ВЕТЧИНА «ВЕНГЕРСКАЯ»

Продукты:
Индейка, куриные грудки – 1–1,5 кг
Отварные грибы – 150 г
1 небольшая луковица
1 яйцо
1 столовая ложка майонеза
1 чайная ложка манной крупы
Соль, специи по вкусу

Приготовление:
Грибы с луком пропускаем через мясорубку. Взбиваем яйцо с солью и специями, добавляем майонез и манную крупу. Из мяса готовим фарш (70% индейки и 30% куры), смешиваем с яично-грибной массой.

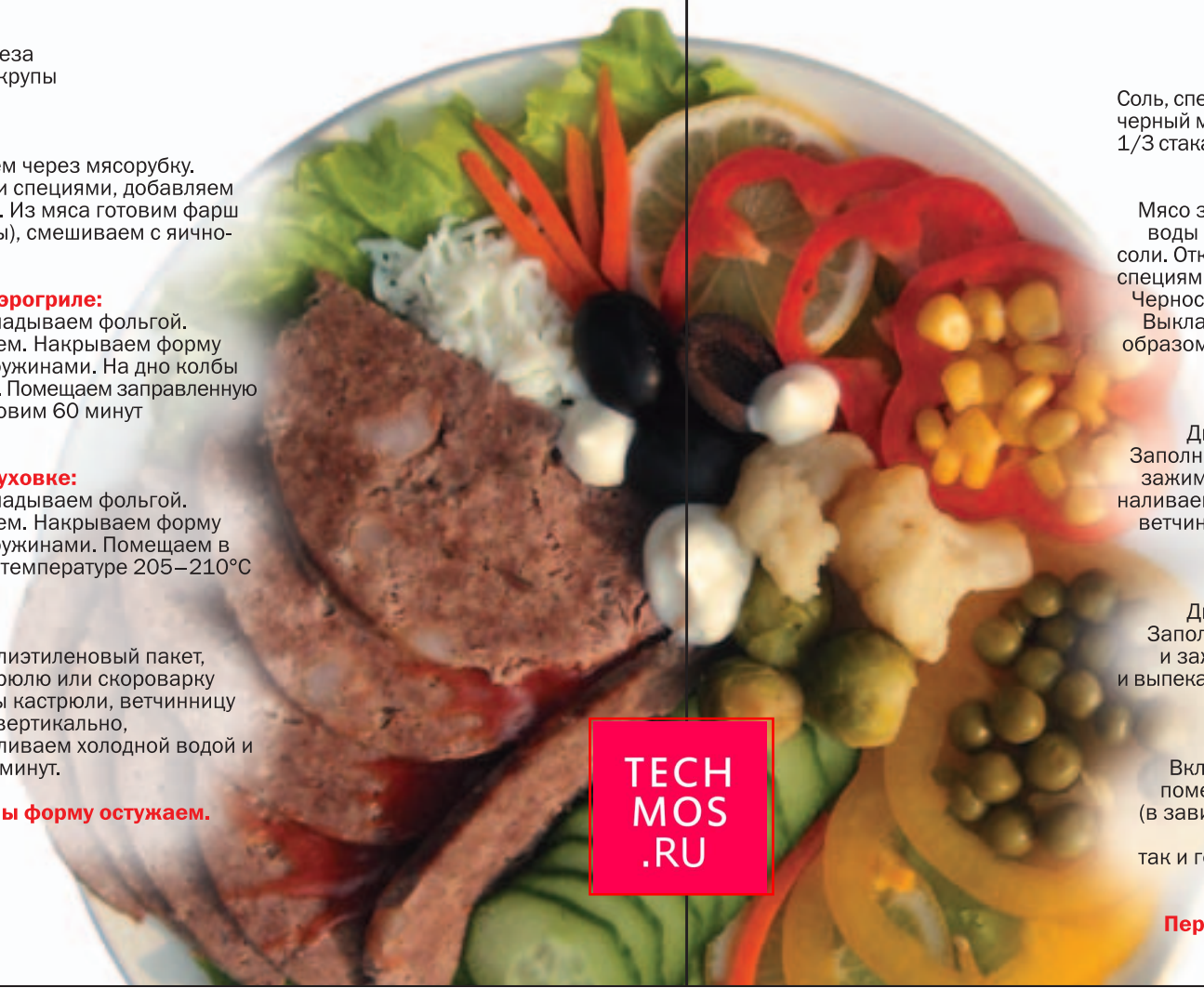
Для приготовления в аэрогриле:
Дно и борта формы выкладываем фольгой. Заполняем форму фаршем. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами. На дно колбы наливаем стакан кипятка. Помещаем заправленную форму в аэрогриль и готовим 60 минут при температуре 205°С.

Для приготовления в духовке:
Дно и борта формы выкладываем фольгой. Заполняем форму фаршем. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами. Помещаем в духовку и выпекаем при температуре 205–210°С в течение 40 минут.

Для варки:
Вкладываем в форму полиэтиленовый пакет, помещаем форму в кастрюлю или скороварку (в зависимости от формы кастрюли, ветчинницу можно располагать как вертикально, так и горизонтально), заливаем холодной водой и варим в течение 50–70 минут.

Перед выемкой ветчины форму остужаем.

TECH MOS .RU



TECH MOS .RU

Моя домашняя ветчина!

ВЕТЧИНА «ПИКАНТНАЯ»

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

Приготовление:
Мясо замачиваем на 3 часа в рассоле: 1 стакан воды + 1/3 стакана уксуса + 3 столовые ложки соли. Откидываем мясо на дуршлаг. Смешиваем со специями. Яблоки нарезаем тонкими кружочками. Чернослив, курагу нарезаем мелкими кубиками. Выкладываем компоненты в форму следующим образом: свинина, яблоко, говядина, сухофрукты, орех, свинина.

Для приготовления в аэрогриле:
Дно и борта формы выкладываем фольгой. Заполняем форму. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами. На дно колбы аэрогриля наливаем стакан воды, пива или вина. Помещаем ветчинницу в аэрогриль и готовим 90 минут при температуре 205°С.

Для приготовления в духовке:
Дно и борта формы выкладываем фольгой. Заполняем форму. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами. Помещаем в духовку и выпекаем при температуре 205–210°С в течение 60–80 минут.

Для варки:
Вкладываем в форму полиэтиленовый пакет, помещаем форму в кастрюлю или скороварку (в зависимости от формы кастрюли, ветчинницу можно располагать как вертикально, так и горизонтально), заливаем холодной водой и варим в течение 90 минут.

Перед выемкой ветчины форму остужаем.

Моя домашняя ветчина!

ВЕТЧИНА «КУПЕЧЕСКАЯ»

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

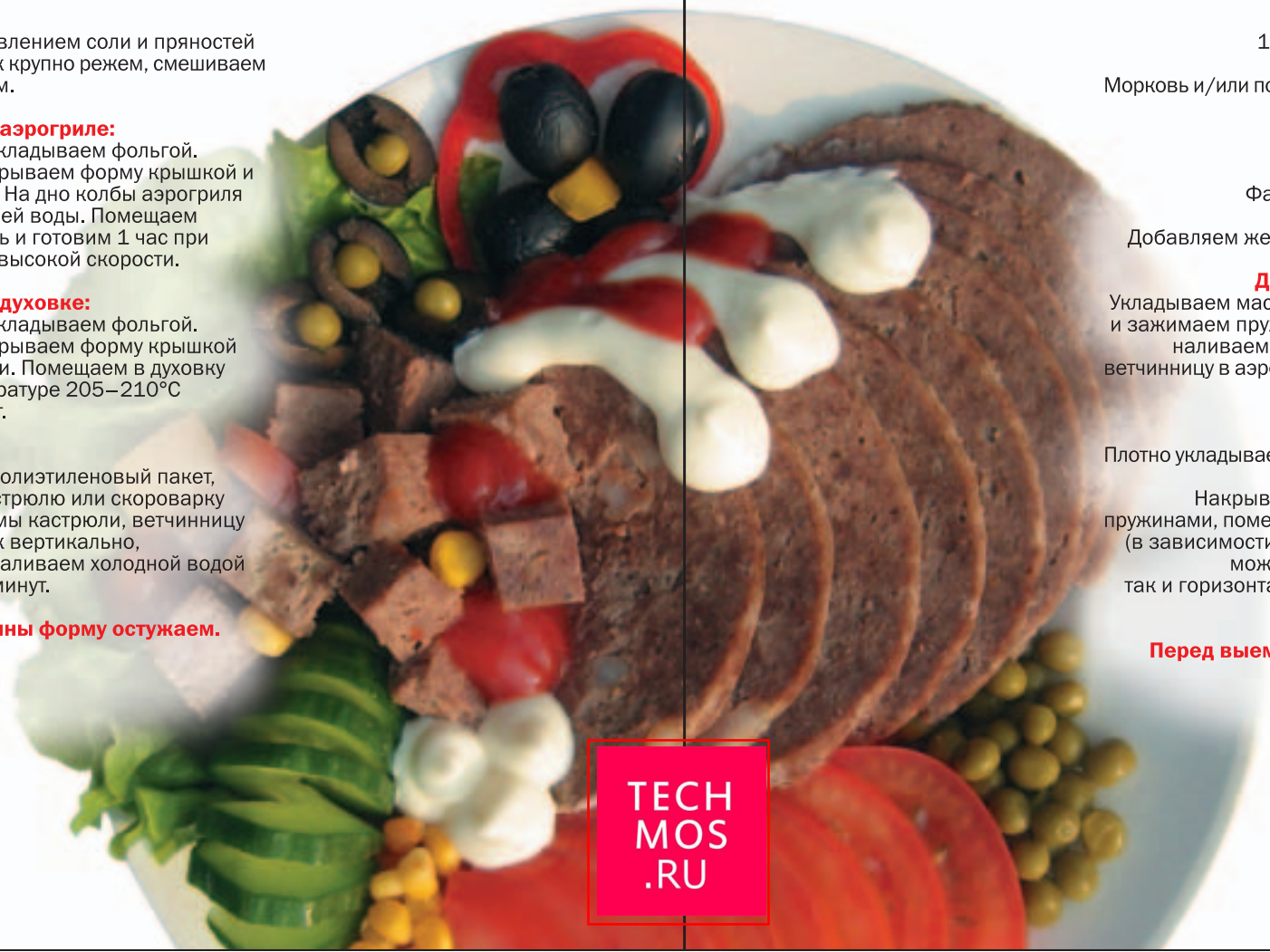
Приготовление:
Мясо маринуем с добавлением соли и пряностей на сутки. Грибы, сыр, лук крупно режем, смешиваем с маринованным мясом.

Для приготовления в аэрогриле:
Дно и борта формы выкладываем фольгой. Заполняем форму. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами. На дно колбы аэрогриля наливаем стакан горячей воды. Помещаем ветчинницу в аэрогриль и готовим 1 час при температуре 260°С на высокой скорости.

Для приготовления в духовке:
Дно и борта формы выкладываем фольгой. Заполняем форму. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами. Помещаем в духовку и выпекаем при температуре 205–210°С в течение 50–80 минут.

Для варки:
Вкладываем в форму полиэтиленовый пакет, помещаем форму в кастрюлю или скороварку (в зависимости от формы кастрюли, ветчинницу можно располагать как вертикально, так и горизонтально), заливаем холодной водой и варим в течение 90 минут.

Перед выемкой ветчины форму остужаем.



TECH MOS .RU

TECH MOS .RU

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/или половинка красного сладкого перца – по желанию
Соль, специи по вкусу

Приготовление:
Фарш отбиваем, добавляем специи и морепродукты, перемешиваем. Добавляем желатин и сметану. Перемешиваем.

Для приготовления в аэрогриле:
Укладываем массу в форму. Накрываем крышкой и зажимаем пружинами. На дно колбы аэрогриля наливаем стакан горячей воды. Помещаем ветчинницу в аэрогриль и готовим при температуре 260°С в течение 30–40 минут.

Для варки:
Плотно укладываем в форму приготовленную массу.

Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами, помещаем в кастрюлю или скороварку (в зависимости от формы кастрюли, ветчинницу можно располагать как вертикально, так и горизонтально), заливаем холодной водой и варим в течение 40–50 минут.

Перед выемкой ветчины форму остужаем.

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 режем кусочками. Перец мелко нарезаем. Лук натираем на мелкой терке. Кубик разминаем. Все тщательно перемешиваем (можно добавить майонез).

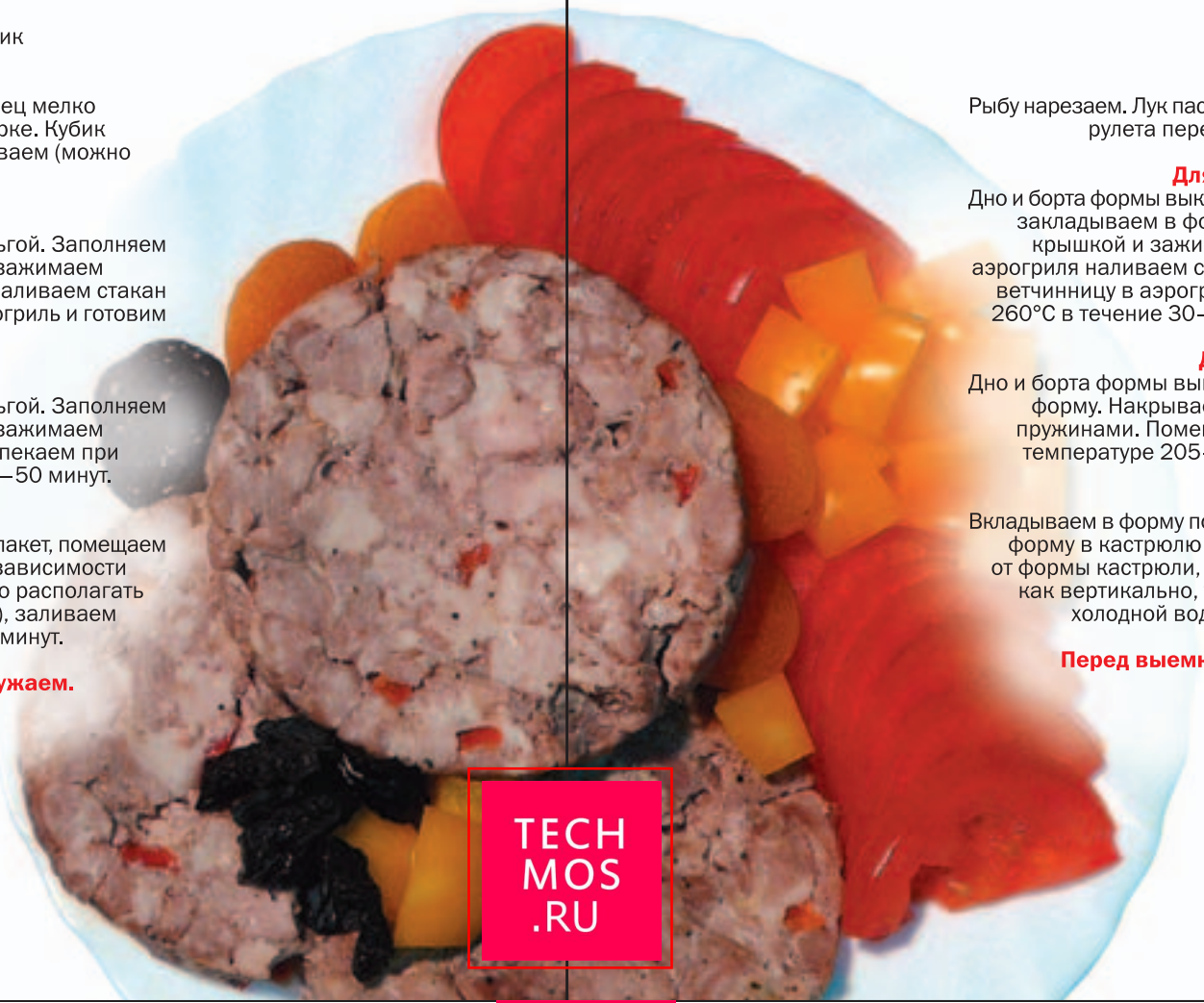
Для приготовления в аэрогриле:
Дно и борта формы выкладываем фольгой. Заполняем форму. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами. На дно колбы аэрогриля наливаем стакан горячей воды. Помещаем форму в аэрогриль и готовим 60 минут при температуре 260°С.

Для приготовления в духовке:
Дно и борта формы выкладываем фольгой. Заполняем форму. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами. Помещаем в духовку и выпекаем при температуре 205–210°С в течение 40–50 минут.

Для варки:
Вкладываем в форму полиэтиленовый пакет, помещаем форму в кастрюлю или скороварку (в зависимости от формы кастрюли, ветчинницу можно располагать как вертикально, так и горизонтально), заливаем холодной водой и варим в течение 45 минут.

Перед выемкой ветчины форму остужаем.

TECH MOS .RU



TECH MOS .RU

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 нарезаем. Лук пассеруем в масле. Все компоненты рулета перемешиваем, добавляем специи.

Для приготовления в аэрогриле:
Дно и борта формы выкладываем фольгой. Ингредиенты закладываем в форму слоями. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами. На дно колбы аэрогриля наливаем стакан горячей воды. Помещаем ветчинницу в аэрогриль и готовим при температуре 260°С в течение 30–35 минут на высокой скорости.

Для приготовления в духовке:
Дно и борта формы выкладываем фольгой. Заполняем форму. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами. Помещаем в духовку и выпекаем при температуре 205–210°С в течение 40–50 минут.

Для варки:
Вкладываем в форму полиэтиленовый пакет, помещаем форму в кастрюлю или скороварку (в зависимости от формы кастрюли, ветчинницу можно располагать как вертикально, так и горизонтально), заливаем холодной водой и варим в течение 50 минут.

Перед выемкой ветчины форму остужаем.

Моя домашняя ветчина!

Beloboka

БЕЛОБОКА

TECH MOS .RU

ООО «РСПМА»
195009, Санкт-Петербург
ул. Комсомола, 1-3

Отдел по работе с покупателями
+7 (812) 292-48-09
По вопросам партнерства
+7 (812) 541-85-69

WWW.BELOBOKA.RU
rspma@mail.ru

Моя домашняя ветчина!

Beloboka

БЕЛОБОКА

КНИГА РЕЦЕПТОВ

Моя домашняя ветчина!

Beloboka

БЕЛОБОКА

TECH MOS .RU

Дорогие любители покушать!

Вы сделали правильный выбор!

Еду можно не только есть, но и готовить!

Приготовление еды – это искусство и волшебство!
Наши рецепты и Ваша фантазия создают исключительные, авторские блюда, которые украшают стол
и дарят нам светлую атмосферу праздника!

Начинаем с основ –
знакомимся с инструкцией!

TECH MOS .RU

Моя домашняя ветчина!

Beloboka

БЕЛОБОКА

Гарантия экологической безопасности и безотказной работы формы – 10 лет.

ТУ 1482-001-94601728-2006
Сделано в России

АЯ 43

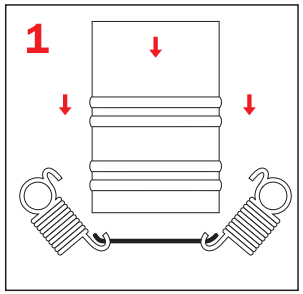
Гигиенический сертификат
№ 78.1.8.148.Т.16436.7.99
от 19.07.1999 г.

Моя домашняя ветчина!

Инструкция по сборке

Собрать форму – просто!

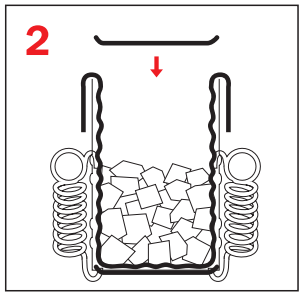
1. Продеваем все пружины в отверстия одной из крышек крючком без кольца. Ставим эту конструкцию на стол (рисунок 1).
2. На крышку с пружинами ставим обечайку разрезами вверх, совмещаем нижние пазы с пружинами.
3. Придерживаем конструкцию, натягиваем пружины и закрепляем их в прорезях обечайки (рисунок 2).



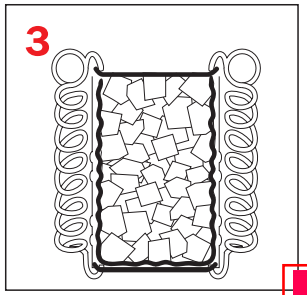
Форма для работы готова!

4. Заполняем форму ингредиентами.

Для улучшения вкусовых качеств используем фольгу (для духовки, жарочных шкафов или аэрогриля), полиэтиленовый пакет (для скороварки или кастрюли) ИЛИ НИЧЕГО НЕ ИСПОЛЬЗУЕМ при приготовлении ВЕТЧИНЫ ИЗ ФАРША! (рисунки 2–3)



5. После того, как мы плотно уложили ингредиенты в форму, накрываем её сверху второй крышкой бортиками вверх и, придерживая рукой, натягиваем и закрепляем пружины на бортиках верхней крышки (рисунок 3).



Теперь форма сделает все сама!

Помещаем ее:
- в скороварку или кастрюлю (в горизонтальном или вертикальном положении), заливаем водой и варим!
- в духовку, аэрогриль, жарочный шкаф, добавляем немного воды на дно колбы аэрогриля или противень духовки (жарочного шкафа) и готовим!

По мере приготовления пружины опускаются вниз по прорезям и прижимают верхнюю крышку.
По окончании приготовления извлекаем форму, ОСТУЖАЕМ, снимаем пружины, поднимаем обечайку и…

Деликатесы из лучших продуктов, сделанные с любовью своими руками, готовы!

TECH MOS .RU

Моя домашняя ветчина!

МЯСО ПРЕССОВАННОЕ

Продукты:
1,5 кг мяса (говядина, свинина, баранина или набор различных сортов мяса) без костей
1 крупная морковь и/или половинка красного сладкого перца
Соль, специи по вкусу

Приготовление:
Мясо нарезаем кусочками, натираем смесью специй, перекладываем морковью и/или красным перцем. Можно добавить столовую ложку сухого желатина.

Для приготовления в аэрогриле:
Дно и борта формы выкладываем фольгой. Плотно укладываем мясо. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами. На дно колбы аэрогриля наливаем стакан горячей воды. Помещаем ветчинницу в аэрогриль и готовим при температуре 260°С в течение 40–50 минут.

Для приготовления в духовке:
Дно и борта формы выкладываем фольгой. Заполняем форму. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами. Помещаем в духовку и выпекаем при температуре 205–210°С в течение 60–80 минут.

Для варки:
Вкладываем в форму полиэтиленовый пакет. Плотно укладываем мясо. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами, помещаем форму в кастрюлю или скороварку (в зависимости от формы кастрюли, ветчинницу можно располагать как вертикально, так и горизонтально), заливаем холодной водой и варим в течение 60–80 минут.

Перед выемкой ветчины форму остужаем.

Дорогие любители покушать!

Помните, что возможности Белобоки безграничны так же, как наши фантазии и мечты!