

thermomix

**Крышка для лезвий
овощечистка
Руководство по
использованию**

VORWERK





Руководство по использованию крышки для лезвий – овощечистки

На протяжении десятилетий Thermomix® упрощает приготовление пищи для семей во всем мире. Сконструированная для превращения Thermomix® в су-вид и медленноварку, крышка для лезвия еще больше поможет Вам на кухне.

Дополнительно оснащенная функцией овощечистки крышка для лезвий возьмет большую часть подготовительной работы на себя и высвободит Вам больше времени, чтобы Вы могли заняться другими делами. Полежите в свое удовольствие на диване по возвращении домой, почитайте или поиграйте с детьми, пока Thermomix® готовит за Вас.

Дополнительные функции Thermomix® позволят Вам сэкономить еще больше времени. Су-вид и томление идеально подходят для приготовления блюд заранее. Блюда тают во рту и не разварятся, дожидаясь Вашу семью или гостей. Благодаря овощечистке Ваши руки останутся чистыми и свободными для других занятий. Позвольте Thermomix® упростить Вам приготовление пищи.

Томление как способ приготовления

Ласкающий запах ужина, приготовленного методом

ТОМЛЕНИЯ, богатые ароматы и предвкушение – одни из составляющих домашнего уюта.

Рецепты для томления не требуют длительной подготовки продуктов, блюда готовятся медленно, освобождая Вас от забот по приготовлению пищи в и так перегруженное дневное время. Это особенно кстати на рабочей неделе или на выходных, поскольку позволяет Вам тратить меньше усилий на приготовление пищи для Ваших любимых людей. Подготовьте все и начните готовить по рецепту для томления заранее, чтобы не тратить все время до ужина на кухне.

Менее нежные или совсем жесткие куски мяса тают и становятся сочными и мягкими после томления в Thermomix®. Благодаря крышке для лезвий лакомые кусочки останутся в целости и сохранности во время мягкого помешивания, защищенные от прямого контакта с лезвиями ножа.



Томленный свиной подчеревок с лапшой

Образовавшийся в процессе приготовления бульон используется для варки лапши.

Инструкция по использованию режима томления



Вставьте овощечистку.

Чтобы обеспечить равномерное приготовление, нарежьте кусочки приблизительно одного размера и толщины. Приправьте или замаринуйте кусочки. Срежьте с мяса весь жир перед томлением. Весь жир во время томления останется в пище, поэтому его лучше срезать. Так блюдо получится более полезным, но все равно будет вкусным.

Вставьте крышку для лезвия в чашу, как показано в инструкции. Поместите подготовленные ингредиенты в миксерную чашу, равномерно распределяя их по крышке для лезвия.

Добавьте заправку, например, специи, ароматические добавки и прочие ингредиенты, в начале приготовления.

Добавьте жидкость, например, бульон, или соус, чтобы покрыть ингредиенты, но не погрузить их в жидкость полностью.

Обратите внимание на то, что количество жидкости при томлении не уменьшается, как при других методах приготовления, поэтому не добавляйте слишком много жидкости.

Установите температуру в соответствии с рецептом и следуйте инструкциям на экране.

Пасту и рис можно добавить в конце приготовления, а затем приготовить обычным способом.

Свежие ингредиенты, для которых требуется короткое время приготовления, например, шпинат, брокколи, горошек и цукини, можно добавить в конце, то же касается и свежих трав. Вмешивайте молоко, сметану и сливочный сыр в конце, чтобы они не потеряли густую текстуру.

Чтобы загустить соус в рецепте для томления:

- добавьте 10 г муки в начале приготовления рецепта и дайте ей загустеть в процессе приготовления.
- сделайте пасту из 15 г кукурузной муки, добавив в нее 15 г холодной воды, добавьте эту пасту в конце приготовления и доведите блюдо до медленного кипения, чтобы оно загустело.
- вмешайте томатное пюре для загустения.
- не закрывайте чашу крышкой с мерной чашкой и уваривайте соус **10 мин/Varoma/↻/скорость 1**.



Бифштекс су-вид

В режиме су-вид можно готовить бифштекс в соответствии с Вашими предпочтениями, причем каждый раз идеально.



Су-вид как способ приготовления

Су-вид – это метод приготовления пищи в герметичном пакете на водяной бане с точно контролируемой температурой при постоянном мягком помешивании. Метод су-вид популярен как среди шеф-поваров, так и среди обычных любителей готовить во всем мире, поскольку он неизменно обеспечивает высококачественный результат. Пища готовится внутри запечатанного пакета, который полностью сохраняет ее вкус и питательные свойства.

При вставленной в миксерную чашу крышке для лезвия Thermomix® нагревает водяную баню точно до определенной температуры. Пользователь помещает пищевые продукты в безопасный термоустойчивый пакет, вакуумирует и запечатывает пакет и помещает его в миксерную чашу. Защищенная крышкой для лезвия от прямого контакта с ножом, пища слегка сотрясается для равномерного приготовления.

Технология су-вид отличается от других технологий тем, что пища достигает точно такой же температуры, что и вода, причем это именно та температура, которая необходима для изменения структуры пищевых продуктов. Точная температура поддерживается на протяжении всего времени приготовления, что позволяет мягко готовить ингредиенты. Мягкое приготовление делает технологию су-вид идеальной для чувствительных к температуре продуктов, например, рыбы или стейка, поскольку риск переварить их крайне мал. Точный контроль температуры в Thermomix® отлично подходит для су-вид.

Инструкция по приготовлению по технологии су-вид

Для приготовления по технологии су-вид продукт

герметично запаковывается в пакет. Это можно сделать двумя путями: при помощи вакуумного упаковщика или методом погружения в воду – оба эти способа описаны ниже. Пакеты для су-вид изготавливаются из материала, в котором можно безопасно нагревать пищевые продукты. Полиэтиленовые пакеты для

бутербродов для этого непригодны. Пищевой пакет среднего размера должен подойти для всех рецептов в этом буклете. Если используется метод погружения в воду, используйте пакет с замком Zip-Lock. Если нужно добавить маринад к рецепту су-вид, выберите широкодоступную систему с замком Zip-Lock и насосом.



Подготовка

Нарежьте кусочки приблизительно одного размера и толщины. Приправьте продукты и поместите их в пакет. Уложите продукты в пакет как можно более плоско и выдавите из пакета как можно больше воздуха.

Метод с применением вакуумного упаковщика

Наполняя пакет, следите за тем, чтобы внутренняя часть горловины пакета оставалась чистой для обеспечения качественного запечатывания. Вставьте горловину пакета в вакуумный упаковщик в соответствии с инструкцией производителя. Выполните процедуру вакуумирования и извлеките пакет из

вакуумного упаковщика. Убедитесь в том, что пакет хорошо запечатан.

Метод погружения в воду

Наполните раковину или большую миску водой. Поместите продукты в пакет со струнной застежкой горловины или пакет с замком Zip-Lock. Оставьте застежку незакрытой прибл. на 3 см. Опустите пакет в воду горловиной вверх. Вода вытеснит воздух из пакета. Продолжайте опускать пакет, пока над водой не останется одна горловина, и закройте пакет, когда горловина вот-вот начнет погружаться под воду.

Приготовление по технологии су-вид

Вставьте крышку для лезвия, как показано в инструкции. Перед тем как нагревать воду, поместите подготовленные и запечатанные пакеты в миксерную чашу и покройте их водой (следите за тем, чтобы не превысить максимальный объем 2,2 литра). Извлеките пакеты и отложите в сторону, пока нагревается вода.

Установите необходимую температуру.

Когда вода нагреется до нужной температуры, осторожно поместите подготовленные пакеты в миксерную чашу и ждите пока блюдо не приготовится. Следите за тем, чтобы на протяжении всего времени приготовления пакеты оставались полностью под водой. Чтобы готовить два пакета одновременно, убедитесь в том, что они полностью погружены под воду в миксерной чаше.

Мы рекомендуем использовать рецепты, подобные рецептам Thermomix®, или использовать количество воды и температуру, указанные в таблице (см. стр. 26–31).



Сервировка

Осторожно извлеките пакет(ы) щипцами и подавайте блюдо к столу. Большинство блюд можно подавать сразу же. Если вы хотите подрумянить продукты, максимально обсушите их снаружи, тем временем разогрейте сухую сковородку с

толстым дном до необходимой температуры. Обжаривайте продукты очень быстро, чтобы температура внутри мяса или рыбы не повышалась.



Чистка овощей

ГОТОВИТЬ намного приятнее, когда это не связано с суетой или стрессом. В этом поможет Thermomix®. При использовании овощечистки даже этап чистки не требует усилий, высвобождая для Вас место на кухне и время. Овощечистка позволяет чистить картофель чисто и эффективно, без пересохшей кожи на руках или грязи на столе.

Инструкция по использованию овощечистки

Установите овощечистку - крышку для лезвия в миксерную чашу так, чтобы оба приподнятых края крышки располагались строго над верхними лезвиями ножа (4 отверстия на крышке-овощечистке должны находиться ровно над 4 лезвиями).

Надавите на крышку-овощечистку, закрепив ее на ноже. Проверьте, что она установлена правильно, потянув крышку вверх: если всё правильно, крышка не должна поддаваться легко, вы почувствуете сопротивление).

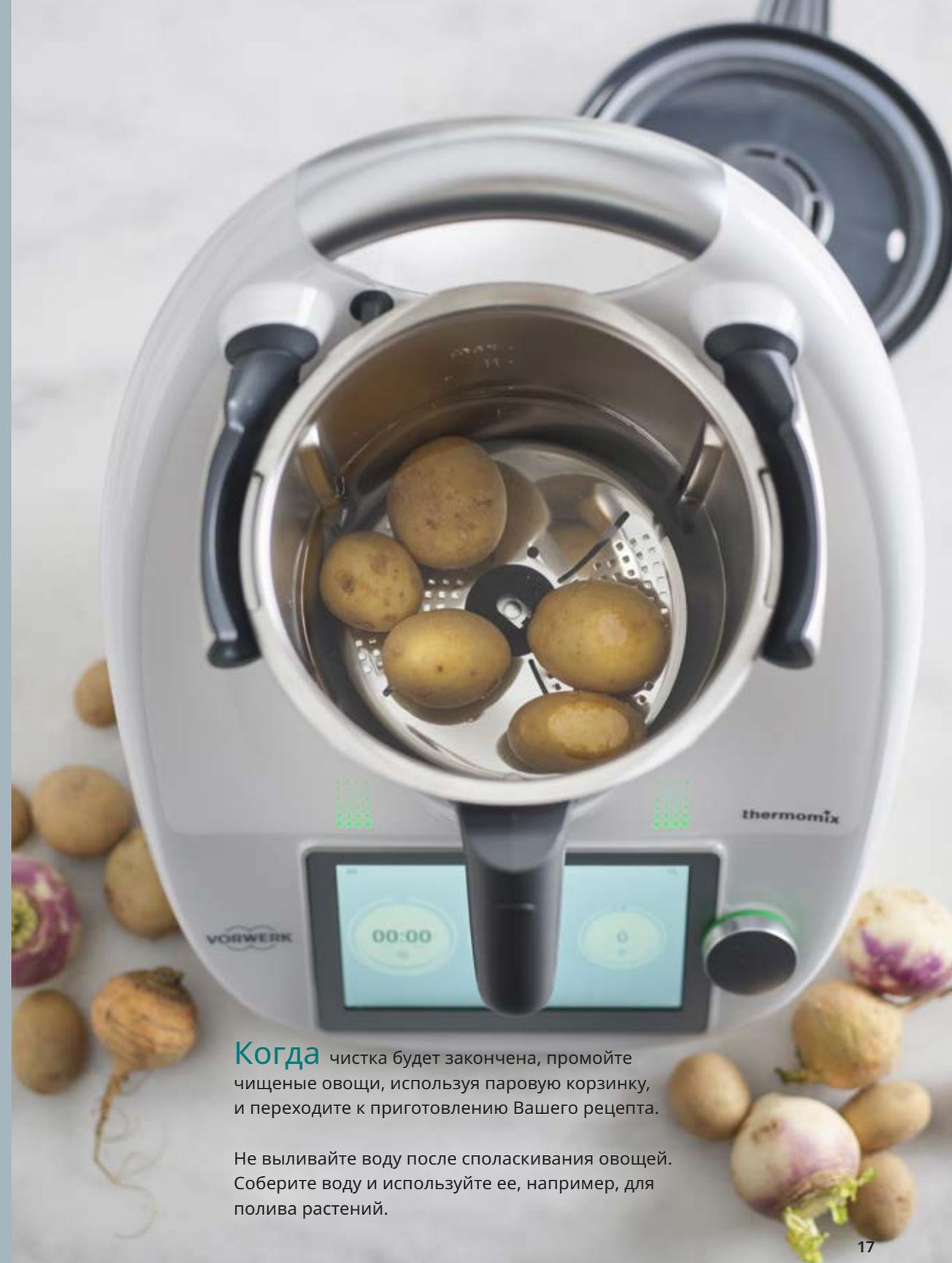


Добавьте в миксерную чашу указанное в рецепте количество нечищенных корнеплодов, но не более 800 г за один прием.

Для наилучших результатов выбирайте овощи одинакового размера; крупные овощи лучше нарезать кусками.

Добавьте 600 г воды (всегда, независимо от количества овощей). Для ТМ6 установите крышку и Мерную чашку и запустите режим.

Для ТМ5 вставьте овощечистку, установите паровую корзину вместо мерной чашки и чистите овощи **4 мин/скорость 4**.



Когда чистка будет закончена, промойте очищенные овощи, используя паровую корзину, и переходите к приготовлению Вашего рецепта.

Не выливайте воду после споласкивания овощей. Соберите воду и используйте ее, например, для полива растений.

Примечания к таблице по томлению

- Добавьте 1 столовую ложку без горки аскорбиновой кислоты или 30 г лимонного сока в воду для предотвращения появления ржавчины.
- Указанное в таблице количество воды служит в качестве ориентира. Для метода медленного приготовления не требуется столько воды, сколько для других рецептов, потому что ничего не испаряется.
- Не превышайте максимальный объем, ориентируясь на отметку 2,2 литра.
- Используйте не более 800 г мяса.
- Помните, что красную фасоль и другие бобовые безопасны для употребления в пищу, если проварить их сначала при 100 °С не менее 10 минут перед тем, как добавлять их в блюдо, которое готовится по рецепту для томления.
- Если ингредиенты имеют другую массу или толщину, необходимо соответственно изменить время.
- Подрумянивание мяса после томления добавит вкус и текстуру.

Томленный ананас
Сладкие и пряные – широкий спектр различных ингредиентов можно готовить в режиме томления. Почерпните вдохновение!

Время и температура, рекомендованные для приготовления пищи

	Ингредиент	Количество	Размер/толщина	Руководство по количеству жидкости	Температура ТМ6	Время	Советы
МЯСО	Бифштекс для рагу	400 г	3 см × 3 см	Прибл. 300 г	85 °С	7 часов	С густым соусом из говяжьего бульона и крепкого пива типа стаут, например, Guinness, получается очень вкусная запеканка.
	Говяжий фарш	600 г		Прибл. 750 г	98 °С	4 часа	Готовьте говядину в классическом томатном соусе, смеси 150 г красного вина, 200 г говяжьего бульона, 400 г консервированных томатов кусочками, чтобы приготовить болоньезе. Этот рецепт можно приготовить без крышки для лезвия.
	Говяжьи ребрышки, без костей	800 г	разрезанные на 8 кусков	Прибл. 700–800 г	98 °С	4 ч 30 мин	Отлично подходит для классического рагу с овощами в смеси красного вина с густым мясным бульоном.
	Баранья лопатка	650 г	нарезанная кубиками, 4 см × 4 см	Прибл. 450–500 г	98 °С	6 часов	Сначала замаринуйте в пасте карри и добавьте кокосовое молоко, чтобы приготовить отличное карри с барашком.
	Свинные щеки	500 г	4 × 100–120 г каждый	Прибл. 1500 г	95 °С	8 часов	Сначала маринуйте их в растительном масле с луком, чтобы блюдо получилось сочным.
	Подчеревок, со шкуркой	600 г	нарезанный кубиками, 3 см × 9 см	Прибл. 750 г	98 °С	4 часа	Готовьте в овощном бульоне. Подрумяньте в конце приготовления. Процедите полученный бульон, добавьте в него приправы и сварите в нем рисовую лапшу, которую можно подать вместе с подчеревком.
	Свиная лопатка, без кости, без шкуры	800 г	нарезанная кубиками, 10 см × 10 см	Прибл. 750 г	98 °С	4 часа	Для наилучшего результата замаринуйте перед приготовлением. Для приготовления используйте куриный бульон. По окончании приготовления разделите мясо на волокна и окуните в соус барбекю.
	Мясные фрикадельки	500 г говяжьего фарша, жирность 10%	30 г каждая	Прибл. 800 г	98 °С	3 часа	Фрикадельки можно томить в классическом томатном соусе из порезанных на кусочки консервированных томатов.
	Утиные ножки	2	С кожей, с костью, всего прибл. 800 г	Прибл. 1020 г	98 °С	3 часа	Приправьте куриный бульон сушеными томатами черри, овощами и лавровым листом, чтобы получить вкусную и мягкую при прокалывании вилкой вареную утку. Разделите приготовленную утку на волокна и подавайте со сливовым соусом.
	Куриные бедрашки	700–800 г	4 × 180 г каждое, толщиной 3 см	Прибл. 700 г	95 °С	3 ч 30 мин	Смесь красного перца чили, красного перца, томатов и куриного бульона – это хорошая основа для рагу с куриными бедрашками.
	Куриные ножки	6		Прибл. 650 г	98 °С	3 часа	Соус в китайском стиле из апельсинового сока, куриного бульона, меда и сои позволяет приготовить вкусное куриное блюдо.
	Ножки индейки, без кожи	650 г	нарезанные кубиками 4–6 см	Прибл. 550 г	95 °С	3 часа	Можно томить в курином бульоне с овощами и подать со слегка обжаренными грибами с беконом.

Время и температура, рекомендованные для приготовления пищи

	Ингредиент	Количество	Размер/толщина	Руководство по количеству жидкости	Температура ТМ6	Время	Советы
ПРОЧЕЕ	Щупальца осьминога	500–800 г	толщиной 2 – 3 см	Прибл. 800 г	80 °С	5 часов	Покройте оливковым маслом, чтобы получить вкусное конфи из осьминога.
	Кальмар	500–800 г	нарезанный кольцами плюс щупальца	Прибл. 800 г	80 °С	5 часов	Томите в густом томатном соусе.
	Сухая фасоль обыкновенная, замоченная на ночь	200 г сухой массы		Прибл. 560 г	98 °С	4 часа	Замочите на ночь и слейте воду. Проварите в крутом кипятке 10 минут, затем готовьте в густом томатном соусе с овощами, чтобы получить вкусную бобовую запеканку. Не заменяйте на красную фасоль.
	Турецкий горох, замоченный на ночь	200 г сухой массы		560 г жидкости, овощной бульон, приправы, 50 мл оливкового масла	98 °С	4 часа	Замочите на ночь перед приготовлением. Готовьте в густом томатном соусе с овощами, чтобы получить вкусную бобовую запеканку.
	Сухая лимская фасоль, замоченная на ночь	200 г сухой массы		Прибл. 560 г	98 °С	4 часа	Замочите на ночь и слейте воду. Проварите в крутом кипятке 10 минут, затем готовьте в густом томатном соусе с овощами, чтобы получить вкусную бобовую запеканку. Не заменяйте на красную фасоль.
	Корнеплоды – морковь, репчатый лук, сельдерей, батат	600 г	длиной 10 см, Ø 2 см	Прибл. 1300 г	85 °С	2 ч 30 мин	Варите в курином или овощном бульоне. Подавайте овощи в небольшом количестве жидкости, образовавшейся во время приготовления, посыпав свежей зеленью. Образовавшийся бульон послужит вкусной основой для супа.
	Тыква мускатная/тыква «Хоккайдо»	700 г	разрезанная на кусочки 1 см × 3 см × 6 см	Прибл. 1200 г	85 °С	4 часа	Протушите кусочки тыквы в смеси овощного бульона и бульона мисо, чтобы получить вкусное овощное блюдо. Вмешайте рубленую зелень перед подачей.
	Груши, спелые, но плотные	4 груши × 180 г каждая	целые, без кожуры	Прибл. 1100 г	90 °С	4 часа	Варите в винном сиропе, добавьте вкуса при помощи апельсиновой цедры, палочки корицы и бадьяна (аниса звездчатого).
	Ананасы	500 г	6 ломтиков, продольных, толщина края 2 см	Прибл. 800 г	85 °С	2 часа	Варите в сиропе, добавьте вкуса при помощи чили и рома. Подавайте ананас с сиропом и мороженым.
	Кислые яблоки	4 яблока	половинками, с кожурой	Прибл. 1400 г	95 °С	2 часа	Сварите в сиропе и поддержите, пока они не будут готовы к сервировке. Вкусный завтрак или десерт.
Нектарины/персики, плотные	400 г	4, половинками, с кожурой	Прибл. 1700 г	95 °С	2 часа	Перед подачей сбрызнуть медом.	



Спаржа су-вид с яйцом-пашот

Идеально приготовленные
яйца-пашот для спаржи:
на технологию су-вид
можно положиться.

Примечания к таблице по су-вид

- Добавьте 1 столовую ложку без горки аскорбиновой кислоты или 30 г лимонного сока в воду для предотвращения появления ржавчины.
- Кладите пакеты в миксерную чашу, только когда вода уже достигла заданной температуры.
- На нагрев воды уходит в среднем 10–15 минут. Количество воды в таблице указано ориентировочно, оно зависит от объема пакетов. Пакеты должны быть полностью покрыты водой без превышения максимального объема, соответствующего отметке на миксерной чаше (2,2 л).
- Если ингредиенты имеют другую массу или толщину, необходимо соответственно изменить время.
- Подрумянивание мяса после приготовления по технологии су-вид добавляет мясу вкуса и продлевает срок хранения приготовленного продукта.

Время и температура, рекомендованные для приготовления пищи

Мы рекомендуем использовать рецепты Thermotix для приготовления по технологии су-вид. Если вы готовите по собственным рецептам, пользуйтесь приведенной ниже таблицей с рекомендуемыми временем и температурой.

	Ингредиент	Количество	Размер/толщина	Вода для миксерной чаши	Количество пакетов	Температура ТМ6	Время	Степень приготовления	Советы
МЯСО	Говяжий стейк из вырезки / стейк из пашины	720–800 г	4 × 180–200 г каждый кусок, толщиной 2,5–3 см	Прибл. 1400 г	2	54 °С	1 ч 30 мин	слабой прожарки	Подрумяньте на сковороде в конце приготовления
						60 °С	1 ч 30 мин	средней прожарки	
						64 °С	1 ч 30 мин	прожаренные	
	Говяжья спинная часть, без костей	900 г	2 × 450 г каждый кусок, толщиной 3–4 см (длиной макс. 14 см)	Прибл. 1300 г	2	58 °С	2 ч 15 мин	слабой прожарки	Подрумяньте на сковороде в конце приготовления
						65 °С	1 ч 45 мин	средней прожарки	
						70 °С	1 ч 30 мин	прожаренные	
	Говяжья грудинка	600–800 г	разрезанная на 2 куска, толщиной 5–6 см	Прибл. 1400 г	2	85 °С	12 часов	полностью приготовленная, мягкая при прокалывании вилкой	Для дополнительного вкуса замаринуйте перед приготовлением
	Медальоны из телятины	650–800 г	8 × 80–100 г каждый кусок, толщиной 2,5 см	Прибл. 1400 г	2	64 °С	1 ч 30 мин	прожаренные	Подрумяньте на сковороде в конце приготовления
	Каре ягненка	240–320 г	4 × 60–80 г каждый кусок, толщиной 2,5 см	Прибл. 1800 г	2	58 °С	1 ч 45 мин	розовые	
	Свиная вырезка	500–700 г	1 вырезка, разрезанная на 2 куска, Ø 5 см	Прибл. 1200 г	2	75 °С	1 час	прожаренные	
	Свиная корейка на кости	700 г	2 куска свиной корейки на кости, толщиной 3,5 см	Прибл. 1400 г	2	60 °С	2 ч 30 мин	прожаренные	Подрумяньте на сковороде в конце приготовления
	Свинные щеки	650–800 г	8 × 80–100 г каждый	Прибл. 1400 г	2	85 °С	8 часов	сочные и мягкие при прокалывании вилкой	
Подчеревок, со шкуркой	500–600 г	2 × 250–300 г каждый, толщиной 4,5 см	Прибл. 1500 г	2	80 °С	7 часов	сочные и мягкие при прокалывании вилкой		
Свиная лопатка, без кости	800 г	разрезанная на 2 куска, толщиной 4–5 см	Прибл. 1400 г	2	85 °С	12 часов	полностью приготовленная, мягкая при прокалывании вилкой	Для дополнительного вкуса замаринуйте перед приготовлением	
Утиная грудка	500–600 г	2 × 250–300 г каждая, толщиной 2,5–3 см	Прибл. 1200 г	2	62 °С	1 ч 30 мин	розовые	Подрумяньте на сковороде в конце приготовления	
Куриное филе	500–600 г	2 × 250–300 г каждое, толщиной 2–3 см	Прибл. 1500 г	2	72 °С	1 ч 30 мин	прожаренные	Готовьте, не снимая кожу, и подрумяньте в конце приготовления или просто натрите смесью трав или специй	
Куриные бедрашки	700–750 г	4 × 180 г каждое, толщиной 3 см	Прибл. 1400 г	1–2	75 °С	1 час	прожаренные	Если кожа не снята, подрумяньте на сковороде по завершении приготовления	
Куриные ножки, с кожей	600 г	4 × 150 г каждая, толщиной 4–5 см	Прибл. 1400 г	1–2	75 °С	1 ч 15 мин	прожаренные	Если кожа не снята, подрумяньте на сковороде по завершении приготовления	

Время и температура, рекомендованные для приготовления пищи

	Ингредиент	Количество	Размер/толщина	Вода для миксерной чаши	Количество пакетов	Температура ТМ6	Время	Степень приготовления	Советы
РЫБА/МОРЕ-ПРОДУКТЫ	Рыба, нежирная	800 г	4 × 200 г каждый кусок, толщиной 2 см	Прибл. 1400 г	2	60 °С	1 час	до готовности	Рыба для рецептов су-вид должна быть качества сашими, т.е. пригодная для употребления в сыром виде, или должна быть предварительно заморожена при минимум -20 °С на протяжении не менее чем 24 часов. Для приготовления су-вид мы рекомендуем покупать замороженную рыбу или морепродукты. Разморозьте их перед приготовлением.
	Рыба, нежирная	600 г	4 × 150 г каждый кусок, толщиной 3 см	Прибл. 1450 г	2	55 °С	45 мин	средней прожарки	
	Креветки, очищенные, среднего размера	350–380 г	24 штуки по 15 г каждая	Прибл. 1500 г	2	62 °С	30 мин	до готовности	
	Креветки, очищенные и с удаленным пищеварительным трактом, крупные	480–500 г	16 штук по 30 г каждая	Прибл. 1660 г	2	70 °С	20 мин	до готовности	
	Щупальца осьминога	500–800 г	толщиной 2–2,5 см	Прибл. 1400 г	1–2	82 °С	7 часов	сочные и нежные	Используйте свежего или размороженного осьминога. При использовании замороженного осьминога текстура будет более нежная. Процесс заморозки благоприятно влияет на мясо осьминога, поскольку мясо размягчается при размораживании.
ЯЙЦА	Яйца-пашот	4–6	яйца размера М (53–63 г каждое)	Прибл. 1400 г	0	72 °С	8–20 мин	мягкий желток	Положите в Мерную чашку кусок пищевой пленки 25x25 см, разбейте туда яйцо, поднимите края и завяжите кулинарной нитью. Повторите с 6 яйцами, по одному.
	Яйца «Онсэн» (вареные при низкой температуре в скорлупе)	6	яйца размера М (53–63 г каждое)	Прибл. 1850 г	0	65 °С	45 мин	жидкий белок, мягкий желток	Поместите целые яйца в паровую корзину. По завершении времени приготовления немедленно остудите в ледяной бане.
ОВОЩИ, КОРНЕПЛОДЫ	Морковь	300–600 г	длиной 15 см, Ø 2 см	Прибл. 1500 г	1–2	85 °С	45 мин		В конце приготовления пассеруйте пару минут, чтобы глазировать ее в собственном соку.
	Свекла	600 г	длиной 15 см, Ø 2 см	Прибл. 1300 г	1	85 °С	3 часа		Режьте крупные корнеплоды пополам

Время и температура, рекомендованные для приготовления пищи

	Ингредиент	Количество	Размер/толщина	Вода для миксерной чаши	Количество пакетов	Температура ТМ6	Время	Степень приготовления	Советы
ОВОЩИ, МЯГКИЕ	Зеленостручковая фасоль, свежая	300–600 г	обычная или плоская	Прибл. 1500 г	1–2	85 °С	45 мин		Для приготовления овощей просто приправьте их солью, молотым перцем и свежими ароматными травами и добавьте оливковое масло или сливочное масло в пакет перед приготовлением прекрасного гарнира.
	Грибы	250 г	Ø 3–5 см	Прибл. 1500 г	1–2	59 °С	1 часа		
	Баклажаны	320–360 г	2 × 160–180 г, каждый порезан на ломтики по 1,5–2 см	Прибл. 1500 г	1–2	85 °С	2 часа		По окончании приготовления поджарьте на гриле, чтобы придать копченый вкус.
	Спаржа	500 г	Ø 1,5 см	Прибл. 1500 г	1–2	82 °С	15 мин		Отлично подходит к яйцам-пашот, приготовленным в режиме су-вид.
ФРУКТЫ, ТВЕРДЫЕ	Груши, спелые	600 г	4 × 150 г каждая, половинками	Прибл. 1600 г	2	80 °С	1 ч 30 мин		Для разнообразия приправьте специями и/или добавьте какой-нибудь напиток, например, сладкое вино, ром или фруктовый сок. Подавайте с мороженым или заварным кремом.
	Ананасы	400 г	4 ломтика × 100 г каждый, толщиной 2 см	Прибл. 1500 г	1	85 °С	45 мин		См. совет по спелым грушам.
ФРУКТЫ, МЯГКИЕ	Абрикосы	300–350 г	3, половинками, Ø 5 см	Прибл. 1400 г	1	80 °С	1 часа		См. совет по спелым грушам.
	Бананы	400 г	4 × 100 г каждый, Ø 3 см	Прибл. 1500 г	1	68 °С	20 мин		См. совет по спелым грушам.

Примечания к таблице по овощечистке

- С помощью овощечистки нельзя чистить приготовленные и замороженные овощи, овощи с толстой кожурой, такие как сладкий картофель, а также овощи с очень тонкой кожурой и большим содержанием воды, например помидоры, кабачки или огурцы.
- Выберите время в зависимости от желаемого результата (см. таблицу далее).
- Если на овощах есть темные пятна, вырежьте эти места до или после чистки.
- При чистке моркови кладите в миксерную чашу куски одинакового размера и толщины.

Рекомендованные время и скорости для чистки овощей

Ингредиент	Результат	Макс. общий вес	Размер/Толщина	Количество воды	Время	Скорость
Корнеплоды (картофель, морковь, репа, свекла)	Полностью очищенный	800 г	одинакового размера (если нужно, нарежьте)	600 г	4 мин	4
Картофель	Получи- щенный, скобленный	800 г	одинакового размера (если нужно, нарежьте)	600 г	3 мин	4

Выходные данные

Руководитель проекта

Edith Pouchard, *Vorwerk International*

VP Digital

Ramona Wehlig, *Vorwerk International*

Подразделение

Margarida Ferrador, *Head of Recipe Business, Vorwerk International*

Разработка рецептов

Andrea Aloe, Katarzyna Sykalo, Phuong Nguyen, Britta Arnold and Mari-Bel Giorno, *Vorwerk International*

Isabelle Phillion, Amédé Vicet, Pauline Brunet and Bénédicte Grépinet, *Vorwerk Франция*
Katarzyna Sieradz, Martyna Sobka and Agata Kubica, *Vorwerk Польша*

Редакционная коллегия

Beatriz Rodriguez Diez, *Product manager Recipe & Usability, Vorwerk International*
Maria Resende, *Head culinary strategy, Vorwerk International*
Cara Hobday, *Editor director, Tasty Art, Великобритания*
Catarina Gouveia, *Editor director, Португалия*
Irmgard Buth, *Food consultant, Германия*

Таблицы

Cara Hobday, *Editor director, Tasty Art, Великобритания*
Catarina Gouveia, *Editor director, Португалия*
Evelin Guder, *Consultant, Германия*

Питательная ценность

Angelika Ilies, *External Consultant, Германия*

Фотографирование и стилизация рецептов

Premier Picture Films, *XYZ Studio, Lisbon*
António Nascimento, *Photographer*
Ana Trancoso, *Art Director*
Carla Cardoso, *Props Stylist*
Conceição Coelho, *Food Stylist*
Denise Costa, *Food Stylist Assistant*

Концепция/дизайн

Lichten, *Hamburg, Германия*

Макет/набор

Effizienta oHG, *Munich, Германия*

Издание/публикация

3-е издание, март 2022 г.

Редактор

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

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

Авторское право 2021 Vorwerk International & Co. KmG
Текст, дизайн, фотографии и иллюстрации являются собственностью компании Vorwerk International & Co. KmG., Швейцария. Все права сохранены.

Без предварительного разрешения компании Vorwerk International & Co. KmG данное издание запрещается целиком или полностью воспроизводить, хранить в системе поиска, в виде записи или как-либо еще.



