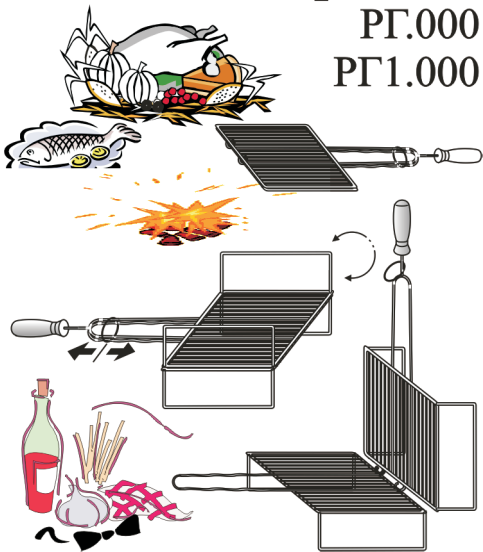


 **ПетрозаводскМаш**

Решетка-гриль

РГ.000

РГ1.000



Все на пикник!

Неужели с нашей широты и долготы ушли снегопады с перепадами и на несколько благословенных месяцев установилась погода, соответствующая устремлениям человека как биологического вида? И будет светить солнце, и зеленеть трава, и мы на радостях созовем гостей и устроим праздник под открытым небом - по-американски барбекю, по-английски барбекю или гриль, по-немецки гриль, а по-нашему - шашлык. Это древнейший способ приготовления пищи на огне, но он с успехом может быть использован и в наши дни.

Советы шеф-повара

Мясо на решетке

- Шашлык, как и любое другое мясное блюдо, лучше готовить из парного, а не из мороженого мяса.
- Решетку нужно предварительно смазать растительным маслом и нагревать как минимум в течение пяти минут, чтобы шашлык не подгорел.
- Лучше всего самим пережечь дрова в угли, но допустимо и использование готовых углей (как правило, они березовые).

Но ни в коем случае нельзя разжигать их при помощи бензина, спирта и других пахучих жидкостей.

- Сейчас продается специальная жидкость для шашлыков без запаха. Вылив ее на угли, надо подождать минуты две, пока она впитается, а потом зажигать.
- Совет для начинающих охотников: не готовьте шашлыки из мяса только что забитого животного - мясо должно вылежаться несколько часов, иначе шашлык получится жестким.
- В идеале для шашлыков нужно использовать дрова из виноградной лозы, далее по убыванию качества идут белая акация, кизил, терн, бук и дуб. Неплохие шашлыки получаются и на березовых дровах.

А вот на дровах из хвойных деревьев готовить шашлык нельзя - они пахнут смолой и придадут мясу привкус, неистребимый никакими соусами.

- Мясо, приготовленное на открытом огне, лучше всего есть сразу же - после повторного подогрева оно уже не такое вкусное.
- После каждого употребления решетку следует тщательно вычищать, так как мелкие кусочки мяса, прилипшие к решетке, подгорают и придают шашлыку неприятный вкус.
- Угли надо складывать горкой, чтобы лучше прогорали, а начинать готовку можно после того, как они покроются серо-белым налетом золы. Прежде чем положить первую порцию продуктов, надо смазать решетку растительным маслом и сильно прокалить, тогда мясо к ней не прилипнет.
- Мясо должно быть обсушенным со всех сторон, чтобы жидкость как можно меньше капала вниз. Солить его после приготовления, так как соль вытягивает из мяса сок и оно становится жестким. А чтобы гарантировать его нежность, лучше всего предварительно подержать мясо в маринаде. Так, для обычного шашлыка из баранины кусочки по 15-20 г посыпают перцем, смачивают уксусом, сухим вином или лимонным соком, засыпают нарезанным луком и маринуют в глиняной посуде около 12 часов. Для классического шашлыка по-кавказски корейку молодого барашка с реберными косточками нарабают на кусочки по 30-35 г, а далее - все то же самое плюс натертый лук, чеснок и время на пропитку 6-8 часов. В принципе баранину маринуют дольше, чем другие виды мяса, хотя и здесь дело решает молодость и качество. Соревноваться с бараниной может только мясо дичи - кабана, медведя, лося. Чтобы сделать его мягким, надо в 1 л сухого вина (или 0,5 л винного уксуса) добавить 100 г тертой моркови, 100 г репчатого лука. 3-4 зубчика чеснока, корень сельдерея, зелень петрушки, 8-10 горошин черного перца, чуточку тмина и лавровый лист

- Для ломтей телятины, свинины, говядины на 4 порции мы возьмем 4-5 ст. л. растительного масла, 1-2 ст. л. лимонного сока, 2-3 ст. л. коньяка, ароматическую смесь специй (например, "травы Прованса") и кайенский перец. Мясо разложим на плоском блюде, смажем маринадом и оставим пропитываться всего на 1 час, один раз перевернув.
- Для 4 ломтей свинины мы смешаем 4-5 ст. л. масла с нарубленными листиками свежей мяты, 3,5 ст. л. белого вина, измельченной луковичей, чесночным порошком и розмарином, смажем мясо и оставим на ночь.

- Такой же маринад годится и для птицы, только имеет смысл добавить майоран, тимьян, розмарин и молотый красный перец, желателен двух видов - острый и сладкий, а мариновать птицу только 1 час.

- Рыбный маринад будет особенно хорош, если не пожалеть для него 2 ст. л. виски. 1 ст. л. шерри, 2 ст. л. соевого соуса и добавить ароматические приправы, чуточку чеснока и молотого перца, а мариновать всего полчаса. Здесь важную роль играют соусы. Именно они превращают натуральный кусок продукта в изысканное блюдо или даже в разные блюда, ибо история мирового соуса богата, так же как история мировой культуры.



Исторический шашлык

- Искать историческую родину шашлыка – занятие неблагодарное.
- Само название блюда происходит от тюркского слова «шшиш» – вертел.
- То есть «шашлык» в буквальном смысле – это кушанье, жаренное на вертеле.
- А приготовление пищи на открытом огне – древнейший способ кулинарной обработки продуктов, в том числе и в России. В «Росписи царским кушаньям» XVI века упоминаются «верченые» куры, утки, мясо и зайцы.
- На Западе и в Америке «верченые» блюда превратились в «переворачиваемые» – там принято готовить мясо на решетке в жаровнях, именуемых барбекю.
- Многие болгарские национальные блюда готовят на скаре – большой печи с металлической решеткой. На решетках печи готовят кебабчета, шашлыки из баранины, кебаб, филе, цыплят, отбивные котлеты, тразы, фаршированные сладким перцем, блюда из дичи. (кебабы – кусочки мяса, зажаренные на вертеле, ну и конечно, кебабчета – короткие колбаски из рубленого мяса, зажаренные на решетке над раскаленными углями лиственных деревьев, голубцы, фаршированные помидоры и кабачки).

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ РГ1.000 РЭ

Решетка-гриль (РГ.000, РГ1.000) предназначена для приготовления мясных, рыбных и овощных блюд в полевых условиях на углях лиственных пород деревьев..

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Габаритные размеры решетки-гриль не более, мм:

- длина 630
- ширина 280
- высота 175

Масса не более, кг 0,9

Покрытие решеток - никель-хром блестящий

ЭКСПЛУАТАЦИЯ РЕШЕТКИ-ГРИЛЬ

Перед применением решетку промыть в горячем мыльном растворе, ополоснуть в чистой воде, высушить.

Перед приготовлением пищи решетку смазать растительным маслом и прокалить на углях.

После приготовления пищи – решетку рекомендуется ее вымыть, высушить и хранить в сухом месте.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

1. Решетка-гриль - 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации - 1 шт.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Предприятие-изготовитель обязуется в течение 12 месяцев со дня продажи через розничную сеть, но не более 15 месяцев со дня выпуска безвозмездно заменять решетку- гриль или устранять производственные дефекты.

Предприятие не несет ответственности в случаях:

- не соблюдения правил пользования решеткой;
- нарушения правил хранения и транспортирования;

Наличие налета ржавчины и потемнений не является браковочным признаком. Для того чтобы устранить это необходимо решетку прокалить – счистить налет, а затем еще раз нагреть до температуры 250°-300°С и сразу же протереть рабочую поверхность куском сырого свиного сала. Эта операция предохранит рабочую зону решетки от ржавчины.

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Решетка-гриль РГ.000; РГ1.000 изготовлена в соответствии с ТО 26-0401-60-2004
ненужное вычеркнуть и признана годной для эксплуатации.

Начальник БТК

МП

личная подпись

расшифровка подписи

год, месяц, число

Продано магазином

Штамп магазина

дата продажи

подпись продавца

Адрес предприятия: Россия, 185031, Республика Карелия, г. Петрозаводск, ул. Зайцева,65

ООО «ПетрозаводскМаш-ТНП»

Коммерческий отдел : телефон (8142) 716637

тел/факс (8142) 716814



- Разумеется, помимо натуральных овощей и зеленых салатов, необходимых при таком обилии мясного горячего, как у нас сегодня, мы запечем на гриле и картошку, и баклажаны, и стручковый перец, и помидоры в фольге. Тем-то и прекрасен пикник, что обеспечить надо одно: по-старинному - тушу, по-современному - хорошо разделанное мясо. А остальное приложится само.

Ох, была бы только погодка!

Даже сосиски или сардельки, если их поджарить на гриле, обретают неожиданное благородство и становятся желанными гостями на нашем пикнике.

Маринады и соусы

- Замена уксуса признаются обычное сухое вино (или винный уксус), пиво, кефир и даже смесь вина и водки.
- А облепиховый сок придаст мягкость и нежный вкус даже куску старой говядины.

Эстрагоновый маринад

- ...особенно хорош для отбивных котлет. 3 луковицы порубить.
- Потушить в 2 столовых ложках подсолнечного масла.
- Добавить 3 столовые ложки сиропа из свекольного сока и сахара и прогреть.
- Влить 100 мл хереса, добавить 3 чайные ложки соевого соуса и тушить 5 мин.
- Пучок эстрагона вымыть, листочки порубить, добавить в соус и выдержать 5 мин. 6 отбивных котлет смазать маринадом.
- Мариновать 12 часов. Обработать на решетке-гриль 10-17 мин.

Маринад и соус с вином

- ...придадут бесподобный вкус утиной грудке:
- 1 луковицу нашинговать 4 гвоздиками и варить 5 мин в 1 л куриного бульона, добавив по 1 чайной ложке розмарина и тимьяна. Бланшировать в отваре 4 филе утиной грудки 5 минут.
- Порубить 2 зубчика чеснока и кусочек имбиря.
- Половину залить 4 стол. ложками растительного масла, смазать мясо и мариновать 1 час.
- Перемешать оставшийся чеснок и имбирь с 1 щепоткой молотой гвоздики, 100 мл красного вина, 2 стол. ложками кетчупа, 30 г молотых фисташек, добавив по 1 стол. ложке соуса чили и соевого.

Мясо обрабатывать на гриле около 10 мин с каждой стороны и подавать с соусом.

Приготовление этих блюд просто и современно. Попробуйте их, уверены, они понравятся Вашей семье, друзьям и гостям. Не следует забывать заучивать рецепты. По своей инициативе можно что-то добавить в блюдо или, наоборот, исключить из него, сохранив его основу.

Рыба на решетке

Рыбу, которую Вы поймали, быстро очистить, отрезать головы, промыть, осушить салфеткой. Натереть солью с перцем, обвалить в муке и разложить на решетку. Запекать 8-9 минут. Решетку желательно переворачивать чаще, через каждую минуту. В угли необходимо подкладывать тоненькие полоски коры ольхи или тоненькие веточки можжевельника, можно с небольшими веточками укропа. Муку можно заменить подсолнечным маслом. Главным показателем готовности рыбы служит образование корки на рыбе, что проверяется постукиванием по ней ножом и иссыхание соли по бокам рыбы.

Мясо по-болгарски (македонский рецепт)

Мясо (свинина) режется кусками толщиной 1 см и размером 6х6 см, маринуется в 3%-ном винном уксусе с луком и перцем. Для любителей неострого маринада уксус заменяется кефиром. Время маринования - 10-12 часов в холодильнике. Затем мясо очищается от маринада салфетками и укладывается на решетку-гриль (скару). Желательно сбрызнуть подсолнечным маслом.

На углях держать 1,5-2 минуты до образования корочки на каждой стороне.

В промежутки между кусками мяса можно уложить помидоры, нарезанные ломтиками такой же толщины, баклажаны или лук.

Кюфлеты по-баварски

Изготавливается фарш из среднежирной свинины и копченой колбасы в соотношении 3:1. Соль, перец, кинза, тмин и т.п. - по вкусу. Оформляются котлеты (кюфлеты) диаметром 6-7 см и толщиной 1,5-2см и укладываются на решетку-гриль. Промежутки заполняются помидорами и луком. Жарятся на углях с обеих сторон до образования корочки.

Куриные окорочка

Окорочка отбиваются, осушаются салфеткой и укладываются на решетку. Смазываются смесью сухарей с пивом. Жарятся на углях до появления корочки на каждой стороне по 3-4 минуты.

Соус

1. Кетчуп, чеснок давленый, паприка, сухая толченая зелень (укроп, петрушка, сельдерей), соль.
2. Толченый чеснок и протертые помидоры.
3. Толченый чеснок, кипяченая вода, соль, сахар (по вкусу), черный перец.
4. Мякоть сливы, красный жгучий перец (чили), кинза, свежий укроп, толченый чеснок, соль.

ЖЕЛАЕМ ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

