
Соус «Тобаско» **0,5 гр**
Рис длиннозерный **70 гр**
Бульон или вода **150 мл**
Масло оливковое **20 гр**
Лук зеленый **50 гр**
Перец черный молотый
Соль
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Залейте в котел оливковое масло, установите температуру 120°C или 125°C (для высокотемпературных моделей котлов), скорость вращения миксера на 30 об/мин. Куриное филе порежьте на кусочки 4 x 4 см, колбаски – кружочками толщиной около 2 см, креветки почистите от панцирей, рис хорошо промойте. В разогретом оливковом масле обжарьте мелко порезанный репчатый лук, через 5 минут добавьте к луку мелко рубленый чеснок, нарезанный пластинами сельдерей и сладкий перец, нарезанный мелким кубиком. Через минуту добавьте куски курицы и обжаривайте 5 минут, далее добавьте колбаски и жарьте еще 3 минуты. Затем добавьте к мясо-овощной смеси резаные помидоры, креольскую приправу, вустерширский соус, соус «Тобаско», лавровый лист, соль и черный перец, рис. Когда все содержимое котла будет равномерно перемешано, залейте джамбалайю бульоном или водой, отключите миксер, доведите до кипения, а затем уменьшите нагрев до 95-98°C и тушите блюдо под крышкой 15 минут. Через 15 минут добавьте в блюдо креветки и, не перемешивая, продолжайте готовить джамбалайю под крышкой еще 5 минут до готовности риса и креветок. В конце варки посыпьте блюдо мелко рубленым зеленым луком и дайте ему настояться еще 10 минут. Джамбалайя должна получиться немного кремовой и напоминать ризотто.

59



Чили кон карне

Чили кон карне (мексиканская кухня)

Название мексиканско-техасского блюда «чили кон карне» переводится как «чили с мясом». Густой соус готовят из говядины с добавлением красной фасоли, острого перца и специй. *Chili con carne*, как и любое другое национальное блюдо, имеет множество вариаций. Бывает чили вегетарианский или мясной, с добавлением кофе, корицы или горького шоколада, приправленный тертым сыром и сметаной. Готовится чили просто - все ингредиенты необходимо тушить в одной кастрюле, тогда соус будет густым и насыщенным. Чем дольше ингредиенты будут томиться, тем вкуснее результат. Желательно готовить за день до подачи, чтобы чили хорошенько настоялся, от этого его вкус только выиграет.

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Фарш говяжий **400 гр**
Лук репчатый **100 гр**
Перец сладкий красный **300 гр**
Перец чили **20 гр**
Бульон говяжий **200 мл**
Томаты в собственном соку **200 гр**
Фасоль консервированная красная **200 гр**
Томатная паста **50 гр**
Кумин **5 гр**

Перец чили молотый **5 гр**
Паприка молотая **5 гр**
Майоран **2 гр**
Сахар **5 гр**
Чеснок **10 гр**
Масло растительное **30 гр**
Перец черный молотый
Соль
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Залейте в котел растительное масло, установите температуру 120°C или 125°C (для высокотемпературных моделей котлов), скорость вращения миксера на 20 об/мин.

Подготовьте овощи: перцы и лук нарежьте кубиком, а чеснок мелко порубите. В разогретом растительном масле обжарьте лук до мягкости, добавьте к луку сладкий перец, чеснок, молотый перец чили, паприку и кумин. Через 5 минут добавьте к луковой смеси фарш, обжаривайте до коричневого цвета. Когда фарш полностью прожарится, добавьте бульон, томаты в собственном соку, томатную пасту, майоран, сахар, соль и молотый черный перец, хорошо перемешайте, увеличив скорость вращения миксера до 50 об/мин, а затем выключите миксер, доведите чили до кипения, затем скорректируйте интенсивность кипения блюда, снизив температуру до 95-98°C, и тушите под крышкой 30 минут. На заключительном этапе добавьте промытую консервированную фасоль, проварите чили еще 10 минут под крышкой и подавайте.

Томатная паста (интернациональная кухня)

Необходимые функции:



по желанию по желанию

Ингредиенты:

Помидоры **5000 гр**
 Лук **500 гр**
 Лавровый лист **0,5 гр**
 Перец душистый **0,5 гр**

Сахар **80 гр**
 Уксус столовый **10 гр**
 Соль
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Томаты промойте и просушите, нарежьте на 4 части, лук также очистите и нарежьте на четвертины. С помощью кухонного комбайна или блендера измельчите овощи. Овощное пюре загрузите в пищеварочный котел, установите температуру 100°C и доведите до кипения, затем скорректируйте интенсивность кипения блюда, снизив температуру до 95-98°C, и варите 1 час. По истечении времени протрите томатную массу через сито, чтобы удалить семена и кожицу. Затем протертое пюре верните в котел и уваривайте до консистенции томатного соуса, добавьте соль, сахар, лавровый лист и перец, продолжайте уваривать. Когда масса начнет густеть, необходимо ее перемешивать со скоростью вращения миксера 15 об/мин во избежание образования брызг. Паста готова, когда на ее поверхности совсем нет жидкости. На этом этапе удалите лавровый лист, добавьте уксус, прокипятите пасту еще 5 минут и, если не планируете использовать ее сразу, разлейте по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Сливочный соус (французская кухня)

Классический сливочный соус – универсальная основа для различных экспериментов. Добавляя к соусу дополнительные компоненты, например чеснок, сыр или итальянские травы, вы получаете новые варианты подливы для главных блюд. Сливочный кремообразный соус удачно оттеняет вкус мяса, белой и красной рыбы, спагетти, свежих овощных нарезок.

Необходимые функции:



по желанию по желанию

Ингредиенты:

Сливки 20% жирности **850 мл**
 Мука пшеничная **80 гр**
 Масло сливочное **100 гр**

Перец белый молотый
 Соль
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Муку засыпьте в котел, установите 120°C или 125°C (для высокотемпературных моделей котлов), 30 об/мин, алгоритм работы миксера – «вперед/назад». Обжаривайте муку без масла до карамельного тона, затем добавьте масло, перемешайте до однородности, потомите ингредиенты две минуты. Влейте сливки, прокипятите смесь несколько минут, не прекращая перемешивания. В конце приготовления посолите и поперчите соус по вкусу.

Голландский соус



Голландский соус (французская кухня)

Голландский соус или голландез – густой кремовый соус на основе яиц и сливочного масла. Соус подают к рыбе, морепродуктам, овощам и блюдам из яиц. Яйца Бенедикт с голландским соусом уже давно стали классическим вариантом завтрака, который можно отведать в любой точке мира. Вопреки названию, соус не принадлежит к голландской кухне. У него, как и у многих соусов, ставших классикой современной кулинарии, французские корни, а рецептура практически неизменна с 19-го века.

Необходимые функции:



по желанию по желанию

Ингредиенты:

Масло сливочное **800 гр**
Желток яйца **192 гр**
Вода кипяченая **150 мл**
Лимон **160 гр**

Перец белый молотый
Соль
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

В желтки, смешанные с холодной кипяченой водой, положите треть имеющегося сливочного масла и проварите при 75°C (имитация водяной бани), непрерывно помешивая со скоростью вращения миксера 50 об/мин, до загустения. Затем, не прекращая мешать, тонкой струйкой влейте оставшуюся часть растопленного сливочного масла, добавьте соль, перец и сок лимона, при необходимости соус процедите.

Соус кисло-сладкий (китайская кухня)

Необходимые функции:



по желанию по желанию

Ингредиенты:

Корень имбиря **40 гр**
Коричневый сахар **200 гр**
Кетчуп **200 мл**
Вода **200 мл**
Соевый соус **200 мл**
Чеснок **40 гр**

Лук **200 гр**
Масло растительное **120 мл**
Уксус яблочный 6% **40 мл**
Крахмал кукурузный **40 гр**
Сок апельсиновый **300 мл**
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Залейте в котел растительное масло, установите температуру 120°C или 125°C (для высокотемпературных моделей котлов), скорость вращения миксера на 20 об/мин. Лук и чеснок мелко порубите, имбирь натрите на терке. На разогретом растительном масле обжарьте лук до мягкости, добавьте к луку чеснок и имбирь, обжаривайте еще 3 минуты. К овощам влейте апельсиновый сок, соевый соус, уксус, кетчуп и сахар, доведите смесь до кипения, а затем добавьте к соусу крахмал, разведенный водой. Продолжайте готовить соус при температуре 95-98°C до загустения с вращающимся миксером.

Болоньезе



Болоньезе (итальянская кухня)

Соус болоньезе или, как часто говорят, рагу – густой мясной соус с добавкой различных овощей и томата. Один из самых любимых мясных соусов для итальянской пасты. Своим происхождением соус обязан городу Болонья – это центр провинции на севере Италии с таким же названием. Болонью считают кулинарной столицей Италии – это родина пасты тальятелле, тортеллини, сальсичча и соуса болоньезе.

Соус болоньезе традиционно подается со свежими тальятелле или применяется для приготовления лазаньи болоньезе. Хотя часто и менее традиционно рагу болоньезе сервируется с макаронами или другими типами пасты. Также встречаются случаи сервировки с картофельным пюре или кускусом.

Более 30 лет назад в городе Болонья был нотариально заверен классический рецепт соуса болоньезе. Делегацией Болоньи в Итальянской Академии кулинарии была подана заявка в Торгово-промышленную палату и зафиксирован рецепт. Этот шаг позволил сделать рецепт официальным, чтобы обеспечить уважение к гастрономической традиции Болоньи в Италии и в мире.

Официально рекомендованный делегацией от Болоньи в Accademia Italiana della Cucina рецепт ограничивает состав рагу следующими ингредиентами: говядина, свинина, панчетта, лук, морковь, сельдерей, томаты, мясной бульон, белое сухое вино и молоко.

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Лук репчатый **100 гр**
Морковь **100 гр**
Сельдерей (стебель) **30 гр**
Фарш говяжий **250 гр**
Фарш свиной **250 гр**
Панчетта **85 гр**
Молоко **300 мл**
Вино белое сухое **300 мл**

Томаты консервированные **400 гр**
Смесь итальянских трав **10 гр**
Чеснок **10 гр**
Масло оливковое **20 гр**
Масло сливочное **25 гр**
Перец черный молотый
Соль
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Залейте в котел оливковое масло, добавьте к нему сливочное и установите температуру 120°C или 125°C (для высокотемпературных моделей котлов), скорость вращения миксера на 25 об/мин. Раздавите чеснок в чеснокодавилке или мелко порежьте ножом. Лук, морковь, сельдерей и панчетту мелко порежьте. В раскаленной смеси оливкового и сливочного масел обжарьте порезанные овощи, чеснок и панчетту до мягкости овощей. К овощам добавьте оба вида фарша, тщательно перемешайте, увеличив скорость вращения миксера до 50 об/мин и выставив алгоритм вращения «вперед/назад», чтобы в фарше не было комков. Когда фарш станет коричневым, отключите миксер, влейте молоко, доведите соус до кипения, а затем тушите при температуре 95-98°C, пока все молоко не впитается в мясо. Затем влейте вино, доведите соус до кипения, как и в случае с молоком, дайте вину впитаться в мясо. Добавьте к болоньезе томатную пасту и консервированные помидоры, смесь итальянских трав, соль, черный молотый перец и готовьте соус под крышкой 2 часа, перемешивая каждые 20 минут со скоростью вращения миксера около 30 об/мин.



Соус морнэ (французская кухня)

Сырный соус морнэ – очень нежный, густой и обволакивающий, обладающий глубоким вкусом. Морнэ выступает в качестве сопровождения к блюдам из фаршированных яиц или припущенных овощей, к различным видам пасты и морепродуктам.

Необходимые функции:



Ингредиенты:

Соус бешамель средней густоты **800 мл**
 Сыр пармезан выдержанный **50 гр**
 Сыр грюйер выдержанный **50 гр**
 Масло сливочное **50 гр**
 Сливки жирностью 30% **100 мл**

Желток яичный **50 гр**
 Перец красный молотый
 Соль
ВЫХОД 1000 мл

Процесс приготовления:

В котел залейте свежесваренный горячий соус бешамель, температуру установите на 20°C, натрите оба вида сыра на мелкой терке и добавьте к соусу, тщательно перемешайте, установив алгоритм вращения миксера «вперед/назад», 50 об/мин. Когда сыр расплавится, подмешайте к соусу сливочное масло – каждую новую порцию масла следует вводить только после того, как предыдущая растворится, непрерывно перемешивая соус при скорости вращения миксера 30 об/мин. Затем, продолжая помешивать, тонкой струйкой введите в соус сливки. Из яичных желтков необходимо приготовить сабайон – плотный пенообразный крем. Для этого на водяной бане взбейте желтки до однородного состояния, затем добавьте к желткам такое количество воды, чтобы смесь получилась жидкой, и продолжайте взбивать до тех пор, когда взбиваемая масса из яичных желтков будет прилипать к венчику, поднятому в воздух. Обычно на это уходит всего несколько минут. Добавьте сабайон к теплому соусу, перемешайте до однородного состояния. Соус немного загустеет. Проверьте соус на вкус и добавьте к нему, по необходимости, небольшое количество соли. Также можно добавить немного молотого жгучего кайенского перца по вкусу.

Соус барбекю классический (американская кухня)

Соус барбекю происходит из Северной Америки, как и само понятие «барбекю», означающее способ приготовления мясных блюд на гриле, мангале, костре, а также вечеринку, где это всё поедается. В таком деле соус барбекю занимает важнейшее место. Кроме прямого предназначения, соус используется и в качестве маринада для мяса либо глазури для придания румяной, аппетитной корочки готовому блюду. Рецепты соуса разнятся, но основу составляют томаты с обязательным включением сладкого вкуса в виде сахара, меда или кленового сиропа, в результате чего соус имеет остро-пряный кисловатый вкус.

Необходимые функции:



Ингредиенты:

Лук репчатый **500 гр**
 Помидоры в собственном соку **500 гр**
 Кориандр молотый **0,05 гр**
 Сахар тростниковый **20 гр**
 Патока **20 гр**
 Перец чили молотый **2 гр**
 Тмин молотый **0,05 гр**
 Чеснок **30 гр**

Масло растительное **40 гр**
 Уксусная кислота 9% **5 гр**
 Уксус яблочный **100 мл**
 Вустерский соус **40 гр**
 Вода **250 мл**
 Перец черный молотый
 Соль
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Залейте в котел растительное масло, установите температуру 120°C или 125°C (для высокотемпературных моделей котлов), скорость вращения миксера на 20 об/мин. В разогретое растительное масло высыпьте мелко порезанный лук и поджарьте его до мягкости. Добавьте к луку специи, сахар и патоку, доведите до кипения. Добавьте помидоры, и яблочный уксус. Дальше приготовление соуса барбекю состоит в кипении этой смеси при температуре 95-98°C в течении 2 часов с отключенным миксером. По истечении времени добавьте к соусу чеснок, вустерский соус и соль. Смесь должна получиться довольно густой, когда немного остынет, соус необходимо взбить с кипяченой водой с помощью блендера или венчика.





Соус томатный по-неаполитански (итальянская кухня)



Необходимые функции:



по желанию по желанию

Ингредиенты:

Помидоры **800 гр**
 Лук репчатый **100 гр**
 Чеснок **50 гр**
 Паста томатная **200 гр**
 Масло растительное **40 гр**
 Базилик свежий **10 гр**

Орегано **10 гр**
 Лавровый лист **0,05 гр**
 Сахар **20 гр**
 Перец черный молотый
 Соль
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Залейте в котел растительное масло, установите температуру 120°C или 125°C (для высокотемпературных моделей котлов), скорость вращения миксера на 20 об/мин. Помидоры очистите от кожицы и мелко нарежьте. Лук мелко порубите, обжарьте на разогретом масле до размягчения, добавьте измельченный чеснок, жарьте минуту, помешивая. Добавьте помидоры и томатную пасту, травы, лавровый лист, сахар, соль и перец. Доведите соус до кипения, затем скорректируйте интенсивность кипения блюда, снизив температуру до 95-98°C, и отключите миксер, тушите соус 30 минут, в конце варки выньте лавровый лист. Томатный соус можно взбить блендером или протереть через сито, а можно оставить с кусочками овощей.

Острый соус чили (интернациональная кухня)

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Острый перец чили **800 гр**
 Чеснок **400 гр**
 Сахар **100 гр**
 Растительное масло **100 гр**

Уксус яблочный **100 гр**
 Крахмал **20 гр**
 Соль
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

У перцев отрежьте плодоножку, семена перца не удаляйте. Чеснок почистите на зубчики. Перец и чеснок измельчите при помощи блендера в однородную кашицу. Готовое пюре переложите в пищеварочный котел, установите температуру, равную 100°C, добавьте в перцово-чесночную массу соль, сахар, масло и уксус, если вы хотите, чтобы соус получился густой, добавьте крахмал, разведенный водой, доведите соус до кипения, проварите 5 минут и охладите до нужной температуры, выбрав соответствующий режим в функциях пищеварочного котла.



Заварной полуфабрикат



Заварной полуфабрикат (французская кухня)

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Вода **440 мл**
Сливочное масло **228 гр**
Соль **6 гр**
Мука **455 гр**
Меланж **780 гр**
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Масло, соль и воду нагрейте до кипения, установив температуру 100°C. В кипящую массу при тщательном помешивании (скорость вращения миксера 50 об/мин, алгоритм «вперед/назад») всыпьте муку и проварите 5-10 минут до получения однородной массы без комочков. Мучную смесь охладите до 60-70°C, после чего постепенно добавляйте меланж и замешайте тесто в течение 15-20 минут, скорость вращения миксера оставьте прежней. Максимально возможная загрузка котла для этого рецепта составляет 1/6 часть от его объема.

Варенье из слив (русская кухня)



Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Слива **1000гр**
Сахар **800 гр**
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Промойте сливы и разрежьте на половинки, чтобы удалить косточки, затем нарежьте сливы кубиками, слайсами или дольками. Уложите кусочки слив в котел. Туда же всыпьте весь сахар. Установите температуру 120°C или 125°C (для высокотемпературных моделей котлов), скорость вращения миксера на 25 об/мин. Когда варенье закипит, отключите миксер, снимите пену. Варите варенье 15-20 минут. За это время сливы отдадут свой цвет сиропу и варенье станет рубинового цвета. Кожица фруктов свернется в трубочки и станет желеобразной. Разложите варенье по стерилизованным банкам и укупорьте.



Сабайон (итальянская кухня)

Сабайон (Zabaione) – сладкий итальянский десерт, приготовленный на основе желтков, сахара и сладкого вина. Традиционно десерт подают с бискотти или савоярди. Начиная с 60-х гг. среди итальянских общин, проживающих на территории США, принято подавать крем с ягодами клубники, голубики, персиками и малиной. Французы именуют десерт Сабайон, хотя историческое итальянское имя звучит, как Забайоне. Точное место рождения вкуснейшего десерта доподлинно неизвестно. Возможно, исторической родиной Забайоне является Турин. Согласно легенде, десерт был изобретен совершенно случайно в 17 веке, когда туринский повар добавил к крему из желтков сладкое вино.

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Желток яичный **280 гр**
Сахар **300 гр**
Вино белое сухое **500 мл**
Лимон **80 гр**
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

В емкость котла загрузите желтки и сахар, установите температуру на 75°С и при помощи миксера со скоростью вращения 50-70 об/мин разотрите желтки с сахаром до светло-желтого цвета. С лимона снимите цедру в виде лент, добавьте в крем, продолжая взбивать, начинайте вливать белое вино тонкой струйкой. Взбивайте крем на водяной бане до образования пышной пенистой массы. Во избежание перегрева крема по достижении в продукте 75°С отключите нагрев и включите функцию охлаждения с температурой в 50°С. Десерт разложите по креманкам, охладите и подавайте с ягодами и печеньем савоярди.

Сыр домашний (интернациональная кухня)

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Молоко без термообработки **5000 мл**
Сычужный фермент (в данном случае фермент «Meito») **3,5 гр**
Соль **13 гр**
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Молоко подогрейте до 35°С и отключите нагрев. Во избежание перегрева молока включите функцию охлаждения с температурой в 35°С для того, чтобы слить горячую воду из «рубашки» котла. К теплomu молоку добавьте сычужный фермент, разведённый в 50 мл воды, хорошо перемешайте со скоростью вращения миксера 40 об/мин и оставьте на 20-30 минут. За это время начнет образовываться молочный сгусток. По истечении 30 минут добавьте к молоку соль (морскую) и перемешайте содержимое котла с прежней скоростью вращения миксера. Оставьте ещё на час, затем разложите творожистую массу в формы для сыра, слегка уплотняя. Через 30 минут сырные головки переверните и разместите в формах уже другой стороной – сверху донышком. Формы с сыром установите на перфорированные гастроемкости для стекания сыворотки. Для равномерного отделения сыворотки сыр необходимо перевернуть еще 3-4 раза в течение 3 часов. Затем формы с сыром необходимо убрать в холодильник на 8-12 часов для уплотнения сырной массы. Далее сыр необходимо вынуть из форм и поместить в сыворотку для созревания на сутки в холодильник. Выход готового сыра зависит от качества молока и остатка сыворотки в сырной головке.



Крема Каталана



Крема Каталана (каталонская кухня)

Крема Каталана признается одним из наиболее старинных десертов Европы, упоминания о нем есть еще в каталонских кулинарных книгах *Llibre de Sent Soví* (14-е столетие) и *Llibre del Coch* (16-е столетие). Но своим именем он должен быть благодарен одной истории, которая произошла в 18-м столетии: монахини каталонской обители в ожидании приезда епископа задумали изготовить на десерт флан (своего вида пудинг), но он получился очень жидким. Чтоб выкрутиться из этой ситуации, монахини решили улучшить блюдо при помощи корочки из карамелизованного сахара. При подаче блюда корочка еще оставалась горячей, и епископ, отведав его, вскрикнул: «Сгета!», что переводится с каталонского – «Обжигает!».

Крема Каталана превратился в популярный праздничный десерт на территории Каталонии, традиционно его изготавливали на праздник Святого Иосифа 19 марта (в современности в данный день празднуется и День Отца в Испании). Как раз потому крем превратился в неотделимую часть семейных праздничных обедов в Каталонии, он упомянут в произведении «*Quadern gris*» («Серый блокнот») каталонского писателя Жозефа Пла.

В настоящее время Крема Каталана стал популярным в целой Испании, его едят и 19 марта, и тогда, когда душа желает сладкого торжества. Он одинаково обожаем и среди испанцев, и среди путешественников, его делают и дома, и в ресторанных заведениях. Зачастую подают крем в глиняных порционных тарелочках.

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Молоко **900 мл**
Желток яичный **90 гр**
Сахар **120 гр**
Крахмал кукурузный **30 гр**

Цедра лимона **10 гр**
Цедра апельсина **10 гр**
Палочка корицы **7 гр**
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

В молоко добавьте цедру лимона и апельсина, срезанные в виде ленты, палочку корицы. Молоко нагрейте до 90°C, не доводя до кипения, прекратите нагрев и оставьте настояться под крышкой на 1 час. Желтки поместите в котел, всыпьте 100 гр сахара и перемешайте до однородности, установив скорость вращения миксера на 30 об/мин. К желткам с сахаром добавьте кукурузный крахмал и снова тщательно перемешайте. Молоко влейте к желткам через сито, снова тщательно перемешайте смесь и поставьте нагреваться при температуре 95°C, не допуская кипения. Крем необходимо уваривать, постоянно помешивая со скоростью вращения миксера, равной 25 об/мин, до тех пор, пока слой, остающийся на лопастях миксера или деревянной лопатке после размешивания, не уплотнится. Готовый крем процедите через сито, разлейте по порционным пиалкам, закройте пищевой пленкой и уберите в холодильник на 4 часа охладиться. Перед подачей посыпьте крем оставшимся сахаром и с помощью горелки карамелизуйте его – должна получиться аппетитная карамельная корочка. Вместо горелки можно нагреть докрасна ложку и протереть ею по слою сахара.



Панна КОТТА (итальянская кухня)

Панна котта – нежнейший итальянский десерт, покоривший весь мир своим сливочно-ванильным вкусом и легкой структурой, благодаря которой он тает во рту. Переводится Panna cotta как варёные сливки или варёный крем, но на самом деле представляет из себя нечто среднее между пудингом, простым жележным десертом и суфле. Существует также множество вариаций приготовления вкусного итальянского лакомства, например панна котта с добавлением различных фруктов и ягод, трав, сладких соусов, сиропов и топингов. На срезе десерт должен иметь не глянцевую железную, а матовую бархатистую текстуру.

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Сливки 33% жирности 580 гр	Желатин листовой 18 гр
Молоко 300 гр	Стручок ванили 6 гр
Сахар 130 гр	ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Желатин замочите в ледяной воде. К сливкам добавьте молоко, сахар, нарезанные пополам стручки ванили и семена (стебли разрежьте вдоль и обратной стороной ножа соскребите семена со всех половинок), установите температуру 100°C. Доведите смесь до кипения, сразу же отключите нагрев и включите режим охлаждения, чтобы слить из «крубашки» котла горячую воду. Выньте стручки ванили и добавьте к сливкам набухший желатин, установите скорость вращения миксера на 30 об/мин, перемешайте смесь, но не взбалтывайте, иначе образуются пузырьки воздуха и десерт не будет однородным. Панна котту процедите и разлейте по формам или стаканам, отправьте в холодильник на 5 часов для охлаждения. Подавайте десерт с ягодным соусом.

Яичный Флан (испанская кухня)

Флан – гордость испанской кухни, напоминающая нечто среднее между сладким омлетом и заварным кремом. История этого десерта уходит корнями во времена господства римской империи. Римляне называли флан тиропатиной и посыпали его перцем. Флан был очень популярен и в эпоху Средневековья, и во времена эпохи Просвещения. С течением времени сахар заменил перец и флан приобрел вкус такой, каким мы его знаем сейчас.

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты для флана:

Сливки 10% жирности **600 мл**
 Яйцо куриное **300 гр**
 Сахар **110 гр**
 Ванилин **1 гр**
ВЫХОД 1000 гр

Для карамели:

Лимонный сок **50 мл**
 Вода горячая **50 мл**
 Сахар **230 гр**

Процесс приготовления:

В сливки всыпьте сахар, ванилин и разбейте яйца, все компоненты тщательно взбейте со скоростью вращения миксера, равной 50-60 об/мин в пищеварочном котле, установив минимальное значение нагрева. Креманки или другие жаропрочные формочки/чашки обильно смажьте сливочным маслом. Горячую карамель разлейте по креманкам/чашкам так, чтобы она лишь покрывала доньшко. Молочно-яичную смесь разлейте по креманкам/чашечкам поверх карамели на 2/3 или 3/4 объема. Креманки с фланом поставьте в форму, наполненную горячей водой. Вода должна доходить до середины креманок. Вода в лотке и смесь должны не кипеть, а постепенно прогреваться и затвердевать. Запекайте флан в духовке при 150-160°C до полного схватывания молочной смеси. Готовый флан остудите на воздухе, а затем поместите в холодильник на 4-5 часов. Спустя указанное время креманку/чашечку с фланом накройте блюдцем и, крепко прижимая блюдце к креманке, переверните, несколько раз встряхните, чтобы флан скатился на блюдце (для легкого извлечения флана креманки можно на несколько секунд погрузить в горячую воду). Таким образом карамель разольется по нему в виде соуса.

Карамель: в толстодонной сковороде, помешивая, нагрейте сахарный песок. Когда песок превратится в карамель, не прекращая помешивать, влейте горячую воду и лимонный сок. Проварите 1 минуту и снимите с огня.





Пасха

Пасха (русская кухня)

Творожная пасха – главное пасхальное блюдо, имеющее одинаковое название с праздником праздников. Есть версии, что творожные массы, как и сам творог – это одно из древнейших сакральных кушаний, связанных с плодородием и поклонением божествам плодородия. Множественные ритуалы древности (весенний обряд приветствия земли, первая вспашка поля) проводились с применением творога и других молочных продуктов, что имело символическое значение. Творог – это лучшее, что есть в молоке – самое питательное и полезное для человека. Для простого человека в прошлом такая роскошная пища, как творог со сметаной, маслом, яйцами, орехами и цукатами была доступна только раз в году, поэтому делалась очень долго и из самых лучших продуктов. С принятием христианства традиции постепенно видоизменились, и значение символа потерялось в языческом прошлом. Осталось главное – на Пасху, на самый важный в христианстве праздник, делались угощения с особой тщательностью и любовью. Творожные пасхи освящались в церквях и имели суть «благословенной» пищи. До 18 века творожные пасхи были неплотными и делались даже не из творога – скорее это было кислое молоко, которое собиралось всей деревней и сбразживалось. Начиная с 18 века для изготовления пасхи использовали твёрдый творог, сливки или сливочное масло, яйца, сметану и сахар. Кроме этого допускалось включать в пасху орехи, цукаты, изюм и пряности – самые дорогие заморские продукты. Первоначально пасхи имели вид усечённой пирамиды. Кроме того, что это является символом Голгофы, усечённая пирамида ещё и сильнейший древний символ стремления к совершенству. Почти во всех древнейших культурах существуют постройки, имеющие вид усечённой пирамиды. Даже легендарные египетские пирамиды первоначально имели усечённую форму. Согласно многим научным, ненаучным, религиозным и мистическим теориям, такая форма концентрирует энергию, а в православном значении – благодать божью. Существуют два способа приготовления творожной пасхи. В первом так называемом «сыром» способе продукты необходимо смешать и выложить в форму, во втором – масса для пасхи заваривается на огне и уже потом выкладывается в форму и под гнет.

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Творог жирный 500 гр
Желтки яиц 65 гр
Сметана 200 гр
Масло сливочное 100 гр
Сахар 100 гр

Сахар ванильный 5 гр
Изюм 100 гр
Цукаты 50 гр
Орехи (миндаль, фундук, кешью и др.) 80 гр
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Изюм промойте и залейте кипятком на 20 минут. Воду слейте, изюм хорошо высушите бумажным полотенцем. Орехи очистите от шелухи. Творог протрите через сито 2 раза – должна получиться творожная масса без крупинок, которую необходимо поместить в котел. Добавьте в протертый творог желтки, сахар и ванильный сахар, сметану, установите скорость вращения миксера, равную 40 об/мин, алгоритм вращения «вперед/назад» и перемешайте массу до однородности. Затем добавьте к творожной смеси мягкое сливочное масло и взбейте в пышную однородную массу. Установите температуру 100°C и варите пасху до тех пор, пока на ее поверхности не начнут появляться пузырьки, постоянно перемешивая со скоростью вращения миксера 25 об/мин. В момент появления пузырьков отключите нагрев и включите режим охлаждения, не прекращая мешать. По мере охлаждения творожная масса начнет густеть, можно добавлять изюм, орехи и цукаты. Пасочницу необходимо выставить влажной марлей, сложенной в два слоя. Заполните форму полученной смесью, прикройте марлей, свернув ее конвертиком, поверх марли поставьте гнет. Форму поставьте в миску, в которую будет стекать лишняя сыворотка, уберите пасху в холодильник на 2 дня. По истечении времени освободите пасху от гнета, формы и марли, при подаче готовую пасху можно украсить медом, орехами, цукатами или шоколадом.

Какао с молоком



НАПИТКИ

Какао с молоком (интернациональная кухня)

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Какао-порошок **35 гр**

Молоко **900 мл**

Вода **140 мл**

Сахар-песок **150 гр**

ВЫХОД 1000 мл

Процесс приготовления:

Какао-порошок смешайте с сахаром, добавьте небольшое количество кипятка (100 мл) и разотрите в однородную массу с помощью миксера, скорость вращения установите на 50 об/мин. Миксер отключите, установите температуру 100°C, доведите смесь до кипения, а затем при непрерывном помешивании (скорость вращения миксера 20 об/мин) влейте горячее молоко, остальной кипятком и доведите какао до кипения.

Кисель овсяный (русская кухня)

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Хлопья овсяные «Геркулес» **310 гр**

Вода **880 гр**

Сахар **140 гр**

ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Овсяные хлопья измельчите, разведите холодной водой и оставьте для закипания при температуре 18-20°C на 2-3 суток, затем процедите. В кисель добавьте сахар, установите температуру 100°C, доведите до кипения при непрерывном помешивании (скорость вращения миксера 20 об/мин) и варите 2-3 минуты. Горячий кисель разлейте в формочки и охладите. При отпуске кисель можно полить ягодным сиропом или подавать с холодным кипяченым молоком.

Кисель из красной смородины (русская кухня)

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Смородина красная **130 гр**
Вода **895 гр**
Сахар **120 гр**
Крахмал картофельный **45 гр**
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Смородину переберите и протрите через сито, сок процедите, а мезгу залейте водой, установите температуру 100°C, доведите отвар до кипения, снизьте температуру до 95-98°C, проварите 10-15 мин и процедите. Часть полученного отвара охладите и используйте для разведения крахмала, а основную часть верните в котел, добавьте сахар, снова доведите до кипения и при включенном на 20 об/мин миксере влейте подготовленный крахмал (крахмал разведите охлажденным отваром в соотношении 1:5 и процедите), вновь доведите кисель до кипения и добавьте отжатый сок. Готовый кисель разлейте в вазочки или стаканы.

Компот из сухофруктов (русская кухня)

Необходимые функции:



по желанию по желанию

Ингредиенты:

Сушеные яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм и др. **125 гр**
Сахар **100 гр**
Кислота лимонная **1 гр**
Вода **960 гр**
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Сушеные плоды и ягоды переберите, удаляя посторонние примеси, тщательно промойте в теплой воде, сменяя ее несколько раз. В емкость котла залейте холодную воду, установите температуру 100°C, доведите до кипения. В кипящую воду засыпьте подготовленные сухофрукты, компот доведите до кипения, добавьте сахар и лимонную кислоту и варите до мягкости сухофруктов. При необходимости скорректируйте интенсивность кипения компота, снизив температуру до 95-98°C. Компот из сухофруктов необходимо варить за 12 часов до реализации для того, чтобы плоды и ягоды пропитались сахарным сиропом, а в отвар перешли все ароматические вещества.

Компот из яблок (русская кухня)

Необходимые функции:



по желанию по желанию

Ингредиенты:

Яблоки **340 гр**
Вода **710 гр**
Сахар **150 гр**
Кислота лимонная **1 гр**
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Яблоки промойте, удалите семенные гнезда, нарежьте дольками. Чтобы до варки яблоки не темнели, их можно погрузить в холодную воду, подкисленную лимонной кислотой. В емкость котла залейте холодную воду, установите температуру 100°C, доведите до кипения. В кипящей воде растворите сахар, добавьте лимонную кислоту, засыпьте яблоки, скорректируйте интенсивность кипения, снизив температуру до 95-98°C, и варите компот 6-8 минут. Быстрорастворяющиеся сорта яблок варить не стоит, их следует заложить в кипящий сироп, прекратить нагрев и оставить в сиропе до охлаждения.

Вишневый компот (русская кухня)

Необходимые функции:



по желанию по желанию

Ингредиенты:

Вишня **316 гр**
Вода **660 гр**
Сахар **150 гр**
Кислота лимонная **1 гр**
ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

В емкость котла залейте холодную воду, установите температуру 100°C, доведите до кипения. В кипящей воде растворите сахар, добавьте лимонную кислоту, снова доведите сироп до кипения. Вишню переберите, удалите плодоножки, помойте, заложите в сахарный сироп и доведите компот до кипения.



Горячий шоколад (мексиканская кухня)

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Молоко **800 мл**
 Сливки 33% жирности **130 мл**
 Шоколад горький 70% **100гр**
 Шоколад молочный **50 гр**

Корица молотая **4 гр**
 Соль **0,5 гр**
 Выход **1000 мл**

Процесс приготовления:

Подогрейте 300 мл молока до 70°C, выключите нагрев, добавьте к теплomu молоку шоколад и растопите его в молоке. Влейте к шоколадному молоку оставшееся молоко и сливки, добавьте корицу и соль, установите скорость вращения миксера, равную 20 об/мин. Подогрейте горячий шоколад до 80°C, но ни в коем случае не кипятите его, подавайте шоколад горячим.

Масала чай (индийская кухня)

Масала чай – напиток-легенда, потому что существует не одну сотню лет. В Индии его пили еще до того, как мир узнал о существовании чая. Такой способ приготовления чая характерен и для Непала, Тибета, Пакистана. Чай масала помимо потрясающего аромата и бодрящего эффекта обладает и аюрведическими свойствами. Он тонизирует организм, укрепляет иммунитет, очищает кровь и оздоравливает нервную систему. Главные составляющие масала чая – это специи, их сочетание может различаться, что позволяет разнообразить вкус в зависимости от потребностей организма. Гвоздика, кардамон, душистый или черный перец, мускатный орех, корица, анис, фенхель, ваниль – комбинации выбирать вам, но имбирь и кардамон обязательные компоненты масала чая.

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Молоко **750 мл**
 Чайные листья **20 гр**
 Кардамон **20 гр**
 Перец черный горошком **4 гр**
 Вода **200 мл**
 Сахар **120 гр**
 Корень свежего имбиря **40 гр**
ВЫХОД 1000 мл

Процесс приготовления:

В емкость котла залейте холодную воду, установите температуру 100°C, доведите до кипения. Семена кардамона раздавите, имбирь разомните. В кипящую воду засыпьте сахар, чайные листья, специи и имбирь и кипятите минуту. Влейте молоко и доведите чай до кипения. Готовый чай процедите и подавайте к столу.



Фруктовый глинтвейн



Глинтвейн (европейская кухня)

Глинтвейн – это горячий алкогольный напиток на основе сухого или полусухого красного вина, нагретого до 70-80 градусов, с добавлением сахара, пряностей, лимонной цедры, фруктов, а порой даже орехов. Наибольшей популярностью он пользуется в Германии, Австрии, Чехии и Швейцарии в период рождественских праздников. Слово глинтвейн пошло от немецкого названия «Gluhwein» («глювайн»). «Gluhwein» в свою очередь образовалось от словосочетания «gluhender Wein», которое в переводе с немецкого звучит как «горячее вино». По некоторым данным слово глинтвейн образовалось от польского «glintwajń». Глинтвейн на английском звучит как «glintwine» (в переводе «пылающее вино»).

История напитка уходит корнями к эпохе Древнего Рима, когда в холодное вино начали добавлять специи для усиления вкуса и придания ему пряного аромата. Этот древнеримский напиток имеет мало общего с современным глинтвейном. Тем не менее, его история началась именно с этого периода.

Тот глинтвейн, каким мы его знаем сейчас, появился в Северной Европе и Скандинавии в XVI веке как согревающий напиток в холодную зимнюю пору. Тогда за основу брали бордо и другие красные вина. Вино нагревали до 70 градусов и добавляли в него единственную доступную в то время траву галангал, заменявшую все прочие специи. Позднее (в XVIII-XIX вв.) в напиток стали добавлять мед, корицу, кардамон и ряд других специй. Стоит отметить, что в средние века глинтвейн могли себе позволить только богатые и знатные люди, так как специи в то время были на вес золота.

Несмотря на то, что глинтвейн практически одновременно начали готовить во многих европейских странах, его исторической родиной принято считать Германию. Это связано с тем, что первое официальное упоминание об этом чудесном напитке было найдено в архивах именно этой страны.

Фруктовый глинтвейн

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Вино красное сухое или полусухое **950 мл**
Сахар тростниковый **100 гр**
Апельсин **120 гр**
Лимон **70 гр**
Яблоко красное **170 гр**
Гвоздика **0,5 гр**

Чёрный перец горошком **0,15 гр**
Орех мускатный молотый **3 гр**
Кардамон **5 гр**
Корица молотая **1 гр**
Выход 1000 гр

Процесс приготовления:

К вину добавьте сахар, порезанные дольками фрукты, специи и нагрейте до 75°C. Когда глинтвейн достигнет указанной температуры, отключите нагрев, накройте крышкой и дайте ему настояться 10 минут. Во избежание перегрева напиток по его достижении 75°C отключите нагрев и включите функцию охлаждения с температурой в 72°C. По желанию напиток можно процедить.



Пунш «Дивный вечер» (европейская кухня)

Пунш (по-английски – «панч») – это древний горячий напиток из рома, вина, сахара (или мёда), фруктового сока и пряностей. О количестве компонентов пунша ясно свидетельствует его название: в переводе с санскрита оно значит «пять» (в состав настоящего индийского пунша входили местный алкоголь, лимонный сок, сахар, вода и пряности). Правда, когда английские моряки в конце XVI века привезли рецепт пунша из Восточной Индии, неугомонные европейцы стали добавлять в него ещё один, впрочем необязательный, ингредиент – чай. В мире не существует единственно правильного рецепта приготовления пунша. Известны сотни (если не тысячи) вариантов напитка. Пунш – это свобода смешивать самые разные виды спиртного, соков, безалкогольных напитков и фруктов. Его можно употреблять холодным или разогреть перед подачей. И каждый раз это будет настоящий пунш, но по своему собственному уникальному рецепту.

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Вода **180 мл**

Сахар **30 гр**

Чай черный **180 мл**

Вино красное **360 мл**

Ликер вишневый **180 мл**

Коньяк **40 мл**

Сок лимона **50 мл**

Цедра лимона **10 гр**

Гвоздика **0,5 гр**

Палочка корицы **5 гр**

ВЫХОД 1000 мл

Процесс приготовления:

В емкость котла залейте холодную воду, установите температуру 100°C. В воду добавьте сахар, гвоздику, корицу и цедру лимона, доведите смесь до кипения. Затем выключите нагрев и добавьте чай, перемешайте и через 5 минут процедите. Верните жидкость в котел, добавьте красное вино, вишнёвый ликёр и коньяк, подогрейте пунш до 80°C, влейте лимонный сок и подавайте горячим.

Яблочный глинтвейн

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Корень имбиря **10 гр**

Корица молотая **5 гр**

Гвоздика **0,5 гр**

Лимон **200 гр**

Изюм без косточек **100 гр**

Сахар **50 гр**

Вино белое сухое **600 мл**

Перец черный горошком **0,05 гр**

Сок яблочный **300 мл**

Яблоки сушёные **150 гр**

ВЫХОД 1000 гр

Процесс приготовления:

Промойте в горячей воде сушеные яблоки и изюм, просушите на бумажном или хлопковом полотенце, чтобы впиталась лишняя влага. Натрите цедру лимона на тёрке, плоды нарежьте кусочками. К яблочному соку добавьте цедру лимона, лимон, изюм, сушеные яблоки, специи и нарезанный корень имбиря, сахар, доведите сок до кипения, установив температуру 100°C, затем уменьшите нагрев до 95-98°C и варите 10 минут. Через 10 минут выключите нагрев и влейте вино, перемешайте глинтвейн и дайте ему настояться 10 минут. Перед подачей глинтвейн можно процедить, подавайте горячим.



Медовуха



Медовуха (русская кухня)

История медовых алкогольных напитков насчитывает много тысяч лет и может сравниться с виноделием. Во многих культурах и, в первую очередь, европейской, сохранились устойчивые словесные сочетания, о смысле которых не принято уже задумываться. Между тем, «медовый месяц» (honeymoon) - это традиция пить слабоалкогольные медовые напитки первый лунный месяц после свадьбы. Считалось, что это помогает зачать мальчика. По другой версии существовала традиция дарить молодожёнам пудовый бочонок мёда. На Руси мёд всегда был одним из основных продуктов. Мёдом торговали с соседями, мёдом лечились, из мёда делали напитки. Трудно найти более полезный продукт, чем мёд. Мёд варили наши предки, угощали гостей на пирах и пили сами. Медовый напиток был буквально в каждом доме, ведь мёд был весьма доступным продуктом. Сейчас все напитки на основе мёда связывают с древней Русью, но история медовухи уходит корнями в глубину веков. Некоторые исследователи склоняются к мнению, что мёд как напиток появился задолго до вина и принципы его приготовления были перенесены на винокурение.

Есть сведения, что напиток на основе мёда стали делать 7-6 тысяч лет до нашей эры. Данные археологических исследований подтверждают, что уже в те времена делали некое подобие русской медовухи. На стенах гробниц можно встретить изображения циклов приготовления медового напитка. Некоторые свидетельства также можно найти в древней книге Ригведа. Древние индоевропейцы считали, что в загробном мире текут медовые реки, а дождь на земле образуется оттого, что река проливается на землю. Пчёлы были не просто сборщиками мёда, полезными насекомыми, но и посредниками между миром людей и богов, носителями знания о бессмертии. В разных странах и у различных народов употребление медового напитка всегда связывалось с приобщением к божественному. Так, древние германцы считали мёд даром богов, скандинавы – подарком Одина. Финны считали, что медовый напиток, как живая вода способен вернуть к жизни мёртвого. У славян и многих других народов – медовый напиток связывался с переходом в потусторонний мир. Мёд был сакральным напитком для особенных торжеств, таких как свадьбы, погребения или особые праздники.

Слово «медовуха» относительно новое. Оно появилось уже в тот период, когда безгранично властвовала водка, и в отношении к старинному напитку появилось пренебрежение. Это отношение и закрепилось в современном названии. В древние же времена медовый хмельной напиток всегда называли просто «мёд» или «медок».

В дохристианской Руси мёд готовился очень долго – 15 лет перебравивал в дубовых бочках. Такой способ назывался мёдостат. В просмоленных дубовых бочках забравивала смесь из мёда, сока ягод и воды. В процессе брожения смесь переливали из бочки в бочку, которые смолили и закапывали в землю на долгий срок для наилучшей выдержки. Полученный с помощью такой выдержки мёд называли «ставленным». Для увеличения крепости напитка в процессе брожения добавляли хмель. Такой мёд называли «хмельным». При добавлении пряностей название сменялось на «поддельный», что значило «улучшенный, украшенный». После 11 века появился новый способ, заметно ускоривший получение готового мёда. Стал применяться метод варения, то есть мёд варили после месячного брожения в бочках и стерилизовали кипячением. Такой способ значительно проигрывал по вкусу и качеству напитка пятнадцатилетнему, но позволял удовлетворить растущие потребности. Этот способ использовался в России на протяжении всех средних веков. С 15 века практически полностью исчез метод приготовления мёдостатом.

Можно и даже необходимо различать оба понятия: напиток «мёд» и «медовуха». Медовуха появилась уже в 19 веке, на волне интереса к старым рецептам Руси и вообще к древнему, исконно русскому. Готовиться она стала по упрощённому рецепту, брожение ускорялось максимально, готовый напиток стерилизовался кипячением.

Основное отличие медовухи от древнего мёда в том, что она готовилась из фруктовой, ягодной или квасной бражки, в которую добавлялось небольшое количество мёда. Эта технология взята за основу современных российских марок медовухи. Совсем другое дело – мёд, который готовился иной раз десятки лет и обладал мягким вкусом и нежным глубоким ароматом. Мёд пили только по особым случаям, это был не повседневный напиток.

Пить мёд было принято до еды. Когда-то это было связано с религиозными обычаями, но со временем обычаи забылись, а привычка и ритуал остались. Правда, уже в позднем средневековье и эта привычка трансформировалась. Медовуху пили и до и после и во время еды. Но правильно пить медовуху отдельно, ничем не заедая, и не запивая. И связано это не только с традициями или древними славянскими или языческими верованиями. Дело в том, что мёд, как и молоко, требует определённого уважения при употреблении. Мёд, как и напитки из него, лучше не смешивать с приёмом пищи или же пить мёд хотя бы за 10-15 минут до еды.

В составе медовухи, кроме мёда, может быть много других элементов. Наши предки делали очень много сортов медовухи, практически в каждом доме были свои особенности. Вариантов приготовления и оттенков вкуса, как и в русском квасе, очень много. Классический состав включает в себя мёд и дрожжи. Кроме них могут быть: хмель, ягоды, различные травы, корни и пряности. Многие древние рецепты уже забыты, поэтому современные рецепты – лишь переосмысление приготовления древнего напитка.

Необходимые функции:



по желанию по желанию

Ингредиенты:

Вода **1000 мл**
Мед **150 гр**
Шишки хмеля **1 гр**
Дрожжи **0,5 гр**
ВЫХОД **1000 мл**

Процесс приготовления:

В емкость котла залейте холодную воду, установите температуру 100°C. Вскипятите воду, добавьте в неё мёд, размешайте и кипятите ещё 2-3 минуты, снимая пену. После того, как пена прекратит выделяться, добавьте хмель и закройте ёмкость крышкой, выключив нагрев. Отдельно разведите дрожжи в подслащённой воде, пусть они поднимутся. В остывшую до 50°C воду с мёдом вылейте дрожжи и поставьте бродить в тёплое место на 5 дней. Спустя положенный срок полученный напиток профильтруйте и разлейте по бутылкам. Поставьте их в холодное место, и через несколько дней можно пить. Будьте осторожны при открывании! Возможно вспенивание.

Сбитень (русская кухня)

Сбитень – горячий или холодный напиток, состоящий из воды, меда, специй и пряностей, часто лекарственный. Слово сбитень образовалось от процесса соединения (сбивания) двух жидкостей – разведенного в воде меда и пряно-травяного настоя. Подавляющее большинство его разновидностей являются безалкогольными. К таковым относятся: столбушинский сбитень, белорусский сбитень, суздальский, облепиховый, ржаной, клюквенный и яблочный сбитень, а также столь экзотические напитки, как можжевельниковый сбитень, сбитень кедровый или пихтовый сбитень с имбирем, шалфеем и прополисом.

Первые упоминания о напитке сохранились в летописях славянских народов от 1128 г. В те времена напиток готовили в специальных медных сосудах (баклага или сакла), и назывался он перевар, взвар, вар. До появления на Руси чая сбитень был горячим напитком номер один. Его готовили не только для домашнего употребления, но и продавали в многолюдных местах: на рынках, ярмарках, народных гуляниях, в трактирах.

Главными специями и травами являлись шалфей, зверобой, корица, имбирь, горький стручковый перец и лавровый лист. Однако через несколько лет после Октябрьской революции количество сбитня, употребляемого населением, стало постепенно сокращаться, пока полностью не прекратилось. Его место заняли черный чай и кофе.

Необходимые функции:



по желанию по желанию

Ингредиенты:

Мед **100 гр**
Вода **1000 мл**
Специи (звездика, корица, черный и душистый перец горошком, имбирь, зверобой, кардамон, мускатный орех) **10 гр**
ВЫХОД **1000 мл**

Процесс приготовления:

Воду разделите на 2 части – 200 и 800 мл. Меньшее количество воды залейте в котел, растворите в нем мед, установите температуру 100°C и доведите сироп до кипения, снимая пену. Специи заверните в марлю и прокипятите в большем количестве воды. Чтобы специи максимально отдали воде свой аромат, следует их настоять в течение 30 минут. В конце смешайте обе смеси и снова подогрейте перед подачей. Кроме специй в сбитень можно добавлять фруктово-ягодные соки, отчего напиток приобретет дополнительный аромат и вкус.



Грог (британская кухня)

Грог – согревающий напиток на основе рома, воды и сахара. Впрочем, изначально это был напиток из воды и рома – ежедневная пайка британского моряка в колониальную эпоху. Все началось в 1655 году, когда вице-адмирал Уильям Пенн (основатель Пенсильвании) захватил Ямайку. До этого каждому моряку, из-за отсутствия знаний по длительному хранению воды, выдавали в день галлон пива (4,55 литра). Когда пиво заканчивалось (все-таки объемы не малые) или скисало, моряки пили затхлую воду, которую разбавляли все тем же пивом или вином.

Объемы Британской империи росли, а проблема с водой не решалась. Когда Пенн захватил Ямайку, на острове оказалось мало пива и вина, зато был ром. С тех самых пор морякам стали выдавать этот замечательный напиток (на то время то еще пойло, крепостью 80%). В 1731 году в правилах ВМФ Британии появились первые инструкции касательно ромовой пайки морякам: на 1 душу населения корабля – 0,5 пинты рома (1 пинта = 1/8 галлона=480 мл). А вот отцом грога является вице-адмирал Эдуард Вернон, которого так и прозвали «Старый Грог». Он постоянно был в непромокаемом плаще из грогэма (grogmat cloak) – толстый материал, состоящий из шерсти, мохера и шелка, иногда пропитанных смолой.

Сами понимаете, употребление на то время такого матерого рома не могло не привести к пьянству на кораблях и Вернону это не нравилось. 21 августа 1740 года он издал указ, в котором ежедневную пайку было поручено разбавлять водой. С того дня в присутствии вахтенного лейтенанта каждому моряку два раза в день выдавали пайку с четвертью пинты рома, разбавленного четвертой (0,95 л) воды. Для вкуса в напиток можно было добавлять сахар и лимонный сок. В 1756 году эта пайка была узаконена и выдавалась морякам вплоть до 1970 года, пока ее не запретили 30 июня – в этот день прозвучал последний сигнал «Up Spirits». В историю этот день вошел как «Black Tot Day» (день черного глотка). Моряки огорчились.

В современной интерпретации в грог можно добавлять различные специи, в частности гвоздику, кардамон, корицу, лимон и сахар по вкусу. Со временем воду стали заменять на чай, кофе, что тоже, по сути, является грогом. Ром же можно заменить коньяком или виски.

Необходимые функции:



по желанию

Ингредиенты:

Ром темный 350 мл

Вода 650 мл

Лимон 200 гр

Сахар 40 гр

ВЫХОД 1000 мл

Процесс приготовления:

В емкость котла залейте холодную воду, установите температуру 100°C.

Воду доведите до кипения. Уменьшите температуру до 95-98°C и медленно влейте к воде ром, а затем добавьте лимонный сок и сахар. Помешивая (скорость вращения миксера 15 об/мин), держите грог кипящим 2-3 минуты, затем выключите нагрев и подавайте горячим.

Грог





428020, Россия, Чувашская Республика
Чебоксары, Базовый проезд, 28
телефон / факс: (8352) 56 06 26
тел.: (отдел маркетинга) 56 06 85
<http://www.abat.ru>
e-mail: market@abat.ru