



КНИГА РЕЦЕПТОВ

ФРИТЮРНИЦА

BR2836





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