

КУХОННЫЙ КОМБАЙН

————— помощники на кухне —————







КУХОННЫЙ КОМБАЙН

————— ПОМОЩНИКИ на кухне —————

ВКУСНЫЕ блюда. ИНТЕРЕСНЫЕ рецепты. ПОЛЕЗНЫЕ советы. ПРОВЕРЕННЫЙ результат.



Москва
2015

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Сложность</i>	<i>Время приготовления</i>		
		Вступление	7
		САЛАТЫ, ЗАКУСКИ И СУПЫ	
★★	20 мин.	Форшмак	8
★★	1 ч 45 мин.	Лобио из красной фасоли	9
★★	1 ч 10 мин.	Хумус	10
★★	40 мин.	Бабагануш (хумус из баклажана)	12
★★	40 мин.	Фалафель	14
★	10 мин.	Закуска из авокадо с голубым сыром	15
★	15 мин.	Вальдорфский салат (с яблоком, сельдереем и орехами)	16
★★	20 мин.	Морковь по-корейски	18
★★	50 мин.	Селедка под шубой	20
★	30 мин.	Салат «Коулслоу» (из капусты со сладким перцем)	22
★	10 мин.	Закуска из феты с травами	23
★★	40 мин.	Тосканский печеночный паштет	24
★★	30 мин.	Пхали из свекольной ботвы	25
★★★★	2 ч	Французский луковый суп	26
★★	40 мин.	Украинский борщ	27
★	15 мин.	Миндальный гаспачо	28
		БЛЮДА ИЗ МЯСА, РЫБЫ И ПТИЦЫ	
★★	40 мин.	Марокканские тефтели из баранины	30
★★	30 мин.	Кебабы из баранины с салатом из красного лука	32
★★★	3 ч 30 мин.	Баранья лопатка с баклажановым пюре	33
★★	15 мин.	Чизбургер	34
★★	2 ч	Рагу из кролика с зимними овощами	36
★★	45 мин.	Тайское карри из утки	37
★★★★	45 мин.	Куриные котлеты с зеленым маслом	38
★★★★	1 ч 10 мин.	Сациви из индейки	40
★★	35 мин.	Рыбные крокеты со сладким соусом чили	41
★★	40 мин.	Рыбные тефтели в пряном томатном соусе	42
		БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ	
★★	1 ч	Картофельный гратен	44
★★	1 ч	Картофель фри	46
★★	35 мин.	Капуста, тушенная с беконом	47
★★	30 мин.	Оладьи из кабачков	48
★★★★	30 мин.	Индийское карри со шпинатом и сыром	49
★★	30 мин.	Овощи, жаренные в кляре	50

Сложность	Время приготовления		
★★★★	30 мин.	ВЫПЕЧКА	
★★★★	30 мин.	Маффины с базиликом и оливковым маслом	52
★★	1 ч	Киш с луком и сыром	54
★★	30 мин.	Марокканские пирожки с сыром	55
★★	25 мин.	Сырное печенье	56
★★★★	35 мин.	Банановые маффины с темным шоколадом	58
★★★★★	1 ч	Блинчики с мясом	60
★★★★	1 ч 10 мин.	Морковный кекс	61
★★★★	45 мин.	Клубнично-миндальный крамбл	62
★★	25 мин.	Запеченная халва	64
★★★★★	1 ч	Турецкая пахлава	66
★★★★	1 ч	Печенье с грецкими орехами	67
★★★★	1 ч 20 мин.	Итальянская кростата с джемом	68
★★★★	50 мин.	Индийская морковная халва	69
★★★★	1 ч 15 мин.	Яблочно-сырный кобблер	70

ДЕСЕРТЫ

★★	10 мин.	Шоколадный мусс с перцем чили	72
★	15 мин.	Клюквенный морс	73
★	10 мин.	Бананово-медовый смузи	74
★	10 мин.	Огуречно-мятный смузи	75

СОУСЫ

★	10 мин.	Классический соус песто	76
★	15 мин.	Песто из сладкого перца	76
★	15 мин.	Малиновый соус	76
★	10 мин.	Английский мятный соус	77
★	10 мин.	Итальянский зеленый соус	77
★	10 мин.	Мятная райта (йогуртовый соус)	77

Что значат пиктограммы, использованные в книге:

★★★★★ Сложность приготовления (от 1 до 5)



Количество порций



Время подготовки, маринования, охлаждения, настаивания



Время приготовления



Тип режима:
 Ун – Универсальный нож
 Нт – Насадка для теста
 Тр – Терка
 Нр – Нарезка





ВСТУПЛЕНИЕ

Кухонный комбайн способен до неузнаваемости изменить вашу жизнь на кухне. Причем не важно, готовите ли вы простые блюда или с уверенностью беретесь за сложные. Все, что касается измельчения, натирания, нарезки и замеса теста, начнет происходить в разы быстрее и почти без вашего участия.

Основной режим работы кухонного комбайна — **универсальный нож**. С его помощью можно мелко порубить лук и чеснок, с легкостью измельчить свежую зелень и ягоды. Приготовить на гарнир гладкие овощные пюре. Сделать мелкий фарш из мяса, птицы и рыбы для нежнейших тефтелей и котлет. Приготовить вкуснейший домашний хумус, бабагануш, гуакамоле и множество других кремообразных закусок. А также в мгновение ока превратить овощи, фрукты и ягоды в нежнейший домашний смузи.

Фактически это очень мощный измельчитель, который справляется как с мягкими, так и с очень твердыми или волокнистыми продуктами. В этом его основное отличие от блендера, который больше подходит для смешивания не слишком густых супов и напитков из мягких продуктов. Благодаря конструкции универсального ножа комбайн очень удобен. Вам не придется постоянно открывать крышку, перемешивать продукты и снимать их со стенок, чтобы помочь измельчению. А если в процессе понадобится что-либо добавить, влить масло, бульон или воду, вы сможете сделать это, не выключая комбайн, через специальное отверстие в крышке.

Помимо универсального ножа многие комбайны имеют режим **замеса теста**. Он позволяет замесить множество видов крутого теста, от песочного — для домашних пирогов и печеня, до лапшевого — для домашних пельменей и итальянской пасты.

Еще два распространенных режима — **терка и нарезка**. При помощи терки удобно мелко или крупно натирать сыр, морковь, свеклу, тыкву и прочие овощи. В режиме нарезки можно тонко нашинковать лук или капусту для салатов и супов, а также получить идеальную картофельную соломку для домашнего картофеля фри.

При выборе стоит обратить внимание на объем основной чаши комбайна. Если вы в основном готовите небольшие порции на двух — четырех человек, достаточно будет чаши объемом 1–1,5 литра. Если же вы готовите на неделю вперед, делаете заготовки или у вас просто большая семья, лучше выбрать чашу объемом от 2 литров.

Корпус моторной части комбайна может быть выполнен из стали или пластика. **Сталь** считается более долговечной, но и современный **пластик** способен служить очень долго. Чаши бывают **пластиковые** и **стеклянные**. Пластиковые чаши более распространены — они легче по весу и в результате намного удобнее моются. При этом, благодаря прочности пластика, они почти не бьются.

Стоит также убедиться, что у комбайна есть прорезиненные ножки, которые обеспечивают его устойчивость во время работы. А также узнать, есть ли в комбайне отсек для насадок, это сделает их хранение и поиск намного удобнее, а вашу жизнь на кухне еще беззаботнее.

ФОРШМАК



<i>Сельдь малосольная</i>	2 шт.
<i>Хлеб белый</i>	4 ломтика
<i>Молоко</i>	100 мл
<i>Масло сливочное (размягченное)</i>	100 г
<i>Горчица</i>	1 ст. л.
<i>Яблоко зеленое</i>	1 шт.
<i>Лук зеленый</i>	1/4 пучка

- Сельдь очистить от кожи и костей. Лук мелко порубить.
- У хлеба удалить корку, замочить его в молоке на 10 минут, затем отжать. Универсальным ножом измельчить сельдь вместе с хлебом, сливочным маслом и горчицей.
- Яблоко натереть на крупной терке и смешать с измельченной сельдью.
- Подавать форшмак охлажденным, посыпав зеленым луком.



*Форшмак чудесно сочетается с любым хлебом, но лучше всего — с черным.
Можно дополнить его кубиками отварной свеклы или моркови.*