



ПОЧУВСТВУЙ СЕБЯ ДОМА

MPC-6001
MPC-6002

RECIPE BOOK

МУЛЬТИВАРКА-
СКОРОВАРКА

БОЛЬШЕ РАЗНООБРАЗИЯ
ВАШИХ ВОЗМОЖНОСТЕЙ

106 рецептов



ГОТОВИМ
С MIDEA

БОЛЬШЕ РАЗНООБРАЗИЯ
ВАШИХ ВОЗМОЖНОСТЕЙ





ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ

С мультиваркой-скороваркой MFC-6001 и MFC-6002 вы забудете о долгих часах, проводимых на кухне. Нужно только уложить подготовленные ингредиенты в чашу и нажать несколько кнопок: мультиварка-скороварка сама приготовит задуманное вами блюдо!

В модели реализованы 15 автоматических программ: часть из них работает при нормальном давлении в режиме мультиварки, другие — при высоком давлении в режиме скороварки. Приготовление под давлением, как правило, сокращает время готовки в 2 раза, что позволяет сохранить в продуктах максимум витаминов и питательных веществ.

В модели есть уникальная программа ВАКУУМ, предназначенная для приготовления блюд по технологии sous-vide. Блюда sous-vide готовятся в специальных вакуумных пакетах при невысокой температуре, которая поддерживается на протяжении всего времени приготовления. При отсутствии контакта с кислородом продукты сохраняют максимальное количество витаминов и естественную текстуру: овощи получаются хрустящими и насыщенными, а мясные блюда — сочными и мягкими. В мультиварке-скороварке реализована и универсальная функция МУЛЬТИПОВАР, которая позволяет менять настройки времени и температуры приготовления в процессе работы программы: ВАКУУМ, ВЫПЕЧКА, ЖАРКА/ФРИТЮР и СОУС.

Специалисты MIDEA разработали мультиварку-скороварку, чтобы каждое ваше блюдо стало настоящим гастрономическим шедевром, а кулинария — простым и вкусным занятием!



15 автоматических программ основных блюд



Аксессуары в комплекте :пароварка+ йогуртница + противень

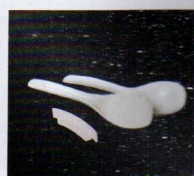
Чаша



Мерный стакан



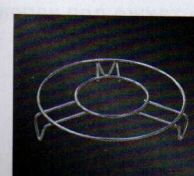
Черпак
Плоская ложка



Контейнер
для приготовления
на пару



Подставка



Баночки
для



Описание некоторых программ



ВАКУУМ — для приготовления блюд из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, овощей и фруктов по технологии sous-vide (в вакууме).



ЖАРКА/ФРИТЮР — для приготовления стейков, бифштексов, отбивных, а также других мясных, рыбных и овощных блюд.



ВЫПЕЧКА — для приготовления запеканок, пирогов, пиццы, бисквитов, кексов, а также для запекания мяса, рыбы и овощей.



СУП — для варки бульонов, супов, крем-супов, а также для приготовления детского питания, компотов, морсов, маринадов и т. д.



ТОМЛЕНИЕ — для приготовления томленых супов и каш, тушенки, заливного из рыбы, а также рульки и буженины, топленого молока.



ЙОГУРТ/ТЕСТО — для приготовления натурального йогурта с различными добавками и без, а также расстойки теста.

Оглавление

Гарниры

Рис с овощами	1
Гречка рассыпчатая	2
Фасоль красная отварная	3
Пюре картофельное	4
Картофель, жаренный с грибами	5
Рис отварной	6

Блюда на пару

Семга с картофелем	7
Овощи на пару	8
Манты	9
Тилапия с овощами	10
Свинина с картофелем	11
Котлеты куриные с рисом	12

Супы

Харчо	13
Рассольник	14
Борщ	15
Щи	16
Солянка	17
Уха	18
Суп грибной	19

Суп с фрикадельками	20
Суп с домашней лапшой	21
Суп гороховый с копченостями	22
Крем-суп овощной	23
Крем-суп с семгой	24

Закуски и салаты

Паштет из куриной печени	25
Теплый салат с креветками	26
Закуска с креветками и чесноком	27
Заливное из семги	28

Десерты

Халва подсолнечная	29
Панна котта шоколадная	30
Варенье из лесных ягод	31

Блюда во фритюре

Картофель фри	32
Куриные наггетсы	33
Лаваш	34

Вторые блюда

Курица жареная	35
Драники	36
Котлеты куриные с сыром	37
Зразы	38
Свинина по-французски	39
Отбивные из свинины	40
Рулька	41
Рагу со свиной	42
Гуляш из говядины	43
Жаркое с паровым картофелем	44
Бефстроганов	45
Голубцы в сметанном соусе	46
Овощное рагу	47
Бигус	48
Перцы фаршированные	49
Курица со сливками	50
Чахохбили с фасолью	51
Желудки куриные	52
Гуляш по-средиземноморски	53
Плов со свиной	54
Плов с морепродуктами	55
Плов с овощами	56
Омлет	57

Каши

Каша кукурузная	58
Каша овсяная	59
Каша рисовая	60
Каша манная	61
Каша гречневая	62
Каша пшенная	63

Кисло-молочные продукты

Творог	64
Сыр плавленый	65
Сыр домашний	66
Йогурт классический	67
Йогурт с клубникой	68

Фондю

Фондю сырное	69
--------------	----

Копченые блюда

Курица копченая	70
Свинина копченая	71
Форель копченая	72

Выпечка

Кекс шоколадный	73
Кекс бананово-ореховый	74
Бисквит классический	75
Пирог с рыбой	76
Пицца с салями	77
Пицца с морепродуктами	78
Пирог творожный	79
Шарлотка с яблоками	80

Хлеб

Тесто дрожжевое	81
Хлеб ржано-пшеничный	82
Хлеб белый	83

Консервация

Маринад для огурцов	84
Икра кабачковая	85
Лечо	86
Маринад для помидоров	87

Напитки

Компот из сухофруктов	88
Морс брусничный	89
Глинтвейн	90

Детское меню

Каша рисовая протертая	91
Каша гречневая протертая	92
Каша манная 5-процентная	93
Каша манная на овощном бульоне	94
Пюре фруктовое	95
Каша манная с яблочным пюре	96
Каша из гречневой и рисовой муки	97
Пюре рыбное	98
Каша манная на курином бульоне	99
Бульон мясной	100
Суп-пюре картофельный	101

Блюда sous-vide (в вакууме)

Рулет говяжий с орехами и черносливом	102
Курица с пряными травами	103
Ребра свиные	104
Говядина с пряностями	105
Форель фаршированная	106



Рис с овощами

Ингредиенты:

- Рис пропаренный — 200 г
- Морковь — 130 г
- Лук репчатый — 50 г
- Оливки — 50 г
- Чеснок — 5 г
- Масло оливковое — 40 мл
- Вода — 270 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рис промыть, морковь и чеснок натереть на крупной терке, лук нарезать кубиками по 0,5 см, оливки разрезать пополам. В чашу выложить все ингредиенты, перемешать и разровнять лопаткой. Закрыть крышку и клапан.

Установить программу **РИС/КРУПЫ**, время приготовления **25 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Гречка рассыпчатая

Ингредиенты:

- Крупа гречневая (ядрица) — 260 г
- Масло сливочное — 20 г
- Вода — 330 мл
- Соль

Порядок приготовления

Чашу смазать сливочным маслом, выложить в нее промытую крупу, залить водой, добавить соль и перемешать. Закрыть крышку и клапан.

Установить программу **РИС/КРУПЫ**, время приготовления **20 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.





Фасоль красная отварная

Ингредиенты:

- Фасоль красная (элитная) — 500 г
- Вода — 1,5 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Фасоль залить кипятком и оставить на 1 час, затем откинуть на сито и дать стечь жидкости. В чашу выложить фасоль, залить водой, добавить соль и специи. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **45 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Пюре картофельное

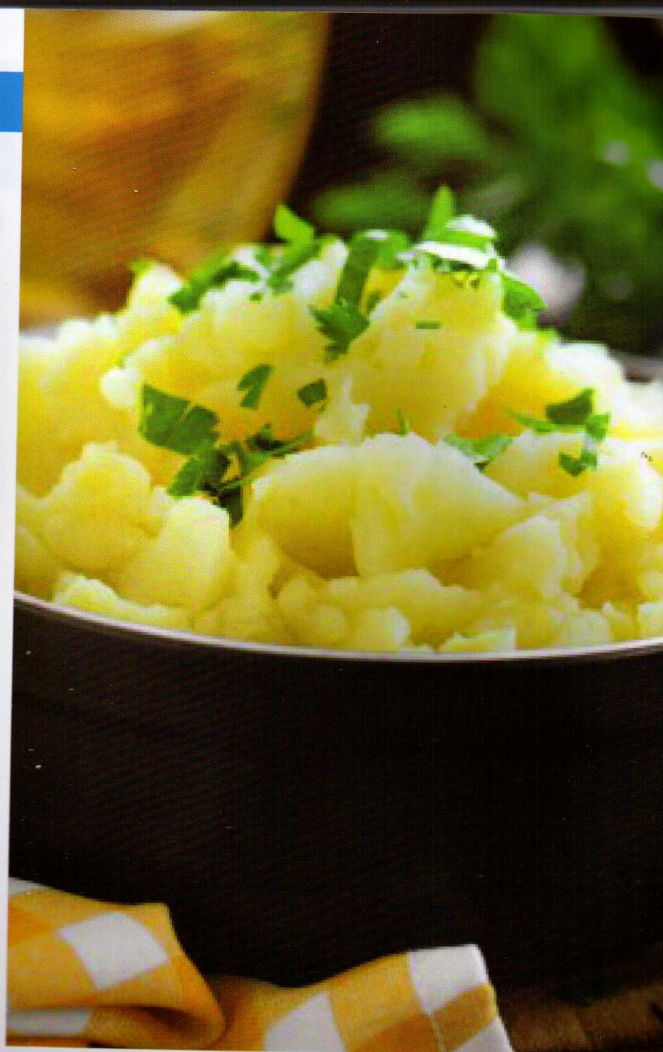
Ингредиенты:

- Картофель — 600 г
- Молоко 2,5% — 200 мл
- Масло сливочное — 50 г
- Вода — 100 мл
- Соль

Порядок приготовления

Картофель разрезать на 6 частей, выложить в чашу, залить молоком и водой, добавить сливочное масло и соль. Закрывать крышку и клапан.

Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **25 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Из готового картофеля сделать пюре.





Картофель, жаренный с грибами

Ингредиенты:

- Картофель — 400 г
- Шампиньоны свежие — 130 г
- Масло растительное — 60 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Картофель нарезать средней соломкой, грибы — ломтиками толщиной 0,5 см. В чашу налить растительное масло, крышку не закрывать.

Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **22 минуты**. После звукового сигнала в чашу выложить все ингредиенты, добавить соль, специи и перемешать. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы.

Рис отварной

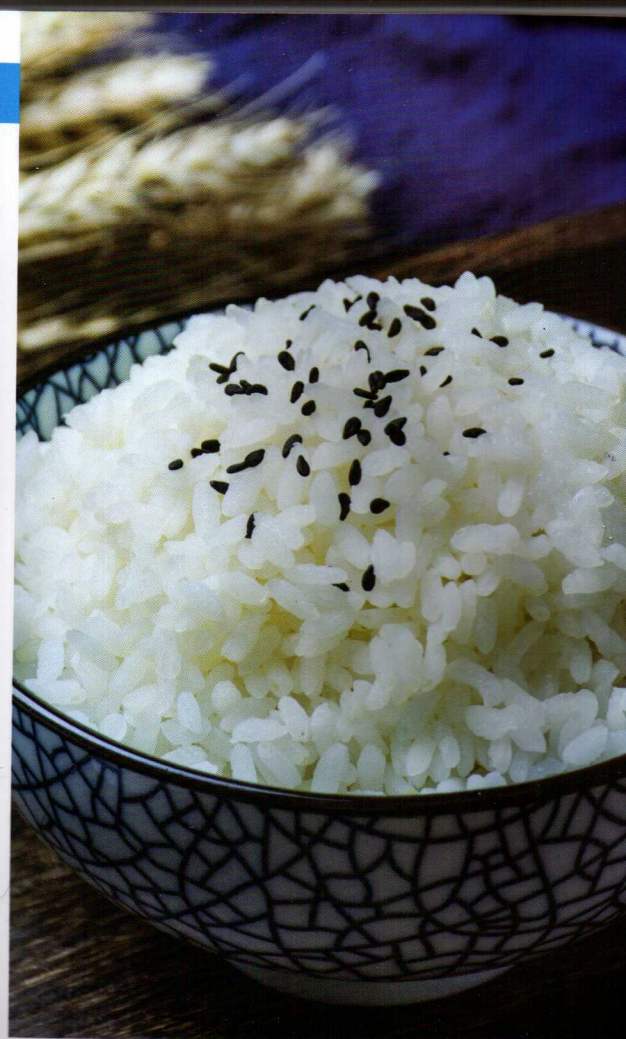
Ингредиенты:

- Рис пропаренный — 260 г
- Масло сливочное — 10 г
- Вода — 330 мл
- Соль

Порядок приготовления

Рис промыть. Чашу смазать сливочным маслом, выложить в нее рис, залить водой, добавить соль и перемешать. Закрывать крышку.

Установить программу **ЭКСПРЕСС**. Готовить до окончания программы.



Семга с картофелем

Ингредиенты:

- Семга (стейк) — 300 г
- Картофель — 350 г
- Вода — 1 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Стейк натереть солью, специями. Картофель нарезать кубиками по 2 см. В чашу налить воду, установить подставку и контейнер для приготовления на пару, выложить в него рыбу, картофель, добавить соль и специи. Закрыть крышку и клапан.

Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **12 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Овощи на пару

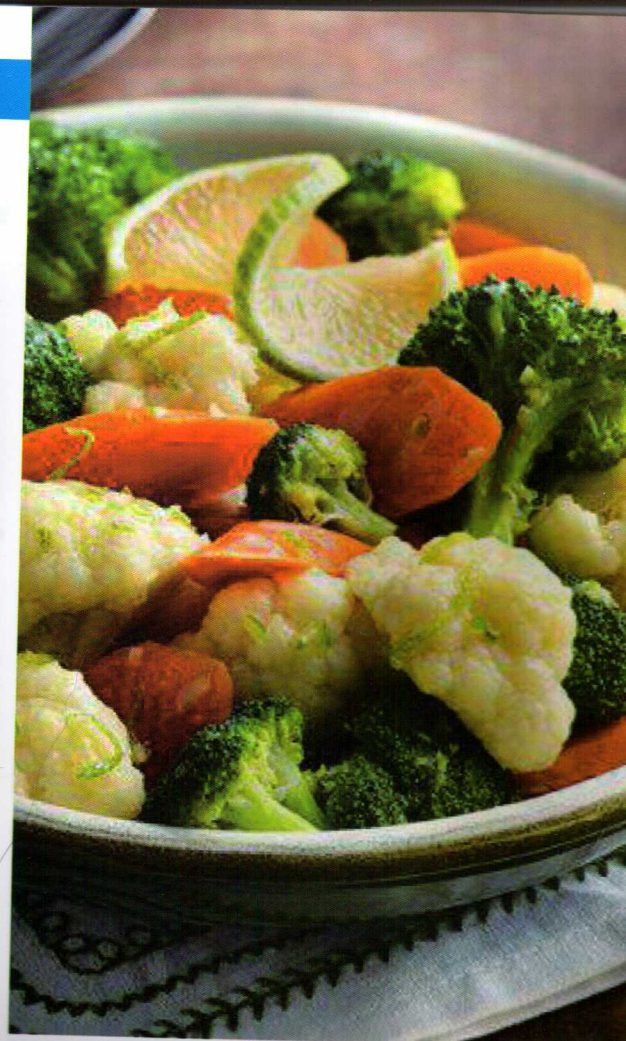
Ингредиенты:

- Картофель — 150 г
- Перец болгарский — 120 г
- Стручковая фасоль — 100 г
- Брокколи замороженная — 100 г
- Вода — 1 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Картофель нарезать кубиками по 2 см, болгарский перец нарезать кубиками по 3 см. В чашу налить воду, установить подставку и контейнер для приготовления на пару, выложить в него все овощи, добавить соль, специи и перемешать. Закрыть крышку и клапан.

Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **10 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.





Манты

Ингредиенты:

Для теста:

- Мука пшеничная — 500 г
- Яйцо — 100 г/2 шт.
- Масло растительное — 15 мл
- Вода — 200 мл
- Соль

Для фарша:

- Говядина (филе) — 300 г
- Свинина (филе) — 300 г
- Яйцо — 100 г/2 шт.
- Лук репчатый — 100 г
- Чеснок — 5 г
- Соль
- Специи

Для варки:

- Вода — 1 л

Порядок приготовления

Замесить тесто: в муке сделать небольшое углубление, аккуратно вбить в него яйца, добавить растительное масло, подсоленную воду и перемешать. Вымешивать до тех пор, пока тесто не станет однородным.

Приготовить фарш: мясо пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком, добавить яйца, соль, специи и перемешать. Раскатать тесто в пласт толщиной 3 мм и вырезать из него кружки диаметром 10 см. В середину каждого выложить небольшую порцию мясного фарша и круговым движением защипать края теста.

В чашу налить воду, установить подставку и контейнер для приготовления на пару, выложить в него манты. Закрыть крышку и клапан.

Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **15 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Тилапия с овощами

Ингредиенты:

- Тилапия (филе) — 150 г
- Морковь — 100 г
- Брокколи (замороженная) — 100 г
- Цветная капуста (замороженная) — 100 г
- Вода — 1 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рыбу натереть солью и специями, морковь нарезать кружками по 0,3 см. В чашу налить воду, сверху установить подставку и контейнер для приготовления на пару, выложить в него овощи и рыбу, добавить соль и специи. Закрыть крышку и клапан.

Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **12 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

