



Рецепты для приготовления в аэрофритюрнице
Xiaomi Deerma Air Fryer KZ100 для клиентов интернет-
магазина «Mi-Home»



Картофель фри

Ингредиенты: ±400 г картофель, соль по вкусу

Метод приготовления:

1. Очистите картофель от кожуры и нарежьте его тонкими ломтиками.
2. Предварительно отварите картофель до полуготовности.
3. Промойте картофель под холодной водой.
4. Поместите ломтики в морозильную камеру на 3 часа.
5. Установите температуру фритюрницы на 200 °С и прогрейте ее в течение 3-х минут.
6. Извлеките противень из фритюрницы и смажьте его растительным маслом. Положите ломтики картофеля на противень, посыпьте солью и поместите его во фритюрницу на 20 минут.



Жареная рыба

Ингредиенты: 1 целая рыба-сабля, 1 яйцо, пшеничная мука

Метод приготовления:

1. Промойте рыбу под холодной водой и срежьте плавники. Посыпьте рыбу солью и перцем.
2. В отдельной тарелке смешайте яйцо и муку.
3. Обмажьте рыбу полученным кляром и поместите во фритюрницу на 15 минут. Температура приготовления - 180°C.
4. Выложите приготовленную рыбу на тарелку. Приятного аппетита!





Мясная отбивная

Ингредиенты: 90 грамм мяса, 120 грамм панировочный сухарей, 1 яйцо, 1 столовая ложка сакэ, 30 грамм муки, соус тартар, перец по вкусу.

Метод приготовления:

1. Используйте тыльную сторону ножа, чтобы отбить мясо. Замаринуйте отбивную в смеси сакэ, соли и перца приблизительно на 20 минут.
2. Смажьте отбивную яйцом и, затем, обваляйте в панировочных сухарях со всех сторон.
3. Поместите мясо во фритюрницу и оставьте на 15-20 минут при температуре 200 °С.
4. Выложите готовое блюдо на тарелку и подавайте с соусом тартар.



Жареная курица

Ингредиенты: 500 грамм курицы, 200 мл молока, 2 столовые ложки соевого соуса, 3 столовые ложки сахара, 1 яйцо, 6 столовых ложек муки, соль и перец по вкусу.

Метод приготовления:

1. Промойте курицу под водой, затем поместите в чистую тарелку и замаринуйте в молоке.
2. Промойте замаринованную курицу и добавьте соли и перца.
3. Приготовьте маринад для курицы и смешайте соевый соус, сахар и яйцо. Оставьте мариноваться на 20 минут.
4. Обваляйте курицу в панировочных сухарях.
5. Поместите курицу во фритюрницу и обжарьте ее в течение 20 минут при температуре 200 °С.



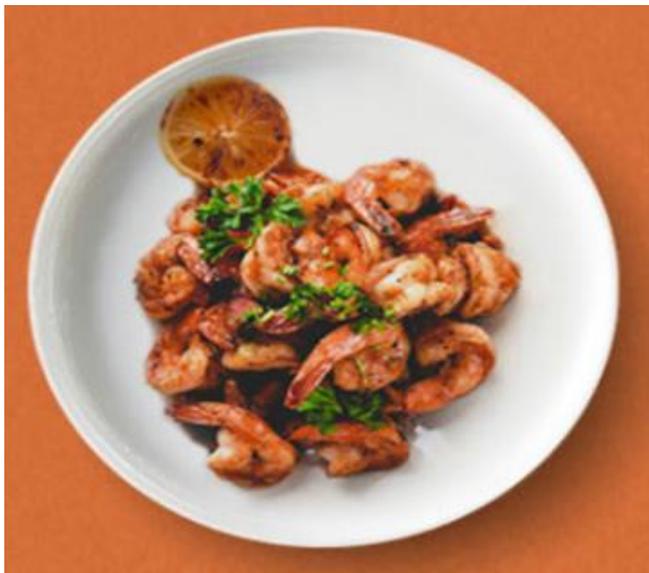


Жареные креветки

Ингредиенты: 150 грамм креветок, 50 грамм муки, 1 яйцо, немного сакэ, соль и перец по вкусу

Метод приготовления:

1. Очистите креветки. Замаринуйте в смеси сакэ, соли и перца на 10 минут.
2. Окуните креветку в яйцо, а затем обваляйте в муке.
3. Поставьте креветки во фритюрницу на 12 минут при температуре приготовления в 200 °С.



Жареный сыр

Ингредиенты: 100 грамм сыра, мука, 1 яйцо, небольшое количество панировочных сухарей

Метод приготовления:

1. Порежьте сыр ломтиками толщиной 1.2 см и длиной 7 см.
2. Обмакнуть ломтики сыра в яйцо и, затем, обвалять их в муке.
3. Поставить ломтики сыра во фритюрницу на 10 минут при температуре 180 °С.





Кольца кальмара

Ингредиенты: 2 кальмара, 1 яйцо, панировочный сухари, соус чили

Метод приготовления:

1. Промойте кальмаров под холодной водой.
2. Нарезьте небольшими кольцами
3. Обмакните кольца кальмаров в яйце, и, после этого, обваляйте их в муке.
4. Обжарьте кольца кальмаров во фритюрнице в течение 10 минут при температуре 180 °С.
5. Подавайте с соусом чили.



Жареное рыбное филе

Ингредиенты: 100 грамм филе минтая, 1 яйцо, немного муки, соус тартар, соль и перец по вкусу

Метод приготовления:

1. Промойте филе минтая под водой и удалите всю влагу салфетками.
2. Замаринуйте филе минтая в смеси соли и перца.
3. Окуните филе рыбы в кляр. После этого, обваляйте минтая в муке.
4. Поместите филе минтая во фритюрницу на 15 минут при температуре 200 °С.
5. Подавайте филе с соусом тартар.



Свинина в сладком соусе

Ингредиенты: 200 грамм свинины, 200 грамм муки, 1/3 моркови, 1/2 огурца, 30 грамм грибок шиитаке, 20 грамм гороха, 1 яйцо, панировочные сухари, 4 чайные ложки соевого соуса, 15 ложек сахара, 150 мл воды, уксус

Метод приготовления:

1. Нарезьте свинину кусочками толщиной 1 см. Удалите лишнюю влагу салфеткой.
2. Нарезьте морковь, грибы шиитаке и огурец.
3. Смешайте муку с яйцом и обмакните свинину в полученном соусе. Затем обваляйте кусочки в панировочных сухарах.
4. Отправьте свинину во фритюрницу на 15 минут при температуре 180 °С.
5. Поместите в кастрюлю воду, сахар, соевый соус, уксус. Добавьте в кастрюлю овощи и потушите на среднем огне. Добавьте муку в овощи и тушите до загустения.
6. Подавайте приготовленную свинину с соусом из пункта 5.

