

СПРАВОЧНИК ГРИЛЛЕРА



Broil King[®]
Great Barbecues Every Time





Broil King®

Great Barbecues Every Time

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---------------------------------|----|
| Перед началом работы | 5 |
| Настройки гриля..... | 7 |
| Советы и техники | 8 |
| Прямой и непрямой гриллинг..... | 8 |
| Готовим на вертеле | 10 |
| Анатомия гриля | 12 |
| Рецепты | |
| Закуски и супы | 13 |
| Сэндвичи и салаты | 19 |
| Овощи и гарниры..... | 27 |
| Мясо | 37 |
| Птица | 57 |
| Рыба и морепродукты..... | 67 |
| Маринады и соусы..... | 75 |
| Десерты | 79 |
| Аксессуары | 84 |
| Меры безопасности и уход..... | 96 |
| Указатель | 98 |







Broil King®

Great Barbecues Every Time

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

| | |
|--------------------------------------|----|
| Гриль разожжен и готов к работе..... | 6 |
| Настройки гриля | 7 |
| Прямой гриллинг..... | 8 |
| Непрямой гриллинг | 8 |
| Методы со сбором жира..... | 9 |
| Готовим на вертеле..... | 10 |
| Анатомия гриля | 12 |

ГРИЛЬ РАЗОЖЖЕН И ГОТОВ К РАБОТЕ!

Эти простые советы помогут Вам готовить безопасно самые вкусные блюда. Подробнее о чистке и уходе за грилем читайте в Руководстве пользователя или в конце этой брошюры.

Перед первым использованием гриля мы рекомендуем «прожечь» его, чтобы избавиться от лишних веществ. Снимите решетки (для приготовления блюд и нагревательные пластины Flav-R-Vave) и промойте их мыльной водой или моющим средством. Включите гриль со снятыми решетками на 10 минут, установив температуру на HIGH; крышка должна быть закрыта. Когда гриль прогорит, выключите горелки и верните решетки на место, когда гриль достаточно остынет.

- Всегда поднимайте крышку перед розжигом. Не наклоняйтесь над грилем во время розжига. Инструкции по розжигу напечатаны на панели управления или внутренней стороне шкафа каждого гриля ОМС. Если гриль не разжигается, скорее всего, это из-за недостатка искры в коллекторе. Загляните в Руководство пользователя за помощью. А вообще гриль легко разжечь спичкой или зажигалкой следующим образом:

1. Поверните ручки в положение «выкл.» и подождите 5 минут.
2. Поднесите зажженную спичку или зажигалку к специальному отверстию в нижней передней части печи и поверните правую ручку в положение HIGH. Горелка должна разжечься в течение 5 секунд.

- Всегда прогревайте гриль в положении HIGH с закрытой крышкой в течение 10 минут прежде чем приступать к готовке. Затем сбавьте огонь до нужной температуры. Потрите решетки специальной щеткой (аксессуар №64014) или смажьте их растительным маслом, чтобы продукты не прилипали.

- Всегда готовьте с закрытой крышкой. Это не только сохранит температуру равномерной, но и позволит еде готовиться быстрее, экономя топливо. Закрытая крышка также поможет придать еде копченый аромат. Однако если Вам нужно замедлить процесс приготовления блюда путем понижения температуры, Вы можете подпереть крышку специальным приспособлением.

- Большинство наших чугунных решеток можно использовать в двух положениях: заостренной стороной вверх или выемчатой стороной вверх. В основном, используется вариант заостренной стороной вверх. Сторона с впадинами предназначена для обжарки деликатных продуктов вроде рыбы и пиццы. Заостренная сторона идеально подходит для создания аппетитной «решетки» на стейках, отбивных и бургерах.



НАСТРОЙКИ ГРИЛЯ

На температуру печи влияет ветер и другие погодные условия.

Значения внизу дают общее понимание температур в солнечный день. Если это возможно, постарайтесь не готовить на ветру – делайте это в укромном, но хорошо вентилируемом месте. Никогда не пользуйтесь грилем в помещении, где может накапливаться смертельно опасный угарный газ, например, в гараже или на крытой веранде.

- Настройка HIGH доведет температуру печи примерно до 300°C-320°C где-то за 10 минут. Идеальный вариант для быстрой обжарки мяса перед понижением температуры. Никогда не готовьте блюда на HIGH слишком долго.
- Настройка MEDIUM задает температуру печи примерно 230°C при закрытой крышке. Рекомендуется для приготовления курицы, стейков, отбивных, бургеров, а также если используется непрямой грилинг.
- Настройка LOW задает температуру 150°C-180°C. Используйте ее для более крупных вырезок мяса, деликатной рыбы, а также для теста и выпечки, например, пиццы или кесадильи.
- Грили Broil King имеют линейные клапаны-регуляторы, т.е. Вы сами можете контролировать и настраивать температуру в диапазонах между LOW, MEDIUM и HIGH.

Познакомившись со своим грилем достаточно хорошо, Вы с легкостью сможете настраивать нужную температуру.



ПРЯМОЙ ГРИЛЛИНГ

Метод прямого гриллинга заключается в приготовлении блюд на решетке прямо над огнем. Мы рекомендуем использовать прямой гриллинг для большинства отдельных блюд, таких как стейки, отбивные, рыба, бургеры, кебабы и овощи или же для быстрой обжарки продуктов.

Благодаря глубокой печи Вашего газового гриля, горелка и пластины испарители располагаются дальше от решеток, что приводит к отличному регулированию тепла и снижению риска возникновения «вспышек». Одним из преимуществ этого способа является идеальный узор на мясе и овощах. Смотрите страницу 41 нашего руководства по гриллингу.

- Настроить свой гриль для этого способа очень легко. Для достижения наилучших результатов нагрейте гриль на сильном огне (HIGH), уберите все остатки пищи с решеток щетками, затем обработайте их растительным маслом, чтобы еда не прилипла.
- Маринады, соусы и специи можно использовать для создания интересных вкусных блюд. Маринады также можно использовать для смягчения более жестких вырезок и улучшения их сочности. Приготовив маринады и соусы заранее, Вы сэкономите время, которое можно будет потратить на семью и друзей, пока Ваши блюда готовятся.



НЕПРЯМОЙ ГРИЛЛИНГ

Метод непрямого гриллинга – это способ томления более крупных мясных вырезок. Как понятно из названия, еда готовится не напрямую над огнем, а с помощью горячего воздуха, циркулирующего вокруг еды. Существует два не прямых метода, оба из которых задействуют низкие температуры при закрытой крышке гриля. Один способ использует поддон для



сбора жира, второй – незажженную горелку. Во время готовки Вам не нужно поливать блюдо, так что Вы сможете расслабиться и отдохнуть.

- Литые детали гриля Broil King глубже и толще обычных газовых грилей, что обеспечивает надежное конвекционное приготовление блюд. В результате Вы получите равномерное приготовление при любой температуре.
- Помните, что время приготовления блюд зависит от погодных условий (ветра и температуры). Используйте термометр для мяса, чтобы проверять температуру и получить самое сочное и нежное мясное блюдо. Вставьте кончик термометра в центр мясной вырезки, подальше от костей и жира. Рекомендуемое время приготовления различных видов мяса смотрите на странице 41.
- Всегда давайте жареному мясу постоять минут 10-20, прежде чем переходить к разделыванию. Внутренняя температура мяса может подняться еще на 10°C, так что более крупные куски нужно прекращать готовить незадолго до того, как они достигнут конечной температуры.

МЕТОД НЕПРЯМОГО ГРИЛИНГА С ПОДДОНОМ ДЛЯ СБОРА ЖИРА

При способе приготовления с использованием поддона соки и жир будут стекать в специальный поддон и смешиваться с его содержимым. Эта смесь нагревается и испаряется, автоматически впитываясь в блюдо. Это придаст Вашему блюду аромат, которого не достичь ни одним другим способом. Попробовав этот метод один раз, Вы будете готовить курицу, индейку и вырезки мяса только так.

- Снимите нагревательную решетку и решетки для приготовления пищи.
- Поставьте поддон на испаритель Flav-R-Wave и расположите его так, чтобы он стоял четко по центру готовящегося мяса.
- Влейте воду и другие жидкости в поддон, в зависимости от того, что именно Вы готовите. Фруктовые соки, например лимонный, апельсиновый, ананасовый, клюквенный или яблочный, а также красное или белое вино придадут пище отличный аромат.
- Поставьте решетки на место.
- Нагрейте гриль на сильном огне (HIGH), затем сбавьте огонь до СРЕДНЕГО ИЛИ СРЕДНЕ-СЛАБОГО.
- Обработайте решетки растительным маслом, чтобы еда не прилипла.
- Положите курицу или мясо прямо на решетки над поддоном. Можно также воспользоваться специальной подставкой (аксессуар №62602).
- Всегда готовьте с закрытой крышкой.
- Никогда не давайте жидкости в поддоне высохнуть! Нагреваясь, жидкость будет испаряться. Проверяйте уровень жидкости и осторожно подливайте еще по мере необходимости.
- Во время приготовления жир будет капать прямо в поддон. Если жидкость в поддоне пересохла, жир накалится и воспламенится. Если это произошло, отключите горелки, откройте крышку и потушите огонь пищевой содой. Не используйте воду для тушения огня.

МЕТОД НЕПРЯМОГО ГРИЛИНГА С ПОМОЩЬЮ ОДНОЙ ГОРЕЛКИ

При желании можно поставить поддон над испарителем Flav-R-Wave под решетками с одной стороны гриля, где горелка будет отключена.

- Нагрейте гриль на сильном огне (HIGH), а затем отключите одну горелку. Смажьте решетки растительным маслом.
- Обжарьте мясо со всех сторон с помощью зажженной горелки гриля, а затем переложите его на сторону с выключенной горелкой.
- Отрегулируйте температуру до нужной Вас. Используя этот метод, мы рекомендуем готовить на среднем огне (MEDIUM).
- Этот способ отлично подходит не только для мяса, но и для более толстых стейков и отбивных, а также для куриных вырезок с костью.

BROILKINGBBQ.COM.RU



ГОТОВИМ НА ВЕРТЕЛЕ

Постоянное поворачивание мяса во время готовки помогает ему автоматически смазываться естественными соками, что приводит к непревзойденной сочности и нежности мяса. Лучше всего для такого способа приготовления подходят туго связанные куски мяса с костью или без.

- Вырезки с костью можно приготовить на вертеле, если они надежно закреплены на шампуре и могут свободно поворачиваться.
- Ребрышки можно положить на вертел «гормошкой» или воспользоваться плоской корзинкой на вертеле. Эта корзинка также отлично подходит для приготовления курицы, рыбы или креветок.
- Чтобы поместить мясо или курицу на вертел, вставьте одну вилку на вертел. Теперь вставьте его в кусок мяса по центру по всей длине. Мясо должно находиться на вертеле четко по центру. Закрепите его оставшейся вилкой и затяните ее.
- Проверьте баланс, ослабив ручку, чтобы балансер свободно поворачивался. Вставьте вертел в отверстия в корпусе гриля или над раковиной. Мясо должно вращаться самой тяжелой стороной вниз. Отрегулируйте балансер к верхней части стержня, напротив самой тяжелой стороны мяса. Затяните ручку.
- Периодически проверяйте, равномерно ли поворачивается мясо во время готовки. Отрегулируйте балансер, если это необходимо.
- Единственно точный способ определить, готово ли мясо, это использовать термометр для еды. Вставьте его в кусок мяса по центру. Термометр не должен касаться кости.

С ПОМОЩЬЮ ОСНОВНОЙ ГОРЕЛКИ

- Прежде чем зажечь гриль, необходимо снять решетки и нагревательную решетку. Если используются раздвоенные решетки, можно снять только одну, а вторую использовать для приготовления картофеля или овощей.
- Поставьте поддон для сбора жира над испарителем по центру готовящейся еды. Залейте в поддон воду или другую жидкость – сок или вино. Жир и соки будут капать с готовящегося мяса и смешиваться с жидкостью в поддоне. Эта смесь будет испаряться и пропитывать мясо.
- Поставьте вертел с надежно закрепленным на нем мясом на мотор и включите его.
- Крышка должна быть закрыта, а температура установлена на низкую (LOW) или среднюю (MEDIUM), но никогда на сильную (HIGH).
- Не давайте поддону пересыхать! Следите за уровнем жидкости в нем и осторожно подливайте еще, если это необходимо.



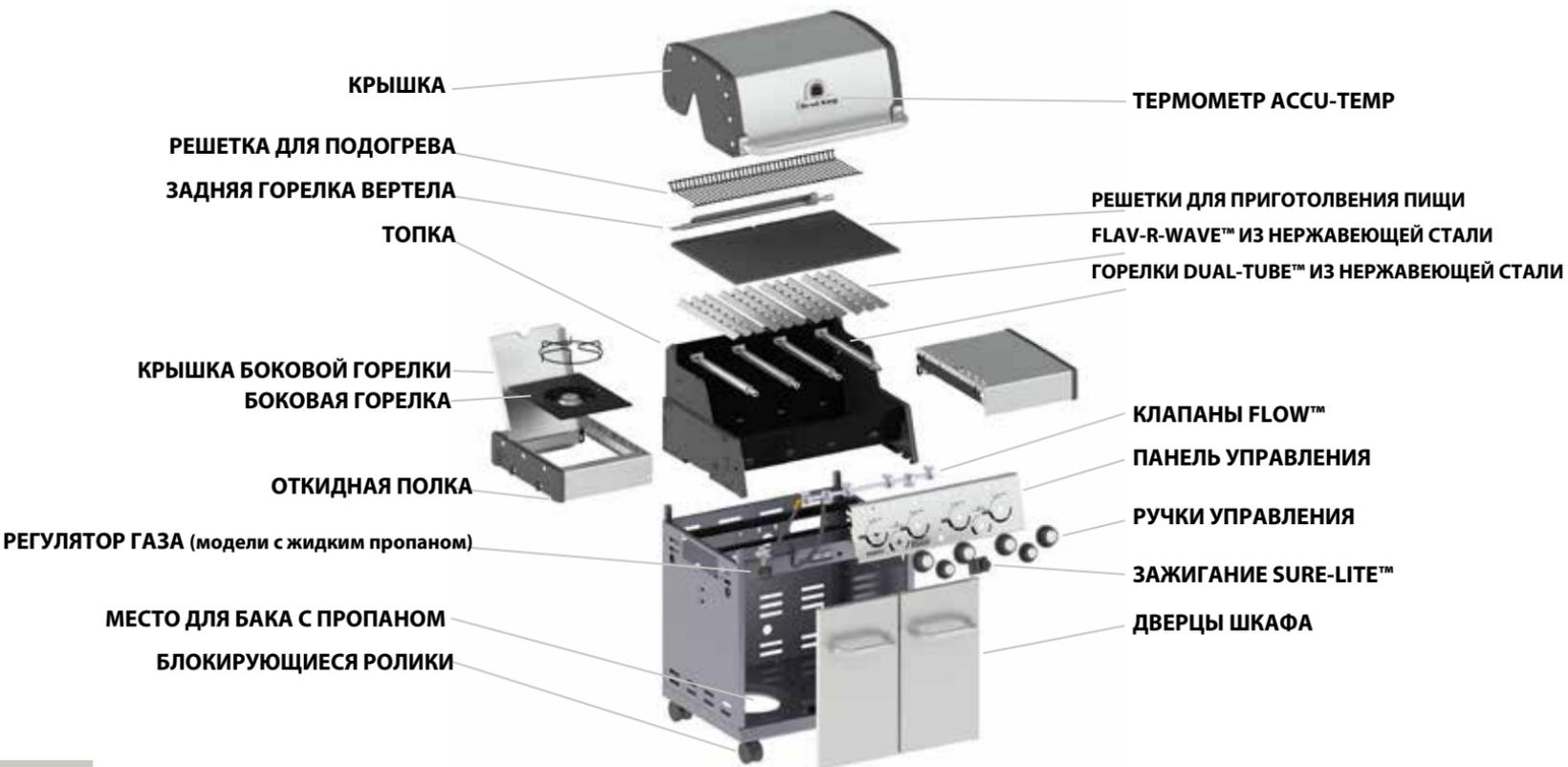
С ПОМОЩЬЮ ЗАДНЕЙ ГОРЕЛКИ ВЕРТЕЛА

Некоторые модели грилей BroilKing имеют задние горелки вертела. Это отличный способ для приготовления жаркого и курицы на вертеле. Когда источник тепла располагается за едой, это помогает избежать риска возгорания.

- Если используете заднюю горелку, всегда снимайте решетки* и нагревательные пластины Flav-R-Wave.
- Поставьте поддон над испарителем для сбора дополнительного сока и жира.
- Чтобы зажечь заднюю горелку, нажмите и поверните кнопку задней горелки до положения «high». Затем нажмите и подержите кнопку зажигателя. (Если горелка не загорелась, посмотрите возможную причину в руководстве пользователя).
- Не используйте вертел в дождливую или снежную погоду.
- Если вертел не используется, кнопка управления всегда должна быть в положении ВЫКЛ.
- Не включайте заднюю горелку вместе с основной.
- Заднюю горелку можно легко снять, т.к. она имеет пружинный паз. Толкните горелку вправо и снимите.
- Снимайте заднюю горелку, когда используете чугунные решетки в наклонном положении.



АНАТОМИЯ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ



ЛЕПЕШКА С КОЗЬИМ СЫРОМ И ПРЯНОСТЯМИ



Broil King®
Great Barbecues Every Time

ЗАКУСКИ И СУПЫ

| | |
|---|----|
| Суп с жареным перцем и кремом из халапеньо..... | 14 |
| Супер-легкая пицца | 15 |
| Пицца с песто | 15 |
| Креветки в панчетте..... | 15 |
| Кесадилья с черной фасолью | 17 |
| Кесадилья по-быстрому | 17 |
| Лепешка с козьим сыром и пряностями | 18 |

СУП С ЖАРЕНЫМ ПЕРЦЕМ И КРЕМОМ ИЗ ХАЛАПЕНЬО

ПОРЦИЙ: 6 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1:30

Суп и крем можно приготовить за день до подачи на стол. Суповую основу можно изменить, используя любые овощи на гриле на Ваш выбор. Вместо перцев можно попробовать тыкву на гриле или лук-порей, а затем следовать инструкциям ниже. Будьте креативны и поищите альтернативу в своем холодильнике!

ДЛЯ СУПА:

3 ст. ложки лука-шалот (мелко порубить)
½ чайной ложки сушеного тимьяна (покрошить)
1 ст. ложка несоленого сливочного масла
12 красных болгарских перцев (обжарить и порубить)
3 чашки куриного бульона
½ чашки густых сливок
сок свежего лимона по вкусу
соль и перец по вкусу

ДЛЯ КРЕМА:

3 свежих перца халапеньо (удалить семена и порубить)
1 крупный зубчик чеснока (порубить)
½ чайной ложки соли
½ чашки сметаны
½ чашки густых сливок

Нагрейте гриль на сильном огне (HIGH). Положите болгарские перцы на гриль и обжарьте со всех сторон, поворачивая по мере необходимости. Снимите с гриля и остудите на разделочной доске. Когда они остынут, снимите черную кожицу, удалите ножку и семена и порубите мякоть.

С помощью боковой горелки гриля растопите сливочное масло в большой жаровне или кастрюле на слабом огне (LOW). Добавьте шалот и тимьян и помешивайте, пока шалот не станет мягким. Добавьте болгарские перцы и куриный бульон и кипятите суп под крышкой, пока перцы не станут очень мягкими (примерно 15 минут).

В блендере или кухонном комбайне доведите полученную смесь до состояния пюре, пока она не станет гладкой. Снова перелейте смесь в чистую кастрюлю и добавьте сливки, взбалтывая. (Добавьте еще куриного бульона, если суп получается недостаточно густым). Приправьте солью, перцем и лимонным соком по вкусу.

Для крема из халапеньо смешайте перцы халапеньо, соль, чеснок, сметану и сливки в кухонном комбайне или блендере. (Если смешивать слишком долго, сливки могут свернуться). Процедите полученную смесь через мелкое сито над большой миской.

Перед подачей на стол дайте крему дойти до комнатной температуры и нагрейте суп отдельно. Выложите суп в миски и красиво полейте сверху кремом.



СУПЕР-ЛЕГКАЯ ПИЦЦА

ПОРЦИЙ: 6 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:05

- 1 корж для пиццы
- 1 чашка брускетты
- ½ чашка сыра эцшаго (потереть)
- 1 чашка моцареллы (потереть)

Нагрейте гриль на слабом огне (LOW). Щедро посыпьте корж для пиццы брускеттой, эйшаго и моцареллой. Положите корж прямо на слегка смазанные маслом решетки и готовьте, пока сыр не растает, а на дне коржа не образуются легкие следы от решеток.

Порежьте пиццу небольшими порциями для закуски или более крупными кусками для основного блюда на обед.

ПИЦЦА С ПЕСТО

Еще один вариант супер-легкой пиццы: попробуйте использовать следующие ингредиенты:

- 1 корж для пиццы
- 1 чашка моцареллы (потереть)
- ¼ чашки соуса песто
- 1 средний помидор (порезать ломтиками)
- ½ чашки сыра эйшаго (потереть)

КРЕВЕТКИ В ПАНЧЕТТЕ

ПОРЦИЙ: 10 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:15

- 2 чайные ложки паприки
- ½ чайной ложки кайенского перца
- ½ чайной ложки карри
- ½ чайной ложки молотой зиры
- ½ чайной ложки молотого кориандра
- ½ чайной ложки соли
- ½ чайной ложки черного свежемолотого перца
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 2 столовые ложки сахара
- 2 столовые ложки свежего лимонного сока
- 20 королевских креветок (очистить и удалить прожилки)
- 10 тонких ломтиков панчетты (порезать пополам)

Панчетту можно заменить обычным беконом, но в этом случае бекон нужно обжарить в сковороде на среднем огне (MEDIUM) на боковой горелке, пока из него не выйдет половина жира (примерно по 1 минуте с каждой стороны).

Нагрейте гриль на сильном огне (HIGH) и смажьте решетки маслом. Смешайте первые 10 ингредиентов в миске среднего размера. Добавьте креветки и маринуйте 30 минут. Заверните креветки в панчетту и закрепите зубочисткой.

Обжаривайте на сильном (HIGH) огне 3-4 минуты с каждой стороны, пока креветки не станут матовыми и не свернутся.

КЕСАДИЛЬИ С ЧЕРНОЙ ФАСОЛЬЮ



КЕСАДИЛЬИ С ЧЕРНОЙ ФАСОЛЬЮ

ПОРЦИЙ: 6 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:15

1 чашка черной фасоли из банки (слить воду и промыть)
1 помидор (очистить от семян и порубить)
1 жареный красный перец (очистить и порубить)
1 перец халапеньо (очистить от семян и порезать кубиками)
1 зубчик чеснока (порубить)
½ чашки свежей кинзы (порубить)
2 столовые ложки зеленого лука (порубить)
1.5 чашки сыра чеддер (потереть)
½ чашки сыра фета (размельчить)
6 лепешек тортилья по 25 см

Смешайте первые 7 ингредиентов в миске среднего размера. Положите лепешки на стол и выложите на одну половину смесь из черной фасоли, оставив по 1 см от края. Посыпьте сыром. Смажьте края водой и сверните лепешку, сжав края вместе. Нагрейте гриль и смажьте решетки оливковым маслом. Обжаривайте кесадильи на среднем огне (MEDIUM) 2-3 минуты с каждой стороны.

Порежьте дольками на доске с помощью ножа для пиццы или обычного острого ножа. Приправьте свежей кинзой и подавайте к столу.

КЕСАДИЛЬИ ПО-БЫСТРОМУ

ПОРЦИЙ: 6 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:05

Кесадильи можно сделать не такими острыми, если взять неострую сальсу или исключить из рецепта перец халапеньо.
4 крупных лепешки тортилья
1 столовая ложка оливкового масла
½ чашки острой сальсы (процедить)
4 зеленых лука (порубить)
1 перец халапеньо (очистить от семян и порубить)
2 чашки сыра «монтерей джек» (потереть)

Нагрейте гриль на слабом огне (LOW). Смешайте сальсу, лук и перец халапеньо в небольшой миске. Слегка смажьте одну сторону каждой лепешки оливковым маслом. (Это будет внешняя сторона). Выложите на две тортильи смесь сальсы, затем посыпьте тертым сыром. Накройте оставшимися лепешками.

Положите кесадильи прямо на решетки и обжаривайте около 3 минут с каждой стороны, регулярно проверяя дно, чтобы не подгорело.

Переложите на деревянную разделочную доску и оставьте на 1 минуту. Затем порежьте острым ножом на ломтики.

ЛЕПЕШКА С КОЗЬИМ СЫРОМ И ПРЯНОСТЯМИ

ПОРЦИЙ: 10 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:45

Отличная закуска, которая понравится даже самым придирчивым гостям!

ДЛЯ ЛЕПЕШКИ:

- 1¼ чайной ложки сухих дрожжей
- 1 чашка теплой воды
- 2 чашки муки
- 1 столовая ложка оливкового масла
- ½ чайной ложки соли
- ½ чайной ложки сахара

ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 113 г козьего сыра
 - пучок свежего орегано (помыть и порубить)
 - пучок свежего базилика (помыть и порубить)
 - пучок свежей петрушки (помыть и порубить)
- 1 головка чеснока (пожарить, см. примечание справа)
- ½ чашки кедровых орехов (обжарить)

Чтобы сделать лепешку или тесто для пиццы, растворите дрожжи в теплой воде с ½ чайной ложки сахара. Добавьте муку, оливковое масло и соль и замесите тесто до эластичной консистенции. Дайте постоять минут 10, потом раскатывайте. Для этой плоской пиццы тесто не должно подниматься.

Можно заменить тесто для пиццы на уже готовый корж для пиццы или использовать замороженный. Если у Вас есть хлебопечь, следуйте инструкциям производителя, чтобы сделать тесто для пиццы.

Положите раскатанное тесто для пиццы на смазанный маслом поддон. Выложите сверху оставшиеся ингредиенты. Нагрейте гриль на сильном огне (HIGH). Положите пиццу на гриль, сбавьте огонь до слабого (LOW) и закройте крышку гриля. Готовьте 5-7 минут или пока сыр не растает, а по краям не образуется поджаристая корочка.

Если Вы используете уже готовое тесто, положите его прямо на решетку.

НА ЗАМЕТКУ

Чтобы обжарить чеснок, срежьте верхнюю часть со всей головки и положите ее на лист алюминиевой фольги. Побрызгайте оливковым маслом и заверните в фольгу. Положите чеснок в фольге на верхнюю решетку гриля и обжаривайте на слабом огне (LOW) 30 минут или пока не размякнет. Дайте остыть, затем выдавите обжаренный чеснок из каждого зубчика в небольшую миску.

СУВЛАКИ СО СВИНИНОЙ И СОУСОМ ДЗАДЗИКИ В ЛЕПЕШКЕ ПИТА



Broil King®
Great Barbecues Every Time

СЭНДВИЧИ И САЛАТЫ

| | |
|--|----|
| Салат из теплого козьего сыра и жареных овощей | 20 |
| Сувлаки со свиной и дзадзика в пите..... | 21 |
| Салат из жареной кукурузы | 22 |
| Салат со шпинатом | 23 |
| Зеленый салат с жареными грушами и голубым сыром | 23 |
| Салат с говядиной по-тайски и заправкой из лайма и имбиря..... | 24 |
| Пита с пряной курицей и соусом песто из кинзы..... | 25 |
| Острый куриный салат | 26 |

ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА И ЖАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ

ПОРЦИИ: 6 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:30

Бистро «Janet Lynn» в Ватерлу, Онтарио, известно своей непревзойденной калифорнийской кухней. Владелец Кевин любит свой гриль Broil King и с радостью готов поделиться с Вами этим рецептом одного из своих самых популярных салатов.

570 г козьего сыра

1 красный болгарский перец (порезать на 6 кусочков)

1 желтый болгарский перец (порезать на 6 кусочков)

1 кабачок (порезать ломтиками по 1.2 см)

1 баклажан (порезать ломтиками по 1.2 см)

1 красный лук (порезать на 6 долек)

6 крупных шампиньонов (помыть и протереть, стебли удалить)

¼ чашки оливкового масла

соль по вкусу

свежемолотый черный перец по вкусу

6 чашек листьев салата (помыть и порвать)

1 столовая ложка свежего тимьяна (порубить)

1 столовая ложка свежей петрушки (порубить)

бальзамический уксус

Чтобы правильно подготовить козий сыр, возьмите кружку очень горячей воды и нож с тонким лезвием. Окуните нож в воду, затем отрежьте кусок сыра. Повторяйте, пока не нарежете 6 кусков. Положите сыр на поднос для гриля или небольшой противень.

Нагрейте гриль на сильном огне (HIGH).

Разложите все приготовленные овощи на подносе и слегка смажьте оливковым маслом. Приправьте солью, перцем и рубленным свежим тимьяном.

Сбавьте огонь до средне-слабого (MEDIUM-LOW).

Обжаривайте каждый овощ отдельно, пока не приготовится. Перцы нужно обжаривать около 2 минут, а шляпки грибов, кабачок, баклажан и лук – по 4 минуты.

Во время приготовления овощей поставьте поднос или противень с козьим сыром на верхнюю решетку гриля. Сыр должен стать теплым, но не накалиться.

Для подачи на стол красиво разложите овощи по тарелкам и положите несколько листьев салата в центр каждого блюда. Сверху выложите по ломтику козьего сыра. Побрызгайте оливковым маслом и бальзамическим уксусом. Посыпьте рубленой свежей петрушкой и свежемолотым черным перцем.



СУВЛАКИ СО СВИНИНОЙ И ДЗАДЗИКИ В ПИТЕ

ПОРЦИИ: 4 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:20

Вкуснейший жареный сэндвич на обед или легкий ужин. Если у Вас мало времени, подавайте его с уже купленным в магазине соусом дзадзики.

ДЛЯ СВИНИНЫ:

680 г свиной вырезки без кости (порезать кубиками по 4 см)
2 столовые ложки оливкового масла
1 столовая ложка свежего лимонного сока
2 чайные ложки сушеного орегано
1 чайная ложка сушеного тимьяна
2 зубчика чеснока (порубить)

ДЛЯ СОУСА ДЗАДЗИКИ

1 чашка йогурта без добавок
½ огурца (почистить, очистить от семян и мелко порубить)
1 крупный зубчик чеснока (порубить)
1 чайная ложка свежего лимонного сока
1 чайная ложка свежего укропа (порубить)
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
4 лепешки пита (разрезать пополам)

Приготовьте маринад, взбив вместе оливковое масло, лимонный сок, орегано, тимьян и чеснок в стеклянной миске. Добавьте свиные кубики и маринуйте 6 часов в холодильнике или оставьте на ночь.

Тем временем, подготовьте дзадзики, смешав йогурт, огурец, чеснок, лимонный сок, укроп, соль и перец. Поставьте в холодильник на 1 час, чтобы ароматы смешались.

Нанизайте свинину на металлические или бамбуковые шпажки (бамбуковые нужно смочить в воде 30 минут).

Нагрейте гриль на сильном огне (HIGH) и смажьте решетки растительным маслом, чтобы не прилипали. Сбавьте огонь до среднего (MEDIUM) и положите свинину на шпажках на гриль. Готовьте 4-6 минут с каждой стороны, перевернув один раз.

Слегка обжарьте лепешки пита с каждой стороны, положите свинину в этот «кармашек» и подавайте с соусом дзадзики.

НА ЗАМЕТКУ

Прежде чем использовать бамбуковые шпажки для кебабов и сатэ, оставьте их в воде на 30 минут, чтобы они не загорелись.

САЛАТ ИЗ ЖАРЕННОЙ КУКУРУЗЫ

ПОРЦИЙ: 8 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:30

Этот салат буквально кричит о лете, потому что состоит из свежей кукурузы, но Вы можете сделать его и зимним, заменив свежую кукурузу консервированной.

8 початков кукурузы

1 красный перец

1 желтый перец

¼ чашки вяленых помидоров в масле (порубить)

1 перец халапеньо (мелко порезать)

2 столовые ложки свежего шнитт-лука (обрезать)

2 столовые ложки кинзы (порубить)

ДЛЯ ВИНЕГРЕТА:

1 небольшой сушеный халапеньо (чипотле)

2 зубчика чеснока

2 столовые ложки красного винного уксуса

1 чайная ложка замороженного

апельсинового сока

½ чашки оливкового масла

соль и перец по вкусу

Замочите початки кукурузы прямо в листовой обертке в холодной воде на 20 минут. А пока нагрейте гриль на сильном огне (HIGH), положив красный и желтый перцы прямо на решетку. Периодически переворачивайте перцы, обугливая кожу со всех сторон. Снимите перцы и переложите на разделочную доску остывать. Когда остынут, снимите обугленную кожу, удалите семена и порубите. Отложите в сторону.

Сбавьте огонь до среднего (Medium). Положите початки кукурузы на гриль, по прежнему не снимая листовой обертки. Переворачивайте кукурузу примерно каждые 5 минут и обжаривайте 20 минут. Отложите в сторону остывать, затем почистите и срежьте зерна с початков. Положите их в миску, добавьте туда же рубленые красный и желтый перцы, вяленые помидоры, халапеньо, шнитт-лук и кинзу.

В миске кухонного комбайна или блендера смешайте чипотле, чеснок, уксус и апельсиновый сок. Перемешивайте комбайном 20-30 секунд, затем медленно добавьте оливковое масло. Добавьте соль и перец по вкусу. (Если у Вас нет кухонного комбайна или блендера, мелко порежьте чипотле и чеснок и добавьте уксус и апельсиновый сок. Медленно добавьте оливковое масло, взбивая смесь миксером).

Полейте кукурузную смесь заправкой и подавайте к столу.



САЛАТ СО ШПИНАТОМ "УОЛПЕР"

ПОРЦИЙ: 12 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:25

900 г шпината (помыть и порвать)
230 г бекона (сварить и раскрошить)
1 чашка густых сливок
3 столовые ложки белого уксуса
1 чайная ложка тертого лука
щепотка сухой горчицы
2 столовые ложки сахара
соль и перец по вкусу

Это фирменный салат нашей мамы. Рецепт был придуман в отеле «Уолпер» в Китченере, которым долгие годы владел и управлял мамин дед, отец и брат.

Промойте шпинат в холодной воде. Оторвите жесткие стебли и уберите. Слейте воду с листьев, заверните их в бумажные полотенца и охладите. Обжарьте бекон, раскрошите и отложите в сторону.

Чтобы приготовить заправку, вылейте оставшиеся ингредиенты в герметично закрывающуюся банку и сильно взбалтывайте 3 минуты. Чем гуще заправка, тем лучше! Заправка должна иметь кисло-сладкий вкус.

Чтобы разложить салат, скатайте несколько охлажденных листьев шпината вместе в цилиндры. Порубите острым ножом и повторите процесс. Положите рубленый шпинат в миску, сверху посыпьте беконом и добавьте заправку.

ЗЕЛЕНЬ САЛАТ ИЗ ЖАРЕННЫХ ГРУШ И ГОЛУБОГО СЫРА

ПОРЦИЙ: 6 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:10

Этот прекрасный осенний салат будет вкуснее всего со зрелыми, но еще твердыми грушами.

2 столовые ложки хересного или яблочного уксуса
1 чайная ложка меда
¼ чашки оливкового масла
соль и перец по вкусу
8 чашек смеси зелени
½ чашки половинок пекана (обжарить)
½ чашки голубого сыра, рокфора или стилтона
3 груши (почистить, удалить сердцевину и порезать на 4 части)

Нагрейте гриль на слабом огне (LOW). Взбейте вместе уксус и мед. Добавьте оливковое масло тонкой струей, постоянно взбивая, а затем добавьте соль и перец. Смажьте подготовленные груши оливковым или растительным маслом и положите на заранее нагретый на слабом огне (LOW) гриль.

Обжаривайте с обеих сторон, пока не станет мягковатым и не прогреется (около 4 минут).

А тем временем равномерно разделите зелень по шести тарелкам. Сверху разложите на них груши, пеканы и сыр и побрызгайте винегретным соусом.

САЛАТ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПО-ТАЙСКИ С ЗАПРАВКОЙ ИЗ ЛАЙМА И ИМБИРЯ

ПОРЦИЙ: 4 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:20

Этот свежий и очень вкусный салат понравится всем, кто сидит на низкоуглеводной диете!

ДЛЯ МАРИНАДА:

- 340 г стейка без костей
- 2 зубчика чеснока (мелко порезать)
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка черного перца
- 1 чайная ложка цедры лайма
- 2 столовые ложки азиатского соуса чили
- 1 столовая ложка кунжутного масла

ДЛЯ ВИНЕГРЕТНОЙ ЗАПРАВКИ:

- 2 столовые ложки свежего сока лайма
- 1 столовая ложка свежего имбиря (мелко порезать)
- 1 столовая ложка соевого соуса
- 3 лука-шалот среднего размера (мелко порезать)
- ½ перца халапеньо (мелко порезать)
- ¼ чайной ложки соли
- ½ чашки оливкового масла
- 6 чашек зелени

Смешайте чеснок, соль, перец, цедру лайма, азиатский соус чили и кунжутное масло в плоском стеклянном блюде или в прочно закрывающемся пакете. Положите мясо в маринад и накройте крышкой (или закройте пакет) и маринуйте в холодильнике 6 часов или всю ночь.

Нагрейте гриль на сильном огне (HIGH).

Чтобы приготовить заправку, взбивайте сок лайма, имбирь, соевый соус, шалот, халапеньо и соль в кухонном комбайне 20-30 секунд. Не выключая комбайн, постепенно добавляйте оливковое масло тонкой струйкой. Влейте в небольшую кастрюлю и постепенно нагревайте на боковой горелке, пока не начнет кипеть.

Сбавьте огонь гриля до среднего (MEDIUM) и слегка смажьте решетки растительным маслом, чтобы не прилипали. Положите говядину на решетки и обжаривайте 2 минуты, поверните на 90 градусов и обжаривайте еще 2 минуты, переверните и обжаривайте 2 минуты и снова поверните на 90 градусов и обжаривайте еще 2 минуты, чтобы на мясе образовались красивые следы! Иллюстрированные инструкции смотрите на стр.41.

Порежьте говядину тонкими ломтиками и выложите на зелень. Сверху полейте теплой заправкой и сразу же подавайте к столу.



ПРЯНАЯ КУРИЦА В ПИТЕ С СОУСОМ ПЕСТО ИЗ КИНЗЫ

ПОРЦИИ: 4 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:35

Для большей элегантности курицу также можно подавать с рисом или пастой вместо пшеницы.

2 половинки куриной грудки (снять кожу и удалить кости)

1 столовая ложка оливкового масла

веточка орегано (порубить)

веточка тимьяна (порубить)

веточка розмарина (порубить)

3 зубчика чеснока (мелко порезать)

соль и перец по вкусу

½ летняя тыква или кабачок (порезать на 4 части)

½ чашка соуса песто с кинзой

2 лепешки пшеницы (порезать пополам)

Побрызгайте курицу оливковым маслом и посыпьте свежими травами, чесноком, солью и перцем по вкусу. Поставьте мариноваться в холодильник минимум на 2 часа.

Тем временем, подготовьте песто с кинзой по рецепту ниже.

Подготовьте гриль, нагрев его на сильном огне (HIGH) и смазав решетки оливковым маслом.

Положите курицу на гриль и сбавьте огонь до среднего (MEDIUM). Готовьте 6 минут, поверните и положите рядом тыкву или кабачок. Переверните тыкву через 2-3 минуты и продолжайте готовить, пока не прожарятся (еще 2-3 минуты).

Порежьте курицу полосками, а овощи – небольшими кусочками. Положите все в миску среднего размера и перемешайте с 1/3 чашки песто. Ложкой выложите эту смесь на 4 половинки пшеницы, приправьте люцерной, если хотите. Сразу же подавайте к столу.

СОУС ПЕСТО С КИНЗОЙ

2 чашки листьев кинзы (помыть)

3 зубчика чеснока

1 чашка грецкого ореха

¼ чашки лимонного сока (свежевыжатого)

½ чашки оливкового масла

½ чашки пармезана (потереть)

2 чайных ложки соли

½ чайной ложки свежемолотого черного перца

Положите листья, чеснок и орехи в миску кухонного комбайна. Перерабатывайте до мелкой консистенции, остановившись один или два раза, чтобы убрать ингредиенты с боков.

Добавьте лимонный сок и перерабатывайте еще несколько секунд.

Добавьте оливковое масло и тщательно перерабатывайте еще несколько секунд. Добавьте сыр, соль и перец и смешивайте 15-20 секунд. В холодильнике соус можно хранить накрытым до недели, в морозилке – и того дольше.

ОСТРЫЙ КУРИНЫЙ САЛАТ

ПОРЦИИ: 8 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1:00

Этот восхитительный салат стоит потраченного на него времени. Превосходный летний обед.

680 г куриных грудок без кости и кожицы (промыть и высушить полотенцами)
¼ чашки оливкового масла
½ чайной ложки молотой зиры
½ чайной ложки паприки
3 зубчика чеснока (мелко порезать)
2 средних кабачка (порезать вдоль)
2 красных лука (порезать толстыми ломтиками)
4 красных болгарских перца (обжарить и удалить семена)
450 г молодого картофеля (отварить и порезать на 4 части)

ДЛЯ ЗАПРАВКИ

½ чашки майонеза
3 столовые ложки свежего лимонного сока
2 зубчика чеснока (мелко порезать)
1 столовая ложка паприки
1 чайная ложка молотой зиры
½ чайной ложки острого соуса
½ чашки свежей кинзы (порубить)

ДЛЯ ГАРНИРА:

1 чашка помидоров черри (порезать пополам)
½ чашки маслин

Смешайте оливковое масло, зиру, паприку и чеснок и разделите эту смесь в два прочно закрывающихся пакета или в 2 стеклянных блюда.

В первое блюдо добавьте курицу, во второе – подготовленные кабачки и красный лук. Курицу и овощи можно мариновать 30 минут при комнатной температуре или поставить на ночь в холодильник.

Нагрейте гриль на сильном огне (HIGH) и смажьте решетки маслом. Положите курицу на решетку и сбавьте огонь до среднего (MEDIUM) – готовьте 5 минут с каждой стороны. Обжарьте маринованные овощи до нежно-хрустящего состояния; если нужно, обжаривайте частями.

Порежьте курицу полосками положите в большую миску. Добавьте обжаренные на гриле овощи, жареные красные перцы и картофель.

Для заправки смешайте майонез, лимонный сок, чеснок, острый соус, паприку, зиру и кинзу. Смешайте с готовой курицей и овощами в большой миске.

Приправьте помидорами черри и маслинами.

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ



Broil King[®]
Great Barbecues Every Time

ОВОЩИ И ГАРНИРЫ

| | |
|--|----|
| Как обжаривать овощи..... | 28 |
| Овощные стопки на гриле | 29 |
| Соус для пасты из жареных помидоров..... | 30 |
| Полента с розмарином | 31 |
| Пармиджана из баклажана..... | 31 |
| Маринованная спаржа..... | 32 |
| Обжаренные овощи..... | 33 |
| Рататуй на шпажках | 35 |
| Жареный батат | 35 |
| Овощи с бальзамическим уксусом..... | 36 |

КАК ОБЖАРИВАТЬ ОВОЩИ

| | ПОДГОТОВКА | ПРИМЕРНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | КОММЕНТАРИИ |
|--------------------|--|---|--|
| Спаржа | Обрезать стебли. | Обжаривать 8 минут, перевернуть один раз. | Смешать с соевым соусом, чесноком и оливковым маслом перед обжариванием. |
| Морковь | Почистить и порезать по диагонали. | Медленно обжаривать 20-30 минут вместе с красным луком. | Сладкий вкус томленной моркови идеально подойдет к сочному аромату говядины или баранины. |
| Кукуруза в початке | Положить в холодную воду на 20 минут. Не удалять листовую обертку. | Стряхнуть лишнюю воду. Готовить 25 мин. на LOW, перевернуть один раз. Остудить 5 мин. | Снять листовую обертку. Подавать со сливочным маслом или маргарином, солью и перцем. |
| Баклажан | Помыть и порезать ломтиками или вдоль длины. Зависит от того, что Вы хотите – толстые и сочные ломтики или тонкие и хрустящие. | Обжаривать 6-8 мин. с каждой стороны, в зависимости от толщины кусочков. | Посолить ломтики и оставить на бумажном полотенце на 15 минут. Стереть соль и воду. Обвалять в оливковом масле и бальзамическом уксусе, посолить, поперчить перед грилингом. |
| Грибы | Удалить стебли и протереть шляпки. Маринуйте 2 часа. | 5-7 минут. | Шампиньоны идеально жарятся на гриле, сохраняя сочность и нежность. |
| Крупный картофель | Порезать ломтиками 6 мм. | Обжаривать 8 минут с каждой стороны. | Обвалять в оливковом масле, соли и щепотке рубленых свежих трав, например, розмарина или тимьяна. |
| Молодой картофель | Помыть и положить на гриль целиком. | 30-35 минут. | Обвалять в оливковом масле, соли и щепотке рубленых свежих трав, например, розмарина или тимьяна. |
| Красный лук | Почистить и порезать на 4 части или ломтиками по 1 см толщиной. | 20 минут. | Обвалять в оливковом масле и бальзамическом уксусе. Почистить и порезать пополам. Завернуть в фольгу с бальзамическим уксусом, маслом или коричневым сахаром. |
| Перцы на гриле | Порезать толстыми кусочками. | Обжаривать 5 минут с каждой стороны. | Побрызгать оливковым маслом. |
| Жареные перцы | Помыть и положить на гриль целиком. | Обжаривать на HIGH до черной кожицы (15-20 мин.). | Охладить в бумажном пакете, чтобы легко снять обуглившуюся кожуру. Почистить и удалить семена. |
| Батат | Почистить и порезать ломтиками вдоль длины. | Смазать оливковым маслом. Положить на решетки на 10 мин. с каждой стороны. | Смазывать соусом хойсин последние 5 минут приготовления. Если предпочитаете более тонкий вкус, смажьте маслом и коричневым сахаром. |
| Помидоры | Помыть и порезать пополам. | Положить кожицей вниз на решетки. | Побрызгать оливковым маслом и свежим базиликом. Посыпать тертым пармезаном. |
| Кабачок | Помыть и порезать вдоль длины на 4 части. | Обжаривать 4 минуты с каждой стороны. | Смазать оливковым маслом и посыпать свежим орегано и петрушкой. |
| Жареный чеснок | Срезать верхушку. Завернуть в фольгу. | Положить на верхнюю решетку на LOW. Обжаривать 30 мин. | Побрызгать оливковым маслом. |

* На время приготовления может повлиять ветер, температура воздуха и толщина или температура мяса до приготовления.

ОВОЩНЫЕ СТОПКИ НА ГРИЛЕ

ПОРЦИЙ: 6 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:45

Меняйте или добавляйте овощи по собственному желанию. Можно добавить молодой картофель или красный перец. Овощные стопки выглядят красиво, но Вы также можете разложить овощи и сыр в горшочек или блюдо для запеканки.

½ чашки оливкового масла

1 большой баклажан (порезать на 12 ломтиков толщиной 8 мм)

3 средних кабачка (порезать на 24 ломтика толщиной 6 мм)

3 крупных помидора (порезать на 6 ломтиков толщиной 8 мм)

3 средних красных лука (порезать на 12 ломтиков толщиной 8 мм)

¾ чашки рикотты (соль и перец по вкусу)

2 чайные ложки свежего тимьяна (порубить)

227 г моцареллы (порезать ломтиками толщиной 6 мм)

6 веточек свежего розмарина

Нагреть гриль и поставить на слабый огонь (LOW). Смазать овощи оливковым маслом, приправить солью и перцем и медленно обжаривать на решетке, перевернув один раз. Переложите овощи на поднос, разложив их в один слой и плотно накройте пищевой пленкой. Овощи можно обжарить за день и поставить в холодильник, когда остынут. Перед тем, как продолжать, доведите овощи до комнатной температуры.

Смешайте рикотту, тимьян, соль и перец в небольшой миске.

Положите один ломтик баклажана на слегка смазанный маслом противень или форму из алюминиевой фольги. Ложкой выложите сверху смесь с рикоттой. Сверху положите два ломтика кабачка, 1 ломтик лука, 1 ломтик моцареллы, 1 ломтик помидора, 2 ломтика кабачка и 1 ломтик лука. Сверху выложите ложкой смесь с рикоттой и накройте все это еще одним ломтиком баклажана. Повторите то же самое с оставшимися овощами, чтобы сделать еще 5 стопок.

Вставьте зубочистку или деревянную шпажку в центр каждой стопки, чтобы создать отверстие сверху вниз. Удалите нижние листья с каждой веточки розмарина, оставив листья сверху. Вставьте по веточке розмарина в каждую стопку и выложите на гриль. Нагревайте около 5 минут на слабом огне (LOW) или пока моцарелла не растает, а овощи не прогреются.

НА ЗАМЕТКУ

ПОМИДОРЫ: Никогда не ставьте в холодильник, пока помидоры полностью не созрели – на вкус сильно влияет температура охлаждения. Оставьте помидоры на столе, чтобы они полностью созрели.

СОУС ДЛЯ ПАСТЫ ИЗ ЖАРЕННЫХ ПОМИДОРОВ

ПОРЦИЙ: 4 - ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:30

Как вариант, можно заменить фетучини на пенне и подавать, как холодный салат. Этот соус отлично подойдет к поленте с розмарином.

1 головка чеснока

12 средних сливовидных помидора

(порезать пополам)

соль и перец по вкусу

½ чашки оливкового масла

½ чашки итальянской петрушки (порубить)

½ чашки свежего базилика (порубить)

2 столовые ложки сливочного масла

¼ чашки пармезана (потереть на терке)

фетучини или другой вид пасты

Нагрейте гриль на слабом огне (LOW). Побрызгайте чеснок оливковым маслом и положите его на нагревательную подставку. Готовьте, пока зубчики чеснока не размякнут (примерно 20 минут).

А тем временем смешайте в большой миске половинки помидоров с ¼ чашки оливкового масла, солью и перцем по вкусу.

Увеличьте огонь до средне-сильного (MEDIUM-HIGH) и обжаривайте помидоры кожей вниз, пока слегка не обуглятся (2-3 минуты). Переверните один раз и обжаривайте еще 2-3 минуты. Снимите с гриля, удалите кожу и семена и порубите мякоть.

Доведите большую кастрюлю соленой воды до кипения на боковой горелке гриля. Засыпьте пасту и варите до состояния *al denté*.

Отделите зубчики чеснока и выдавите мякоть в миску с рублеными помидорами. Добавьте петрушку, базилик, сливочное масло, оставшееся оливковое масло и приправьте солью и перцем.

Перемешайте с горячей пастой и посыпьте сверху тертым пармезаном.



НА ЗАМЕТКУ

Жареный перец: Помойте и положите на гриль целиком. Обжаривайте на решетке на сильном огне (HIGH), чтобы кожа обуглилась (15-20 минут). Дайте остыть на бумажном полотенце, затем почистите и удалите семена.

ПОЛЕНТА С РОЗМАРИНОМ

ПОРЦИЙ: 5 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:20

Полента – отличный гарнир к жареным овощам на гриле, сосискам и так далее.

1 чашка сухой кукурузной крупы на 5 человек

2 чайные ложки свежего розмарина (мелко порубить)

1/3 чашки растопленного сливочного масла

1 столовая ложка сливочного масла (для смазывания формы для выпечки)

тертый пармезан

Отварите кукурузную крупу в подсоленной воде по инструкции на упаковке, затем добавьте, помешивая, розмарин.

Тем временем, смажьте большую форму для выпечки сливочным маслом. Влейте горячую поленту и равномерно распределите по форме. Оставьте остывать на несколько часов или на всю ночь.

Когда остынет, порежьте поленту на ромбы, полоски, круги или другие формы.

Нагрейте гриль до 204°C. Смажьте кусочки поленты растопленным сливочным маслом, затем обжаривайте на решетках до коричневатого оттенка. Посыпьте пармезаном и сразу же подавайте к столу.



ПАРМИДЖАНА ИЗ БАКЛАЖАНА

ПОРЦИЙ: 6 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:25

1 столовая ложка оливкового масла

1 зубчик чеснока (раздавить)

1 баклажан (порезать ломтиками толщиной 1.2 см)

1 чашка соуса песто

2 помидора (порезать кубиками)

¾ чашки моцареллы (потереть)

¼ чашки пармезана (потереть)

свежий базилик (для украшения)

Это отличная закуска, гарнир или вегетарианское основное блюдо.

Нагрейте гриль, смажьте решетки растительным маслом и поставьте на слабый огонь (LOW).

Подготовьте баклажан, засыпав ломтики солью на 20 минут. Стряхните соль бумажным полотенцем и высушите ломтики. Это убережет излишнюю горечь с баклажана. Смажьте дно каждого ломтика смесью из оливкового масла и чеснока. Положите ломтики на решетки и готовьте 8 минут.

Переверните ломтики и выложите на каждый из них чайную ложку соуса песто. Сверху положите порезанные кубиками помидоры, моцареллу и пармезан.

Снова положите на гриль и готовьте еще 5-7 минут. Украсьте свежим базиликом.

МАРИНОВАННАЯ СПАРЖА

ПОРЦИЙ: 8 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:25

Ключ к успешному приготовлению этого блюда заключается в строгом выполнении инструкций по бланшированию. Также очень важно убедиться, что спаржа полностью высохла.

1 небольшой лук-шалот

1 зубчик чеснока

½ чайной ложки соли

1.5 чайной ложки дижонской горчицы

½ лимона (выжать)

1 столовая ложка бальзамического уксуса
свежемолотый черный перец по вкусу

½ чашки оливкового масла

900 г спаржи (концы подровнять)

2 столовые ложки кунжутных семян

(обжарить)

Для винегретного соуса переработайте лук-шалот и чеснок кухонным комбайном до мелких кусочков. Добавьте соль, горчицу, лимонный сок, уксус и перец и быстро переработайте, чтобы все смешать. Не выключая мотор, добавьте оливковое масло очень медленной, но стабильной струей.

Чтобы бланшировать спаржу, доведите до кипения кастрюлю подсоленной воды. Положите 450 г спаржи в кипяток на 2 минуты, достаньте щипцами и переложите в ледяную воду на 2 минуты, затем слейте воду и положите на застеленную бумажными полотенцами решетку, пропитывая лишнюю влагу дополнительными полотенцами. Дайте остыть до комнатной температуры и повторите то же самое со вторыми 450 г спаржи.

За 30 минут до подачи на стол красиво разложите спаржу на тарелке и побрызгайте винегретной заправкой. Посыпьте жареными кунжутными семенами и подавайте при комнатной температуре.



НА ЗАМЕТКУ

ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ: Опустите в холодную воду на 20 минут. Не снимайте листовую обертку. Стряхните лишнюю воду и готовьте 25 минут на слабом огне (LOW), перевернув один раз. Снимите листья вместе с рыльцами. Подавайте со сливочным маслом или маргарином, солью и перцем.

ОБЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ

ПОРЦИЙ: 6 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:20

Эти овощи частично обжарены, частично потушены, что приводит к вкуснейшему карамелизованному результату.

- 2 чашки брокколи (порезать небольшими цветками)
- 2 чашки цветной капусты (порезать небольшими цветками)
- 1 красный болгарский перец (порезать кусочками по 2.5 см)
- 1 кабачок (порезать кусочками толщиной 6 мм)
- 1 чашка моркови (порезать ломтиками по диагонали)
- 1 чашка сахарного гороха (нити удалить)
- 3 зеленых лука (порезать по диагонали)

ДЛЯ МАРИНАДА

- 2 ст. ложки канолового масла
- 1 ст. ложка кунжутного масла
- 1 чайная ложка азиатского соуса чили
- 1 ст. ложка сока лайма
- 1 ст. ложка устричного соуса
- 1 ст. ложка меда
- 1 зубчик чеснока (выдавить)
- 1 ст. ложка свежего имбиря (потереть)
- 1 чайная ложка поваренной соли

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ

- 2 ст. ложки свежей кинзы (порубить)
- 2 ст. ложки жареных кунжутных семян

Подготовьте все овощи и положите их в большую миску.

В небольшой миске взбейте все ингредиенты для маринада. Залейте овощи маринадом и хорошенько перемешайте.

Нагрейте гриль на сильном огне (HIGH), поставив на решетки вок или корзинку для овощей. Когда накалится, тщательно смажьте вок растительным маслом.

Положите все овощи в вок и перемешайте, затем закройте крышку.

Продолжайте перемешивать овощи щипцами и накрывайте крышкой каждую минуту, пока овощи не станут нежно-хрустящими и не начнут коричневеть (около 10 минут).

Работая в прочных прихватках, переложите овощи на нагретое сервировочное блюдо и посыпьте сверху рубленой кинзой и жареными кунжутными семенами.

ПРИМЕЧАНИЕ: пока вок используется на одной стороне гриля, Вы можете готовить рыбу, курицу, свинину или говядину на другой стороны. Если у Вас есть боковая горелка, Вы можете одновременно готовить рис и получить полноценный обед или ужин! Включите воображение и меняйте овощи, как Вам вздумается: грибы, сельдерей, спаржа или баклажаны – все это очень вкусно на гриле.

ПОЛЕЗНЫЙ АКСЕССУАР



69818 ГЛУБОКИЙ ВОК ДЛЯ ГРИЛЯ

Профессиональный глубокий вок для гриля Broil King® сделан из качественной нержавеющей стали 1.2 мм. Большая конструкция дает Вам больше места, а высокие бортики не дадут еде вывалиться во время приготовления. Большие ручки из нержавеющей стали толщиной 10 мм и выпуклые квадратные отверстия придают воку еще больше прочности. Выпуклые отверстия не дадут пище прилипнуть ко дну.

ЖАРЕННЫЙ БАТАТ



РАТАУЙ НА ШПАЖКАХ

ПОРЦИЙ: 6 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:15

- 5 ст. ложек оливкового масла
- 2 ст. ложки красного винного уксуса
- 1 ст. ложка томатного сока
- 4 капли табаско
- 2 чайные ложки орегано
- 1 чайная ложка свежего тимьяна
- соль и перец по вкусу
- 6 помидоров черри
- 1 небольшой баклажан (почистить, порезать кубиками 2.5 см)
- 1 зеленый перец (порезать кубиками 2.5 см)
- 1 кабачок (порезать кубиками 2.5 см)
- 1 красный перец (порезать кубиками 2.5 см)
- 1 красный лук (порезать кубиками 2.5 см)

Нагрейте гриль на среднем огне (MEDIUM). Если используете бамбуковые шпажки, замочите их в воде на 30 минут.

А тем временем взбейте вместе ингредиенты для маринада и подготовьте овощи. Нанизайте овощи на шпажки попеременно и положите в блюдо с плоским дном. Побрызгайте маринадом.

Обжаривайте овощи на шпажках 4-6 минут с каждой стороны, перевернув один раз и поливая маринадом.



ЖАРЕННЫЙ БАТАТ

ПОРЦИЙ: 10 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:10

- 8 средних сладких картофеля (почистить и порезать кусочками 2.5 см)
- 3 ст. ложки оливкового масла
- 1 ст. ложка свежих листьев тимьяна
- 1 чайная ложка свежего розмарина (порубить)
- 2 небольших зубчика чеснока (порезать)
- ¼ чайных ложки молотого красного перца
- 1 чайная ложка поваренной соли

Этот отличный гарнир можно приготовить прямо на решетках на слегка смазанном масле плоском подносе (аксессуар №69715) или на слегка смазанном маслом противне. Вам придется часто переворачивать картофель, чтобы он не подгорел.

Нагрейте гриль на среднем огне примерно до 204°C.

В миске среднего размера обвалите картофель в оливковом масле, розмарине, чесноке, красном перце и соли. Выложите на решетки, поднос или противень и обжаривайте до нежного состояния и коричневатого оттенка (20-30 минут), часто переворачивая.

Переложите на тарелку и подавайте к столу, украсив веточками свежего тимьяна и розмарина.

ОВОЩИ С БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ

ПОРЦИЙ: 8 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:10

Сладость бальзамического уксуса прекрасно дополняет копченый аромат овощей. Если уксус остался, его можно добавить в готовую пасту, маслины, вяленые помидоры, рубленый свежий базилик и приготовить отличный летний салат.

- 2 красных перца (порезать кубиками)
- 1 желтый перец (порезать кубиками)
- 2 небольших кабачка (порезать на 4 части)
- 2 баклажана (порезать на 4 части)
- 12 помидоров черри
- 4 лука-порея (порезать вдоль длины)
- ¼ чашки оливкового масла
- пучок свежего тимьяна (помыть и порубить)
- 2 зубчика чеснока (раздавить)
- 2 ст. ложки бальзамического уксуса

Обваляйте подготовленные овощи в оливковом масле, тимьяне и чесноке.

Нагрейте гриль на сильном огне (HIGH), затем сбавьте до среднего (MEDIUM), прежде чем положить овощи на гриль. Переверните овощи один раз и готовьте до нежно-хрустящего состояния и приятного цвета.

Перемешайте все это с бальзамическим уксусом в миске. Посолите, поперчите по вкусу.

Подавайте при комнатной температуре с любым мясом, жаренным на гриле.



НА ЗАМЕТКУ

Любые оставшиеся жареные овощи можно превратить в отличный сэндвич или пассеровать лук в сливочном или оливковом масле, добавить жаренные овощи, несколько чашек бульона и кипятить 20 минут, а потом сделать отличный суп-пюре.

ИДЕАЛЬНЫЙ СТЕЙК



Broil King®

Great Barbecues Every Time

МЯСО

| | |
|---|----|
| Как приготовить идеальный стейк | 38 |
| Идеальный стейк | 39 |
| Крем-соус с грибами шиитаке..... | 39 |
| Гид по обжарке мяса..... | 41 |
| Маринованный Фланк Стейк..... | 43 |
| Говяжья вырезка по маминому рецепту..... | 44 |
| Свинные котлеты в рассоле | 45 |
| Яблочная свиная вырезка | 47 |
| Сочные гамбургеры..... | 47 |
| Говяжьи ребрышки на вертеле..... | 49 |
| Ребрышки барбекю..... | 49 |
| Копченые свинные котлеты по-карибски..... | 50 |
| Баранья нога с соусом из красной смородины..... | 51 |
| Каре ягненка..... | 53 |
| Свинина «Скалистые горы»..... | 55 |
| Сэндвичи с копченой свинойной..... | 56 |

КАК ПРИГОТОВИТЬ ИДЕАЛЬНЫЙ СТЕЙК

Чтобы получить идеальный «алмазный» узор на стейке, посмотрите рисунки ниже.

- Нагрейте гриль на сильном огне (HIGH).
- Смажьте решетки оливковым маслом.
- Следуйте указаниям к рисункам.
- Проверьте на готовность.
- Для этого способа идеально подходят нежные куски мяса (рибай, Тибон, вырезка, филе, портерхаус).



Идеальный результат каждый раз.



ГИД ПО ОБЖАРИВАНИЮ СТЕЙКА

| ВЫРЕЗКИ МЯСА | ТОЛЩИНА МЯСА | | | ТЕМПЕРАТУРА | ВРЕМЯ НА ОДНУ СТОРОНУ | | | | ОБЩЕЕ ВРЕМЯ |
|--------------|------------------|------------------|------------------|-----------------|-----------------------|----|----|----|-------------|
| | СТЕЙКИ | 4 см | 2,5 см | | 2 см | A | B | C | |
| | | | С кровью | Средняя/высокая | 1½ | 1½ | 1½ | 1½ | 6 минут |
| | | | С кровью | Слабой прожарки | 1¾ | 1¾ | 1¾ | 1¾ | 7 минут |
| | С кровью | Слабой прожарки | Средней прожарки | Средняя/высокая | 2 | 2 | 2 | 2 | 8 минут |
| | Слабой прожарки | Средней прожарки | Прожаренное | Средняя/высокая | 2¼ | 2¼ | 2¼ | 2¼ | 9 минут |
| | Средней прожарки | Прожаренное | | Средняя | 2½ | 2½ | 2½ | 2½ | 10 минут |
| | Прожаренное | | | Средняя | 3 | 3 | 3 | 3 | 12 минут |

ПРИМЕЧАНИЕ: Вырезки с костью требуют больше времени. На время приготовления может повлиять ветер, температура воздуха и толщина или температура мяса до приготовления.

* На время приготовления может влиять ветер, температура воздуха и толщина и температура мяса до приготовления.

ИДЕАЛЬНЫЙ СТЕЙК

ПОРЦИЙ: 4 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:05

4 стейка (желательно Нью-Йорк Стрип толщиной 2,5 см)
2 зубчика чеснока (мелко порезать или выдавить)
2 ст. ложки Вустерского соуса
2 ст. ложки бальзамического уксуса
свежемолотый перец
2 чайные ложки дижонской горчицы
2 ст. ложки соевого соуса
2 ст. ложки оливкового масла

Срежьте лишний жир со стейков. В стеклянном блюде или прочном герметичном пакете смешайте все остальные ингредиенты.

Маринуйте стейки 1 час при комнатной температуре или до 24 часов в холодильнике. Если ставите в холодильник, доведите стейки до комнатной температуры за полчаса до готовки для равномерного прожаривания.

Нагрейте гриль на сильном огне (HIGH). Смажьте решетки оливковым маслом. Далее следуйте инструкциям Гада по обжариванию стейка.

КРЕМ-СОУС С ГРИБАМИ ШИИТАКЕ

ПОРЦИЙ: 10 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:05

¼ чашки несоленого сливочного масла
1 ст. ложка свежего имбиря (порезать очень мелко)
170 г грибов шиитаке (порезать ломтиками)
1 чашка взбитых сливок
½ чашки сухого хереса
2 ст. ложки соевого соуса
1 ст. ложка кунжутного масла
½ чайной ложки тертой апельсиновой цедры
¼ чайной ложки азиатского соуса чили

Смешайте сливки, херес, соевый соус, кунжутное масло, цедру апельсина и соус чили. Пока отставьте в сторону. Поставьте глубокую сковороду 30 см на сильный огонь. Добавьте сливочное масло и имбирь. Когда масло растает, добавьте грибы и пассеруйте, пока они слегка не размякнут. Добавьте смесь ингредиентов для соуса и доведите до кипения. Продолжайте кипятить, пока соус не станет густым – примерно 5 минут.

ПОЛЕЗНЫЙ АКСЕССУАР



50990 МАРИНАД ДЛЯ ИДЕАЛЬНОГО СТЕЙКА

Для ленивых шеф-поваров (или, скорее, «слишком занятых») мы подготовили идеальный маринад для стейка. В нем уже смешаны все ингредиенты, и он готов к использованию.



СОЧНЫЕ ГАМБУРГЕРЫ



ГИД ПО ОБЖАРКЕ МЯСА

Чтобы получить идеальный «алмазный» узор от решеток, следуйте инструкциям к рисункам.

- Нагрейте гриль на сильном огне. Смажьте решетки оливковым маслом и переходите к рисункам.
- Для более толстых кусков мяса снизьте температуру и увеличьте время готовки. Для более тонких кусков мяса слегка сократите время приготовления.



ГИД ПО ГРИЛИНГУ МЯСА

| ВЫРЕЗКА ТОЛЩИНОЙ 2,5 CM | ВЫРЕЗКА | ОГОНЬ | МИНУТ НА СТОРОНУ | | | | ОБЩЕЕ ВРЕМЯ | КОММЕНТАРИИ |
|--------------------------------------|------------------------------|---------------|------------------|----------|----------|----------|---------------------|--|
| Стейк - Фланк, Шея, Утюг, Раунд | С кровью Средней прожарки | Средний | 2 2 ½ | 2 2 ½ | 2 2 ½ | 2 2 ½ | 8 минут 10 минут | Менее нежные вырезки мяса, как эти, нужно мариновать минимум 4 часа или за 24 часа до приготовления. |
| Гамбургеры | | Средний | 2 ½ | 2 ½ | 2 ½ | 2 ½ | 10 минут | Не переборщите с приданием формы. Готовьте до внутренней температуры 71°C. |
| Кебабы - Говядина, Свинина, Баранина | | Средний | 2 ½ | 2 ½ | 2 ½ | 2 ½ | 10 минут | Используйте двойные металлические шпажки или замочите деревянные в воде за полчаса до использования. |
| Свинные котлеты | | Средний | 2 ½ | 2 ½ | 2 ½ | 2 ½ | 10 минут | Прожаривать до золотисто-коричневого цвета снаружи и прозрачного сока. |
| Свинные сосиски | | Средне-слабый | 3 | 3 | 3 | 3 | 12 минут | Прожаривать тщательно, пока не исчезнет розовый цвет внутри. |
| Бараньи котлеты | | Средний | 2 ½ | 2 ½ | 2 ½ | 2 ½ | 10 минут | Обжаривать с каждой стороны, чтобы сохранить сочность. |

ГИД ПО ОБЖАРКЕ МЯСА

* На время приготовления может повлиять ветер, температура воздуха и толщина или температура мяса до приготовления.

| ВЫРЕЗКА | ОГОНЬ | ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | КОММЕНТАРИИ |
|--|---|--|--|
| Говядина С кровью Средней Прожаренное | Средне-слабый Средне-слабый Средне-слабый | 18-20 мин./450 г 20-25 мин./450 г 25-30 мин./450 г | Вставьте зубчики чеснока, посолите, поперчите. Готовьте над поддоном до внутренней температуры: С КРОВЬЮ - 55°C, СРЕДНЕЙ ПРОЖАРКИ - 66°C, ПРОЖАРЕННОЕ - 71°C. |
| Свинина Средней Прожаренное | Средне-слабый Средне-слабый | 20-25 мин./450 г 25-30 мин./450 г | Приправьте любимыми специями. Влейте в поддон фруктовые соки – яблочный или клюквенный. Готовьте до внутренней температуры: Средне прожарки - 71°C, прожаренное - 77°C. |
| Баранина С кровью Средней | Средне-слабый Средне-слабый | 18-20 мин./450 г 20-25 мин./450 г | Приправьте чесноком, дижонской горчицей, оливковым маслом и розмарином. Влейте в поддон красное вино и готовьте до внутренней температуры: С КРОВЬЮ - 57°C, СРЕДНЕЙ ПРОЖАРКИ - 65°C. |

МАРИНОВАННЫЙ ФЛАНК СТЕЙК



МАРИНОВАННЫЙ ФЛАНК СТЕЙК

ПОРЦИИ: 6 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:20

Фланк стейк – это постная говяжья вырезка с отличным ароматом. Этот простой рецепт выполняется в два шага: подготовка маринада за день до готовки и непосредственное приготовление. Это идеальный пример спокойного и веселого приготовления блюда на своем газовом гриле.

680 г фланк стейка

¼ чашки соевого соуса

¼ чашки сахара

1 ст. ложка кунжутного масла

1 ст. ложка сока лайма

4 зубчика чеснока (мелко порезать)

1 ст. ложка свежего имбиря (мелко порезать)

1 чайная ложка азиатского соуса чили

1 чайная ложка черного перца

(свежемолотого)

Промойте и просушите фланк стейк. Слегка надрежьте мясо ромбами по 5 см, чтобы оно пропиталось маринадом.

Смешайте оставшиеся ингредиенты в стеклянном блюде или прочном герметичном пакете. Положите мясо в маринад и накройте крышкой или закройте пакет. Поставьте в холодильник на 6 часов или на ночь, перевернув 2-3 раза.

Нагрейте гриль на сильном огне (HIGH) и смажьте решетки маслом, чтобы мясо не прилипло. Выложите фланк стейк на решетки и сбавьте огонь до среднего (MEDIUM).

Обжаривайте минут 5 с каждой стороны для средней прожарки. Перед разделыванием дайте стейку полежать 3-5 минут.

Тем временем, перелейте маринад в небольшую кастрюлю и доведите до кипения на боковой горелке.

Варите 2-3 минуты.

Нарежьте стейк тонкими ломтиками по диагонали против волокон. Сверху побрызгайте маринадом.

НА ЗАМЕТКУ

Определяйте степень прожарки, сравнивая мягкость стейка с мягкостью участка руки под большим пальцем.

Сожмите кончики указательного и большого пальцев. Не давите слишком сильно – самое легкое нажатие – самое верное.

Указательным пальцем второй руки надавите на мягкий участок под большим пальцем. Такой на ощупь стейк с кровью. Теперь надавите на стейк, чтобы сравнить. Для средней прожарки надавите кончиком среднего пальца на кончик большого. Для прожаренного стейка используйте безымянный палец. Вуаля – идеальный стейк каждый раз!

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА ПО МАМИНОМУ РЕЦЕПТУ

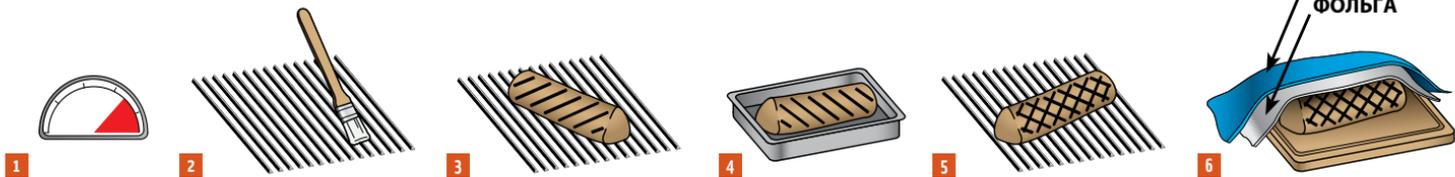
ПОРЦИЙ: 10 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:05

Попробуйте этот рецепт и произведите на свою семью и друзей потрясающее впечатление.

- 1 говяжья вырезка 2.7 кг диаметром 10-13 см
- 2 ст. ложки сухой горчицы
- ½ чашки заправки для салата

За 12-24 часа до готовки промойте вырезку и посушите на бумажных полотенцах. Посыпьте мясо горчицей и щедро обваляйте в заправке. Переложите в стеклянное блюдо, накройте пищевой пленкой и поставьте в холодильник. Пока гриль нагревается, доведите мясо до комнатной температуры.

1. Нагревайте гриль на сильном огне (HIGH) 10-15 мин.
2. Сбавьте огонь до среднего. Смажьте решетки оливковым маслом.
3. Положите вырезку прямо на решетки под углом 30°-45° на 20 минут, поворачивая на 1/3 каждые 6.5 минут.
4. Переложите вырезку с гриля в блюдо. Накройте фольгой и дайте постоять 20 минут.
5. Снова верните вырезку на решетки, положите под противоположным углом 30° на 20 минут, поворачивая на 1/3 каждые 6.5 минут. (Поливайте соками из тарелки).
6. Переложите вырезку на разделочную доску и накройте фольгой и полотенцем.
7. Дайте постоять 10 минут, прежде чем разделявать. Подавайте с любимым соусом или приправами.



СВИНЫЕ КОТЛЕТЫ В РАССОЛЕ

ПОРЦИЙ: 6 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1:30

РАССОЛ

- 3 чашки воды
- ¼ чашки поваренной соли
- ¼ чашки сахара
- 2 ст. ложки меласса
- 2 зубчика чеснока (раздавить)
- 2 лавровых листа
- 1 ст. ложка сушеного тимьяна
- 1 чайная ложка черного перца горошком
- 2 чашки кубиков льда

СУХОЙ МАРИНАД

- 1 чайная ложка чесночного порошка
- 1 чайная ложка лукового порошка
- 1 ст. ложка молотой зиры
- 1 ст. ложка молотого кориандра
- 1 чайная ложка молотого чили
- 1 чайная ложка сухой горчицы
- 1 чайная ложка орегано
- 1 ст. ложка коричневого сахара
- 1 чайная ложка молотого черного перца
- 1 ст. ложка поваренной соли

В кастрюле среднего размера смешайте воду, соль, сахар, мелассу, раздавленный чеснок, лавровые листья, тимьян и перец горошком. Доведите до кипения и нагревайте, помешивая, пока соль и сахар не растворятся. Снимите с горелки и добавьте кубики льда, чтобы быстро охладить.

Положите свиные котлеты в контейнер или прочный закрывающийся пакет, влейте туда охлажденный рассол и поставьте в холодильник минимум на час и максимум на 12 часов. Тем временем, смешайте все ингредиенты для сухого маринада.

Замочите деревянную щепу в воде минимум за час до включения гриля. Если Вы используете коптильню, следуйте инструкциям производителя и поставьте ее под решетки. В остальных случаях оберните щепу фольгой и проколите в нескольких местах вилкой, а затем положите их под решетки.

Нагрейте гриль на сильном огне (HIGH), пока не накалится, а щепа не начнет дымиться (около 15 минут). Тем временем, достаньте котлеты из рассола и положите на бумажные полотенца сушиться. Равномерно потрите обе стороны сухим маринадом.

Сбавьте температуру с одной стороны гриля до средней (MEDIUM), а с другой до слабой (LOW). Смажьте решетки растительным маслом, чтобы не прилипали.

Положите котлеты на одну сторону гриля со средним огнем (MEDIUM) и обжаривайте 2 минуты. Переверните и обжаривайте с другой стороны еще 2 минуты.

Переверните котлеты на другую сторону по диагонали (см. иллюстрации на стр. 41) и положите на сторону со слабым огнем (LOW) на 3 минуты.

Снова переверните котлеты и обжаривайте еще 3 минуты. При желании на этой стадии можно смазать котлеты любимым соусом для барбеку.

Примечание: Покупайте свинину без специй. Чтобы ускорить процесс, можно использовать уже готовые приправы broil king. Вкус на этих котлетках будет располагаться слоями – благодаря замачиванию в рассоле, втиранию сухого маринада и копчению.



ЯБЛОЧНАЯ СВИНАЯ ВЫРЕЗКА



ЯБЛОЧНАЯ СВИНАЯ ВЫРЕЗКА

ПОРЦИИ: 6 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:10

1 зубчик чеснока (мелко порезать)
1 ст. ложка свежего имбиря (мелко порезать)
¼ чашки яблочного уксуса
½ чашки яблочного сидра
2 ст. ложки коричневого сахара
1 ст. ложка дижонской горчицы
1 ст. ложка свежего розмарина (порубить)
1 чайная ложка черного перца (свежемолотого)
1 чайная ложка соли
2 ст. ложки оливкового масла
свиная вырезка 1.6 кг

Попробуйте найти свинину без специй. Это блюдо будет особенно вкусным, благодаря долгому маринованию мяса (24 часа).

В небольшой миске смешайте все ингредиенты, кроме оливкового масла. Добавьте масло, медленно взбивая миксером. Положите свиную вырезку в прочный закрывающийся пакет и сверху залейте маринадом. Положите пакет на плоскую тарелку. Маринуйте 6-24 часа, периодически поворачивая.

Поставьте поддон под решетки, наполовину залейте водой или смесью из воды, вина и яблочного сидра. Нагрейте гриль на сильном огне (HIGH). Сбавьте огонь до слабого (LOW), смажьте решетки оливковым маслом и положите мясо на решетки. Готовьте 1.5 часа, периодически переворачивая и поливая маринадом.

СОЧНЫЕ ГАМБУРГЕРЫ

ПОРЦИЙ: 4 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:10

680 г говяжьего фарша (желательно из шеи)
2 чайные ложки соли
½ чайной ложки свежемолотого перца

В праздничные дни большинство из нас набирают вес, но в данном случае, чем жирнее мясо, тем сочнее бургеры. Фарш из филейной вырезки склонен к пересыханию. Однако сочный помидор может компенсировать все недостатки этого полезного блюда!

Смешайте ингредиенты и слегка перемешайте вилкой. Самое главное – не мариновать мясо слишком долго. Разделите фарш на 4 части и слепите в форму лепешек по размеру хлеба, с которым Вы будете его подавать. Сделайте ровные края пальцами; лепешки должны быть примерно 2 см толщиной.

Поставьте решетки в наклонное положение, чтобы жир сливался вниз. Нагрейте гриль на сильном огне (HIGH) и смажьте решетки маслом. Положите лепешки на гриль и сбавьте огонь до среднего (MEDIUM). Обжаривайте примерно 6 минут с каждой стороны; будьте осторожны – НЕ ПРИЖИМАЙТЕ мясо к решеткам. Подавать со свежими помидорами и салатом латук.

ГОВЯЖЬИ РЕБРЫШКИ



ГОВЯЖЬИ РЕБРЫШКИ НА ВЕРТЕЛЕ

ПОРЦИЙ: 12 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:05

4.5 кг говяжьих ребрышек (свернуть и связать)
5 зубчиков чеснока (расщепить)
6 ст. ложек дижонской горчицы
2 ст. ложки свежего тимьяна (порубить)
1 ст. ложка свежемолотого черного перца

Вставьте вертел в центр мяса и закрепите вилками. Проверьте на прочность крепления. Снимите решетки и вставьте вертел в отверстия в корпусе гриля. Мясо должно вращаться самой тяжелой стороной вниз. Отрегулируйте балансир сверху, напротив самой тяжелой стороны мяса. Затяните ручку вертела.

Поместите мясо над поддоном для сбора жира, заполненным жидкостью: мы рекомендуем использовать красное вино и воду. Обжаривайте на средней температуре (MEDIUM) 3.5 часа, пока температура мяса не достигнет 60°C (используйте термометр). Дайте постоять 20 минут, прежде чем разделявать.

РЕБРЫШКИ БАРБЕКЮ

ПОРЦИЙ: 6 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:15

1,3 кг свиных ребрышек
соль и перец по вкусу

СОУС

1 чашка кетчупа
2 ст. ложки коричневого сахара
½ чашки воды
1/3 чашки вустерского соуса
1 ст. ложка молотого чили
капля острого соуса

Подставка для ребрышек (аксессуар №62602) – отличный инструмент, но если у Вас его нет, можно просто поставить ребрышки под углом друг к другу.

Поставьте поддон под испаритель под решетками. Влейте воды или другой жидкости (яблочный сидр, вино или смесь и того, и другого) до 2,5 см. Верните решетки на место и нагрейте гриль на слабом огне (LOW).

Отделите ребрышки от верхней пленки. (Это сильно повлияет на нежность и сочность мяса). Порежьте ребрышки на секции по 15 см. Посолите, поперчите и поставьте подставку для ребрышек на гриль. Готовьте медленно на самом слабом огне 1,5 часа до нежного состояния.

Тем временем, смешайте оставшиеся ингредиенты в кастрюле и кипятите на боковой горелке, пока соус не станет густым. Используйте соус на последних минутах готовки, чтобы сахар не подгорел. Оставшийся соус подавайте к столу.

КОПЧЕНЫЕ СВИНЫЕ КОТЛЕТЫ ПО-КАРИБСКИ

ПОРЦИЙ: 4 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:20

Чипотле – это копченые перцы халапеньо, которые можно купить в большинстве крупных супермаркетов. Они продаются в металлических банках в соусе адобо. Просто вылейте содержимое банки в блендер или кухонный комбайн и сделайте пюре. Пусть Вас не пугает этот длинный список ингредиентов! Проявите креативность и меняйте продукта на свой вкус!

- ½ чайной ложки молотого ямайского перца
- ½ чайной ложки молотой гвоздики
- ½ чайной ложки молотого кориандра
- ½ чайной ложки молотой корицы
- 2 ст. ложки яблочного сливочного масла (повидло)
- 2 ст. ложки чипотле (пюре)
- ¼ чашки оливкового масла
- 1 ст. ложка вустерского соуса
- 2 ст. ложки меда
- 2 ст. ложки соевого соуса
- 4 зубчика чеснока (мелко порезать)
- 1 чайная ложка апельсиновой цедры (потереть)
- 4 толстых свиных котлеты
- ½ чашки кинзы (порубить)
- 2 чашки щепок для копчения (смочить в воде, воду слить)

Смешайте первые 12 ингредиентов в стеклянном блюде или прочном закрывающемся пакете. Добавьте туда свиные котлеты и маринуйте 30 минут при комнатной температуре или до 6 часов в холодильнике.

Положите смоченные в воде щепки в коптильню или заверните в алюминиевую фольгу и положите прямо на брикеты угля.

Нагрейте гриль на сильном огне (HIGH) и смажьте решетки оливковым маслом.

Положите котлеты на гриль, сохранив маринад. Сбавьте огонь до среднего (MEDIUM) и закройте крышку. Готовьте по 5 минут с каждой стороны, затем снимите с гриля и посыпьте кинзой.

Тем временем, вылейте маринад в кастрюлю и поставьте на боковую горелку. Доведите до кипения и готовьте 2-3 минут. Подавайте в качестве соуса для тех, кто любит погорячее!

Подавайте с запеченным картофелем и салатом из шпината.



НА ЗАМЕТКУ

Мясо нужно мариновать в холодильнике 4-12 часов, в зависимости от размера и вида вырезки. Будьте особенно осторожны в жаркие летние дни – не оставляйте мясо или рыбу на столе больше, чем на 20-30 минут.

БАРАНЬЯ НОГА С СОУСОМ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

ПОРЦИИ: 8 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:20

1 баранья нога (кость удалить)
8 зубчиков чеснока (расщепить)
¼ чашки свежей петрушки (порубить)
¼ чашки свежего розмарина (порубить)
¼ чашки свежего тимьяна (порубить)
3 ст. ложки дижонской горчицы
соль и перец по вкусу
4 ст. ложки желе из красной смородины
2 чашки говяжьего бульона
оливковое масло
кулинарная нить
поддон для сбора жира
жидкость для поддона (вода или вино)

Пусть мясник в магазине удалит тазобедренный сустав и верхнюю кость ноги после чего срежет весь жир и кожу.

За несколько часов до приготовления смешайте чеснок, половину специй, горчицу, соль и перец. Смажьте этой смесью внутреннюю сторону ноги и вставьте «хлопья» чеснока в нескольких местах. Свяжите ноги кулинарной нитью.

Натрите внешнюю сторону ноги оливковым маслом, вставьте еще «хлопьев» чеснока по желанию и посыпьте специями, солью и перцем.

Поставьте поддон под решетки прямо на испаритель. Заполните его наполовину водой, соком или красным вином. Вы также можете добавить половину свежих трав.

Нагрейте гриль на сильном огне. Смажьте решетки маслом и положите ногу на раскаленные решетки. Оставьте высокую температуру на 10 минут, чтобы обуглить мясо, затем сбавьте до средней. Готовьте баранину по 20 минут на каждые 450 г, чтобы она приобрела приятный розовый оттенок (переверните один-два раза). Следите, чтобы поддон был заполнен на половину, добавляя жидкости по мере необходимости.

Когда баранина будет готова, снимите ее с гриля, переложите на разделочную доску и дайте постоять накрытой 20 минут.

А тем временем доведите говяжий бульон до кипения в кастрюле. Бульон должен сократиться в объеме до одной кружки. Добавьте желе из красной смородины, взбивая миксером. На средне-слабом огне добавьте 2 столовые ложки сливочного масла, не переставая взбивать – по одной за раз. Не переварите!

Разделайте мясо и приправьте соусом.

НА ЗАМЕТКУ

Всегда готовьте с закрытой крышкой. Соки и жир будут капать и смешиваться с содержимым поддона. Эта смесь будет нагреваться, испаряться и автоматически впитываться в еду. Никогда не давайте поддону пересыхать!

КАРЕ ЯГНЕНКА



КАРЕ ЯГНЕНКА

ПОРЦИИ: 8 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:15

Классическое каре ягненка – очень вкусное и красивое блюдо для особых случаев.

каре ягненка из 6 ребрышек
4 зубчика чеснока (раздавить)
1 чайная ложка соли
¼ чашки дижонской горчицы
2 ст. ложки красного винного уксуса
3 чайные ложки свежего розмарина (порубить)
2 ст. ложки лимонного сока
2 чайные ложки сахара
1/3 чашки оливкового масла

Выдавите чеснок в небольшую миску и раздавите до состояния пасты. Посолите. Добавьте, помешивая, горчицу, уксус, розмарин, лимонный сок и сахар. Медленной стабильной струей добавьте, помешивая, масло.

Положите ребрышки в два прочных закрывающихся пакета и добавьте по половине маринада в каждый. Поставьте в холодильник минимум на 6 часов, но желательно на ночь.

Нагрейте гриль на сильном огне (HIGH). Сбавьте огонь до среднего (MEDIUM) и слегка смажьте решетки растительным или оливковым маслом. Выложите ребрышки на гриль жирной стороной вниз и обжаривайте 4 минуты. Поверните на четверть на той же стороне (чтобы получился красивый узор от решетки) и готовьте еще 4 минуты.

Переверните ребра на сторону с костью и готовьте еще 8 минут. Затем поставьте ребрышки под углом друг к другу мясистой стороной вниз, а костлявой – подальше от тепла. Готовьте еще 8 минут. Накройте фольгой и дайте постоять 5 минут, прежде чем приступать к разделыванию.

Украсьте веточками свежего розмарина и подавайте к столу.

НА ЗАМЕТКУ

Когда обжариваете ребрышки, закройте кости алюминиевой фольгой, чтобы не подгорели.

СВИНИНА «СКАЛИСТЫЕ ГОРЫ»



СВИНИНА «СКАЛИСТЫЕ ГОРЫ»

ПОРЦИЙ: 8 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:20

- ¾ чашки свежего лимонного сока
- ½ чашки соевого соуса
- 6 ст. ложек меда
- 2 небольших лука-шалота (почистить и порезать пополам)
- 2 крупных зубчика чеснока (почистить и порезать пополам)
- 2 лавровых листа (раскрошить)
- ½ чайной ложки соли
- 2 чайных ложки свежемолотого черного перца
- 1 чайная ложка сухой горчицы
- 1 ст. ложка свежего корня имбиря (мелко порезать)
- 1 чайная ложка свежей петрушки (порубить)
- 1,4 кг свиной вырезки

В кухонном комбайне (с металлическим лезвием) смешайте лимонный сок, соевый соус, мед, лук-шалот, чеснок, лавровые листья, соль, перец, горчицу и петрушку. Доведите до состояния пюре и вылейте сверху на свиную вырезку. Обваляйте вырезку в пюре. Накройте крышкой и маринуйте в холодильнике всю ночь.

Нагрейте гриль на сильном огне (HIGH). Смажьте решетки растительным маслом. Положите свинину на раскаленные решетки и сбавьте огонь до средне-слабого (MEDIUM-LOW). Переворачивайте каждые 5 минут в течение 20 минут. Дайте постоять 5 минут, чтобы все соки впитались, затем порежьте на медальоны.

Тем временем, перелейте оставшийся маринад в кастрюлю и поставьте на боковую горелку. Нагрейте и кипятите, пока не сократится в объеме (около 5 минут). Подавайте вместе со свиной.

НА ЗАМЕТКУ

Кислотные ингредиенты в маринаде, вроде красного вина, лимонного сока и бальзамического уксуса делают мясо нежнее и сочнее. Маринуйте мясо и овощи в неметаллической глубокой миске или в прочном закрывающемся пакете, периодически переворачивая.

СЭНДВИЧИ С КОПЧЕНОЙ СВИНИНОЙ



ПОРЦИЙ: 8 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:15

Так называемая «рваная свинина» - это классическое блюдо южной части США! Свинину из лопаточной части долго и медленно готовят, затем разрывают на куски вилкой и подают с острым соусом барбекю. Лопатка – не самая нежная часть свинины, поэтому ее нужно готовить на гриле от 5 до 8 часов.

- 1 крупная свиная лопатка 2,7 кг (без кости, жир срезать)
- ½ чашки лимонной приправы чили (стр. 76)
- 1,5 чашки любимого соуса барбекю
- 8 крупных хрустящих булочек
- 2 чашки щепы для копчения из яблока или гикори

ПОДГОТОВЬТЕ СВИНИНУ

Щедро посыпьте свиную лопатку специями и вотрите их со всех сторон. Отставьте в сторону на час, чтобы мясо пропиталось всеми ароматами.

ПОДГОТОВЬТЕ ГРИЛЬ К КОПЧЕНИЮ

Замочите древесную щепу в воде минимум на час перед включением гриля. Если используете коптильню, следуйте инструкциям производителя и поставьте ее под решетки; во всех других случаях заверните щепу в два слоя фольги. Проколите фольгу 8-10 раз большой вилкой. Чтобы приготовить свинину на прямом огне, поставьте поддон для сбора жира на испаритель с правой стороны гриля. Поставьте коптильню или щепу в фольги на решетки с левой стороны гриля.

Накройте крышкой и нагрейте гриль на сильном огне (HIGH), пока щепы не начнет коптиться (около 15 минут). Поддерживайте температуру как можно более низкой – от 121°C до 149°C.

ОБЖАРКА СВИНИНЫ

Положите свинину жирной стороной вверх над поддоном с правой стороны гриля с выключенным огнем. Обжаривайте медленно при низкой температуре. Чтобы поддерживать температуру в печи 121°C, возможно, придется убавить огонь до среднего (MEDIUM). Готовьте 4-7 часов, пока внутренняя температура мяса не достигнет 77°C. Мясо станет настолько нежным, что его можно будет разорвать вилкой!

ПОДАЧА К СТОЛУ

Дайте свинине постоять 15 минут, накрыв фольгой. Порежьте мясо или растяните его вилкой, чтобы подавать на хрустящих булочках с любимым соусом барбекю.

КУРИЦА НА ПИВНОЙ БАНКЕ



Broil King®

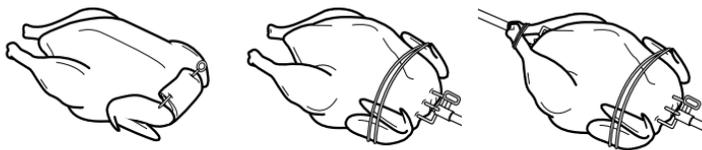
Great Barbecues Every Time

ПТИЦА

| | |
|--|----|
| Располагаем птицу на вертеле..... | 58 |
| Куриное сате с арахисовым соусом..... | 59 |
| Индейка с начинкой из кукурузного хлеба..... | 60 |
| Курица на пивной банке..... | 62 |
| Курица с лимоном..... | 63 |
| Перченая курица..... | 63 |
| Куриные крылышки на гриле с соусом из рокфора..... | 65 |
| Куропатки по-корнуэльски в маринаде из малинового уксуса..... | 66 |
| Курица барбекю по-сицилийски | 66 |

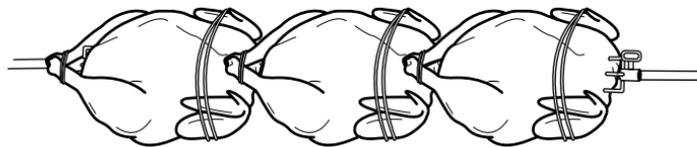
РАСПОЛАГАЕМ КУРИЦУ НА ВЕРТЕЛЕ

1. Положив курицу грудкой вниз, закройте шейной шкуркой полость. Край шкурки подверните; проденьте вертел до задней шкурки. Обвяжите нитью вокруг вертела и завяжите. Поверните грудкой вверх; свяжите или приколите крылышки к тушке.
2. Поставьте вилку на стержень. Вставьте стержень в кожу шеи параллельно позвоночнику; стержень должен выйти чуть выше хвоста. Поставьте вторую вилку на стержень и вставьте вилки в грудку и хвост. Проверьте на баланс. Затяните винты.
3. Привяжите хвост к стержню. Скрестите ножки и привяжите их к хвосту.



ТРИ КУРИЦЫ НА ВЕРТЕЛЕ

Свяжите или приколите крылышки к тушке. Поставьте вилку на стержень. Наденьте тушки на стержень в форме ласточкиного хвоста. Оберните нить вокруг хвостов и ножек; привяжите к стержню. Вставьте вторую вилку на стержень и вставьте вилки в курицу. Затяните винты.



ПРИМЕЧАНИЯ: Подробнее смотрите нашу инструкцию к вертелу на стр. 10 и наш рецепт к индейке на страницах 60-61.

ГИД ПО ОБЖАРКЕ ПТИЦЫ

| ВИД ПТИЦЫ | ОГОНЬ | ПРИМЕРНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | КОММЕНТАРИИ |
|--------------------------|---------|-------------------------------|---|
| Куриные кусочки | СЛАБЫЙ | 30-45 минут | Поверните в середине готовки. Готовьте, пока мясо рядом с костью не потеряет розовый оттенок, а соки не станут прозрачными. |
| Куриная грудка без кости | СРЕДНИЙ | 10-12 минут | Смажьте соусом или глазируйте на последних 10 минутах готовки. |
| Целая птица | СРЕДНИЙ | 18-20 минут / 450 г | Используя поддон для сбора жира, готовьте мясо до внутренней температуры темного мяса 83°C и грудинки 77°C. |

* На время приготовления может влиять ветер, температура воздуха и толщина или температура мяса до приготовления.

КУРИНОЕ САТЕ С АРАХИСОВЫМ СОУСОМ

ПОРЦИЙ: 9 – ВРЕМЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1:00 ДЛЯ САТЕ

- 1 ст. ложка коричневого сахара
- 1 ст. ложка карри-порошка
- 2 ст. ложки арахисового масла
- ½ чашки соевого соуса
- ½ чашки сока лайма (свежевыжатого)
- 2 зубчика чеснока (мелко порезать)
- щепотка перцев чили (раздавить)
- 6 половинок куриных грудок без шкурки и кости (порезать полосками 1,3 см)

ДЛЯ АРАХИСОВОГО СОУСА

- 2/3 чашки арахисового масла
- 1,5 чашки кокосового молока
- ¼ чашки лимонного сока (свежевыжатого)
- 2 ст. ложки соевого соуса
- 2 ст. ложки коричневого сахара
- 1 чайная ложка свежего имбиря (потереть)
- 4 зубчика чеснока (мелко порезать)
- щепотка кайенского перца
- ¼ чашки куриного бульона
- ¼ чашки густых сливок
- веточка свежей кинзы для украшения

Смешайте коричневый сахар, карри-порошок, арахисовое масло, соевый соус, сок лайма, чеснок и молотые чили в глубокой миске или прочном закрывающемся пакете. Маринуйте куриные полоски 2 часа или всю ночь. Тем временем замочите деревянные шпажки в воде, чтобы не подгорели во время готовки.

Нанизайте куриные кусочки на шпажки серпантинном.

Чтобы сделать арахисовый соус, смешайте арахисовое масло, кокосовое молоко, лимонный сок, соевый соус, коричневый сахар, имбирь, чеснок и кайенский перец в кастрюле на умеренном огне (на боковой горелке) и готовьте, пока соус не станет густой, как сливки (около 15 минут). Переработайте в блендере или кухонном комбайне до состояния пюре. Добавьте куриный бульон и сливки и снова смешайте до гладкой консистенции. Оставьте на потом и доведите до комнатной температуры перед подачей на стол.

Нагрейте гриль на сильном огне (HIGH) и смажьте решетки растительным маслом, чтобы не прилипали. Положите куриные шпажки на гриль и сбавьте огонь до среднего (MEDIUM). Готовьте, переворачивая несколько раз и поливая маринадом – 6-8 минут или пока не птица не потеряет розовый оттенок внутри. Посыпьте рублеными листьями кинзы. Подавайте при комнатной температуре с арахисовым соусом.



ИНДЕЙКА С НАЧИНКОЙ ИЗ КУКУРУЗНОГО ХЛЕБА

ПОРЦИЙ: 12 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:40

Конвекционным методом или на вертеле.

- 1 1/3 чашки муки
- 2/3 чашки кукурузной крупы
- ¼ чашки сахара
- 2 ст. ложки пекарного порошка
- щепотка соли
- 1 1/3 чашки йогурта
- ½ чашки растопленного сливочного масла
- 1 яйцо
- 1 ст. ложка оливкового масла
- 340 г острых итальянских сосисок (раскрошить)
- 4 чашки лука (порубить)
- 1,5 чашки сельдерея (порубить)
- 10 вяленых помидоров (смочить на 10 мин. в кипятке)
- ½ чашки петрушки (порубить)
- индейка 6,8 кг

Нагрейте гриль до 177°C. В большой миске смешайте муку, кукурузную крупу, сахар, пекарный порошок и соль. В отдельной миске смешайте йогурт, растопленное сливочное масло и яйцо. Сделайте углубление в центре сухих ингредиентов и добавьте туда йогуртовую смесь. Мешайте, пока все ингредиенты не перемешаются, затем ложкой выложите на смазанный маслом противень 20 x 20 см и запекайте 25-30 минут. Дайте остыть 10 минут, затем переверните и выложите на решетку, чтобы полностью остыл.

Нагрейте оливковое масло в большом сотейнике и добавьте раскрошенные сосиски. Готовьте до коричневого оттенка, затем добавьте лук и сельдерея и готовьте, помешивая, пока лук не станет прозрачным.

Раскрошите кукурузный хлеб в большую миску и добавьте все оставшиеся ингредиенты для начинки.

Промойте индейку и высушите на бумажных полотенцах.

Слегка набейте индейку начинкой (оставшуюся начинку можно запечь в форме для выпечки 20 минут при 177°C) и свяжите птицу так, чтобы крылья были вниз. Время и температуру приготовления смотрите в таблице на странице 58, принимая во внимание ветер и погодные условия.

При обоих способах приготовления (конвекционный или на вертеле), прежде чем зажигать гриль, снимите нагревательную пластину и решетки. Поставьте поддон для сбора жира на испаритель. Расположите его так, чтобы он находился четко под индейкой. Заполните поддон на 1,3 см от верхнего края вином, клюквенным соком или водой.



КОНВЕКЦИОННЫЙ МЕТОД

Шаг 1. Поставьте на место решетки. Нагревайте гриль 5 минут, затем сбавьте огонь в обеих горелках до слабого (LOW). Положите индейку на решетку для птицы, если она у Вас есть – так ее легче доставать и ставить на гриль. Поставьте индейку по центру решеток. Закройте крышку.

Шаг 2. Проверяйте каждые полчаса. Следите, чтобы поддон не пересыхал.

Когда добавляете сок или воду в поддон, помните, что он очень горячий – вливайте осторожно. Время приготовления составляет примерно 18-20 минут на каждые 450 г.

Шаг 3. Снимите индейку с гриля, когда на термометре для мяса будет 82°C - 85°C.

Дайте постоять 15-20 минут перед разделкой – так соки закрепятся, что облегчит разделывание.

МЕТОД НА ВЕРТЕЛЕ

Шаг 1. Положите индейку грудкой вниз. Наденьте шейную шкуру на полость.

Подверните края шкурки; проденьте до шкурки спины. Оберните нитью вокруг вертела и завяжите. Переверните грудкой вверх. Привяжите или приколите крылышки к тушке

Шаг 2. Поставьте вилку на стержень. Вставьте стержень в шкуру шеи параллельно позвоночнику; стержень должен выйти над хвостом. Поставьте вторую вилку на стержень. Вставьте вилки в грудку и хвост. Проверьте на баланс. Затяните винты. Привяжите хвост к стержню. Скрестите ножки и привяжите к хвосту.

Шаг 3. Проверьте на баланс, ослабив ручку стержня, чтобы балансер свободно поворачивался. Вставьте стержень вертела в отверстия в корпусе гриля. Мясо должно вращаться тяжелой стороной вниз. Отрегулируйте балансер к верхней части стержня, напротив тяжелой стороны мяса. Затяните ручку стержня. Периодически проверяйте, чтобы мясо переворачивалось равномерно. Отрегулируйте балансер, если это необходимо.

ДЛЯ ОБОИХ МЕТОДОВ

Время приготовления должно составлять примерно 20 минут на 450 г, в зависимости от ветра и температуры воздуха. Удалите термометр для мяса, когда температура дойдет до 82°C - 85°C.

Накройте фольгой и дайте постоять 15-20 минут, прежде чем разделять.

ПРИМЕЧАНИЯ

- Так как вертел работает на электричестве, не используйте его в дождь или снег.
- Если на Вашем гриле есть задняя горелка вертела, не включайте основную горелку, когда используете заднюю. Поставьте поддон под вертел, чтобы собирать соки для подливки.
- Вертел Barbecue Genius Rotisserie обладает качественным мотором – достаточно сильным для самой тяжелой индейки. Другие его преимущества – вилки с 4 зубцами на каждой и опция, благодаря которой, если индейка вдруг остановилась по какой-то причине, она начнет автоматически вращаться в обратном направлении.

Примечание: См. иллюстрации на стр. 58.

КУРИЦА НА БАНКЕ ПИВА



ПОРЦИЙ: 6 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:10

- 1 крупная курица (1,8 – 2,3 кг)
- 1 банка пива 355 мл
- 3 зубчика чеснока (порезать тонкими хлопьями)
- 1 лимон (тонко порезать)
- 1 веточка свежего розмарина
- 1 веточка свежего тимьяна
- соль и перец по вкусу

ПОДГОТОВЬТЕ КУРИЦУ

Срежьте и удалите жир и потроха в полостях курицы. Промойте и высушите курицу. Приправьте снаружи свежемолотым перцем.

ПОДГОТОВЬТЕ ГРИЛЬ

Снимите решетки и поставьте поддон по центру нижнего корпуса гриля. Верните решетки на место и смажьте маслом. Начните с жидкости – залейте в поддон пиво или воду. Пиво будет капать из банки во время приготовления, но следите, чтобы жидкость в поддоне не пересыхала.

Нагрейте на сильном огне (HIGH), затем сбавьте до среднего (MEDIUM).

Откройте банку пива и сделайте еще несколько больших отверстий в крышке. Вылейте около 2,5 см пива, затем положите в банку чеснок и травы. В качестве альтернативы используйте 113 – 170 г белого вина.

Далее, держа курицу прямо полостью вниз, вставьте банку в полость. Поставьте курицу по центру гриля над поддоном. Расправьте ножки, образуя штатив. Теперь птица расположена крыльями кверху и ножками книзу, прямо рядом с решетками.

Чтобы облегчить приспособление, воспользуйтесь специальной подставкой для курицы. Следуйте инструкциям производителя – в данном случае поддон не нужен!

Закройте крышку гриля и готовьте курицу около 1,5 часов (18 минут на каждые 450 г), или пока внутренняя температура грудки не достигнет 77°C.

Поставьте разделочный поднос на полку рядом с грилем и щипцами поднимите курицу (все еще с банкой внутри) и перенесите на поднос, поддерживая банку пива большой металлической лопаткой. Дайте постоять 5 минут, прежде чем разделять.

ВНИМАНИЕ: Будьте осторожны и не пролейте раскаленное пиво во время разделки.

КУРИЦА С ЛИМОНОМ

ПОРЦИЙ: 4 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:05

4 половинки куриных грудок (удалить шкурку и кость)
сок одного лимона
2 чайные ложки оливкового масла
1 зубчик чеснока
½ чайной ложки сушеного орегано
щепотка кайенского перца

Этот пряный и низко калорийный маринад также идеально подойдет для рыбы и свинины.

Смешайте все ингредиенты в стеклянном блюде или прочном закрывающемся пакете. Маринуйте при комнатной температуре 20 минут или в холодильнике до 6 часов.

Нагрейте гриль на сильном огне (HIGH).

Положите курицу на гриль, сбавьте огонь до среднего (MEDIUM) и готовьте 12 минут, перевернув один раз в середине готовки.



ПЕРЧЕНАЯ КУРИЦА

ПОРЦИЙ: 6 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:20

680 г куриных грудок без шкурки и кости
1 чайная ложка свежемолотого перца
1 чайная ложка поваренной соли
¼ чашки абрикосового варенья
4 зубчика чеснока (мелко порезать)
2 ст. ложки рыбного соуса
2 лайма (выжать и удалить цедру)

Эти кебабы можно подавать с рисом или с листьями салата ромэн, украсив огурцом и мятой.

Замочите деревянные шпажки в воде, если используете их.

Порежьте курицу кубиками по 2,5 см.

В глубоком блюде смешайте перец, соль, абрикосовое варенье, чеснок, рыбный соус и сок лайма.

Оставьте немного цедры для украшения, а остальное добавьте в маринад.

Смешайте до состояния липкой пасты. Добавьте кусочки курицы и помешивайте, пока они тщательно не обваляются.

Нагрейте гриль на сильном огне (HIGH), затем сбавьте до среднего (MEDIUM).

А пока нанизайте по 4 кусочка курицы на каждую шпажку. Обжаривайте на гриле 4-5 минут с каждой стороны или до полной прожарки.

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ИЗ РОКФОРА



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ИЗ РОКФОРА

ПОРЦИЙ: 4 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:05

1,4 кг куриных крылышек

ДЛЯ МАРИНАДА

1/3 чашки растительного масла
1 зубчик чеснока (мелко порезать)
¼ чайной ложки кайенского перца
1 чайная ложка молотого чили
1 чайная ложка орегано
1 чайная ложка поваренной соли
2 ст. ложки красного винного уксуса

ДЛЯ СОУСА ИЗ ГОЛУБОГО СЫРА

½ чашки майонеза
1 зубчик чеснока (мелко порезать)
1 ст. ложка лука (потереть)
1 чайная ложка свежего тимьяна
(порубить)
1 ст. ложка красного винного уксуса
1/3 чашки голубого сыра (раскрошить)

Хрустящие куриные крылышки с насыщенным пряным соусом. Чтобы облегчить приготовление, попробуйте использовать плоскую корзинку на вертеле.

Нагрейте гриль на сильном огне (HIGH).

Порежьте каждое крылышко по суставу на две части и выбросите кончик крылышка. В большой миске взбейте вместе растительное масло, чеснок, специи и уксус. Добавьте куриные крылышки и хорошенько перемешайте.

Если используете корзину для гриля, смажьте ее небольшим количеством растительного масла, чтобы не прилипала. Положите куриные крылышки на дно корзины, накройте верхней частью и закрепите на месте. Решетки с гриля придется снять, а под них поставить поддон для сбора жира. Если Вы используете горелку вертела, поставьте ее на сильный огонь (HIGH). Если используются нижние горелки, поставьте их на средний (MEDIUM). Поместите корзину на вертел и запустите мотор. Готовьте до золотисто-коричневой хрустящей корочки (около 45 – 60 минут).

Если Вы готовите крылышки прямо на хорошо смазанных маслом решетках, сбавьте огонь до слабого (LOW) и готовьте, часто поворачивая, до золотисто-коричневой хрустящей корочки (30-45 минут).

Смешайте вместе все ингредиенты соуса. Его можно приготовить заранее и поставить в холодильник, пока не понадобится к столу. Подавать можно с куриными крылышками, сельдереем и морковью.

НА ЗАМЕТКУ

Используйте отдельные блюда для сырой и готовой курицы. Помойте руки, кухонные принадлежности и рабочие поверхности горячей мыльной водой после работы с сырой птицей, чтобы не разнести бактерии на другие продукты.

КУРОПАТКИ ПО-КОРНУЭЛЬСКИ В МАРИНАДЕ ИЗ МАЛИНОВОГО УКСУСА

ПОРЦИЙ: 4 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:15

Куропатки по-корнуэльски – это белое мясо. Несмотря на то, что их выращивают на ферме, они имеют привкус дичи, который отлично сочетается с фруктовым маринадом.

2 куропатки (поделить пополам)

¾ чашки малинового уксуса

½ чашки сухого белого вина

¼ чашки оливкового масла

сок ¼ лимона

2 лук-шалот (грубо порубить)

свежемолотый черный перец по вкусу

Промойте куропаток и посушите на бумажных полотенцах. Разделите их пополам вдоль длины, прорезав острым ножом или ножницами для тушек.

Смешайте оставшиеся ингредиенты в миске среднего размера, взбив до состояния эмульсии. Положите куропаток в два прочных закрывающихся пакета и разделите маринад между ними. Маринуйте до 4 часов в холодильнике.

Нагрейте гриль на сильном огне (HIGH). Сбавьте до среднего (MEDIUM) и слегка смажьте решетки маслом. Положите куропаток шкуркой вниз и обжаривайте 1-2 минуты, переверните и обжаривайте с другой стороны. Закройте крышку, сбавьте огонь до слабого (LOW) и готовьте 25 минут, перевернув и полив дважды.

КУРИЦА БАРБЕКЮ ПО-СИЦИЛИЙСКИ

ПОРЦИЙ: 6 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:20

4 зубчика чеснока (мелко порезать)

1 чайная ложка поваренной соли

2 ст. ложки сливочного масла (комнатной температуры)

½ чайной ложки острого перца

курица 1,8 кг (порезать на порции)

2 лимона (выдавить)

2 апельсина (выдавить и удалить корку)

1 чашка оливкового масла

2 ст. ложки апельсинового ликера

2 ст. ложки соуса барбекю

1 чашка маслин

2 лимона (порезать пополам)

свежая петрушка для украшения

Растолките чеснок, соль, сливочное масло и острый соус вместе в миске, чтобы сделать пасту. Нанесите пасту на нижнюю и верхнюю шкуру куриных кусочков.

Нагрейте на сильном огне (HIGH), затем сбавьте до слабого (LOW) и смажьте решетки растительным или оливковым маслом, чтобы не прилипали. Положите куриные кусочки на гриль и готовьте, периодически переворачивая, 30-45 минут.

Тем временем, смешайте в большой миске лимонный и апельсиновый сок, цедру апельсина, оливковое масло, цитрусовый ликер и соус барбекю. Добавьте маслины.

Добавьте горячие готовые куриные кусочки в миску и переверните, чтобы обвалить. Подавайте курицу, заправку и маслины, украсив петрушкой и половинками лимона.

ОМАР НА ГРИЛЕ



Broil King®

Great Barbecues Every Time

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

| | |
|---|----|
| Как обжаривать морепродукты..... | 68 |
| Палтус на гриле в масле из лимонного вермута..... | 69 |
| Стейки из семги с кунжутным и соевым соусом..... | 71 |
| Семга на гриле с имбирным соусом..... | 71 |
| Омар на гриле..... | 73 |
| Острые креветки..... | 73 |
| Рыба, фаршированная зеленью..... | 74 |
| Креветки на гриле по-тайски..... | 74 |

КАК ОБЖАРИВАТЬ МОРЕПРОДУКТЫ

Чтобы получить идеальный узор от решеток, смотрите рисунки.

- Нагрейте гриль на сильном огне (HIGH).
- Щедро смажьте решетки растительным маслом. Переходите к рисункам.
- Проверьте на прожаренность.



ТАБЛИЦА ОБЖАРКИ МОРЕПРОДУКТОВ

для смелых
филе семги
2 см

Для идеальных филе семги средних размеров. Положите филе на гриль кожей вниз на 1,5 минуты. Осторожно снимите кожу и переверните еще 4 раза с интервалами в 1,5 минуты.

Для более крупных филе переверните дважды с интервалами в 3 минуты, чтобы не развалились.

ТОЛЩИНА МЯСА

ОГОНЬ

ВРЕМЯ НА СТОРОНУ

ОБЩЕ ВРЕМЯ

A B C D E

| ОГОНЬ | A | B | C | D | E | ОБЩЕ ВРЕМЯ |
|---------|----|----|----|----|----|------------|
| СРЕДНИЙ | 1½ | 1½ | 1½ | 1½ | 1½ | 7,5 минут |
| СРЕДНИЙ | 1½ | | 3 | | 3 | 7,5 минут |

ОГОНЬ

ПРИМЕРНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

КОММЕНТАРИИ

| | | | |
|---|--------------------|--|---|
| Рыба и морепродукты Свежая рыба, стейки, филе, кебабы | СРЕДНИЙ | 10 мин./2,5 см толщины (самая толстая часть) | Рыба готова, когда она потеряла прозрачность и легко отделяется вилкой. Если рыба замороженная, добавьте по 10 минут на каждые 2,5 см. |
| Креветки Средний размер (9 кг/450 г) Крупный (12-15/450 г) | СРЕДНИЙ СРЕДНИЙ | 6-8 минут 8-10 минут | Используйте вок или корзину для гриля (аксессуар №69818). Они должны быть розовыми и непрозрачными по готовности. |
| Омар | СРЕДНИЙ | 8-10 минут | Разморозьте, если заморожен. Обжаривайте на гриле панцирем вниз. Смажьте сливочным маслом и лимонным соком. Готовьте до потери прозрачности и легкого отделения от панциря. Смотрите страницу 73. |

* На время приготовления может повлиять ветер, температура воздуха и толщина или температура мяса до готовки.

ПАЛТУС НА ГРИЛЕ В МАСЛЕ ИЗ ЛИМОННОГО ВЕРМУТА

ПОРЦИЙ: 4 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:15

Чтобы сэкономить время, смешайте все сухие ингредиенты с маслом и поливайте рыбу во время приготовления. Эти специи подойдут для любого вида твердой рыбы.

1,5 чайных ложки соли

1,5 чайных ложки свежемолотого перца

1,5 чайных ложки сахара

1 чайная ложка молотого перца чили

2 зубчика чеснока (мелко порезать)

4 филе палтуса по 230 г

2 ст. ложки несоленого сливочного масла
(растопить)

2 ст. ложки лимонного сока

1 чайная ложка лимонной цедры (мелко потереть)

2 ст. ложки сухого вермута

1 лимон (тонко порезать)

Смешайте соль, перец, сахар, чили и чеснок в небольшой миске. Высушите на полотенцах. Равномерно посыпьте рыбу и хорошенько оботрите. Поставьте в холодильник минимум на 30 минут или до 4 часов.

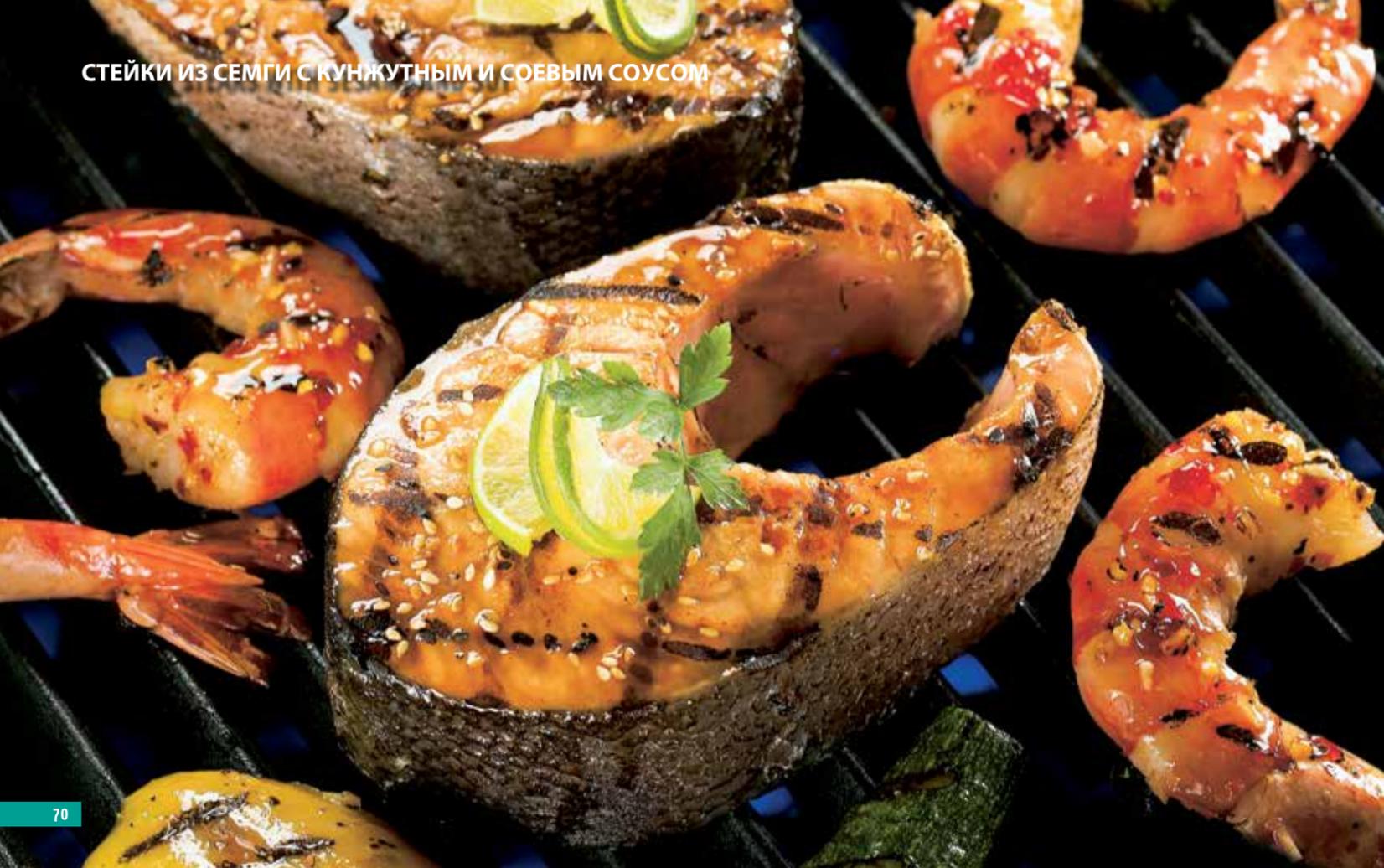
Нагрейте гриль до среднего (MEDIUM), затем сбавьте до средне-слабого (MEDIUM-LOW). Смешайте сливочное масло, лимонный сок, цедру и вермут в небольшой миске. Слегка смажьте маслом решетки и положите палтуса на гриль кожей вниз. Побрызгайте половиной сливочной смеси, накройте крышкой и обжаривайте минут 5. С помощью лопатки осторожно приподнимите рыбу, отделяя ее от кожицы, которая должна прилипнуть к решеткам. С помощью щипцов удалите кожицу и переверните рыбу на другую сторону. Побрызгайте оставшейся смесью и обжаривайте еще 5 минут или пока палтус не станет очень мягким. Сразу же подавайте к столу, украсив ломтиками лимона.



НА ЗАМЕТКУ

Чтобы облегчить приготовление и последующую уборку, можно использовать фольгу. Положите рыбу на кусок алюминиевой фольги, сверху полейте маслом и приправами, заверните края фольги кверху и хорошенько закройте. Оставьте немного места в этом «конвертике», чтобы воздух мог свободно циркулировать.

СТЕЙКИ ИЗ СЕМГИ С КУНЖУТНЫМ И СОЕВЫМ СОУСОМ



СТЕЙКИ ИЗ СЕМГИ С КУНЖУТНЫМ И СОЕВЫМ СОУСОМ

ПОРЦИИ: 4 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:15

Быстрый, но изысканный ужин.

- 2 ст. ложки дижонской горчицы
- 3 ст. ложки темно-коричневого сахара
- 2 ст. ложки соевого соуса
- 1 чайная ложка кунжутного масла
- 1 ст. ложка воды
- 1 чайная ложка кунжутных семян (обжарить)
- 2 ст. ложки оливкового масла
- соль и перец по вкусу
- 4 стейка семги

Смешайте первые 5 ингредиентов. Нагрейте гриль и сбавьте огонь до среднего (MEDIUM). Смажьте семгу оливковым маслом, солью и перцем по вкусу. Положите рыбу на решетки, смажьте соевой смесью и готовьте 5 минут. Осторожно переверните, полейте оставшейся смесью и готовьте еще 5 минут.

Посыпьте жареными кунжутными семенами и сразу же подавайте к столу.

ПРИМЕЧАНИЕ: чтобы обжарить кунжутные семена, положите их в небольшую сковороду и обжаривайте на слабом огне (LOW), часто перемешивая, до образования золотистого оттенка.

СЕМГА НА ГРИЛЕ С ИМБИРНЫМ СОУСОМ

ПОРЦИИ: 2 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:10

Сливочное масло можно не использовать, если Вы сидите на диете, но оно придаст семге сливочный вкус.

- 2 филе семги 227 г
- 3 ст. ложки сухого хереса
- 2 ст. ложки соевого соуса
- 1 ст. ложка кунжутного масла
- 1 ст. ложка свежего имбиря (мелко порезать)
- 2 ст. ложки сливочного масла
- ¼ чайной ложки свежемолотого перца
- ломтики лимона

В глубокой стеклянной миске смешайте херес, соевый соус, кунжутное масло и имбирь. Положите рыбу в маринад на 30 минут.

Нагрейте гриль и смажьте решетки растительным маслом. Капните по капле масла на рыбу в нескольких местах (опционально) и обжаривайте на средне-сильном огне (MEDIUM-HIGH) 10 минут. Кожица должна легко отделяться от мяса, когда оно готово. Переложите рыбу на сервировочное блюдо, украсьте свежими ломтиками лимона и подавайте к столу.

ОСТРЫЕ КРЕВЕТКИ



ОМАР НА ГРИЛЕ

ПОРЦИЙ: 6 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:20

6 небольших сырых хвостов омара (по 230 г каждый)

¼ чашки оливкового масла

¼ чашки лимонного сока

1 ст. ложка свежего укропа (порубить)

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

2 средних лимона для украшения

Нагрейте гриль на сильном огне (HIGH).

Промойте и высушите омаров. Разделите пополам вдоль длины. Проденьте шпажку по всей длине хвоста, чтобы не сворачивались.

Чтобы сделать маринад, смешайте оливковое масло, лимонный сок, укроп, соль и перец. Смажьте омара маринадом с помощью кисточки (аксессуар №64013).

Сбавьте огонь до среднего (MEDIUM). Положите хвосты на гриль мясом вниз на одну минуту. Затем с помощью щипцов (аксессуар №64012) переверните хвосты панцирем вниз на 8-10 минут или пока он не покраснеет, а мясо не станет белым. Удалите шпажки и подавайте с дольками лимона.

ОСТРЫЕ КРЕВЕТКИ

ПОРЦИЙ: 8 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:10

450 г крупных креветок (почистить и удалить прожилки)

½ чашки рисового уксуса

сок ½ лимона

¼ чашки оливкового масла

1 красный перец серрано

½ чайная ложка сушеного красного перца (хлопьями)

1 чайная ложка лимонной корочки (потереть на терке)

1 ст. ложка пасты из красного чили

Замочите деревянные шпажки в воде на 30 минут.

Подготовьте креветки, осторожно удалив панцири и прожилки специальным ножом.

Смешайте все ингредиенты для маринада в миске. Добавьте туда креветки и маринуйте 30 минут в холодильнике. Нанизайте по 3 креветки на каждую шпажку, протыкая и голову, и хвост.

Нагрейте гриль на сильном огне (HIGH), затем сбавьте до средне-сильного (MEDIUM-HIGH). Оставив крышку открытой, обжаривайте креветки 2-3 минуты с каждой стороны, полив один раз после каждого переворачивания. Креветки готовы, когда они станут розовыми и потеряют прозрачность. Не пережарьте их.

ПОЛЕЗНЫЙ АКСЕССУАР



69712 ПЛОСКИЙ ПРОТИВЕНЬ

Профессиональный плоский поднос Broil King® создан из первоклассной нержавеющей стали 1,2 мм. Большая конструкция дает больше свободного места, а приподнятые бортики не дают продуктам выпасть. Большие ручки из нержавеющей стали 10 мм и квадратные выпуклые отверстия добавляют прочности и не дают еде прилипнуть ко дну.

РЫБА, ФАРШИРОВАННАЯ ЗЕЛЕНЬЮ

ПОРЦИЙ: 4 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:10

- 1 целая рыба (790 – 900 г) ИЛИ
- 2 небольшие рыбы (по 790 г каждая) (почистить)
- 1 лимон (порезать на 8 ломтиков)
- 2 ст. ложки зелени (тимьян, орегано, шнитт-лук, укроп) (помыть и порубить)
- ½ небольшого лука (мелко порубить)
- 1 небольшой помидор (порубить)
- 1 зубчик чеснока (мелко порезать)
- 2 чайные ложки сливочного масла
- соль и перец по вкусу

Что может быть вкуснее свежепойманной рыбы, идеально обжаренной на гриле на свежем воздухе? Окунь, щука или форель – все, что водится в Вашем озере или реке.

Нагрейте гриль на сильном огне (HIGH).

Промойте и высушите рыбу. Слегка приправьте солью и перцем. Фаршируйте каждую рыбу 2 кусочками лимона, зеленью, луком, помидором, чесноком и сливочным маслом. Слегка смажьте внешнюю стороны рыбы оливковым маслом. Положите рыбу в специальную корзину.

Поставьте рыбу в корзинке на решетки и сбавьте огонь до средне-слабого (MEDIUM-LOW). Готовьте, перевернув один раз, пока рыба не потеряет прозрачность и не начнет легко отделяться (примерно по 8 минут на каждую сторону, в зависимости от толщины рыбы).



КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

ПОРЦИЙ: 6 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:10

- 450 г креветок (почистить и удалить прожилки)
- 1 ¼ чашки острого соуса President's Choice™ «Воспоминания о Таиланде»
- 2 ст. ложки оливкового масла
- 2 ст. ложки свежего имбиря (почистить и порубить)
- 2 зубчика чеснока (мелко порезать)

Еще одна супер-быстрая и легкая закуска! Подойдет любой купленный тайский соус – мы указали свой любимый. Используйте вок для гриля (аксессуар №69818), если таковой имеется.

Смешайте все ингредиенты для маринада в прочном закрывающемся пакете. Поставьте в холодильник минимум за час и максимум за 5 часов до приготовления.

Нагрейте гриль на сильном огне (HIGH). Потрите решетки металлической щеткой, затем слегка смажьте растительным или оливковым маслом. Положите креветки на решетки. Переверните один раз во время готовки. Время приготовления зависит от размера креветок, но они должны потерять прозрачность и слегка свернуться по готовности.

НЕ ПЕРЕЖАРЬТЕ КРЕВЕТКИ! Переложите на сервировочное блюдо и подавайте к столу на зубочистках.

КЛЕНОВЫЙ СОУС БАРБЕКЮ



Broil King®

Great Barbecues Every Time

МАРИНАДЫ И СОУСЫ

| | |
|----------------------------------|----|
| Сухой соус из лимона и чили..... | 76 |
| Кленовый соус барбекю..... | 76 |
| Маринад тандури..... | 77 |
| Соус из орегано и чеснока..... | 77 |
| Соус тирьяки..... | 78 |
| Маринад «Провансаль»..... | 78 |

СУХОЙ СОУС ИЗ ЛИМОНА И ЧИЛИ

ПОРЦИИ: 10

Этот острый соус отлично подходит к свинине и птице. Его можно использовать отдельно или вместе с любимым соусом барбекю.

¼ чашка сахара

¼ чашка поваренной соли

3 ст. ложки молотого чили

1 чайная ложка молотой зиры

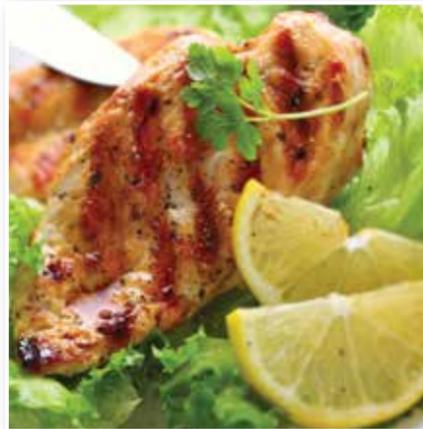
1 чайная ложка сушеного орегано

1 чайная ложка молотого кориандра

1 чайная ложка сухой горчицы

1 ст. ложка цедры лимона (мелко потереть)

Смешайте все ингредиенты вместе и слегка вотрите в свинину или птицу за несколько часов до приготовления. Заморозьте остатки для следующих приготовлений.



КЛЕНОВЫЙ СОУС БАРБЕКЮ

ПОРЦИИ: 10 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:05

¾ чашки кленового сиропа

¾ чашки яблочного уксуса

½ чашки растительного масла

¼ чашки мелассы

¼ чашки соевого соуса

1½ ст. ложки дижонской горчицы

1 ст. ложка давленого можжевельника
(опционально)

Смешайте все вышеперечисленные ингредиенты и смажьте свинину, курицу или рыбу ближе к концу приготовления, чтобы сахар в соусе не подгорел.

НА ЗАМЕТКУ

Соус на основе помидоров или сахара нужно оставить на последние 10-15 минут приготовления. Сахар имеет свойство карамелизоваться или подгорать на сильном огне.

МАРИНАД ТАНДУРИ

ПОРЦИЙ: 10 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:10

Острый маринад не для слабонервных!

3 ст. ложки свежего имбиря (почистить и порубить)

1 небольшой лук (почистить и разрезать на 4 части)

6 зубчиков чеснока (почистить)

½ чашки оливкового масла

1 ¼ чашки йогурта без добавок

2 ст. ложки молотой зиры

1,5 ст. ложки гарам масала

1,5 чайных ложки молотой куркумы

1 чайная ложка паприки

1 чайная ложка кайенского перца

1 чайная ложка соли

В миске кухонного комбайна смешайте имбирь, лук и чеснок. Перерабатывайте до мелких кусочков. Добавьте оставшиеся ингредиенты и перерабатывайте до гладкого состояния. Маринуйте птицу или рыбу 4 часа или всю ночь в холодильнике.



СОУС ИЗ ОРЕГАНО И ЧЕСНОКА

ПОРЦИЙ: 10

Этот овощной соус отлично подходит для птицы, мяса или морепродуктов.

Заморозьте остатки на следующий раз.

¼ чашки порошка чили

¼ чашки сахара

1 ст. ложка сушеного орегано

1 ст. ложка свежего тимьяна (мелко порезать)

1 чайная ложка цедры лимона (мелко потереть)

1 ст. ложка поваренной соли

9 зубчиков чеснока (мелко порезать)

1 ст. ложка сушеного рубленого лука

2 чайные ложки молотого имбиря

Смешайте все ингредиенты и слегка вотрите в поверхность мяса, птицы или рыбы.

СОУС ТЕРИЯКИ

ПОРЦИЙ: 10 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:10

½ чашки соевого соуса
¼ чашки белого вина
¼ чашки рисового уксуса
1/3 чашки сахара
1 зубчик чеснока (раздавить)
корень имбиря 2,5 см (раздавить)
лимонная корка 2,5 см

Отлично подходит к рыбе (особенно к семге, рыбешке, тунцу или морскому окуню), курице или говядине. Потрите рыбу, птицу или мясо кунжутным маслом перед приготовлением. Используйте этот соус для поливания ближе к концу приготовления, т.к. сахар может подгореть. Подавайте с ставшей частью соуса. Лучший гарнир – рис на пару.

Смешайте соевый соус, вино, уксус, сахар, чеснок, имбирь и лимонную корку в кастрюле. Доведите до кипения на боковой горелке гриля и кипятите, пока соус не сократится в объеме на половину и не станет очень густым. Остудите и удалите чеснок, корень имбиря и лимонную корку.



МАРИНАД «ПРОВАНСАЛЬ»

ПОРЦИЙ: 8 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:05

Старый добрый рецепт маринада для курицы или свинины в нашем доме. Можно использовать разные специи, например, розмарин.

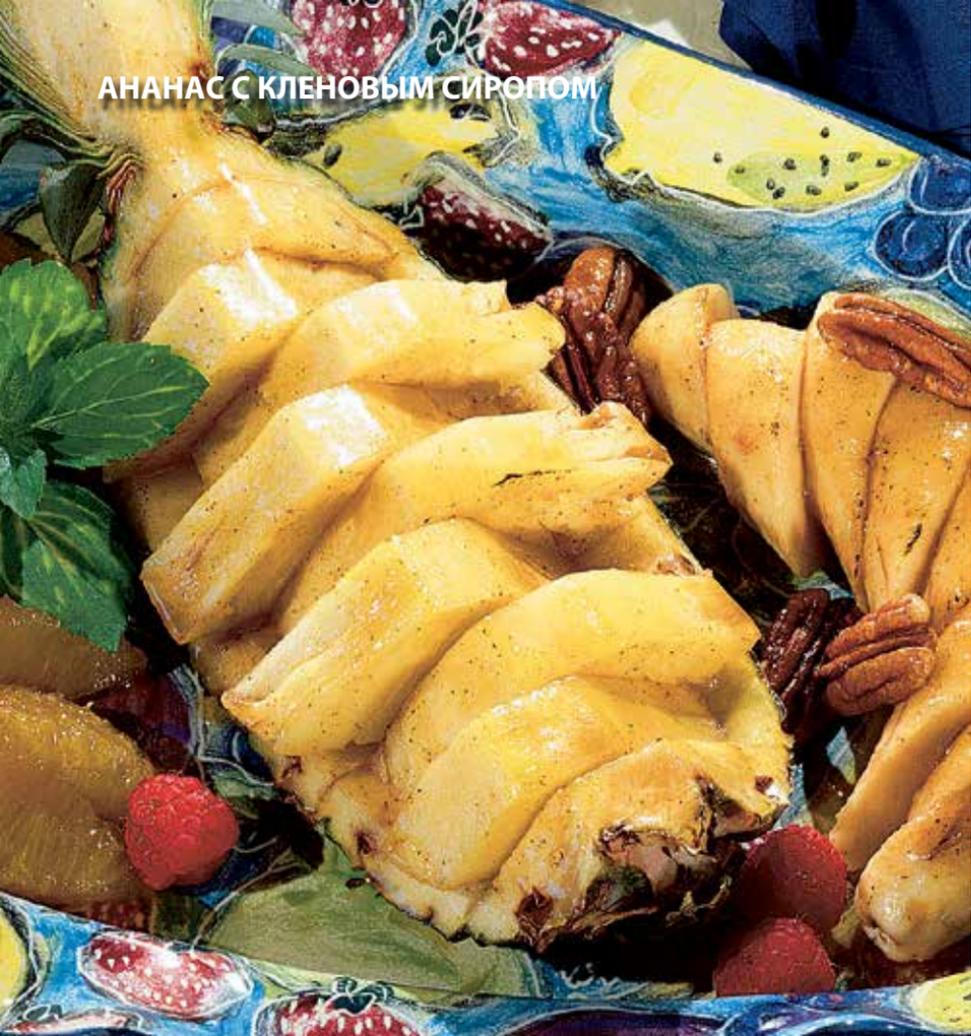
¼ чашки дижонской горчицы
2 зубчика чеснока (мелко порезать)
2 ст. ложки бальзамического уксуса
2 ст. ложки лимонного сока
2 ст. ложки оливкового масла
1 ст. ложка прованских трав* (см. примечание)
соль и перец по вкусу

Смешайте все ингредиенты в стеклянном блюде, подходящем для маринования.

ПРИМЕЧАНИЕ: смесь из тимьяна, розмарина, лаванды и чабра садового можно найти в крупных супермаркетах.

НА ЗАМЕТКУ

Никогда не используйте остатки маринада повторно, если уже использовали их с мясом, рыбой или курицей. В нем могут остаться бактерии из сырого мяса.



АНАНАС С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ

Broil King®

Great Barbecues Every Time

ДЕСЕРТЫ

| | |
|--|----|
| Ананас с кленовым сиропом..... | 80 |
| Груши с соусом из сыра бри..... | 80 |
| Кебабы с ликером Grand Marnier..... | 81 |
| Фламбированные бананы | 82 |
| Фруктовая пицца в глазури из меда и лайма..... | 82 |
| Выпечка с малиной и нектаринами..... | 83 |

АНАНАС С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ

ПОРЦИЙ: 6 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:05

Сладкий и освежающий десерт на любое время года. Любимый десерт Теда-старшего.

1 целый ананас (порезать на 4 части, а затем ломтиками)

½ чашки кленового сиропа

½ чайной ложки корицы

½ чайной ложки ликера Grand Marnier™

Разделите свежий ананас на 4 части вдоль длины, удалите сердцевину, порежьте кусочками по 1,3 см, а затем вдоль корки, чтобы разделить их. Удерживая ломтики на корке, положите четвертинки коркой вниз на заранее нагретый гриль. Обжаривайте на среднем огне (MEDIUM) 15 минут или пока не прогреется.

Смешайте оставшиеся ингредиенты в небольшой миске и поливайте этой смесью ананас каждые 5 минут.

ГРУШИ С СОУСОМ ИЗ СЫРА БРИ

ПОРЦИЙ: 4 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:20

4 половинки груш

1 ст. ложка изюма

1/8 чайной ложки молотой гвоздики

щепотка молотого ямайского перца

1/3 чашки коричневого сахара

2 ст. ложки сливочного масла (размягчить)

1,5 чайных ложки сливочного масла

1 ст. ложка муки

½ чашки молока

1 желток

1/3 чашки сметаны

57 г сыра бри (раскрошить)

Смешайте изюм, гвоздику, ямайский перец, коричневый сахар и сливочное масло. Положите каждую половинку груши на два слоя фольги. Удалите сердцевину. Вложите в это отверстие сахарную смесь. Прочно заверните в фольгу. Готовьте на среднем огне, периодически поворачивая на другую сторону, 30 минут или пока не станут мягкими.

Пока груши готовятся, подготовьте сырный соус: растопите сливочное масло в небольшой кастрюльке на боковой горелке. Добавьте, помешивая, муку. Снимите с огня и добавьте молоко. Снова поставьте на огонь и готовьте на среднем огне, пока соус не загустеет до консистенции нежирных сливок. Не забывайте помешивать.

Снимите с огня. В небольшой миске смешайте желток со сметаной. Добавьте в соус; затем добавьте 30 г сыра. Помешивайте, пока сыр не растворится. НЕ ПЕРЕДЕРЖИТЕ НА ОГНЕ. Накройте крышкой, чтобы не остыл.



Разверните фольгу с грушами, переложите их на тарелки, сверху полейте сырным соусом и украсьте оставшимся раскрошенным сыром.

КЕБАБЫ С ЛИКЕРОМ GRAND MARNIER™

ПОРЦИЙ: 10 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:15

- 3 абрикоса (твердых и свежих)
- 3 инжира (твердых и свежих)
- 2 ломтика ананаса (толщиной 2,5 см)
- 2 мандарина
- 2 банана (твердых и свежих)
- 2 красных сладких яблока
- 1 ст. ложка свежего лимонного сока
- 1/3 чашки несоленого сливочного масла
- ½ чашки мелкого сахара
- 1 ст. ложка свежего апельсинового сока
- 1 ст. ложка тертой апельсиновой корки
- 1 ст. ложка ликера Grand Marnier™

Порежьте абрикосы пополам, удалите косточки. Удалите стебли и порежьте инжир на 4 части. Ананас порежьте кубиками. Очистите мандарины и порежьте на 4 части, оставив мембрану. Почистите бананы и порежьте кубиками по 2,5 см. Почистите яблоки и порежьте на 4 части. Удалите сердцевину и порежьте каждую четвертинку поперек. Побрызгайте яблоки и бананы лимонным соком, чтобы не потемнели.

Нанизайте фрукты поочередно на 6 шпажек, начиная и заканчивая с яблока и ананаса.

Чтобы приготовить соус, растопите сливочное масло в небольшой кастрюльке. Добавьте, помешивая, мелкий сахар, затем ликер Grand Marnier™ и апельсиновый сок и корку. Смажьте кебабы получившимся соусом.

Готовьте на среднем огне 5-6 минут, часто поливая соусом и переворачивая, до образования равномерного коричневого оттенка. Подавайте горячими с оставшимся соусом.



НА ЗАМЕТКУ

Большинство фруктов очень вкусные обжаренными на гриле. Более твердые фрукты можно смазать небольшим количеством растительного масла и обжаривать прямо на решетках до золотисто-коричневого цвета. Другие можно приготовить в мешочке из фольги с небольшим количеством сливочного масла, коричневого сахара и корицы. В любом случае, вкусы фруктов станут еще более насыщенными. Подавайте с любимым мороженым.

Не поднимайте крышку! Если поднимать крышку, время приготовления увеличится. Закрытая крышка также снижает риск возникновения вспышек пламени. Открывайте крышку только для того, чтобы перевернуть еду или проверить мясо на прожаренность.

ФЛАМБИРОВАННЫЕ БАНАНЫ

ПОРЦИЙ: 4 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:15

- ¼ чашки коричневого сахара
- сок одного лимона
- ½ чайной ложки корицы
- ¼ чайной ложки ямайского перца
- 4 банана
- 3 ст. ложки ликера Grand Marnier™
- 2 ст. ложки половинок пекана

Положите коричневый сахар, лимонный сок, корицу и перец в сковороду. Нагрейте на гриле на среднем огне (MEDIUM) до кипения, тщательно помешивая.

Почистите бананы и порежьте на 4 части вдоль длины. Добавьте в сковороду и готовьте 3-4 минуты. Добавьте пеканы.

Вылейте ликер Grand Marnier™ в кружку, а затем в сковородку. Держите бутылку подальше от гриля. Когда смесь начнет шипеть, подожгите блюдо с помощью длинной спички.

Подавать теплым со сметаной.



ФРУКТОВАЯ ПИЦЦА В ГЛАЗУРИ С МЕДОМ И ЛАЙМОМ

ПОРЦИЙ: 8 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:10

- 1 готовый корж для пиццы
- 1 чайная ложка цедры лайма (потереть на терке)
- 2 ст. ложки сахарной пудры
- 227 г сливочного сыра комнатной температуры
- 1 чашка мягких фруктов (персики, киви, клубника)
- 2 ст. ложки меда
- 1 ст. ложка сока лайма
- ¼ чайной ложки корицы

Это быстрый десерт для неожиданно нагрянувших гостей, состоящий из подручных ингредиентов. Наша любимая фруктовая пицца состоит из домашней малины, но подойдет и любые другие виды мягких фруктов.

Нагрейте гриль на среднем огне (MEDIUM) и тщательно почистите решетки.

Сбавьте огонь до слабого (LOW).

Смешайте сливочный сыр, цедру лайма и сахарную пудру и равномерно распределите по коржу для пиццы. Сверху выложите ассорти из фруктов и положите пиццу на решетки. Готовьте до того момента, как сыр начнет становиться мягким и плавиться (около 5 минут).

Тем временем, смешайте мед, сок лайма и корицу и смажьте этой смесью фрукты прямо во время приготовления пиццы.

ВЫПЕЧКА С МАЛИНОЙ И НЕКТАРИНАМИ

ПОРЦИЙ: 8 – ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 0:15

1 лист замороженного слоеного теста

(разморозить)

2/3 чашки персикового варенья

227 г зрелых нектаринов (порезать

пополам, косточку удалить)

500 мл малины

1 ¼ чашки взбитых сливок

1 ст. ложка сахарной пудры

1 чайная ложка ванили

Раскатайте тесто на слегка присыпанной мукой доске в прямоугольник 45 x 30 см. Переложите на большой противень, проткните вилкой в нескольких местах и поставьте в холодильник на 30 минут.

Нагрейте гриль и щедро смажьте решетки растительным маслом. Сбавьте огонь до среднего (MEDIUM), положите нектарины отрезанной стороной вниз на гриль на 2-3 минуты, затем переверните и обжаривайте еще 2-3 минуты. Снимите с гриля, дайте слегка остыть и порежьте тонкими дольками.

Поставьте противень с охлажденным тестом на гриль и готовьте 10-12 минут до золотисто-коричневого оттенка. Остудите и порежьте вдоль длины на три части.

Взбейте сливки в охлажденной миске, пока не начнут твердеть. Добавьте сахар и ваниль и взбивайте до твердых пиков.

Далее смажьте первый кусок теста половиной персикового варенья, а сверху выложите половину жареных нектаринов.

Кондитерским шприцом выложите 1/3 взбитых сливок на нектарины. Сверху положите второй слой теста. Смажьте персиковым вареньем, а сверху выложите половину малины. Снова выдавите 1/3 взбитых сливок и положите третий слой теста. Осторожно порежьте на 8 кусочков.

Украсьте каждый кусочек взбитыми сливками, ломтиком нектарина и 2 малинами. Посыпьте сверху сахарной пудрой. Поставьте в холодильник на 2 часа.

НА ЗАМЕТКУ

Помните, что Ваш гриль может служить и духовкой на свежем воздухе. С помощью низкой температуры и верхней нагревательной пластины Вы сможете приготовить пирог, пирожное или чипсы по рецепту. Это особенно удобно, если в доме вдруг отключили свет, а гости уже на подходе!

ВАШ ГРИЛЬ МОЖЕТ БОЛЬШЕ.

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ГРИЛЯ ПРЕМИУМ КАЧЕСТВА

Broil King® - это синоним качества. Этот бренд известен во всем мире, как производитель грилей и барбекю по высшим стандартам качества и производительности. Именно поэтому мы разработали профессиональные аксессуары для гриля, которые помогут Вам сделать приготовление пищи незабываемым.

Готовить на гриле – это не просто занятие, это образ жизни. Образ жизни с вкуснейшими блюдами, приятными компаниями друзей и отличным времяпрепровождением на свежем воздухе. Гриль выведет Вас с кухни и позволит провести время с родными и близкими.

Аксессуары Broil King® сделают Ваш образ жизни еще более беззаботным, облегчив процесс приготовления блюд. От важнейших предметов вроде щипцов и лопаток до удобных подставок для ребрышек и подносов. У Broil King® есть все, что Вам нужно. Так выходите скорее на свежий воздух и начните свою новую жизнь в стиле барбекю!



69712 | ПЛОСКИЙ ПРОТИВЕНЬ

Плоский противень Broil King® Imperial™ сделан из высококачественной нержавеющей стали. Удобный размер 39.3 x 33 см дает Вам больше возможностей для приготовления пищи, а приподнятые борты не дают пище упасть с противня. Большие ручки из нержавеющей стали и квадратные отверстия на дне делают противень еще более прочным. Выпуклые отверстия также не дают пище прилипнуть к противню.



69720 | ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ГРИЛЯ

Противень для гриля 40.6 x 27.9 см из нержавеющей стали с ручками из нержавеющей стали и приподнятыми бортами. Тисненный дизайн повышает функциональность и прочность противня, а также облегчает процесс его чистки.



69710 | ЧУГУННЫЙ ВОК ДЛЯ ГРИЛЯ

Прочное фарфоровое покрытие на чугунном основании делает этот вок для гриля одним из самых популярных аксессуаров. Его очень легко чистить; кроме того, вок Broil King® обеспечивает постоянную прожарку благодаря способности чугуна удерживать и равномерно распределять тепло. Диаметр – 35.5 см, глубина – 9.5 см.



69700 | ЧУГУННЫЙ МИНИ-ГОРШОК

Сделанный из прочного чугуна, мини-горшочек Broil King® обеспечивает тепло во время запекания сливочного сыра бри или отдельных блюд. Благодаря прочному фарфоровому покрытию горшочек легко и быстро чистить. В комплект входит деревянная бамбуковая лопатка. Диаметр горшка – 12.7 см / 2,5 кружки.



69615 | ЖАРОВНЯ ДЛЯ РЕБРЫШЕК

Наконец-то, чугунная жаровня специально для сочных ребрышек. Жаровня для ребрышек Broil King® сделана из тяжелого чугуна, покрытого прочной фарфоровой эмалью, и имеет встроенную решетку, чтобы ребрышки пропаривались. Добавьте ароматов в виде лука или пряностей для усиления вкуса. Идеально подходит для решеток или системы Flav-R-Wave™ гриля Broil King®. Подходит для приготовления от 1 до 4 ребрышек за раз.



62602 | ПОДСТАВКА ДЛЯ РЕБРЫШЕК

Подставка для ребрышек Broil King® Imperial™ вмещает 5 ребрышек на своем супер-прочном каркасе из высококачественной нержавеющей стали. Многофункциональный дизайн также позволит разместить большие вырезки мяса на верхней вогнутой поверхности. Большие ручки выдержат вес всей подставки и позволят Вам легко и быстро переставить ее из одной части гриля в другую.



69818 | ГЛУБОКИЙ ВОК ДЛЯ ГРИЛЯ

Глубокий вок Broil King® Imperial™ создан из качественной нержавеющей стали. Необычайно большой размер 33 x 24.7 см позволяет Вам готовить больше продуктов, а глубокие борты не дадут им вывалиться из вoka. Большие удобные ручки из нержавеющей стали и выпуклые квадратные отверстия на дне придают вoku еще больше прочности и не дают пище прилипнуть ко дну.



69820 | ВОК ДЛЯ ГРИЛЯ

Вок для гриля 30.4 x 30.4 см из нержавеющей стали с отверстиями и ручками. Тисненный дизайн повышает функциональность и прочность противня, а также облегчает процесс его чистки.



69815 | НАБОР ДЛЯ ПИЦЦЫ НА ГРИЛЕ

Камень для пиццы Broil King® Imperial™ имеет высококачественный поддон толщиной 1.2 мм из нержавеющей стали с большими 10 мм ручками из нержавеющей стали. Набор включает в себя прочный камень для пиццы диаметром 33 см, способный вытерпеть резкие перепады температуры, высококачественный поддон из нержавеющей стали с встроенным термометром и деревянную лопатку для пиццы. Поддон также не даст пицце съехать в огонь, когда Вы достаете ее лопаткой.



69814 | КАМЕНЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ 38 СМ

Керамический камень для пиццы и гриля диаметром 38.1 см идеально подходит для запекания продуктов при высоких температурах на Вашем гриле. Супер-толстый камень 1.91 см обеспечивает равномерное тепло и улучшенную теплоизоляцию от прямого огня. На этом материале не скапливается влага и не образуются трещины от высоких температур.



69133 | ПОДСТАВКА ПОД КУРИЦУ С ПРОТИВНЕМ

Подставка под курицу Broil King® Imperial™ на 100% сделана из нержавеющей стали и имеет прочное основание 22.8 x 22.8 см и большие удобные ручки. Подставка достаточно большая, чтобы полностью вместить банку пива, и имеет отверстия сверху для улучшенного проведения пара.



69132 | ПОДСТАВКА ДЛЯ КУРИЦЫ

Лучший способ обжарить курицу на своем гриле! В комплект входит одна подставка с подпорками из нержавеющей стали, которая подойдет к любой курице, а также вместит банку, например, пива. Помимо подпорок, в комплект входит сама подставка из нержавеющей стали с тисненым логотипом BroilKing®, а также термометр с силиконовой отделкой.





НАТУРАЛЬНАЯ ДРЕВЕСНАЯ ЩЕПА

Придает Вашей еде натуральный привкус костра. Попробуйте ее с говядиной, свининой, курицей и рыбой. Эта ароматная древесная щепа имеет несколько разновидностей. Для использования с коптильной или прямо на углях.



| | |
|-------|-------------------|
| 63200 | МЕСКИТОВОЕ ДЕРЕВО |
| 63215 | ВИСКИ |
| 63220 | ГИКОРИ |
| 63230 | ЯБЛОКО |

ДУБОВЫЕ ДОСКИ

Доски для копчения из дубовых бочек вырезаются из использованных винных или ромовых бочек, в которых созревают лучшие вина Канады / США или карибский ром. Годы выдержки придают доскам непревзойденный аромат, который выходит во время копчения.



| | |
|-------|------------------------|
| 63250 | ДОСКИ ИЗ ВИННЫХ БОЧЕК |
| 63255 | ДОСКИ ИЗ РОМОВЫХ БОЧЕК |

60190 | ПРЕМИУМ КОПТИЛЬНЯ

Премиум-коптильня Broil King® Imperial™ из нержавеющей стали ставится на Flav-R-Wave™ или сразу на гриль. Коптильня имеет два отделения для усиления дыма и встроенную крышку с отверстиями. Помимо стружки, в коптильню можно добавить различные ароматические жидкости; сочетает древесную стружку и жидкости для получения непревзойденных комбинаций ароматов.



60185 | КОПТИЛЬНЯ

Коптильня из нержавеющей стали с ручками и крышкой на петлях. Простое и легкое получение ароматного дыма.



60975 | ФАРТУК ДЛЯ ГРИЛЯ

Сделанный из того же водонепроницаемого материала, что и профессиональные чехлы для гриля Broil King®, этот фартук защитит Вас от жира и соусов, и его легко мыть. Встроенная открывашка для бутылок, карманы для термометра, напитков или кухонных принадлежностей. Регулируемый ремень на шее и талии с пряжками. Аксессуары в комплект не входят.



63270 | ДОСКА ИЗ ВИННОЙ БОЧКИ

Доски для копчения из дубовых бочек вырезаются из использованных винных бочек, в которых созревают лучшие красные вина Канады и США, включая каберне совиньон, мерло, пино-нуар и гамэ. Годы выдержки придают доскам непревзойденный аромат, который выходит во время копчения. Размеры около 20.3 x 7.6 см



60528 | КОЖАНЫЕ ПРИХВАТКИ ДЛЯ ГРИЛЯ

Прочные кожаные прихватки для гриля с мягкой подкладкой. Черные перчатки и голубые акценты с шелковым логотипом Broil King®. Чем больше их носишь, тем удобнее они становятся.



63280 | ДОСКИ ДЛЯ ГРИЛЯ ИЗ КЕДРА

Придайте своей пище копченый привкус и аромат. Размер: 19 x 38.1 x 0.95 см. Две доски в упаковке. 100% натуральный красный канадский кедр.



64152 | ПОДСТАВКА ДЛЯ КУРИНЫХ КРЫЛЫШЕК И НОЖЕК

Этот набор включает в себя противень из нержавеющей стали и подставку для крылышек, которая складывается для удобного хранения. Эта подставка из нержавеющей стали позволит Вам удобно разместить куриные крылышки, бедрышки, ножки и т.д., не кладя их на поверхность гриля. Благодаря этому, крылышки не будут прилипать к решеткам, а противень не даст им воспламениться.



63290 | ДОСКА ДЛЯ ГРИЛЯ ИЗ КЛЕНА

Придайте своей пище копченый привкус и аромат. Размер: 19 x 38.1 x 0.95 см. Две доски в упаковке. 100% натуральный канадский клен.



69155 | ПОДСТАВКА ДЛЯ ПЕРЦА IMPERIAL™

Подставка для перцев Broil King Imperial™ из нержавеющей стали имеет встроенную нижнюю полку, помогающую перцам приготовиться равномерно, не пригорая; отверстия двух размеров вмещают самые разные перчики халаленью и другие маленькие перцы. На двух рядах можно равномерно приготовить до 14 перцев; тяжелые ручки 10 мм и толстые подносы 1.2 мм созданы для предоставления наилучших результатов.



64050 | СЕРВИРОВОЧНАЯ ПОДСТАВКА

Шашлыки и кебабы – классика гриллинга на свежем воздухе, которые могут стать как основным блюдом, так и закуской. Эту подставку с 16 шпажками и двумя жаропрочными чашками для соуса 78.8 мл можно легко переставить прямо с гриля на разделочную доску или стол. Чашки из нержавеющей стали отлично подходят для холодных или горячих соусов, и их легко мыть.



69339 | НАБОР ДЛЯ ЗАКУСОК

Подставка из нержавеющей стали с теплозащитой позволит Вам приготовить закуски на шпажках без каких-либо дополнительных инструментов. В комплект входит 50 бамбуковых шпажек. Подставка складывается для удобного хранения.



69614 | СКОВОРОДА ДЛЯ ПАЭЛЬИ

Сковорода для паэльи из нержавеющей стали диаметром 35.5 см. Традиционная сковорода для паэльи, которую можно использовать и для приготовления других блюд. Обладает прочными рельефными ручками и рифленным дном для улучшенной прочности. Идеальный размер позволяет использовать сковороду с Broil King Keg®.



64045 | ДВУЗУБНЫЕ ШПАЖКИ

Прочные шпажки из нержавеющей стали с двумя зубчиками надежно удержат продукты, и их легко поворачивать, благодаря удобным ручкам с логотипом Broil King®, а также мыть. Длина – 35.5 см.



69160 | СТАЛЬ ДЛЯ ГРИЛЛИНГА

Ничто так не удерживает тепло и не обеспечивает равномерную прожарку, как углеродистый стальной лист толщиной 6 мм. Этот тяжелый лист 27.9 x 33 см превосходит чугун по качеству и долговечности и идеально подходит для обжаривания стейков, морепродуктов, аппетитных бургеров и сочного лука.



63105 | ПРОТИВЕНЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Этот противень из нержавеющей стали имеет встроенные ручки и тисненый логотип Broil King® спереди. Используется как противень или поддон для сбора жира для подставки для ребрышек Broil King® 62602. Легко чистится. 34.2 x 24.1 x 3.8 см



69122 | УЗКИЙ ПРОТИВЕНЬ

Прочный противень из нержавеющей стали подходит для всех грилей Broil King® и имеет тисненый логотип Broil King® на ручке. Легко моется и идеально подходит для обжарки. 38.1 x 17.4 x 6 см



65070 | РЕШЕТКА ДЛЯ ГРИЛЯ

Эта решетка для гриля сделана из нержавеющей стальной проволоки и имеет мягкую съемную ручку. Идеально подходит для обжаривания продуктов на гриле или костре. Крышка имеет несколько положений и удобный защелкивающийся механизм.



69822 | УЗКИЙ ВОК

Глубокий вок из нержавеющей стали ставится на одну решетку в грилях Broil King®. Имеет тисненый логотип Broil King®. Полностью из нержавеющей стали с уникальным дизайном, благодаря которому его можно использовать с противнем 69722, как отдельную коптильню или поднос для обжарки. 36.8 x 16.5 x 8.8 см



69470 | НАБОР ДЛЯ ФАХИТА

Прочная чугунная сковорода для приготовления факхита и других жареных блюд на гриле. Набор включает в себя бамбуковое основание и силиконовый чехол на ручку для удобного и безопасного переноса сковороды.



69722 | УЗКИЙ ПРОТИВЕНЬ

Этот противень создан для установки на одну решетку грилей Broil King® и позволит Вам сэкономить место. Он полностью сделан из нержавеющей стали и обладает уникальной конструкцией, благодаря которой его можно использовать с воком 69822, как отдельную коптильню или как поднос для обжарки. 36.8 см x 16.5 см x 1.9 см



69800 | ЛОПАТКА ДЛЯ ПИЦЦЫ

В любой пиццерии Вам скажут, что после теста для пиццы самым важным «ингредиентом» является лопатка для пиццы. Лопатка Broil King® имеет складывающуюся ручку для экономии места. Это маст-хэв для любителей пиццы. Мягкая складная ручка и большая площадь лопатки 29.8 см, которую легко мыть. Общая длина – 64.7 см.



69805 | РЕЗАК MEZZALUNA ДЛЯ ПИЦЦЫ

Mezzaluna – «полумесяц» в переводе с итальянского. Это относится к форме данного профессионального резака для пиццы диаметром 38.1 см. Лезвие резака позволяет разрезать пиццу аккуратно, не потеряв ни одного ингредиента.



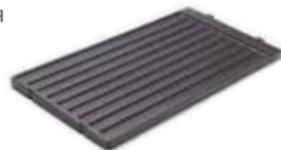
64070 | ПРЕМИУМ ВИЛКИ ДЛЯ МЯСА

Эти прочные вилки для мяса созданы, чтобы удерживать и разделять жареное и тушеное мясо и курицу. В комплект также входит силиконовая ручка-крючок, на котором обе вилки можно хранить вместе. Ручка-крючок способна выдержать температуру до 260 °C и подходит для мытья в посудомоечной машинке!



ТОЧНЫЕ РЕШЕТКИ ДЛЯ ГРИЛЯ

Прочные чугунные решетки, предназначенные для применения с двух сторон; одна сторона гладкая, вторая – с бороздами для улучшенной прожарки. Матовое фарфоровое покрытие. Используется на месте решеток Broil King®.



| Артикул | МОДЕЛИ |
|---------|-------------------------------------|
| 11239 | IMPERIAL™ XLS, XL, 590, 490 |
| 11239 | REGAL™ 590, 490, 440, 420 |
| 11242 | BARON™ 590, 490, 440, 420, 340, 320 |
| 11220 | SOVEREIGN™ XLS 90, 90, 70 |
| 11221 | SIGNET™ 90, 70, 20 |
| 11221 | CROWN™ 90, 40, 20, 10 |
| 11223 | MONARCH™ 390, 340, 320 |

61491 | НАБОР ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ

Силиконовая кисточка для смазывания и чашка из нержавеющей стали со встроенной мерной шкалой для приготовления точного количества соуса. Чашку можно использовать на боковой горелке или прямо на поверхности гриля, а силиконовая кисточка выдерживает температуру до 260°C.



60940 | СПРЕЙ ДЛЯ МАСЛА

Спрей QuickMist для масла – это многофункциональный инструмент в неаэрозольной упаковке. Используется для поливания пищи маслом или смазывания решеток. Подходит для оливкового масла и кулинарного жира.



61495 | ШПРИЦ ДЛЯ МАРИНАДА

Отличный аксессуар для придания мясу особого вкуса. В набор входит две иглы – большая и маленькая, а прозрачная мерная шкала покажет точное количество вводимого маринада. Разбирается для удобной чистки.



60973 | ПРИХВАТКА И ПОДСТАВКА ДЛЯ ГОРЯЧЕГО

Силиконовая прихватка выдерживает температуру до 260°C. Дизайн для трех пальцев обеспечивает максимум удобства. В комплект входит силиконовая подставка. Подходят для мытья в посудомоечной машинке. *Универсальный размер.



61138 | МИНИ-ТЕРМОМЕТРЫ

Набор из четырех мини-термометров с силиконовым ободком для их легкого доставания из готовой пищи и отдельных вырезок мяса. 2 красных термометра – для птицы, 2 черных – для стейков. В комплекте идет удобная подставка Broil King® для хранения термометров в одном месте.



50936 | ФОНАРИК Q-LITE™

Broil King® LED Q-Lite™ имеет головку, вращающуюся на 360°, и вращающиеся линзы для освещения всего гриля. Корпус фонарика очень прочный и выдержит капризы погоды. В комплект входят 4 универсальных крепежи, 5 супер-ярких светодиодных лампочки и батарейки.



64004 | НАБОР ИНСТРУМЕНТОВ ДЛЯ ГРИЛЯ IMPERIAL™

Набор из 4 инструментов для гриля Broil King® Imperial™ обладает прочным дизайном, способным удовлетворить даже самого требовательного повара. Большие прочные ручки со вставками из нержавеющей стали. Инструменты сделаны из цельной плотной нержавеющей стали; идеальное сочетание практичности и прочности. В набор входит лопатка, щипцы, силиконовая кисточка и щетка для гриля.



64010 | БОЛЬШАЯ ПЛОСКАЯ ЛОПАТКА IMPERIAL™

Большая лопатка Broil King® Imperial™ сделана из тех же качественных материалов, что и профессиональные лопатки, но ее площадь почти в два раза больше, что позволит Вам с легкостью переворачивать бургеры или поднимать более крупные продукты с гриля. Сделана из высококачественной нержавеющей стали со встроеным крючком и удобной полимерной ручкой с логотипом Broil King® на вставке из нержавеющей стали.



64952 | ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ГРИЛЯ SOVEREIGN™

Этот набор состоит из трех инструментов из качественной нержавеющей стали с удобными мягкими ручками. В набор входит лопатка, щипцы и вилка.



64003 | ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ГРИЛЯ BARON™

В набор инструментов для грилей Baron™ входит лопатка, щипцы, щетка для смазывания и щетка для гриля. Твердые ручки и лезвия из нержавеющей стали – главные компоненты. Щетка для гриля имеет встроенную защиту от жира, а остальные инструменты сделаны в едином дизайне для улучшенной прочности.



64825 | ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ГРИЛЯ SIGNET™

Превосходный набор инструментов с лезвиями из нержавеющей стали и силиконовыми ручками. В набор входит лопатка, щипцы с силиконовыми наконечниками, силиконовая ручка и 4 V-образных шпательки из нержавеющей стали.



64000 | ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ГРИЛЯ MONARCH™

Набор инструментов для гриля Monarch™ включает в себя 7 инструментов: лопатку, щипцы, кисточку для смазывания, щетку для гриля и 4 шпательки из нержавеющей стали. Прочный дизайн корпуса с мягкими ручками.



63980 | ВЕДРО ДЛЯ РОЗЖИГА

Прочный дизайн из нержавеющей стали с ручкой из плотного полимера. Зажигает до 900 г угля без необходимости использовать средство для розжига. Просто положите смятую газетку на дно, добавьте уголь и подожгите бумагу. Эффект трубки Вентури подожжет уголь в течение 5-10 минут.



65225 | ЩЕТКА ДЛЯ ГРИЛЯ

Щетка имеет контурную деревянную ручку и прочные щетинки из нержавеющей стали. Запатентованная «защита от жира» обеспечит надежную защиту решеток. Встроенный деревянный скребок не повредит решеткам или нагревательным подставкам с фарфоровым покрытием.



65641 | СУПЕР-ШИРОКАЯ ЩЕТКА ДЛЯ ГРИЛЯ

Щетка длиной 45.7 см с мягкой удобной резиновой ручкой. Широкая головка 16.5 см из нержавеющей стали с изогнутыми щетинками способна проникнуть даже в самые труднодоступные углы Вашего гриля.



66009 | УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРЕМИУМ НАБОР ВЕРТЕЛОВ

Универсальный набор вертелов 100.3 см включает в себя мотор с выключателем, прочные вилки, противовес, стержень для вращения и универсальные крепежи для грилей Broil King®, Broil Mate™, Sterling® и GrillPro®. Стержень состоит из шампура 85 см с дополнительной насадкой 15.2см.



60508 | УНИВЕРСАЛЬНЫЙ НАБОР ВЕРТЕЛОВ С МОТОРОМ

Универсальный набор 100.3 см включает в себя мотор на батарейках (две батарейки D, в комплект не входят), прочные вилки, противовес, сам вертел и универсальные крепежи для грилей Broil King®, Broil Mate™, Sterling® и GrillPro®. Длину вертела 85 см при необходимости можно увеличить на 15.2 см с помощью специальной насадки.



ОБЛЕГАЮЩИЕ ЧЕХЛЫ | ЗАЩИТИТЕ СВОИ ВЛОЖЕНИЯ

Против дождя, снега или ветра – облегающие чехлы Broil King® доступны в двух вариантах для обеспечения наилучшей защиты от капризов погоды.

SELECT | ОБЛЕГАЮЩИЕ ЧЕХЛЫ

Сделаны из прочного и погодостойкого внешнего слоя ПВХ с подкладкой из полиэстера 500 x 300 D. Имеют крючки и петли, полиэстеровые ручки и логотип Broil King® спереди.



PREMIUM | ОБЛЕГАЮЩИЕ ЧЕХЛЫ

Сделаны из полиэстера 900D с водостойким внешним слоем из ПВХ. Чехлы серии Premium имеют сетчатую поверхность для улучшенной циркуляции воздуха и отведения влаги, а также крючки и петли для идеального облегания. Синяя прошивка делает чехол еще более стильным и укрепляет швы. Благодаря удобному ручкам чехол легко снимать и надевать. Отличные чехлы для защиты отличных грилей!



| МОДЕЛЬ | МОДЕЛИ |
|--------|-----------------------------------|
| 67488 | BARON™ S590 |
| 67487 | BARON™ S490, S440, S420, 440, 420 |
| 67470 | BARON™ S340, S320, 320 |
| 67487 | SOVEREIGN™ 390, 370 |
| 67487 | SIGNET™ 90, 70, 320 |
| 67470 | MONARCH™ 390, 340, 320 |
| 67420 | PORTA-CHEF™ 320, 120 |
| 7482 | PORTA-CHEF™ 100 |
| 67240 | SMOKE™ CABINET |
| 67050 | SMOKE™ OFFSET |
| 67060 | SMOKE™ GRILL |

| МОДЕЛЬ | МОДЕЛИ |
|--------|--|
| 68490 | IMPERIAL™ XLS, XL |
| 68492 | IMPERIAL™ 590 |
| 68491 | IMPERIAL™ 490 |
| 68492 | REGAL™ 590 PRO |
| 68491 | REGAL™ S490 PRO, S440 PRO, 490, 440, 420 |
| 68488 | BARON™ S590 |
| 68487 | BARON™ S490, S440, S420, 440, 420 |
| 68470 | BARON™ S340, S320, 320 |
| 68491 | SOVEREIGN™ XL |
| 68487 | SOVEREIGN™ 90, 70 |
| 68487 | SIGNET™ 90, 70, 320 |
| 68470 | MONARCH™ 390, 340, 320 |



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И УХОД

В комплекте к каждому грилю Broil King идет руководство пользователя, инструкции по сборке и список запчастей. В этих документах содержится вся необходимая Вам информация о мерах безопасности, устранении неполадок, уходе, обслуживании, гарантии и т.д. Ниже приведены лишь некоторые меры предосторожности, а также советы по чистке гриля.

- Модели гриля, предназначенные для использования с жидким пропаном, не должны работать на природном газе. Клапаны газа заранее настроены на заводе производителя либо на пропан, либо на природный газ. Если хотите использовать природный газ, обратитесь внимание на наши особые модели со специальными клапанами и 3,5-метровым шлангом с быстроразъемной сцепкой.
- Все соединения на грилях Broil King прошли испытание на утечку. Однако в результате доставки, обработки и эксплуатации, газовая арматура могла разболтаться, а неправильное подключение бака может привести к утечке газа.
- В качестве предосторожности, каждый раз проверяйте бак с пропаном или линию природного газа на предмет утечки, а также то, что линия правильно подведена к грилю. Процедуры проверки на утечку описаны в руководстве пользователя. Проверяйте шланг, когда меняете бак или дважды в год. Если на шланге появились трещины, он износился или поврежден, грилем нельзя пользоваться.
- Пропан и природный газ имеют запах сгнившей капусты. Этот запах добавляется в качестве меры предосторожности, чтобы утечку легко можно было определить. Он не влияет на производительность гриля и исчезнет после зажигания гриля. Если Вы чувствуете газ, необходимо принять соответствующие меры.
- Вспышка огня может произойти из-за блокировки в трубках Вентури, которые ведут к горелке. Обычно затор делают пауки или другие насекомые, несмотря на то, что все грили Broil King имеют специальную защиту от пауков на воздуховоде. Из-за затора газ начинает идти в обратном направлении по воздуховоду, что приводит к вспышке внутри и вокруг трубок Вентури и под панелью управления. Этого можно избежать, осмотрев и почистив трубки Вентури. Если вспышка все же произошла, немедленно отключите газ.

ЧИСТКА И УХОД

Мы настоятельно рекомендуем проверять и чистить трубки вентури минимум дважды в год или при появлении следующих признаков затора:

- Вы чувствуете запах газа
- Гриль не нагревается до нужной температуры
- Гриль нагревается неравномерно
- Горелки издают хлопающие звуки

Чтобы почистить трубки вентури, сделайте следующее:

1. Отключите газ от источника, т.е. бака или линии подачи природного газа.
2. Когда гриль остынет, снимите шурупы с основания печи и достаньте горелку из корпуса гриля (см. руководство пользователя).
3. Почистите трубки ершиком или специальной щеткой для чистки трубок вентури.
4. Верните горелку на место, убедившись, что трубки вентури выровнены и попадают в отверстия.
5. Закрутите шурупы горелки.

BROILKINGBBQ.COM.RU



РЕГУЛЯРНАЯ ЧИСТКА ВАШЕГО ГРИЛЯ ОЧЕНЬ ПРОСТА

После приготовления пищи сожгите все остатки на решетках и испарителях, чтобы подготовить гриль к следующему использованию. Включите гриль на сильный огонь (HIGH) и оставьте с закрытой крышкой на 5 минут. Не оставляйте гриль без внимания. Отключив гриль, используйте щетку для гриля (аксессуар №64014), чтобы почистить фарфоровые решетки. Не забывайте, что гриль горячий – работайте в перчатках. Решетки и нагревательную пластину придется мыть после каждого приготовления. Если это нужно, используйте специальное моющее средство для грилей или мыльную воду. Тщательно промойте. Никогда не используйте моющее средство для духовок.



ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Ежегодная чистка Вашего гриля включает в себя несколько дополнительных шагов:

1. Снимите верхнюю нагревательную пластину, решетки и испаритель. Снимите горелку.
2. Используйте щетку, чтобы сбить остатки еды и пепел внутри гриля и на крышке. Крупные остатки можно счистить лопаткой или подобным инструментом. При необходимости помойте корпус гриля внутри мыльным раствором, затем промойте чистой водой. Смойте любые остатки пищи садовым шлангом. Насухо вытрите внутренний корпус гриля чистой тряпочкой.
3. Потрите поверхность горелки жесткой щеткой. Все заторы уберите зубочисткой, медной проволокой или соломинкой. Не используйте стальную проволоку – она может повредить отверстия.
4. Почистите трубки вентури и верните горелку на место. Убедитесь, что трубки вентури стоят на своем месте и входят в отверстия.
5. Верните все остальные части гриля на место.

Корпус из литого алюминия не ржавеет, а ее внешняя отделка не требует особого ухода. Если Вы обнаружили на ней белые пятна, помойте внешнюю поверхность гриля мыльным раствором, а затем тщательно смойте чистой водой. Чтобы восстановить блеск, потрите тряпочкой, смоченной в кулинарном жире.

УКАЗАТЕЛЬ

| | | | |
|---|----|---|----|
| Аксессуары | 85 | Копченые свиные котлеты по карибски..... | 50 |
| Ананас с кленовым сиропом..... | 80 | Креветки в пачетте..... | 15 |
| Анатомия гриля..... | 12 | Креветки на гриле по-тайски..... | 74 |
| Апельсины по-гайваски..... | 81 | Кукурузный салат на гриле..... | 22 |
| Баранья нога с соусом из красной смородины..... | 51 | Куриное сате с арахисовым соусом..... | 59 |
| Выпечка с малиной и нектаринами..... | 83 | Куриные крылышки гриль с соусом рокфор..... | 65 |
| Гид по обжариванию морепродуктов..... | 68 | Курица барбекю по-сицилийски..... | 66 |
| Гид по обжарке овощей..... | 28 | Курица в пите с соусом песто из кинзы..... | 25 |
| Гид по приготовлению идеального стейка..... | 38 | Курица на банке пива..... | 62 |
| Говяжьи ребрышки на вертеле..... | 49 | Курица с лимоном..... | 63 |
| Говяжья вырезка по мааминому рецепту..... | 44 | Куропатки по-корнуэльски в маринаде из малинового уксуса..... | 66 |
| Готовим на вертеле..... | 10 | Лепешка с козьим срыом и пряностями..... | 18 |
| Груши с соусом из сыра бри..... | 80 | Маринад "Провансаль"..... | 78 |
| Жареный батат..... | 31 | Маринад "Тандури"..... | 77 |
| Зеленый салат с грушами на гриле и голубым сыром..... | 23 | Маринованная спаржа..... | 32 |
| Идеальный стейк..... | 39 | Маринованный фланк стейк..... | 43 |
| Индейка, фаршированная кукурузным хлебом..... | 60 | Меры предосторожности и уход..... | 96 |
| Как обжарить мясо..... | 41 | Настройка гриля..... | 7 |
| Каре ягненка Grand Marnier™..... | 81 | Обжаренные овощи..... | 33 |
| Кесадила по-быстрому..... | 17 | Овощи с бальзамическим уксусом..... | 36 |
| Кесадила с черной фасолью..... | 17 | Омар на гриле..... | 73 |
| Кленовый соус барбекю..... | 76 | | |

УКАЗАТЕЛЬ

| | | | |
|---|----|--|----|
| Острые креветки..... | 73 | Соус "Терияки"..... | 30 |
| Острый куриный салат..... | 26 | Сочные гамбургеры..... | 47 |
| Палтус на гриле в масле из лимонного вермута..... | 38 | Стейки из семги с кунжутным и соевым соусом..... | 71 |
| Пармиджана из баклажана..... | 15 | Стопки из овощей на гриле..... | 29 |
| Перечная курица..... | 63 | Сувлаки со свиной и дзадзики в пите..... | 21 |
| Пицца с песто..... | 15 | Суп с жареными перцами и кремом халапеньо..... | 14 |
| Полента с розмарином..... | 31 | Супер-легкая пицца..... | 15 |
| Приправа из орегано и чеснока..... | 77 | Сухой маринад с лимоном и чили..... | 76 |
| Прямой и непрямой грилинг..... | 8 | Сэндвичи из копченой "рваной" свинины..... | 56 |
| Каре ягненка..... | 58 | Тайский салат из говядины с заправкой из лайма и имбиря...24 | |
| Располагаем курицу на вертеле..... | 35 | Теплый салат из козьего сыра и овощей на гриле | 20 |
| Рататуй на шапажке..... | 49 | Фламбированные бананы..... | 82 |
| Ребрышки барбекю..... | 74 | Фруктовая пицца в глазури из меда и лайма..... | 82 |
| Салат со шпинатом "Уолпер"..... | 23 | | |
| Свиная корейка с яблоком..... | 47 | | |
| Свинина "Скалистые Горы"..... | 55 | | |
| Свинные котлеты в рассоле..... | 45 | | |
| Семга на гриле с имбирным соусом..... | 71 | | |
| Советы и техники..... | 6 | | |
| Соус для пасты из жареных помидоров..... | 30 | | |

Broil King®

Great Barbecues Every Time



ONWARD MANUFACTURING COMPANY LIMITED

585 Kumpf Drive • Waterloo, Ontario, Canada • N2V 1K3
1000 East Market Street • Huntington, Indiana, USA • 46750

www.broilkingbbq.com.ru

1-800-474-5776



50906 - SEPT/2015