

thermomix

Blade Cover & Peeler Таныстыру нұсқаулығы

VORWERK





Blade Cover & Peeler Таныстыру нұсқаулығы

Thermomix® ондаған жылдар бойы бүкіл әлемдегі отбасыларға тамақ дайындауды жеңілдетті. Біздің инновациямыз сізге Thermomix® құрылғысын төмен температурада және баяу пісіретін құрылғыға айналдыру үшін пышақ қынапты пышақты алып келді, енді Blade Cover & Peeler сізге ас үйдегі күнделікті өмірде көмектесетін болады.

қабық аршығыш функциясымен біріктірілген Blade Cover & Peeler дайындықтың біраз бөлігін алып тастайды және сіздің қолыңызды босатады, осылайша сіз басқа нәрсеге назар аудар аласыз. Thermomix® сізге тамақ дайындап жатқанда, үйде жүріп, диванда демалыңыз, оқыңыз немесе балаларыңызбен ойнаңыз.

Thermomix® құрылғысының бұл қосымша функциялары сізге біраз уақыт береді. Төмен температурада және баяу пісіру әдістері алдын ала дайындалатын тағамдарға өте ыңғайлы. Бұл ауызда дәм үйірер тағамдар сіздің отбасыңыз немесе қонақтарыңыз асқа дайын болғанша күтеді, күйдіріп жібермейді. Қабық аршығыш функциясы ас дайындауға көмектеседі, қолыңыз былғанбайды, басқа жұмысқа таза болады. Thermomix® тамақ пісіруге бар күшін салсын.

Баяу пісіру туралы таныстыру

Баяу пісетін **кешкі астың жеңіл иісі** хош иіске бай және кешкі астың нәрлілігін дәлелдеу — үйдегі жайлылықтардың бірі.

Баяу пісіруге арналған рецептілер тез дайындалады, бірақ баяу піседі, ол тағам дайындауға деген ауыртпалықты жеңілдетеді. Бұл әсіресе жұмыс күндері немесе демалыс күндері сіздің сүйікті адамдарыңызға тамақ дайындауға барыңызды салу кезінде қолайлы. Кез келген тағамды дайындаңыз және баяу пісіру рецептісін алдын ала бастаңыз, ал тамақтану уақыты болғанда сіздің уақытыңыздың барлығы ас үйде өтпейді.

Thermomix® құрылғысында баяу пісіргеннен кейін, жұмсақтығы аздау және үлкендеу кесілген ет кесектері шырынды әрі жұмсақ болып піседі. Blade Cover & Peeler құрылғысының арқасында бұл жұмсақ тағамдар жұмсақ күйінде қалады, олар араластырғыш пышақтың жүздеріне тікелей тимейді.

Кеспемен бірге
баяу пісірілген
шошқа еті

Пісіру сорпасы кеспе
дайындау үшін
қолданылады.

Баяу пісіру нұсқаулары



Blade Cover & Peeler құралын салу

Біркелкі пісіру үшін кесектерді шамамен бірдей мөлшерде және қалыңдықта кесіңіз. Кесектерді дәмдеңіз немесе маринадтаңыз. Баяу пісіруден бұрын еттің майын кесіп алыңыз. Етті баяу пісіргенде май еріп кетпейді, сондықтан оны кесіп алған дұрыс. Майды кетіру сізге жақсы нәтиже береді және ол әлі де дәмді болады.

Blade Cover & Peeler құралын нұсқаулықта көрсетілгендей ыдысқа салыңыз. Дайын ингредиенттерді Blade Cover & Peeler құралына біркелкі бөлінген араластырғыш табаққа салыңыз.

Пісіре бастағанда дәмдеуіштерді, хош иісті заттарды және басқа ингредиенттерді қосыңыз.

Ингредиенттерді жабу үшін сорпа сияқты сұйықтықты немесе тұздықты қосыңыз, бірақ ингредиенттерді сұйықтыққа батырмаңыз.

Баяу пісіру кезінде сұйықтық мөлшерінің басқа әдістердегідей азаятынын ескеріңіз, сондықтан оны толтырмаңыз.

Рецепт бойынша температурасын қойыңыз және экрандағы нұсқауларды орындаңыз.

Пісіріп болған соң паста мен күрішті қосуға болады, содан кейін бірқалыпты пісіріңіз.

Шпинат, брокколи, бұршақ және кәді сияқты аз пісіру уақытын қажет ететін жаңа ингредиенттерді, сондай-ақ жаңадан піскен шөптерді қосуға болады. Пісіріп болған соң сүт, қаймақ және қаймақ ірімшігін араластырыңыз, сонда олар құрамын байытады.

Баяу пісіру рецептісінде тұздықты қоюландыру үшін:

- Рецепт басында 10 г ұн қосып, пісіру кезінде оның қоюландырыңыз.
- Пісіріп болған соң 15 г жүгері ұнын пастаға 15 г суық сумен қосыңыз. Қалыңдату үшін оны қайнатыңыз.
- Қалыңдату үшін қызанақ пюреін араластырыңыз.
- Өлшеуіш кесенің қақпағын алыңыз және тұздықты **10 мин/Варома/↺/1-жылдамдық** бойынша азайтыңыз.



**Сиыр етін
төмен
температурада пісіру**

Төмен температурада пісіру режимінде сіз ет кесегін өз қалауыңыз бойынша әр уақытта тамаша дайындай аласыз.



Төмен температурада пісіруді таныстыру

Төмен температурада пісіру –

тағамды герметикалық қалтада, дәл реттелген температурада және үнемі жұмсақ араластырумен дайындауды қамтитын дайындау әдісі. Төмен температурада пісіру бүкіл әлем бойынша аспаздардың арқасында және тұрмыста пісіру арқылы танымал болады, олар жоғары сапалы нәтижеге ие. Тамақ герметикалық қалта ішінде дайындалады, оның барлық дәмі мен қоректік қасиеттері бекітіледі.

Blade Cover & Peeler араластырғыш табаққа салынған кезде, Thermomix® суды нақты температураға дейін қыздырады. Пайдаланушы ингредиенттерді азық-түлікке қауіпсіз және ыстыққа төзімді қалтаға салады, вакууммен жабады және араластыратын ыдысқа қосады. Blade Cover & Peeler араластырғыш пышаққа тікелей тиіп кетуден қорғалған, тағам біркелкі пісіру үшін ақырын араластырылады.

Төмен температурада пісіру техникасы басқа әдістерден басқаша, сол жағдайда тағам судың температурасына дейін жетеді, дәл осы тағамның құрылымын өзгерту үшін қажет температура. Нақты температура пісіру уақытында сақталады, ингредиенттерді жай дайындайды. Бұлайша жұмсақ етіп пісіру төмен температурада пісіру әдісін балық немесе стейк сияқты температураға сезімтал тағамдарды дайындауға өте ыңғайлы, күйдіріп жіберу қаупі өте аз. Thermomix® құрылғысының дәл температура реттегіші төмен температурада пісіруге керемет жақсы келеді.

Төмен температурада пісіруге арналған нұсқаулық

Төмен температурада пісіру үшін

тағамды герметикалық қалтада жауып қою керек. Мұны орындаудың екі әдісі бар: вакуумдықтығыздағыш немесе суға салу әдісі – екеуі де осы бетте сипатталған. Төмен температурада пісіру қалталары төмен температурада дайындалатын тағамның қызуына

төзімді материалдан жасалған. Полиэтилен сэндвич қалталар жарамайды. Бұл кітапшадағы рецептілердің барлығына қысқыш құлпы бар орташа өлшемді төмен температуралық қалта сәйкес болуы керек. Егер сіз маринадты төмен температурада пісіру рецептілеріңізге қосқыңыз келсе, суға салу жүйесін таңдаңыз.



Дайындау

Бірдей өлшемде және қалыңдықта кесіңіз. Тамақты дәмдеңіз, содан кейін қалтаға салыңыз. Тамақты қалтаға мүмкіндігінше біркелкі салыңыз және ішіндегі ауаны мүмкіндігінше көбірек шығарыңыз.

Вакуумдық жабу әдісі

Жақсылап жабу үшін қалтаның ішкі бөлігінің толтыру кезінде таза болуын қамтамасыз етіңіз. Өндірушінің нұсқауларына сәйкес вакуумдық тығындағышқа саңылау салыңыз. Ауасын шығарып, қалтаны тығындағыштан алыңыз. жабылғанын тексеріңіз.

Суға салу әдісі

Бақалшаққа немесе үлкен ыдысқа су құйыңыз. Ашық жерін жабу үшін құлпы бар қалтаға тағамыңызды салыңыз. Тығындағышта шамамен 3 см саңылау қалдырыңыз. Қалтаны суға ашық жағын үстіне қаратып салыңыз. Су ауаны қалтадан ысырып шығарады. Қалтадағы саңылау судан шыққанша жалғастырыңыз, суға салар алдында қалтаны толық жабыңыз.

Пісіру

Blade Cover & Peeler құралын нұсқаулықта көрсетілгендей салыңыз. Суды қыздырмас бұрын, дайындалған және тығындалған қалтаны (қалталарды) ыдысқа салыңыз да, суды жабылғанша қуйыңыз (көп дегенде 2,2 литрден асырмаңыз). Қалтаны (қалталарды) алып, суды қыздырып жатқанда бір жағына қойыңыз.

Өзіңізге қажетті температураны қойыңыз.

Су қызған соң, араластырғыш ыдысқа дайындалған қалтаны (қалталарды) салып пісіріңіз. Пісіру кезінде қалталардың толық сұйықтыққа түскеніне көз жеткізіңіз. Бір уақытта екі қалтаны пісіру үшін олардың екеуі де араластырғыш ыдыста толық сумен жабылғанына көз жеткізіңіз.

Ұқсас Thermomix® рецептісін ұстанғаныңыз дұрыс немесе кестеде берілген судың мөлшері мен температураларды қараңыз (26 – 31-ші беттерді қараңыз)



Ұсыну үшін

Қысқышпен қалтаны (қалталарды) абайлап алыңыз да ұсыныңыз. Көп тағамды бірден жеуге болады. Егер тамақты қуырғыңыз келсе, табаны қыздырып болған соң құрғатыңыз.

Еттің немесе балықтың температурасын көтермеу үшін тез арада қуырыңыз қуырған кезде қытырлаған өңжәне аздап қуырылған дәм пайда болады.

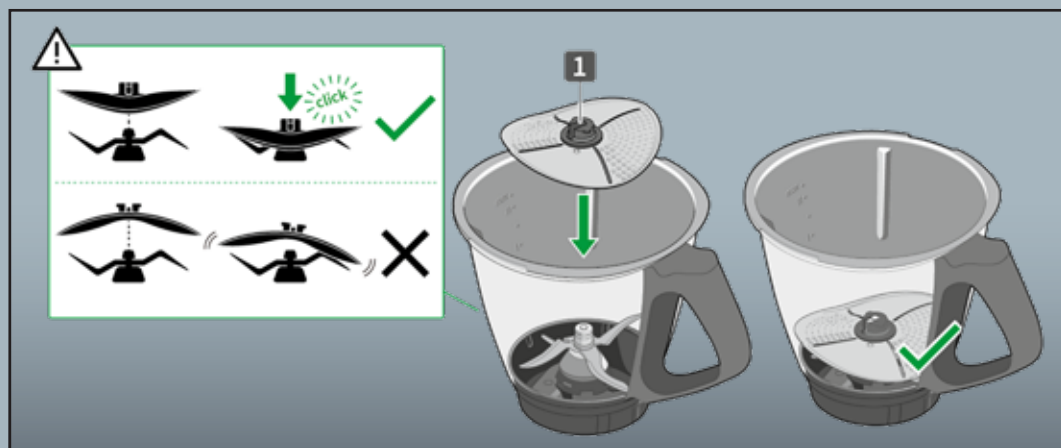


Қабық аршығышты таныстыру

Пісіру алаңсыз немесе қиындықсыз болған кезде одан да қызықты болады. Бұл жерге Thermomix® керек. Қабық аршығыш арқылы тазалау қадамы еш қиындықсыз жүреді, ол сіздің уақытыңызды үнемдеп, ас үйде орын босатады. Қабық аршығыш арқылы картоп, сәбіз және шалқан таза әрі жақсы аршылады, қолыңыз немесе үстел былғанбайды.

Қабық аршығышқа арналған нұсқаулар

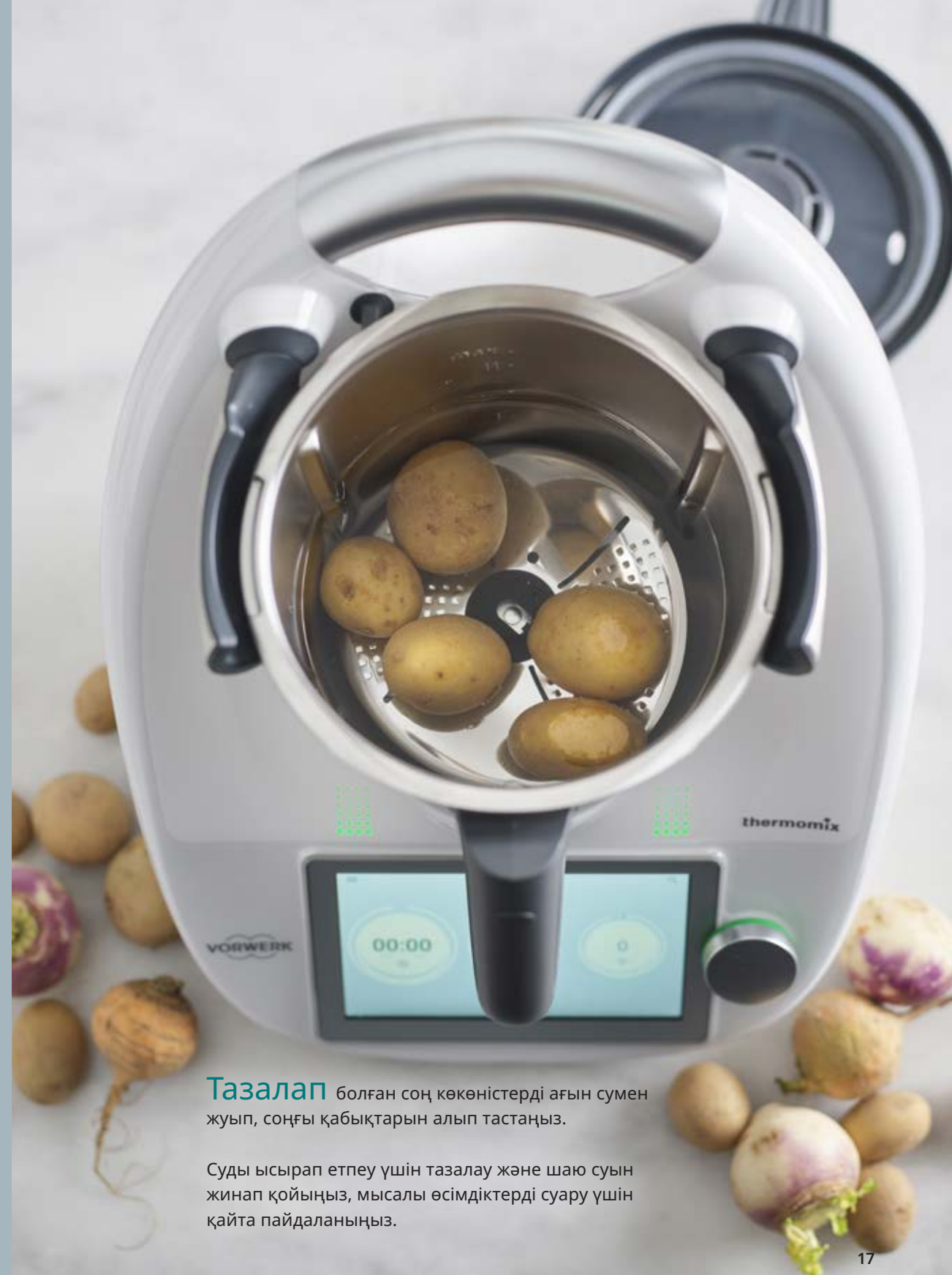
Пышақ қақпағын және тазартқышты араластырғыш ыдысқа салыңыз, керек-жарақтың ең биік 2 қысық сызығы жоғары қараған пышақтың үстінде тұрғанына көз жеткізіңіз (пышақтың қақпағы мен тазалағыштың 4 ойығы 4 пышақпен туралануы үшін). араластырғыш пышақ – төмендегі суретті қараңыз).



Араластырғыш ыдысқа тазартылмаған көкөністердің қажетті мөлшерін қосыңыз, бірақ бір уақытта 800 г түбірлік көкөністерден артық емес. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін қақпақтағы тесік арқылы өтетін өлшемдері бірдей көкөністерді пайдаланыңыз. Үлкенірек көкөністерді кесектерге кесу қажет болуы мүмкін.

Пышақтың қақпағын және оны араластырғыш пышаққа бекіту үшін пышақты басыңыз. Керек-жарақты тарту арқылы дұрыс орнатуды тексеріңіз; егер ол біраз қарсылық көрсетсе, ол қауіпсіз, әйтпесе ол бірден босатылады.

Көкөністердің мөлшеріне қарамастан әрқашан 600 г су қосыңыз. TM6 үшін қақпақты және өлшеуіш кесесіне салыңыз, содан кейін режимді іске қосыңыз. TM5 үшін: қақпақты жабыңыз, өлшеуіш кесесінің орнына қайнаған себетті қойыңыз, содан кейін қабығын аршыңыз
4 мин / 4 жылдамдық.



Тазалап болған соң көкөністерді ағын сумен жуып, соңғы қабықтарын алып тастаңыз.

Суды ысырап етпеу үшін тазалау және шаю суын жинап қойыңыз, мысалы өсімдіктерді суару үшін қайта пайдаланыңыз.

Баяу пісіру кестесіне қатысты ескертпелер

- Рецепттеріңізге лимон шырыны, қызанақ немесе сірке суы сияқты қышқыл ингредиенттерді қосыңыз, осылайша араластырғыш ыдысты тоттанудан қорғаңыз.
- Кестеде көрсетілген сұйықтық мөлшері көрсеткіш болады. Баяу пісіру әдістері үшін басқа рецепттер сияқты сұйықтық көп қажет емес, себебі ештеңе буланып кетпейді.
- 2,2 л толтыру белгісіне дейін барынша құйыңыз.
- Ең көбі 800 г ет пайдаланыңыз.
- Түйебұршақ пен басқа бұршақ өнімдерінің жеуге қауіпсіз екеніне көз жеткізіңіз, оларды баяу пісіру рецептісіне қоспас бұрын, оларды алдымен кемінде 10 минут 100 °C температурада қайнатып алыңыз.
- Егер ингредиенттердің салмағы немесе қалыңдығы әр түрлі болса, уақыттарын реттеу қажет.

Баяу пісірілген ананас

Тәтті әрі дәмді әр түрлі ингредиенттерді баяу пісіру режимінде пісіруге болады. Шабыт алыңыз!

Ұсынылған пісіру уақыты мен температурасы

	Ингредиент	Саны	Өлшемі/қалыңдығы	Сұйықтық мөлшері туралы мәлімет	Температура (ТМ6)	Уақыт	Кеңестер
ЕТ	Бұқтырылған кесек ет	400 г	3 см × 3 см	Шамамен 300 г	85°С	7 сағ	Сиыр еті мен Гиннес сияқты күшті сырадан жасалған құнарлы тұздық тағамды өте дәмді етеді.
	Майдалап туралған сиыр еті	600 г		Шамамен 750 г	98°С	4 сағ	Болоньезе дайындау үшін сиыр етін классикалық қызанақ тұздығында пісіріңіз, яғни 150 г қызыл шарапты, 200 г сиыр етін, 400 г туралған қызанақты араластырыңыз. Бұл рецепт пышақсыз дайындалуы мүмкін.
	Сиыр қысқа қабырғалары, сүйексіз	800 г	8 бөлікке кесілген	Шамамен 700–800 г	98°С	4 сағ 30 мин	Қызыл шарап пен құнарлы ет сорпасы қосылған көкөністерден жасалған классикалық бұқтыруға өте ыңғайлы.
	Қойдың қол еті	650 г	кесілген, 4 см × 4 см	Шамамен 450–500 г	98°С	6 сағ	Алдымен карри пастасында маринадтаңыз және қойдың етінен керемет карри жасау үшін кокос сүтін қолданыңыз.
	Шошқаның жақ еті	500 г	4 × 100–120 г әрқайсысы	Шамамен 1500 г	95°С	8 сағ	Шырын алу үшін алдымен май мен пиязда маринадтаңыз.
	Шошқа еті, сыртқы қабаты бар	600 г	кесілген, 3 см × 9 см	Шамамен 750 г	98°С	4 сағ	Көкөніс сорпасында пісіріңіз. Пісіріп болған соң аздап қуырыңыз. Сорпаны електен өткізіп, дәмдеуіштер қосып, күріш, кеспе салып пісіріңіз. Кеспе мен сорпаны шошқа етімен бірге беріңіз, күріш.
	Шошқаның қол еті, сүйексіз, терісіз	800 г	кесілген, 10 см × 10 см	Шамамен 750 г	98°С	4 сағ	Ең жақсы нәтиже алу үшін пісірер алдында маринадтаңыз. Пісіру үшін тауық етін қолданыңыз. Пісіріп болған соң етті майдалап турап, барбекю тұздығына салыңыз.
	Ет шарлары	500 г майдалап туралған сиыр еті, 10% май	30 г әрқайсысы	Шамамен 800 г	98°С	3 сағ	Ет шарларын консервідегі туралған қызанақтан жасалған классикалық томат тұздығында баяу пісіруге болады.
	Үйректің аяқтары	2	Терісі, сүйегі бар, шамамен барлығы 800 г	Шамамен 1020 г	98°С	3 сағ	Кептірілген шие, көкөністер мен лавр жапырағы қосылған өте жұмсақ хош иісті пісірілген үйрек еті. Піскен үйрек етін майдалап, қара өрік тұздығымен бірге беріңіз.
	Тауықтың аяқ еті	700–800 г	4 × 180 г әрқайсысы, қалыңдығы: 3 см	Шамамен 700 г	95°С	3 сағ 30 мин	Қызыл чили, қызыл бұрыш, қызанақ пен тауық сорпасының қоспасы — тауық етінің бұқтырылуы үшін жақсы негіз.
	Тауықтың дене еті	6		Шамамен 650 г	98°С	3 сағ	Апельсин шырынынан, сорпадан, балдан және соядан жасалған қарапайым тұздық тауық етін ерекше тағамға айналдырады.
	Күрке тауықтың аяқтары, терісіз	650 г	нарезанные кубиками 4–6 см	Прибл. 550 г	95°С	3 часа	Тауық сорпасында көкөністермен қайнатуға болады және сәл қуырылған саңырауқұлақтар мен беконмен бірге беріледі.

Ұсынылған пісіру уақыты мен температурасы

	Ингредиент	Саны	Өлшемі/қалыңдығы	Сұйықтық мөлшері туралы мәлімет	Температура (ТМ6)	Уақыт	Кеңестер
БАСҚА	Сегізаяқ қармауыштары	500 – 800 г	қалыңдығы: 2 – 3 см	Шамамен 800 г	80 °С	5 сағ	Дәмді сегізаяқ конфиі үшін зәйтүн майын жағыңыз.
	Кальмар	500 – 800 г	домалақтап және ұзынынан кесілген	Шамамен 800 г	80 °С	5 сағ	Құнарлы қызанақ тұздығында баяу пісіріңіз.
	Кептірілген бұршақтар, түні бойы суға салынған	салмағы: 200 г кептірілген		Шамамен 560 г	98 °С	4 сағ	Түнде суға салып қойыңыз, сосын суын төгіңіз. Бұршақтан дәмді тағам дайындау үшін қызанақ тұздығында пісірмес, көкөністер қоспастан бұрын, 10 минут жылдам қайнатыңыз. Қарапайым бұршақтармен алмастырмаңыз.
	Ноқат, түні бойы суға салынған	салмағы: 200 г кептірілген		560 г сұйықтық, көкөніс сорпасы, дәмдеуіштер, зәйтүн майы 50 мл	98 °С	4 сағ	Пісіру алдында түнде суға салып қойыңыз. Бұршақтан дәмді тағам жасау үшін көкөністер қосылған құнарлы қызанақ тұздығында пісіріңіз.
	Кептірілген майлы бұршақтар, түні бойы суға салынған	салмағы: 200 г кептірілген		Шамамен 560 г	98 °С	4 сағ	Түнде суға салып қойыңыз, сосын суын төгіңіз. Бұршақтан дәмді тағам дайындау үшін қызанақ тұздығында пісірмес, көкөністер қоспастан бұрын, 10 минут жылдам қайнатыңыз. Қарапайым бұршақтармен алмастырмаңыз.
	Тамыр көкөністер - сәбіз, пияз, балдыркөк, тәтті картоп	600 г	ұзындығы: 10 см, Ø 2 см	Шамамен 1300 г	85 °С	2 сағ 30 мин	Тауық немесе көкөніс сорпасында пісіріңіз. Көкөністерді жаңа піскен шөптер себілген пісіру сұйықтығына салып беріңіз. Пісіру сорпасы дәмді сорпа негізін жасайды.
	Сарымсақ/ хоккайдо асқабағы	700 г	1 см × 3 см × 6 см бөліктерге кесілген	Шамамен 1200 г	85 °С	4 сағ	Көкөністен дәмді тағам дайындау үшін асқабақ тіліктерін көкөніс пен мисо қоспасында бұқтырыңыз. Тағамды ұсынудың алдында туралған жаңа піскен шөптермен араластырыңыз.
	Алмұрт, піскен, бірақ қатты	4 алмұрт × 180 г әрқайсысы	толығымен, қабығы аршылған	Шамамен 1100 г	90 °С	4 сағ	Шарап шәрбатында пісіріңіз және апельсинмен, даршын таяқшасымен және жұлдызды аниспен дәмдеңіз.
	Ананас	500 г	6 сына, ұзын, қалыңдығы шет жағында: 2 см	Шамамен 800 г	85 °С	2 сағ	Шәрбатта пісіріңіз және чилимен және роммен дәмдеңіз. Ананасты шәрбатпен және балмұздақпен бірге беріңіз.
	Қышқыл алма	4 алма	екіге бөлінген, қабығы бар	Шамамен 1400 г	95 °С	2 сағ	Шәрбатта пісіріңіз және дайын болғанша ұстаңыз. Таңғы ас немесе десерт үшін дәмді.
	Нектарин/ шабдалы, қатты	400 г	4, екіге бөлінген, қабығы бар	Шамамен 1700 г	95 °С	2 сағ	Шәрбатта пісіріңіз және ұсынар алдында бал қосыңыз.

Төмен температурада пісіру кестесіне қатысты ескертпелер

- Кері әсеріне жол бермеу үшін суға 1 ас қасық аскорбин қышқылын немесе 30 г лимон шырынын қосыңыз.
- Су қажетті температураға жеткенде ғана, қалталарды араластырғышын ыдысқа қосыңыз.
- Суды қыздыруға орташа есеппен 10 – 15 минут кетеді. Кестеде көрсетілген су мөлшері — көрсеткіш, ол қалталардың көлеміне байланысты. Қалталар сумен толық жабылуы керек, араластырғыш ыдыстың максималды толтыру белгісінен (2,2 л) аспауы керек.
- Егер ингредиенттердің салмағы немесе қалыңдығы әр түрлі болса, уақыттарын реттеу қажет.
- Төмен температурада пісіргеннен кейін етті қайнатсаңыз, дәм қосылады және қосымша азық-түлік қауіпсіздігі шаралары қамтамасыз етіледі.

Қуырылған жұмыртқалармен бірге төмен температурада пісіру

Жақсы қуырылған кезде қояншөп үшін жұмыртқа пісіру керек болса, төмен температурада пісіру режимін қолданыңыз.

Ұсынылған пісіру уақыты мен температурасы

Thermomix төмен температурада пісіру рецептілерін пайдаланған дұрыс. Егер Thermomix жүйесіне қатысы жоқ рецепт бойынша дайындайтын болсаңыз, уақыт пен температура мәндерін төмендегі кестеден қараңыз.

ЕТ	Ингредиент	Саны	Өлшемі/қалыңдығы	Араластырғыш ыдысқа құйылатын су	Қалталар саны	Температура (ТМ6)	Уақыт	Саты	Кеңестер
	Кесілген сиыр еті/ Кесілген көк ет	720–800 г	4 × 180–200 г әрқайсысы, қалыңдығы: 2,5–3 см	Шамамен 1400 г	2	54°C	1 сағ 30 мин	орташа қуырылған	Пісіріп болған соң аздап табада қуырыңыз
						60°C	1 сағ 30 мин	орташа	
						64°C	1 сағ 30 мин	толық қуырылған	
	Сиырдың арқа еті, сүйексіз	900 г	2 × 450 г әрқайсысы, қалыңдығы: 3–4 см (көп дегенде 14 см ұзын)	Шамамен 1300 г	2	58°C	2 сағ 15 мин	орташа қуырылған	Пісіріп болған соң аздап табада қуырыңыз
						65°C	1 сағ 45 мин	орташа	
						70°C	1 сағ 30 мин	толық қуырылған	
	Сиырдың төс еті	600–800 г	2 бөлікке кесілген, қалыңдығы: 5–6 см	Шамамен 1400 г	2	85°C	12 сағ	майдаланған	Қосымша дәм беру үшін пісірудің алдында маринадтаңыз
	Бұзау етінің медальондары	650–800 г	8 × 80–100 г әрқайсысы, қалыңдығы: 2,5 см	Шамамен 1400 г	2	64°C	1 сағ 30 мин	толық қуырылған	Пісіріп болған соң аздап табада қуырыңыз
	Қозының қабырғалары	240–320 г	4 × 60–80 г әрқайсысы, қалыңдығы: 2,5 см	Шамамен 1800 г	2	58°C	1 сағ 45 мин	қызғылт	
	Шошқаның кесек еті	500–700 г	2 бөліктен тұратын 1 сүбе ет, Ø 5 см	Шамамен 1200 г	2	75°C	1 сағ	толық қуырылған	
	Сүйегі бар шошқа етінің кесектері	700 г	Шошқа етінің 2 кесегі, қалыңдығы: 3,5 см	Шамамен 1400 г	2	60°C	2 сағ 30 мин	толық қуырылған	Пісіріп болған соң аздап табада қуырыңыз
	Шошқаның жақ еті	650–800 г	8 × 80–100 г әрқайсысы	Шамамен 1400 г	2	85°C	8 сағ	шырынды және өте жұмсақ	
	Шошқа еті, сыртқы қабаты бар	500–600 г	2 × 250–300 г әрқайсысы, қалыңдығы: 4,5 см	Шамамен 1500 г	2	80°C	7 сағ	шырынды және өте жұмсақ	
	Шошқаның қол еті, сүйексіз	800 г	2 бөлікке кесілген, қалыңдығы: 4–5 см	Шамамен 1400 г	2	85°C	12 сағ	майдаланған	Қосымша дәм беру үшін пісірудің алдында маринадтаңыз
	Үйректің төс еті	500–600 г	2 × 250–300 г әрқайсысы, қалыңдығы: 2,5–3 см	Шамамен 1200 г	2	62°C	1 сағ 30 мин	қызғылт	Пісіріп болған соң аздап табада қуырыңыз
	Тауықтың төс еті	500–600 г	2 × 250–300 г әрқайсысы, қалыңдығы: 2–3 см	Шамамен 1500 г	2	72°C	1 сағ 30 мин	толық қуырылған	Сыртқы қабатымен пісіріңіз, пісіріп болған соң аздап қуырыңыз немесе шөптердің не дәмдеуіштердің қоспасымен сүртіңіз
	Тауықтың аяқ еті	700–750 г	4 × 180 г әрқайсысы, қалыңдығы: 3 см	Шамамен 1400 г	1–2	75°C	1 сағ	толық қуырылған	Егер ол сыртқы қабатымен болса, пісіріп болған соң табада аздап қуырыңыз
	Тауық еті, сыртқы қабаты бар	600 г	4 × 150 г әрқайсысы, қалыңдығы: 4–5 см	Шамамен 1400 г	1–2	75°C	1 сағ 15 мин	толық қуырылған	Егер ол сыртқы қабатымен болса, пісіріп болған соң табада аздап қуырыңыз

Ұсынылған пісіру уақыты мен температурасы

	Ингредиент	Саны	Өлшемі/қалыңдығы	Араластырғыш ыдысқа құйылатын су	Қалталар саны	Температура (ТМ6)	Уақыт	Саты	Кеңестер
БАЛЫҚ/ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІ	Балық, шағын (теңіз шайтаны/ шортан)	800 г	4 × 200 г әрқайсысы, қалыңдығы: 2 см	Шамамен 1400 г	2	60 °С	1 сағ	қуырылған	Төмен температурада пісірілетін балық сашими сапасында болу керек, яғни шикі жеуге жарамды немесе кемінде -20 °С температурада 24 сағат бойы мұздатылған болуы керек. Төмен температурада пісіру үшін мұздатылған балықты немесе теңіз өнімін сатып алғаныңыз дұрыс. Пісірмей тұрып ерітіңіз.
	Балық, майлы (ақсерке, терісі бар немесе жоқ)	600 г	4 × 150 г әрқайсысы, қалыңдығы: 3 см	Шамамен 1450 г	2	55 °С	45 мин	орташа	
	Асшаян, аршылған, орташа өлшемдегі	350–380 г	әрқайсысы 15 г болатын 24 дана	Шамамен 1500 г	2	62 °С	30 мин	қуырылған	
	Асшаян, аршылған және тазаланған, үлкен өлшемдегі	480–500 г	әрқайсысы 30 г болатын 16 дана	Шамамен 1660 г	2	70 °С	20 мин	қуырылған	
	Сегізаяқ қармауыштары	500–800 г	қалыңдығы: 2–2,5 см	Шамамен 1400 г	1–2	82 °С	7 сағ	шырынды және жұмсақ	Жаңадан ауланған немесе ерітілген сегізаяқты пайдаланыңыз. Мұздатылған сегізаяқты пайдалансаңыз, құрамы жұмсақ болады. Мұздату процесі сегізаяққа артықшылық береді, себебі ет еріген кезде жұмсарады.
ЖҰМЫРТҚАЛАР	Қайнатылған жұмыртқалар	4–6	жұмыртқа, М өлшемді (әрқайсысы 53–63 г)	Шамамен 1400 г	0	72 °С	18–20 мин	жұмыртқаның жұмсақ сарысы	Майлы ас үлдірімен оралған, кулинариялық жіппен байланған қабықсыз жұмыртқа, мүмкіндігінше артық ауа шығарылған.
	Онсэн жұмыртқалары (қабығымен төмен температурада сақталған жұмыртқалар)	6	жұмыртқа, М өлшемді (әрқайсысы 53–63 г)	Шамамен 1850 г	0	65 °С	45 мин	жұмыртқаның сұйық ағы, жұмыртқаның жұмсақ сарысы	Барлық жұмыртқаны қайнап жатқан суға салыңыз. Пісіру уақыты өткен соң, мұз салынған ыдыста ақырын салқындатыңыз.
КӨКӨНІСТЕР, ТАМЫРЛАР	Сәбіз	300–600 г	ұзындығы 15 см, Ø 2 см	Шамамен 1500 г	1–2	85 °С	45 мин		Пісірудің соңында оларға өз шырындарын сіңірту үшін бір-екі минут қайнатыңыз.
	Қызылша	600 г	Ø 4–5 см әрқайсысы	Шамамен 1300 г	1	85 °С	3 сағ		Үлкенірек тамырларды екіге бөліңіз

Ұсынылған пісіру уақыты мен температурасы

	Ингредиент	Саны	Өлшемі/қалыңдығы	Араластырғыш ыдысқа құйылатын су	Қалталар саны	Температура (ТМ6)	Уақыт	Саты	Кеңестер
КӨКӨНІСТЕР, ЖҰМСАҚ	Жасыл бұршақ, жаңа піскен	300 – 600 г	қалыпты немесе тегіс	Шамамен 1500 г	1 – 2	85°С	45 мин		Көкөністерді пісіру үшін тұзбен, ұнтақталған бұрышпен және балғын хош иісті шөптермен дәмдеңіз және керемет гарнир ретінде дайындамас бұрын қалтадағы зәйтүн майын немесе сары май қосыңыз.
	Саңырауқұлақ	250 г	Ø 3 – 5 см	Шамамен 1500 г	1 – 2	59°С	1 сағ		
	Баялды	320 – 360 г	2 × 160 – 180 г, әрқайсысы 1,5 – 2 см тілікке кесілген	Шамамен 1500 г	1 – 2	85°С	2 сағ		Пісіріп болған соң ыстаңыз.
	Қояншөп	500 г	Ø 1,5 см	Шамамен 1500 г	1 – 2	82°С	15 мин		Қайнатылған жұмыртқамен бірге берген өте жақсы.
ЖЕМІСТЕР, ҚАТТЫ	Алмұрт, піскен	600 г	4 × 150 г әрқайсысы, екіге бөлінген	Шамамен 1600 г	2	80°С	1 сағ 30 мин		Басқаша болсын десеңіз, дәмдеуіштер қосыңыз және/немесе тәтті шарап, ром немесе жеміс шырыны сияқты сусын қосыңыз. Балмұздақпен немесе креммен бірге беріңіз.
	Ананас	400 г	4 тілік × 100 г әрқайсысы, қалыңдығы: 2 см	Шамамен 1500 г	1	85°С	45 мин		Піскен алмұртқа арналған кеңесті қараңыз.
ЖЕМІСТЕР, ЖҰМСАҚ	Абрикос	300 – 350 г	3, екіге бөлінген, Ø 5 см	Шамамен 1400 г	1	80°С	1 сағ		Піскен алмұртқа арналған кеңесті қараңыз.
	Банан	400 г	4 × 100 г әрқайсысы, Ø 3 см	Шамамен 1500 г	1	68°С	20 мин		Піскен алмұртқа арналған кеңесті қараңыз.

Қабық аршығышқа қатысты ескертпелер

- Кейбір көкөністерді, мысалы, пісірілген немесе мұздатылған көкөністерді, тәтті картоп сияқты қалың қабығы бар көкөністерді, қызанақ сияқты қабығы өте жұқа көкөністерді Blade Cover & Peeler көмегімен тазалау мүмкін емес.
- Бұдан басқа, қабық аршығышты қабығын сақтап қалу үшін картопты аздап қыруға қолдануға болады.
- Егер көкөністерде білінбейтін қара дақтар немесе көздер болса, оларды қабығын аршудан бұрын оларды алып тастаңыз.
- Сәбізді тазалау кезінде оның қабығын біркелкі және бір қалыңдықта алыңыз.
- Суды ысырап етпеу үшін тазалау және шаю суын жинап қойыңыз, мысалы өсімдіктерді суару үшін қайта пайдаланыңыз.

Ұсынылған тазалау уақыты мен жылдамдығы

Ингредиент	Барлығы	Макс. жалпы салмағы	Өлшемі/ қалыңдығы	Судың мөлшері	Уақыт	Жылдамдық
Қызанақ	Толық аршылған	800 г	Қақпақты ашу арқылы бекіту	600 г	4 мин	4
Қызанақ	Жартылай тазаланған	800 г	Қақпақты ашу арқылы бекіту	600 г	3 мин	4
Жаңа картоп (жұқа қабықты)	Аршылған	800 г	Қақпақты ашу арқылы бекіту	600 г	4 мин	4

Баспа

Жоба менеджері

Эдит Пучард,
Vorwerk International

Цифрлық технология жөніндегі вице-президент

Рамона Веглиг,
Vorwerk International

Рецепт дайындау кәсібі

Маргарита Феррадор,
рецепт дайындау жетекшісі,
Vorwerk International

Рецепт дамыту

Андреа Алое, Катарзина Сикало,
Фуонг Нгуен, Бритта Арнольд
және Мари-Бел Джорно,
Vorwerk International
Изабель Филион, Амеде Висет,
Полин Брунет және
Бенедикте Гренингет, Vorwerk
Франция
Катарзина Сьерадз, Мартина
Собка және Агата Кубика,
Vorwerk Польша

Редакторлар ұжымы

Беатрикс Родригес Диез, өнім
рецептісі және пайдалану
жөніндегі менеджер, Vorwerk
International
Мария Ресенде, аспаздық
стратегия жетекшісі,
Vorwerk International
Кара Хобдей, бас редактор, Tasty
Art, Ұлыбритания
Катарина Гувейя, бас редактор,
Португалия
Ирмгард Бут, азық-түлік
жөніндегі кеңесші, Германия
Редакторлар ұжымы

Ресурстар кестелері

Кара Хобдей, бас редактор, Tasty
Art, Ұлыбритания
Катарина Гувейя, бас редактор,
Португалия
Эвелин Гудер, сыртқы кеңесші,
Германия

Тағамдық құндылықтар

Анжелика Илиес, тағамдық
құндылықтар жөніндегі
сыртқы кеңесші, Германия

Рецепт суреттері, өндіріс және сәндеу

Премьералық фильмдер, XYZ
Studio, Лиссабон
Антонио Насименто, фотограф
Ана Транкосо, арт-директор
Карла Кардосо, кәсіби стилист
Консейсао Коэльо, тамақ
стилисі
Дениз Коста, тамақ стилисінің
көмекшісі

Тұжырымдама/дизайн

Лихтен, Гамбург, Германия

Орналастыру/теру

Effizienta oHG, Мюнхен, Германия

Редактура/Жариялау

2-басылым, 2021 жылғы шілде

Редактор

Vorwerk International & Co. KG.
Verenastrasse 39 CH-8832
Wollerau, Швейцария

<https://thermomix.vorwerk.com/thermomix/>

Copyright 2021 by Vorwerk
International & Co. KG
Мәтін, дизайн, фотография,
суреттер, Vorwerk International
& Co. KG., Швейцария. Барлық
құқық қорғалған.
Бұл жарияланымды Vorwerk
International & Co. KG.
компаниясының алдын ала
руқсатынсыз ақпарат іздеу
жүйесінде, жазбада немесе
басқаша қайта жасауға, сақтауға
мүмкін емес.



