



Крупнейший Интернет-Магазин Дачных Товаров!
Доставка по всей России! Работаем каждый день!

Адреса магазинов в Москве:

1. Мосрентген, ЛЦ «Славянский Мир», 28, подъезд 7, 8
 2. Щелковское шоссе, 3 стр.1, ТЦ «Город хобби» 2 этаж
- 8 (800) 301-07-91 shelkoviput.ru**

Рекомендации по эксплуатации МАНТОВАРКИ (паровая универсальная кастрюля) .

Варка на пару выгодно отличается от традиционного способа, так как продукты не соприкасаются с кипящей водой. Тем самым исключается вымывание из продуктов необходимых организму витаминов и минеральных веществ и не образуются канцерогены. Таким образом, это самый бережный способ приготовления пищи.

Именно в нем заключается секрет долголетия некоторых народов Кавказа и Средней Азии, в рационе которых как раз и преобладают паровые блюда: манты или хинкали, курзанаш или паровые котлеты. А пельмени или голубцы, приготовленные на пару, более вкусны и питательны. Статистика утверждает, что люди, предпочитающие паровую пищу, живут на десять лет дольше, чем потребители вареных продуктов, и на двадцать семь лет дольше тех, кто питается преимущественно жареной пищей.

Паровая кастрюля состоит из кастрюли с крышкой и пароварки с перфорированными вставками для приготовления на пару. Перфорированные вставки укладываются последовательно, после заполнения нижнего слоя продуктами. На каждой вставке имеется держатель для удобного вынимания, служащий одновременно и основанием для следующей вставки. Перфорированные вставки продаются и отдельно (артикул 1104089), что позволяет одновременно готовить еще на 2 дополнительных уровнях. Таким образом, можно готовить на 4-х уровнях. При большом количестве вставок увеличивается и время приготовления, поскольку возрастает объем, который должен заполниться горячим паром. Необходимо знать, что при одновременном приготовлении различных продуктов пища, готовящаяся на нижних этажах, впивает сок пищи с верхних этажей. Иногда это хорошо: допустим, мясо пропитывается овощным соком. Поэтому сверху лучше закладывать овощи, а внизу – мясо и рыбу.

Для варки продуктов на пару необходимо залить в кастрюлю воду, установить в нее загруженную продуктами пароварку, накрыть крышкой, поставить на плиту и довести воду до кипения (пароварка и находящиеся в ней продукты не должны соприкасаться с кипящей водой). При этом водяные пары из кастрюли проникают через отверстия в верхнюю часть посуды, заполненную продуктами, и благодаря постоянной циркуляции нагревают и размягчают их. В процессе приготовления горячий пар быстро распространяется по пароварке, воздействуя на продукты со всех сторон. Быстрая передача паром тепла способствует существенному ускорению приготовления блюд, сокращая продолжительность теплового воздействия и сохраняя структуру продуктов. В пароварке нет герметичности, и пар частично может выходить наружу.

Продукты, сваренные на пару, сохраняют свой аромат, естественный вкус, питательные вещества, они менее водянистые и не развариваются. Таким образом можно легко готовить рыбу, овощи, изделия из мясного фарша, паштет, суфле и другие блюда. А возможность быстро размораживать, разогревать блюда и длительно поддерживать в нагретом состоянии пищу делают пароварку незаменимой на кухне.

Вареный на пару сельдерей имеет уникальный вкус, поэтому этот овощ лучше всего подходит в качестве гарнира к жареному мясу или птице. Во время обработки паром не прибавляйте соль – пар ее вымоет. Если нужно, солите уже готовые продукты.



Крупнейший Интернет-Магазин Дачных Товаров!
Доставка по всей России! Работаем каждый день!

Адреса магазинов в Москве:

1. Мосрентген, ЛЦ «Славянский Мир», 28, подъезд 7, 8
2. Щелковское шоссе, 3 стр.1, ТЦ «Город хобби» 2 этаж

8 (800) 301-07-91 shelkoviyput.ru

Пароварку можно использовать для приготовления пудингов. Обработка паром – лучший метод и для приготовления десертов на основе яиц. Кроме того, и вкус яиц, приготовленных паром, отличается от сваренных в кастрюле. Дело в том, что во втором случае через скорлупу проникает вода, делая белок как бы «резиновым».

Кстати, прежде чем варить яйца, нужно иголкой проколоть скорлупу с тупого конца для уравнивания давления снаружи скорлупы и внутри её, чтобы яйцо не треснуло и не протекло. Через это отверстие сбрасывается избыток давления, которое образуется при нагреве.

Кастрюлю так же можно использовать и для традиционной варки, тушения, приготовления во фритюре.

Внимание!

Так как в посуде при приготовлении находится кипящая вода и перегретый пар, во избежание ожогов рекомендуем следующую последовательность действий:

- наполнить кастрюлю холодной водой на 6-8 см;
- установить пароварку без перекосов;
- заполнить перфорированную вставку приготовленными продуктами; вставить вставку в пароварку, за ней следующую и т.д.;
- закрыть крышкой;
- включить плиту сначала на сильный нагрев, а после закипания воды уменьшить его.

После завершения приготовления следует:

- выключить плиту;
- дать кастрюле остыть в течение нескольких минут;
- осторожно снять крышку, остерегаясь возможного резкого выхода пара;
- придерживая одной рукой ручку кастрюли, последовательно извлечь все вставки с приготовленными продуктами, удерживая их за держатель;
- снять вставку пароварки.

В случае необходимости повторной загрузки продуктами перфорированные вставки освобождаются от приготовленных продуктов, заполняются следующей порцией и снова вставляются в пароварку. Только после этого можно закрыть крышкой кастрюлю и включить плиту.