

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДУХОВКИ В ГАЗОВЫХ ПЛИТАХ «DARINA»

Перед первым использованием необходимо:



Духовку и весь комплект принадлежностей (противень, поддон и решётку) вымыть теплым мыльным раствором, затем протереть начисто и просушить.



Прогреть пустую духовку в течение 30 мин. в режиме «большое пламя» для удаления консервационных материалов. При этом в помещении может появиться запах от их выгорания. Откройте форточку и проветрите помещение.

Перед приготовлением уберите из духовки все лишние предметы (сковородки, кастрюли, формы для выпечки и т.п.). Несоблюдение этого правила может привести к нарушению циркуляции тепловых потоков и испортит выпечку.

Если в рецепте нет особых указаний, то до установки приготавливаемого блюда в духовку необходимо прогреть ее в течение 10 минут при температуре выпечки. Обычно для выпечки в духовке используется температура в пределах (170...220)°C.

Старайтесь лишний раз не открывать дверцу духовки во время выпечки, особенно, если пирог должен подняться. Наблюдайте за приготовлением через смотровое окно, включив подсветку духовки.

Общие правила:

Если выпечка подгорает снизу. Установите выпечку на один уровень выше и уменьшите температуру выпечки.

Если выпечка подгорает сверху. Установите выпечку на один уровень ниже и уменьшите температуру выпечки.

Если выпечка «осела». В тесте было много влаги и выбрана высокая температура выпечки.

Выпечка не пропекается внутри. В следующий раз при замешивании теста добавляйте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре и увеличьте время выпечки.

Как проверить готовность выпечки? Приблизительно за 10 минут до окончания выпекания проткните выпечку в самом толстом месте деревянной шпилькой. Если на ней не остается следов теста - выпечка готова. Чтобы использовать остаточное тепло духовки, выключите ее и оставьте выпечку доходить еще минут 5.

Если выпечка не отделяется от противня. Выпечку легче будет извлечь, если горячий еще противень поставить на мокрое холодное полотенце. При следующем выпекании обильней смажьте противень маслом и посыпьте панировочными сухарями или подобными продуктами.



При приготовлении пирогов

Перед выпечкой не забудьте прогреть духовку. Консистенция теста должна быть плотной, чтобы время выпечки не затягивалось на испарение лишней влаги.

Перед выпечкой тесту необходимо дать выстояться на противне в теплом месте в течение 30 минут.

Перед установкой пирога в духовку верх пирога можно смазать взбитым яичным желтком для образования румяной корочки.

Плоский пирог из дрожжевого теста без начинки весом около 700 граммов следует выпекать на противне, установленном на третью полку снизу. Если пирог будет выпекаться в специальной высокой форме (вес приблизительно 300-400 граммов), решётку необходимо установить на вторую полку снизу. Температура выпечки (180...200) °С. Время выпечки (25...30) минут.

Пирог из дрожжевого теста с начинкой следует установить на третью полку снизу и выпекать при температуре (200...220) °С в течение (30...50) минут.

Изделия из песочного теста рекомендуется выпекать на третьей полке снизу при температуре (200...220) °С в течение (30...50) минут.



При приготовлении мяса и рыбы

Универсальное правило приготовления мяса: чем больше кусок, тем ниже температура приготовления и дольше время приготовления.

Запекать мясо можно в жаростойкой посуде с низкими краями или на противне.

Для приготовления мяса с кровью начинайте готовить при высокой (200...220) °С температуре и постепенно ее снижайте.

Если при протыкании куска мяса вилкой не вытекает красный сок - мясо готово.

Для равномерного подрумянивания следует поливать мясо топленым жиром.

Мясо птицы или рыба обычно готовятся при температуре (150...170) °С.

Крупную рыбу от начала до конца готовят при умеренной температуре. Рыбу средних размеров начинают готовить при высокой температуре и постепенно температуру уменьшают.

Мелкую рыбу от начала до конца следует готовить при высокой температуре.

Степень готовности рыбы проверяют, осторожно приподняв край брюшка - оно должно быть белым и непрозрачным. Это правило относится ко всем видам рыб с белым мясом (кроме лосося, форели и им подобным).

ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ

Эффект гриля заключается в том, что инфракрасное излучение горелки действует подобно углям костра. При этом образуется румяная корочка, сохраняющая мясо сочным. Гриль хорошо подрумянивает готовую выпечку. На гриле отлично запекается нарезанное ломтями мясо, птица, разделенная на куски, мясной или рыбный шашлык. Помните, что во время работы гриля дверца духовки должна быть закрыта.

ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ С ВЕРТЕЛОМ

Из опыта наших покупателей:

Оттопыренные крылышки, ножки и отвислая шейка птицы перегреваются и обгорают. Поэтому их рекомендуется прижать к тушке и обвязать толстой ниткой. Для закрепления можно использовать большую иглу с «суровой» ниткой. Снизу необходимо установить поддон для сбора жира.

ВАМ НА ЗАМЕТКУ!

! Поскольку давление газа в сети и его теплотворная способность в разных регионах колеблется, все приведённые рекомендации могут быть дополнены Вашим собственным опытом исходя из конкретной ситуации.