

Маринадница

для легкого приготовления маринадов и блюд в панировке

Tupperware®



Tupperware®

©2013 Tupperware, все права защищены.

Телефон горячей линии: 8-800-200-6000 (звонки по России бесплатно)

www.tupperware.ru

Маринадница

характеристики

Идеально подходит для маринования, панировки и транспортировки продуктов.

Использование: закройте, защелкните ручки и переверните вверх дном.

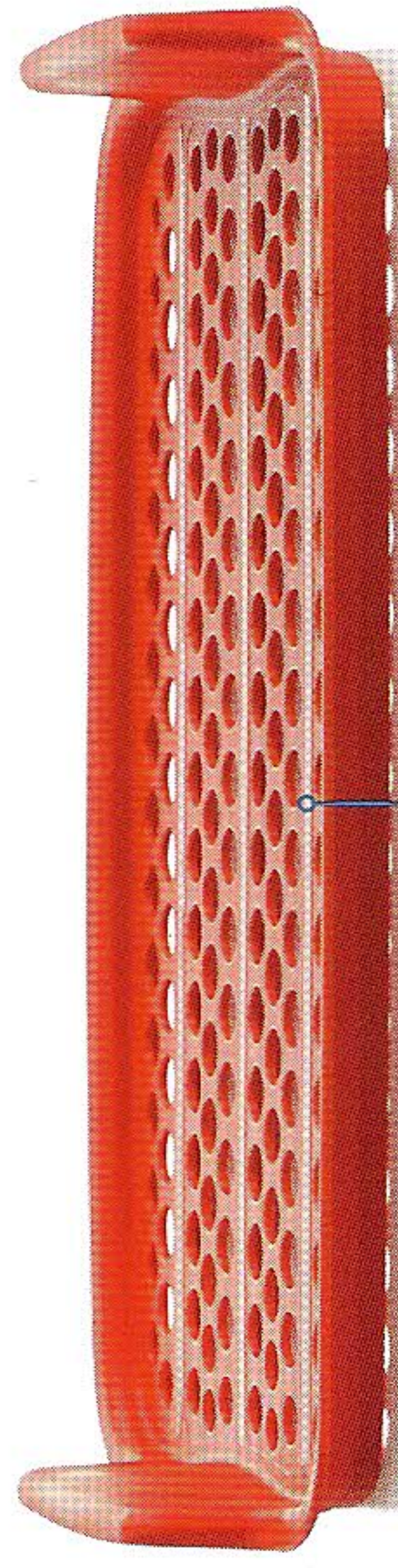
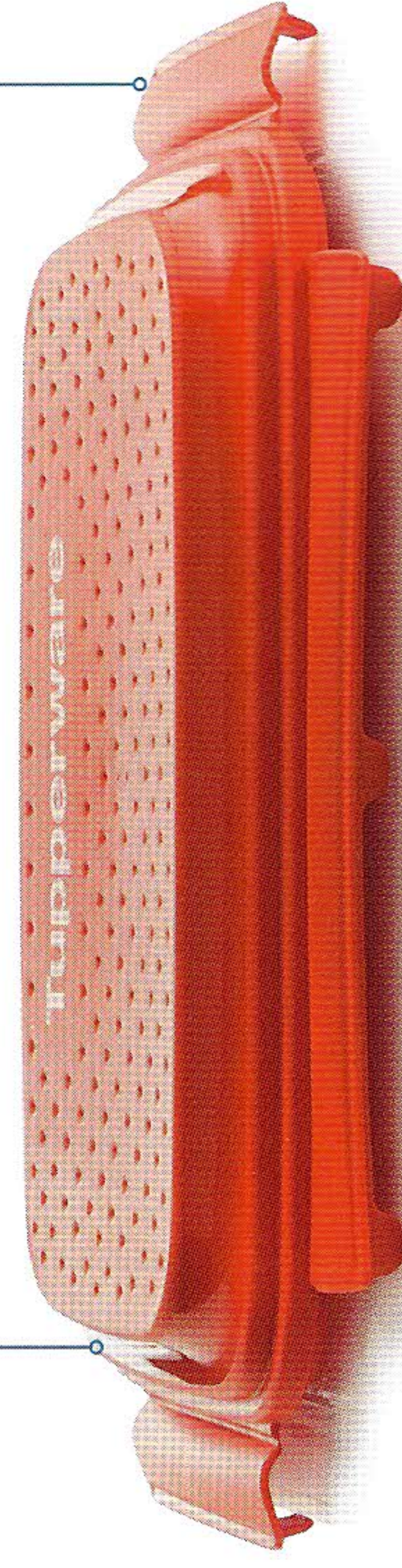
Габариты: 31 x 20 x 7,5 см



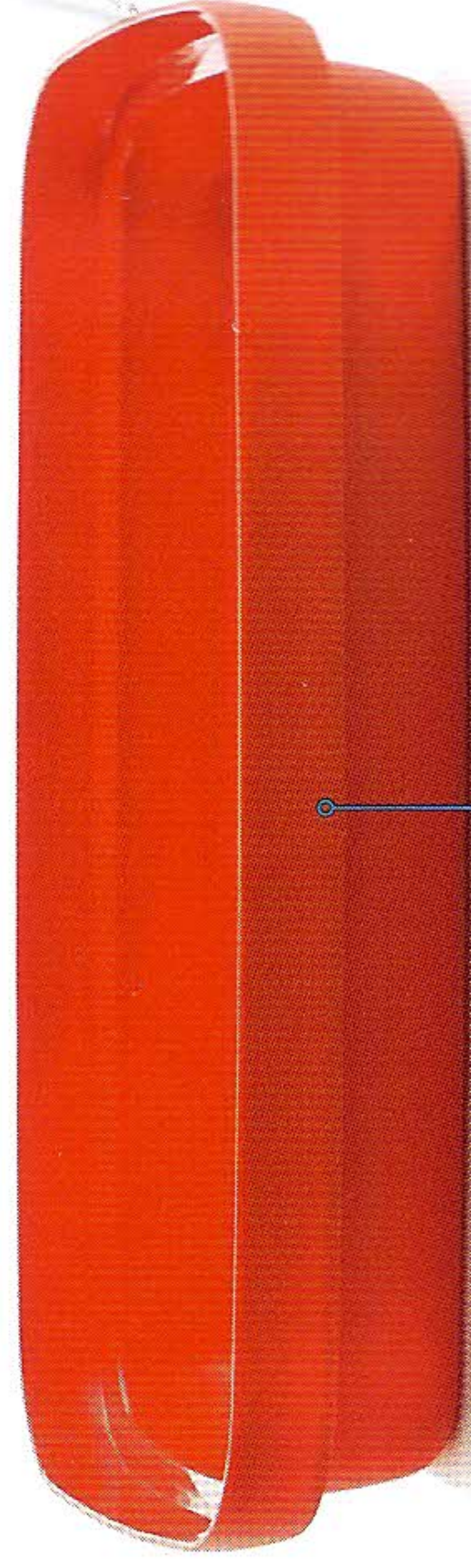
Внутренняя рифленая поверхность для маринования и размягчения мяса.

Фиксаторы легко открываются и закрываются.

Герметичная крышка с уникальным мягким интегрированным уплотнителем.



Внутренняя решетка для панировки.



Идеально подходит для шампуров длиной до 25 см.

Рекомендации по использованию и уходу:

1. Для достижения наилучших результатов при панировке используйте различные смеси, например, смесь из яйца, горчицы, растительного масла и т. п.
2. Используйте измельчитель «Турбо» при подготовке ингредиентов для панировки.
3. Для равномерной панировки продукты должны быть размещены плоской частью к решетке. При необходимости нарежьте продукты на равные части.
4. Используйте не менее 50 г панировки независимо от ее типа.
5. Вы можете использовать Маринадницу в качестве ланч-бокса.
6. Все составляющие части Маринадницы можно мыть в посудомоечной машине. Используйте низкий температурный режим посудомоечной машины в целях экономии электроэнергии и защиты окружающей среды.

Меры предосторожности

1. Если Вы помещаете горячие продукты в Маринадницу, дайте им остыть, прежде чем закрывать герметичной крышкой.
2. Силиконовый уплотнитель не снимается с крышки.
3. Чтобы не нанести вред здоровью, не используйте маринад повторно для приготовления нового маринада или соуса. Если Вы хотите придать маринаду дополнительный вкус, подготовьте новую партию или отложите немного для последующего использования (до маринования мяса).

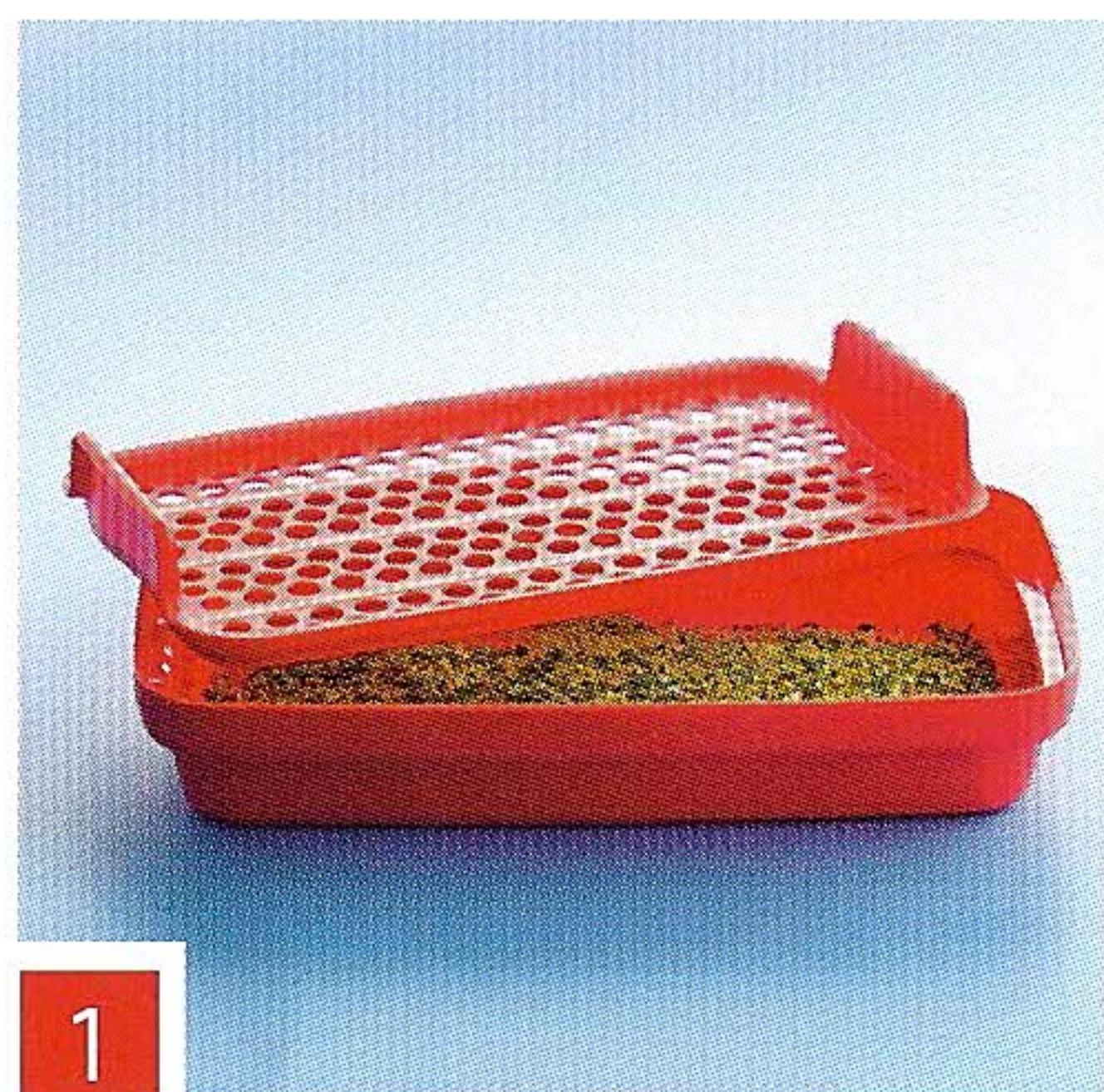
Гарантия

Компания предоставляет гарантию на изделие Turregate, в которой предусматривает замену изделия в течение 30 лет в том случае, если при правильном использовании изделия в домашних условиях были выявлены фабричные дефекты изготовления или материала.



Общие инструкции по панировке

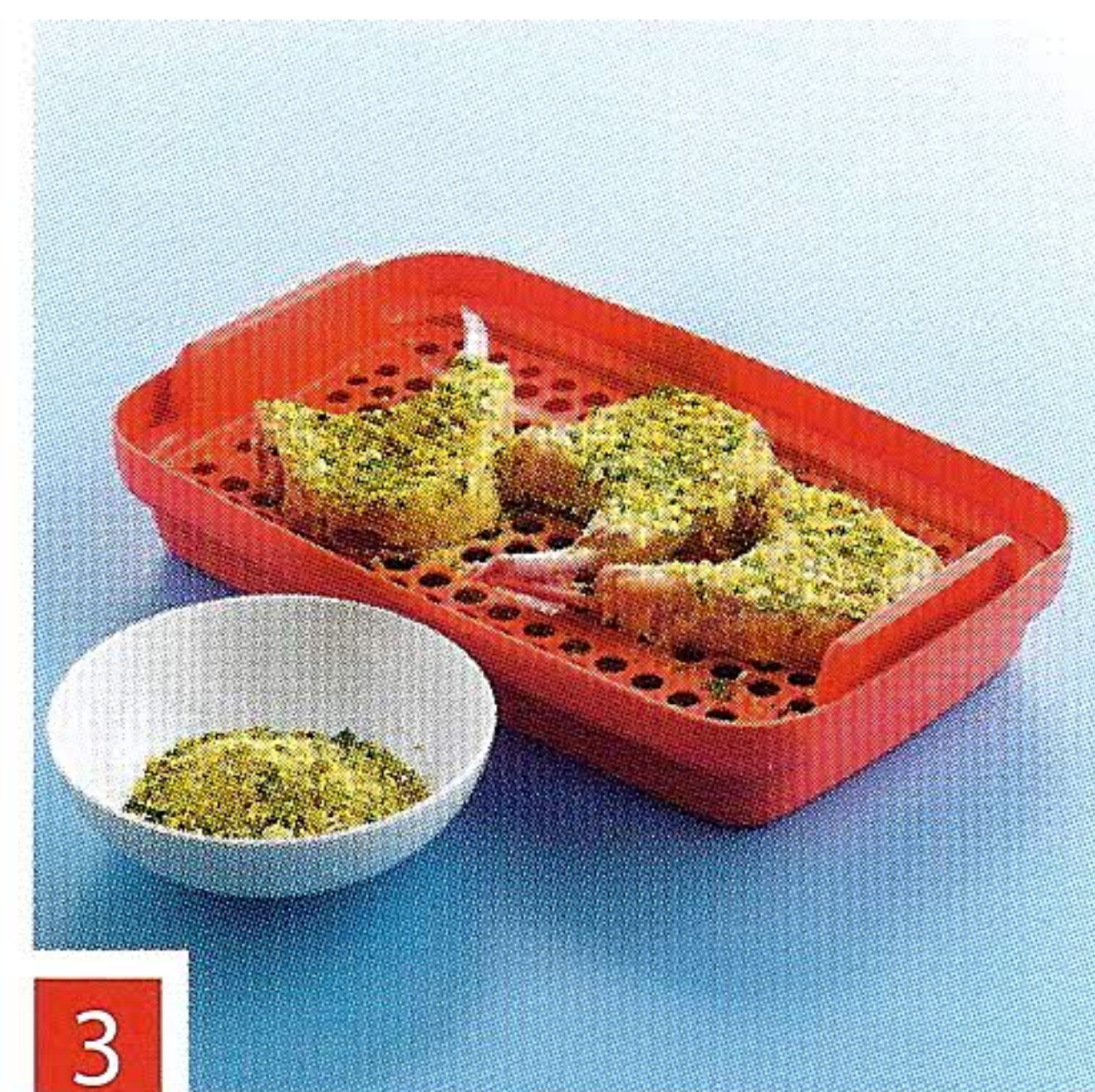
Насыпьте половину панировочных сухарей ровным слоем в основание, затем вставьте решетку.



Смажьте продукты с обеих сторон или окуните в яичную смесь и равномерно разложите на решетке.



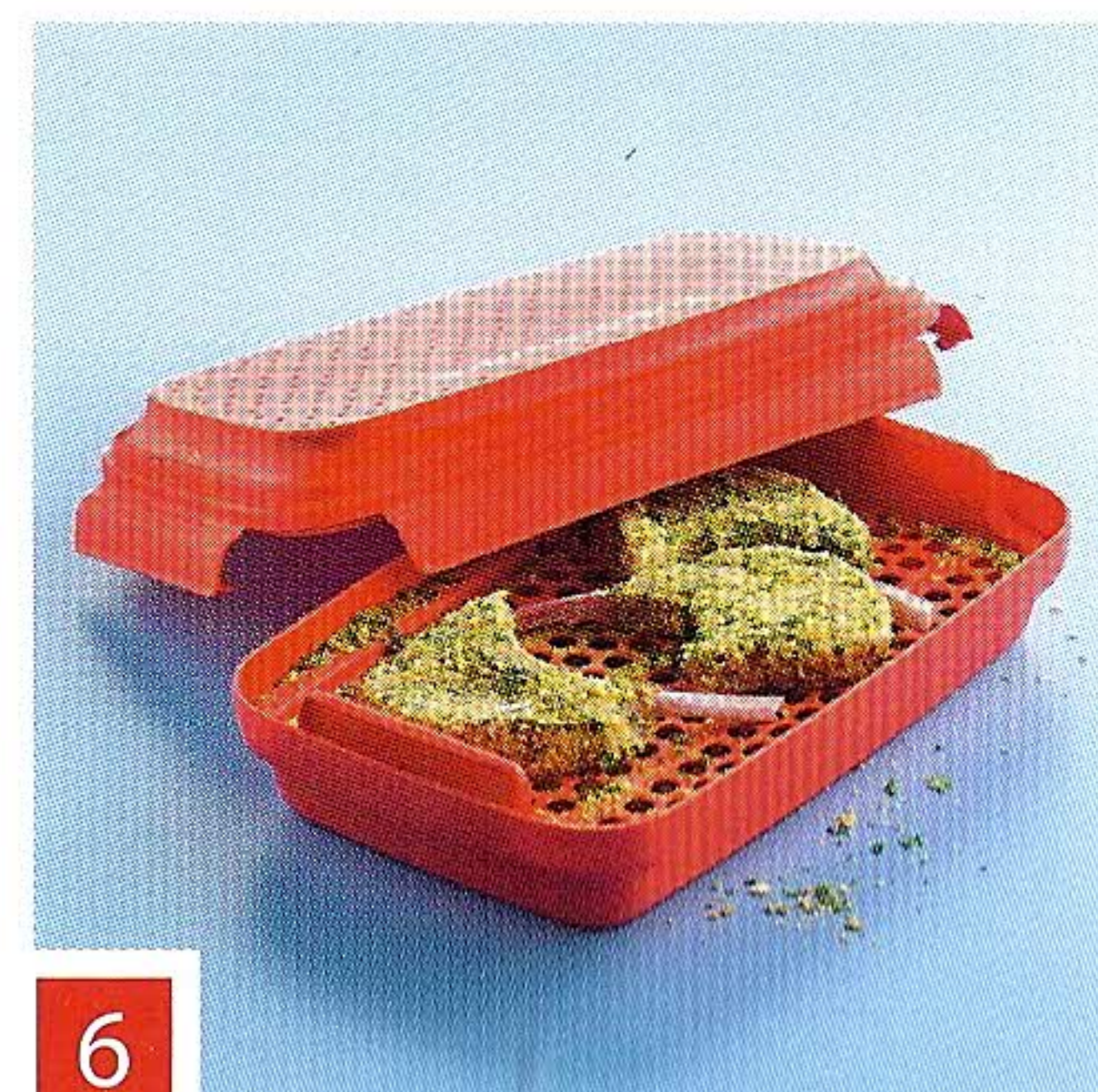
Посыпьте оставшимися панировочными сухарями верхнюю часть продуктов, накройте крышкой и закройте герметично – сначала защелкните короткие ручки с обоих концов, затем – длинные ручки.



Потрясите, переворачивая Маринадницу вверх дном и раскачивая из стороны в сторону.



Старайтесь удерживать Маринадницу в горизонтальном положении.



Откройте Маринадницу – продукты равномерно покрылись панировкой.

4)

Общие инструкции по маринованию



Уберите вставку-решетку. Разместите продукты или шампуры внутри основания.



Залейте маринадом.



Закройте герметичной крышкой – сначала защелкните короткие ручки с обоих концов, затем – длинные ручки.

Дайте постоять в холодильнике. Переворачивайте каждые 10 минут. Откройте и дайте стечь маринаду с продуктов.

5)

Панированные бараньи отбивные

Время подготовки: 10 мин.

Время приготовления: 25 мин.

Ингредиенты на 4 порции

30 мл дижонской горчицы
6 отбивных среднего размера
из мяса молодого барашка
60 г крекеров
5 веточек петрушки
2 зубчика чеснока
5 листьев базилика
30 мл оливкового масла
для жарки
соль и перец по вкусу



Измельчитель «Турбо» (300 мл)

1. Предварительно разогрейте духовой шкаф до 150° С.
2. Смажьте мясо барашка дижонской горчицей с обеих сторон с помощью **силиконовой кисточки**.
3. Поместите бараньи отбивные на решетку **Маринадницы** и отложите.
4. Измельчите крекеры для панировки с помощью **измельчителя «Турбо» (300 мл)** и поместите панировку в **супер «Хит-парад» (2 л)**.
5. Смешайте и нарубите петрушку, базилик, чеснок, соль и перец с помощью измельчителя «Турбо» (300 мл).
6. Добавьте в панировку смесь из трав и тщательно перемешайте.
7. Высыпьте половину панировочной смеси в основание **Маринадницы**, вставьте решетку с мясом и сверху посыпьте оставшейся панировочной смесью.
8. Герметично закройте **Маринадницу** и потрясите ее, переворачивая вверх дном и раскачивая из стороны в сторону 6–8 раз.
9. Нагрейте оливковое масло в **сковороде «От шефа™» (24 см)** на среднем огне.
10. Поместите панированные бараньи отбивные на сковороду и обжаривайте в течение приблизительно 5 минут с каждой стороны.



Креветки в кокосовой стружке во фритюре

Время подготовки: 25 мин.

Время приготовления: 20 мин.

Ингредиенты на 6 порций

400 г тигровых креветок

30 мл лимонного сока

50 г муки

2 яйца

15 мл молока

100 г сушеных кокосов

60 г панировочных сухарей

растительное масло
для фритюра

соль и перец по вкусу

1. Очистите креветки, промойте в проточной холодной воде, просушите (дайте воде стечь) и поместите в **замесочное блюдо (3 л)**.
2. Добавьте сок лимона в креветки и поставьте их в холодильник.
3. Смешайте требуемое количество кокосовой стружки и панировочных сухарей.
4. В **измельчителе «Турбо-микс» (600 мл)** при помощи насадки с лопастями взбейте 2 яйца до получения однородной массы, влейте молоко и продолжайте перемешивать.
5. Насыпьте половину муки в основание **Маринадницы**, добавьте соль и белый перец.
6. Поместите просушенные креветки на решетку, посыпьте оставшейся частью муки, герметично закройте крышку и потрясите, переворачивая посуду вверх дном и раскачивая из стороны в сторону.
7. Из «Турбо-микса» со смесью яиц и молока выньте насадку с лопастями, аккуратно окунайте в него креветки с помощью **щипцов «Диско»**, а затем вновь кладите креветки на решетку.
8. Удалите муку из **Маринадницы**, вместо нее насыпьте в основание половину смеси кокосовой стружки и панировочных сухарей.
9. Герметично закройте и потрясите, переворачивая посуду вверх дном и раскачивая из стороны в сторону 6–8 раз.
10. Откройте **Маринадницу** и сделайте то же самое, используя оставшуюся панировочную смесь.
11. Обжаривайте в **сковороде ВОК «От шефа™»** во фритюре из растительного масла (160°C) до тех пор, пока креветки не всплывут и не станут золотисто-коричневыми.
12. Просушите на бумажном полотенце.



Сковорода ВОК «От шефа™» (30 см)

8)



9

Запеченные куриные грудки в панировке

Время подготовки: 10 мин.
Время приготовления: 30–35 мин.
Ингредиенты на 3-4 порции

3 целые куриные грудки
30 г размягченного сливочного
масла или 30 г майонеза
50 г кукурузных хлопьев
50 г тертого сыра пармезан
30 г сушеного репчатого лука
2 г перца

1. Предварительно разогрейте духовой шкаф до 180° С.
2. Удалите кожу с грудок и нарежьте их на половинки, затем отбейте мясо **молотком «От шефа™»** для отбивания мяса.
3. Смажьте каждую сторону грудки сливочным маслом, используя **силиконовую кисточку**, положите на решетку **Маринадницы** и оставьте в сторону (масло можно заменить майонезом).
4. Сделайте панировку из кукурузных хлопьев с помощью **измельчителя «Турбо» (300 мл)** двумя партиями и поместите ее в **большой «Хит парад» (600 мл)**.
5. Смешайте панировку с тертым сыром пармезан и сушеным луком, тщательно перемешайте.
6. Высыпьте половину смеси из кукурузных хлопьев в основание **Маринадницы**, вставьте решетку с мясом и посыпьте куриные грудки оставшейся панировкой.
7. Герметично закройте и потрясите, переворачивая посуду вверх дном и раскачивая из стороны в сторону 6–8 раз.
8. Поместите куриные грудки в **кастрюлю «УльтраПро™» (2 л)**. Накройте крышкой и запекайте при температуре 180° С в течение 30–35 минут или до полной готовности.



Кастрюля «УльтраПро™» (2 л)



Обжаренные панированные цукини

Время подготовки: 30 мин.
Время приготовления: 30–35 мин.

*Ингредиенты на 5 порций
(в качестве гарнира)*

3 свежих цукини (700 г)

растительное масло
для обжаривания

Льезон:

3 яйца

15 мл молока

Панировка:

58 г муки

50 г крекеров, измельченных
для панировки

50 г измельченных фисташек

50 г миндальной муки

8 г молотого черного перца

15 г чесночного порошка

10 г соли

8 г измельченного сушеного орегано

8 г измельченного сушеного базилика

Совет:

К блюду отлично подойдут
сливочный соус или соус сальса.



Сковорода «От шефа™» (24 см)

1. Помойте и нарежьте цукини на ломтики толщиной 1 см.
2. Смешайте яйца с молоком в емкости для смешивания (2 л).
3. Наполните сковороду «От шефа™» (24 см) растительным маслом примерно на 1 см и разогрейте до 180°С. Используйте любое растительное масло за исключением оливкового. Масло будет готово, когда брошенная в сковородку щепотка муки начнет шипеть и пузыриться.
4. Пока сковорода нагревается, смешайте все ингредиенты для панировки в большом «Хит-параде» (600 мл).
5. Насыпьте четверть панировочной смеси в основание Маринадницы и вставьте решетку. Обмакните каждый кусочек цукини в льезон так, чтобы полностью покрыть его, затем поместите на решетку. Посыпьте сверху еще одной четвертью панировочной смеси.
7. Герметично закройте Маринадницу и потрясите ее, переворачивая вверх дном и раскачивая из стороны в сторону до тех пор, пока не появится ощущение, что панировка больше не движется внутри. Откройте и повторите. Заново обмакните каждый кусок цукини в льезон и снова поместите на решетку.
8. Высыпьте половину оставшейся панировочной смеси в основание, вставьте решетку и посыпьте оставшуюся часть сверху. Еще раз герметично закройте и потрясите.
9. Выложите цукини в сковороду.
10. Переворачивайте во время приготовления.
11. Цукини будут готовы, когда обе стороны приобретут золотисто-коричневый оттенок. Просушите на тарелке с бумажным полотенцем.



Фрикадельки по-итальянски

Время подготовки: 30 мин.

Время приготовления: 30–35 мин.

Ингредиенты на 15 фрикаделек

250 г отварного картофеля,
очищенного и нарезанного

3 зубчика чеснока

5 веточек петрушки

60 г тертого сыра пармезан

1 яйцо

300 г рубленой говядины

соль

Панировка:

100 г муки

1 взбитое яйцо

100 г крекеров, измельченных
для панировки

30 мл оливкового масла для жарки

Совет:

Для идеального результата убедитесь,
что ингредиенты, особенно мясо
и картофельное пюре, охлаждены.
Фрикадельки будут тверже,
что поможет держать форму.

Подавайте с томатным соусом.



Комбайн «От шефа» (1,5 л)

1. С помощью комбайна «От шефа» (1,5 л) измельчите картофель, зубчики чеснока, петрушку, пармезан, яйцо и соль до консистенции пюре.
2. Выньте насадку с лезвиями, добавьте рубленое мясо и хорошо размешайте ложкой для смешивания «Диско».
3. Смажьте растительным маслом внутреннюю часть формы «Нигири» и сформируйте фрикадельки.
4. Высыпьте половину муки в основание Маринадницы.
5. Поместите 15 фрикаделек на решетку так, чтобы они не соприкасались – 3 партии в форме «Нигири» – это максимальный объем, который может поместиться в Маринаднице.
6. Посыпьте фрикадельки оставшейся мукой.
7. Герметично закройте Маринадницу и потрясите ее, переворачивая вверх дном и раскачивая из стороны в сторону. Продолжайте трясти некоторое время для полного и равномерного панирования.
9. Откройте Маринадницу и удалите оставшуюся муку.
10. С помощью щипцов «Диско» обмакните каждую фрикадельку во взбитом яйце и снова положите на решетку.
11. Высыпьте 50 г панировки из измельченных крекеров в основание Маринадницы, вставьте решетку с фрикадельками и сверху высыпьте оставшиеся 50 г панировки.
12. Закройте крышку и потрясите, переворачивая посуду вверх дном и раскачивая из стороны в сторону.
13. Налейте на сковороду «От шефа™» (24 см) 30 мл растительного масла и выложите фрикадельки.
14. Обжаривайте до появления золотисто-коричневого оттенка.



Шницель

Время подготовки: 15 мин.

Время приготовления: 10 мин.

Ингредиенты на 2 порции

15 мл молока

2 эскалопа из телятины (325 г)

35 г муки

1 взбитое яйцо

50 г панировочных сухарей
(мелко нарубленных)

соль и перец

1. Отбейте мясо молотком «От шефа™» для отбивания мяса.
2. Высыпьте половину муки в основание Маринадницы. Добавьте соль и перец.
3. Вставьте решетку и положите на нее мясо.
4. Посыпьте сверху оставшейся мукой, герметично закройте Маринадницу и потрясите ее, переворачивая вверх дном и раскачивая из стороны в сторону 5–6 раз.
5. С помощью щипцов «Диско» обмакните мясо в смесь яйца с молоком.
6. Удалите муку из Маринадницы, взамен поместите туда половину панировки.
7. Поместите мясо, посыпанное мукой, на решетку, посыпьте оставшейся панировкой, герметично закройте и снова потрясите.
8. Обжаривайте до появления золотисто-коричневого оттенка.



Сковорода «От шефа™» (28 см)



Маринады

приготовление шашлыка

Время подготовки: 20 мин.

Время приготовления: 20 мин.

Ингредиенты на 8 шампуров

Из курицы

500 г куриных грудок, нарезанных на куски

8 сушеных абрикосов (кураги)

8 свежих инжиров

1 луковица, нарезанная кольцами

Маринад:

125 мл белого сухого вина

40 г пасты «Тандури»

30 мл оливкового масла

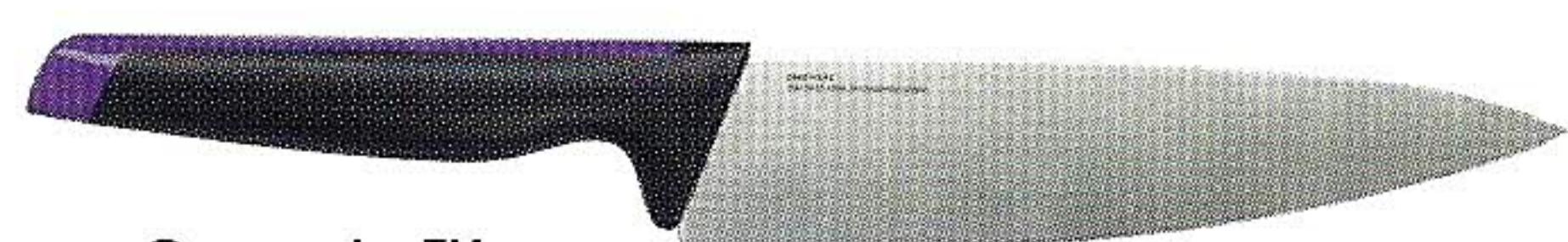
сок 1 лимона

Из молодой баранины или свинины

500 г мяса, нарезанного на куски

1 красный перец без семечек

1 цукини, нарезанный ломтиками толщиной 1 см



Нож «От шефа™»
Universal с чехлом



1. Чередуйте продукты на 8 шампурах и уложите их в основание **Маринадницы**.
2. Залейте маринад, герметично закройте и дайте постоять в течение 30 минут в холодильнике, переворачивая **Маринадницу** каждые 10 минут. Жарьте на гриле или запекайте в **кастрюле «УльтраПро™» (2 л)** в течение 10 минут с каждой стороны в предварительно разогретой духовке при 210°С.

Из говядины

500 г мяса, нарезанного на куски

8 грибов

8 помидоров черри

Маринад:

50 мл охлажденного сахарного сиропа

50 мл меда

50 мл бальзамического уксуса

30 мл соуса «Якитори»

2 измельченных зубчика чеснока

сок 1 апельсина

10 г соли

Маринад:

2 сырые измельченные моркови

1 измельченный зубчик чеснока

2 головки репчатого лука

2 очищенных томата

8 г тимьяна

8 г орегано

3 г перца

10 г соли



Маринады

приготовление шашлыка

Время подготовки: 20 мин.
Время приготовления: 10–30 мин.
Ингредиенты на 8 шампуров

Из рыбы

600 г свежего лосося
1 красная луковица, нарезанная кольцами
1 зеленый болгарский перец без семечек

Маринад:

60 г томатной пасты
сок 1 лимона
100 мл белого сухого вина
8 г тимьяна
50 мл оливкового масла
3 г перца

Жарьте или запекайте по 10 минут
с каждой стороны

Из овощей

8 небольших белых грибов
1 кабачок цуккини, нарезанный
ломтиками
8 помидоров черри
8 небольших молодых луковиц
1 красный болгарский перец,
нарезанный кольцами



Нож для овощей
Universal с чехлом

1. Чередуйте продукты на 8 шампурах и уложите в основание **Маринадницы**.
2. Залейте маринад, герметично закройте и дайте постоять в течение 30 минут в холодильнике, переворачивая **Маринадницу** каждые 10 минут. Запекайте на **противне «УльтраПро™»** в течение указанного времени с каждой стороны в предварительно разогретой духовке при 210°C.

Из фруктов

2 киви, очищенных и нарезанных
на 4 части
2 персика, очищенных и нарезанных
на куски
2 абрикоса
16 ягод клубники

Маринад:

10 измельченных листиков мяты
30 мл сахарного сиропа
30 мл вишневого сиропа
Жарьте или запекайте по 5 минут
с каждой стороны

Маринад:

70 г острой дижонской горчицы
70 г жидкого меда
50 г тертого сыра пармезан
сок 1 лайма
25 мл белого сухого вина
соль, перец по вкусу
Жарьте или запекайте по 15 минут
с каждой стороны



Маринады

Обжаренная куриная грудка

Подготовка: 10 мин.

Приготовление: 15 мин.

Ингредиенты на 4 порции

500 г куриных грудок, нарезанных на куски

Маринад:

30 г семян кунжута

50 г оливкового масла

15 г куркумы

15 г порошка тмина

50 мл соевого соуса

50 мл лимонного сока

соль, перец по вкусу

Поместите курицу в основание **Маринадницы**. Залейте маринад, герметично закройте и дайте постоять в течение 30 минут в холодильнике, переворачивая **Маринадницу** каждые 10 минут. Обжаривайте, помешивая, в течение 15 минут.

Севиче из рыбы

Подготовка: 10 мин.

Без выпекания

Ингредиенты на 4 порции

500 г трески, нарезанной тонкими ломтиками

200 г свежего лосося, нарезанного тонкими ломтиками

4 помидора без кожицы и семян, мелко нарезанных.

1 красная луковица, нарезанная кольцами или полукольцами

1 небольшой острый красный перец

100 мл сока лайма

соль, перец по вкусу

Высыпьте все ингредиенты в **Маринадницу**. Закройте и дайте постоять в холодильнике в течение 2 часов. Лимонный сок доведет рыбу до готовности.



Нож для филе Universal с чехлом

250 г ягод клубники, нарезанных ломтиками

500 г абрикосов, нарезанных ломтиками

125 г сахара

Маринад:

20 г свежего тертого имбиря

100 мл ананасового сока

5 мл ванильного экстракта

Фруктовый салат

Подготовка: 10 мин.

Без выпекания

Ингредиенты на 4 порции

Выложите фрукты на дно **Маринадницы**. Залейте маринадом, закройте крышкой и поместите на 1 час в холодильник, переворачивая ее каждые 10 минут. Рекомендуем подавать с ванильным мороженым.

