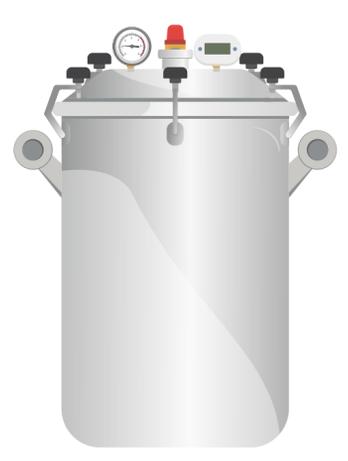


ОБОРУДОВАНИЕ И ИНГРЕДИЕНТЫ

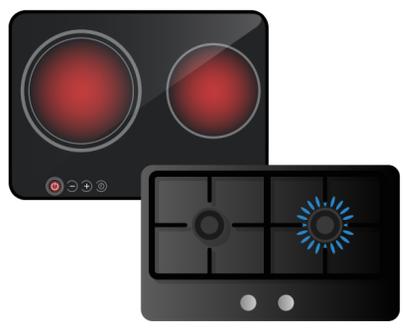
ПОДГОТОВКА ИНГРЕДИЕНТОВ

ПОДГОТОВКА ОБОРУДОВАНИЯ

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ



- Нагревательный элемент:
- плита газовая
 - плита индукционная
 - ТЭН с блоком управления



Автоклав «Заготовщик»
объем 14 / 18 / 26 / 35 л

Для приготовления вам понадобятся:

Банки СКО + зажимы
(под закаточные крышки)
или банки твист-ОФФ
(под винтовые крышки)

Ингредиенты



Специи



Лук



Мясо



Вода

Крышки СКО + зажимы
или крышки твист-ОФФ



Перед первым использованием



Промойте автоклав
(согласно инструкции)



Прокипятите
крышки

Промойте банки



Подготовьте продукты

- Нарезьте лук
- Нарезьте мясо кубиками 2x2 см
- Полученную нарезку уложите в кастрюлю, добавьте лук, соль специи по вкусу и перемешайте

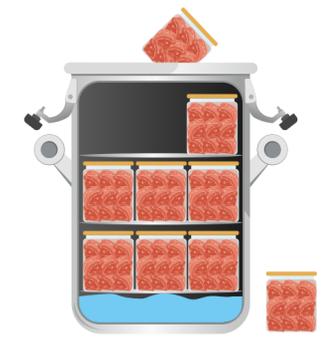


Закладка продукта в банку

- Полученную массу уложите в банки по плечики, не сильно утрамбовывая
- Закройте банки прокипяченными крышками



Залейте в автоклав примерно 2 литра воды



Установите банки друг на друга

Закройте крышку автоклава
(проверьте наличие силиконовой прокладки)



Поставьте автоклав на нагревательную поверхность

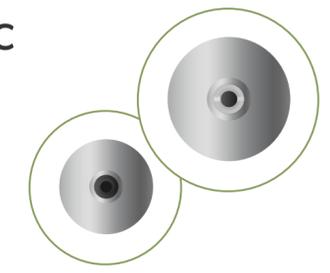


Включите нагрев

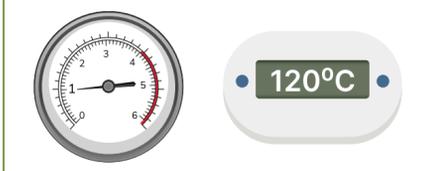
Шланг с парогасителем опустите в банку



Убедитесь, что при t 95-100°C дышащий клапан закрылся и давление на манометре начало расти



Дождитесь значений:
Температура 120°C
Давление 1-1,2 ATM



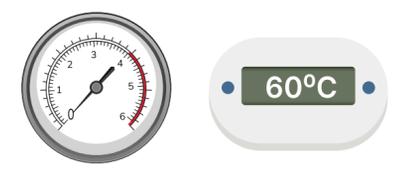
Убавьте нагрев, до температуры 120°C



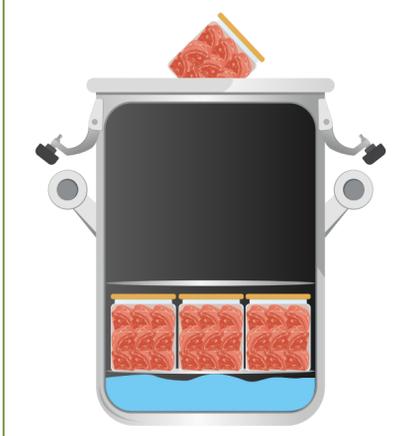
Засеките 75 минут, после выключите нагрев



Дождитесь значений:
Температура 60°C
Давление 0 ATM



Откройте крышку и аккуратно достаньте банки с продуктом



Приятного аппетита!

