



HAM MAKER

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ВЕТЧИНИЦЫ ОТ ISOTTCOM

СОДЕРЖАНИЕ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	4
УХОД ЗА ИЗДЕЛИЕМ	5

РЕЦЕПТЫ

БУЖЕНИНА	7
ВЕТЧИНА "УКРАИНСКАЯ"	8
ВЕТЧИНА "КУПЕЧЕСКАЯ"	9
ВЕТЧИНА "ЦАРСКАЯ"	10
ВЕТЧИНА ИЗ ГОВЯДИНЫ И СУДАКА	11
ВЕТЧИНА ИЗ ГОВЯДИНЫ СО СЛИВКАМИ	12
КЛАССИЧЕСКАЯ ВЕТЧИНА	13
ВЕТЧИНА С КУРИЦЕЙ И ИНДЕЙКОЙ	14
КОЛБАСА "ДОКТОРСКАЯ"	15
КУРИНЫЙ РУЛЕТ	16

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим вас за то, что отдали предпочтение бренду iSottcom.

iSottcom — это качество, надежность и неизменно внимательное отношение к потребностям клиентов. Надеемся, что вам понравится продукция компании и вы также будете выбирать наши изделия в будущем.

Ветчинница — это современный, компактный прибор для приготовления ветчины в домашних условиях.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.isottcom.com.

Здесь вы найдете самую актуальную информацию о предлагаемых продуктах и ожидаемых новинках, сможете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию **iSottcom** и сопутствующие товары в нашем интернет-магазине.

Служба поддержки клиентов support@isottcom.com

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием ветчинницы тщательно вымойте ее в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине, тщательно промойте и высушите (кроме термометра).



Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом.

Установите корпус изделия на ровную твердую поверхность, равномерно заполните корпус ветчинницы подготовленными ингредиентами и тщательно их утрамбуйте, чтобы не оставалось пустот.



Вставьте нажимную пластину с прикрепленной пружиной. Нажимная пластина должна давить на мясо, а пружина должна быть направлена вверх. Закройте ветчинницу крышкой и установите термометр.

Поставьте ветчинницу в кастрюлю с водой. Уровень воды должен быть выше или такой же, как уровень ингредиентов внутри ветчинницы. Начните приготовление в соответствии с рецептом. Во время приготовления используйте термометр из комплекта, чтобы следить за готовностью продукта.



По окончании приготовления остудите ветчинницу до комнатной температуры, после чего уберите в холодильник минимум на 3 часа.

После того, как ветчинница остыла, аккуратно извлеките готовый продукт. Чтобы легче было извлечь готовый продукт, обдайте корпус ветчинницы кипятком.



УХОД ЗА ИЗДЕЛИЕМ

Сразу после использования промойте корпус и съемные части изделия теплой водой с мягким моющим средством для мытья посуды (можете воспользоваться посудомоечной машиной).

Не мойте термометр в посудомоечной машине

СОСТАВЛЯЮЩИЕ ВЕТЧИННИЦЫ





**СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ВАС
МЫ ВЫБРАЛИ САМЫЕ
ВКУСНЫЕ И ИНТЕРЕСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ**

БУЖЕНИНА



СВИНИНА (ШЕЯ) 1 КГ



ЧЕСНОК 10 Г



ГОРЧИЦА
ЗЕРНИСТАЯ 10 Г



СОЛЬ, СПЕЦИИ



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Промыть мясо.
2. Сделать в мясе надрезы и нашпиговать их чесноком.
3. Натереть мясо солью, горчицей, специями и оставьте мариноваться на 3 часа.
4. Выложить мясо в ветчинницу.
5. Ветчинницу поместить в кастрюлю, наполненную водой. Уровень воды должен быть выше или такой же, как уровень ингредиентов внутри ветчинницы.
6. Готовить при температуре от 75 до 85С.

ВЕТЧИНА "УКРАИНСКАЯ"



ГОВЯДИНА (ФИЛЕ) 700 Г



ШПИК СВИНОЙ 130 Г



ЖЕЛАТИН (СУХОЙ) 15 Г



СОЕВЫЙ СОУС 5 МЛ



СОЛЬ, СПЕЦИИ



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Промыть мясо.
2. Пропустить мясо через мясорубку.
3. Сало нарезать маленькими кубиками.
4. Все тщательно смешать и выложить в ветчинницу.
5. Ветчинницу поместить в кастрюлю, наполненную водой. Уровень воды должен быть выше или такой же, как уровень ингредиентов внутри ветчинницы.
6. Готовить при температуре от 75 до 85С.

ВЕТЧИНА "КУПЕЧЕСКАЯ"



ГОВЯДИНА (ФИЛЕ) 400 Г



СВИНИНА (ФИЛЕ) 400 Г



ФАРШ (ДОМАШНИЙ) 300 Г



ЯЙЦО 1 ШТ.



ЖЕЛАТИН (СУХОЙ) 15 Г



ЧЕСНОК 10 Г



СУХОЕ МОЛОКО 10 Г



МУСКАТНЫЙ ОРЕХ 5 Г



СОЛЬ, СПЕЦИИ



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Промыть мясо.
2. Нарезать мясо крупными кубиками.
3. Измельчить чеснок и тщательно смешать все ингредиенты вместе.
4. Выложить фарш в ветчинницу.
5. Ветчинницу поместить в кастрюлю, наполненную водой. Уровень воды должен быть выше или такой же, как уровень ингредиентов внутри ветчинницы.
6. Готовить при температуре от 75 до 85С.

ВЕТЧИНА "ЦАРСКАЯ"



СВИНИНА (ФИЛЕ) - 500 Г



ГОВЯДИНА (ФИЛЕ) - 500 Г



ЖЕЛАТИН (СУХОЙ) - 15 Г



ЧЕСНОК - 6 Г



МУСКАТНЫЙ ОРЕХ - 3 Г



ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ, СОЛЬ



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Промыть мясо.
2. Нарезать мясо крупными кубиками.
3. Измельчить чеснок и тщательно смешать все ингредиенты вместе.
4. Выложить фарш в ветчинницу.
5. Ветчинницу поместить в кастрюлю, наполненную водой. Уровень воды должен быть выше или такой же, как уровень ингредиентов внутри ветчинницы.
6. Готовить при температуре от 75 до 85С.

ВЕТЧИНА ИЗ ГОВЯДИНЫ И СУДАКА



ГОВЯДИНА (ФИЛЕ) - 750 Г



СУДАК (ФИЛЕ) - 300 Г



ЛУК РЕПЧАТЫЙ - 75 Г



ОЛИВКИ - 50 Г



СЕЛЬДЕРЕЙ (СТЕБЕЛЬ) - 50 Г



СПАРЖА - 30 Г



ЖЕЛАТИН (СУХОЙ) - 15 Г



СОЛЬ, СПЕЦИИ



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Мясо и рыбу промыть.
2. Мясо, рыбу и лук пропустить через мясорубку. В фарш добавить оливки, соль, специи, желатин, перемешать до однородной массы.
3. Нарезать сельдерей вдоль. Выложить фарш в ветчинницу.
4. Нашпиговать фарш сельдереем и спаржей.
5. Ветчинницу поместить в кастрюлю, наполненную водой. Уровень воды должен быть выше или такой же, как уровень ингредиентов внутри ветчинницы.
6. Готовить при температуре от 75 до 85С.

ВЕТЧИНА ИЗ ГОВЯДИНЫ СО СЛИВКАМИ



ГОВЯДИНА (ФИЛЕ) - 1 КГ



СЛИВКИ (22%) - 90 МЛ



МАСЛО СЛИВОЧНОЕ - 50 Г



ЛУК ЗЕЛЕНый - 20 Г



ЧЕСНОК - 20 Г



ЖЕЛАТИН (СУХОЙ) - 15 Г



СОЕВЫЙ СОУС - 5 МЛ



СОЛЬ, СПЕЦИИ



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Мясо промыть и нарезать маленькими кубиками.
2. Измельчить лук и чеснок. Масло растопить.
3. Тщательно все смешать и оставить мариноваться на 2 часа.
4. Выложить мясо в ветчинницу.
5. Ветчинницу поместить в кастрюлю, наполненную водой. Уровень воды должен быть выше или такой же, как уровень ингредиентов внутри ветчинницы.
6. Готовить при температуре от 75 до 85С.

КЛАССИЧЕСКАЯ ВЕТЧИНА



СВИНИНА - 800 Г



МЯСНОЙ ФАРШ - 300 Г



ЯЙЦО - 1 ШТ



СУХОЕ МОЛОКО - 10 Г



ЧЕСНОК - 20 Г



ЖЕЛАТИН - 15 Г



СОЛЬ, СПЕЦИИ



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Мясо промыть
2. Нарезать мясо маленькими кубиками.
Измельчить чеснок.
3. Перемешать все ингредиенты до однородности.
4. Выложить мясо в ветчинницу.
5. Ветчинницу поместить в кастрюлю,
наполненную водой. Уровень воды должен
быть выше или такой же, как уровень
ингредиентов внутри ветчинницы.
6. Готовить при температуре от 75 до 85С.

ВЕТЧИНА С КУРИЦЕЙ И ИНДЕЙКОЙ



ФИЛЕ ИНДЕЙКИ - 750 Г



КУРИНОЕ ФИЛЕ - 375 Г



ЯЙЦО - 1 ШТ.



ЖЕЛАТИН - 8 Г



СОЛЬ, СПЕЦИИ,
МУСКАТНЫЙ ОРЕХ



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Мясо промыть.
2. Филе индейки и курицы нарезать маленькими кубиками.
3. Добавить остальные ингредиенты и тщательно перемешать.
4. Выложить мясо в ветчинницу.
5. Ветчинницу поместить в кастрюлю, наполненную водой. Уровень воды должен быть выше или такой же, как уровень ингредиентов внутри ветчинницы.
6. Готовить при температуре от 75 до 85С.

КОЛБАСА "ДОКТОРСКАЯ"



ГОВЯДИНА - 200 Г



СВИНИНА - 500 Г



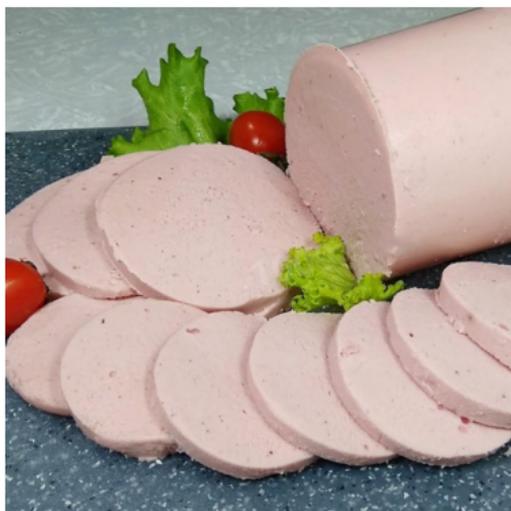
ГРУДИНКА - 400 Г



ЯЙЦО - 1 ШТ



СОЛЬ, СПЕЦИИ



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Мясо промыть.
2. Пропустить мясо через мясорубку и переложить в блендер.
3. Взбить фарш в блендере со всеми ингредиентами.
4. Выложить фарш в ветчинницу.
5. Ветчинницу поместить в кастрюлю, наполненную водой. Уровень воды должен быть выше или такой же, как уровень ингредиентов внутри ветчинницы.
6. Готовить при температуре от 75 до 85С.

КУРИНЫЙ РУЛЕТ



КУРИНОЕ ФИЛЕ - 400 Г



КУРИНЫЕ БЕДРЫШКИ - 600 Г



ЖЕЛАТИН - 15 Г



ЧЕСНОК - 6 Г



СОЛЬ, СПЕЦИИ



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Мясо промыть.
2. Мясо мелко порубить.
3. Перемешать тщательно все ингредиенты.
4. Выложить мясо в ветчинницу.
5. Ветчинницу поместить в кастрюлю, наполненную водой. Уровень воды должен быть выше или такой же, как уровень ингредиентов внутри ветчинницы.
6. Готовить при температуре от 75 до 85С.