



Рецепты для приготовления в аэрогриле Xiaomi
Deerma Air Fryer KZ200 для клиентов интернет-
магазина «Mi-Home»



Картофель фри

Ингредиенты: ±300 г картофель, соль по вкусу

Температурный режим: 200 °C

Время приготовления: 25 минут

Метод приготовления:

1. Очистите картофель и нарежьте его тонкой соломкой шириной 1 см.
2. Добавьте в кастрюлю воды и немного соли, чтобы отварить картофель до полуготовности.
3. Слейте воду и добавьте немного масла. Тщательно перемешайте.
4. Рекомендуемое время приготовления составляет 25 минут, но Вы также можете самостоятельно отрегулировать режим работы фритюрницы и задать оптимальное время.



Куриные крылышки

Ингредиенты: 8 куриных крылышек, приправы на выбор, черный перец

Температурный режим: 195 °C

Время приготовления: 30 минут

Метод приготовления:

1. Промойте куриные крылышки под холодной водой. Сделайте два надреза спереди и сзади крылышка. Замаринуйте крылышки в выбранных приправах на 30 минут.
2. Используйте бамбуковые шампуры для нанизывания замаринованных крылышек.
3. Рекомендуемое время приготовления составляет 25 минут.





Мясные шашлычки

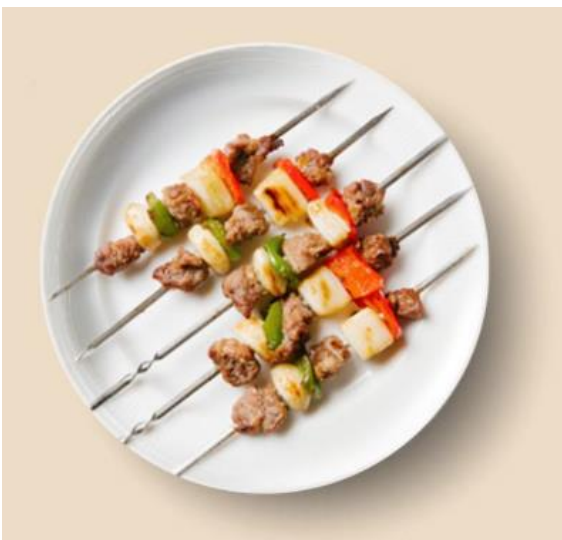
Ингредиенты: 300 грамм мяса, подсолнечное или сливочное масло на выбор, половина луковицы, 100 грамм грибов шиитаке

Температурный режим: 190 °С

Время приготовления: 25 минут

Метод приготовления:

1. Промойте и порежьте мясо на кубики размером 1.5×1.5 см.
2. Используйте две бамбуковые шампуры вместе, чтобы нанизать шашлык на шампуры. Используйте в качестве гарнира любимые овощи.
3. Разместите бамбуковые шампуры вертикально во фритюрницу и установите выбранный режим работы.



Сочный стейк

Ингредиенты: 300 грамм мяса, приправы на выбор

Температурный режим: 190 °С

Время приготовления: 20 минут

Метод приготовления:

1. Промойте мясо и нарежьте небольшими кусочками размером 0.5×6 см.
2. Замаринуйте мясо с приправами и оставьте его на полчаса.
4. Выберите режим приготовления гриля. Рекомендуемое время приготовления составляет 20 минут, но Вы также можете самостоятельно отрегулировать режим работы фритюрницы и задать оптимальное время.





Попкорн



Ингредиенты: 50 грамм кукурузных зерен, 50 грамм масла, сахар

Температурный режим: 200 °С

Время приготовления: 20 минут

Метод приготовления:

1. Используйте специальные зерна для приготовления попкорна.
2. Положите в сковороду зерна и масло для жарки.
3. Выберите режим гриля и отправьте содержимое сковороды на 20 минут во фритюрницу

Сладкий картофель

Ингредиенты: 280 грамм картофеля

Температурный режим: 200 °С

Время приготовления: 35 минут

Метод приготовления:

1. Промойте картофель перед приготовлением, удалите излишки влаги и поместите его в сковороду для жарки.
2. Используйте бамбуковые шампуры для нанизывания картофеля и отправьте во фритюрницу на 35 минут.
3. Для данного блюда выбирайте сладкие сорта картофеля.





Жареные креветки

Ингредиенты: 120 грамм креветок, арахисовое масло, соевый соус

Температурный режим: 190 °C

Время приготовления: 15 минут

Метод приготовления:

1. Промойте креветки и сделайте надрез на их спинках.
2. Используйте арахисовое масло для приготовления данного блюда.
3. Поместите креветки в сковороду для жарки и отправляйте блюдо во фритюрницу на 15 минут.



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.

