

ЛЮБИМЫЕ РЕСТОРАННЫЕ БЛЮДА СВОИМИ РУКАМИ



Система Kopa Ozone — настоящая находка для ответственных хозяек и любителей кулинарного творчества.

Проблема коронавируса подтолкнула многих к пересмотру своего отношения к гастрономической теме. Приготовление блюд всей семьей становится не только практической необходимостью, но и своеобразным досугом, объединяющим домочадцев. В период, когда многие рестораны и кафе находятся на карантине, вы можете стать для своих близких настоящим шеф-поваром. **A Kopa Ozone позволит вам качественно подготовить любые ингредиенты для блюд: овощи, фрукты, зелень, рыба, мясо** — всё это нуждается в предварительной обработке.



«ЛАЙФХАК №1»:

Обработанные озонированной водой овощи дольше сохраняют свою свежесть и вы сможете использовать оставшуюся зелень позже для приготовления других блюд.

«ЛАЙФХАК №2»:

Не любите готовить рыбу из-за стойкого запаха, который остается на руках и кухонных поверхностях?! 10 секунд промывания озонированной водой и от запаха не останется даже намека.

САЛАТ С РОСТБИФОМ, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ И СОУСОМ «ПЕСТО»



Рецепты предоставлены онлайн кулинарной школой @yanakursi.ru — секреты приготовления более 1000 блюд!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Нам понадобится на 2 порции:

- Ростбиф п/ф 100 г
- Черри 80 г
- Микс салата 60 г
- Пармезан 10 г
- Лук маринованный от ростбифа 30 г
- Соль, перец по вкусу

Нам понадобится на соус, 500 г:

- Чеснок 3 зубчика
- Пармезан 100 г
- Базилик зеленый 200 г
- Оливковое масло 100 г
- Соль, перец по вкусу

Нам понадобится на ростбиф:

- Вырезка (ленивая мышца) 1,5 кг
- Масло растительное 1 л
- Соевый соус 300 г
- Лук репчатый 350 г
- Кориандр целый/молотый 5 г

Нам понадобится на заправку:

- Оливковое масло 40 г
- Уксус бальзамический 10 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

ГОТОВИМ РОСТБИФ:

1. Промыть вырезку озонированной водой, чтобы уничтожить патогенную микрофлору на поверхности мяса. Также озонированная вода действует как легкий маринад — мясо будет нежнее!
2. Вырезку обжариваем (снимаем пленки) и натираем солью, перцем и оливковым маслом;
3. Обжариваем на сковороде со всех сторон по 2-3 минуты. Перекладываем на салфетку, чтобы удалить лишнюю влагу и дать остыть;
4. Лук режем полукольцом;
5. Растительное масло взбиваем венчиком с соевым соусом до однородной консистенции. Добавляем лук, кориандр и мясо;
6. Убираем в холодильник на 5-6 часов, периодически переворачивая;
7. Промойте озонированной водой разделочную досочку и нож после работы с мясом и нарезки лука — это предотвратит развитие бактериальной среды из остатков продуктов на поверхности

кухонных принадлежностей, а также нейтрализует въевшиеся запахи.

ГОТОВИМ САЛАТ:

1. Подготовить черри и микс салатов — промыть озонированной водой для устранения загрязнения с поверхности овощей и зелени, а также для нейтрализации пестицидов и остатков сельскохозяйственных химикатов. Просушить зелень;
2. Ростбиф нарезать тонким слайсом, черри режем вдоль пополам. Пармезан трем на терке;
3. Готовим заправку: Оливковое масло соединяем с бальзамическим уксусом и тщательно взбиваем венчиком;
4. Готовим соус «Песто»: Смешиваем все ингредиенты и пробиваем блендером до однородной массы. В конце доводим до вкуса солью и перцем;
5. Заправку соединяем с миксом салатов, аккуратно перемешиваем и выкладываем на тарелку. Сверху идет ростбиф, томаты черри и маринованный лук. Посыпаем тертым пармезаном и поливаем соусом «Песто».

РЫБА В СОЛИ. ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ «САЛЬСА» И САЛАТОМ ИЗ КУСКУСА



Рецепты предоставлены онлайн кулинарной школой @yanakursi.ru — секреты приготовления более 1000 блюд!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Нам понадобится на 1 рыбу:

- Треска (1 кг) 1 шт
- Соль морская 1 кг
- Тимьян 2 веточки
- Лимон ¼ шт
- Яйцо 1 шт
- Соль, перец по вкусу

Нам понадобится на соус «Сальса»:

- Помидоры 200 г
- Чеснок 2 зубчика
- Лук красный 20 г
- Масло растительное 60 г
- Кинза 1 пучок
- Перец чили или «Табаско» по вкусу
- Соль, перец по вкусу

Нам понадобится на салат, 4 порции:

- Микс салата 120 г
- Кускус 80 г
- Помидоры черри 100 г
- Кабачок 120 г
- Лимон 1 шт
- Оливковое масло 150 г
- Мед 1 ч.л.
- Красный винный уксус 40 г
- Соль по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Подготовка продуктов — промывание озонированной водой:
Рыба: чтобы уничтожить патогенную микрофлору на ее поверхности, затем обсушить бумажным полотенцем. Также озонированная вода действует как легкий маринад — рыба будет нежнее!
Яйца: чтобы уничтожить патогенную микрофлору на их поверхности, в т.ч. бактерии сальмонеллы (лат. Salmonella)
Овощи и зелень: для устранения загрязнения с их поверхности, а также для нейтрализации пестицидов и остатков сельскохозяйственных химикатов. Просушить зелень;
2. Во внутрь рыбы положить несколько долек лимона и тимьян;
3. Морскую соль смешиваем с белком (желток нам не понадобится);
4. На противень выкладываем часть соли по длине рыбы, укладываем рыбу и накрываем оставшейся солью. Дырок не должно быть!;
5. Убираем в духовой шкаф при 23°C на 20-30 минут (время зависит от размера рыбы);
6. После аккуратно отделяем соль от рыбы и перекладываем рыбу на тарелку, удаляя чешую и кости;
7. Готовим салат: Кабачок режем тонкими небольшими пластиками. Подмариновываем в лимонном соке (1/2 шт), оливковым масле и соли. Помидоры черри режем пополам. Листья салата рвем руками. Кускус заливаем кипятком и даем настояться. В конце солим. Для соуса смешиваем красный винный уксус, сок лимона (1/2 шт), мед и оливковое масло. Смешиваем все ингредиенты, салат готов;
8. Готовим соус «Сальса»: С томатов снимаем кожуру и режем мелким кубиком. Красный лук и чеснок измельчаем в крошку. Кинзу вместе со стебельками рубим мелко ножом. Все смешиваем и добавляем растительное масло, табаско и соль, перец;
9. Готовую рыбу подаем с соусом и салатом.
10. Промойте озонированной водой разделочную досочку и нож после работы с рыбой и овощами — это предотвратит развитие бактериальной среды из остатков продуктов на поверхности кухонных принадлежностей, а также нейтрализует въевшиеся запахи.