

FusionMaster

Мясорубка



Tupperware®

Описание

Инновационное изделие – мясорубка FusionMaster от Tupperware позволяет приготовить фарш из мяса, рыбы, а также сделать домашние сосиски и не только. Мясорубка FusionMaster – это отличное решение для приготовления фарша из свежих продуктов для Вас и Вашей семьи. Мясорубка FusionMaster незаменима для людей, заботящихся о себе и своём здоровье, выбирающих правильное и сбалансированное питание.



- Устойчивое крепление к рабочей поверхности за счёт основания с вакуумной присоской
- Качественное измельчение благодаря наличию двух решёток
- Простая система сборки: 1 способ сборки корпуса с основанием

- Наглядные пиктограммы помогают правильно выполнить сборку и разборку
- Одностороннее крепление ножа к шнеку
- Компактность: все элементы можно хранить вместе, полость пресса используется для хранения маленьких деталей (решётки, насадки для сосисок)

Размеры в собранном виде: 24,3 см x 13,13 см x 26,6 см



Пресс с крышкой
Для проталкивания ингредиентов, а также для хранения мелких деталей.

Корпус
Большое отверстие для удобного наполнения.

Ручка
Короткая ручка позволит Вам установить мясорубку на любой поверхности, нет необходимости устанавливать изделие на краю стола.

Основание с вакуумной присоской
Обеспечивает надёжное и устойчивое крепление к столешнице. В отличие от трубки не оставляет следов на поверхности стола.

Основание
Закручивающийся механизм обеспечивает устойчивое положение на рабочей поверхности, а также надёжное крепление с корпусом

Шнек
Металлический наконечник с одной стороны и зубчатый профиль на противоположном конце обеспечивают высокую точность приёма и измельчения продуктов.

Нож
Зафиксируйте нож плоской стороной наружу. Чтобы убедиться в надёжности крепления, проверьте, что металлический наконечник шнека выступает за кромку ножа.

Винтовое кольцо
3 петли для удобства завинчивания.

Насадка для сосисок
Насадка для приготовления сосисок или начинки (диаметр 1,4 см).

Решётка для мелкой рубки
Диаметр отверстий 0,44 см.

Решётка для средней рубки
Диаметр отверстий 0,8 см.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Лезвия ножа очень острые. Соблюдайте осторожность. Храните мясорубку FusionMaster и ножи в местах, недоступных для детей. Не используйте мясорубку FusionMaster для колки льда, чтобы не повредить лезвия.

Пюре из цветной капусты

Ингредиенты на 4 порции

Время приготовления: 5 минут

- 500 г цветной капусты, сваренной до полуготовности и охлаждённой
- 30 г сыра с плесенью
- 5 г лукового порошка
- 30 мл майонеза
- 30 мл сливочного сыра
- Соль по вкусу
- Паприка по вкусу

Способ приготовления

1 В мясорубке FusionMaster с решёткой для мелкой рубки приготовьте пюре из охлаждённых соцветий цветной капусты и сыра с плесенью.

2 Добавьте остальные ингредиенты, посыпьте паприкой. Подавайте с гренками из багета.

Хумус «ЗА ПЯТЬ МИНУТ»

Ингредиенты на 5 порций

Время приготовления: 10 минут

- 400 г консервированного горошка (без жидкости)
- 20 г молотого кумина
- 1 лимон
- 2 зубчика чеснока
- 125 г натурального йогурта

Способ приготовления

- 1 Измельчите консервированный горошек в **мясорубке FusionMaster с решёткой для мелкой рубки**.
- 2 Смешайте измельчённый горошек с чесноком и прокрутите в мясорубке ещё раз.
- 3 Добавьте остальные ингредиенты, смешайте и подавайте к столу.

Фрикадельки из баранины по-гречески

Ингредиенты на 4 порции

Время приготовления: 20 минут

Время жарки: 20 минут

- 1 луковица
- 600 г филе баранины
- 1 зубчик измельченного чеснока
- 1/2 пучка свежей мяты
- 15 мл оливкового масла
- 2 взбитых яйца
- 50 г муки
- растительное масло для жарки
- соль, перец по вкусу

Способ приготовления

1 Нарежьте луковицу средней величины и баранину кубиками.

Добавьте листья свежей мяты и перемешайте с кубиками мяса и лука.

2 Измельчите смесь в **мясорубке FusionMaster с решёткой для мелкой рубки**.

3 Добавьте измельченный чеснок, оливковое масло, взбитые яйца и перец. Хорошо перемешайте и сформируйте 16 фрикаделек одинакового размера.

4 Выложите фрикадельки на **разделочную доску**, просейте муку с помощью **сита** и обваляйте в ней фрикадельки.

5 Обжарьте фрикадельки в **сковороде «От шефа™» (24 см)**. Подавайте с нарезанными помидорами и листьями мяты.



Лахмаджун по-турецки

Ингредиенты на 8 порций

Время приготовления: 25 минут

Время выпекания: 10-12 минут при температуре 210 °С

Для теста:

- 325 г муки для выпечки
- 240 мл полужирного молока
- 10 г соли
- 25 мл уксуса
- 1 яйцо

Мясная начинка:

- 300 г филе баранины
- 2 помидора среднего размера (150 г)
- 1 большая луковица или 2 средние луковицы (150 г)
- 1/2 пучка петрушки (без стеблей)
- 6 г паприки
- 20 г чёрного свежемолотого перца
- 100 г томатной пасты
- 20 г соли
- 30 мл растительного масла

Способ приготовления

- 1** Положите в **замесочное блюдо (3 л)** все ингредиенты для приготовления теста. Замешивайте тесто в течение 5 минут до получения мягкой эластичной массы. Разделите тесто на 8 небольших шариков, положите на **разделочную доску** и отложите в сторону.
- 2** Разогрейте духовой шкаф без решётки до 210 °С. Положите **силиконовый коврик** на решётку.
- 3** Нарежьте баранину на маленькие кусочки одинакового размера. Помойте и высушите помидоры. Нарежьте дольками. Лук разрежьте на 8 частей одинакового размера. Отделите стебли от петрушки, листья промойте и высушите. Смешайте все ингредиенты в замесочном блюде (3 л).
- 4** Пропустите смесь через **мясорубку FusionMaster с решёткой для мелкой рубки**. Отставьте.
- 5** Посыпьте мукой **подложку** и, используя **скалку**, раскатайте шарики в лепёшки. Тесто должно быть очень тонким, не более 2 мм в толщину.
- 6** Используя **силиконовую кисточку «Совершенство»**, распределите томатную пасту на каждую лепёшку. Уложите лахмаджуны на **силиконовый коврик** и выпекайте в течение 10-12 минут.



Бифштекс по-татарски



Ингредиенты на 4 порции

Время приготовления: 15 минут

- 50 г корнишонов
- 50 г каперсов
- 50 г свежего лука-шалота
- 1 ст. л. свежей петрушки
- 600 г филе говядины
- 3 яичных желтка
- 7 капель соуса Табаско
- 1,5 ч. л. соуса Вустер
- 25 г кетчупа
- 25 г майонеза
- 10 г горчицы
- 1 ч. л. лимонного сока
- соль, перец по вкусу

Способ приготовления

1 Мелко нарежьте корнишоны, каперсы, лук-шалот и петрушку в **измельчителе «Турбо» (300 мл)**. Нарежьте говядину на средние кубики одина-нового размера, затем пропустите через **мясорубку FusionMaster с решёткой для мелкой рубки**.

2 Положите все ингредиенты в **замесочное блюдо (3 л)**. Приправьте солью и перцем.

3 Тщательно смешайте ингредиенты до однородной массы и придайте ей круглую форму. Подавайте с зелёным салатом и картофелем фри.

Примечания: Не следует доедать остатки в сыром виде. Если же после приготовления не прошло более двух дней, сформируйте из массы котлетки, прожарьте до готовности и используйте для гамбургеров. Для этого блюда подходит только самое свежее филе говядины, т.к. другие части туши получаются очень жёсткими.

Ингредиенты на 4 порции

Время приготовления: 20 минут

Время приготовления в кипящей воде: 8 минут; время жарки: 8-10 минут

- 400 г свинины, лопаточная часть
- 150 г свиной грудинки
- 200 г маложирной говядины
- 100 г бекона
- 150 г сыра Эмменталь
- 50 мл воды
- оболочка для формирования колбасок

Приправы:

- 1-2 зубчика чеснока
- 25 г жареного лука
- перец, соль, майоран, тмин по вкусу

Способ приготовления

1 Нарезьте мясо и сыр на равные части и пропустите дважды через **мясорубку FusionMaster с решёткой для средней рубки**. Затем добавьте приправы и снова пропустите смесь через мясорубку с решёткой для мелкой рубки.

2 Установите **насадку для сосисок** в винтовое кольцо. Зафиксируйте оболочку на насадке для сосисок и аккуратно наполните фаршем.

3 Варите сосиски в **ковше «От шефа™» (2,8 л)** на медленном огне (около 80 °С – вода не должна кипеть) в течение 10 минут, затем обжарьте в масле на разогретой сковородке.

Колбаски с сыром



Пикантные куриные колбаски

Ингредиенты на 4 порции

Время приготовления: 25 минут
Время варки: 10-12 минут

- 750 г куриного мяса с кожей
- 40 г молотого тмина
- 20 г измельчённого чеснока
- 15 г красных перечных хлопьев
- 10 г соли
- 3 г чёрного молотого перца
- 3 зубчика свежего мелко порубленного чеснока
- 1 пучок свежей мелко нарезанной кинзы
- 1 перец халапеньо среднего размера, мелко нарезанный, очищенный от семян
- 50 мл холодного сухого красного вина
- 15 мл растительного масла для обжаривания
- оболочки для формирования колбасок

Способ приготовления

- 1 Разрежьте мясо цыпленка на равные части среднего размера, затем пропустите через **мясорубку FusionMaster с решёткой для средней рубки**. Добавьте вино, специи и травы в получившийся фарш.
- 2 Пропустите фарш через мясорубку повторно, на этот раз используйте **решётку для мелкой рубки**. Зафиксируйте оболочку на **насадке для сосисок** и аккуратно наполните фаршем.
- 3 Положите колбаски в холодильник на час, затем обжарьте в масле на сковороде.

Рыбный террин

Ингредиенты на 4 порции

Время приготовления: 12 минут при мощности 800 Вт

- 250 г белой рыбы
- 10 г соли (мелкой морской)
- 2 ст. л. порошка куркумы
- 4 яичных белка
- 30 г кукурузного крахмала, разбавленного в 25 мл полужирного молока
- 30 г петрушки (мелко нарезанной)
- 30 г вяленых помидоров

Для подачи к столу:

- 200 г зрелых помидоров, очищенных от кожуры и семян

Способ приготовления

1 Пропустите рыбу через **мясорубку FusionMaster с решёткой для мелкой рубки**.

Добавьте остальные ингредиенты кроме вяленых помидоров и петрушки и перемешайте.

2 Влейте треть смеси в **колотницу «УльтраПро™» (500 мл)**, сверху уложите вяленые помидоры, затем добавьте вторую треть смеси. Посыпьте петрушкой и только после этого равномерно распределите последнюю часть рыбного фарша.

3 Накройте колотницу «УльтраПро™» (500 мл) с террином крышкой и готовьте в микроволновой печи в течение 12 минут при мощности 800 Вт. Достаньте блюдо из формы и подавайте с пюре из свежих помидоров, приготовленным с помощью мясорубки FusionMaster.



Биточки с копчёным лососем

Ингредиенты

на 4 порции

Время приготовления: 20 минут

Время настаивания: 30 минут

- 360 г копчёного лосося
(4 больших ломтика по 90 г каждый)
- 200 г варёных креветок
- 200 г варёной трески
- 50 мл майонеза
- 30 г кетчупа
- 3 г паприки
- 2 мл соуса Вустер
- 25 мл лимонного сока
- чёрный молотый перец по вкусу

Для сервировки:

- 250 г нарезанных на ломтики шампиньонов
- 4 дольки лимона

Способ приготовления

1 Для приготовления соуса смешайте в **измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл)** майонез, кетчуп, паприку, соус Вустер, лимонный сок и чёрный перец.

2 Очистите креветки от панциря и удалите прожилки. Разделите мясо трески на маленькие кусочки одинакового размера. Измельчите рыбу и морепродукты в **мясорубке FusionMaster с решёткой для мелкой рубки**. Влейте соус и тщательно перемешайте.

3 На ломтик копчёного лосося равномерно распределите креветочную смесь. Аккуратно заверните ломтик лосося до получения полноценного биточка, повторите 4 раза, пока не используете всю рыбу и начинку.

4 Положите биточки в холодильник на полчаса, накрыв крышкой. Украсьте блюдо дольками лимона и ломтиками шампиньонов.



Ингредиенты на 4 порции

Время приготовления: 20 минут

Время обработки в печи: 15 минут

- 400 г филе лосося, очищенного от кожицы и костей
- 40 г сметаны
- 1 взбитое яйцо
- 16 трубочек каннеллони
- 200 мл томатного соуса для пасты
- 100 мл овощного бульона
- 40 г свежих мелко нарезанных листьев базилика
- Соль и белый перец по вкусу

Способ приготовления

1 Очистите филе лосося от кожицы и костей, нарежьте кубиками одинакового размера

2 Измельчите в **мясорубке FusionMaster с решёткой для мелкой рубки**. Приправьте солью и белым перцем. Смешайте с листьями базилика, взбитым яйцом и сметаной.

3 Начините трубочки каннеллони начинкой из лосося при помощи мясорубки FusionMaster используйте решётку для мелкой рубки и **насадку для сосисок**, закреплённую на винтовом кольце). Поместите в основание **кастрюли «УльтраПро™» (2 л)**. Смешайте томатный соус для пасты с овощным бульоном. Полейте каннеллони полученной смесью.

4 Накройте крышкой и готовьте в микроволновой печи в течение 15 минут при мощности 800 Вт до тех пор, пока тесто не станет мягким.

5 Подавайте порциями по 4 каннеллони, полив томатным соусом. Украсьте листьями базилика.

Трубочки из теста с начинкой из лосося и листьями базилика под томатным соусом



Вегетарианские гамбургеры



Ингредиенты для приготовления 6 гамбургеров

Время подготовки: 30 минут

Время приготовления: 15 минут

на киноа и 5 минут на гамбургеры

- 95 г промытой крупы киноа
- 240 мл воды
- сок 1/2 лимона
- 1/2 ч. л. свежемолотого чёрного перца
- 1/2 ч. л. гранулированного чеснока
- 1/2 ч. л. молотого тмина
- 1/2 ч. л. порошка чили
- 1 ч. л. соли
- 1 ст. л. свежего мелко нарубленного кориандра
- 50 г панировочных сухарей
- 420 г консервированной белой фасоли, промытой и высушенной
- 1 яйцо, взбитое с 15 мл полужирного молока и смешанное с 50 мл панировочных сухарей
- 25 мл оливкового масла для приготовления

Для сервировки:

- листья зелёного салата, ломтики помидора и лаваш
- соль и свежемолотый чёрный перец

Способ приготовления

1 В ковше «От шефа™» (2,8 л)

вскипятите 240 мл воды. Добавьте крупу киноа, накройте крышкой и убавьте огонь. Готовьте 15-20 минут до полного впитывания воды.

Достаньте киноа из ковша и переложите на большую тарелку. Охладите (15 минут).

2 В мясорубке FusionMaster с решёткой для мелкой рубки

измельчите белую фасоль до консистенции пюре, переложите пюре в чашу среднего размера. То же самое сделайте с варёной крупой киноа.

Добавьте в смесь остальные ингредиенты.

3 Сформируйте прямоугольные крокеты на **погложке**. Возьмите крокет, обмакните во взбитое яйцо с молоком, затем в панировочные сухари.

4 Разогрейте масло в **сковороде «От шефа™» (24 см)** на среднем огне. Обжарьте крокеты до золотистого цвета по 5-8 минут с каждой стороны. Подавайте с лавашём, нарезанными помидорами и зелёным салатом.

Вегетарианский салат

Ингредиенты на 4 порции

Время приготовления: 15 минут

Время настаивания: 2 часа в холодильнике

- 500 г помидоров
- 1 огурец (300 г)
- 1 жёлтый сладкий перец
- 1 пучок листьев мяты
- 25 мл оливкового масла
- несколько капель лимонного сока
- 15 мл бальзамического уксуса
- 80 г пшённой крупы
- соль, перец по вкусу

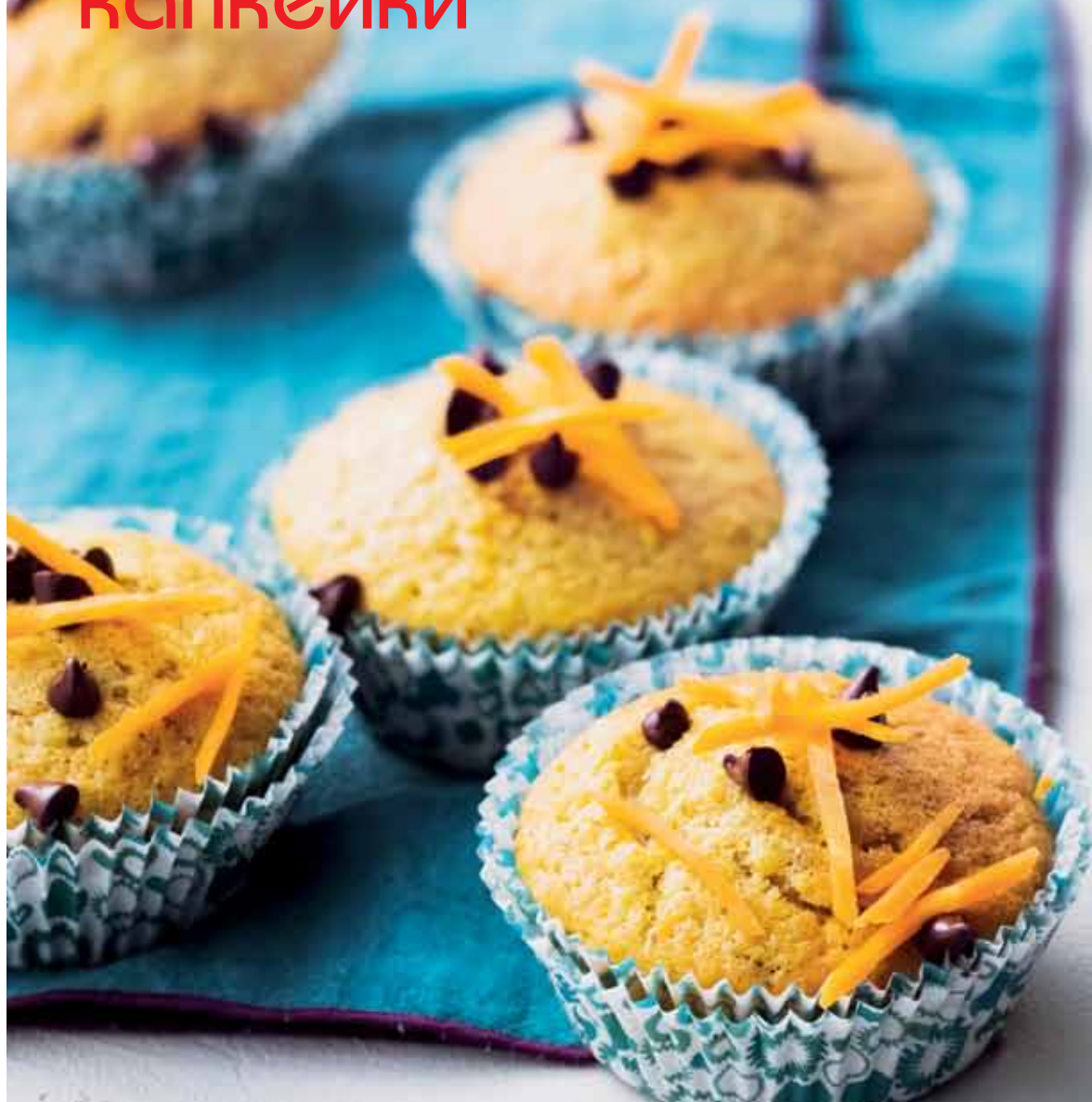
Способ приготовления

1 Помойте и высушите помидоры, огурец, сладкий перец. Нарежьте кубиками одинакового размера, очистите от семян, затем измельчите овощную смесь в мясорубке FusionMaster с решёткой для средней рубки.

2 Измельчите листья мяты в измельчителе «Турбо» (300 мл), перемешайте с овощной смесью и добавьте остальные ингредиенты.

3 Оставьте в холодильнике до размягчения и высыхания зёрен пшённой крупы. Подавайте в качестве холодного блюда.

Морковные капкейки



Ингредиенты для приготовления 12 капкейков

Время приготовления: 20 минут

Время выпекания: 25-30 минут
при температуре 180 °C

- 4 яйца
- 200 г сахарного песка
- 35 г ванильного порошка
- 200 мл растительного масла
- 250 г муки для выпечки
- 1 пакетик разрыхлителя
- 1 г соли
- 25 г корицы
- 100 г фундука
- 350 г моркови, приготовленной «аль денте» и охлажденной
- 100 г шоколадной стружки

Способ приготовления

1 Разогрейте духовой шкаф без противня. Поставьте две **силиконовые формы для капкейков** на противень. Положите в ячейки бумажные формочки для выпекания, отставьте в сторону.

2 Взбейте яйца. Медленно всыпьте сахар, продолжая взбивать до тех пор, пока смесь не загустеет и не приобретёт равномерный светлый оттенок. Затем добавьте ванильный экстракт, масло и только после этого просеянную муку, перемешанную с солью, разрыхлителем и корицей.

3 Измельчите фундук и очищенную, нарезанную кубиками морковь в **мясорубке Fusion Master с решеткой для мелкой рубки**.

4 Добавьте полученную смесь в тесто и смешайте с шоколадной стружкой. Затем равномерно распределите морковное тесто по силиконовым формам для капкейков.

5 Выпекайте в духовом шкафу в течение 25-30 минут при температуре 180°C или до готовности (при нажатии в центре тесто должно быть плотным и упругим). Не вынимайте из форм сразу, дайте настояться в течение 10 минут.



Яблочно-ореховые кранблы

Ингредиенты для приготовления 12 кранблов

Время приготовления: 20 минут

Время выпекания: 20 минут при температуре 160 °С

Начинка:

- 5-6 маленьких яблок, очищенных от сердцевин и кожуры
- 50 г коричневого сахара
- 25 г муки для выпечки
- 8 г ванильного порошка

Топпинг:

- 200 г муки для выпечки
- 100 г коричневого сахара
- 100 г несоленого сливочного масла, размягченного и нарезанного на маленькие кусочки
- 100 г фундука
- 12 бумажных формочек

Способ приготовления

- 1** Разогрейте духовой шкаф до температуры 160°C без противня. Сначала приготовьте начинку. Очистите яблоки от кожуры, сердцевин и косточек. Нарезьте на маленькие кусочки, перемешайте с остальными ингредиентами для начинки, затем измельчите в **мясорубке FusionMaster с решёткой для средней рубки**. Отложите на 10-15 минут.
- 2** Приготовьте топпинг, смешав муку с коричневым сахаром. Добавьте масло и измельчите смесь в **мясорубке FusionMaster с решёткой для средней рубки**. По консистенции полученная смесь должна быть

близка к крупным панировочным сухарям. Отложите топпинг.

- 3** Положите бумажные вставки для выпечки в **силиконовые формы для капкейков**. Поставьте формы на противень. Равномерно распределите яблочную смесь по формам, сверху уложите ореховый топпинг.
- 4** Выпекайте в течение 20 минут при температуре 160 °С до тех пор, пока топпинг не приобретёт золотистый оттенок. Достаньте готовые кранблы из духовки. Перед подачей к столу остудите в течение 10 минут.



Tupperware®

© 2013 Tupperware, all rights reserved.