

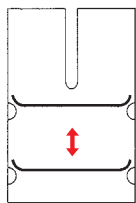
Моя домашняя ветчина!

Ветчинница Гурман

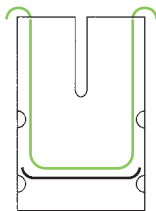
ПОЖАЛУЙСТА,
ИЗДЕЛИЕ ИЗГОТОВЛЕНО
ИЗ ТОНКОГО МЕТАЛЛА.
ВОЗМОЖНЫ ОСТРЫЕ КРОМКИ.
БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ ПРИ МЫТЬЕ
И ВНИМАТЕЛЬНО ОСМОТРИТЕ
ИЗДЕЛИЕ ПЕРЕД
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ!



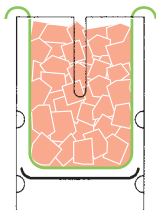
1



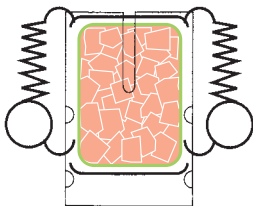
2



3

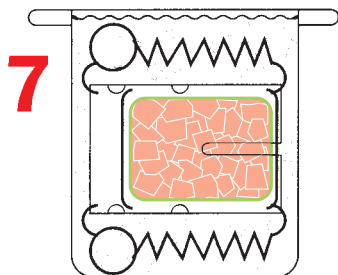
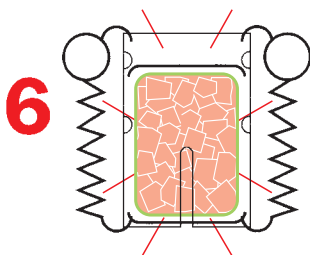
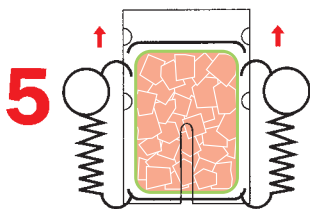


4



- **прокипятить весь комплект (корпус, две крышки и три пружины) 2 минуты в солевом растворе (1 чайная ложка соли на 1 литр воды) для устранения возможных производственных загрязнений**
- установить корпус ветчинницы (формы для приготовления ветчины) на ровную поверхность боковыми прорезями вверх
- принять решение об объеме используемого продукта
- при большом объеме продукта установить крышку на нижние внутренние выступы в корпусе ветчинницы
- при малом объеме продукта установить крышку на верхние внутренние выступы в корпусе ветчинницы
- проложить внутреннюю часть корпуса пищевой пленкой, фольгой или вложить жарочный рукав
*Для улучшения вкусовых качеств и сохранения питательных свойств при приготовлении в кастрюле или сковороде рекомендуется использовать пакет из пищевого полиэтилена (жарочный рукав).
При приготовлении в аэрогриле, духовке и жарочном шкафу можно использовать фольгу.
Можно ничего не использовать на собственное усмотрение.*
- плотно уложить пищевые ингредиенты внутрь корпуса
- свободный объем ветчинницы заполнить ПОЛНОСТЬЮ до самого верха корпуса ветчинницы – это условие правильной работы пружин
- заполнив полностью свободный объем корпуса, завернуть края обертки
- установить сверху вторую крышку, совместив отверстия на крышке с продольными прорезями в корпусе ветчинницы
- придерживая верхнюю крышку, поочередно установить три пружины, ориентируя их кольцами-захватами вниз:
 - верхние крючки одновременно пронизывают отверстия в верхней крышке и проходят через боковые щели корпуса
 - нижние крючки попадают в технологические отверстия в центре корпуса

- целиком перевернуть собранную ветчинницу
- проверить правильность установки пружин и подготовиться к их максимальному взведению до верхнего края корпуса ветчинницы



- удерживая одной рукой корпус ветчинницы на ровной поверхности, по очереди взвести все три пружины до верхнего края корпуса, зацепив их крючками непосредственно за край корпуса
- перед тем, как поместить собранную форму в емкость для приготовления, следует сделать проколы обычной иглой в полиэтиленовой обертке или фольге, для выхода избыточного воздуха, для чего использовать доступные отверстия в крышках и на боковой поверхности корпуса
- поместить собранную форму в кастрюлю или скороварку, залить водой и варить
- в аэрогриль, духовку или жарочный шкаф добавить стакан воды на дно колбы или на противень и готовить
- по мере приготовления пружины сжимаются и сдавливают крышки навстречу друг другу
- по окончании приготовления **ПОЛНОСТЬЮ ОСТУДИТЬ НЕ РАЗБИРАЯ**
- можно остудить внутри приборов не вынимая, а, например, просто слив воду из кастрюли, придерживая форму крышкой
- можно извлечь и остудить на открытом воздухе, опять же **НЕ РАЗБИРАЯ**
- **ПОЛНОСТЬЮ ОСТУДИВ**, разобрать форму и извлечь продукт

*Деликатес из лучших продуктов,
сделанный с любовью
собственными руками, ГОТОВ!
Приятного аппетита!*

Моя домашняя ветчина!

Ветчинница Гурман

Дорогие любители поесть!

Помните, еду можно не только есть, но и готовить!

И процесс этот бывает очень приятным – ведь приготовление еды многие считают искусством и даже мастерством.

Форма для приготовления ветчины (ветчинница) «Гурман» призвана обогатить наши кулинарные возможности.

Новые рецепты и личная фантазия создадут свежие авторские блюда, которые украсят стол и подарят нам светлую атмосферу праздника.

А еще – для любителей диетического питания: «Гурман» – это единственный прибор, способный обеспечить все три признака диетического продукта:

1. Присутствие добавок, красителей, ароматизаторов – все
2. Строгий температурный режим – 96–98 °С в том случае, когда находится под водой. Хочешь диетический продукт – бери
3. Давление пружин сдерживает образование пузырьков из продукта. Питательные вещества не покидают продукт, не меняют своей структуры и не вымываются процессом

Вот почему «Гурман» высоко ценится любителями диетич

«Гурман» желает всем нам крепкого здоровья и юношеского задорного аппетита!

Как безграничны фантазия и Мечта – так же безграничны и «Гурман» в руках настоящего мастера.



Моя домашняя ветчина!

МЯСО ПРЕССОВАННОЕ

Продукты:

1,5 кг мяса без костей (говядина, свинина, баранина или набор различных сортов мяса).

1 крупная морковь, половинка красного сладкого перца, несколько долек чеснока.

Смесь из специй: 1 столовая ложка соли, 1 чайная ложка молотого чёрного перца, 1 чайная ложка красного молотого перца – всё перемешать (можно добавить столовую ложку сухого желатина).

Приготовление:

Мясо нарезать кусочками, натереть смесью специй и, укладывая в форму, переложить кусочками моркови, красного сладкого перца и дольками чеснока.

Приготовление в аэрогриле:

Дно и борта формы выложить фольгой. Плотно уложить мясо. Накрыть форму крышкой и установить пружины.

В колбу аэрогриля налить стакан горячей воды.

Поместить ветчинницу в аэрогриль и готовить при температуре 260 °С в течение 50–60 минут.

Приготовление в духовке:

Дно и борта формы выложить фольгой. Заполнить форму. Накрыть форму крышкой и установить пружины.

Поместить в духовку и выпекать при температуре 205–210 °С в течение 70–80 минут.

Приготовление в кастрюле:

Вложить в форму полиэтиленовый пакет. Плотно уложить мясо. Накрыть форму крышкой и установить пружины.

Поместить ветчинницу в кастрюлю или скороварку (в зависимости от формы и размеров кастрюли, ветчинницу можно располагать как вертикально, так и горизонтально). Залить холодной водой и варить в течение 70–90 минут с момента закипания.

Перед снятием пружин и выемкой ветчины форму ОСТУДИТЬ до комнатной температуры.



Моя домашняя ветчина!

ВЕТЧИНА «ВЕНГЕРСКАЯ»

Продукты:

Индейка, куриные грудки – 1–1,5 кг
Отварные грибы – 150 г
1 небольшая луковича
1 яйцо
1 столовая ложка растительного масла
1 чайная ложка манной крупы
Соль, специи по вкусу

Приготовление:

Грибы с луком пропустить через мясорубку. Взбить яйцо с солью и специями, добавить растительное масло и манную крупу. Из мяса приготовить фарш (70 % индейки и 30 % кури). Смешать фарш с яично-грибной массой.

Приготовление в аэрогриле:

Дно и борта формы выложить фольгой. Заполнить форму фаршем. Накрыть крышкой и установить пружины. В колбу аэрогриля налить стакан горячей воды. Поместить заправленную форму в аэрогриль и готовить 60 минут при температуре 205 °С.

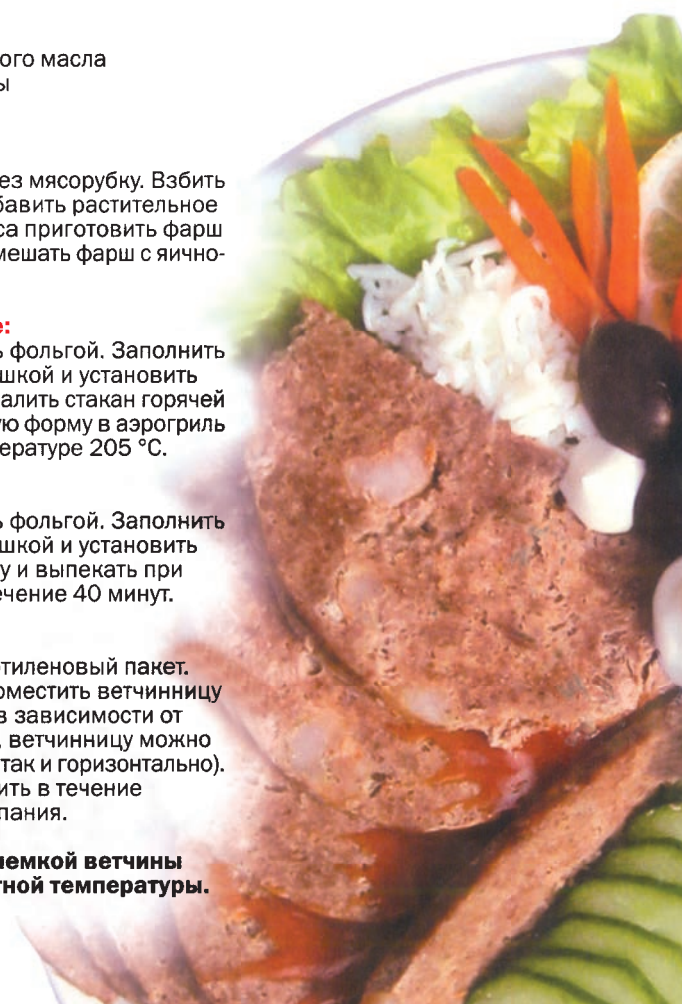
Приготовление в духовке:

Дно и борта формы выложить фольгой. Заполнить форму фаршем. Накрыть крышкой и установить пружины. Поместить в духовку и выпекать при температуре 205–210 °С в течение 40 минут.

Приготовление в кастрюле:

Вложить внутрь формы полиэтиленовый пакет. Заполнить форму фаршем. Поместить ветчинницу в кастрюлю или скороварку (в зависимости от формы и размеров кастрюли, ветчинницу можно располагать как вертикально, так и горизонтально). Залить холодной водой и варить в течение 50–70 минут с момента закипания.

Перед снятием пружин и выемкой ветчины форму ОСТУДИТЬ до комнатной температуры.



Моя домашняя ветчина!

ВЕТЧИНА «ПИКАНТНАЯ»

Продукты:

1–1,5 кг свинины и говядины
нарезать плоскими кусками
1–2 крупных яблока «Антоновка»
2–3 черносливины
3–4 штуки кураги
5–7 крупных грецких орехов
1/3 стакана уксуса (можно заменить соком лимона)
Соль, специи (кардамон, базилик, корица, майоран,
черный молотый перец, мускатный орех) по вкусу

Приготовление:

Мясо замочить на 3 часа в маринаде: 1 стакан воды
+ 1/3 стакана уксуса + 3 столовые ложки соли.
Откинуть мясо на дуршлаг. Смешать со специями.
Яблоки нарезать тонкими кружочками.
Чернослив и курагу нарезать мелкими кубиками.
Выложить компоненты вперемешку в форму
следующим образом: свинина, яблоко, говядина,
сухофрукты, орех, свинина, яблоко.

Приготовление в аэрогриле:

Дно и борта формы выложить фольгой. Заполнить
форму. Накрыть форму крышкой и установить
пружины. В колбу аэрогриля налить стакан воды,
пива или вина. Поместить ветчинницу в аэрогриль
и готовить 90 минут при температуре 205 °С.

Приготовление в духовке:

Дно и борта формы выложить фольгой. Заполнить
форму. Накрыть форму крышкой и установить
пружины. Поместить в духовку и выпекать
при температуре 205-210 °С в течение 60–80 минут.

Приготовление в кастрюле:

Вложить в корпус полиэтиленовый пакет. Поместить
ветчинницу в кастрюлю или скороварку
(в зависимости от формы и размеров кастрюли,
ветчинницу можно располагать как вертикально,
так и горизонтально). Залить холодной водой
и варить в течение 90 минут с момента закипания.

**Перед снятием пружин и выемкой ветчины
форму ОСТУДИТЬ до комнатной температуры.**



Моя домашняя ветчина!

ВЕТЧИНА «КУПЕЧЕСКАЯ»

Продукты:

1–1,5 кг свинины и говядины
Грибы, сыр, лук, соль, специи – по вкусу

Приготовление:

Мясо замариновать с добавлением соли и пряностей на сутки. Грибы, сыр, лук крупно порезать и смешать с маринованным мясом.

Приготовление в аэрогриле:

Дно и борта формы выложить фольгой. Заполнить форму. Накрыть крышкой и установить пружины. В колбу аэрогриля налить стакан горячей воды. Поместить ветчинницу в аэрогриль и готовить 60 минут при температуре 260 °С на высокой скорости.

Приготовление в духовке:

Дно и борта формы выложить фольгой. Заполнить форму. Накрыть крышкой и установить пружины. Поместить в духовку и выпекать при температуре 205–210 °С в течение 60–80 минут.

Приготовление в кастрюле:

Вложить в корпус полиэтиленовый пакет. Заполнить форму ингредиентами. Поместить ветчинницу в кастрюлю или сковородку (в зависимости от формы и размеров кастрюли, ветчинницу можно располагать как вертикально, так и горизонтально). Залить холодной водой и варить в течение 90 минут с момента закипания.

Перед снятием пружин и выемкой ветчины форму ОСТУДИТЬ до комнатной температуры.



Моя домашняя ветчина!

ВЕТЧИНА С МОРЕПРОДУКТАМИ

Продукты:

- 1 кг мясного фарша
- 150–200 г креветок (можно заменить рыбой, кальмарами, мясом крабов)
- 1 небольшая луковица
- 1 столовая ложка сухого желатина
- 1 столовая ложка сметаны
- Морковь и половинка красного сладкого перца – по желанию
- Соль, специи по вкусу

Приготовление:

Фарш отбить, добавить специи и морепродукты, перемешать. Добавить желатин и сметану. Перемешать.

Приготовление в аэрогриле:

Уложить массу в форму. Накрывать форму крышкой и установить пружины. В колбу аэрогриля налить стакан горячей воды. Поместить ветчинницу в аэрогриль и готовить при температуре 260 °С в течение 35–45 минут.

Приготовление в кастрюле:

Вложить в корпус полиэтиленовый пакет. Плотно уложить приготовленную массу в ветчинницу. Поместить ветчинницу в кастрюлю или скороварку (в зависимости от формы и размеров кастрюли, ветчинницу можно располагать как вертикально, так и горизонтально). Залить холодной водой и варить в течение 45–55 минут с момента закипания.

Перед снятием пружин и выемкой ветчины форму ОСТУДИТЬ до комнатной температуры.



Моя домашняя ветчина!

РУЛЕТ «МУЛЕН РУЖ»

Продукты:

- 1 кг куриного филе
- 500 г шампиньонов
- 1 красный болгарский перец
- 1 небольшая луковица
- 1 грибной или куриный бульонный кубик

Приготовление:

Курицу и грибы нарезать кусочками. Мелко нарезать перец. Лук натереть на мелкой терке. Размять используемый кубик. Все тщательно перемешать (можно добавить сметанки).

Приготовление в аэрогриле:

Дно и борта формы выложить фольгой. Заполнить свободный объем. Накрыть крышкой и установить пружины. В колбу аэрогриля налить стакан воды, пива или вина. Поместить форму в аэрогриль и готовить 60 минут при температуре 260 °С.

Приготовление в духовке:

Дно и борта формы проложить фольгой. Заполнить форму. Накрыть крышкой и установить пружины. Поместить в духовку и выпекать при температуре 205–210 °С в течение 40–50 минут.

Приготовление в кастрюле:

Вложить в корпус полиэтиленовый пакет. Поместить ветчинницу в кастрюлю или скороварку (в зависимости от формы и размеров кастрюли, ветчинницу можно располагать как вертикально, так и горизонтально). Залить холодной водой и варить в течение 45 минут с момента закипания.

Перед снятием пружин и выемкой ветчины форму ОСТУДИТЬ до комнатной температуры.



Моя домашняя ветчина!

РУЛЕТ «МОРСКОЙ БРИЗ»

Продукты:

500 г филе горбуши
1 кг филе скумбрии
Молотая гвоздика на кончике чайной ложки
1 луковица
Соль, специи по вкусу

Приготовление:

Рыбу нарезать. Лук пассеровать в масле. Все компоненты рулета перемешать и добавить специи.

Приготовление в аэрогриле:

Дно и борта формы выложить фольгой. Ингредиенты заложить в форму слоями. Накрыть форму крышкой и установить пружины. В колбу аэрогриля налить стакан воды. Поместить ветчинницу в аэрогриль и готовить при температуре 260 °С в течение 35–55 минут на высокой скорости.

Приготовление в духовке:

Дно и борта формы выложить фольгой. Заполнить форму. Накрыть крышкой и установить пружины. Поместить форму в духовку и выпекать при температуре 205–210 °С в течение 40–50 минут.

Приготовление в кастрюле:

Вложить в корпус полиэтиленовый пакет. Поместить ветчинницу в кастрюлю или скороварку (в зависимости от формы и размеров кастрюли, ветчинницу можно располагать как вертикально, так и горизонтально). Залить холодной водой и варить в течение 50 минут с момента закипания.

Перед снятием пружин и выемкой ветчины форму ОСТУДИТЬ до комнатной температуры.



Моя домашняя ветчина!

Ветчинница Гурман