

GFGRIL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА GFF-014



КНИГА РЕЦЕПТОВ

Мы на YouTube:



Посетите наш сайт:



WWW.GFGRIL.RU

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение **электрической фритюрницы GFGRIL GFF-014**.

Электрическая фритюрница GFF-014 предназначена для быстрой жарки в большом количестве масла овощей, мяса, курицы, рыбы и морепродуктов, сыра, грибов и других вкусных блюд и мучных изделий. Благодаря короткому воздействию и полному погружению в кипящее масло продукты сразу же покрываются хрустящей корочкой, которая защищает их от пересыхания и поглощения излишнего жира. Блюдо, приготовленное во фритюре, имеет привлекательный внешний вид, не впитывает масло, не пригорает, а также сохраняет сочность и питательные вкусовые качества. Фритюрница имеет электромеханическое управление термостатом – температура нагрева масла плавно регулируется от 130 до 190 °С при помощи ручки термостата. Полностью разборная конструкция облегчает использование и уход за фритюрницей, все детали снимаются и легко моются. Съемная чаша объемом до 2,5 литра имеет антипригарное покрытие и два уровня для жарки – 1,8 л и 2,5 л. Металлическую корзину можно опускать и поднимать во время приготовления благодаря съемной ненагревающейся ручке. Съемная крышка оснащена прозрачным окном, позволяющим наблюдать за процессом приготовления, и встроенным несъемным фильтром для поглощения запахов во время приготовления. Корпус фритюрницы выполнен из прочного пластика, прорезиненные ножки надежно зафиксированы прибор на поверхности, а благодаря ручкам на корпусе прибор удобно перемещать.

Электрическая фритюрница GFF-014 станет незаменимой помощницей у Вас на кухне. Блюда, приготовленные с помощью GFF-014, приятно удивят всех членов Вашей семьи. В особенности свежеприготовленный картофель фри оценят дети – его нежная, воздушная консистенция и хрустящая корочка – не оставят их равнодушными!

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества электрической фритюрницы GFF-014 внимательно изучите руководство по эксплуатации и следуйте правилам ухода и техники безопасности. Это продлит срок службы Вашего прибора.

Сохраните это руководство по эксплуатации для использования в будущем или при передаче устройства другому лицу. Для получения дополнительной информации посетите наш сайт: <https://www.gfgril.ru>

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ!

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЭТОГО ИЛИ ЛЮБОГО ДРУГОГО ЭЛЕКТРОПРИБОРА ВСЕГДА СОБЛЮДАЙТЕ ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ:

- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра и не допускайте самостоятельного использования прибора малолетними детьми.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под контролем или инструктированием по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Всегда используйте прибор на ровной, горизонтальной, стационарной, термостойкой поверхности.
- Температура на доступных поверхностях может быть очень высокой, когда прибор находится в использовании. Не дотрагивайтесь и не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. Не перемещайте прибор, пока он подключен. После использования, перед чисткой и перед перемещением отключите прибор от электросети и дайте остыть до комнатной температуры.
- Не ставьте прибор рядом с газовой или электрической горелкой, внутри или на верхней части нагретой духовки, или рядом с другим источником тепла.
- Не допускайте контакта прибора со шторами, настенными покрытиями, одеждой, кухонными полотенцами или другими легковоспламеняющимися материалами во время его использования.
- Используйте прибор в хорошо проветриваемом помещении, со свободным пространством не менее 10-15 см с каждой стороны прибора для достаточной циркуляции воздуха.
- Не используйте прибор на улице, а также в помещениях с повышенной влажностью воздуха и при температуре окружающей среды ниже 0°C. Не подвергайте фритюрницу воздействию дождя, влаги, прямых солнечных лучей и других атмосферных явлений. Не устанавливайте прибор на влажной поверхности, а также в местах задымления и пылеобразования.
- Не используйте прибор рядом с водой или другими жидкостями: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса может привести к серьез-

ным повреждениям прибора и/или поражению электрическим током.

- Не покрывайте прибор алюминиевой фольгой или другими материалами во время работы. Это может привести к перегреву и поломке прибора.
- **Не используйте прибор без масла.**
- Допускается использование прибора только при закрытой крышке.
- Не погружайте сетевой шнур, вилку и корпус прибора в воду или другие жидкости. Если прибор упал в воду, немедленно отключите его от электрической розетки. Не трогайте и не доставайте фритюрницу из воды, пока она подключена. Запрещается мыть прибор в посудомоечной машине.
- Не ставьте прибор на шнур питания, т.к. шнур может погнуться и сломаться.
- Не подключайте и не отключайте прибор в/из розетки мокрыми руками.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свободно болтался (например, над краем стола), где об него можно споткнуться или его потянуть.
- Храните прибор и шнур питания вдали от нагретых поверхностей.
- Поврежденные детали должны быть заменены только на оригинальные запасные части. Только оригинальные запчасти могут гарантировать соблюдение требований безопасности.
- Никогда не используйте прибор, если у него поврежден шнур питания или вилка, или они не работают должным образом; если шнур был удален, поврежден или подвергался воздействию воды или других жидкостей. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисным центром или квалифицированным специалистом во избежание опасности.
- Всегда придерживайтесь максимальных и минимальных количеств масла, указанных в инструкции или рецептах.
- Не превышайте максимальный уровень наполнения (2,5 литра). Никогда не переполняйте фритюрную емкость выше максимального уровня масла.
- Будьте осторожны при работе с горячим маслом во избежание ожогов. Дождитесь полного остывания прибора прежде, чем слить масло.
- Не передвигайте фритюрницу во время приготовления или если в ней содержится горячее масло.

- Убедитесь, что фритюрная емкость абсолютно сухая прежде, чем залить в нее масло.
- Не допускайте попадания воды в горячее масло во время приготовления во избежание его разбрызгивания.
- Будьте осторожны при открытии крышки, так как на ней может скапливаться конденсат, который может попасть в масло. Во избежание разбрызгивания масла держите крышку горизонтально при ее открытии.
- Не наклоняйтесь над прибором при поднятии крышки во избежание получения ожогов от накопившегося во время приготовления пара.
- Не рекомендуется добавлять масло к уже разогретому, так как это может привести к разбрызгиванию.
- Всегда накрывайте фритюрную емкость крышкой во время эксплуатации и дожидайтесь полного охлаждения фритюрницы перед удалением масла и очисткой.
- Следите, чтобы нагревательный элемент правильно располагался в емкости, а масло находилось на уровне MIN/MAX (Минимальный/Максимальный) перед включением в сеть.
- Никогда не оставляйте фритюрницу без присмотра во время эксплуатации.
- Не ставьте ничего на фритюрницу, когда крышка закрыта, во время ее работы и хранения.
- Не рекомендуется использовать вспомогательные приспособления, не идущие в комплекте. Их использование может привести к серьезным травмам и/или повреждениям прибора.
- Запрещается использовать острые предметы для извлечения продуктов из прибора. Это может повредить антипригарное покрытие фритюрницы.
- Очищайте прибор после каждого использования.
- Запрещается использовать для очистки прибора агрессивные моющие средства.

ВНИМАНИЕ! Перед приготовлением, удалите излишнюю влагу из продуктов, обсушив их бумажным полотенцем или салфеткой. Влажные продукты приводят к избыточному пенообразованию и разбрызгиванию масла. Даже небольшое количество воды или влаги может привести к разбрызгиванию масла.

ВНИМАНИЕ! Вынимайте приготовленные продукты сразу после приготовления, при длительном нахождении продуктов в горячем масле может произойти их возгорание.

ВНИМАНИЕ! Данный прибор предназначен для непромышленного и некоммерческого использования, только для личного бытового использования. Не используйте прибор не по назначению.

ВНИМАНИЕ! Чтобы предотвратить возникновение серьезных травм и/или повреждения имущества, будьте внимательны и осторожны при приготовлении пищи с использованием горячего масла.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной работы его с другими приборами на высокой номинальной мощности на той же электрической цепи.

Можно использовать только шнур питания, поставляемый с этим прибором.

Не рекомендуется использование удлинителя с этим прибором, но если необходимо его использовать, то:

- Электрические характеристики кабеля должны быть, по крайней мере, больше, чем у данного прибора.
- Соедините удлинитель так, чтобы он не висел, т.к. об него можно споткнуться или непреднамеренно вытащить.

ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ФРИТЮРНИЦЫ



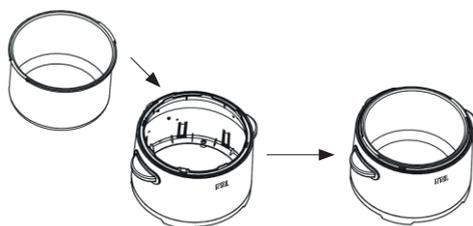
1. Съемная крышка
2. Фильтр очистки
3. Смотровое окно
4. Защитный корпус
5. Ручки для переноски
6. Прорезиненные ножки
7. Погружной нагревательный элемент с термостатом
8. Фритюрная корзина
9. Съемная ручка-держатель корзины
10. Фритюрная емкость
11. Панель управления
12. Максимальный и минимальный уровни масла

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

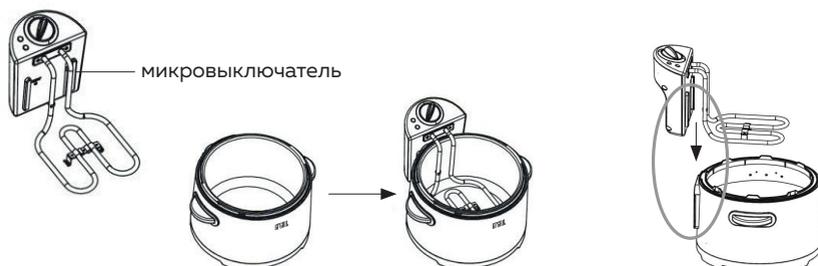


СБОРКА ФРИТЮРНИЦЫ

- Установите фритюрную емкость в защитный корпус.



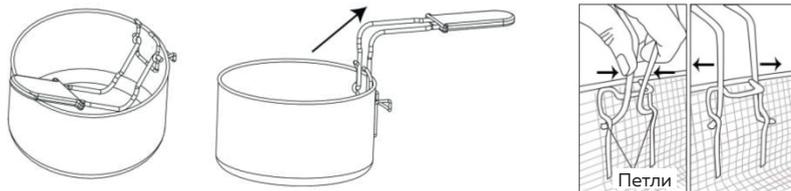
- На пластиковом корпусе погружного нагревательного элемента расположен микровыключатель. Установите пластиковый корпус на специальные салазки (направляющие) сбоку защитного корпуса до упора. На салазках (направляющих) расположена защелка, которая при правильной установке погружного нагревательного элемента нажимает на микровыключатель и обеспечивает контакт.



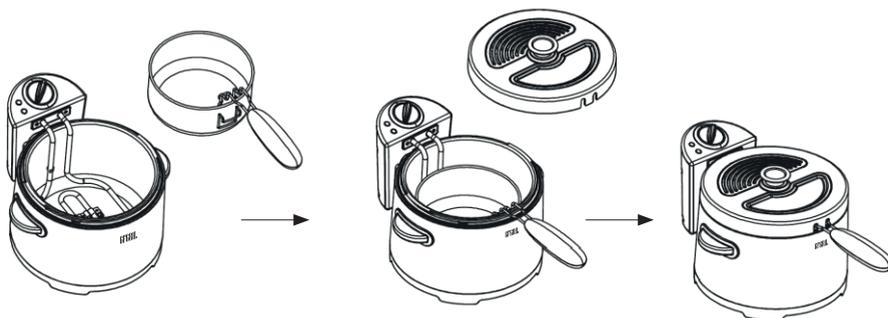
- !** **ВАЖНО! Фритюрница не будет работать при неправильной установке нагревательного элемента.**

- Далее установите фритюрную корзину во фритюрную емкость.

Для установки ручки на фритюрную корзину зафиксируйте ее, сжав и вставив концы ручки в металлические петли на корзине (смотрите рисунок). Отведите ручку назад, чтобы она встала в свое рабочее положение. Убедитесь, что ручка надежно зафиксирована на корзине перед тем, как приступить к работе с фритюрницей.



Правильно собранная фритюрница должна соответствовать рисунку.



ПРИМЕЧАНИЕ: Во время приготовления обязательно накрывайте прибор крышкой!

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.
- После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.
- Проверьте работоспособность и комплектность прибора. Внимательно осмотрите прибор на предмет возможных дефектов и повреждений.
- Запрещается использовать прибор, если его детали (шнур питания, вилка, корпус, нагревательный элемент и т.д.) повреждены. При обнаружении повреждений обратитесь в авторизованный сервисный центр для квалифицированного осмотра и ремонта или к продавцу. Во избежание поражения электрическим током не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.
- Перед первым использованием прибора внимательно ознакомьтесь с его устройством.
- Внимательно прочитайте все указания по эксплуатации и меры предосторожности, изложенные в данной инструкции.
- Протрите корпус прибора, крышку, фритюрную емкость, нагревательный элемент и фритюрную корзину влажной, мягкой тканью или губкой и вытрите насухо. Следите, чтобы вода не попала внутрь блока управления с нагревательным элементом.
- Перед первым использованием прибора необходимо прогреть его с водой для удаления производственных загрязнений и покрытий. Для этого соберите прибор, следуя рекомендациям, описанным в данном руководстве, налейте во фритюрную емкость воды столько, чтобы она полностью покрывала нагревательный элемент. Подключите прибор к сети и установите температуру нагрева 150°C при помощи регулятора температуры. После закипания воды отключите прибор от сети и дождитесь его полного остывания. Слейте воду и вытрите прибор насухо.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- * На поверхности воды может появиться небольшое количество масла. Это не является признаком неисправности.
- * При первом использовании прибора может появиться слабый запах или дым. Это не является признаком неисправности. Дым и запах являются безвредными и довольно быстро пропадут.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Установите собранный согласно данному руководству прибор на горизонтальную, плоскую и сухую поверхность. Убедитесь, что фритюрница не подключена к сети.
- Снимите крышку фритюрницы.
- Выньте фритюрную корзину и наполните емкость для фритюра маслом. Уровень масла должен находиться между отметками «Min» и «Max».

ПРИМЕЧАНИЕ: Никогда не превышайте уровень отметки «Max».

ВАЖНО! Используйте для приготовления только растительные масла хорошего качества. Не используйте масло повторно, всегда заливаете свежее. Нельзя применять для фритюра маргарин и обычное (не топленое) сливочное масло, так как их температура горения ниже 170-180 градусов, что приводит к пригоранию и образованию токсичных соединений.

- Установите пластиковый корпус с нагревательным элементом и панелью управления по салазкам (направляющим) сбоку защитного корпуса вниз до упора.
- Вставьте вилку в розетку и установите нужную температуру при помощи регулятора температуры. Загорится индикатор нагрева, который погаснет, как только будет достигнута необходимая температура.

ПРИМЕЧАНИЕ: Индикатор нагрева будет несколько раз загораться и снова гаснуть во время использования прибора. В этом случае происходит термостатический контроль температуры и поддержание нужного ее значения.

- Осторожно опустите фритюрную корзину с продуктами в горячее масло, не допуская его разбрызгивания. Фритюрная корзина должна располагаться на нагревательном элементе.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для получения хрустящей корочки необходимо погружать продукты в предварительно разогретое масло.

- Накройте прибор плотно крышкой так, чтобы ручка корзины вошла в прорези на крышке.



❗ ВАЖНО! НИКОГДА НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПРИБОР БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

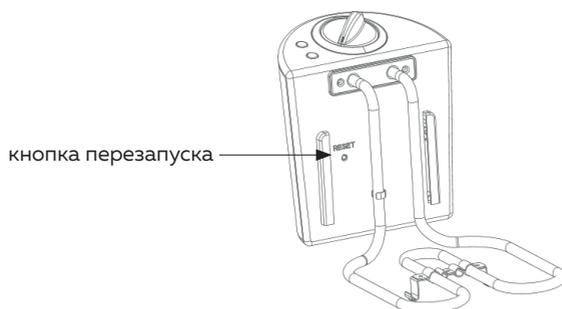
- По окончании времени приготовления (время обжарки во фритюре можно найти на упаковке продукта или в рецепте) извлеките фритюрную корзину из горячего масла и установите на край корпуса при помощи крепления на корзине для того, чтобы стекло лишнее масло. После того как масло стекло выложите приготовленные продукты на тарелку.
- Для повторного приготовления удалите при помощи шумовки из масла возможно попавшие крошки от приготовленных продуктов, чтобы они не пригорали. Затем снова прогрейте масло и закладывайте следующую порцию продуктов.
- Для отключения прибора, установите регулятор температуры в положение MIN и выньте вилку из розетки. Дождитесь полного остывания прибора для очистки.



ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Выбирайте масло, способное выдерживать высокие температуры.
- Не смешивайте разные типы масел.
- Заменяйте масло по мере потемнения.
- Некоторые масла (например, подсолнечное) необходимо менять чаще.
- Тщательно высушите продукты перед жаркой и удалите лед с замороженных продуктов, чтобы предотвратить разбрызгивание масла.
- Сырые крахмалистые продукты (например, картофель) промойте водой и просушите, чтобы избежать слипания.
- Не переполняйте корзину для жарки, готовьте небольшими порциями.
- Будьте осторожны и не заполняйте корзину более чем на 2/3 от ее объема.
- После жарки не оставляйте продукты во фритюрной корзине слишком долго, чтобы пар не размягчил хрустящую корочку.
- Сырые продукты необходимо жарить при более низкой температуре, чем приготовленные или частично приготовленные продукты. Для достижения наилучших результатов убедитесь, что кусочки одинаковы по размеру.
- Чем меньше количество продуктов и размер ингредиентов, тем быстрее блюдо приготовится.
- Размещайте продукты так, чтобы между ними было свободное пространство, чтобы обеспечить равномерное обжаривание.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА



- Если фритюрница будет случайно включена без масла или жира, автоматически включится защита от перегрева. Тогда фритюрница не будет включаться.
- Выньте вилку из розетки. Дайте устройству остыть как минимум 30 минут. Долейте масло, если уровень масла меньше минимальной отметки. Нажмите кнопку перезапуска на передней стороне элемента управления, чтобы снова использовать фритюрницу.

ОЧИСТКА И УХОД

- Убедитесь в том, что вилка вынута из розетки.
- Перед началом очистки подождите, пока фритюрница полностью остынет, чтобы избежать опасности получения ожогов.
- Для замены масла выньте емкость для фритюра и слейте из нее масло, наклонив в сторону.
- Не погружайте пластиковый корпус нагревательного элемента в воду.
- Протрите фритюрную емкость, крышку и корпус влажной салфеткой с использованием моющих средств.
- Фритюрную корзину можно промыть в моющем растворе.
- Чтобы не повредить фритюрницу, избегайте применения абразивных чистящих средств и острых предметов.
- Завершите очистку, протерев все части прибора чистой сухой тканью. Соберите фритюрницу и поставьте на хранение в сухом прохладном месте.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

- Храните фритюрницу в сухом, прохладном, недоступном для детей месте. Вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей, желательно в оригинальной упаковке.
- Перед хранением и транспортировкой устройства необходимо тщательно очистить прибор и полностью просушить.
- При осуществлении транспортировки и хранения устройства запрещается подвергать его механическим воздействиям извне, так как они могут привести к повреждению устройства, нарушению его конструкции или повреждению внешней упаковки. Берегите упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.
- После транспортировки или хранения прибора при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

УТИЛИЗАЦИЯ



Неправильная утилизация электроприборов наносит непоправимый вред окружающей среде. Не выбрасывайте неисправные электроприборы вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации электроприборов. Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Прибор не включается	В сети отсутствует напряжение	Подключите прибор к заведомо исправной розетке электропитания
	Вилка шнура недостаточно плотно присоединена к розетке	Проверьте правильность подключения прибора
	Прибор оснащен предохранительным выключателем, который предотвращает непреднамеренное включение нагревательного элемента	Проверьте фиксацию элемента управления
	Сработала защита от перегрева	Перезагрузите прибор при помощи кнопки перезапуска
Неприятный запах масла	Масло старое	Замените масло
	Неподходящее для фритюрницы масло	Используйте масло, подходящее для фритюра
Масло переливается через край/пенился	Залито больше допустимого количества масла	Наливайте масло в соответствии с отметками на корпусе, не более 2,5 л
	Слишком много продуктов	Кладите меньшее количество продуктов
Приготовленные продукты без хрустящей корочки	Продукты были помещены в холодное масло	Предварительно разогрейте масло в приборе без продуктов

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	GFF-014
Мощность	2000 Вт
Напряжение	230 В, 50 Гц
Температура нагрева	130-190 °С
Уровень масла	Min - 1,8 л, Max - 2,5 л
Материал корпуса	пластик
Материал фритюрной емкости	металл
Материал фритюрной корзины	металл, покрытый эмалью
Вес нетто/брутто	1,98 кг
Размер	32,5 x 29,5 x 21 см

Производитель оставляет за собой право для разных партий поставок без предварительного уведомления изменять комплектующие части изделия, не влияя при этом на основные технические параметры изделия. Это может повлечь за собой изменение веса и габаритов изделия, но не более чем на +/- 5-10 %.

Продукт	Температура	Приблизительное время приготовления*
Рыба в кляре	170 °С	3-7 минут
Курица в кляре	170 °С	12-15 минут
Котлеты из рыбы/ морепродуктов сырые в панировке	170 °С	3-4 минуты
Картофель фри (подвергнутый предвари- тельной обработке)	190 °С	7-10 минут
Картофельные чипсы (толстые)	190 °С	5-6 минут
Картофельные чипсы (тонкие)	190 °С	2-4 минут
Грибы	140 °С	4-5 минут
Изделия из теста	190 °С	10-14 минут

* Время приготовления может измениться в зависимости от объёма и плотности приготавливаемого продукта.

ТВОРОЖНЫЕ ПОНЧИКИ

Ингредиенты:

- Творог - 250 г
- Яйца - 2 шт.
- Мука - 1 стакан
- Сода - 1 ч.л.
- Соль - 1/4 ч.л.
- Сахар - 1 ст.л.
- Ванилин (по желанию)
- Растительное масло для жарки во фритюре
- Сахарная пудра для украшения (по желанию)

Способ приготовления:

Протрите творог через сито. Соедините все ингредиенты, смешайте их до однородной массы. Тесто должно получиться слегка липнущим к рукам. Слепите из теста шарики размером 3 см. Чтобы шарики не липли к рукам, намочите руки водой или подсолнечным маслом. Разогрейте масло до 190°C во фритюрнице и

при помощи шумовки выкладывайте шарики в масло. Жарьте до золотисто-коричневого цвета примерно 4 минуты. Проверьте готовность пончиков, если они не готовы увеличьте время приготовления. Выложите готовые пончики на бумажные полотенца, чтобы стек лишний жир. Посыпьте сверху сахарной пудрой.

РЫБА ВО ФРИТЮРЕ

Ингредиенты:

- Рыба (филе трески, минтая или хек) – 1 кг
- Мука – 0,5 стакана
- Панировочные сухари – 1 стакан
- Яйца – 2 шт.
- Масло растительное – 1 литр
- Соль, перец (по вкусу)

Способ приготовления:

Промойте филе рыбы, удалите косточки, если имеются, и нарежьте на кусочки. Для панировки насыпьте в одну емкость муку, смешанную с солью и перцем, во вторую емкость взбейте яйца, в третью емкость насыпьте панировочные сухари. Налейте масло во фритюрницу и прогрейте его до 160°C. Каждый кусочек рыбы сначала обвалите в муке, затем окуните в яичную смесь, после обвалите в сухарях. Выложите рыбу во фритюрницу и готовьте до золотисто-коричневой корочки, 12-17 минут.

ПРЯНЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

Ингредиенты:

- Крылья куриные – 1200 г
- Паприка сладкая – 1 ст.л.
- Сушеный чеснок – 1 ст.л.
- Соль – по вкусу
- Перец черный – по вкусу
- Масло растительное
- Мука пшеничная / Мука (200 мл) – 1 стак.
- Крахмал – 3 ст.л.

Способ приготовления:

Удалите верхнюю тонкую фалангу с крыльев. Разрежьте крылья на две части.

Соедините и перемешайте в миске черный перец, соль, паприку, сушеный чеснок. Добавьте полученную смесь к крыльям и хорошо натрите их смесью. Оставьте крылья промариноваться на 15 минут.

В пищевом пакете смешайте муку с крахмалом. Выложите крылья в пакет и хоро-

шенько встряхните его для равномерного распределения крахмально-мучной смеси по крыльям.

Излишки муки стряхните назад в пакет. Налейте масло во фритюрницу и прогрейте его до 180-190 °С. Выложите крылья во фритюрницу и готовьте до золотисто-коричневой корочки, минут 12-17.

РУЛЕТКИ СО СЛИВОЧНО-СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

Ингредиенты:

Рулетки:

- Зелень (укроп, петрушка и т.д.) - 1 пуч.
- Сыр плавленый сливочный - 100 г
- Приправа - по вкусу
- Соль - по вкусу
- Филе куриное - 450 г
- Панировка
- Яйца - 4 шт.
- Молоко - 100 мл
- Сухари панировочные - 200 г
- Мука - 150 г
- Масло растительное (для фритюра) - 300 мл

Соус:

- Брусника - 100 г
- Сахар - 1 ст.л.
- Вода - 60 мл

Способ приготовления:

Смешайте плавленый сыр с мелко нарубленной зеленью. Выложите полученную смесь на пищевую пленку и, слегка прижав, сверните колбаской. Отправьте заготовку в морозилку не менее чем на 1 час.

Промойте куриное филе и обсушите бумажным полотенцем. Нарежьте филе пластинками толщиной примерно 5 мм и аккуратно отбейте, не нарушая целостность мяса. Посыпьте отбитые пластинки солью и перцем.

Для панировки смешайте молоко с яйцами в одной миске. Во вторую насыпьте муку, а в третью панировочные сухари.

Достаньте сыр из морозилки и нарежьте на кусочки толщиной 5 мм. На каждую отбитую пластинку выложите по 2 кусочка сыра и плотно заверните. Далее обваляйте каждый рулетик сначала в муке, затем в молочно-яичной смеси, в сухарях, снова яично-молочная смесь и сухари. Отправьте рулетики в холодильник

на 15 минут, чтобы сухари пропитались яично-молочной смесью, и панировка стала более плотной.

Для соуса свежую бруснику – переберите, замороженную – разморозьте, и промойте. Выложите ягоды с сахаром в сотейник и проварите около 5 минут, добавив воды. Дайте соусу немного остыть и измельчите блендером.

Налейте масло во фритюрницу и прогрейте его до 180–190 °С. Выложите рулетики во фритюрницу и готовьте до золотисто-коричневой корочки, минут 12–17. По готовности выложите рулетики на тарелку и полейте соусом.

ЛУКОВЫЕ ЦВЕТЫ

Ингредиенты:

- Репчатый лук – 6 шт. среднего размера
- Куриные яйца – 3 шт.
- Мука – 3 столовые ложки
- Соль, перец и специи по вкусу

Способ приготовления:

Очистите и нарежьте лук на небольшие сектора, не дорезая до края 5 мм. Яйца взбейте вместе со специями. Обмакните каждую луковичку сначала в яйцо, а затем в муку. Поместите лук во фритюрницу с разогретым маслом. Масло должно полностью покрыть головку луковички.

БАКЛАЖАНЫ С СОЕВЫМ СОУСОМ

Ингредиенты:

- Баклажаны – 3 шт.
- Соль – 1 ст.л.
- Вода – 1100 мл
- Крахмал – 115 г
- Растительное масло – 180 мл
- Чеснок – 2 зуб.
- Имбирь – 0,5 ч.л.
- Кориандр – 0,5 ч.л.
- Острый перец чили – 0,33 ч.л.
- Сахар – 1 ст.л.
- Соевый соус – 3 ст.л.

Способ приготовления:

Очистите баклажаны и нарежьте их средними кусочками. Выложите нарезанные баклажаны в объемную миску, посыпьте их солью и залейте одним литром кипя-

ченной воды. Оставьте баклажаны на пятнадцать-двадцать минут, чтобы ушла горечь. Промойте и отожмите баклажаны, выложите их на салфетку. Посыпьте баклажаны крахмалом и обжарьте во фритюре до хрустящей корочки.

Для приготовления соуса пропустите через пресс чеснок, добавьте половину чайной ложки имбиря, половину чайной ложки кориандра, одну треть чайной ложки острого красного перца, одну столовую ложку сахара, три столовые ложки соевого соуса и перемешайте между собой все ингредиенты. Поместите полученную смесь в сковороду и прогрейте, постоянно помешивая. Добавьте 100 мл воды, чайную ложку крахмала и доведите до кипения, постоянно помешивая. Полученный соус добавьте к обжаренным баклажанам и перемешайте.

КОРН-ДОГИ

Ингредиенты:

- Мука кукурузная – 1 ст.
- Мука пшеничная – 1 ст.
- Молоко – 200 мл.
- Яйцо – 1 шт.
- Сода пищевая – 0,5 ч.л.
- Соль по вкусу
- Сахар по вкусу
- Сосиски – 8 шт.

Способ приготовления:

Соедините в миске следующие компоненты: два вида муки, молоко, яйцо, соду, сахарный песок и соль.

Тщательно перемешайте тесто и перелейте в узкий стакан. Налейте масло во фритюрницу и прогрейте его до 180-190 °С. Обмакните в тесто сосиски, запанированные в муке и выложите их во фритюрницу. Готовьте до золотисто-коричневой корочки, 4-6 минут.

ХВОРОСТ

Ингредиенты:

- Мука – 2 стакана
- Яйца – 3 шт.
- Молоко – 3 ст.л.
- Сахарная пудра – 3 ст.л.
- Соль – 0,5 ч.л.
- Масло растительное для жарки

Способ приготовления:

Взбейте яйца с молоком до появления пенки. Просейте муку через сито и добавьте ее к молочно-яичной смеси. Замесите тесто. Должен получиться мягкий упругий шарик теста. Раскатайте тонкий пласт теста. Нарезьте его на небольшие квадратики, а в середине каждого сделайте прорезь. Далее возьмите каждый квадратик и просуньте один край в сделанную прорезь. Разогрейте масло до 190 °С во фритюрнице и при помощи шумовки выложите тесто в масло. Жарьте до золотисто-коричневого цвета примерно 4 минуты. Выложите готовый хворост на бумажные полотенца, чтобы стек лишний жир. Посыпьте сверху сахарной пудрой.

ЗАКУСКА «СЯОЧИ» ИЗ МОЙВЫ

Ингредиенты:

- Мойва мелкая – 500 г
- Рисовое вино – 1 ст.л.
- Кукурузный крахмал – 1 ст.л.
- Соль – 1 ч.л.
- Подсолнечное масло для жарки
- Перец чили молотый – 1 ч.л.
- Перец сычуаньский молотый – 1 ч.л. (молотый)
- Паприка молотая – 1 ч.л.

Способ приготовления:

Рыбу очистите, посолите и замаринуйте в рисовом вине. Добавьте крахмал и перемешайте. Налейте масло во фритюрницу и прогрейте его до 160°С. Выложите рыбу во фритюрницу и готовьте до золотисто-коричневой корочки, 10 минут. Смешайте специи и посыпьте ими готовую рыбу.

КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ

Ингредиенты:

- Куриное филе – 1000 г
- Мука – 100 г
- Сухари панировочные – 100-150 г
- Хлопья кукурузные – 100 г
- Чипсы картофельные – 100 г
- Яйцо – 5 шт.
- Куркума – 1 ст.л.
- Соль по вкусу
- Перец по вкусу

- Масло растительное для жарки

Способ приготовления:

Куриное филе промойте и нарежьте ломтиками примерно 4 см толщиной. Добавьте к филе соль, перец и перемешайте. Кукурузные хлопья и картофельные чипсы измельчите блендером или скалкой. Для первого варианта панировки смешайте половину панировочных сухарей, хлопья и куркуму, а для второго варианта – сухари и чипсы. Каждый ломтик курицы обваляйте в муке, затем окуните в слегка взбитое с солью яйцо и запанируйте в одной из панировок. Налейте масло во фритюрницу и прогрейте его до 180°C. Выложите наггетсы в кипящее подсолнечное масло так, чтобы оно полностью покрывало их. Жарьте до яркого золотистого цвета.

ЧЕБУРЕКИ С БАРАНИНОЙ

Ингредиенты:

- Мука пшеничная – 2 кг (для теста)
- Вода – 700 мл
- Баранина – 1200 г (для фарша)
- Курдючное сало – 400 г
- Репчатый лук – 2 шт.
- Соль, перец, петрушка, укроп – по вкусу

Способ приготовления:

Просейте муку на стол. Сделайте в муке углубление и влейте туда воду, добавьте соль. Замесите тесто. Вымешивайте до тех пор, пока тесто не станет эластичным. Заверните тесто в пленку и уберите в теплое место на один час. Для начинки измельчите баранину и курдючье сало в мясорубке, добавьте мелко нарубленный лук, специи, зелень и ледяную воду. Хорошенько перемешайте фарш. Разделите тесто на несколько частей и раскатайте их тонкими пластинками, в середину выложите начинку и защипните края. Налейте масло во фритюрницу и прогрейте его до 160°C. Выложите чебуреки в кипящее подсолнечное масло так, чтобы оно полностью покрывало их. Жарьте до яркого золотистого цвета.

КАЛЬМАРЫ В ТЕМПУРЕ

Ингредиенты:

- Кальмар очищенные тушки – 470 г
- Желток – 1 шт.
- Холодная вода – 1 ст.
- Сода – 1 щепотка
- Соль – 1 ч.л.
- Крахмал – 1/4 стакана

- Мука - 3/4 стакана
- Растительное масло для жарки

Способ приготовления:

Вымойте тушки кальмара и нарежьте их тонкими кольцами. Смешайте ледяную воду с желтком, затем добавьте соду, соль, крахмал, муку, размешайте до образования однородной массы. Небольшими партиями выложите кольца кальмара в миску с темпурой и перемешайте. Налейте масло во фритюрницу и прогрейте его до 180°C. Выложите кальмары в кипящее подсолнечное масло так, чтобы оно полностью покрывало их. Жарьте до яркого золотистого цвета 1-2 минуты.

**БОЛЬШЕ ДОСТУПНЫХ РЕЦЕПТОВ В РАЗДЕЛЕ «КНИГА РЕЦЕПТОВ»
НА САЙТЕ WWW.GFGRIL.RU**