

Сковорода

Чудо-гриль

Инструкция по эксплуатации
Сборник кулинарных рецептов

www.chudo-grill.uaprom.net

ОГЛАВЛЕНИЕ

Новый помощник на вашей кухне	стр. 3
Общие рекомендации по эксплуатации	стр. 4
Кулинарные рецепты	стр. 5
<i>Свиная отбивная на кости</i>	стр. 5
<i>Свинные рёбрышки в горчице</i>	стр. 5
<i>Лимонные окорока</i>	стр. 6
<i>Куриные крылышки в томате</i>	стр. 6
<i>«Лодочки» с телятиной</i>	стр. 7
<i>Стейки из красной рыбы</i>	стр. 7
<i>Микс из люля-кебаба, шампиньонов и помидоров</i>	стр. 8
<i>Овощи гриль</i>	стр. 8
<i>Гриль салат</i>	стр. 9
<i>Запечённые яблоки</i>	стр. 9

НОВЫЙ ПОМОЩНИК НА ВАШЕЙ КУХНЕ

Мы рады предложить вам простого по сути, но обладающего широкими возможностями помощника для вашей кухни. *Чудо-гриль* позволит вам без излишних хлопот, быстро, просто, вкусно и полезно приготовить основные блюда из мяса, курицы, рыбы, овощей и даже десерты из фруктов.

Продукты приготовленные на *Чудо-гриле* проходят термическую обработку по принципу той, которая происходит при приготовлении продуктов на традиционном барбекю с углями и мангале. При этом отсутствует прямой контакт с нагревательной поверхностью. Также в процессе приготовления не используется масло. Таким образом, мясо, курица, рыба, овощи, фрукты запекаются, сохраняя вкус, сочность и приобретая аромат блюда приготовленного на барбекю.

Запеченная пища — наиболее древняя и полезная форма приготовления. Вы и сами не раз замечали, что 200 гр. приготовленного на мангале либо решетке мяса на много легче для Вашего желудка, чем 200 гр. жаренных на сковороде отбивных. Заботьтесь о своем здоровье ВКУСНО с *Чудо-грилем!*

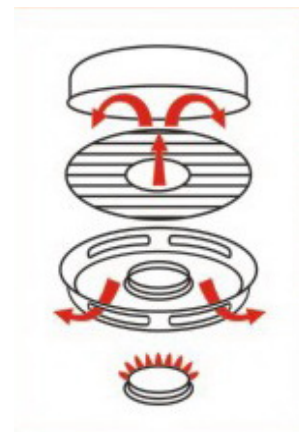
Достоинства *Чудо-гриля*:

- Полезная и вкусная пища (в процессе приготовления не используется жир и масло).
- Минимальное время приготовления (мясо 50-55 мин, курица и рыба 30-45 мин, овощи 25 мин).
- Вместительность (объем гриля позволяет приготовить полноценный обед либо ужин для 4 членов семьи).
- Экономичность (не нужно платить за электроэнергию, используемую в мощных элеткрогрилях).
- Альтернатива духовкам и дымящим сковородкам (использование в процессе приготовления воды, в которую стекает выделяющийся из продуктов сок, позволяет избежать образование дыма).
- Простота и удобство в эксплуатации (всего 3 детали: поддон с отверстием для конфорки, решетка и крышка с держателем).
- Долгий срок службы (прочность материалов, из которых изготовлен *Чудо-гриль* обеспечивает долговечность его эксплуатации).
- Доступная цена (наша ценовая политика направлена на то, чтобы *Чудо-гриль* был доступен каждому нашему покупателю).
- Отличный подарок для друзей и близких (однажды попробовав приготовить на *Чудо-гриле* влюбляешься в него навсегда).

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Запекание

Приготовление происходит за счет конвекции горячего воздуха под крышкой гриля. Движение тепловых потоков при этом изображено на рисунке стрелками.



Вода

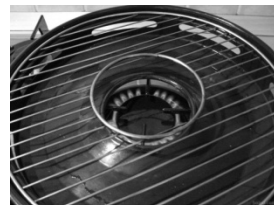
Чтобы в процессе приготовления продукты не пересыхали, и не образовывался дым от стекающего сока, в поддоне *Чудо-гриля* предусмотрено углубление, которое заполняется водой.

Фольга

Для любителей более поджаристых блюд поддон можно застелить фольгой, что обеспечит более быстрое приготовление блюда. При этом воду наливать не нужно. Также используйте фольгу при запекании овощей и фруктов.

Установка на газовой плите

- *Чудо-гриль* устанавливается на решетку (в плитах старого образца) либо на подставку (в современных плитах), как и любая другая посуда, предназначенная для приготовления на газовой плите. При этом вначале установите поддон *Чудо-гриля* так, чтобы центр конфорки оказался посередине отверстия в поддоне, и языки пламени были бы направлены внутрь отверстия. Для этого используйте маленькую либо среднюю конфорку.



- В поддон налейте 200-250 мл (примерно 1 стакан). Если Вы готовите без воды, с использованием фольги, выстелите ею поддон гриля.
- Установите решетку и выкладывайте продукты.
- Зажгите пламя. Огонь должен быть чуть меньше среднего. Но не забывайте, что все плиты разные, поэтому приспособиться к своей Вы сможете за 1-2 процесса приготовления. Это не составит труда.
- Накройте гриль крышкой.
- Через 5-10 мин приоткройте крышку, чтобы убедиться, что огонь не слишком слабый или не слишком сильный. Это будет видно по состоянию продуктов. Обычно за это время они уже меняют свой цвет.
- В процессе приготовления можно добавлять и уменьшать огонь по Вашему усмотрению, чтобы добиться желаемого кулинарного эффекта. Но при этом открывать крышку слишком часто не рекомендуется, т.к. каждый раз из под неё уходит жар.
- Запекание продуктов происходит *сверху*, поскольку потоки горячего воздуха отражаются от крышки *Чудо-гриля*. Поэтому чтобы запекание было равномерным, продукты в середине процесса приготовления следует перевернуть на другую сторону.

КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Свиная отбивная на кости

Ингредиенты:

- свиная отбивная на кости;
- лук репчатый;
- соль и перец.

- 1) Нарезать мясо толщиной 1,5 - 2 см, чтобы при запекании сохранилась сочность.
- 2) Нарезать квадратиками лук и добавляем к мясу.
- 3) Посолить, поперчить, перемешать.
- 4) В поддон *Чудо-гриля* налить 200 гр воды.
- 5) Выложить отбивные на решетку. Даже довольно крупные отбивные хорошо прожариваются на *Чудо-гриле* при среднем огне.
- 6) Лук желательно оставить на мясе, т.к. впоследствии он забирает на себя часть тепла, не давая мясу подгорать. Накрыть крышкой.
- 7) Запекать в течение 50-55 мин на среднем огне. Через 30 мин после начала запекания перевернуть на другую сторону.
- 8) Время приготовления и огонь варьируется по готовности мяса - в начале огонь поменьше, чтобы мясо успело равномерно пропечься, к концу можно немного добавить, чтобы довести мясо до готовности.

Совет:

- Выбирайте не жирное мясо. Сочность сохранится и без того, если куски будут соответствующей толщины.

Свинные рёбрышки в горчице

Ингредиенты:

- свиные рёбрышки;
- горчица;
- соль и перец.

- 1) Нарезать рёбра вдоль кости, либо берём уже готовые фасованные.
- 2) В тарелку с рёбрами добавить горчицу. Посолить, поперчить и перемешать.
- 3) В поддон *Чудо-гриля* налить 200 гр воды.
- 4) Равномерно выложить рёбрышки на решетку костью вниз, т.к. запекание происходит сверху. Накрыть крышкой.
- 5) Запекать в течение 45-50 мин на среднем огне. Ближе к концу запекания перевернуть на другую сторону.

Совет:



- Горчица любому мясу придаёт пикантность вкуса и непередаваемый аромат при запекании, а также размягчает его.

Лимонные окорока

Ингредиенты:

- окорока куриные;
- лимоны;
- майонез;
- соль и перец.

- 1) Кладём окорока в глубокую посуду и выдавливаем на них сок лимонов. Лимонов должно быть столько, чтобы сок из них покрыл мясо.
- 2) Корки лимонов положить в тарелку и хорошо перемешать, переминая содержимое.
- 3) Оставить на 30 мин, чтобы окорока пропитались лимонным соком и размягчились.
- 4) В поддон *Чудо-гриля* налить 200 гр воды.
- 5) Выложить окорока на решётку. Накрыть крышкой.
- 6) Запекать на медленном огне в течение 30-35 мин. Через 20 мин после начала приготовления окорока следует перевернуть на другую сторону для равномерного запекания.



Совет:

- Лимонный сок придаёт кислинку и сочность, что служит хорошим вкусовым дополнением к куриному мясу, суховатому по своей природе.
- Любое мясо готовится на Чудо-гриле быстрее и остаётся более сочным, если до этого оно было замариновано в жидком маринаде. Таким может быть как сок лимона, так и томатный сок, маринад на основе воды и аджики, кефир.

Куриные крылышки в томате

Ингредиенты:

- крылышки куриные;
- томатный сок;
- аджика;
- соль и перец.

- 1) Выложить куриные крылышки в глубокую посуду, посолить и поперчить.
- 2) В отдельной посуде приготовить маринад, смешать для этого томатный сок и пару ложек аджики. Затем залить им крылышки.
- 3) Оставить мариноваться на 1 – 1,5 часа.
- 4) В поддон *Чудо-гриля* налить 200 гр воды.
- 5) Равномерно выложить крылышки на решётку. Накрыть крышкой.
- 6) Запекать на медленном огне 35-40 мин. После 25 мин запекания перевернуть крылышки на другую сторону.



Совет:

- Для разнообразия вкуса и ускорения процесса приготовления маринад можно заменить на майонез. В данном случае крылышки можно сразу же выкладывать на решетку не оставляя мариноваться.

«Лодочки» с телятиной

Ингредиенты:

- телятина (яблоко);
- пассированные морковь и лук;
- сыр;
- майонез;
- соль и перец.



- 1) Нарезать говядину кусками толщиной в 1 – 1,5 см.
- 2) Нарезать морковь и лук. Легко пассировать на обычной сковороде с добавлением минимального количества подсолнечного масла.
- 3) На подготовленную фольгу размером 15x20 см выложить говядину.
- 4) Из фольги сделать «лодочки». Для подвернуть края в 2-3 слоя, чтобы из них получились бортики. Затем обжать бортики вокруг мяса либо закрутить их верхний и нижний концы в трубочку.
- 5) На говядину выложить пассированные морковь и лук.
- 6) Добавить сверху майонез и растереть его по пассировке.
- 7) Потереть сыр, чтобы он полностью покрыл всю плоскость говядины с пассировкой. И при запекании образовал корочку.
- 8) Поддон *Чудо-гриля* оставить пустым от воды и фольги.
- 9) Разметить кораблики на решётке. Накрыть крышкой.
- 10) Запекать 40 мин.

Совет:

- Сыр в данном случае образует корочку, которая препятствует подгоранию лука и моркови.
- При запекании в «лодочках» продукты запекаются в собственном соку, т.к. он не стекает в поддон. Тем самым говядина не пересыхает, а само блюдо получается более диетическим.

Стейки из красной рыбы

Ингредиенты:

- рыба (сёмга, форель);
- лимон;
- лук;
- зелень по вкусу;
- соль и перец.



- 1) Нарезать рыбу на стейки толщиной 1,5 – 2 см.
- 2) Посолить, поперчить.
- 3) Выдавить лимонный сок.
- 4) Порезать лук, зелень и добавить к рыбе.
- 5) В поддон *Чудо-гриля* налить 200 гр воды.
- 6) Выложить на решётку рыбу. Лук по вкусу оставить сверху либо убрать. Накрыть крышкой.
- 7) Запекать 40 мин. Через 20 мин после начала запекания перевернуть на другую сторону.

Совет:

- Также попробуйте запекать рыбные стейки в «лодочках» из фольги.

Микс из люля-кебаба, шампиньонов и помидоров

Ингредиенты:

- мясной фарш;
- яйцо куриное;
- зелень по вкусу (укроп, петрушка, кинза, базилик);
- соль и перец;
- другие сухие специи по вкусу;
- шампиньоны;
- майонез;
- помидоры.



- 1) Выложить фарш в глубокую посуду.
- 2) Отделить куриный желток от белка. Желток добавить в фарш.
- 3) Нарезать зелень и тоже добавить в фарш.
- 4) Посолить, поперчить и все перемешать.
- 5) Обмокнув ладонь в куриный белок, взять необходимое количество фарша и сформовать вокруг деревянной палочки колбаску.
- 6) Шампиньоны обмазать в майонезе и нанизать на деревянные палочки.
- 7) В поддон *Чудо-гриля* налить 200 гр воды.
- 8) Выложить на решётку колбаски, шампиньоны и помидоры. Накрыть крышкой.
- 9) Запекать на медленном огне 45 мин. Через 20 мин запекания снять помидоры, перевернуть колбаски и шампиньоны на другую сторону.

Совет:

- При желании приготовить только люля-кебаб можно не использовать деревянные палочки, а просто выложить сформированные колбаски на решётку гриля.

Овощи гриль

Как известно, овощи – лучший гарнир к мясу. На *Чудо-гриле* вы можете запекать любые овощи, которые будут отличным дополнением к Вашим основным гриль-блюдам.

Для запекания подходят:

- помидоры;
- баклажаны;
- перец;
- кабачки;
- шампиньоны;
- картофель;
- лук.



Просто порежьте овощи и выложите их на решётку *Чудо-гриля*. Поддон при

этом следует застелить фольгой.

Время запекания при этом составит 20 – 30 мин. на среднем огне.

Гриль салат

Ингредиенты:

- баклажаны;
- помидоры;
- перец;
- зелень (петрушка, кинза, базилик) по вкусу;
- лук;
- соль и перец.

- 1) Овощи целиком, не разрезая, выложить на решётку *Чудо-гриля*.
- 2) Поддон застелить фольгой.
- 3) Запекать 15 мин. при закрытой крышке на *большом* огне, пока кожа на овощах не обуглится. Мякоть при этом останется вяленой.
- 4) Снять овощи с решётки *Чудо-гриля*. Очистить их от кожи.
- 5) Порезать квадратиками. В перце вычистить зёрна.
- 6) Перемешать в глубокой посуде.
- 7) Добавить зелень.
- 8) Порезать кубиками лук и тоже добавить в салат. Всё перемешать.
- 9) Заправлять ничем не нужно. Сок от овощей служит отличной заправкой.

Запечённые яблоки

Ингредиенты:

- яблоки;
- мёд;
- изюм.

- 1) Вырезать сердцевину из яблок.
- 2) Положить в середину яблок мёд и пару изюминок.
- 3) Поддон *Чудо-гриля* застелить фольгой.
- 4) Выложить яблоки на решётку. Накрыть крышкой.
- 5) Запекать 15 – 20 мин. на среднем огне.

Совет:

- Яблоки лучше запекать в «лодочках» из фольги. При этом сок из них не вытекает в поддон и яблоки пекутся в нём, приобретая сочность и аромат. Поддон *Чудо-гриля* при этом фольгой можно не застилать.



Чудо-гриль – новый помощник на вашей кухне.

Тел. +380 (63) 288-11-38

E-mail: chudo-grill@inbox.ru

URL: <http://chudo-grill.uaprom.net>

Одноклассники: <http://www.odnoklassniki.ru/group/51674036371697>

ВКонтакте <http://vk.com/club26005351>