

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ

MODEL/МОДЕЛЬ: KEN4118


KENWELL

РЕЦЕПТЫ



ПРИМЕЧАНИЕ -для мясных и рыбных блюд были использованы свежие или охлажденные продукты

СТЕЙК РИБАЙ (ГОВЯДИНА) Кол-во: 1 шт. / Вес: 260 г / Толщина: 1,5 см

Температура: 230°C, время приготовления: 3 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели) / Степень прожарки: хорошая прожарка. Смесь для натирки: соль, черный перец (можно использовать специи для мяса), растительное масло без запаха - 1 ст. л. Мясу дать настояться 20 мин при комнатной температуре, промокнуть бумажными полотенцем для удаления лишней влаги. Натереть солью, черным молотым перцем и смазать маслом перед приготовлением. Выложить мясо на середину нижней панели и положить сверху кусочек сливочного масла. Закрыть крышку. После приготовления извлечь стейк из прибора, накрыть листом фольги и дать отдохнуть 5-7 минут.



ФИЛЕ (ГОВЯЖИЙ ТОЛСТЫЙ КРАЙ) Кол-во: 1 шт. / Вес: 200 г

Толщина: 2,5 см / Температура: 230°C, время приготовления: 5 мин.

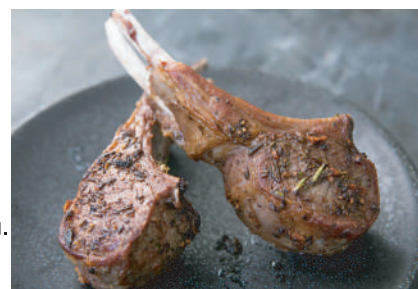
РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели) / Степень прожарки: хорошая прожарка. Смесь для натирки: соль, черный перец (можно использовать специи для мяса), растительное масло без запаха - 1 ст. л. Мясу дать настояться 20 мин при комнатной температуре, промокнуть бумажными полотенцем для удаления лишней влаги. Натереть солью, черным молотым перцем и смазать маслом перед приготовлением. Выложить мясо на середину нижней панели и положить сверху кусочек сливочного масла. Закрыть крышку. После приготовления извлечь стейк из прибора, накрыть листом фольги и дать отдохнуть 5-7 минут.



РЕБРЫШКИ (ЯГНЕНОК) Кол-во: 6 шт. / Вес: 530 г

Толщина: 2 см / Температура: 230°C, время приготовления: 10-11 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели) / Степень прожарки: хорошая прожарка. Смесь для натирки: соль, черный перец (можно использовать специи для баранины), растительное масло без запаха - 2 ст. л.



КОТЛЕТА БЕЗ КОСТИ (СВИНИНА)

Кол-во: 2 шт. / Вес 1 шт: 200 г / Толщина: 2 см

Температура: 230°C, время приготовления: 5,5 мин. РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели) / Степень прожарки: хорошая прожарка. Смесь для натирки: соль, черный перец (можно использовать специи для мяса), растительное масло без запаха - 1 ст. л. Мясу дать настояться 20 мин при комнатной температуре, промокнуть бумажными полотенцем для удаления лишней влаги. Натереть солью, черным молотым перцем и смазать маслом перед приготовлением. Выложить мясо на середину нижней панели и закрыть крышку.



КОЛБАСКИ ДЛЯ ЖАРКИ (СВИНО-ГОВЯЖЬИ)

Кол-во: 4 шт. / Вес: 400 г / Диаметр: 3,5 см

Температура: 230°C, время приготовления: 6 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели)

Степень прожарки: хорошая прожарка

Смазать маслом перед приготовлением.



КУРИЦА (ГРУДКА)

Кол-во: 6 шт. / Общий вес: 600 г / Толщина: 1,5 см / Температура: 230°C, время приготовления: 5 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели) / Степень готовности: хорошая прожарка. Смесь для натирки: соль, черный перец (можно использовать специи для курицы гриль), растительное масло без запаха - 2 ст. л. Грудку промыть, просушить бумажными полотенцем. Натереть солью, черным молотым перцем и смазать маслом перед приготовлением.



ИНДЕЙКА (ГРУДКА)

Кол-во: 2 шт. / Вес 1 шт.: 225 г / Толщина: 2,5 см / Температура: 230°C, время приготовления: 6 мин. / **РЕЖИМ:** КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели) / Степень готовности: хорошая прожарка
Смесь для натирки: соль, черный перец (можно использовать специи для индейки), растительное масло без запаха - 2 ст. л. Грудку промыть, просушить бумажными полотенцем. Натереть солью, черным молотым перцем и смазать маслом перед приготовлением.



КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ

Кол-во: 6 шт. / Вес 1 шт.: 75 г / Толщина: 2 см
Температура: 200°C, время приготовления: 6 мин.
РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели)
Степень готовности: хорошая прожарка
Смазать маслом перед приготовлением.



СТЕЙК ИЗ СЕМГИ

Кол-во: 1 шт. / Вес: 330 г / Толщина: 2,5 см / Температура: 200°C, время приготовления: 7 мин. **РЕЖИМ:** КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели). Степень готовности: хорошая прожарка. Смесь для натирки: соль, черный перец (можно использовать специи для рыбы), растительное масло без запаха - 2 ст. л. Промокнуть бумажными полотенцем для удаления лишней влаги. Натереть солью, черным молотым перцем и смазать маслом перед приготовлением.



КРЕВЕТКИ (ТИГРОВЫЕ 16/20)

Общий вес: 350 г / Температура: 200°C, время приготовления: 3 мин.
РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели).
Маринад: соевый соус - 1,5 ст.л., растительное масло без запаха - 3 ст. л., кисло-сладкий соус - 1,5 ст. л., соль, перец по вкусу.
Мариновать креветки 20 минут при комнатной температуре.



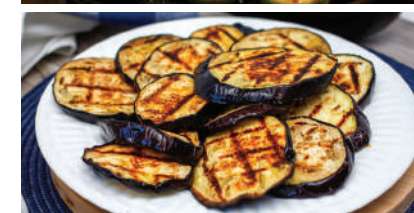
КАБАЧОК

Вес: 460 г / Температура: 230°C, время: 4,5 мин.
РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели).
Промыть, просушить полотенцем и нарезать кружками толщиной 1,5 см.
Смесь для маринования: растительное масло без запаха - 2 ст. л, 2 зубчика чеснока (выдавить через пресс), соль, перец по вкусу.



БАКЛАЖАНЫ

Вес: 360 г / Температура: 230°C, время: 6 мин.
РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели)
Смесь для маринования: растительное масло без запаха - 3 ст. л.,



3 зубчика чеснока (выдавить через пресс), соль, перец по вкусу. Промыть и нарезать кружками толщиной 1,5 см и замариновать в смеси на 30 минут перед приготовлением. Смазать маслом нижнюю панель, уложить баклажаны, смазать баклажаны маслом перед закрытием крышки.

ТЫКВА

Вес: 400 г / Температура: 210°C, время: 5 мин. / РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели) Смесь для маринования: 3 ст.л. оливкового масла, 3 зубчика чеснока (выдавить через пресс), 2 ч.л. винного уксуса, 2 ч.л. сахара, соль, перец по вкусу, 2 веточки петрушки (измельчить) для украшения готового блюда. Очистить тыкву от кожуры, волокон и семечек, нарезать на дольки толщиной 0,5 - 1 см и замариновать в смеси на 30 минут перед приготовлением. Смазать маслом нижнюю панель, уложить тыкву, смазать тыкву маслом перед закрытием крышки.



ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ

Кол-во: 2 шт. / Общий вес: 340 г / Температура: 220°C, время: 8,5 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели)

Смесь для маринования: 1 ст.л. бальзамического уксуса, 2 ст.л. растительного масла, соль, перец по вкусу. Очистить от сердцевины и нарезать на четвертинки и замариновать в смеси на 15 минут перед приготовлением. Смазать маслом нижнюю панель, уложить перец, смазать перец маслом перед закрытием крышки.



СПАРЖА

Кол-во: 10 шт. / Общий вес: 120 г / Температура: 230°C, время: 3 мин.

Смесь для маринования: 2 ст.л. оливкового масла, соль, перец по вкусу. Замариновать в смеси на 15 минут перед приготовлением.

Смазать маслом нижнюю панель перед закладкой спаржы.



ШАМПИньОНЫ

Кол-во: 10 шт. среднего размера / Температура: 230°C, время: 5 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели)

Смесь для маринования: 2 ст.л. растительного масла, 1,5 ст.л. сметаны 20 % жирности, 3 зубчика чеснока (выдавить через пресс), соль, перец по вкусу, 2 веточки петрушки (измельчить) для украшения готового блюда. Грибы промыть, ножки срезать под шляпку, смешать со смесью и оставить на 20-30 минут в холодильнике. Смазать маслом нижнюю панель перед закладкой грибов.



ОМЛЕТ ОРИГИНАЛЬНЫЙ

Температура: 190°C, время: 3 мин. РЕЖИМ: ОТКРЫТАЯ КРЫШКА НА 90° (плоские панели). Ингредиенты: яйцо (СО) – 2 шт., сыр – 50 г, зелень (зеленый лук, укроп, петрушка) - 80 г, лук репчатый - 1 шт. (50 г), соль, перец по вкусу / Выход: 2 шт. В емкость разбить яйца и размешать вилкой. Добавить соль и перец. Сыр натереть на мелкой терке. Зелень и репчатый лук мелко нарезать. Лук, зелень и сыр добавить в яичную смесь и хорошенько размешать. Смазать маслом прогретую нижнюю панель и выложить на нее столовой ложкой 2 лепешки смеси. По истечении половины времени, аккуратно перевернуть лепешки на другую сторону, используя силиконовую или деревянную spatулу.



ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА

Температура: 165°C, время: 20 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (плоские панели)

Ингредиенты: творог (5 % жирности) - 300 г., яйцо (СО) - 2 шт., сахар-песок – 60 г., ванилин - 5 г, манная крупа - 4 ст.л., сметана (15% жирность) - 100 г., изюм красный – 50 г., соль – щепотка, разрыхлитель – 10 г. Сливочное масло, растительное масло и 1,5 столовой ложки сметаны для смазывания.

Использовалась форма для запекания из фольги размером 22,5*17,7*4,5. Смазать внутреннюю часть формы сливочным маслом и обсыпать манкой.



Перед приготовлением теста установить в прибор плоские панели, выставить температуру и время и прогреть прибор. Изюм хорошенько промыть горячей водой и воду слить. Поместить творог в емкость и размять вилкой. В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до пышной пены. В яичную смесь добавить сметану, творог, изюм, ванилин и соль и аккуратно размешать. В смесь добавить манку и разрыхлитель и размешать до однородности. Выложить смесь в форму для запекания, смазать сметаной верх теста. Затем накрыть форму листом фольги. Края фольги плотно прижать к форме и защепить. Как только прибор издаст 5-ти кратный звуковой сигнал и на дисплее замигают цифры, открыть крышку и уложить форму для запекания на середину нижней панели, закрыть крышку прибора, слегка прижав к форме для запекания. Нажать на кнопку START (старт). Рекомендуем не открывать крышку в процессе выпечки. По окончании времени приготовления извлечь форму для запекания с помощью прихваток и, не открывая фольги, дать запеканке остыть.

КУРИНАЯ ЗАПЕКАНКА

Температура: 190°C, время: 20 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (плоские панели)

Ингредиенты: куриное филе - 350 г, картофель - 200 г (промыть, очистить, нарезать тонкими кружками), твердый сыр - 150 г (натереть на терке), лук репчатый- 1 шт. (60 г) (очистить, нарезать кольцами), помидор - 1 шт. (90 г)(нарезать кубиками), молоко - 100 мл, яйцо (СО) - 1 шт., сметана (20 % жирности) - 1,5 ст. л., чеснок- 2 зубчика (очистить, измельчить), растительное масло - 2 ст.л., соль, перец по вкусу, 2 веточки кинзы для украшения. Использовалась форма для запекания из фольги размером 22,5*17,7*4,5. Смазать внутреннюю часть формы сливочным маслом. Перед заполнением формы ингредиентами установить в прибор плоские панели, выставить температуру и время и прогреть прибор.

Куриное филе промыть и нарезать кусочками 2*2 см, залить молоком и оставить на пол часа. В форму уложить кружки картофеля, посолить и поперчить, уложить кружки репчатого лука, выложить куриное филе, посолить и поперчить. Молоко от куриного филе взбить с яйцом и сметаной и вылить поверх мяса. Выложить кубики помидора и чеснок поверх мяса. Полить сверху растительным маслом. Посыпать тертым сыром. Затем накрыть форму листом фольги. Края фольги плотно прижать к форме и защепить. Как только прибор издаст 5-ти кратный звуковой сигнал и на дисплее замигают цифры, открыть крышку и уложить форму для запекания на середину нижней панели, закрыть крышку прибора, слегка прижав к форме для запекания. Нажать на кнопку START (старт). Рекомендуем не открывать крышку в процессе приготовления.



ВАФЛИ

Температура: 155°C, время: 5 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (вафли)

Ингредиенты: сливочное масло 82,5% - 125 г, яйцо (СО) – 3 шт., сахар – 100 г, молоко 3 % - 250 мл, мука белая (просеянная) – 200 г, крахмал кукурузный - 50 г, разрыхлитель – 10 г, ванилин – щепотка.

Выход: 10 шт.

Масло растопить и остудить (не перегревать!). Взбить яйца с сахаром,



вливать молоко комнатной температуры. Размешать. Добавить масло, ванилин и размешать. Муку, крахмал и разрыхлитель смешать в отдельной таре и добавить в жидкую смесь. Размешать до однородности. Установить в контактный гриль панели для выпечки вафель. Выставить параметры: 155 °С, 5 минут, прогреть прибор. Как только прибор издаст 5-ти кратный звуковой сигнал и на дисплее замигают цифры, открыть крышку и залить тесто в каждую ячейку, так, чтобы тесто покрыло ячейку полностью. Закрыть крышку и нажать на кнопку START (старт). Рекомендуем не открывать крышку в процессе выпечки.

ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ (С КУНЖУТОМ / МАКОМ)

Температура: 160°С, время: 5 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (плоские панели)

Ингредиенты: сливочное масло 82,5% (комнатной температуры) - 115 г, яйцо СО (желток) – 1 шт., сахар (пудра) – 50 г, мука белая – 160 г, соль – 1/4 ч.л., кунжут / мак - 1 - 1,5 ч.л. Выход: 16-18 шт.

Сливочное масло комнатной температуры размешать ложкой около 1 минуты, чтобы масло стало кремообразным, гладким и однородным. Просеять к маслу сахарную пудру и добавить соль, размешать несколько минут, до однородности. Отделить белок от желтка. Желток добавить в масло и тщательно перемешать.

В полученную массу просеять муку, добавить кунжут или мак и замесить песочное тесто. Сформировать из теста бревно, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 1 час. По окончании времени, извлечь из холодильника, освободить от пленки и сформировать 16-18 шариков. Установить в контактный гриль плоские панели. Выставить параметры: 160 °С, 5 минут, прогреть прибор. Как только прибор издаст 5-ти кратный звуковой сигнал и на дисплее замигают цифры, открыть крышку и выложить на нижнюю панель 8 шариков, сохраняя небольшое расстояние между шариками. Закрыть крышку и нажать на кнопку START (старт). По окончании времени, открыть крышку и подождать 1 минуту, чтобы печенье затвердело. Аккуратно извлеките печенье из прибора силиконовой или деревянной spatulой.



