

для микроволновой печи

Pasta Boat

Макароноварка



ИНСТРУКЦИЯ

КНИГА РЕЦЕПТОВ

Руководство по приготовлению в Pasta Boat

Благодарим Вас за выбор контейнера для приготовления в микроволновой печи Pasta Boat™.
Еще никогда Вы не готовили вкусную пасту так легко!

Перед началом готовки:
Вымойте Pasta Boat™ в теплой мыльной воде.

Начало работы:

1. Вытащите Пароварку (перфорированную подставку) и поместите макароны в Pasta Boat™.

Ознакомьтесь с Руководством по приготовлению различных видов макаронных изделий.
Каждая красная ручка Pasta Boat™ является Мерной ручкой и рассчитана на двойную порцию спагетти.

2. Налейте воду до соответствующего уровня, как указано в Руководстве.

3. Поместите Pasta Boat™ в микроволновую печь (СВЧ) и установите соответствующее время.

Не используйте Крышку-дуршлаг или Пароварку во время приготовления макарон в СВЧ.*

Внимание: Pasta Boat™ нагревается. Аккуратно беритесь за красные ручки, вынимая Pasta Boat™ из СВЧ.

4. Когда макароны сварятся, аккуратно вытащите Pasta Boat™ из СВЧ, соблюдая осторожность, установите Крышку-дуршлаг на Pasta Boat™ (в первую очередь закрепите крышку со стороны дуршлага).

5. Слейте воду в раковину. Паста готова!

* Не используйте Крышку-дуршлаг или Пароварку во время готовки макарон в СВЧ.

Крышка-дуршлаг используется с Pasta Boat™, когда контейнер вынут из СВЧ и Вы собираетесь слить воду. Пароварка используется для приготовления блюд на пару в СВЧ.



Использование Пароварки для приготовления на пару овощей и не только!

1. Поместите Пароварку внутрь Pasta Boat™, чтобы приготовить овощи или рыбу на пару в СВЧ.
2. Налейте воду до уровня #1 (если другое не указано в Руководстве по приготовлению).
3. Разместите продукты сверху на Пароварке.
4. Установите Крышку-дуршлаг на Pasta Boat™ (в первую очередь закрепите крышку со стороны дуршлага).
5. Поставьте Pasta Boat™ в СВЧ и установите соответствующее время (как указано в Руководстве по приготовлению).
6. По окончании приготовления, аккуратно извлеките Pasta Boat™ из СВЧ, соблюдая осторожность во время выкладывания пищи и сервировки.

Как пользоваться Пароваркой:

1. Поместите Пароварку внутрь Pasta Boat.
2. Следуйте рецептам из данного руководства.

После использования:

- Остатки приготовленного блюда могут храниться в Pasta Boat™ в холодильнике или морозильной камере.
- Можно разморозить блюдо в Pasta Boat™ в СВЧ.
- Все части Pasta Boat™ можно мыть в посудомоечной машине.

Предупреждение

- Pasta Boat™ готовит путем кипячения воды. Будьте предельно осторожны при обращении с контейнером.
- Pasta Boat™ предназначен для использования только в микроволновой печи (СВЧ).
- Не для использования детьми



Руководство по приготовлению

Пропорции для приготовления длинных макаронных изделий (Спагетти, Лингвини, Каппеллини и Феттуччини)

1 Порция:	½ Мерной ручки	Уровень воды #1
2 Порции:	1 полная Мерная ручка	Уровень воды #2
4 Порции:	2 полные Мерные ручки	Уровень воды #4
6 Порций:	3 полные Мерные ручки	Уровень воды #6
8 Порций:	4 полные Мерные ручки	Уровень воды #8

Размер порции:	1	2	4	6	8
Время приготовления:					
Спагетти:	13-14	15-16	18-20	20-22	22-22 минут
Тонкая паста:	12-13	13-14	17-18	19-20	21-22 минут
Каппеллини:	11-12	12-13	14-15	15-16	17-18 минут

Пропорции для приготовления коротких макаронных изделий (рожки, бантики, перья, спиральки)

1 Порция:	120 грамм	Уровень воды #1
2 Порции:	240 грамм	Уровень воды #1
3 Порции:	360 грамм	Уровень воды #2
4 Порции:	480 грамм	Уровень воды #4
6 Порций:	720 грамм	Уровень воды #6
8 Порций:	960 грамм	Уровень воды #8

Размер порции	1	2	3	4	6	8
Время готовки	17 мин	19 мин	21 мин	23 мин	25 мин	27 мин

***Время указано для приготовления пасты Al dente;
чтобы приготовить более мягкую пасту
поварите на несколько минут дольше.***

Руководство по приготовлению на пару

Вареный Картофель

Количество: 2 средние картофелины, проткнутые вилкой
Уровень воды: #1
Инструкция: Выложите картофель на Пароварку, накройте Крышкой-дуршлагом
Время приготовления: 12 минут

Печёный Картофель

Количество: 2 большие картофелины, проткнутые вилкой
Уровень воды: #1
Инструкция: Выложите картофель на Пароварку, накройте Крышкой-дуршлагом
Время приготовления: 20 минут

Вареная Кукуруза

Количество: 2 початка кукурузы
Уровень воды: #1
Инструкция: Выложите кукурузу на Пароварку, накройте Крышкой-дуршлагом
Время приготовления: 7 минут

Советы:

- Используйте куриный бульон вместо воды для придания блюдам дополнительного аромата.
- Добавьте оливковое масло в воду, чтобы уменьшить прилипание пасты к Pasta Boat.
- При приготовлении рыбы на пару, используйте белое вино в сочетании с водой для дополнительного аромата.
- При приготовлении фруктов на пару, используйте яблочный сок вместо воды для дополнительного аромата.

РЕЦЕПТЫ

Запеченные яблоки

Ингредиенты:

3 больших яблока

½ стакана сахара (желательно, коричневого)

¼ стакана изюм

½ ч. ложки корицы

¼ ч. ложки мускатного ореха

1 ст. ложка сливочного масла

Способ приготовления:

Вымойте яблоки и удалите сердцевину, затем снимите 2 см кожуры с верхней части каждого яблока.

Смешайте сахар, изюм, корицу и мускатный орех в небольшой ёмкости.

Наполните этой смесью выемку в яблоках и полейте сверху ½ ч. ложки топлёного сливочного масла.

Добавьте 1 стакан воды в Pasta Boat и поместите Пароварку на дно контейнера.

Выложите фаршированные яблоки на Пароварку, установите её на дно Pasta Boat и накройте крышкой. Готовьте 4-5 мин. в СВЧ, затем выньте и дайте постоять 5 мин.

Подавать холодным или горячим.

Количество порций: 3

Пюре с сыром

Ингредиенты:

3 большие очищенные картофелины

1½ ч. ложки соли

¼ стакан 12% молока

1 стакан сливок

2 стакан тёртого сыра (желательно, Чеддер)

1 пучок зелёного лука, измельчить (прибл. 1 стакан)

½ ч. ложки чёрного перца

Способ приготовления:

Положите картофель в Pasta Boat с 3 стаканами воды и

1 ч. ложкой соли.

Накройте крышкой и готовьте на максимальной мощности 5 мин либо до мягкости.

Слейте воду и переложите в миску.

Миксером либо вручную разомните картофель (старайтесь не перебить).

Добавьте молоко, сливки, 1 стакан сыра, зелёный лук, оставшиеся ½ ч. ложки соли, перца и хорошо перемешайте.

Переместите смесь в Pasta Boat и присыпьте оставшимся сыром

Поместите в СВЧ на 3–4 мин. либо пока не расплавится сыр.

Подавать горячим.

Количество порций: 8

Ванильная овсяная каша

Ингредиенты

240 гр овсяных хлопьев

щепотка ванили

560мл воды

2 ст.ложки сахара

Способ приготовления

Добавьте воду, овсяные хлопья и ваниль в Pasta Boat.

Готовьте на 5-й мощности 15 минут в СВЧ. Вмешайте сахар.

Подавайте теплым.

Количество порций: 4

Омлет

Ингредиенты:

4 яйца

¼ стакана молока

1½ стакан тёртого сырого картофеля (можно замороженного)

4 ломтика бекона (готового)

1 стакан тёртого сыра (Чеддер, Голландский, Гауда)

Соль и перец по вкусу

Способ приготовления:

Взбейте яйца с молоком и вылейте в Pasta Boat.

Добавьте картофельную стружку, бекон и сыр. Накройте крышкой и готовьте 2 мин. на высокой мощности. Достаньте из печи и перемешайте.

Готовьте ещё 2 мин. на высокой мощности либо пока яйца не увеличатся в объёме.

Оставьте на 2- 3 мин.

Подавайте горячим.

Количество порций: 4-6

Жареный рис

Ингредиенты:

- 2 стакан риса
- 2 ½ стакан куриного бульона
- 1 измельчённой моркови
- 3 зелёные луковицы, измельчить
- ½ стакан замороженного горошка

Способ приготовления:

Смешайте все ингредиенты в Pasta Boat.

Накройте Pasta Boat крышкой и готовьте в СВЧ на высокой мощности 15 мин. либо пока рис не станет мягким.

Количество порций 4-6

Макароны с сыром

Ингредиенты:

240 г. макарон

2 ст. ложки сливочного масла

2½ ст. ложки измельчённого лука

470 г. плавленого сыра

¾ стакан молока

Перец горошком по вкусу

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Добавьте воду и макароны в чашу Pasta Boat готовьте в микроволновой печи на большой мощности 10-15 мин. не разваривая их (al dente). Слейте воду через крышку-дурлаг.

Снимите крышку и переложите слитые макароны в миску.

Положите масло и лук в Pasta Boat и готовьте в СВЧ на высокой мощности 2-3 мин. до прозрачности лука.

Достаньте Pasta Boat из печи и добавьте сыр, молоко, соль и перец в Pasta Boat.

Готовьте 3-5 мин. пока сыр не расплавится. Выньте из печи и вымешивайте, пока сырная смесь не станет однородной.

Переложите макароны обратно в Pasta Boat и перемешайте, чтобы сыр обволок макароны равномерно.

Оставьте на 5-8 мин. перед подачей. Во время покоя соус загустеет.

Количество порций: 2-3

Вареники

Ингредиенты:

- 7-8 замороженных вареников
- 1 средняя луковица, тонко порезать
- 2 ст. ложки сл. масла
- 2 ст. ложки воды

Способ приготовления:

Выложите вареники на пароварку Pasta Boat.

Порезанный полукольцами лук выложить на Pasta Boat™ с маслом и водой.

Поместите пароварку в Pasta Boat, накройте крышкой и готовьте в СВЧ 5-6 мин.

Аккуратно снимите крышку, выложите вареники на тарелку и полейте луковым соусом.

Быстрый куриный суп с лапшой

Ингредиенты:

2 стакана приготовленной любым способом курицы,
порезанной кубиками
1,4 л куриного или овощного бульона
2 больших стебля сельдерея, тонко порезанных
2 тонко порезанные моркови
¼ маленькой луковицы, измельчить
½ стакана замороженного горошка
1 ч. ложка соли (приблизительно)
¼ ч. ложки перца
¼ ч. ложки, красного перца
1 стакан яичной вермишели

Способ приготовления:

Поместите все ингредиенты в Pasta Boat.
Готовьте в микроволновой печи на высокой мощности 8-10
мин либо пока вермишель не станет мягкой.

Количество порций: 4-6

Рататуй

Ингредиенты:

2 измельчённых помидора
1 средний баклажан, порезанный кубиками. С кожурой или без на Ваш вкус.
2 средних цуккини, нарезанных ломтиками
½ красный перец, нарезанный ломтиками
1 луковица, порезанная тонкими ломтиками
2 ст. ложки измельчённой петрушки
2 измельчённых зубчика чеснока,
1 ч. ложка Прованских трав
240 мл свежего горошка
2 ст. ложки оливкового масла
60 мл белого вина
Соль и перец по вкусу

Способ приготовления:

Поместите все ингредиенты, кроме вина, в Pasta Boat и накройте крышкой-дуршлагом.

Поместите в микроволновую печь при высокой мощности на 5 мин.

Достаньте из СВЧ, перемешайте и добавьте вино. Накройте крышкой и верните в микроволновую печь, включенную на макс. мощность на 5-8 мин.

Количество порций: 4-6

Ризотто со шпинатом

Ингредиенты:

- 2 ст. ложки оливкового масла
- 1 стакан мелко измельчённого лука
- 2 зубчика чеснока, измельчить
- 1 стакан круглого риса
- 3 стакана горячего овощного или куриного бульона
- ¼ ч. ложки соли
- ¼ ч. ложки молотого мускатного ореха
- ½ стакана белого вина
- 240 г. свежего шпината
- 2 маленьких цуккини, порезать на ломтики толщ. 2 см
- ½ стакана тёртого сыра Пармезан

Способ приготовления:

Соедините оливковое масло, лук и чеснок в Pasta Boa. Поставьте в СВЧ и на максимальной мощности 3 мин. Смешайте рис и бульон в Pasta Boat с луковой смесью и добавьте соль и мускатный орех. Накройте крышкой Pasta Boat и готовьте при высокой мощности 6 мин. Достаньте и откройте Pasta Boat, добавьте вино, цуккини, шпинат и перемешайте. Готовьте ещё приблизительно 10-15 мин. пока не выкипит жидкость. Присыпьте блюдо сыром и подавайте.

Количество порций: 4-6

Фаршированные грибы

Ингредиенты:

225 гр.грибов среднего размера
4 ст.л. растопленного сливочного масла
225 гр.мелко порезанного зеленого лука
3 ст.л.панировочных сухарей
1 ст.л. измельченной петрушки
соль и перец по вкусу

Способ приготовления:

Вымойте грибы и отделите шляпки от ножек.

Выложите шляпки полый стороной вверх на Пароварку в Pasta Boat. Мелко нарежьте кубиками ножки грибов, поместите в миску.

Смешайте растопленное масло, зеленый лук и нарезанные грибы.

Добавьте панировочные сухари, петрушку, соль и перец по вкусу.

Нафаршируйте каждую шляпку готовой смесью.

Заполните дно Pasta Boat водой до уровня 1, готовьте в СВЧ, не накрывая крышкой, 4-5 минут.

Тайский Красный Карри

Ингредиенты

450 гр. куриной грудинки, тонко нарезанной на длинные кусочки

Красный соус Карри

400 мл кокосового молока

2 ст.ложки сахара

½ сладкой луковицы, мелко измельченной

3 зубчика чеснока, измельченные

1 ст.ложка измельченной кинзы

1-2 красных перца чили

2 ст.л. томатной пасты

1 ст.л. сока лимона(лайма)

1 ст.л. тмина

1 ст.л. молотого красного перца

соль по вкусу

Овощи

1 сладкий красный перец, измельченный

250 гр. кабачков, порезанных кружочками

120 гр. нарезанной моркови

1 помидор, порезанный на кусочки размером 2 см

Способ приготовления

Смешайте все ингредиенты для красного соуса карри в Pasta Boat.

Добавьте курицу в смесь для соуса и готовьте в СВЧ на максимальной мощности 3 минуты.

Поместите овощи на Пароварку к Pasta Boat и накройте

Крышкой-дуршлагом. Готовьте в СВЧ на макс. мощности еще 6 минут.

Затем добавьте приготовленные овощи к куриному карри, перемешайте и подайте к столу.

Количество порций: 4-6

