

**Книга рецептов
для BMDP 60.0 SG**

Автоматические программы

Данный прибор оснащён большим количеством Автоматических программ, которые позволяют с лёгкостью добиться превосходных результатов при приготовлении. Настройки температуры, уровни мощности и продолжительность приготовления для данных программ хранятся в памяти прибора.

Всё, что от Вас требуется - это выбрать Автоматическую программу и нужную степень готовности.

Обзор Автоматических программ

- Утка
- Печенье
- Хлеб
- Курица
- Картофель
- Рыба
- Пицца
- Говядина/Бифштекс
- Гамбургер
- Баранина
- Фруктовый пирог
- Бисквитный пирог
- Форель
- Карп
- Филе лосося
- Радужная форель
- Камбала
- Морской язык

Для включения Автоматической программы:

- Выберите меню «Рецепт».
 - Выберите нужный рецепт, нажав на него, и установите степень готовности, по умолчанию «Средне».
 - После выбора степени готовности нажмите «Далее», затем зайдите в экран настройки температуры, по умолчанию прибор выставляет наиболее подходящую температуру, но она может быть изменена. После установки температуры нажмите «Далее», затем зайдите в экран настройки продолжительности приготовления или настройки температуры термошупа, по умолчанию прибор выставляет наиболее подходящую продолжительность приготовления, но она может быть изменена.
 - Следуйте подсказкам, чтобы поместить блюдо в духовой шкаф.
 - Через 5 секунд после начала работы программы нажмите кнопку «ОК».
- **Примечания к использованию программ**
 - Приведённые рецепты для использования с Автоматическими программами представлены исключительно в качестве ориентира.
Вы можете использовать их для других похожих рецептов, включая те, которые подразумевают другое количество ингредиентов.
 - Перед запуском Автоматических программ рабочая камера духового шкафа должна предварительно остыть до комнатной температуры.
Если не указано иначе, время приготовления рассчитывается, исходя из того, что духовой шкаф не был предварительно разогрет.

Советы по приготовлению

Температура, продолжительность приготовления

Для обеспечения равномерного приготовления без чрезмерного обжаривания:

- следует выбирать наименьшую температуру, приведённую в таблице.

Не следует устанавливать температуру выше рекомендованной. Увеличение температуры, с одной стороны, может уменьшить время приготовления, с другой это может негативно отразиться на качестве готового блюда тому, так как блюдо приготовится неравномерно.

- При выборе наименьшего рекомендованного времени приготовления убедитесь, что блюдо готово.

Чтобы проверить готовность торта, проткните его деревянной шпажкой по центру.

Торт готов, если вытащенная шпажка осталась чистой, то есть без теста и крошек.

Уровень приготовления

Отсчёт уровней приготовления начинается снизу вверх.

Не допускается использование более двух противней одновременно.

Замороженные продукты

При приготовлении замороженных продуктов, как, например, торты, пироги, пицца и багеты, используйте наименьшую температуру, рекомендуемую производителем на упаковке. Приготовление таких продуктов должно производиться на специальном пергаменте, уложенном на решетку духового шкафа.

Приготовление больших замороженных блюд на универсальном противне может привести к деформации металла. Со временем данная деформация продолжит увеличиваться.

Небольшие блюда, например, чипсы или картофельные крокеты могут быть приготовлены на универсальном противне. Положите их на пергамент и выберите наименьшую температуру, рекомендованную производителем на упаковке. Во время приготовления противень следует несколько раз перевернуть.

Полезные советы

Время «настояться»

После завершения программы достаньте мясо из духового шкафа, заверните его в алюминиевую фольгу и дайте ему настояться в течение 10 минут. Это поможет сохранить соки в мясе при его разрезании на порции.






Приготовление курицы

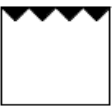



Для придания хрустящей корочки за 10 минут до окончания приготовления полейте курицу слегка солёной водой.

Замороженное мясо

Не готовьте мясо, пока оно ещё заморожено. Тщательно разморозьте мясо перед началом приготовления.

Таблица рецептов

Режим работы	Вид блюда	Вес (кг)	Уровень решетки снизу вверх	Температура по умолчанию	Продолжительность приготовления по умолчанию (мин)	Температура термощупа по умолчанию
	Утка	1	3	Легко: 190°C	40	85°C
				Средне: 200°C		
				Сильно: 210°C		
	Печенье	---	3	Легко: 160°C	25	---
				Средне: 200°C		
				Сильно: 180°C		
	Хлеб	0,4	3	Легко: 170°C	30	---
				Средне: 180°C		
				Сильно: 190°C		
	Курица	1	2	Легко: 180°C	30	85°C
				Средне: 190°C		
				Сильно: 200°C		
	Картофель	1	2	Легко: 170°C	25	---
				Средне: 180°C		
				Сильно: 190°C		
	Рыба	1	2	Легко: 170°C	20	---
				Средне: 180°C		
				Сильно: 190°C		
	Пицца	0,5	3	Легко: 180°C	15	---
				Средне: 190°C		
				Сильно: 200°C		
	Говядина	1	4	Легко: 230°C	10	85°C
				Средне: 240°C		
				Сильно: 250°C		
	Бифштекс	1	4	Легко: 230°C	10	---
				Средне: 240°C		
				Сильно: 250°C		

	Гамбургер	1	3	Легко: 180°C	10	---
				Средне: 190°C		
				Сильно: 200°C		
	Баранина	1,5	3	Легко: 190°C	80	---
				Средне: 200°C		
				Сильно: 210°C		
	Фруктовый пирог	1	2	Легко: 170°C	35	---
				Средне: 180°C		
				Сильно: 190°C		
	Бисквитный пирог	0,5	3	Легко: 150°C	25	---
				Средне: 160°C		
				Сильно: 170°C		
	Форель	/	2	Легко: 170°C	40	2 подачи пара
				Средне: 180°C		
				Сильно: 190°C		
	Карп	/	2	Легко: 170°C	45	2 подачи пара
				Средне: 180°C		
				Сильно: 190°C		
	Филе лосося	/	2	Легко: 170°C	30	2 подачи пара
				Средне: 180°C		
				Сильно: 190°C		
	Радужная форель	/	2	Легко: 170°C	45	2 подачи пара
				Средне: 180°C		
				Сильно: 190°C		
	Камбала	/	2	Легко: 170°C	45	2 подачи пара
				Средне: 180°C		
				Сильно: 190°C		
	Морской язык	/	2	Легко: 170°C	45	2 подачи пара
				Средне: 180°C		
				Сильно: 190°C		

Если представлен диапазон температур/времени приготовления, то лучше выбрать наименьшую температуру и проверить готовность блюда после наименьшего рекомендуемого времени.

Утка

Утка

1 порция

Ингредиенты:

1 утка (весом 1.2-1.6 кг)
4 апельсина, очищенных от воска
2 столовые ложки масла
1 лимон
3 кусочка сахара
2 столовые ложки уксуса
Соль и перец

Способ приготовления:

1. Порежьте три апельсина тонкими дольками (вместе с кожурой) и разложите на дне сковороды. С помощью кисточки смажьте утку маслом и положите на апельсиновые дольки.
2. Растворите сахарные кусочки в уксусе в сковороде на медленном огне. После того как сахар растворился, добавьте сок одного лимона, одного апельсина и перемешайте.
3. Полейте утку соусом и поместите в духовой шкаф.

Воспользуйтесь
следующими функциями:

Рецепт / Утка

Продолжительность:
прибл. 60 минут

или:

Конвекционный нагрев

Температура: 180-200°C

Уровень приготовления: 3

Примечания к приготовлению мяса с помощью Автоматических программ:

— Куски мяса весом менее 1000 г не подходят для приготовления с использованием Автоматических программ, так как есть вероятность, что мясо станет сухим.

— Блюда являются идеальной посудой для приготовления мяса с использованием Автоматических программ, так как дают возможность добавлять жидкость. При использовании посуды для жарки из жаропрочного стекла, керамики или нержавеющей стали, возможно, понадобится уменьшить количество добавляемой жидкости.

— Некоторые программы требуют добавления дополнительной жидкости во время процесса приготовления, поэтому иногда потребуются снимать крышку.

— При использовании термощупа убедитесь, что металлический наконечник вставлен в самую толстую часть мяса и что ручка находится в максимально возможном вертикальном положении.

— При одновременном приготовлении нескольких кусков мяса, выбирайте те, которые примерно похожи по размеру. Термощуп должен вставляться в самый большой кусок.

Печенье

Печенье

2 порции

Ингредиенты:

250 г хлебопекарной муки
1 чайная ложка разрыхлителя без горки
80 г сахара
2 чайные ложки
ванильного сахара
1 1/2 столовые ложки рома
2 столовые ложки воды
120 г сливочного масла

Способ приготовления:

1. Просейте вместе муку, разрыхлитель, сахар и ванильный сахар. Добавьте остальные ингредиенты и замесите однородное тесто. Оставьте в прохладном месте на 1 час.
2. Раскатайте тесто до толщины прибл. 3 мм и с помощью формочки вырежьте печенье.
3. Разложите печенье на противне и испеките.

Воспользуйтесь одной из следующих функций:

Рецепт / Печенье

Продолжительность:
прибл. 30 минут

Или:

Традиционный нагрев

Температура: 140°C-160°C

Продолжительность: 50 мин

Уровень приготовления: 3

Хлеб

Хлеб

3 порции

С помощью данного рецепта можно приготовить любой хлеб. Например, Багеты, Лепёшки, Оливковый хлеб, Ржаной хлеб, Фермерский хлеб, Полбяной хлеб, Цельнозерновой хлеб, Круассаны.

Примечания для выпекания хлеба с помощью Автоматических программ

— Тесто должно готовиться в соответствии с инструкциями по приготовлению в духовых шкафах.

— Любой вид хлеба должен готовиться в формах (25 x 10 см).

— Для получения идеальной корочки с помощью мокрого ножа сделайте надрез глубиной в 1 см по всей длине теста перед его помещением в духовой шкаф.

— Для поднятия теста в духовом шкафу может использоваться программа **Рецепт/Хлеб**.

При использовании программы **Рецепт / Хлеб** духовой шкаф должен быть предварительно разогрет. Вынимайте поднимающееся тесто из духового шкафа перед предварительным разогревом, затем поставьте его обратно в духовой шкаф, когда будете готовы выпекать хлеб.

Курица

Сочная жареная курица

4 порции

Ингредиенты:

1 целая курица (прибл. 1 кг)
потрошёная

Соль и перец по вкусу

Луковый порошок, 1 ложка или
по вкусу

1/2 чашки маргарина (разделённый на не-
сколько частей)

1 сельдерей без листов

Способ приготовления:

1. Разогрейте духовой шкаф до 185°C.
2. Положите курицу на противень, хорошо посолите и поперчите внутри и снаружи. Посыпьте курицу луковым порошком снаружи и добавьте его внутрь. Добавьте три столовые ложки маргарина внутрь тушки курицы. Расположите оставшийся маргарин на противне вокруг курицы. Порежьте сельдерей на 3-4 части и положите внутрь тушки.
3. Запекайте в разогретом духовом шкафу, не накрывая, в течение 1 часа 15 минут при минимальной температуре внутри 82°C. Вытащите противень из духового шкафа и полейте курицу расплавленным маргарином и жиром. Накройте алюминиевой фольгой и оставьте 30 минут перед подачей блюда.

Воспользуйтесь одной
из следующих функций:

Рецепт / Курица

Продолжительность:
прибл. 70 минут

или:

Быстрое приготовление

Температура: 180-200°C

Уровень приготовления: 2

Продолжительность: 70 минут

Картофель

Картофельный гратен с горчицей

5 порций

Ингредиенты:

800 г картофеля

Соль и перец

1 луковица, порезанная мелкими кубиками

1 зубчик чеснока, порезанный мелкими кубиками

30 г сливочного масла

2 столовые ложки

крупнозернистой горчицы

250 мл овощного бульона

Немного шафрана

125 мл густых сливок

100 г тёртого сыра чеддер

Способ приготовления:

1. Почистите, порежьте картофель и опустите его в кипящую солёную воду на 5 минут. Слейте воду и переложите картофель в посуду для приготовления в духовом шкафу (Ø 28 см).
2. Поджарьте лук и чеснок в масле. Добавьте горчицу, бульон, шафран, сливки и доведите до кипения. Посолите и поперчите.
3. Полейте соусом картофель и посыпьте сверху тёртый сыр. Запекайте, не накрывая, в духовом шкафу.

Воспользуйтесь одной из следующих функций:

Рецепт / Картофель

Продолжительность:
прибл. 50 минут

или:

Конвекционный нагрев

Температура: 180-200°C

Уровень приготовления: 3

Продолжительность: 45-55 минут

Картофель

Сырно-картофельная
запеканка

5 порций

Ингредиенты:

500 г очищенного рассыпчатого карто-
феля

250 мл густых сливок

125 г крем-фреш

150 г тёртого сыра чеддер

1 зубчик чеснока

Соль, чёрный перец, мускатный орех

Способ приготовления:

1. Нарежьте картофель на тонкие ломтики и смешайте с 2/3 сыра.
2. Смажьте маслом и протрите зубчиком чеснока посуду для приготовления в духовом шкафу (Ø 24 см).
3. Смешайте сливки, крем-фреш, соль, перец, мускатный орех и равномерно вылейте получившуюся смесь на картофель. Оставшийся сыр рассыпьте по поверхности блюда и готовьте, не накрывая, до появления золотистой корочки.

Воспользуйтесь одной из следую-
щих функций:

Рецепт / Картофель

Продолжительность:
прибл. 50 минут

или:

Конвекционный нагрев

Температура: 180-200°C

Уровень приготовления: 3

Продолжительность: 45-55 минут

Совет

Для приготовления низкокалорийного варианта блюда положите 750 г порезанного картофеля в форму для приготовления в духовом шкафу. Посолите, поперчите и залейте 250 мл овощного бульона. Приготовьте в духовом шкафу, как указано выше. Примерно за 10 минут до завершения приготовления посыпьте 3 столовые ложки тёртого сыра пармезан по поверхности блюда.

Рыба

Мерлуза с пряным соусом
(из Испании - Merluza en salsa verde)

6 порций

Ингредиенты:

4 стейка мерлузы
(по 250 г каждый)

250 г съедобных моллюсков
(или мидий)

2 зубчика чеснока

250 мл рыбного бульона

1 чайная ложка хлебопекарной муки

25 г петрушки

4 столовые ложки оливкового масла

Соль

Способ приготовления:

1. Мелко порубите чеснок и слегка обжарьте (пассеруйте) в оливковом масле на сковороде.
2. Положите рыбу на универсальный противень. Положите чеснок, моллюски (устрицы) на рыбу, смажьте маслом и немного посолите. Посыпьте мукой и петрушкой, затем вылейте рыбный бульон.

Воспользуйтесь одной из следующих функций:

Рецепт / Рыба

Продолжительность:
прибл. 40 минут

или:

Выпекание

Температура: 170-190°C

Уровень приготовления: 2

Продолжительность: 30-35 минут + предварительный нагрев

Пицца

Пицца с брюссельской капустой

7 порций

Ингредиенты:

1 чайная ложка оливкового масла extra virgin

9 кусочков панчетты

5 чайных ложек оливкового масла extra virgin

2 зубчика чеснока, разрезанного на мелкие кусочки

6 кочанчиков брюссельской капусты, обрезанных и порезанных на мелкие дольки

1 упаковка (ок.220 г) тертого сыра моцарелла

1/2 чайная ложка семян укропа

1 основа для пиццы 30 см

Способ приготовления:

1. Разогрейте духовой шкаф до 200°C.
2. Нагрейте 1 чайную ложку оливкового масла в сковороде на среднем огне. Обжаривайте, перемешивая, панчетту 3-5 минут, пока жир не растопится. Выложите панчетту на тарелку, убрав излишки масла с помощью салфетки.

3. Вылейте оставшиеся 5 чайных ложек в ту же сковороду. Обжарьте чеснок до появления аромата, примерно 20 секунд. Добавьте к чесноку брюссельскую капусту и обжаривайте 5-10 минут, постоянно перемешивая, пока кочанчики не начнут приобретать золотистый цвет. Переложите капусту и чеснок в блюдо. Покрошите сверху охлажденную панчетту. Добавьте сыр, семена укропа и хорошо перемешайте. Поместите основу для пиццы на противень и равномерно распределите смесь по всей поверхности.
4. Запекайте в разогретом духовом шкафу около 10 минут, пока сыр не расплавится и не появятся пузыри.

Воспользуйтесь одной из следующих функций:

Рецепт / Пицца

Продолжительность:
прибл. 20 минут

или:

Выпекание

Температура: 170-220°C

Уровень приготовления: 3

Говядина/Бифштекс

Стейки в соевом маринаде с чесноком

6 порций

Ингредиенты:

- 1/2 чашки бальзамического уксуса
- 1/4 чашки соевого соуса
- 3 столовые ложки чеснока, мелко рубленного
- 2 столовые ложки мёда
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 2 столовые ложки молотого чёрного перца
- 1 чайная ложка Вустерского соуса
- 1 чайная ложка лукового порошка
- 1/2 чайной ложки соли
- 1/2 чайной ложки жидкого дыма
- 1 щепотка кайенского перца
- 2 стейка рибай (220 г)

Способ приготовления:

1. Возьмите глубокое блюдо среднего размера и смешайте в нём уксус, соевый соус, чеснок, мёд, оливковое масло, молотый чёрный перец, Вустерский соус, луковый порошок, соль, жидкий дым и кайенский перец. Перелейте маринад в неглубокое стеклянное блюдо. Положите

стейки в маринад с одной стороны, затем с другой, чтобы на мясе остался слой из маринада. Чтобы кусочки лучше пропитались, вотрите жидкость в мясо. Накройте и оставьте мариноваться в холодильнике на 1-2 дня.

2. Предварительно нагрейте гриль до средне-высокой или высокой температуры.
3. Немного смажьте решётку гриля. Жарьте мясо в течение 7 минут на каждой стороне или до достижения желаемой степени прожарки. Уберите остатки маринада.

Воспользуйтесь следующими функциями:

Рецепт / Бифштекс

Продолжительность:
прибл. 20 минут

или:

Гриль

Температура: 230-250°C

Уровень приготовления: 3

Гамбургер

Гамбургеры

7 порций

Ингредиенты:

700 г говяжьего фарша

2 чайные ложки соуса для стейков

1/2 чайной ложки

Вустерского соуса

1 чайная ложка соли

1/4 чайной ложки чёрного перца (свежемолотого)

1/8-1/4 чайной ложки

чесночного порошка

1/8-1/4 чайной ложки

кайенского перца

6 булочек для гамбургеров (разделённых и слегка поджаренных)

Способ приготовления:

1. Разогрейте духовой шкаф до 200°C.
2. Возьмите большую миску и положите в неё говяжий фарш, соус для стейков, Вустерский соус, соль, чёрный перец, чесночный порошок и кайенский перец. Хорошо перемешайте.
3. Из полученной смеси сделайте 6 одинаковых котлет.

4. Возьмите тяжёлую сковороду, подходящую для приготовления в духовом шкафу, или сковороду гриль и разогрейте её на большом огне. В течение 2-3 минут поджарьте котлеты с обеих сторон так, чтобы они подрумянились.
5. Переложите сковороду в духовой шкаф и запекайте в течение 10-15 минут, или пока температура внутри котлет не достигнет безопасного значения - минимум 70°C.
6. Положите котлеты между булочками, добавьте на выбор сыр, помидоры, салат, маринованные огурцы, специи и подавайте на стол.
7. В качестве альтернативы фарш для котлет может быть приготовлен из индейки или куриных ножек. В таком случае следует иметь в виду, что для обеспечения безопасной термической обработки мяса птицы температура внутри котлеты должна быть не меньше 75°C.

Воспользуйтесь следующими функциями:

Рецепт / Гамбургер

Продолжительность:
прибл. 20 минут

или:

Гриль

Температура: 230-250°C

Уровень приготовления: 3

Баранина

Баранина на косточке

9 порций

Ингредиенты:

8 кусочков с двойной косточкой спинной части баранины

Сок 1 лимона

3 столовые ложки солодового уксуса

1 чайная ложка порошка чили

125 мл горчичного или растительного масла + масло для обжарки

85 г нутовой муки

4 звёздочки бадьяна, обжаренных на сковороде

3 стручка зелёного чили

8 зубчиков чеснока

1 маленькая папайя, порезанная на кусочки, без кожуры и семян

Способ приготовления:

1. Оставьте кусочки мариноваться в смеси из сока лайма, уксуса, порошка чили и щепотки соли, пока Вы будете готовить оставшуюся часть маринада.
2. Возьмите небольшую сковороду и разогрейте в ней 100 мл масла. Добавьте нутовую муку и постоянно перемешивайте в течение одной или двух минут, пока мука не станет равномерным песочным тестом, и Вы не почувствуете ореховый аромат. Переложите тесто в миску и дайте ему остыть.

3. Положите чили, чеснок, папайю и оставшееся масло в ёмкость кухонного комбайна. Затем с помощью пестика и ступки перемелите бадьян и добавьте его в комбайн. Смешивайте до получения однородной массы. Перемешайте тесто и получившуюся смесь с маринованным мясом и оставьте в холодильнике на 4 часа.

4. Подогрейте духовой шкаф на 180°C (конвекция)/200°C (традиционный нагрев)/положение 6 (газ). Вытащите кусочки из маринада и уберите излишний маринад так, чтобы на мясе оставалась небольшое его количество. Разогрейте 1 столовую ложку масла в большой сковороде и порциями поджарьте кусочки в течение пары минут до появления золотистой корочки. Переложите в противень для запекания и готовьте в течение 10-20 минут, в зависимости от предпочитаемой степени прожарки. Подавайте кусочки с мятным соусом.

Воспользуйтесь одной из следующих функций:

Рецепт / Баранина

Продолжительность:
прибл. 20 минут

или:

Гриль + обдув горячим воздухом

Температура: 170-220°C

Уровень приготовления: 3

Фруктовый пирог

Яблочный пирог

Прибл. 12 порций

Ингредиенты:

Тесто:

150 г сливочного масла или маргарина

150 г сахара

2 чайные ложки ванильного сахара

3 яйца

Сок 1/2 лимона

150 г хлебопекарной муки

1/2 чайной ложки разрыхлителя теста

Топпинг:

650 г яблок

Сахарная пудра или абрикосовый джем

Способ приготовления:

1. Смешайте сливочное масло (маргарин), сахар и ванильный сахар, затем, продолжая перемешивать, добавляйте яйца по одному.
2. Просейте разрыхлитель теста с мукой и с помощью ложки перемешайте смесь, добавив лимонный сок. Форму для выпекания (Ø 26 см) смажьте маслом, посыпьте мукой и распределите по ней получившуюся смесь.
3. Очистите яблоки от кожуры и сердцевины, затем порежьте их на 4 части. Сделайте несколько надрезов на верхней части каждой части и аккуратно вдавите их в смесь. Выпекайте до золотистого цвета.
4. Оставьте пирог остывать при комнатной температуре, затем посыпьте его сахарной пудрой или смажьте сверху небольшим количеством абрикосового джема.

Воспользуйтесь одной из следующих функций:

Рецепт / Фруктовый пирог

или:

Выпекание

Температура: 150-170°C

Уровень приготовления: 2

Продолжительность: 35-45 минут

Бисквитный пирог

Бисквитный пирог

Прибл. 12 порций

Ингредиенты:

200 г сливочного масла

200 г сахара

4 яйца

Сок или цедра 1 лимона

125 г кукурузной муки

125 г самоподнимающейся муки

1 чайная ложка разрыхлителя теста

Способ приготовления:

1. Смешайте сливочное масло и сахар до кремообразного состояния. Добавьте яйца, лимонный сок и цедру.
2. Просейте вместе разрыхлитель, кукурузную и хлебопекарную муку, затем с помощью ложки перемешайте.
3. Положите смесь в форму с пергаментом и сделайте небольшое отверстие ножом в центре. Выпекайте до золотистого цвета.
4. После того как торт приготовился, переложите его на решётку и уберите бумагу. Посыпьте сверху сахарной пудрой или покройте лимонной глазурью.

Воспользуйтесь следующими функциями:

Рецепт / Бисквитный пирог

Продолжительность:

прибл. 40 минут

или:

Выпекание

Температура: 150-170°C

Уровень приготовления: 2

Продолжительность: 35-45 минут

Совет

Вместо лимонного можно использовать апельсиновый сок. Для особых случаев проткните вилкой торт сверху несколько раз, сбрызните ликёром Гран Марнье или Куантро и используйте шоколадную.

Форель / Карп /
Филе лосося /
Радужная форель /
Камбала / Морской язык

Для приготовления этих рецептов в основном требуется функция «Конвекция с паром», которая использует систему подачи пара. Забор воды в систему происходит через трубку слева под панелью управления. Затем во время приготовления вода подаётся в рабочую камеру в виде пара. Трубки подачи пара находятся посередине верхней части задней стенки духового шкафа. Ниже приведены примеры рецептов с использованием пара.

Форель

12 порций

Ингредиенты:

1 кг форели
1 перо зелёного лука
Красный перец
Имбирь
Кулинарное вино
Соевый соус
Соль
Перец
Небольшой зубчик чеснока

Способ приготовления:

1. Чтобы мясо хорошо промариновалось, следует сделать надрезы через каждые 2 сантиметра с обеих сторон.
2. Маринуйте мясо в небольшом количестве вина и соли в течение 1 часа. Добавьте немного соевого соуса и положите половинку перца и имбирь внутрь тушки рыбы.
3. Выберите Рецепт / Форель, поставьте противень с рыбой на второй уровень и готовьте примерно 40 минут.
4. Постоянно перемешивая, обжарьте имбирь, лук и чеснок до появления приятного запаха. Добавьте масло внутрь тушки.

Или:

Конвекция с паром 2 подачи пара

Температура: 170-190°C

Продолжительность:

около 40 минут

Форель / Карп /
Филе лосося /
Радужная форель /
Камбала / Морской язык

Карп

13 порций

Ингредиенты:

1 кг карпа

1 связка свежего лука

4-5 помидор (300 г)

100 г грецких орехов

100 г грибов свежих

100 мл белого вина

125 г сливочного масла

10 зёрен чёрного перца

1/2 петрушки

соль по вкусу

Способ приготовления:

1. Промойте очищенную тушку карпа, посолите и поперчите половиной размолотого перца. Мелко нарежьте лук и потушите его в масле вместе с грибами. Затем добавьте половину порезанных помидоров, дроблёные орехи, мелко нарубленную петрушку, остатки перца, вино и соль.
2. Заправьте тушку получившейся смесью и положите её в предварительно смазанную посуду для запекания. Положите сверху оставшиеся дольки помидор. Полейте тушку сверху оставшимся растопленным маслом и 1/2 стакана воды.
3. Выберите **Рецепт / Карп**, поставьте на второй уровень и готовьте в течение 40 минут до готовности.

Или:

Конвекция с паром, 2 подачи пара

Температура: 170-190°C

Продолжительность:

около 40 минут

