

КНИГА РЕЦЕПТОВ

ГОТОВИМ С ТЕХНИКОЙ HYUNDAI



HYUNDAI

hyundai-electronics.com.ru

Дорогие друзья!

Перед вами кулинарная книга, созданная известным шеф-поваром Сергеем Ерофеевым и компанией HYUNDAI. Эта книга отражает современные вкусы и предпочтения людей, собранные со всего мира рецепты традиционной европейской кухни, и адаптированные через авторский взгляд настоящего художника. Эта книга, которая сможет завоевать сердца настоящих гурманов и для многих стать полезным пособием по кулинарии.

Сергей разрабатывал рецепты для этой книги с учетом правил и принципов Высокой кухни, чтобы каждый смог почувствовать себя настоящим шеф-поваром. Однако, эти простые и понятные технологии будут интересны даже начинающим кулинарам. Ведь главная идея этой книги – доступность. С техникой HYUNDAI и этим руководством можно легко и просто приготовить даже самое сложное блюдо. Можно создавать настоящие шедевры, превращая кулинарию в настоящее искусство.



Сергей Ерофеев

Участник различных теле-шоу: «Кулинарный поединок» на НТВ, «Большой обед» на ОРТ, «Завтраки на «Домашнем», мастер классы на НТВ и «Первом канале» и т.д.

- с 2003
Участник Национальной гильдии Шеф-поваров
- в 2004
Стал бронзовым призером Чемпионата России по кулинарному искусству
- 2006-2015
Стажировался в лучших «мишленовских» ресторанах Рима, Вероны, Венеции и Флоренции
- с 2006
Бренд-Шеф ресторанного холдинга «Gourmet Alliance»



Блендеры



HYUNDAI HYB-H3823



HYUNDAI HYB-H5333



HYUNDAI HYB-H5231



HYUNDAI HYB-H4131

01

БЛЕНДЕР



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ СОУСА

Тунец консервированный —
1 банка (200-250 г)

Каперсы — 60 г

Майонез — 170 г

ДЛЯ ТАРТАРА

Вырезка говяжья — 400 г

Каперсы — 40 г

Корнишоны — 60 г

Соевый соус — 50 г

Уксус бальзамический
(винный) — 30 г

Горчица с зёрнами — 30 г

Масло оливковое — 100 г

Соль — 5 г

Перец — 3 г

Масло трюфельное — 50 г

HYUNDAI-ELECTRONICS.COM.RU



4 ПОРЦИИ



10 МИНУТ



БЛЕНДЕР

КРЕМ СОУС ИЗ ТУНЦА

С ТАРТАРОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ

01 / Для приготовления соуса мы используем блендер. Консервированный тунец лучше использовать в собственном соку. Добавляем все указанные ингредиенты и взбиваем в блендере в течении 1 минуты. Этот соус хорошо сочетается так же с отварной телятиной.

03 / С помощью красивой формы выкладываем на тарелку и подливаем наш готовый крем соус.

02 / Для приготовления тартара все ингредиенты нарезаем очень мелко или пробиваем с помощью измельчителя, затем вливаем уксус, масло, соевый соус и перемешиваем.



02

БЛЕНДЕР



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ ГАСПАЧО

Томаты в собственном соку «pronto» — 150 г

Томаты в рассоле — 150 г

Сок томатный — 250 г

Сельдерей — 80 г

Лук репчатый — 70 г

Чеснок — 15г

Чили перец — 5 г

Сахар — 0 г

Соль — 5 г

Перец — 2 г

Сок лимона — 20 г

Вино белое — 50 г

ДЛЯ ПОДАЧИ

Моцарелла буффало — 125 г

Огурец свежий — 60 г

Масло оливковое — 30 г

Зелень кинзы — 5г

HYUNDAI-ELECTRONICS.COM.RU



2 ПОРЦИИ



20 МИНУТ



БЛЕНДЕР

ГАСПАЧО

ИЗ ТОМАТОВ С МОЦАРЕЛЛОЙ

01 / Для приготовления гаспачо нужно предварительно обжарить произвольной нарезкой лук, сельдерей, чеснок 7-10 минут. Затем влить вино и потушить 2-3 минуты. Дать остыть

02 / В колбу для измельчения погрузить все томаты, обжаренные овощи, томатный сок, чили перец, специи, сок лимона и взбить блендером до однородной консистенции. Для идеальной консистенции можно протереть через сито.

03 / Для подачи можно красиво нарезать огурец, разломать шарик моцареллы, сбрызнуть оливковым маслом и украсить зеленью.



03

БЛЕНДЕР



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ СОУСА

- Сыр тофу — 600 г
- Чеснок — 2 зубчика
- Сок лимона — 40 г
- Масло кунжутное — 70 г
- Мед — 50 г
- Соевый соус — 120 г
- Кинза — 10 г
- Чили перец — 5 г

ДЛЯ БЛЮДА

- Цветная капуста — 1 средний кочан
- Зелень — 5 г

HYUNDAI-ELECTRONICS.COM.RU



4 ПОРЦИИ



25 МИНУТ



БЛЕНДЕР

11

КУНЖУТНЫЙ КРЕМ-СОУС

ИЗ ТОФУ С ПЕЧЕНОЙ ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

01 / Для приготовления крем соуса необходимо погрузить все ингредиенты в колбу блендера и взбить до однородной консистенции.

02 / Необходимо подготовить капусту: сначала обрезать листья, зачистить, затем разрезать на 4 части и отварить в подсоленной воде 7-10 минут. Затем достать, смазать маслом и поставить запекать в духовку на 15 минут при температуре 180°C.

03 / Выложить соус-крем на тарелку, положить готовую капусту и украсить зеленью.



04

БЛЕНДЕР



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ СОУСА

Перец болгарский
красный — 1 шт.

Чеснок — 2 зубчика

Лук репчатый — 1 шт.

Томаты «pronto» — 40 г

Масло растительное — 30 г

Вино белое — 50 г

Чили перец — 5 г

Соль — 3 г

Сахар — 5 г

Перец — 1 г

ДЛЯ БЛЮДА

Филе трески — 300 г

Шпинат — 150 г

Мука для панировки — 100 г

Масло растительное — 20 г

Масло сливочное — 10 г

Соевый соус — 10 г

Имбирь корень — 5 г

Соль — 3 г

Цедра лимона — 3 г

HYUNDAI-ELECTRONICS.COM.RU



2 ПОРЦИИ



10 МИНУТ



БЛЕНДЕР

КРЕМОВЫЙ СОУС

ИЗ КРАСНОГО ПЕРЦА С ТРЕСКОЙ И ШПИНАТОМ

01 / Для приготовления соуса нужно произвольно нарезать болгарский перец, предварительно удалив семечки. Затем так же нарезать лук и чеснок и обжаривать в сотейнике на растительном масле 5 минут. Добавить томаты и продолжить обжаривание еще 2-3 минуты, влить вино, добавить немного воды (так, чтобы закрывала поверхность продуктов) и тушить на медленном огне примерно 15 минут. В конце приготовления добавить перец, специи и взбить все в блендере 2-3 минуты. Для идеальной консистенции можно протереть через сито.

02 / Треску промыть, просушить салфеткой, посолить, слегка обвалить в муке и обжарить на сковороде на растительном масле при небольшой температуре до готовности.

03 / Листья шпината промыть заранее и просушить. На разогретую сковороду выложить шпинат и обжаривать 3 минуты, затем добавить масло, соевый соус, натертую на терке цедру лимона и натертый корень имбиря. Снять с плиты и переложить на салфетку, удалив лишнее масло.

04 / Подать можно с долькой лимона.

13



05

БЛЕНДЕР



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ БЛЮДА

- Брокколи с/м — 600 г
- Лук репчатый — 120 г
- Чеснок — 2 зубчика
- Сливки 33% — 120 г
- Мясо краба или крабовые палочки — 120 г
- Кедровые орешки — 15 г
- Оливковое масло — 20 г
- Зелень — 5 г
- Соль — 5 г
- Перец — 2 г



HYUNDAI-ELECTRONICS.COM.RU

3 ПОРЦИИ

20 МИНУТ

БЛЕНДЕР

КРЕМ-СУП

ИЗ БРОККОЛИ С КРАБОМ

- 01 / Для приготовления супа необходимо для начала обжарить репчатый лук и чеснок, затем переложить в сотейник (кастрюлю), добавить брокколи, залить небольшим количеством воды (чтобы покрывало поверхность продуктов) и тушить на медленном огне 10-15 минут, положив предварительно специи.
- 02 / Затем переложить в блендер и измельчить до однородной консистенции, перелить в сотейник (кастрюлю), добавить сливки и проварить еще 5 минут.

- 03 / При подаче выложить в тарелку, добавить крабовое мясо, кедровые орешки, зелень и сбрызнуть оливковым маслом.

Измельчители



HYUNDAI HYC-G2110



HYUNDAI HYC-G4120



HYUNDAI HYC-P4115



HYUNDAI HYC-P2105

07

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ БЛЮДА

Баклажан — 1 шт. (300-350 г)

Телятина — 150 г

Томаты очищенные
«Pronto» — 100 г

Морковь — 60 г

Лук репчатый — 60 г

Стебель сельдерея — 60 г

Сыр моцарелла
(для запекания) — 40 г

Масло растительное — 30 г

Сахар — 5 г

Зелень — 5 г

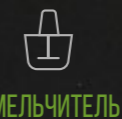
Чеснок — 7 г

Орегано — 1 г

Соль — 2 г

Перец — 1 г

HYUNDAI-ELECTRONICS.COM.RU



19

БАКЛАЖАН "БОЛОНЬЕЗЕ"

01 / Для начала нам нужно подготовить баклажан: для этого необходимо его разрезать вдоль на две части и на срезе ножом сделать несколько глубоких надрезов. Затем посолить и дать постоять. Спустя некоторое время, с помощью салфетки, удалить выделенную влагу, смазать растительным маслом и поместить запекать в духовку на 15 минут при температуре 180°C.

02 / Нарезать произвольными кубиками филе телятины и поместить в сферу измельчителя на средний режим на 1-2 минуты. Отложить в сторону.

03 / После этого поместить все овощи в измельчитель на 1 минуту.

04 / На заранее разогретую сковороду налить масло и обжарить сначала овощи 2-3 минуты, а затем добавить готовый фарш. Тушить 5 минут. Добавить томаты, специи и готовить еще 2-3 минуты.

05 / Готовый фарш с овощами ложкой аккуратно переложить на заранее подготовленные баклажаны, сверху посыпать сыром моцарелла и поставить запекаться в духовке на 10-15 минут при температуре 180°C.

06 / При подаче можно украсить любимой вашей зеленью. Приятного аппетита!



08

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ СОУСА

Соевый соус — 20 г

Мед — 10 г

Оливковое масло — 20 г

Растительное масло — 50 г

Сок 1 лимона — 30 г

Корень имбиря — 10 г

Чили перец — 5 г

Кинза — 5 г

Чеснок — 2 г

ДЛЯ САЛАТА

Креветки тигровые
средние — 12 штук (180 г)

Авокадо — 1 шт.

Манго — 1 шт.

Микс салат
(салатные листья) — 80-100 г

Кедровые орешки — 15 г

Масло растительное — 30 г

Соль — 2 г

Перец — 1 г

HYUNDAI-ELECTRONICS.COM.RU



3 ПОРЦИИ



5 МИНУТ



ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ

21



САЛАТ

С КРЕВЕТКАМИ, МАНГО И АВОКАДО С ТАЙСКИМ СОУСОМ

01 / Чтобы приготовить соус нужно поместить все ингредиенты для соуса в измельчитель (кроме масла). На небольшой скорости пробить 1-2 минуты затем перелить в сферу и аккуратно, помешивая венчиком, влить тонкой струйкой растительное и оливковое масло (желательно, что бы они были охлажденным).

02 / Для приготовления салата: на тарелку выложите микс из салатных листьев, очищенное авокадо и манго. Нарежьте красивыми дольками.

03 / Креветки можно слегка посолить и поперчить (предварительно почистив) слегка обжарьте на сковороде 1-2 минуты. При наличии сухого вина можно добавить при жарке 50 г. Промокните салфеткой для удаления лишнего масла, выкладывайте на тарелку.

04 / Полейте салат приготовленным соусом и посыпьте заранее обжаренными кедровыми орешками. Приятного аппетита!



09

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ РАВИОЛИ

Филе лосося — 140 г

Лук репчатый — 60 г

Цукини — 40 г

Яйцо — 1 шт.

Соль — 2 г

Перец — 1 г

Тесто для ravioli — 14 шт.

ДЛЯ СОУСА

Сливки 33% — 140 г

Сливочный сыр — 40 г

Шафран — 1 г

Икра — 10 г

HYUNDAI-ELECTRONICS.COM.RU



2 ПОРЦИИ



30 МИНУТ



ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ

РАВИОЛИ

С ЛОСОСЕМ И ИКОРНЫМ СОУСОМ

01 / Для приготовления блюда начнем с начинки (фарша): для этого поместим в наш измельчитель филе лосося, лук, кабачок, специи и взобьем 1 минуту.

02 / Для приготовления ravioli можно использовать готовое тесто (тесто для гедза или пельменей) круглой формы, аккуратно обмазав края взбитым яйцом. С помощью кисточки выложить готовую начинку посередине и залепить края. В таком виде можно хранить в морозильнике.

03 / Отварить в кипящей, подсоленной воде 5-7 минут до готовности.

04 / Для приготовления соуса необходимо выпарить немного сливок до загустения. Добавить шафран и сливочный сыр. Когда соус уже будет готов добавить красную икру.

05 / Выложить готовые ravioli на тарелку и обильно полить соусом с красной икрой. При желании можно добавить «пармезан» по вкусу. Приятного аппетита!



10

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ КРЕМА

Авокадо — 1/2 шт.

Сок лимона — 20 г

Масло оливковое — 50 г

Соль — 2 г

ДЛЯ СОУСА «ПОНЗУ»

Соевый соус — 50 г

Масло растительное — 60 г

Сок лимона — 20 г

Сок лайма — 10 г

Чеснок — 2 г

Кориандр — 2 г

ДЛЯ ТАРТАРА

Филе тунца — 140 г

Оливковое масло — 20 г

Соль — 2 г

Салатный микс — 30 г

HYUNDAI-ELECTRONICS.COM.RU



2 ПОРЦИИ



30 МИНУТ



ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ

КРЕМ ИЗ АВОКАДО

С ТАРТАРОМ ИЗ ТУНЦА И СОУСОМ «ПОНЗУ»

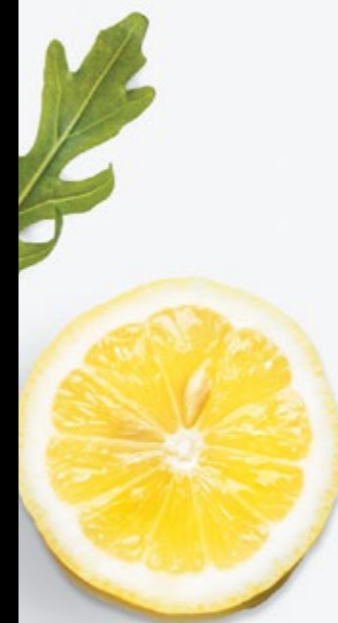
01 / Для приготовления крема из авокадо необходимо поместить все наши ингредиенты в колбу для измельчителя и взбивать 1 минуту.

02 / Филе тунца нарезать кубиками, слегка посолить, добавить оливковое масло и, с помощью кольца, выложить на салатный микс. Слегка утрамбовать ложкой.

03 / Сверху аккуратно выложить готовый крем-пюре из авокадо.

04 / Для приготовления соуса «понзу» необходимо взбить в измельчителе все ингредиенты. В конце добавить цедру лимона и лайма.

05 / При подаче добавить соус. Приятного аппетита!



25

11

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ БЛЮДА

Филе кролика — 350 г

Сливки 33% — 100 г

Пармезан — 40 г

Яйцо — 1 шт.

Соль — 3 г

Перец — 1 г

ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

Бекон
(сырой или копченый) — 90 г

Сыр моцарелла — 30 г



HYUNDAI-ELECTRONICS.COM.RU



2 ПОРЦИИ



30 МИНУТ



ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ

27

СУФЛЕ

ИЗ КРОЛИКА С БЕКОНОМ

01 / Для приготовления этого блюда можно использовать филе как кролика, так и цыпленка, предварительно отделить от косточек и нарезать произвольно. Поместить в сферу измельчителя с остальными ингредиентами и взбивать 1-2 минуты.

02 / Поместить в форму для запекания (можно использовать кольцо для запекания) и в духовку на 10 минут при температуре 180°C.

03 / Затем обернуть лентами бекона, посыпать тертой моцареллой и запекать еще 5-7 минут.

04 / На гарнир можно подать чипсы из картофеля. Приятного аппетита!



Электрические плиты



HYUNDAI HYC-0108



HYUNDAI HYC-0105



HYUNDAI HYC-0107



HYUNDAI HYC-0106

12

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ПЛИТА



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ БЛЮДА

Кукуруза консервированная — 1 банка

Сливки 33% — 160 г

Сыр пармезан — 40 г

Крабовое мясо — 80 г

Яйцо — 2 шт.

Чеснок — 1 зубчик

Масло трюфельное — 30 г

HYUNDAI-ELECTRONICS.COM.RU



2 ПОРЦИИ



10 МИНУТ



ПЛИТА

31

ТРЮФЕЛЬНАЯ КУКУРУЗА

С ПАРМЕЗАНОМ, КРАБОВЫМ МЯСОМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

01 / Это блюдо, как прекрасная альтернатива для завтрака! Для приготовления - вылить сливки в сотейник и поставить на средний огонь на 5 минут, чтобы сливки медленно выпаривались. Переложить кукурузу (предварительно слив жидкость), крабовое мясо и прогреть еще 5 минут. Добавить зубчик чеснока, пармезан, трюфельное масло и перемешать.

02 / Выложить на тарелку готовое «ризотто» из кукурузы и сверху выложить яйцо «пашот», предварительно отварив в слегка подсоленной (с добавлением уксуса) водой.



13

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ БЛЮДА

Рис арборио
(для ризотто) — 230 г

Спаржа — 250 г

Сливки 33% — 200 г

Сок свеклы — 100 г

Вино белое — 70 г

Пармезан — 65 г

Масло оливковое — 60 г

Масло сливочное — 60 г

Лук репчатый — 45 г

Чеснок — 10 г

Бasilik зеленый — 3 г

Соль — 4 г

Перец — 2 г

HYUNDAI-ELECTRONICS.COM.RU



2 ПОРЦИИ



30 МИНУТ



ПЛИТА

СВЕКОЛЬНОЕ РИЗОТТО

СО СПАРЖЕЙ

01 / Для приготовления ризотто нужно подготовить рис: для мелко нашинковать лук и чеснок (или пробить в измельчителе). Разогреть сотейник, налить оливковое масло и слегка обжарить на плите.

02 / Добавить рис, белое вино, немного воды и готовить, постоянно помешивая деревянной лопаткой. В зависимости от марки риса ризотто готовится от 10 до 15 минут.

Воду периодически надо подливать.

03 / Через 5 минут вливаем сок свеклы, также непрерывно помешивать лопаткой, чтобы выпарить жидкость. Вливаем сливки и также выпарить.

04 / Когда рис будет уже почти готов, добавить пармезан, сливочное масло, базилик. Рис должен быть готов, но совсем немножко твердый внутри, как говорят итальянцы «al dente» «на зубок».

05 / Как вариант, подать можно с припущенной или слегка обжаренной спаржей, заранее обрезав толстые стебли.

14

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ПЛИТА



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ БЛЮДА

- Спагетти — 160 г
- Томаты типа «pronto» в собственном соку — 80 г
- Вино белое — 80 г
- Креветки — 80 г
- Кальмары — 80 г
- Мидии — 70 г
- Лосось филе — 60 г
- Оливковое масло — 50 г
- Растительное масло — 30 г
- Сливочное масло — 20 г
- Пармезан — 20 г
- Бasilik зеленый — 5 г
- Чеснок — 5 г
- Орегано — 3 г

HYUNDAI-ELECTRONICS.COM.RU



2 ПОРЦИИ



25 МИНУТ



ПЛИТА

35

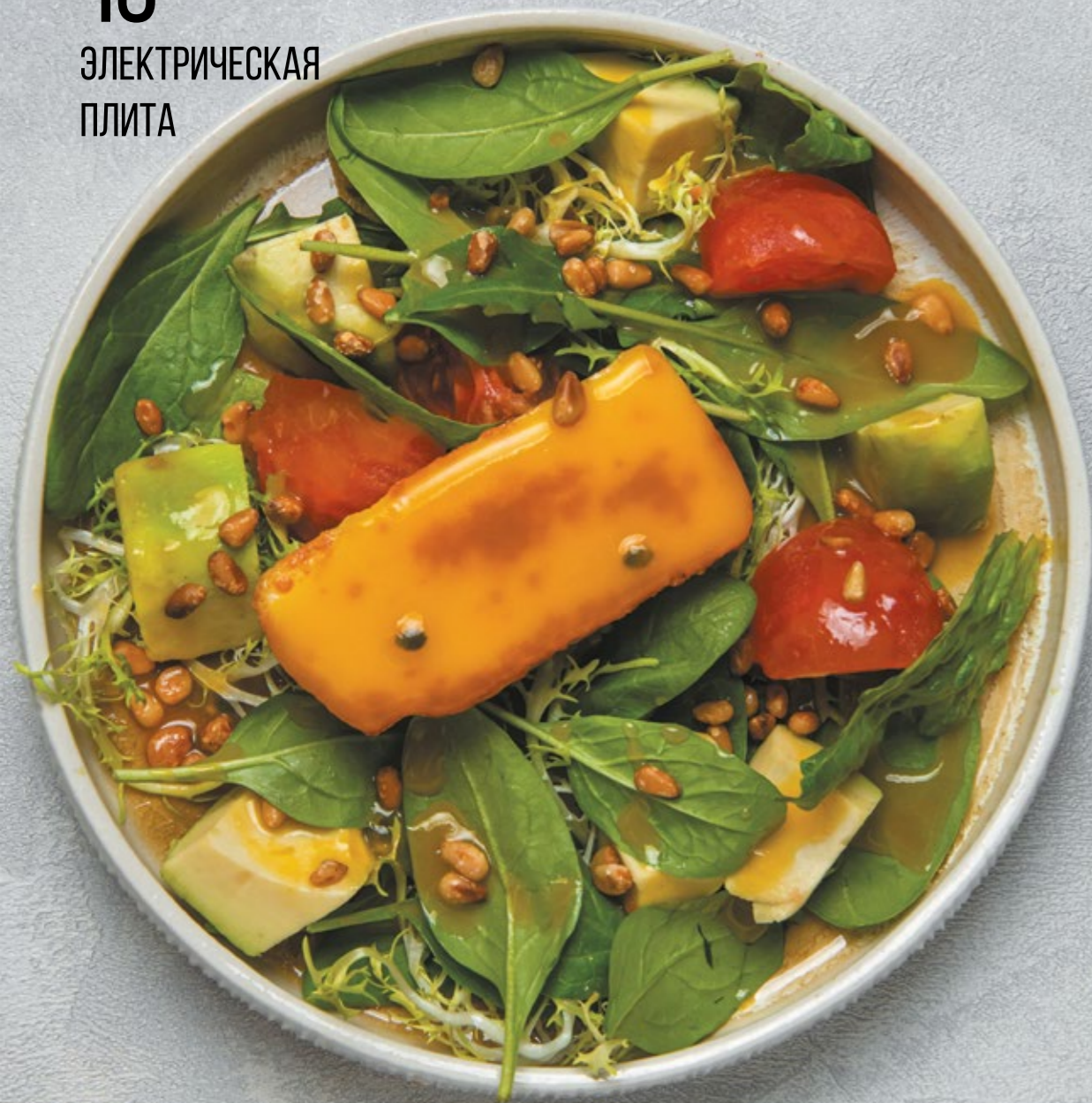
СПАГЕТТИ

С МОРЕПРОДУКТАМИ

- 01 / Одновременно начать готовить соус для пасты и варить макароны. В зависимости от марки пасты спагетти можно варить от 5 до 10 минут.
- 02 / Для приготовления соуса необходимо разогреть на плите сковороду и обжарить нарезанный слайсами чеснок до золотистого цвета. Влить белое вино, добавить нарезанные кубиком томаты, специи и подлить немного воды из варящейся пасты.
- 03 / Параллельно на раскалённой сковороде обжарить морепродукты, предварительно немного их замариновав (добавить соль, перец и оливковое масло).
- 04 / Когда паста будет почти готова, переложить ее в наш готовый соус, добавить обжаренные морепродукты и проварить в соусе еще несколько минут.
- 05 / Когда паста будет готова, добавить базилик, пармезан и оливковое масло.

15

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ПЛИТА



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ БЛЮДА

Сыр халуми — 150 г

Авокадо — 1\2 шт.

Томаты розовые — 2 шт.

Шпинат свежий — 60 г

Масло растительное — 30 г

Орешки кедровые — 10 г

ДЛЯ СОУСА

Пюре из маракуйи — 100 г

Сахар — 30 г

Вода — 60 г

Маракуйя — 1 шт.

Крахмал — 5 г

HYUNDAI-ELECTRONICS.COM.RU



2 ПОРЦИИ



20 МИНУТ



ПЛИТА

37

САЛАТ

С ЖАРЕНЫМ СЫРОМ «ХАЛУМИ» И СОУСОМ ИЗ МАРАКУЙЯ

- 01 / Для приготовления соуса: растопить пюре из маракуйя и довести его до кипения. Добавить сахар, содержимое фрукта, с помощью чайной ложки. Развести крахмал с водой и тонкой струйкой влить в кипящий соус. Дать остыть.
- 02 / Помидоры надо бланшировать, чтобы снять кожицу. Для этого окунуть их на 30 секунд в кипяток, охладить и аккуратно снять кожицу.
- 03 / Авокадо нарезать крупными кубиками и выложить на тарелку вместе с готовыми томатами и шпинатом.
- 04 / Сыр халуми нарезать тонкими пластинами (примерно по 1 см) и обжарить на сковороде до румяной корочки, примерно по 1,5-2 минуты с каждой стороны.
- 05 / Выложить на подготовленную тарелку и полить соусом. Украсить кедровыми орешками.

Миксеры планетарные



HYUNDAI HYM-S6551



HYUNDAI HYM-S6451



HYUNDAI HYM-S5551



HYUNDAI HYM-S5451



16

МИКСЕР
ПЛАНЕТАРНЫЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ БЛЮДА

Яйцо куриное — 5 шт.

Спаржа — 100 г

Томаты — 150 г

Молоко — 70 г

Шпинат (свежий
или мороженный) — 60 г

Сливки — 50 г

Сыр пармезан — 30 г

Зелень — 5 г

Соль — 4 г

Перец — 2 г

HYUNDAI-ELECTRONICS.COM.RU



2 ПОРЦИИ



15 МИНУТ



МИКСЕР

41

СЫРНЫЙ ОМЛЕТ

СО ШПИНАТОМ И СПАРЖЕЙ

01/ Для приготовления омлета мы будем использовать наш миксер. В колбу поместить яйца, сливки, молоко, пармезан, специи и шпинат. Взбивать на средней скорости 5 минут.

02/ На заранее разогретую сковороду вылить омлет и поставить запекаться в духовку на 5-7 минут при температуре 180°C.

03/ Выложить готовый омлет на тарелку и украсить спаржей, томатами и зеленью. Приятного аппетита!



17

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ БЛИНОВ

Мука пшеничная —
1 стакан (130 г)

Молоко —
1,5 стакана (300 мл)

Сахар — 1,5 ст. л.

Соль — 0,5 ч. л.

Масло растительное — 40 г

ДЛЯ НАЧИНКИ

Творожная масса — 240 г

Сметана 20% — 4 ст. л.

Сахарная пудра — 40 г

Ванильный сахар — 5 г

Корица — 2 г

ДЛЯ СОУСА «КРЕП СЮЗЕТТ»

Апельсиновый сок — 200 мл

Сахар — 100 г

Сливочное масло — 100 г

Апельсиновая цедра — 1 ст. л.

Мята — 5 г

HYUNDAI-ELECTRONICS.COM.RU



4 ПОРЦИИ



50 МИНУТ



МИКСЕР

43

БЛИНЧИКИ

С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ И СОУСОМ КРЕП-СЮЗЕТТ

01 / Для приготовления блинчиков: в сферу положить яйца, добавить сахар, соль и взбить на средней скорости. Добавить теплое молоко и продолжать взбивать. Влить растительное масло, муку и взбивать еще минут 5, чтобы не было комочков.

02 / Жарить блинчики классическим способом, на сильно разогретой сковороде с двух сторон.

03 / Для приготовления творожного крема: поместить в нашу сферу сметану, сахар, ваниль и корицу и взбивать на средней скорости 5-7 минут. Доложить творог и медленно перемешивать 1-2 минуты.

04 / Готовый творожный крем выложить на готовые блинчики и завернуть в виде треугольных конвертов.

05 / Для приготовления соуса: растопить сахар, выложить его на сковороду при небольшой температуре. Когда сахар карамелизируется, добавить сливочное масло и продолжить кипятить при небольшой температуре. Вылить сок апельсина (предварительно выжатый) и продолжить дальше выпаривать. В конце добавить цедру от апельсина.

06 / Выложить блинчики на тарелку и полить обильно соусом «креп-сюзетт». Можно украсить мятой. Приятного аппетита!

18

МИКСЕР
ПЛАНЕТАРНЫЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ СЫРНИКОВ

- Творог 9% — 900 г
- Мука 80 г
- Яйцо — 4 желтка
- Сахарная пудра — 80 г
- Ванильный сахар — 16 г
- Мука для панировки — 100 г
- Соль — 2 г
- Масло растительное — 50 г

ДЛЯ СОУСА

- Малина (свежая или мороженая) — 200 г
- Сахар — 70 г
- Вода — 100 г
- Малина свежая — 10 г
- Мята — 5 г

HYUNDAI-ELECTRONICS.COM.RU



4 ПОРЦИИ



20 МИНУТ



МИКСЕР

ТВОРОЖНЫЕ СЫРНИКИ

С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ

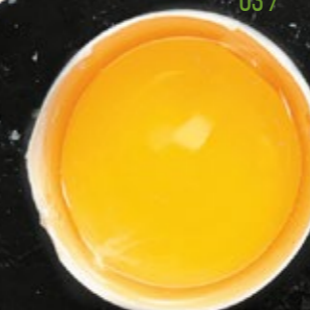
01 / Для приготовления творога: сначала отделить желтки от белков и взбить в миксере вместе с сахаром, солью и ванильным сахаром. Добавить творог и продолжить перемешивать в миксере на небольшой скорости.

02 / Сформировать небольшие порции и обжарить с двух сторон до румяной корочки. На 5 минут поставить в духовку при температуре 180°C.

03 / Для приготовления соуса: ягоды переложить в сотейник, залить водой и довести до кипения. Добавить сахар, довести до кипения и пробить с помощью блендера до однородной консистенции. Протереть через сито.

04 / Выложить готовые сырники на тарелку и полить соусом. При желании можно украсить свежими ягодами и мятой. Приятного аппетита!

45



19

МИКСЕР
ПЛАНЕТАРНЫЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ КРЕМА

Молоко — 400 мл

Яичный желток — 3 шт.

Сахар — 150 г

Мука — 30 г

Сахар ванильный — 10 г

Сливки растительные — 100 г

ДЛЯ ДЕСЕРТА

Хурма — 2 шт.

Мандарины — 2 шт.

Соус «Маракуйя» — 180 г

Мята — 5 г

ДЛЯ СОУСА "МАРАКУЙЯ"

Пюре из маракуйи — 100 г

Сахар — 30 г

Вода — 60 г

Маракуйя — 1 шт.

Крахмал — 5 г

HYUNDAI-ELECTRONICS.COM.RU



4 ПОРЦИИ



20 МИНУТ



МИКСЕР

47

КРЕМ ПАТИСЬЕР

С ХУРМОЙ, МАНДАРИНАМИ С СОУСОМ ИЗ МАРАКУЙИ

01 / Для приготовления крема: использовать планетарный миксер, при помощи него перемешать на небольшой скорости яичные желтки, сахар и муку. Разогреть молоко и тонкой струйкой также влить его и перемешивать еще несколько минут. Перелить соус в сотейник и поставить варить на медленный огонь, непрерывно помешивать примерно 5 минут.

02 / Оставить крем остывать. Взбить сливки (желательно из холодильника) на большой скорости до загустения. Переложить крем во взбитые сливки и на самой медленной скорости перемешивать 1-2 минуты.

03 / Приготовим соус: растопить пюре из маракуйи и довести его до кипения. Добавить сахар и содержимое фрукта. Крахмал развести с водой и тонкой струйкой влить в кипящий соус. Дать остыть.

04 / Хурму очистить от семечек и кожицы, нарезать дольками и выложить в креманку с дольками мандарина. С помощью кондитерского мешка добавить крем слоями вместе с соусом «маракуйя». При подаче можно украсить ягодами и мятой.

Тостеры



HYUNDAI HYT-8005



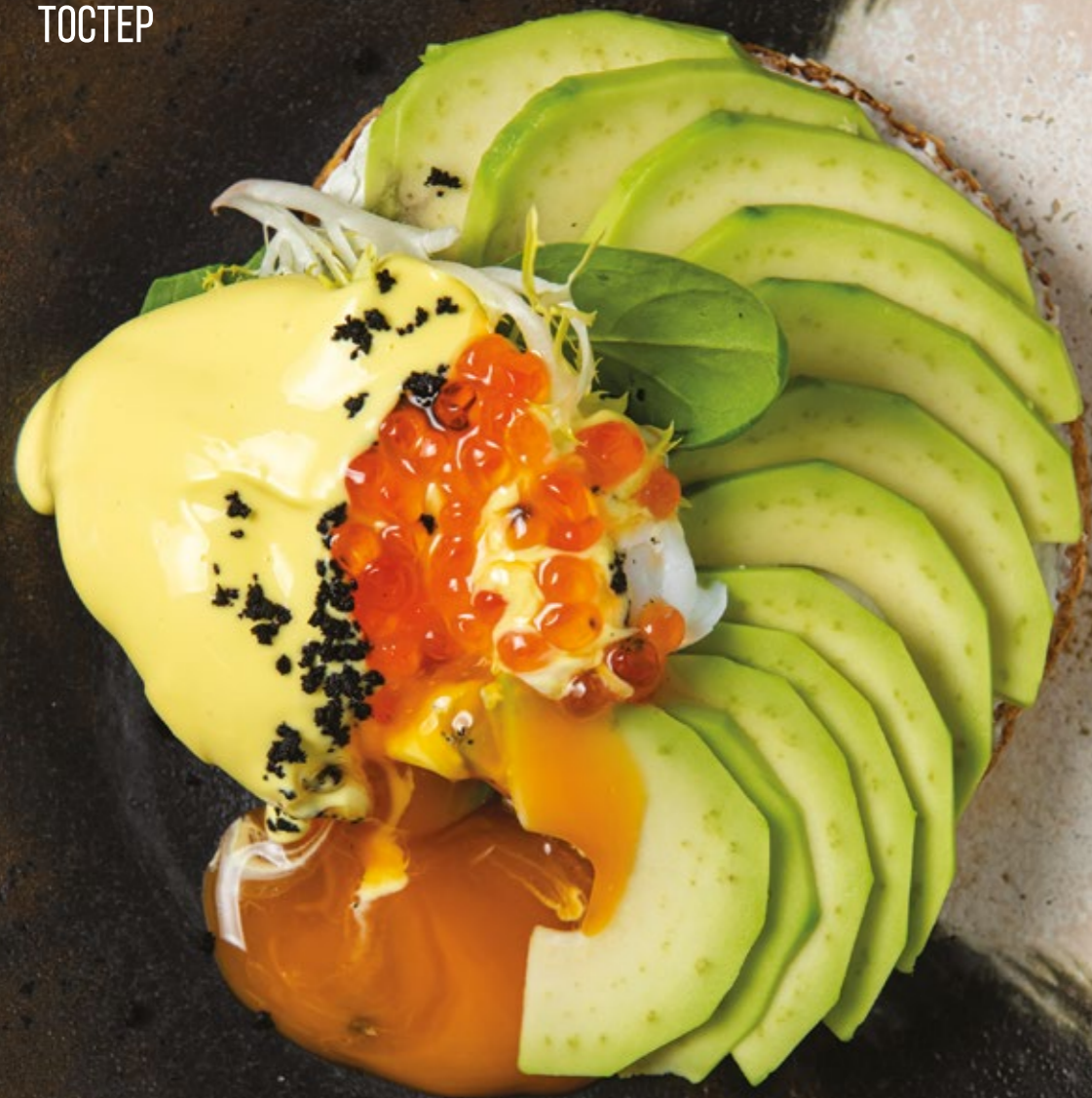
HYUNDAI HYT-8003



HYUNDAI HYT-3500



HYUNDAI HYT-3501



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ БЛЮДА

Хлеб «Тостовый» — 2 шт.

Сыр сливочный — 40 г

Авокадо — 70 г

Соус «голландез» — 80 г

Икра красная — 10 г

ДЛЯ СОУСА «ГОЛЛАНДЕЗ»

Яйцо — 3 шт.

Масло сливочное — 150 г

Сок лимона — 20 г

Соль — 2 г

HYUNDAI-ELECTRONICS.COM.RU



2 ПОРЦИИ



10 МИНУТ



ТОСТЕР

ХРУСТЯЩИЙ ТОСТ

С АВОКАДО И ЯЙЦОМ «ПАШОТ» С СОУСОМ «ГОЛЛАНДЕЗ»

01 / Начнем с приготовления соуса: необходимо отделить желтки и начать их взбивать с помощью венчика на «водяной бане», добавляя при этом соль, лимонный сок. Сливочное масло растопить до сильного нагрева и тонкой струйкой влить в желтки. Интенсивно помешивать венчиком, не давая соусу свернуться. Отскочившее от масла молочко не использовать.

02 / Тосты обжариваем в тостере 2-3 минуты до хрустящей корочки. Смазать сливочным сыром и выложить тонко нарезанное авокадо. Сверху выложить готовое яйцо «пашот» и соус «голландез». При желании можно украсить икрой. Приятного аппетита!





ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ БЛЮДА

Хлеб «Тостовый»
зерновой — 2 шт.

Соус «Песто» — 60 г

Лосось
слабосоленый — 100 г

Яйца — 4 шт.

Молоко — 100 г

Маслины — 30 г

Соль — 3 г

Перец — 2 г

Зелень — 10 г

HYUNDAI-ELECTRONICS.COM.RU



2 ПОРЦИИ



10 МИНУТ



ТОСТЕР

53

ХРУСТЯЩИЙ ЗЕРНОВОЙ ТОСТ

С ОМЛЕТОМ И СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ

01 / Обжарить в тостере хлеб 2-3 минуты до хрустящей корочки.

02 / Параллельно приготовить классический омлет из яиц и молока. Взбивать венчиком, добавить соль, перец и обжаривать на разогретой сковороде, периодически переворачивая.

03 / Готовые тосты смазать готовым соусом «Песто» и выложить готовый омлет. Сверху положить несколько кусочков слабосоленого лосося и украсить зеленью. Приятного аппетита!

22

ТОСТЕР



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ БЛЮДА

Багет (чиабатта) — 2 ломтика

Томаты розовые — 1 шт (90 г)

Авокадо — 70 г

Сок лимона — 20 г

Масло оливковое — 20 г

Бasilik свежий — 5 г

Соль — 2 г

Перец — 1 г

Орегано — 1 г



1 ПОРЦИЯ



10 МИНУТ



ТОСТЕР



55

ИТАЛЬЯНСКИЕ БРУСКЕТТЫ

С ТОМАТАМИ И КРЕМОМ ИЗ АВОКАДО

01 / Томаты опустить в кипящую воду на 30 секунд, охладить и удалить кожицу.

02 / Для приготовления брускетт можно использовать чиабатту или багет. 2 ломтика хлеба обжарить в тостере 2-3 минуты.

03 / Очищенный от кожицы авокадо размять аккуратно вилкой с добавлением лимонного сока и оливкового масла до однородной консистенции.

04 / На готовые тосты выложить сначала крем из авокадо, затем нарезанные кубиком и заправленные оливковым маслом, зеленью и специями томаты!



23

ТОСТЕР



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ БЛЮДА

Хлеб «Тостовый» — 2 шт.

Крем-чиз
(сливочный сыр) — 60 г

Лосось
слабосоленый — 100 г

Авокадо — 40 г

Зелень — 2 г

HYUNDAI-ELECTRONICS.COM.RU



2 ПОРЦИИ



10 МИНУТ



ТОСТЕР

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

НА ПШЕНИЧНЫХ ТОСТАХ С КРЕМ-ЧИЗОМ

01 / Измельчить лосось и авокадо в измельчителе или нарезать очень мелко ножом.

02 / Тосты предварительно обжарить в тостере и смазать сливочным сыром.

03 / С помощью ложки аккуратно выложить готовый тартар на тосты. Приятного аппетита!



57

Микроволновые печи



Hyundai MIO-HY051



Hyundai HYM-D2072



Hyundai HYM-D3027



Hyundai MIO-HY052

24

МИКРОВОЛНОВАЯ
ПЕЧЬ



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ БЛЮДА

Яйцо — 2 шт.

Спаржа — 200 г

Соус «голландез» — 100 г

Икра палтуса — 50 г

Зелень — 5 г

ДЛЯ СОУСА "ГОЛЛАНДЕЗ"

Яйцо — 3 шт.

Масло сливочное — 150 г

Сок лимона — 20 г

Соль — 2 г

HYUNDAI-ELECTRONICS.COM.RU



2 ПОРЦИИ



16 МИНУТ



ПЕЧЬ

ЯЙЦО ПАШОТ

СО СПАРЖЕЙ, ИКРОЙ ПАЛТУСА И СОУСОМ «ГОЛЛАНДЕЗ»

01 / Для соуса голландез: необходимо отделить желтки и взбивать их с помощью венчика на «водяной бане», добавляя при этом соль и лимонный сок. Сливочное масло растопить до сильного нагрева и тонкой струйкой влить в желтки, при этом интенсивно помешивать венчиком, не дав соусу свернуться. Отсекшееся от масла молочко не использовать.

02 / Хороший вариант для быстрого завтрака. Необходимо сначала зачистить с помощью «экономки» толстые окончания спаржи, положить в миску и залить теплой водой. Поставить в микроволновку в режим «приготовления» на 3-4 минуты. Достать и охладить.

03 / Яйца пашот так же можно быстро приготовить в микроволновке. Приготовить пищевую пленку. Смазать растительным маслом и разбить в него яйцо. Завернуть в виде мешочка и положить в миску с теплой водой. Поставить в микроволновку на 1,5 минуты.

04 / Готовую спаржу выложить на тарелку, сверху полить готовым соусом «голландез». Украсить икрой палтуса и зеленью.



25

МИКРОВОЛНОВАЯ
ПЕЧЬ



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ БЛЮДА

Картофель сырой
очищенный — 320 г

Масло ароматное — 30 г

Масло сливочное — 20 г

Грузди соленые — 120 г

Лук красный — 10 г

Лук зеленый — 10 г

Соль — 2 г

Перец — 1 г

Сметана — 50 г

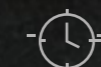
Маслины — 10 г

Зелень — 5 г

HYUNDAI-ELECTRONICS.COM.RU



2 ПОРЦИИ



10 МИНУТ



ПЕЧЬ

ТОЛЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ

С СОЛЕНЫМИ ГРУЗДЯМИ С ЛУКОМ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

01 / Картофель мелко нарезать, положить в миску, залить водой и поставить готовиться в микроволновку на 5-7 минут, предварительно подсолить воду.

02 / Выложить готовые равиоли на тарелку и обильно полить соусом с красной икрой. При желании можно добавить «пармезан» по вкусу. Приятного аппетита!

03 / Соленые грузди нарезать, добавить мелко нарезанный зеленый и красный лук, добавить сметаны, черный перец.

04 / Картофель выложить на тарелку, сверху выложить грузди, посыпать тертыми маслинами и украсить зеленью.

Чайники электрические



HYUNDAI HYK-S2030



HYUNDAI HYK-S4500



HYUNDAI HYK-G1002



HYUNDAI HYK-P2022

26

ЧАЙНИК
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ ЧАЯ

- Вода — 1,2 л
- Апельсин — 1,5 шт.
- Маракуйя — 1 шт.
- Облепиха свежая или мороженая — 300 г
- Розмарин — 15 г
- Мята — 10 г
- Мед — 80 г



67

HYUNDAI-ELECTRONICS.COM.RU



4 ПОРЦИИ



10 МИНУТ



ЧАЙНИК

ЧАЙ ОБЛЕПИХОВЫЙ

С МАРАКУЙЕЙ, АПЕЛЬСИНОМ И ИМБИРЕМ С РОЗМАРИНОМ

01 / Воду вскипятить, затем положить подготовленные и нарезанные продукты и еще раз прогреть, дать настояться 10 минут.

27

ЧАЙНИК
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ ЧАЯ

Вода — 1,2 л

Малина свежая
или мороженая — 300 г

Клубника свежая
или мороженая — 300 г

Лайм — 1 шт.

Мед — 80 г

Тимьян — 10 г

Мята — 10 г

ЧАЙ ЯГОДНЫЙ

С КЛУБНИКОЙ И МАЛИНОЙ,
С ДОБАВЛЕНИЕМ ЛАЙМА, ТИМЬЯНА И МЯТЫ

01 / Воду вскипятить, затем положить подготовленные и нарезанные продукты и еще раз прогреть, дать настояться 10 минут.



4 ПОРЦИИ



10 МИНУТ



ЧАЙНИК

Духовые шкафы



HYUNDAI MIO-HY056



HYUNDAI MIO-HY051



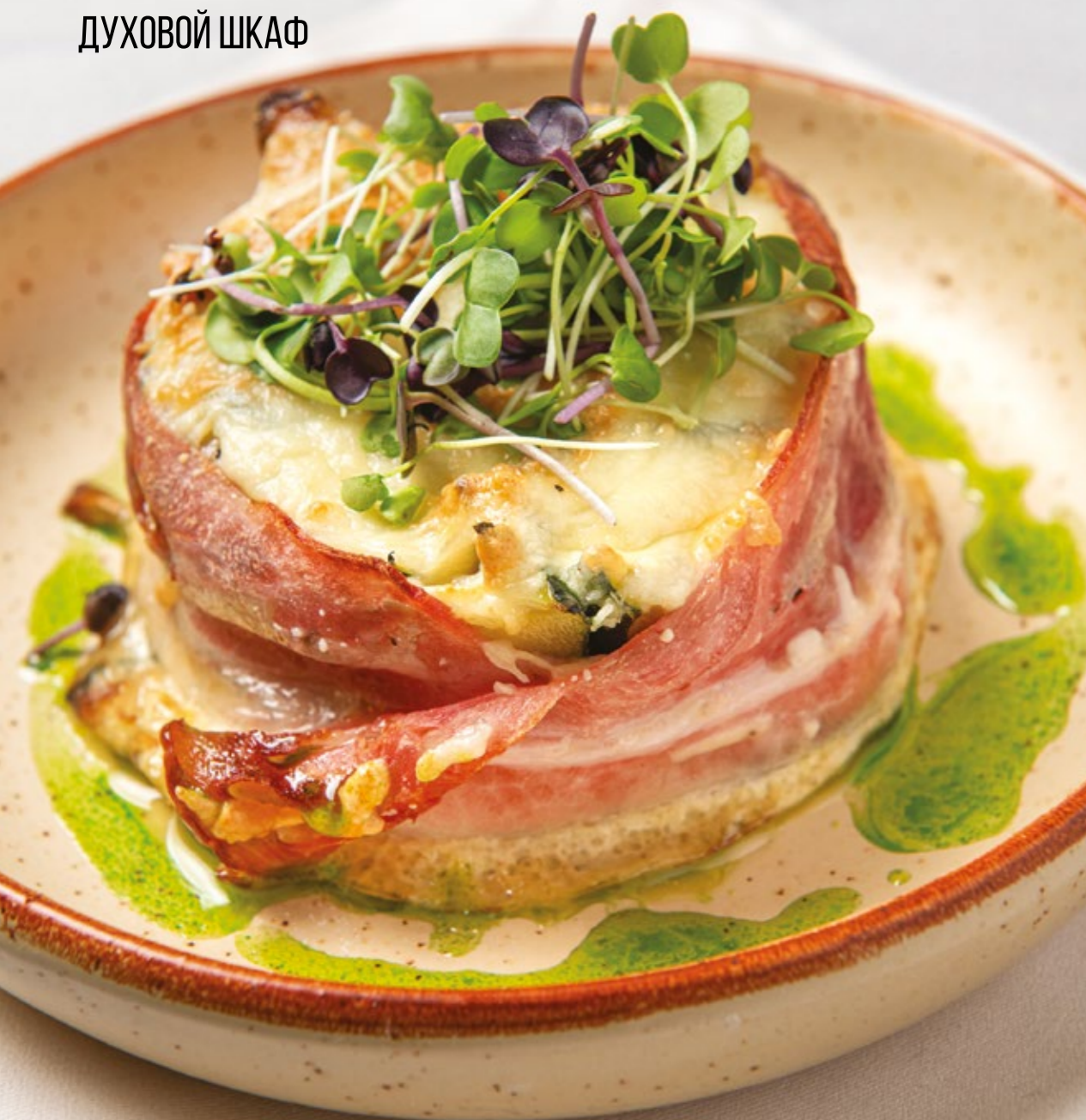
HYUNDAI MIO-HY054



HYUNDAI MIO-HY050

28

ДУХОВОЙ ШКАФ



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ БЛЮДА

- Кабачки — 300 г
- Масло растительное — 50 г
- Пармезан — 40 г
- Яйцо — 1 шт.
- Бекон — 80 г
- Соус «Песто» — 60 г
- Сыр моцарелла — 30 г
- Чеснок — 5 г
- Соль — 3 г
- Перец — 2 г
- Орегано — 2 г

HYUNDAI-ELECTRONICS.COM.RU



2 ПОРЦИИ



10 МИНУТ



ДУХОВОЙ ШКАФ

73

ЖУЛЬЕН

ИЗ КАБАЧКОВ С ПАРМЕЗАНОМ И БЕКОНОМ

- 01 / Нарезать кабачки брусочком, предварительно удалив семечки. Обжарить на раскалённой сковородке до полуготовности. Переложить в ёмкость и добавить желток, натёртый пармезан, соль, перец и орегано. Перемешать и выложить в форму в виде кольца, при этом слегка утрамбовать.
- 02 / Снять кольцо и обернуть лентами бекона. При желании заколоть деревянными шпажками. Сверху посыпать натертой моцареллой и поставить запекаться в духовой шкаф на 5-7 минут при температуре 200°C.

- 03 / При подаче полить соусом «Песто». Приятного аппетита!



29

ДУХОВОЙ ШКАФ



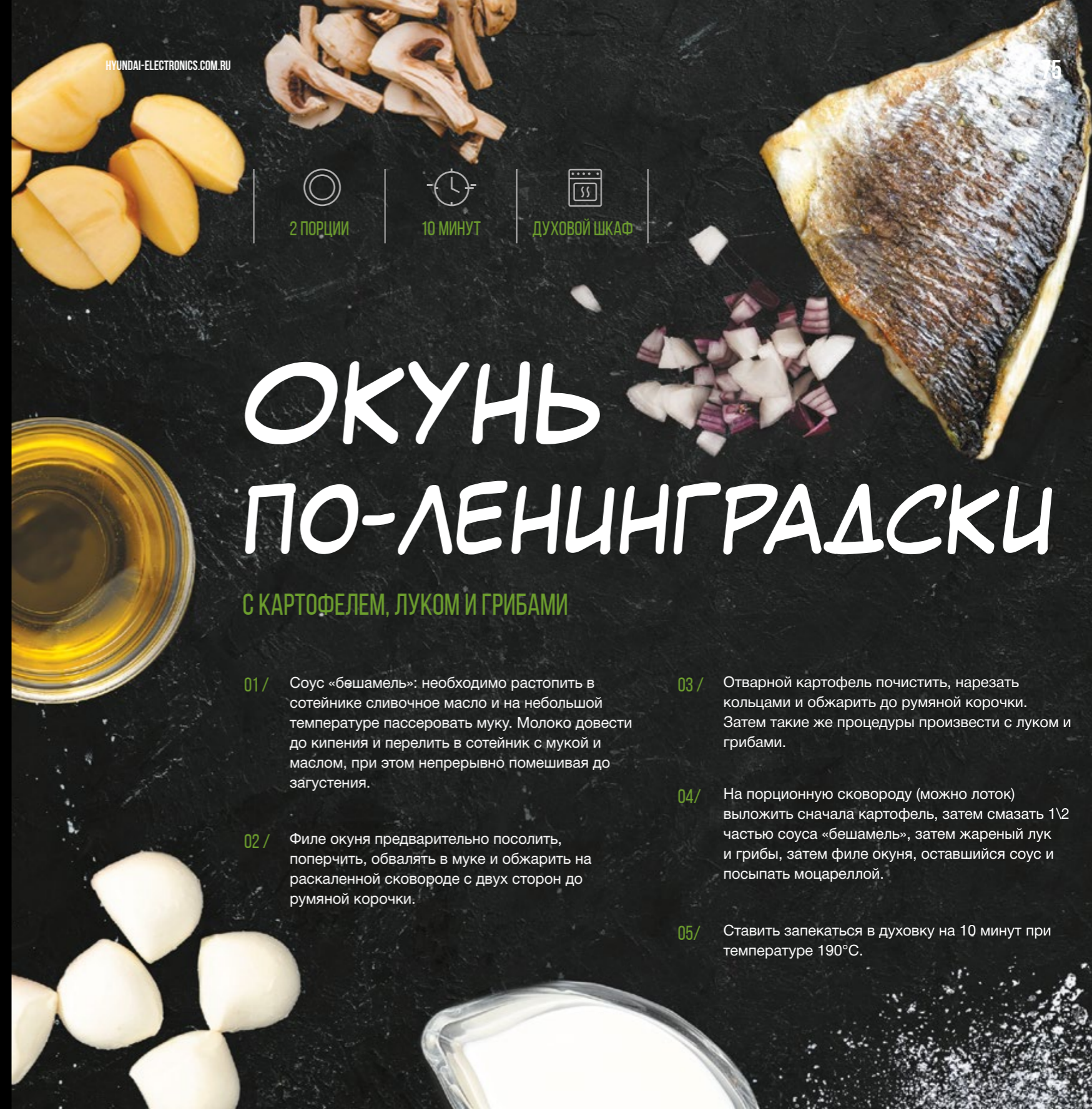
ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ БЛЮДА

- Филе окуня — 360 г
- Мука (для панировки)
- Картофель отварной — 320 г
- Сыр моцарелла — 60 г
- Соус «бешамель» — 80 г
- Лук репчатый — 120 г
- Шампиньоны — 50 г
- Масло растительное — 50 г
- Соль — 5 г
- Перец — 2 г

ДЛЯ СОУСА БЕШАМЕЛЬ

- Сливочное масло — 3 ст. л.
- Мука — 3 ст. л.
- Молоко — 1,5 стакана
- Соль — 3 г



HYUNDAI-ELECTRONICS.COM.RU



2 ПОРЦИИ



10 МИНУТ



ДУХОВОЙ ШКАФ

ОКУНЬ ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ

С КАРТОФЕЛЕМ, ЛУКОМ И ГРИБАМИ

- 01 / Соус «бешамель»: необходимо растопить в сотейнике сливочное масло и на небольшой температуре пассеровать муку. Молоко довести до кипения и перелить в сотейник с мукой и маслом, при этом непрерывно помешивая до загустения.
- 02 / Филе окуня предварительно посолить, поперчить, обвалить в муке и обжарить на раскаленной сковороде с двух сторон до румяной корочки.
- 03 / Отварной картофель почистить, нарезать кольцами и обжарить до румяной корочки. Затем такие же процедуры произвести с луком и грибами.
- 04 / На порционную сковороду (можно лоток) выложить сначала картофель, затем смазать 1/2 частью соуса «бешамель», затем жареный лук и грибы, затем филе окуня, оставшийся соус и посыпать моцареллой.
- 05 / Ставить запекаться в духовку на 10 минут при температуре 190°C.

30

ДУХОВОЙ ШКАФ



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ БЛЮДА

Тесто для лазаньи —
1 пачка 0,5 кг

Куриное бедро — 360гр

Соус «бешамель» — 360гр

Томаты «пронто» — 200гр

Лук репчатый — 120гр

Чеснок — 10гр

Морковь — 120гр

Сельдерей стебель — 100гр

Масло растительное — 60гр

Сыр «моцарелла» для
запекания — 120гр

Масло оливковое — 30гр

Орегано — 5гр

ДЛЯ СОУСА БЕШАМЕЛЬ

Сливочное масло — 5 ст. л.

Мука — 5 ст. л.

Молоко — 5 стаканов

Соль — 6 г

HYUNDAI-ELECTRONICS.COM.RU



4 ПОРЦИИ



10 МИНУТ



ДУХОВОЙ ШКАФ

77



ЛАЗАНЬЯ

С КУРИЦЕЙ

01 / Основа для лазаньи: все овощи мелко нарезать кубиком или использовать для этого измельчитель. Куриное бедро так же измельчить или прокрутить через мясорубку.

02 / На раскалённой сковороде обжарить все овощи на растительном масле несколько минут, затем добавить подготовленную курицу, томаты и специи. Обжарить, долить немного бульона и тушить 7-10 минут.

03 / Соус «бешамель»: необходимо растопить в сотейнике сливочное масло и на небольшой температуре пассеровать муку. Молоко довести до кипения и перелить в сотейник с мукой и маслом, при этом непрерывно помешивая до загустения.

04 / В гастрономическую емкость слоями выложить тесто для лазаньи, фарш, соус «бешамель», сыр и так три слоя! Посыпать сыром «моцарелла» и поставить запекаться в духовку на 12-15 минут. Приятного аппетита!

КНИГА РЕЦЕПТОВ

ГОТОВИМ С ТЕХНИКОЙ
HYUNDAI

hyundai-electronics.com.ru

