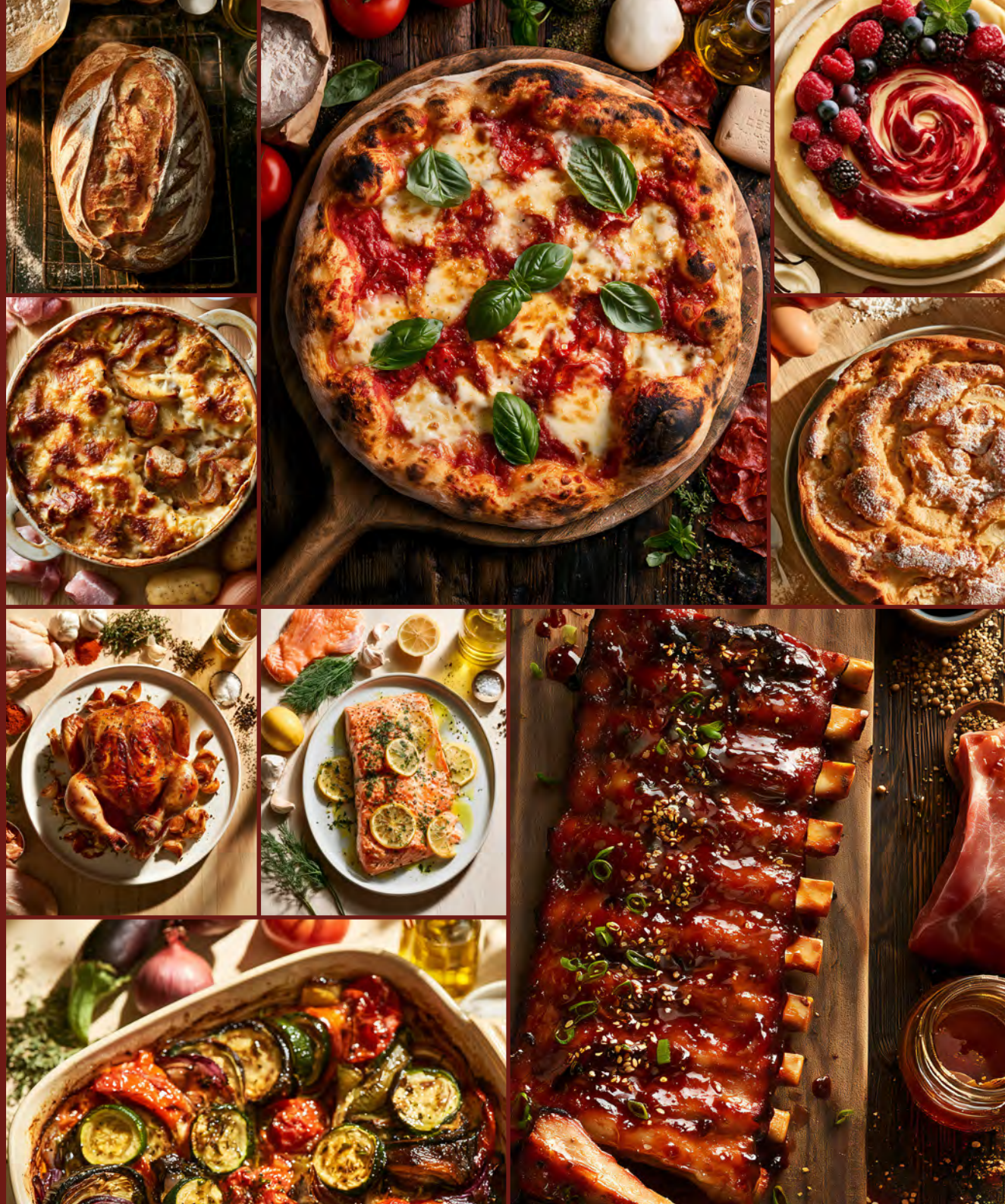
КНИГА РЕЦЕПТОВ

для духовых шкафов
Pioneer



Вступление

Придумано AI. Проверено людьми. Сделано Pioneer

При разработке техники Pioneer искусственный интеллект используется для анализа огромных массивов пользовательского опыта: отзывов покупателей, пожеланий, типичных сценариев приготовления и требований к удобству техники. Такой анализ помогает выявить, какие возможности действительно востребованы, с какими проблемами сталкиваются пользователи и что можно сделать удобнее.

Результат этого подхода — техника, в которой технологии и функции подбираются исходя из реальных потребностей человека.

Pioneer. Техника разумной экономии

Цена покупки — только часть расходов на бытовую технику. Поэтому Pioneer смотрит на **стоимость владения за весь срок эксплуатации.**

Для духового шкафа имеют значение энергопотребление, скорость приготовления, эффективное использование нагрева, надежность и срок службы. Чем рациональнее техника использует электроэнергию и чем дольше служит без лишних затрат, тем меньше ее реальная стоимость для владельца.

Именно поэтому разумная экономия для Pioneer — это не просто скидка при покупке, а **экономия ресурсов и денег в процессе ежедневного использования техники.**

В этой книге мы собрали 12 популярных блюд для духовки — от домашней пиццы и запеченной курицы до хлеба, шарлотки и чизкейка.

Курица, запеченная целиком

Краткое описание:
Запеченная курица — одно из самых универсальных блюд для духовки. Главное — получить золотистую корочку, сохранив мясо сочным внутри. Конвекция помогает более равномерно распределять горячий воздух вокруг продукта.

Ингредиенты:

- Курица — 1,5-1,8 кг
- Чеснок — 4 зубчика
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Паприка — 1 ч. л.
- Сушеные травы — 1 ч. л.
- Соль
- Черный перец

Приготовление:

1. Курицу обсушите.
2. Смешайте масло, измельченный чеснок, паприку, травы, соль и перец.
3. Натрите смесью птицу снаружи и внутри.
4. Оставьте на 30 минут.
5. Разогрейте духовку до 180 °C.
6. Запекайте примерно 1 час 20 минут — 1 час 40 минут в зависимости от размера птицы.
7. Перед подачей оставьте курицу на 10 минут отдохнуть.

Мясо по-французски

Краткое описание:
Несмотря на название, привычное нам мясо по-французски — прежде всего классика домашней кухни. Мясо, лук, сыр и картофель одновременно превращаются в полноценное горячее блюдо.

Ингредиенты:

- Свинина — 600 г
- Картофель — 700 г
- Лук — 2 шт.
- Сыр — 180 г
- Сметана или майонез — 150 г
- Соль
- Перец

Приготовление:

1. Мясо нарежьте порционными кусками и слегка отбейте.
2. Картофель нарежьте тонкими кружками, лук — полукольцами.
3. В форму выложите картофель, мясо и лук.
4. Каждый слой слегка посолите и поперчите.
5. Смажьте сметаной или майонезом и посыпьте сыром.
6. Запекайте при 180 °C около 45-55 минут.

Домашняя пицца

Краткое описание:
Высокая температура особенно важна для пиццы: тесто должно быстро пропечься и подрумяниться, а начинка — остаться сочной. В отдельных духовых шкафах Pioneer предусмотрена специальная программа «Пицца».

Ингредиенты для теста:

- Мука — 300 г
- Вода — 180 мл
- Сухие дрожжи — 5 г
- Оливковое масло — 2 ст. л.
- Соль — ½ ч. л.

Ингредиенты для начинки:

- Томатный соус — 100 г
- Моцарелла — 200 г
- Томаты — 2 шт.
- Ветчина или салями — 100 г
- Орегано

Приготовление:

1. Замесите тесто и оставьте в тепле примерно на час.
2. Раскатайте его в тонкий пласт.
3. Смажьте томатным соусом.
4. Выложите сыр, томаты и выбранную начинку.
5. Разогрейте духовку до 220-230 °C. В
6. ыпекайте пиццу примерно 10-15 минут до румяного края.

Картофель по-деревенски

Краткое описание:
Один из самых простых домашних гарниров. Для хорошего результата картофель важно нарезать одинаковыми дольками и не укладывать слишком плотно.

Ингредиенты:

- Картофель — 1кг
- Растительное масло — 3 ст. л.
- Паприка — 1 ч. л.
- Сушеный чеснок — 1 ч. л.
- Итальянские травы — 1 ч. л.
- Соль

Приготовление:

1. Картофель тщательно вымойте и нарежьте дольками.
2. Смешайте масло со специями и солью.
3. Добавьте картофель и перемешайте.
4. Разложите дольки на противне одним слоем.
5. Запекайте при 200 °C около 35-45 минут до золотистой корочки.

Лосось
с лимоном и травами

Краткое описание:
Рыбе требуется значительно меньше времени, чем мясу. Поэтому главное правило — не пересушить ее. Лимон и травы подчеркивают вкус, не перебивая его.

Ингредиенты:

- Филе лосося — 600 г
- Лимон — 1 шт.
- Оливковое масло — 2 ст. л.
- Чеснок — 2 зубчика
- Укроп или розмарин
- Соль
- Перец

Приготовление:

1. Филе посолите и поперчите.
2. Сбрызните маслом и лимонным соком.
3. Добавьте чеснок, зелень и несколько ломтиков лимона.
4. Запекайте при 180 °C примерно 15-20 минут в зависимости от толщины филе.

Творожная запеканка

Краткое описание:
Творожная запеканка знакома многим с детства. Ее любят за нежную текстуру и простоту приготовления, а подавать можно как теплой, так и охлажденной.

Ингредиенты:

- Творог — 500 г
- Яйца — 3 шт.
- Сахар — 80 г
- Манная крупа — 3 ст. л.
- Сметана — 100 г
- Ванильный сахар — 1 ч. л.
- Изюм — 70 г

Приготовление:

1. Соедините творог, яйца, сахар, манку, сметану и ванильный сахар.
2. Перемешайте до однородности.
3. Добавьте промытый изюм.
4. Переложите массу в смазанную форму.
5. Выпекайте при 180 °C около 35-45 минут до золотистой поверхности.

Шарлотка с яблоками

Краткое описание:
Шарлотка — один из самых популярных домашних пирогов: несколько базовых ингредиентов, минимум подготовки и много яблок.

Ингредиенты:

- Яблоки — 4-5 шт.
- Яйца — 4 шт.
- Сахар — 180 г
- Мука — 160 г
- Разрыхлитель — 1 ч. л.
- Корица — по вкусу
- Сливочное масло для формы

Приготовление:

1. Яйца взбейте с сахаром до светлой пышной массы.
2. Аккуратно вмешайте просеянную муку с разрыхлителем.
3. Яблоки нарежьте дольками и выложите в форму.
4. При желании посыпьте корицей.
5. Залейте тестом и выпекайте при 180 °C примерно 35-40 минут.
6. Готовность проверьте деревянной шпажкой.

Свиные ребрышки в медовой глазури

Краткое описание:
Медово-пряная глазурь особенно хорошо подходит для запекания: во время приготовления она карамелизуется и образует яркую румяную поверхность.

Ингредиенты:

- Свиные ребрышки — 1 кг
- Соевый соус — 4 ст. л.
- Мед — 2 ст. л.
- Горчица — 1 ст. л.
- Чеснок — 3 зубчика
- Паприка — 1 ч. л.
- Перец

Приготовление:

1. Смешайте соевый соус, мед, горчицу, чеснок, паприку и перец.
2. Замаринуйте ребрышки минимум на час.
3. Накройте фольгой и запекайте при 180 °C около 60 минут.
4. Снимите фольгу, смажьте оставшимся соусом и готовьте еще 15-20 минут до румяной глазури.

Овощи, запеченные с прованскими травами

Краткое описание:
Запекание позволяет приготовить сразу несколько видов овощей без постоянного контроля. Получается универсальный гарнир к мясу и рыбе или самостоятельное блюдо.

Ингредиенты:

- Кабачок — 1 шт.
- Баклажан — 1 шт.
- Болгарский перец — 2 шт.
- Томаты — 3 шт.
- Красный лук — 1 шт.
- Оливковое масло — 3 ст. л.
- Прованские травы
- Соль

Приготовление:

1. Овощи крупно нарежьте. Добавьте масло, соль и травы, хорошо перемешайте.
2. Распределите на противне свободным слоем.
3. Запекайте при 200 °C около 25-35 минут.
4. В середине приготовления овощи можно один раз перемешать.

Домашний хлеб

Краткое описание:
Запах свежеиспеченного хлеба — отдельная причина попробовать домашнюю выпечку. В Pioneer OVB-601200_BL среди автоматических программ предусмотрена отдельная программа «Хлеб».

Ингредиенты:

- Пшеничная мука — 500 г
- Теплая вода — 320 мл
- Сухие дрожжи — 7 г
- Сахар — 1 ч. л.
- Соль — 1,5 ч. л.
- Растительное масло — 2 ст. л.

Приготовление:

1. Смешайте теплую воду, дрожжи и сахар.
2. Оставьте на 10 минут.
3. Добавьте муку, соль и масло.
4. Замесите эластичное тесто и оставьте в теплом месте примерно на час.
5. Сформируйте хлеб и дайте ему подняться еще 20-30 минут.
6. Выпекайте при 200 °C около 30-40 минут.
7. Готовому хлебу дайте остыть на решетке.

Лазанья болоньезе

Краткое описание:
Лазанья объединяет пасту, насыщенный мясной соус, бешамель и сыр. Духовка завершает приготовление: слои соединяются, а сверху появляется характерная сырная корочка.

Ингредиенты:

- Листы лазаньи — 10-12 шт.
- Говяжий фарш — 500 г
- Томаты в собственном соку — 400 г
- Лук — 1 шт.
- Сыр — 200 г

Для бешамеля:

- Молоко — 600 мл
- Сливочное масло — 50 г
- Мука — 50 г
- Соль
- Мускатный орех

Приготовление:

1. Обжарьте лук и фарш.
2. Добавьте томаты и тушите около 20 минут.
3. Для бешамеля растопите масло, вмешайте муку и постепенно добавьте молоко.
4. Готовьте до легкого загустения.
5. В форму последовательно выкладывайте мясной соус, листы лазаньи, бешамель и сыр.
6. Повторите слои.
7. Запекайте при 180 °C примерно 35-40 минут.

Чизкейк

Краткое описание:
Чизкейк требует не столько высокой температуры, сколько деликатного и стабильного нагрева. Правильно приготовленная начинка остается плотной по краям и слегка подвижной в центре.

Ингредиенты для основы:

- Песочное печенье — 250 г
- Сливочное масло — 100 г

Ингредиенты для начинки:

- Сливочный сыр — 600 г
- Сахар — 150 г
- Яйца — 3 шт.
- Сливки 20-33% — 150 мл
- Ваниль — по вкусу

Приготовление:

1. Измельчите печенье и смешайте с растопленным маслом.
2. Утрамбуйте массу на дне формы.
3. Сливочный сыр смешайте с сахаром.
4. По одному добавьте яйца, затем сливки. Старайтесь не взбивать массу слишком интенсивно.
5. Вылейте начинку на основу. Выпекайте при 150-160 °C около 60-70 минут.
6. Выключите духовку и оставьте чизкейк внутри с приоткрытой дверцей примерно на час.
7. После полного остывания уберите в холодильник минимум на 4 часа.

Название рецепта

Ингредиенты:

Приготовление:

Больше рецептов вы можете
найти на нашем сайте
http://www.pioneer-bt.ru