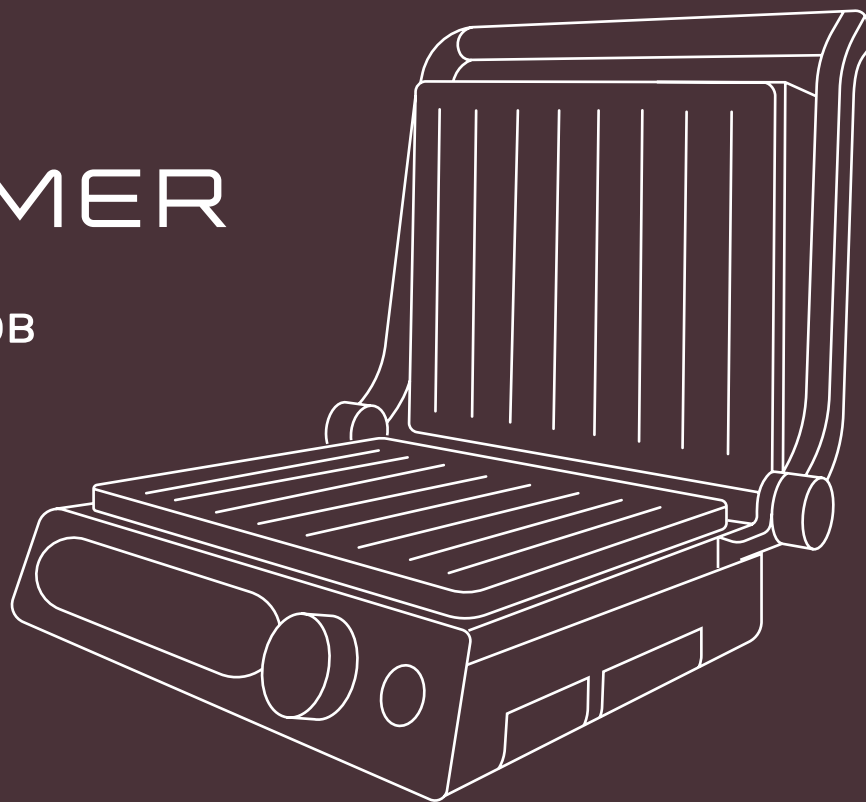


WOLLMER

Книга рецептов
S805 Monolith





Книга рецептов для гриля Wollmer S805 Monolith

В этой книге мы собрали рецепты для гриля Wollmer S805 Monolith, чтобы вы могли готовить не только вкусные, но и полезные блюда. Антипригарные поверхности панелей быстро нагреваются до нужной температуры, чтобы блюда, которые вы готовите получались сочными и аппетитными даже без использования масла.

Автоматические программы позволяют больше не подбирать время и температуру приготовления – гриль сам настроит нужные параметры для мяса, рыбы и овощей.

Спасибо за выбор гриля Wollmer S805 Monolith! Готовьте с удовольствием!

С уважением,
команда Wollmer

Автопрограмма
«Стейк»

Классический стейк с перцем

Вам понадобятся:

- стейк из говядины — 200 г
- смесь перцев — 15 г
- оливковое масло — 1 ст. л.
- соль — по вкусу



Как готовить?

Шаг 1. Промойте стейк и промокните салфеткой.

Шаг 2. Соедините соль, смесь перцев и масло.

Шаг 3. Натрите стейк маринадом и оставьте на 30-40 минут при комнатной температуре.

Шаг 4. Включите гриль и поставьте автопрограмму MED RARE, MED, MED WELL или WELL DONE – в зависимости от предпочитаемой прожарки.

Шаг 5. Когда появится индикатор «ADD FOOD», положите мясо на рифленую панель.

Шаг 6. Подключите термощуп и вставьте его в стейк – по направлению к центру. Нажмите на регулятор выбора и подтверждения программы и закройте крышку.

Шаг 7. Когда температура внутри стейка достигнет нужной – вы услышите звуковой сигнал, и гриль отключится.

Шаг 8. После приготовления разместите стейк на тарелке или деревянной доске, накройте листом фольги и дайте «отдохнуть» 10 минут.

Для этого стейка идеально подходит мякоть бедра или другая говяжья вырезка.

Благодаря нашему рецепту, вы сможете оценить весь богатый букет вкуса этого благородного блюда. По желанию, вы можете дополнить блюдо легким зеленым салатом. В качестве гарнира идеально подойдут приготовленные на гриле овощи.

Автопрограмма
«Курица»

Куриный шашлык

Вам понадобятся:

- куриное филе – 1 кг
- лимонный сок – 2 ст. л.
- соевый соус – 2 ст. л.
- соль – по вкусу
- перец – по вкусу
- деревянные шпажки



Как готовить?

Шаг 1. Промойте филе, нарежьте на одинаковые крупные доли и промокните салфеткой.

Шаг 2. Смешайте соевый соус, лимонный сок, соль и перец – натрите этой смесью курицу.

Шаг 3. Оставьте мариноваться на полчаса.

Шаг 4. Включите гриль и выберите автопрограмму для курицы.

Шаг 5. Когда появится индикатор «ADD FOOD», выложите курицу на рифленую панель. Нажмите на регулятор выбора и подтверждения программы и закройте крышку.

Шаг 6. Когда курица будет готова, достаньте ее и насадите на деревянные шпажки.

Шаг 7. По желанию, блюдо можно украсить зеленью.

Куриный шашлык — один из синонимов лета.

Такое блюдо не уступает приготовленному на открытом огне. А если вам хочется еще больше аромата, посыпьте готовый шашлык копченой паприкой.

Автопрограмма
«Сэндвич»

Классический панини

Вам понадобятся:

- чиабатта – 1 шт.
- моцарелла – 4 ломтика
- ветчина – 3 ломтика
- помидор – 1 шт.
- базилик – 3-4 листочка
- оливковое масло – 1 ч. л.
- соус песто – по вкусу
- соль – по вкусу



Как готовить?

Шаг 1. Чиабатту разрежьте вдоль на две равные части.

Шаг 2. Смажьте половинки хлеба соусом песто.

Шаг 3. Выложите на одну половину моцареллу, ветчину, ломтики помидоров и базилик.

Шаг 4. Посолите помидоры и выложите сверху еще моцареллу.

Шаг 5. Накройте все второй половинкой чиабатты.

Шаг 6. Включите гриль и выберите автопрограмму для сэндвича.

Шаг 7. Когда появится индикатор «ADD FOOD», выложите панини на рифленую панель. Нажмите на регулятор выбора и подтверждения программы и закройте крышку.

Шаг 8. Подавайте закуску в горячем виде.

Моцарелла, чиабатта и соус песто – это вкус настоящей Италии, который невозможно спутать ни с одной кухней мира.

Сытный панини станет отличным перекусом в начале или середине дня.

Автопрограмма
«Вафли»

Венские вафли к завтраку

Вам понадобятся:

- яйца – 3 шт.
- сливочное масло – 200 г
- мука – 350 г
- сахар – 150 г
- молоко – 1 стакан
- разрыхлитель теста – 2 ч. л.



Как готовить?

Шаг 1. Взбейте миксером масло комнатной температуры и сахар.

Шаг 2. Добавьте яйца и молоко, хорошо перемешайте.

Шаг 3. Смешайте муку с разрыхлителем теста и добавьте в жидкую смесь. Взбейте до однородной массы.

Шаг 4. Включите гриль и выберите автопрограмму для вафель.

Шаг 5. Когда появится индикатор «ADD FOOD», добавьте тесто на вафельные панели. Нажмите на регулятор выбора и подтверждения программы и закройте крышку.

Шаг 6. Выложите вафли на тарелку и украсьте по вкусу.

Венские вафли – аппетитный и вкусный вариант завтрака или десерта.

Рекомендуем подавать вафли с растопленным или натертым шоколадом, ягодами, фруктами и мороженым.

Автопрограмма
«Рыба»

Горбуша в медово-чесночном маринаде

Вам понадобятся:

- горбуша — 1 тушка
- чеснок — 2 зубчика
- мед — 1 ч. л.
- оливковое масло — 2 ст. л.
- соевый соус — 2 ст. л.
- соль — по вкусу
- перец — по вкусу



Как готовить?

Шаг 1. Нарезьте рыбу стейками, каждый по 200 г.

Шаг 2. Натрите чеснок на мелкой терке.

Шаг 3. Смешайте масло, соевый соус, мед, соль, перец и чеснок. Натрите этой смесью стейки и оставьте мариноваться на 15 минут.

Шаг 4. Включите гриль и выберите автопрограмму для рыбы.

Шаг 5. Когда появится индикатор «ADD FOOD», выложите стейки на рифленую панель. Нажмите на регулятор выбора и подтверждения программы и закройте крышку.

Шаг 6. После приготовления украсьте рыбу зеленью и подавайте со сметанным соусом.

Горбуша — кладезь витаминов, минералов и полезных жиров. Она является одним из самых доступных видов красной рыбы и не уступает сёмге в питательности и вкусовых качествах.

Приготовленная на гриле в маринаде горбуша становится сочной, нежной и ароматной.

Автопрограмма
«Бекон»

Бекон

Вам понадобятся:

- бекон – 1 упаковка
- перец – по вкусу



Как готовить?

Шаг 1. Включите гриль и выберите автопрограмму для бекона.

Шаг 2. Когда появится индикатор «ADD FOOD», выложите ломтики по всей поверхности гриля таким образом, чтобы они не наслаивались друг на друга. Нажмите на регулятор выбора и подтверждения программы и закройте крышку.

Шаг 3. После приготовления, выложите бекон на тарелку и промокните бумажной салфеткой для удаления лишнего жира.

Бекон жарится быстро и очень просто. При желании, вы можете дополнить его специями. Готовый бекон можно использовать в салатах, сэндвичах и в качестве дополнения для яичницы.

Также вы можете покрошить хрустящий бекон в качестве добавки к супу, пасте и другим блюдам на собственный вкус.

Автопрограмма
«Овощи»

Овощи-гриль с бальзамическим уксусом

Вам понадобятся:

- болгарский перец – 3 шт.
- кабачок – 1 шт.
- баклажан – 1 шт.
- фиолетовый лук – 1 шт.
- бальзамический уксус – 1 ст. л.
- оливковое масло – 1 ст. л.
- соль – по вкусу
- перец – по вкусу



Как готовить?

Шаг 1. Нарежьте лук крупными кольцами, а остальные овощи кубиками одинакового размера.

Шаг 2. Включите гриль и выберите автопрограмму для овощей.

Шаг 3. Когда появится индикатор «ADD FOOD», выложите овощи на панель. Нажмите на регулятор выбора и подтверждения программы и закройте крышку.

Шаг 4. Смешайте масло, бальзамический уксус, соль и перец.

Шаг 5. Готовые овощи перемешайте с соусом и подавайте тёплыми.

Овощи-гриль — идеальный гарнир к любому мясу и рыбе.

Благодаря быстрому нагреву до высокой температуры, вы можете готовить их без масла, сохраняя максимум витаминов.

Автопрограмма
«Сэндвич»

Сэндвич с шоколадно- арахисовой начинкой

Вам понадобятся:

- хлеб – 4 ломтика
- шоколадная паста – 4 ст. л.
- арахисовая паста – 4 ст. л.
- банан – 1 шт.



Как готовить?

Шаг 1. Намажьте 2 ломтика хлеба арахисовой и шоколадной пастой.

Шаг 2. Нарежьте банан и выложите его на ломтики хлеба с пастой.

Шаг 3. Накройте все оставшимися ломтиками хлеба. Включите гриль и выберите автопрограмму для сэндвичей.

Шаг 4. Когда появится индикатор «ADD FOOD», выложите сэндвичи на панель. Нажмите на регулятор выбора и подтверждения программы и закройте крышку.

Шаг 5. Выложите готовые сэндвичи на тарелку.

Идеальный сэндвич для сладкоежек порадует не только детей. Простор для экспериментов с этим блюдом огромен. Добавьте к сэндвичу свежую клубнику, чернику, орехи или корицу, или замените арахисовую пасту на легкий сыр.

Бургер-пресс

Котлеты для бургеров

Вам понадобятся:

- фарш — 1 кг
- специи — 3 ст. л.
- соль — по вкусу



Как готовить?

Шаг 1. Смешайте фарш и специи для мяса.

Шаг 2. С помощью бургер-пресса сформируйте котлеты.

Шаг 3. Включите гриль и выберите автопрограмму для стейка WELL DONE.

Шаг 4. Когда появится индикатор «ADD FOOD», выложите котлеты на рифленую панель. Нажмите на регулятор выбора и подтверждения программы и закройте крышку.

Шаг 5. Выложите готовые котлеты к гарниру и подайте к столу.

Котлеты можно жарить как на рифленой, так и на плоской панели.

Сочные котлеты идеально подойдут для приготовления бургеров.

Ручной режим

Английский завтрак

Вам понадобятся:

- Яйцо куриное – 2 шт.
- Сосиски – 2 шт.
- Фасоль в томатном соусе – 80 г
- Хлеб тостовый – 40 г
- Бекон – 50 г
- Шампиньоны – 3 шт.
- Помидоры черри – 4 шт.
- Лук репчатый – 50 г
- Оливковое масло – 100 мл
- Молоко – 1 ст.л.
- Сливочное масло – 20 г
- Соль и специи – по вкусу



Как готовить?

Шаг 1. Раскройте гриль на 180°. Установите плоскую и рифленую панели.

Шаг 2. Включите гриль, выберите ручной режим и разогрейте панели до температуры 220°C.

Шаг 3. Когда появится индикатор «ADD FOOD», выложите сосиски на рифленой панели и обжарьте до появления корочки.

Шаг 4. Затем разместите на рифленой панели бекон и обжарьте его до хрустящего состояния.

Шаг 5. Нарезьте помидоры черри половинками и обжарьте их на остатках жира от бекона в течении 1 минуты.

Шаг 6. Добавьте нарезанные половинками шампиньоны и кольца репчатого лука, продолжайте обжарку до появления золотистой корочки у грибов.

Шаг 7. Разбейте яйца на плоской панели. Добавьте в яичницу-глазунью соль и специи по вкусу.

Шаг 8. Рядом обжарьте хлеб до хрустящей корочки.

Шаг 9. Соберите завтрак из всех ингредиентов, включая фасоль в томатном соусе, которую можно разогреть в микроволновой печи.

«Английский завтрак» — традиционное британское блюдо для настоящих джентльменов. Оно способно не только утолить ваш голод, но и стать закуской к любому хмельному напитку. Наш рецепт позволит вам порадовать любителей британской кухни и напитков тематической закуской. На приготовление такого блюда уйдет не более 30 минут — в выходной день порой можно себе позволить.

Утро будет по-настоящему добрым с таким вкусным и ароматным завтраком, как у настоящего англичанина!

Ручной режим

Шаверма со свинойной

Вам понадобятся:

- Свиная – 250 г
- Сметана – 40 г
- Томатный соус – 40 г
- Горчица – 10 г
- Лаваш тонкий – 100 г
- Зеленый лук – 20 г
- Капуста – 150 г
- Морковь – 150 г
- Морская соль
- Перец черный молотый



Как готовить?

Шаг 1. Включите гриль, выберите ручной режим и разогрейте панели до температуры 220°C.

Шаг 2. Когда появится индикатор «ADD FOOD», приправьте мясо солью и перцем по вкусу и выложите куски на рабочую поверхность. Закройте крышку и обжаривайте в течение 5 минут. Держите на гриле до готовности.

Шаг 3. Выложите мясо на тарелку и оставьте «отдыхать».

Шаг 4. В отдельной миске смешайте сметану, томатный соус и горчицу.

Шаг 5. Нарезьте мясо мелкими кусками и выложите его на одной стороне лаваша с отступом 3 см от края.

Шаг 6. Полейте мясо и лаваш соусом. Выложите сверху остальные ингредиенты.

Шаг 7. Заверните поверх начинки три ближайших края лаваша и сверните шаверму.

Шаг 8. Выложите шаверму на рифленую панель и прижмите крышкой. Обжаривайте лаваш 3 минуты, немного снизив температуру (до 190-200°C).

Наша шаверма со свиной — современный взгляд на классическое ближневосточное блюдо. С нашим рецептом вы сможете приготовить более сочный и ароматный вариант любимого блюда за 10 минут.

В результате у вас получится сочная мясная шаверма в хрустящем лаваше. Желаем приятного аппетита!

Ручной режим

Свинные ребрышки

Вам понадобятся:

- Свинные ребра – 500 г
- Горчица – 30 г
- Чеснок – 15 г
- Паприка – 10 г
- Масло растительное – 30 мл
- Соль
- Молотый перец



Как готовить?

Шаг 1. Нарезьте ребра порционными кусками.

Шаг 2. Измельчите чеснок. В отдельной миске смешайте его с маслом, горчицей, паприкой, солью и перцем.

Шаг 3. Натрите ребра специями и положите в холодильник на 30 минут.

Шаг 4. Включите гриль, выберите ручной режим и разогрейте панели до температуры 210°C.

Шаг 5. Когда появится индикатор «ADD FOOD», выложите ребра на рабочую поверхность гриля и закройте крышку. Готовьте 20 минут. Держите на гриле до готовности.

Свинные ребрышки — одна из любимых закусок любителей мясных блюд по всему миру. В отличие от других частей свинины, в них не так много самого мяса, но пропитывающий их соус и маринад, создают уникальный коктейль вкуса и аромата.

Благодаря нашему рецепту вы сможете приготовить аппетитную закуску менее чем за 20 минут.

Ручной режим

Куриный рулет с черносливом

Вам понадобятся:

- Куриное филе – 2 шт.
- Сухари для панировки – 1 уп.
- Мед – 10 мл
- Финики – 12 шт.



Как готовить?

Шаг 1. Разрежьте вдоль каждый кусок филе, затем хорошо отбейте.

Шаг 2. Выложите по 3 шт. чернослива. Сверните рулетики.

Шаг 3. Включите гриль, выберите ручной режим и разогрейте его до температуры 200°C.

Шаг 4. Полейте рулет медом и посыпьте сухарями. Когда появится индикатор «ADD FOOD», выложите рулет на рабочую поверхность гриля и закройте крышку.

Шаг 5. Готовьте в течение 30-40 минут. Держите на гриле до готовности.

Куриный рулет — полезное и простое в приготовлении блюдо, в рецепте которого не используются соль, специи и масло. Только свежий вкус натуральных продуктов. По нашему рецепту, Вы сможете запечь несколько куриных рулетов за 30 минут.

Ручной режим

Чесночные гренки

Вам понадобятся:

- Бородинский хлеб
- Зубчик чеснока
- Твердый сыр для посыпки
- Растительное масло (по желанию)



Как готовить?

Шаг 1. Нарезьте хлеб тонкими полосками, смажьте растительным маслом.

Шаг 2. Включите гриль, выберите ручной режим и разогрейте его до температуры 200°C.

Шаг 3. Когда появится индикатор «ADD FOOD», выложите хлеб на гриль и закройте крышку. Обжаривайте до появления хрустящей корочки.

Шаг 4. После того как сняли готовые гренки с гриля, натрите их немного раздавленным чесноком, а затем всю горку готовых горячих гренков посыпьте натертым сыром.

Сделать это блюдо более полезным и диетическим вы можете, если убережете из рецепта растительное масло — для гриля его использовать совершенно необязательно.

Ручной режим

Персики со сливочной начинкой

Вам понадобятся:

- Персик – 4 шт.
- Сливочное масло – 20 г
- Сыр маскарпоне – 240 г
- Малина – 4 шт.
- Листья мяты – 4 шт.
- Овсяные хлопья – 40 г
- Мед – 15 мл
- Сахар



Как готовить?

Шаг 1. Смешайте овсяные хлопья с сыром маскарпоне и сахаром.

Шаг 2. Разрежьте персики пополам и удалите косточку.

Шаг 3. Сливочным маслом комнатной температуры смажьте персики.

Шаг 4. Включите гриль, выберите ручной режим и разогрейте его до 180°C.

Шаг 5. Когда появится индикатор «ADD FOOD», зафиксируйте крышку гриля в открытом положении и выложите персики на рифленую панель. Обжарьте с каждой стороны по 4 минуты.

Шаг 6. Выложите половинки на тарелку и наполните сердцевину начинкой. Украсьте сверху малиной и мятой, полейте медом.

Благодаря нашему рецепту, вы сможете приготовить из обычного персика и пары дополнительных ингредиентов летний завтрак или же полноценный десерт для всей семьи всего за 8 минут.



WOLLMER

info@wollmer.ru

8 (800) 222-59-76

Следите за новостями и новыми рецептами в наших соц. сетях!

Присоединяйтесь к Wollmer.