

Инструкция по применению Ветчинницы

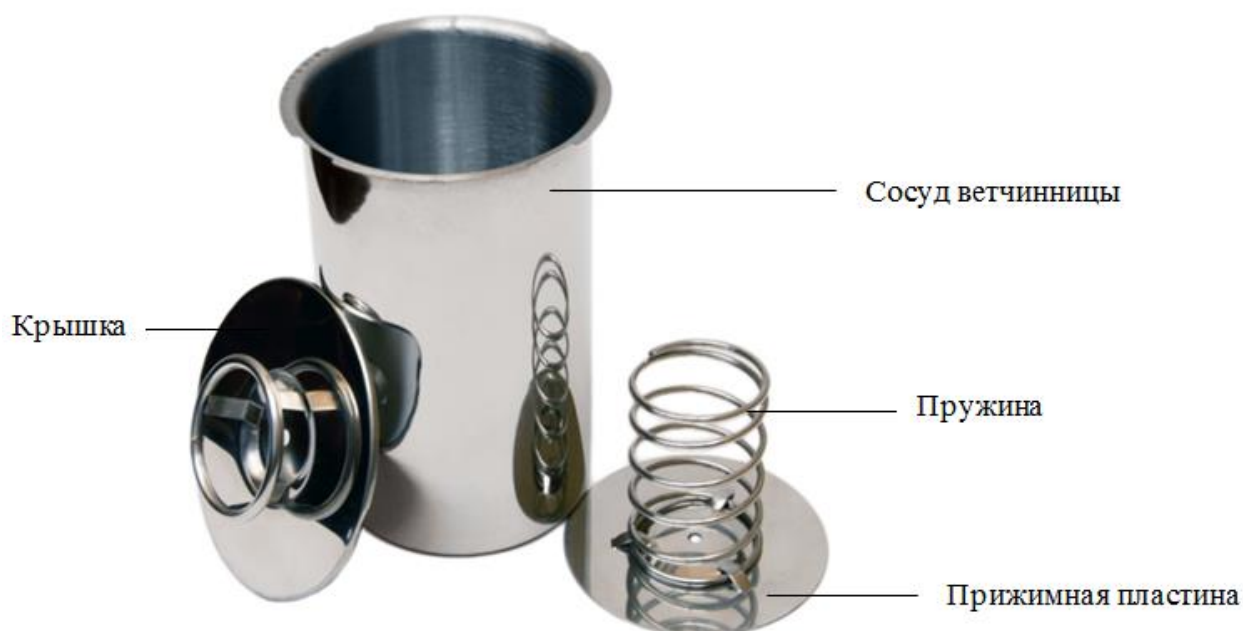
Уважаемый покупатель!

Вы приобрели ветчинницу, которая предназначена для приготовления настоящей домашней ветчины. Принцип работы заключается в одновременной варке и прессовании продукта.

Ветчинницу можно использовать в духовке, аэрогриле и даже в мультиварке, либо в большой кастрюле на плите.



УСТРОЙСТВО ВЕТЧИННИЦЫ



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Перед первым применением ветчинницу вымыть горячей водой или в посудомоечной машине, тщательно прополоскать и высушить.

1. Подготовьте и смешайте ингредиенты в соответствии с рецептом.
2. Поместите внутрь пакет для запекания. Верхний край необходимо вывернуть на внешнюю сторону корпуса.
3. Аккуратно утрамбуйте ингредиенты внутри пакета. Следите, чтобы в пакете не оставалось пустот. Поднимите края пакета, и плотно перетяните его жгутом. Внутри пакета не должно быть пустого пространства. Закрепив жгут с помощью нитки или клипсы, отрежьте лишнюю часть жгута

4. Сверху положить прижимную пластину, которая устанавливается выпуклой стороной вверх.
5. На выпуклую часть прижимной пластины установить пружину. Все вместе накрыть крышкой.
6. В центре крышки предусмотрено отверстие, через которое можно поместить термометр со щупом для прямого измерения текущей температуры мяса.
7. Ветчинницу поместить в кастрюлю с горячей водой, оставить на водяной бане на 2-3 часа (в зависимости от вида мяса). Оставить сосуд до остывания, вынуть мясо из ветчинницы.

ГАРАНТИЯ

Гарантийные обязательства утрачивают свою силу в случаях:

- Повреждений, вызванных стихией, пожаром, бытовыми факторами.
- Использования не по назначению.
- Поломки оборудования по вине покупателя (нарушения им правил эксплуатации: использование не по назначению и т.д.).
- Наличие внешних и/или внутренних механических повреждений (трещин, следов удара, сколов и т.п.), полученных в результате неправильной эксплуатации или транспортировки.

РЕЦЕПТ ВЕТЧИНЫ ИЗ ШЕИ И КОРЕЙКИ

Ингредиенты:

- шея: 800 г;
- сырокопченая корейка: 400 г;
- соль: 20-23 г;
- черный перец: по вкусу;
- лавровый лист: по вкусу;
- розмарин (свежий): 1 веточка;
- чеснок: 1 зубчик;
- вода: 70 мл;
- желатин: 1 ч.л.

Способ приготовления:

Шею и корейку порезать на куски 3х3 см и слегка отбить молотком, корейку перемолоть. Оба ингредиента переложить в миску, добавить соль, приправы и перемешивать в течение 15 минут. Прикрыть миску и поставить ее в холодильник на сутки.

Через 12 часов смесь перемешать в течение 10 минут. Через 24 часа добавить в мясо воду, желатин, давленный чеснок и перемешать. Массу переложить в ветчинницу и очень тщательно утрамбовать, закрыть, поставить на водяную баню. Тушить при температуре 80-90°C следует в течение 2,5 часов. После охлаждения блюдо вынуть из ветчинницы.

РЕЦЕПТ СВИНОЙ РУБЛЕННОЙ КОЛБАСЫ

Ингредиенты:

- свиное мясо (от окорока или лопатки): 550 г;
- свиной подгрудок: 550 г;
- свиная кожа: 100 г;
- соль: 20 г;
- перец: по вкусу;
- мускатный орех: щепотка;
- сахар: 0,5 ч.л.;
- чеснок: 0,5 зубчика;
- вода: 70 мл.

Мясо пропустить через мясорубку сквозь решетку с отверстиями 5 мм и тщательно перемешать с солью. Старательно утрамбовать в миске, прикрыть влажной тканью и поставить в холодильник на сутки.

Свиную кожу распарить в течение 10-15 минут, а затем пропустить через мясорубку минимум два раза сквозь решетку с диаметром отверстий 3 мм. Кожу поставить в холодильник на сутки.

По истечении 24 часов смешать мясо с кожей, чесноком (выдавленным чеснокодавкой), перцем. По вкусу можно добавить любые другие приправы (тмин, паприку, майоран и т.д.).

Мясную массу утрамбовать в ветчиннице и закрыть ее. Варить при температуре 80-85°C около 2 часов. После варки поставить ветчинницу в холодную воду для охлаждения, после поставить в холодильник на 12 часов.

РЕЦЕПТ ВЕТЧИНЫ ИЗ ИНДЮШАТИНЫ И КУРЯТИНЫ

Ингредиенты:

- курица: 1 кг;
- индюшатина: 0,4 кг;
- соль: 16 г;

- сахарная пудра: 1 ч.л.;
- лед: 150 г;
- картофельный крахмал: 1 ч.л.;
- желатин: 1 ч.л.;
- вода: 50 мл.

филе индейки промыть, порезать ломтиками толщиной 1 см, а затем полосками длиной 5 см. Курятину очистить от кожи, отделить от костей и пропустить через мясорубку сквозь решетку с отверстиями 5 мм, перемолоть со льдом на кухонном комбайне.

Сахарную пудру, муку и желатин перемешать с водой. Порезанное филе индейки, перемолотую курятину и воду перемешать до получения однородной массы. Сложить в ветчинницу и утрамбовать, поставить на 6 часов в холодильник. Поставить ветчинницу в кастрюлю с горячей водой и варить 1,5 часа при температуре 80°C. Вынуть из воды, подождать пока ветчинница остынет и поместить ее в холодильник на 8 часов.