

 **BRAYER**

КНИГА РЕЦЕПТОВ

ФРИТЮРНИЦА

BR2832WH





СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|-----------------------------|----|
| Картофель фри..... | 4 |
| Сырные палочки..... | 5 |
| Кольца кальмара..... | 6 |
| Овощи в кляре..... | 7 |
| Куриные крылышки..... | 8 |
| Креветки во фритюре..... | 9 |
| Рыбное филе во фритюре..... | 10 |



Картофель фри

| Ингредиенты | |
|--------------------|--------|
| Картофель | 10 шт |
| Соль | 1 ч.л. |
| Растительное масло | 1 л |

Порядок приготовления:

1. Выберите 10 картофелин среднего размера. Помойте их, очистите от кожуры и просушите от лишней влаги.
2. Нарежьте картофель длинной и тонкой соломкой. Старайтесь, чтобы соломка получилась примерно одинаковой для равномерной прожарки.
3. Налейте в ёмкость масло и разогрейте фритюрницу до 190 °С. Необходимо дождаться, когда масло закипит.
4. Опустите картофель в кипящее масло на 8-12 минут. Когда картофель фри окрасится в золотистый цвет, выньте картофель и положите на салфетку, чтобы она впитала лишнее масло.
5. Посолите картофель и подавайте с кетчупом или любым другим соусом.

Совет: Для получения картофеля фри волнистой формы нарежьте ее волнистым ножом для овощей.

Сырные палочки

| Ингредиенты | |
|---------------------|--------|
| Твердый сыр | 250 г |
| Яйцо | 1 шт. |
| Пшеничная мука | 50 г |
| Панировочные сухари | 100 г |
| Холодная вода | 150 мл |
| Панировочные сухари | 70 г |
| Растительное масло | 1 л |

Порядок приготовления:

1. Нарезьте сыр небольшими брусочками.
2. Поместите сыр в миску с холодной водой примерно на 10-15 минут. Это нужно для того, чтобы панировка лучше пристала к сыру.
3. Возьмите глубокую тарелку и взбейте яйцо. В отдельной тарелке смешайте муку с панировочными сухарями.
4. Достаньте брусочек сыра из воды, обмакните его сначала в яйце, а затем обваляйте в смеси из муки и панировочных сухарей.
5. Налейте во фритюрницу растительное масло и разогрейте его до 190 °С. Необходимо дождаться, когда масло закипит.
6. Опустите сырные палочки в масло и обжаривайте до золотистой корочки 5-7 минут.
7. Положите на салфетку, чтобы она впитала лишнее масло.

Совет: Для жарки во фритюре больше всего подходят два вида сыра, это сулугуни и моцарелла. Они имеют плотную консистенцию и очень хорошо плавятся.





Кольца кальмара

| Ингредиенты | |
|---------------------|--------|
| Тушка кальмара | 5 шт. |
| Яйцо | 2 шт. |
| Панировочные сухари | 100 г |
| Пшеничная мука | 50 г |
| Лимон | 1/2 шт |
| Соль | 2-3 г |
| Перец | 2-3 г |
| Растительное масло | 2 л |

Порядок приготовления:

1. Хорошо промойте тушки кальмаров и нарежьте их колечками.
2. Поместите кольца кальмаров в миску с холодной водой примерно на 10-15 минут. Это нужно для того, чтобы панировка лучше пристала к кольцам кальмаров.
3. Просушите получившиеся кольца сухой салфеткой, чтобы избавиться от лишней влаги. Посолите и поперчите по вкусу.
4. Смешайте на отдельной тарелке муку и панировочные сухари. В другой глубокой тарелке взбейте яйца.
5. Погрузите кольца кальмара в яичную смесь, а затем обваляйте в смеси из панировочных сухарей и муки.
6. Налейте в емкость масло и разогрейте фритюрницу до 170 °С. Необходимо дождаться, когда масло закипит.
7. Погрузите кольца кальмаров в масло и обжаривайте до золотистой корочки 5-7 мин.
8. Выньте кольца кальмаров и положите на пару минут на бумажное полотенце, чтобы стекло лишнее масло.

Совет: Подавать можно с соусом тартар.

Креветки во фритюре

| Ингредиенты | |
|---------------------|-------|
| Креветки | 250 г |
| Мука | 50 г |
| Панировочные сухари | 100 г |
| Яйцо | 1 шт. |
| Соль | 2-3 г |
| Перец | 2-3 г |
| Растительное масло | 1,5 л |

Порядок приготовления:

1. Очистите все креветки, посолите и поперчите их по вкусу.
2. Взбейте яйцо. В отдельной миске смешайте муку с панировочными сухарями.
3. Обмокните креветки в яйце, затем щедро обваляйте их в смеси из панировочных сухарей и муки.
4. Налейте во фритюрницу растительное масло и разогрейте ее до 170 °С.
5. Погрузите креветки во фритюрницу и обжаривайте их до золотистой корочки примерно 3-5 минут.
6. Положите готовые креветки на сухую салфетку. Это нужно для того, чтобы креветки избавились от лишнего масла.
7. Подавайте с чесночным соусом

Совет: Вместо панировочных сухарей можно самостоятельно измельчить чипсы для более пикантного вкуса.





Куриные крылышки

| Ингредиенты | |
|--------------------|-------|
| Куриные крылышки | 600 г |
| Яйца | 2 шт. |
| Мука | 200 г |
| Соль | 2-3 г |
| Растительное масло | 1,5 л |

Порядок приготовления:

1. Возьмите куриные крылышки и тщательно промойте. Удалите фаланги куриного крыла. Они не понадобятся.
2. Разрежьте куриное крыло по плечевому суставу и положите получившиеся части в холодную воду на 10-15 минут. Это нужно для того, чтобы панировка лучше пристала к крылышкам.
3. Удалите лишнюю влагу с крылышек полотенцем, посолите и поперчите по вкусу.
4. Взбейте в отдельной миске яйцо. В другой посуде подготовьте муку.
5. Обмокните куриные крылышки в яйцо, затем обваляйте кусочки в муке.
6. Налейте во фритюрницу масло и нагрейте его до 170 °С
7. Погрузите куриные крылышки во фритюрницу на 10-15 минут, дожидаясь золотистой корочки.
8. Положите готовое блюдо на салфетку, чтобы она впитала лишнее масло.

Совет: добавьте паприку, куркуму или сладкий перец для изысканного и неповторимого вкуса.

Рыбное филе во фритюре

| Ингредиенты | |
|---------------------|-------|
| Рыбное филе | 250 г |
| Мука | 50 г |
| Панировочные сухари | 100 г |
| Яйцо | 1 шт |
| Соль | 2-3 г |
| Растительное масло | 1,5 л |

Порядок приготовления:

1. Тщательно вымойте и разделите рыбное филе на небольшие порции.
2. Взбейте в отдельной миске яйцо. В другой тарелке подготовьте муку и панировочные сухари.
3. Обваляйте рыбные кусочки сначала в яйце, затем в смеси из панировочных сухарей и муки.
4. Налейте во фритюрницу растительное масло и нагрейте до 170 °С. Обжаривайте 5-8 минут до появления золотистой корочки.
5. Положите готовое блюдо на бумажную салфетку, чтобы она впитала лишнее масло.

Совет: Для жарки во фритюрнице лучше взять филе хека, или треску.





Овощи в кляре

| Ингредиенты | |
|--------------------|---------|
| Грибы | 200 г |
| Красный лук | 1 шт |
| Болгарский перец | 1 шт |
| Кабачок | 2 шт. |
| Яйцо | 2 шт |
| Мука | 3 ст.л. |
| Соль | 2-3 г |
| Растительное масло | 2 л |

Порядок приготовления:

1. Подготовьте ингредиенты. Порежьте грибы пластинами средней толщины. Нарежьте перец и кабачки соломкой. А лук нарежьте полукольцами.
2. Взбейте в отдельной миске яйца. В другую тарелку насыпьте муку.
3. Обмакните нарезанные овощи в яичной смеси, а затем обсыпьте мукой.
4. Налейте в емкость масло и разогрейте фритюрницу до 190 °С. Необходимо дождаться, когда масло закипит.
5. Погрузите овощи во фритюрницу и дождитесь, когда они покроются золотистой корочкой. Примерно 6-8 минут.
6. Выньте овощи в кляре и положите на пару минут на бумажное полотенце, чтобы стекло лишнее масло.

Совет: Подавать блюдо можно с любым соусом. Идеально для вкусного ужина.





НАСЛАДИСЬ КАЖДЫМ ДНЁМ!

 BRAYER VIDEO  @brayer_official

www.brayer.ru