

Zigmund & Shtain

Инструкция по эксплуатации

+ рецепты

**Электрическая
мясорубка**

ZMG-061



Zigmund & Shtain

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение **электрической мясорубки ZMG-061**. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании.

Приятного использования!



СОДЕРЖАНИЕ

Комплект поставки.....	4
Гарантийные обязательства	5
Краткое описание	6
Меры предосторожности.....	9
Перед началом использования	12
Общий вид	13
Эксплуатация	
• Подготовка к работе	15
• Измельчение мяса	16
• Приготовление кеббе.....	17
• Приготовление колбас	19
Очистка и обслуживание	20
Возможные проблемы и способы их устранения	21
Технические характеристики	22
Утилизация	24
Рецепты.....	25

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Блок электродвигателя (корпус).....1 шт
2. Корпус головки мясорубки (рабочий блок).....1 шт
3. Лоток для подачи продуктов.....1 шт
4. Шнек.....1 шт
5. Крестообразный нож.....1 шт
6. Фиксирующая гайка головки мясорубки.....1 шт
7. Дисковая решетка.....3 шт
8. Разделительная насадка для кеббе.....1 шт
9. Насадка для кеббе.....1 шт
10. Насадка для колбас.....3 шт
11. Толкатель.....1 шт
12. Руководство по эксплуатации.....1 шт
13. Гарантийный талон.....1 шт

- **При покупке проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне.**
Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне. Помните, что при утере гарантийного талона Вы лишаетесь права на гарантийный ремонт.
- **Срок гарантии на данное изделие составляет 12 месяцев с момента продажи его потребителю.**
Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и требований по технике безопасности, изложенных в данной инструкции.
- **Срок службы прибора составляет 3 года с даты приобретения,** при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации. В течение этого срока эксплуатация устройства не представляет опасности для жизни, здоровья и имущества владельца, а также для окружающей среды. Возможность его дальнейшей безопасной эксплуатации определяется сотрудниками сервисной службы по обращению владельца.

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Электрическая мясорубка ZMG-061 с максимальной мощностью 2700 Вт перерабатывает до 2,7 кг в минуту. Благодаря высокой мощности и качественным материалам, она переработает мясо любой сложности в фарш за считанные минуты. Раструб мясорубки имеет внутреннюю спиралевидную перфорацию, поэтому мясо движется по спирали, не застревая внутри, что обеспечивает максимальный выход продукта. Кованный нож из нержавеющей стали с лазерной заточкой эффективно измельчает любое мясо. Дисковые решетки из нержавеющей стали долговечны, не ржавеют, легко чистятся и не вступают в реакцию с продуктами.

Мясорубка ZMG-061 оснащена функцией «Реверс», которая позволяет легко устранить заторы и продолжить работу, не разбирая мясорубку. Корпус мясорубки представляет собой литую металлическую конструкцию, что обеспечивает высокую износостойкость, долговечность и гигиеничность прибора. Металлическое соединение двигателя со шнеком гарантирует повышенную прочность и устойчивость к большим нагрузкам. Плавный запуск двигателя также способствует увеличению срока службы прибора.

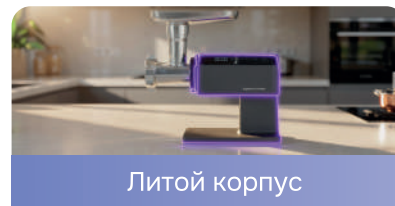
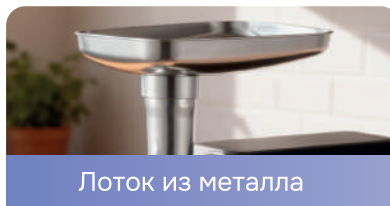
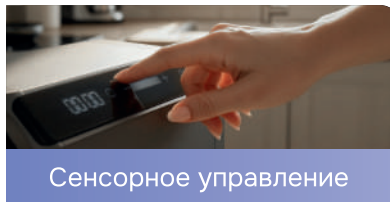
Металлический лоток для подачи мяса безопасен при взаимодействии с продуктами, не имеет запаха и не окрашивает продукты. В комплектацию входят три дисковые решетки из нержавеющей стали с диаметром 3, 5 и 8 мм для мелкой, средней и крупной рубки, а также три насадки для изготовления колбасных изделий и одна насадка для кеббе.

Функционал мясорубки позволяет подбирать скорость работы в зависимости от типа мяса. Включение мясорубки и настройка режима работы осуществляется с помощью интуитивно понятной сенсорной панели управления – перерабатывайте мясо в фарш одним касанием.



ПРЕИМУЩЕСТВА

- Высокая мощность 2700 Вт
- Сенсорное управление
- Дисплей
- Литой корпус
- Дисковые насадки-решетки Ø 3/5/8 мм
- 3 насадки для колбасных изделий
- Насадка для кеббе
- Плавный запуск двигателя
- Металлическое соединение двигателя со шнеком
- Лоток из металла
- Легкая сборка





МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Прибор предназначен для использования только внутри помещений. Данный прибор может использоваться только в бытовых условиях и не предназначен для использования в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только по назначению и в соответствии с условиями эксплуатации. Использование прибора в целях, не указанных в руководстве пользователя, является нарушением правил эксплуатации прибора.
- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Перед включением мясорубки в сеть убедитесь, что сетевой шнур и электрическая розетка не имеют повреждений и обеспечивают надежный контакт.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Избегайте контакта с движущимися частями устройства. Следите за тем, чтобы посторонние предметы не попадали в работающую мясорубку.
- Всегда отключайте устройство от сети перед сборкой, очисткой, перемещением и по окончании работы. Включайте прибор в сеть только тогда, когда он полностью собран.
- Используйте только насадки, входящие в комплект поставки. При использовании любых других насадок и аксессуаров, вы лишаетесь гарантии производителя.
- Для эффективной работы прибора не перегружайте раструб мясом, следите за тем, чтобы при подаче мяса не возникало заторов - в этом случае используйте функцию **Реверс**.
- Будьте аккуратны при обращении с острым ножом прибора. Ни в коем случае не прикасайтесь к ножу, когда прибор включен в сеть.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Для подачи продуктов обязательно используйте толкатель, входящий в комплект. Во избежание травм запрещено проталкивать продукты в головину раструба пальцами.
- Не измельчайте в мясорубке кости, орехи в скорлупе, фруктовые косточки и другие твердые продукты или предметы.

ВНИМАНИЕ!

Время непрерывной работы мясорубки не должно превышать 10 минут. После непрерывного использования прибора в течение данного периода времени выключите ее. Повторное включение произведите после охлаждения двигателя не ранее чем через 10 минут.

- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- **Важно! Не погружайте блок электродвигателя (корпус мясорубки) в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине или под проточной струей воды.** При необходимости протрите загрязнения на корпусе влажной тряпкой, а затем хорошо просушите.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора и его внутренняя часть были всегда сухими и чистыми. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства.
- Для очистки корпуса используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр.
- **Важно! Съемные металлические части мясорубки запрещено мыть в посудомоечной машине**, т.к. под воздействием агрессивных чистящих средств они могут потемнеть.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Во избежание возникновения пожара никогда не располагайте прибор рядом с газовой плитой, открытым огнем и другими источниками тепла.
- Прибор во время работы должен находиться на ровной устойчивой поверхности.
- Для безопасной работы прибора не перегибайте сильно шнур, избегайте его изломов или повреждений об острые края. Не используйте устройство с поврежденным шнуром питания. Не производите самостоятельно замену шнура - обратитесь в сервисный центр.
- При отключении сетевого шнура от сети тяните за вилку, а не за шнур.

ВНИМАНИЕ!

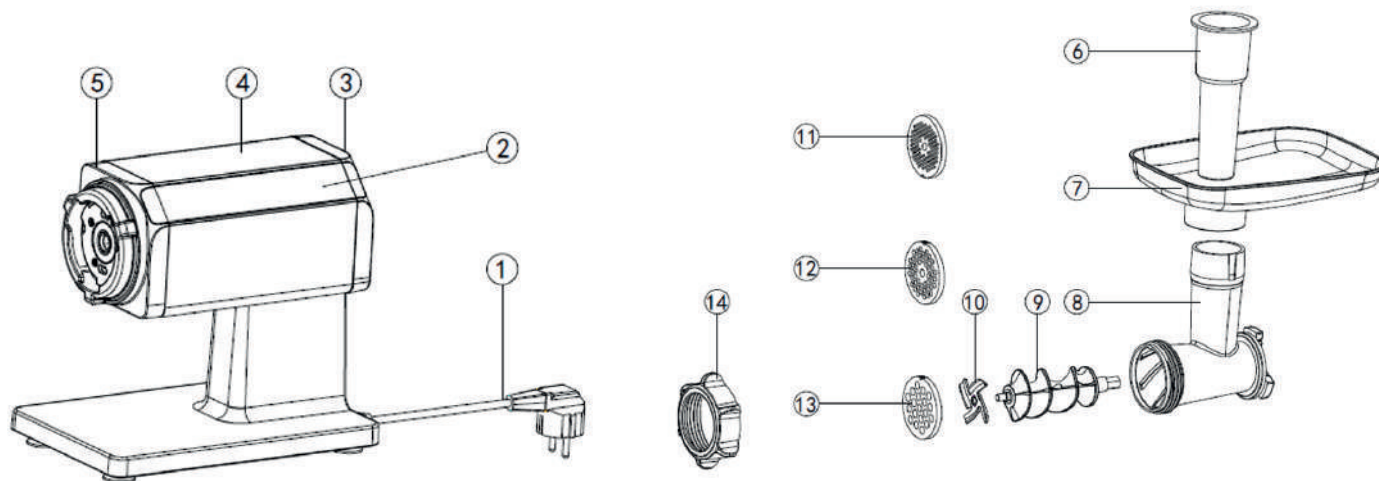
Во избежание получения травмы разборку мясорубки, извлечение ножа, шнека и продуктов производите только после отключения прибора от сети.

- При обнаружении дефектов корпуса, сетевого шнура или аксессуаров немедленно прекратите работу. Не производите ремонт самостоятельно – обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- В случае возникновения неисправностей в работе устройства, а также при появлении характерного запаха или задымления отключите его от электросети и обратитесь в сервисную службу.
- Не допускается самостоятельное использование прибора людьми (в т.ч. детьми) с недостатком опыта и знаний, а также лицами с ограниченными возможностями, пониженным восприятием органами чувств, психическими отклонениями. Не оставляйте вышеуказанных лиц рядом с прибором во время его работы, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится подробное инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с руководством - в нем содержится важная информация по правильному и безопасному использованию прибора, а также рекомендации по уходу за ним.
- После хранения мясорубки в холодном помещении или перевозки в зимних условиях перед началом использования дайте прибору прогреться при комнатной температуре в течение 2–3 часов в распакованном виде.
- Извлеките прибор из коробки. Удалите упаковочные материалы и рекламные наклейки. Внимательно осмотрите устройство на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений корпуса и аксессуаров. Использование мясорубки с любыми повреждениями или неисправностями запрещено.
- Перед первым использованием все детали прибора, соприкасающиеся во время работы с продуктами, необходимо тщательно промыть и просушить.

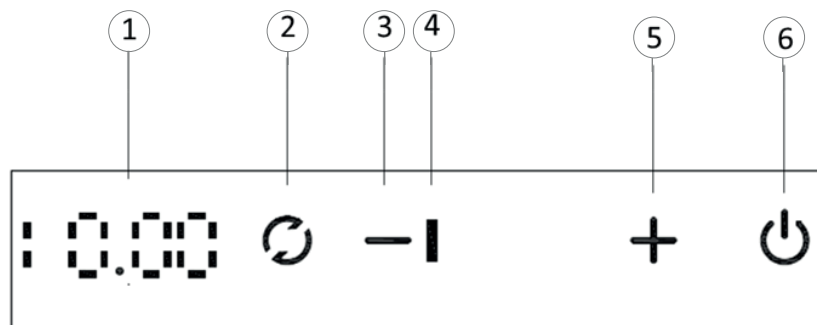
ОБЩИЙ ВИД



1. Провод и вилка
2. Панель управления
3. Задняя панель
4. Корпус прибора
5. Фиксирующее кольцо
6. Толкатель
7. Лоток для продуктов

8. Головка мясорубки (рабочий блок)
9. Шнек
10. Крестообразный нож
11. Дисковая решетка мелкой рубки 3 мм
12. Дисковая решетка средней рубки 5 мм
13. Дисковая решетка крупной рубки 8 мм
14. Фиксирующая гайка рабочего блока

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Дисплей
2. Функция «Реверс»
3. Кнопка уменьшения скорости
4. Индикатор скорости
5. Кнопка увеличения скорости
6. ВКЛ/ВЫКЛ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

СБОРКА

1. Поместите мясорубку на ровную твердую поверхность.
2. Вставьте блок мясорубки в гнездо крепления на корпусе так, чтобы выступы на корпусе блока мясорубки совпали с углублениями на корпусе. При правильном размещении блока вы услышите щелчок. (рис. 1)
3. Поверните фиксирующее кольцо по часовой стрелке. Убедитесь, что блок мясорубки надежно зафиксирован (рис. 2).
4. Вставьте шнек в блок мясорубки длинным концом внутрь (рис. 3)
5. Установите крестообразный нож на шнек. Режущая кромка должна быть повернута в сторону перфорированного диска (рис. 4).
6. Установите один из перфорированных дисков таким образом, чтобы его боковые выступы совпали с пазами блока мясорубки. (рис. 5).
7. Надежно закрутите фиксирующее кольцо, но не затягивайте его слишком сильно (рис. 6).
8. Установите загрузочный лоток на горловину блока мясорубки (рис. 7).
9. Поместите перед мясорубкой подходящую посуду для сбора фарша.
10. Убедитесь, что прибор собран правильно и все детали надежно зафиксированы на корпусе.
11. Разместите на загрузочном лотке продукты, нарезанные брусочками размером 2x2x6 см или кубиками 2x2 см. Удалите кости, хрящи и сухожилия. Не загружайте замороженное мясо – только охлажденное, поддающееся нарезке.

Рис. 1

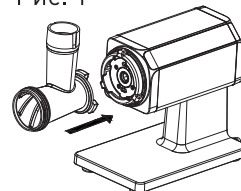


Рис. 2

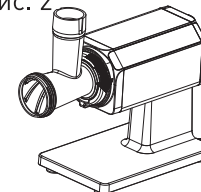


Рис. 3

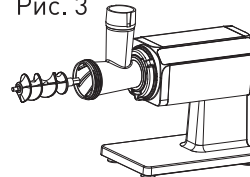


Рис. 4

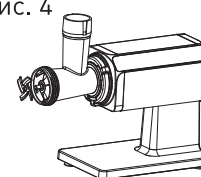


Рис. 5

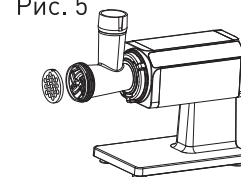


Рис. 6

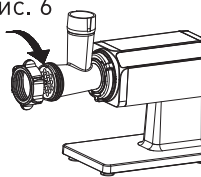
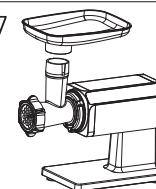


Рис. 7



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

12. Подключите мясорубку к сети. Дисплей загорится на 1 секунду, затем погаснет, кроме кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.

13. Коснитесь кнопки ВКЛ/ВЫКЛ, дисплей снова загорится.

14. Касанием кнопок +/- подберите наиболее подходящую скорость из 5 доступных. Начните работу.

15. При помощи толкателя подавайте продукты в горловину лотка (рис. 8).

ПРИМЕЧАНИЕ

Рекомендуемое время работы без остановки 10 мин.

ВНИМАНИЕ!

Во избежание травмоопасных ситуаций не прикасайтесь к панели управления влажными руками, если прибор подключен к сети.

РЕВЕРС

Для эффективной работы прибора не перегружайте раструб мясом и следите за тем, чтобы при подаче мяса не возникало заторов. В случае возникновения заторов используйте реверс. Для этого остановите работу прибора. После чего подождите около 1 минуты и коснитесь кнопки реверс. Шнек начнет вращаться в обратном направлении, что поможет избавиться от образовавшегося затора. Чтобы остановить работу, коснитесь кнопки «Реверс» повторно.

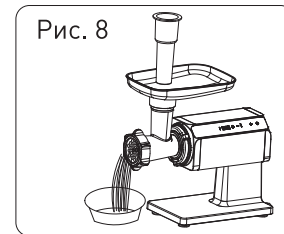
ВНИМАНИЕ!

Чтобы протолкнуть мясо в загрузочный отсек, используйте исключительно толкатель. Использование для этих целей других предметов может привести к травме или выходу прибора из строя.

Не загружайте в мясорубку кости, шкуру, лед, замороженное или крупно нарезанное мясо. Это сокращает срок службы прибора и может привести к поломке.

Время непрерывной работы устройства не должно превышать 10 минут, после чего необходимо сделать перерыв. Если не прекратить работу прибора после 10 минут непрерывной работы, устройство прекратит работу автомати-

Рис. 8



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

Используя специальную насадку, входящую в комплект мясорубки, вы сможете приготовить одно из традиционных ближневосточных блюд - кеббе. Его делают из баранины и дробленой обработанной паром пшеницы (булгур). Мясо и булгур измельчаются и смешиваются до однородной массы. Затем эту массу повторно пропускают через мясорубку и нарезают короткими полыми трубочками. Готовые трубочки наполняют мясным фаршем, зажимают по краям и обжаривают во фритюре. Аналогичным образом можно приготовить зразы (котлеты или мясной рулет с начинкой).

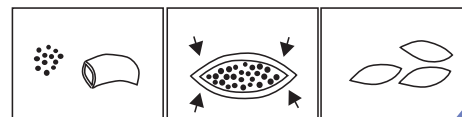
НАЧИНКА

Ингредиенты:

- Баранина - 100 г
- Растительное масло - 15 мл
- Мелконашинкованный лук – 1 шт.
- Просеянная мука (1-2 ст.л.)
- Соль, перец по вкусу

Приготовление:

- Нарезьте и измельчите мясо, используя решетку для мелкой рубки.
- Обжарьте лук в масле до золотистого цвета, добавьте мясной фарш и обжарьте его до образования коричневой корочки.
- Добавьте остальные ингредиенты и готовьте еще 1-2 минуты. При необходимости слейте излишки жира и дайте начинке остыть. Пока начинка остывает, приготовьте оболочку.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОБОЛОЧКА



Ингредиенты:

- Нежирное мясо - 450 г
- Булгур - 200 г (или мука - 200 г)
- Мускатный орех, красный и черный перец, соль по вкусу



Приготовление:

- Поочередно 3 раза пропустите небольшие порции булгура и мяса через мясорубку, используя решетку с мелкими отверстиями. Перемешайте полученный фарш до однородной массы и снова пропустите через мясорубку.
- Полученную основу для оболочки пропустите через мясорубку, используя насадку для кеббе. Для этого из раструба извлеките дисковую решетку и нож, после чего установите на шнек насадку для кеббе. При этом следите, чтобы выступы на насадке точно совмещались с пазами на головке мясорубки.
- Закрутите фиксирующую гайку по часовой стрелке.
- Поместите готовую основу для оболочки на лоток, а затем перемещайте ее в горловину с помощью толкателя.
- Полученную трубку нарежьте на отрезки длиной примерно 7-8 см. Зажмите один конец трубочки, аккуратно наполните ее начинкой, а затем хорошо зажмите второй конец.
- Тщательно обжарьте получившиеся кеббе в горячем масле при температуре 190°C в течение 6 минут или до образования золотистой корочки и разогрева начинки.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС, САРДЕЛЕК, СОСИСОК



- Предварительно замочите оболочку для колбас в теплой воде на 10 минут.
- Приготовьте колбасный фарш по рецепту.
- Соберите мясорубку, установив на ней насадку для приготовления колбасных изделий. Для этого вставьте шнек в корпус головки мясорубки (длинным концом вперед), установите крестообразный нож и дисковую решетку. Затем установите конусовидную насадку для приготовления колбас и закрутите фиксирующую гайку головки мясорубки.
- Сверху головки закрепите лоток для подачи продуктов.
- Наденьте размягченную влажную оболочку на насадку. Если оболочка прилипнет к насадке, немного смочите ее теплой водой.
- Поместите подготовленный фарш в лоток. При помощи толкателя аккуратно проталкивайте его в горловину.
- По мере заполнения оболочки фаршем постепенно сдвигайте её с насадки. Если оболочка в процессе работы подсыхает, смачивайте её водой, чтобы она оставалась эластичной. После наполнения оболочки завяжите конец колбаски.
- По завершении работы отключите мясорубку, отсоедините шнур питания от сети.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед очисткой обязательно выключите прибор, отключите шнур питания от сети.

- Снимите толкатель и лоток.
- Разберите мясорубку. Открутите гайку и извлеките все детали головки.
- Для отделения рабочего блока мясорубки поверните фиксирующее кольцо против часовой стрелки, придерживая его свободной рукой.
- Вымойте все съемные детали, находившиеся в контакте с продуктами, теплой водой с мягким моющим средством, ополосните чистой водой и хорошо высушите.

ПРИМЕЧАНИЕ

Съемные части мясорубки не рекомендуется мыть в посудомоечной машине, т.к. под воздействием агрессивных чистящих средств и соли они могут потемнеть. Не замачивайте надолго в воде съемные металлические части после использования они также могут потемнеть.

- Для очистки корпуса используйте влажную мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр.
- Не погружайте блок электродвигателя в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине или под проточной струей воды.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора и его внутренняя часть были всегда сухими и чистыми. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Прежде чем обратиться в сервисный центр, пожалуйста, попробуйте самостоятельно устранить неполадки в работе устройства, руководствуясь нижеприведенной таблицей.

Проблема	Причина	Способ устранения
Прибор не включается	Отключено сетевое питание	Проверьте исправность электророзетки, сетевого шнура и/или надежность их соединения.
Остановка двигателя во время работы	Перегрузка раструба продуктами, наматывание волокон или жил на нож	Всегда нарежьте продукты небольшими кусками, согласно указаниям инструкции.
		Используя функцию Реверс, освободите раструб от избыточного количества продуктов.
		Если функция Реверс не помогает, отключите устройство от сети, произведите его разборку, освободите раструб от избыточного количества продуктов и/или нож и дисковую решетку от волокон.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Проблема	Причина	Способ устранения
Остановка двигателя во время работы	Перегрев двигателя	Сделайте перерыв в работе, дайте охладиться двигателю в течение 30 минут.
		Не превышайте максимально допустимое время непрерывной работы 10 минут.
		В процессе работы с большим количеством продуктов соблюдайте интервал между включениями прибора не менее 10-20 минут.
Прибор включен, но фарш не выходит	Съемные части установлены неправильно или не зафиксированы	Отключите прибор от сети и убедитесь в качестве сборки.

Если неисправность не удалось устранить, обратитесь за консультацией в авторизованный сервисный центр Zigmund & Shtain. Все ремонтные работы должны производиться квалифицированными специалистами в сервисном центре. Адреса и телефоны указаны на гарантийном талоне, а также в специальном разделе на сайте zigmundshtain.ru

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимальная мощность.....	2700 Вт
Номинальная мощность.....	800 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50-60 Гц
Производительность.....	2,7 кг/мин
Дисплей.....	есть
Управление.....	сенсорное
3 режущих диска.....	Ø 3/5/8 мм
Реверс.....	есть
Соединение двигателя со шнеком.....	металл
Материал корпуса.....	металл
Защита двигателя от перегрузки.....	есть
Вес (нетто/брутто).....	4,2/4,58 кг
Длина шнура.....	80 см
Цвет.....	антрацит

ПРИМЕЧАНИЕ

В порядке дальнейшего улучшения качества продукции, производитель имеет право вносить изменения в дизайн и конструкцию прибора, которые могут быть не отражены в настоящем руководстве по эксплуатации.



Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

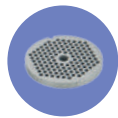
Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ и Таможенного Союза.

ИМПОРТЕР: ООО "ЗИГМУНД И ШТАЙН"
Адрес: 119530, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Очаково-Матвеевское, ш. Очаковское, д. 36, стр. 2, помещ. 14.
Email: zigmundshtain.company@mail.ru
Изготовитель: Zigmund & Shtain GmbH
Zobeltitzstr. 94
13403 Berlin, Germany
Зигмунд энд Штайн ГмбХ
Зобелтиц штрассе, 94
13403 Берлин, Германия
Произведено на филиале завода-изготовителя в КНР

Дата изготовления, в формате месяц / год, указана на шильдике на корпусе прибора.



**ВКУСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ
НА КАЖДЫЙ
ДЕНЬ**



МЯСОРУБКА

Решетка для мелкой рубки

ТОМАТНЫЙ СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ



Ингредиенты:

- Сок томатный – 1 л
- Бульон куриный – 700 мл
- Куриное филе – 400 г
- Яйца – 1 шт.
- Хлеб – 1 ломтик
- Лук репчатый – 2 шт.
- Морковь – 2 шт.
- Чеснок – 3 зубчика
- Масло оливковое – 2 ст. л.
- Соль, перец черный – по вкусу



Приготовление:

Лук и чеснок измельчить, морковь натереть на тёрке. В кастрюле с толстым дном обжарить овощи в оливковом масле до мягкости, помешивая, 10 минут. Влить в кастрюлю томатный сок, добавить соль и перец. Варить без крышки, периодически помешивая, 20 минут. Куриное филе пропустить через мясорубку. К получившемуся фаршу добавить яйцо и кусок хлеба, размоченного в бульоне. К фаршу добавить соль и перец по вкусу и еще раз перемешать. Сформировать небольшие фрикадельки. В отдельной кастрюле довести до кипения куриный бульон и партиями сварить в нём фрикадельки почти до готовности. Сваренные фрикадельки переложить на тарелку. Бульон процедить, влить в томатный суп и перемешать. После того как суп закипит, добавить в него фрикадельки и варить 2 минуты.



МЯСОРУБКА Решетка для средней рубки

РИСОВАЯ ЗАПЕКАНКА С ФАРШЕМ



Ингредиенты:

- Рис – 250 г
- Свинина – 250 г
- Сыр пармезан – 200 г
- Томатный соус – 3 ст. л.
- Морковь – 1 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Соль, перец – по вкусу



Приготовление:

Рис промыть, отварить до готовности в слегка подсоленной воде. Мясо промыть, нарезать кусочками и пропустить через мясорубку. Лук и морковь очистить и промыть. Лук мелко нарезать, морковь натереть на терке. Влить в сковороду растительное масло, обжарить лук и морковь в течение 2-х минут. Добавить к овощам мясной фарш, соль и перец по вкусу, обжаривать в течение 5-7 минут. Смазать противень растительным маслом, выложить на него половину риса. Поверх риса выложить фарш и накрыть второй половиной риса. Сыр натереть на терке и посыпать сверху на рис. Разогреть духовку до температуры 180 °С и запекать до образования корочки.





МЯСОРУБКА

Решетка для крупной рубки

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ МИНТАЯ



Ингредиенты:

- Филе минтая – 500 г
- Хлеб белый – 150 г
- Молоко – 150 мл
- Яйца – 2 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Манная крупа – 1 ст. л.
- Соль, перец – по вкусу



Приготовление:

Филе промыть и пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать, смешать с фаршем, добавить соль и перец по вкусу. Хлеб замочить в молоке. В отдельной ёмкости смешать яйца с манной крупой, добавить хлеб, после чего соединить получившуюся массу с рыбным фаршем. Всё тщательно перемешать, сформировать котлеты и обжарить их с двух сторон до готовности.



МЯСОРУБКА

Решетка для крупной рубки

КОТЛЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ С СЮРПРИЗОМ



Ингредиенты:

- Свиная шейка – 1 кг
- Яйцо куриное – 1 шт.
- Яйца перепелиные – 8 шт.
- Лук репчатый – 250 г
- Соль, перец – по вкусу
- Свежая зелень – для украшения



Приготовление:

Перепелиные яйца отварить в подсоленной воде до готовности, затем очистить. Мясо промыть и нарезать небольшими кусочками. Лук очистить от шелухи и крупно нарезать. Пропустить через мясорубку свинину и лук. К фаршу добавить куриное яйцо, соль и перец по вкусу. Тщательно перемешать. Из фарша сформировать заготовки котлет, внутри каждой поместить перепелиное яйцо. Котлеты обжаривать с двух сторон на сливочном масле до готовности.



Совет:

Перед подачей на стол разрезать котлеты вдоль и украсить веточкой зелени каждую половину.





МЯСОРУБКА

Решетка для крупной рубки

РАССЫПЧАТОЕ ПЕЧЕНЬЕ



Ингредиенты:

- Мука – 420 г
- Сахар – 150 г
- Сливочное масло – 150 г
- Яйца – 2 шт.
- Сода – ½ ч. л.
- Ванильный экстракт – ½ ч. л.
- Соль морская – ¼ ч. л.



Приготовление:

Муку перемешать с содой и солью. Сахар растереть с размягченным сливочным маслом. К сахару с маслом по одному ввести яйца, всыпать 1 столовую ложку муки с содой, добавить ванильный экстракт и тщательно перемешать венчиком. Небольшими порциями всыпать оставшуюся муку, вымесить тесто и сформировать из него шар. Поместить тесто в целлофановый пакет и отправить в морозилку на 15 минут. Противень выстелить бумагой для выпечки. Тесто пропустить через мясорубку, после чего сформировать небольшие кусочки и выложить на противень. Выпекать печенье в разогретой до 180°C духовке 15 минут.

This image shows a full page of white paper with horizontal dashed lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for writing or drawing. There are no margins, text, or other markings on the page.

Zigmund & Shtain
техника со вкусом