

 **BRAYER**

КНИГА РЕЦЕПТОВ

ФРИТЮРНИЦА

BR2832BK





## СОДЕРЖАНИЕ

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Картофель фри.....          | 4  |
| Сырные палочки.....         | 5  |
| Кольца кальмара.....        | 6  |
| Овощи в кляре.....          | 7  |
| Куриные крылышки.....       | 8  |
| Креветки во фритюре.....    | 9  |
| Рыбное филе во фритюре..... | 10 |



## Картофель фри

| Ингредиенты        |        |
|--------------------|--------|
| Картофель          | 10 шт  |
| Соль               | 1 ч.л. |
| Растительное масло | 1 л    |

### Порядок приготовления:

1. Выберите 10 картофелин среднего размера. Помойте их, очистите от кожуры и просушите от лишней влаги.
2. Нарежьте картофель длинной и тонкой соломкой. Старайтесь, чтобы соломка получилась примерно одинаковой для равномерной прожарки.
3. Налейте в ёмкость масло и разогрейте фритюрницу до 190 °С. Необходимо дождаться, когда масло закипит.
4. Опустите картофель в кипящее масло на 8-12 минут. Когда картофель фри окрасится в золотистый цвет, выньте картофель и положите на салфетку, чтобы она впитала лишнее масло.
5. Посолите картофель и подавайте с кетчупом или любым другим соусом.

**Совет:** Для получения картофеля фри волнистой формы нарежьте ее волнистым ножом для овощей.

## Сырные палочки

| Ингредиенты         |        |
|---------------------|--------|
| Твердый сыр         | 250 г  |
| Яйцо                | 1 шт.  |
| Пшеничная мука      | 50 г   |
| Панировочные сухари | 100 г  |
| Холодная вода       | 150 мл |
| Панировочные сухари | 70 г   |
| Растительное масло  | 1 л    |

### Порядок приготовления:

1. Нарезьте сыр небольшими брусочками.
2. Поместите сыр в миску с холодной водой примерно на 10-15 минут. Это нужно для того, чтобы панировка лучше пристала к сыру.
3. Возьмите глубокую тарелку и взбейте яйцо. В отдельной тарелке смешайте муку с панировочными сухарями.
4. Достаньте брусочек сыра из воды, обмакните его сначала в яйце, а затем обваляйте в смеси из муки и панировочных сухарей.
5. Налейте во фритюрницу растительное масло и разогрейте его до 190 °С. Необходимо дождаться, когда масло закипит.
6. Опустите сырные палочки в масло и обжаривайте до золотистой корочки 5-7 минут.
7. Положите на салфетку, чтобы она впитала лишнее масло.

**Совет:** Для жарки во фритюре больше всего подходят два вида сыра, это сулугуни и моцарелла. Они имеют плотную консистенцию и очень хорошо плавятся.





## Кольца кальмара

| Ингредиенты         |        |
|---------------------|--------|
| Тушка кальмара      | 5 шт.  |
| Яйцо                | 2 шт.  |
| Панировочные сухари | 100 г  |
| Пшеничная мука      | 50 г   |
| Лимон               | 1/2 шт |
| Соль                | 2-3 г  |
| Перец               | 2-3 г  |
| Растительное масло  | 2 л    |

### Порядок приготовления:

1. Хорошо промойте тушки кальмаров и нарежьте их колечками.
2. Поместите кольца кальмаров в миску с холодной водой примерно на 10-15 минут. Это нужно для того, чтобы панировка лучше пристала к кольцам кальмаров.
3. Просушите получившиеся кольца сухой салфеткой, чтобы избавиться от лишней влаги. Посолите и поперчите по вкусу.
4. Смешайте на отдельной тарелке муку и панировочные сухари. В другой глубокой тарелке взбейте яйца.
5. Погрузите кольца кальмара в яичную смесь, а затем обваляйте в смеси из панировочных сухарей и муки.
6. Налейте в емкость масло и разогрейте фритюрницу до 170 °С. Необходимо дождаться, когда масло закипит.
7. Погрузите кольца кальмаров в масло и обжаривайте до золотистой корочки 5-7 мин.
8. Выньте кольца кальмаров и положите на пару минут на бумажное полотенце, чтобы стекло лишнее масло.

**Совет:** Подавать можно с соусом тартар.

## Креветки во фритюре

| Ингредиенты         |       |
|---------------------|-------|
| Креветки            | 250 г |
| Мука                | 50 г  |
| Панировочные сухари | 100 г |
| Яйцо                | 1 шт. |
| Соль                | 2-3 г |
| Перец               | 2-3 г |
| Растительное масло  | 1,5 л |

### Порядок приготовления:

1. Очистите все креветки, посолите и поперчите их по вкусу.
2. Взбейте яйцо. В отдельной миске смешайте муку с панировочными сухарями.
3. Обмокните креветки в яйце, затем щедро обваляйте их в смеси из панировочных сухарей и муки.
4. Налейте во фритюрницу растительное масло и разогрейте ее до 170 °С.
5. Погрузите креветки во фритюрницу и обжаривайте их до золотистой корочки примерно 3-5 минут.
6. Положите готовые креветки на сухую салфетку. Это нужно для того, чтобы креветки избавились от лишнего масла.
7. Подавайте с чесночным соусом



**Совет:** Вместо панировочных сухарей можно самостоятельно измельчить чипсы для более пикантного вкуса.



## Куриные крылышки

| Ингредиенты        |       |
|--------------------|-------|
| Куриные крылышки   | 600 г |
| Яйца               | 2 шт. |
| Мука               | 200 г |
| Соль               | 2-3 г |
| Растительное масло | 1,5 л |

### Порядок приготовления:

1. Возьмите куриные крылышки и тщательно промойте. Удалите фаланги куриного крыла. Они не понадобятся.
2. Разрежьте куриное крыло по плечевому суставу и положите получившиеся части в холодную воду на 10-15 минут. Это нужно для того, чтобы панировка лучше пристала к крылышкам.
3. Удалите лишнюю влагу с крылышек полотенцем, посолите и поперчите по вкусу.
4. Взбейте в отдельной миске яйцо. В другой посуде подготовьте муку.
5. Обмокните куриные крылышки в яйцо, затем обваляйте кусочки в муке.
6. Налейте во фритюрницу масло и нагрейте его до 170 °С
7. Погрузите куриные крылышки во фритюрницу на 10-15 минут, дожидаясь золотистой корочки.
8. Положите готовое блюдо на салфетку, чтобы она впитала лишнее масло.

**Совет:** добавьте паприку, куркуму или сладкий перец для изысканного и неповторимого вкуса.



## Рыбное филе во фритюре

| Ингредиенты         |       |
|---------------------|-------|
| Рыбное филе         | 250 г |
| Мука                | 50 г  |
| Панировочные сухари | 100 г |
| Яйцо                | 1 шт  |
| Соль                | 2-3 г |
| Растительное масло  | 1,5 л |

### Порядок приготовления:

1. Тщательно вымойте и разделите рыбное филе на небольшие порции.
2. Взбейте в отдельной миске яйцо. В другой тарелке подготовьте муку и панировочные сухари.
3. Обваляйте рыбные кусочки сначала в яйце, затем в смеси из панировочных сухарей и муки.
4. Налейте во фритюрницу растительное масло и нагрейте до 170 °С. Обжаривайте 5-8 минут до появления золотистой корочки.
5. Положите готовое блюдо на бумажную салфетку, чтобы она впитала лишнее масло.

**Совет:** Для жарки во фритюрнице лучше взять филе хека, или треску.





## Овощи в кляре

| Ингредиенты        |         |
|--------------------|---------|
| Грибы              | 200 г   |
| Красный лук        | 1 шт    |
| Болгарский перец   | 1 шт    |
| Кабачок            | 2 шт.   |
| Яйцо               | 2 шт    |
| Мука               | 3 ст.л. |
| Соль               | 2-3 г   |
| Растительное масло | 2 л     |

### Порядок приготовления:

1. Подготовьте ингредиенты. Порежьте грибы пластинами средней толщины. Нарежьте перец и кабачки соломкой. А лук нарежьте полукольцами.
2. Взбейте в отдельной миске яйца. В другую тарелку насыпьте муку.
3. Обмакните нарезанные овощи в яичной смеси, а затем обсыпьте мукой.
4. Налейте в емкость масло и разогрейте фритюрницу до 190 °С. Необходимо дождаться, когда масло закипит.
5. Погрузите овощи во фритюрницу и дождитесь, когда они покроются золотистой корочкой. Примерно 6-8 минут.
6. Выньте овощи в кляре и положите на пару минут на бумажное полотенце, чтобы стекло лишнее масло.

**Совет:** Подавать блюдо можно с любым соусом. Идеально для вкусного ужина.





**НАСЛАДИСЬ КАЖДЫМ ДНЁМ!**

 BRAYER VIDEO  @brayer\_official

[www.brayer.ru](http://www.brayer.ru)