

REDMOND

series MultiPRO

ВЕТЧИНИЦА

RHP-M01

РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

20

рецептов

ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!





КНИГА РЕЦЕПТОВ ДЛЯ ВЕТЧИННИЦЫ **REDMOND RHP-M01**

Колбасы, рулеты, ветчина — не только классические закуски для праздничного стола, но и отличное дополнение к семейному завтраку или ужину. Отныне благодаря ветчиннице **REDMOND RHP-M01** вы сможете легко приготовить домашние деликатесы из мяса, птицы, рыбы и морепродуктов с различными наполнителями и специями. Откройте для себя новые неожиданные сочетания и раскройте всю палитру вкуса!

Мы предлагаем вам оригинальные рецепты, специально разработанные для ветчинницы **RHP-M01** командой профессиональных поваров **REDMOND**. Приготовив и отведав эти блюда, вы поймете, насколько безграничен полет кулинарной фантазии, и сможете создавать собственные уникальные рецепты!

Все указанные блюда приготовлены с помощью мультиварки **REDMOND RMC-M70**

САЙТ ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА **REDMOND**
В РОССИИ:

multivarka.pro

- Весь модельный ряд мультиварок и другой бытовой техники **REDMOND**
- Множество рецептов вкусных блюд, включая подробные видеорецепты
- Специальные выпуски телепрограмм о мультиварках **REDMOND**
- Индивидуальные консультации шеф-повара компании
- Советы по эксплуатации
- Новости, акции и конкурсы
- Информация о новых разработках
- Вся техническая документация, инструкции

Сделать заказ и проконсультироваться со специалистом **REDMOND**:

8-800-200-77-21

Звонок по России бесплатный.

Консультация шеф-повара по вопросам приготовления: **8-800-555-77-41**

Звонок по России бесплатный.

Ветчинница RHP-M01

17



20

Ветчина рыбная
с креветками



21

Ветчина рыбная
с кальмарами



22

Ветчина рыбная
с креветками
и оливками



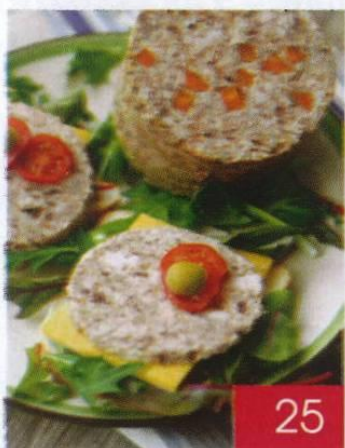
23

Ветчина из лосося
с кальмарами



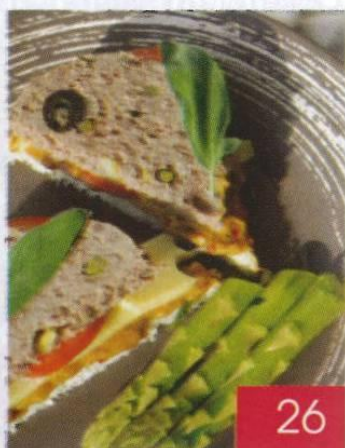
24

Ветчина из индейки
с грибами



25

Ветчина из индейки
с куриными
сердечками



26

Ветчина из телятины
со спаржей



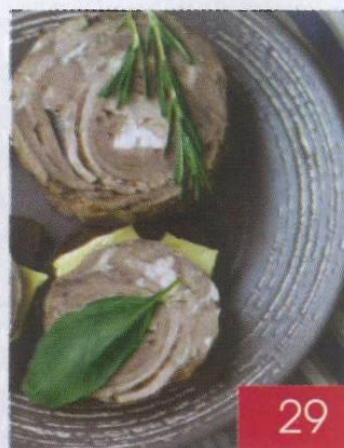
27

Рулет деликатесный
из свинины



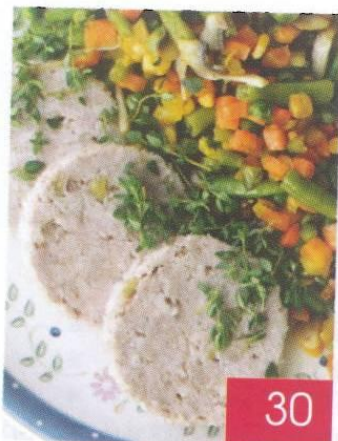
28

Буженина



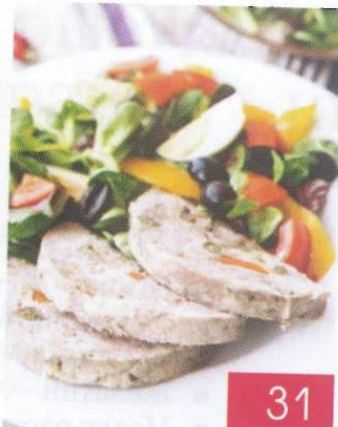
29

Рулет из свиного
языка



30

Ветчина из свинины
с индейкой
и грибами



31

Ветчина из свинины
и индейки
с каперсами



32

Колбаса домашняя
«Докторская»



33

Ветчина
«Царская»



34

Ветчина
из свиного языка
с каперсами



35

Ветчина
«Купеческая»



36

Ветчина
«Украинская»



37

Ветчина из говядины
со сливками



38

Ветчина из говядины
и судака



39

Ветчина ливерная



Ветчина рыбная с креветками

Ингредиенты:

- Форель (филе) — 500 г
- Окунь морской (филе) — 300 г
- Креветки салатные очищенные — 300 г
- Шампиньоны — 100 г
- Батон — 80 г
- Лук репчатый — 50 г
- Маслины — 40 г
- Желатин — 7 г
- Масло растительное — 30 мл
- Вода

Порядок приготовления

Шампиньоны и лук измельчить ножом, филе рыбы промыть. Филе рыбы, чеснок и батон пропустить через мясорубку. В чашу мультиварки выложить шампиньоны и лук, добавить растительное масло. Закрыть крышку. Кнопкой «**Меню**» установить программу «**ЖАРКА**», нажать кнопку «**Установка времени**», затем нажатием кнопки «**Время приготовления**» установить **5 минут**, готовить, периодически помешивая. За 4 минуты до окончания приготовления нажать кнопку «**Подогрев/Отмена**». Обжаренные грибы с луком, креветки и желатин добавить в фарш, перемешать до однородной массы. Выложить фарш в ветчинницу (см. раздел «**Эксплуатация изделия**», стр. 12, п. 2-11). Кнопкой «**Меню**» установить программу «**СУП**», нажать кнопку «**Установка времени**», затем нажатием кнопки «**Время приготовления**» установить мигающий индикатор на **1 час 30 минут**. Нажать кнопку «**Старт**», готовить до окончания программы. Далее выполнить п. 12 раздела «**Эксплуатация изделия**».

Ветчина рыбная с кальмарами

Ингредиенты:

- Тилапия (филе) — 600 г
- Судак (филе) — 480 г
- Щука (филе) — 450 г
- Кальмары — 370 г
- Каперсы — 100 г
- Крупа манная — 15 г
- Соль, специи
- Вода

Порядок приготовления

Рыбу и кальмары промыть, пропустить через мясорубку, в фарш добавить соль, специи, крупу манную, каперсы, перемешать до однородной массы. Выложить фарш в ветчинницу (см. раздел «Эксплуатация изделия», стр. 12, п. 2-11). Кнопкой «Меню» установить программу «СУП», нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час 30 минут. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания программы. Далее выполнить п. 12 раздела «Эксплуатация изделия».



Ветчина рыбная с креветками и оливками

Ингредиенты:

- Креветки салатные очищенные — 700 г
- Форель (филе) — 600 г
- Тилапия (филе) — 500 г
- Оливки — 100 г
- Лимонный сок — 20 мл
- Желатин — 15 г
- Зелень сушеная
- Соль, специи
- Вода

Порядок приготовления

Рыбу промыть. Тилапию пропустить через мясорубку, форель нарезать кубиком 2 см. В фарш добавить форель, креветки, оливки, сок, желатин, сушеную зелень, соль, специи, перемешать до однородной массы. Выложить фарш в ветчинницу (см. раздел «Эксплуатация изделия», стр. 12, п. 2-11). Далее следовать инструкции в соответствии с разделом «Эксплуатация изделия». Кнопкой «Меню» установить программу «СУП», нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час 30 минут. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания программы. Далее выполнить п. 12 раздела «Эксплуатация изделия».

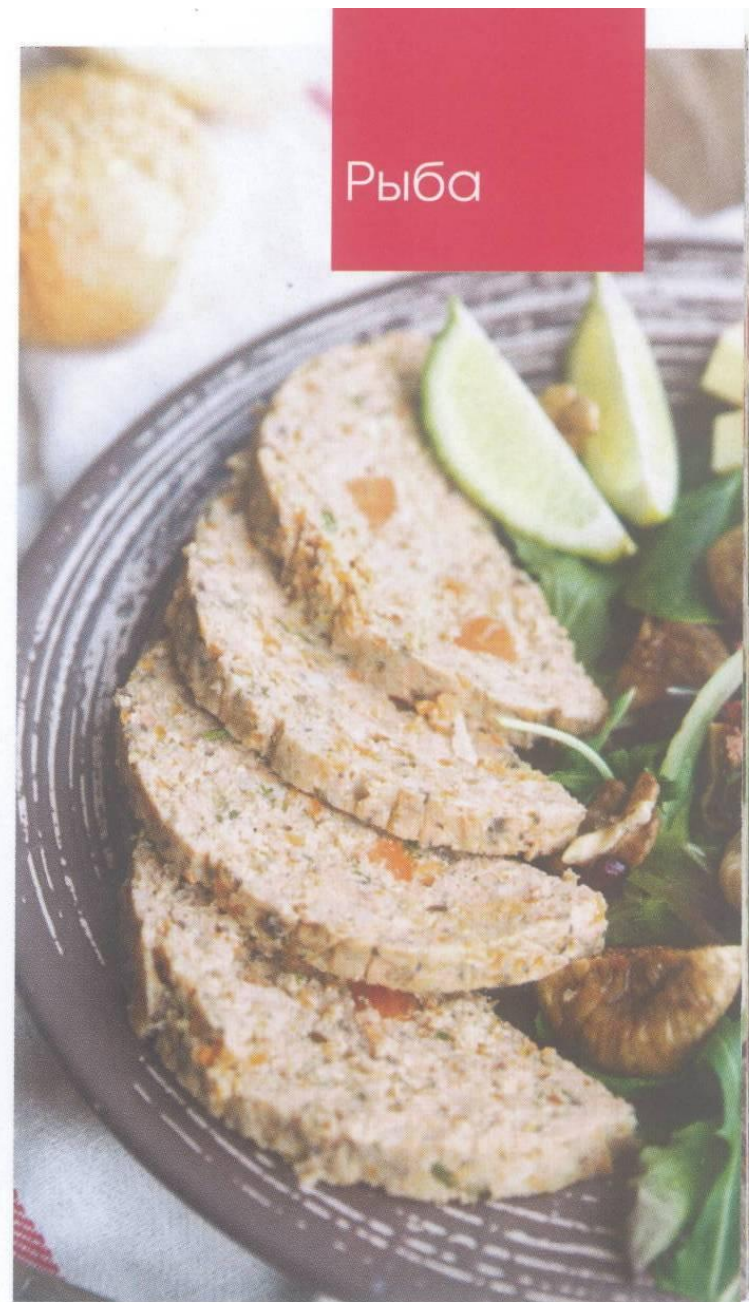
Ветчина из лосося с кальмарами

Ингредиенты:

- Лосось (филе) — 750 г
- Кальмары — 400 г
- Морковь — 150 г
- Шампиньоны — 150 г
- Желатин — 15 г
- Зелень
- Соль, специи

Порядок приготовления

Рыбу и кальмары промыть, вместе с шампиньонами и морковью (80 г) пропустить через мясорубку. Зелень измельчить ножом. В фарш добавить зелень, соль, специи, желатин, перемешать до однородной массы. Оставшуюся морковь нарезать брусочками. Выложить фарш в ветчинницу (см. раздел «Эксплуатация изделия», стр. 12, п. 2-5). Нашпиговать фарш морковью. Далее следовать инструкции в соответствии с разделом «Эксплуатация изделия», п. 6-11. Кнопкой «Меню» установить программу «СУП», нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на **2 часа**. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания программы. Далее выполнить п. 12 раздела «Эксплуатация изделия».



Рыба



Индейка

Ветчина из индейки с грибами

Ингредиенты:

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| ■ Индейка (филе бедра) — 600 г | ■ Яйцо куриное — 50 г (1 шт.) |
| ■ Курица (филе бедра) — 600 г | ■ Чеснок — 30 г |
| ■ Лисички (отварные) — 150 г | ■ Желатин — 15 г |
| ■ Лук репчатый — 130 г | ■ Зелень — 10 г |
| ■ Опята (отварные) — 100 г | ■ Соль, специи |
| ■ Спаржа — 80 г | ■ Вода |

Порядок приготовления

Филе промыть, вместе с грибами, зеленью, луком и чесноком пропустить через мясорубку. В фарш добавить соль, специи, яйцо, желатин, перемешать до однородной массы. Выложить фарш в ветчинницу (см. раздел «Эксплуатация изделия», стр. 12, п. 2-11). Кнопкой «Меню» установить программу «СУП», нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 2 часа. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания программы. Далее выполнить п. 12 раздела «Эксплуатация изделия».

Ветчина из индейки с куриными сердечками

Ингредиенты:

- Индейка (филе) — 1,5 кг
- Сердечки куриные — 600 г
- Морковь — 200 г
- Чеснок — 20 г
- Крупа манная — 15 г
- Соль, специи
- Вода

Порядок приготовления

Мясо и сердечки промыть, вместе с морковью (100 г) и чесноком (5 г) пропустить через мясорубку, в фарш добавить манку, соль, специи, перемешать до однородной массы. Морковь (100 г) нарезать вдоль брусочками. Выложить фарш в ветчинницу (см. раздел «Эксплуатация изделия», стр. 12, п. 2-5). Нашпиговать фарш морковью. Далее следовать инструкции в соответствии с разделом «Эксплуатация изделия», п. 6-11. Кнопкой «Меню» установить программу «СУП», нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на **1 час 30 минут**. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания программы. Далее выполнить п. 12 раздела «Эксплуатация изделия».



Ветчина из телятины со спаржей

Ингредиенты:

- Телятина (филе) — 1,5 кг
- Спаржа — 35 г
- Сельдерей — 35 г
- Чеснок — 20 г
- Желатин — 15 г
- Аджика — 10 г
- Зелень
- Соль, специи
- Вода

Порядок приготовления

Зелень измельчить ножом. Мясо промыть, вместе с чесноком пропустить через мясорубку, в фарш добавить соль, специи, желатин, зелень, аджику, перемешать до однородной массы. Сельдерей нарезать вдоль. Выложить фарш в ветчинницу (см. раздел «Эксплуатация изделия», стр. 12, п. 2-5). Нашпиговать фарш спаржей и сельдереем. Далее следовать инструкции в соответствии с разделом «Эксплуатация изделия», п. 6-11. Кнопкой «Меню» установить программу «СУП», нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 2 часа. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания программы. Далее выполнить п. 12 раздела «Эксплуатация изделия».

Рулет деликатесный из свинины

Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 1, 2 кг
- Кожа свиная — 500 г
- Чеснок — 30 г
- Имбирь маринованный — 25 г
- Горчица зернистая — 20 г
- Желатин — 15 г
- Зелень сушеная — 10 г
- Соль, специи

Порядок приготовления

Мясо и кожу промыть. Мясо нарезать кубиком по 2 см. Чеснок измельчить ножом. В отдельной емкости смешать мясо, чеснок, соль, специи, горчицу, сушеную зелень, имбирь, желатин, все перемешать. Кожу нарезать шириной 14 см, длиной 30 см. По внутреннему диаметру ветчинницы распределить кожу, в нее выложить мясо (см. раздел «Эксплуатация изделия», стр. 12, п. 2-11). Ветчинницу горизонтально уложить в чашу мультиварки, залить водой, закрыть крышку. Кнопкой «Меню» установить программу «СУП», нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на **1 час 30 минут**. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания программы. Далее выполнить п. 12 раздела «Эксплуатация изделия».

СВИНИНА



Буженина

Ингредиенты:

- Свинина (шея) — 2 кг
- Чеснок — 20 г
- Горчица зернистая — 20 г
- Соль, специи
- Вода

Порядок приготовления

Мясо промыть, сделать в нем надрезы, нашпиговать чесноком, натереть солью, специями, горчицей, оставить мариноваться на 3 часа. Выложить мясо в ветчинницу (см. раздел «Эксплуатация изделия», стр. 12, п. 2-11). Ветчинницу горизонтально уложить в чашу мультиварки, залить водой, закрыть крышку. Кнопкой «Меню» установить программу «СУП», нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час 30 минут. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания программы. Далее выполнить п. 12 раздела «Эксплуатация изделия».

Рулет из свиного языка

Ингредиенты:

- Язык свиной — 1,2 кг
- Желатин (сухой) — 15 г
- Соль, специи
- Вода

Порядок приготовления

Язык обдать кипятком, затем снять кожицу, нарезать вдоль ломтиками толщиной 0,3 см. В отдельной чаше смешать язык, желатин, соль, специи, тщательно перемешать. Свернуть язык в рулет, равный внутреннему диаметру ветчинницы. Уложить рулет в ветчинницу (см. раздел «Эксплуатация изделия», стр. 12, п. 2-11). Ветчинницу горизонтально уложить в чашу мультиварки, залить водой, закрыть крышку. Кнопкой «Меню» установить программу «СУП», нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на **1 час 30 минут**. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания программы. Далее выполнить п. 12 раздела «Эксплуатация изделия».

Свинина





Свинина

Ветчина из свинины с индейкой и грибами

Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 750 г
- Индейка (филе) — 550 г
- Лук репчатый — 100 г
- Шампиньоны — 50 г
- Сельдерей (стебель) — 50 г
- Чеснок — 25 г
- Крупа манная — 7 г
- Соль, специи
- Вода

Порядок приготовления

Мясо промыть, вместе с шампиньонами, луком и чесноком (10 г) пропустить через мясорубку, в фарш добавить манную крупу, соль, специи, перемешать до однородной массы. Сельдерей нарезать вдоль брусочками. Выложить фарш в ветчинницу (см. раздел «Эксплуатация изделия», стр. 12, п. 2-5). Нашпиговать фарш чесноком (15 г) и сельдереем. Далее следовать инструкции в соответствии с разделом «Эксплуатация изделия», п. 6-11. Кнопкой «Меню» установить программу «СУП», нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на **1 час 30 минут**. Нажать кнопку «Старт» готовить до окончания программы. Далее выполнить п. 12 раздела «Эксплуатация изделия».

Ветчина из свинины и индейки с каперсами

Ингредиенты:

- | | |
|--------------------------------|------------------|
| ■ Свинина (шея) — 650 г | ■ Зелень — 30 г |
| ■ Индейка (филе бедра) — 650 г | ■ Каперсы — 20 г |
| ■ Морковь — 50 г | ■ Желатин — 15 г |
| ■ Сельдерей (стебель) — 40 г | ■ Соль, специи |
| ■ Лук репчатый — 40 г | ■ Вода |

Порядок приготовления

Мясо промыть, вместе с луком и зеленью пропустить через мясорубку. В фарш добавить соль, специи, каперсы, желатин, перемешать до однородной массы. Морковь и сельдерей нарезать вдоль брусочками. Выложить фарш в ветчинницу (см. раздел «Эксплуатация изделия», стр. 12, п. 2-5). Нашпиговать фарш морковью и сельдереем. Далее следовать инструкции в соответствии с разделом «Эксплуатация изделия», п. 6-11. Кнопкой «Меню» установить программу «СУП», нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на **1 час 30 минут**. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания программы. Далее выполнить п. 12 раздела «Эксплуатация изделия».





Свинина

Колбаса домашняя «Докторская»

Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 900 г
- Говядина (филе) — 300 г
- Яйцо куриное — 50 г (1 шт.)
- Молоко сухое — 25 г
- Мускатный орех (молотый) — 6 г
- Соль, сахар

Порядок приготовления

Мясо промыть, пропустить через мясорубку (на мелкой решетке) 3-4 раза, в фарш добавить яйцо, сухое молоко, соль, сахар, перемешать до однородной массы. Выложить фарш в ветчинницу (см. раздел «Эксплуатация изделия», стр. 12, п. 2-11). Ветчинницу горизонтально уложить в чашу мультиварки, залить водой, закрыть крышку. Кнопкой «Меню» установить программу «СУП», нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час 30 минут. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания программы. Далее выполнить п. 12 раздела «Эксплуатация изделия».

Ветчина «Царская»

Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 500 г
- Говядина (филе) — 500 г
- Желатин — 15 г
- Чеснок — 6 г
- Мускатный орех — 3 г
- Перец черный, соль
- Вода

Порядок приготовления

Мясо промыть, крупно нарезать, чеснок измельчить ножом. Мясо и чеснок смешать, добавить желатин, мускатный орех, соль, специи, перемешать. Выложить мясо в ветчинницу (см. раздел «Эксплуатация изделия», стр. 12, п. 2-11). Ветчинницу горизонтально уложить в чашу мультиварки, залить водой, закрыть крышку. Кнопкой «Меню» установить программу «СУП», нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на **1 час 30 минут**. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания программы. Далее выполнить п. 12 раздела «Эксплуатация изделия».

Свинина





Ветчина из свиного языка с каперсами

Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 700 г
- Язык (свиной отварной) — 350 г
- Шампиньоны (свежие) — 100 г
- Каперсы — 50 г
- Чеснок — 20 г
- Манная крупа — 15 г
- Зелень
- Соль, специи
- Вода

Порядок приготовления

Свинину промыть, зелень измельчить ножом. Свинину, чеснок (5 г), язык и шампиньоны пропустить через мясорубку, в фарш добавить соль, специи, каперсы, зелень, крупу манную, перемешать до однородной массы. Выложить фарш в ветчинницу (см. раздел «Эксплуатация изделия», стр. 12, п. 2-5). Нашпиговать фарш чесноком (15 г). Далее следовать инструкции в соответствии с разделом «Эксплуатация изделия», п. 6-11. Кнопкой «Меню» установить программу «СУП», нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час 30 минут. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания программы. Далее выполнить п. 12 раздела «Эксплуатация изделия».

Ветчина «Купеческая»

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 400 г
- Свинина (филе) — 400 г
- Фарш (домашний) — 300 г
- Яйцо куриное — 50 г (1 шт.)
- Желатин — 15 г
- Чеснок — 10 г
- Сухое молоко — 10 г
- Мускатный орех — 5 г
- Соль, специи

Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать кубиком по 2 см, чеснок измельчить ножом. В отдельной емкости смешать мясо, фарш, мускатный орех, яйцо, сухое молоко, чеснок, желатин, соль, специи, тщательно перемешать. Выложить фарш в ветчинницу (см. раздел «Эксплуатация изделия», стр. 12, п. 2-11). Ветчинницу горизонтально уложить в чашу мультиварки, залить водой, закрыть крышку. Кнопкой «Меню» установить программу «СУП», нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на **1 час 30 минут**. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания программы. Далее выполнить п. 12 раздела «Эксплуатация изделия».

Говядина





Говядина

Ветчина «Украинская»

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 700 г
- Сало свиное — 130 г
- Желатин — 15 г
- Соевый соус — 5 мл
- Соль, специи
- Вода

Порядок приготовления

Мясо промыть, пропустить через мясорубку. Сало нарезать кубиками по 0,5 см. В отдельной емкости смешать мясо, сало, желатин, соус, соль, специи, все тщательно перемешать. Выложить фарш в ветчинницу (см. раздел «Эксплуатация изделия», стр. 12, п. 2-11). Кнопкой «**Меню**» установить программу «**СУП**», нажать кнопку «**Установка времени**», затем нажатием кнопки «**Время приготовления**» установить мигающий индикатор на **2 часа**. Нажать кнопку «**Старт**», готовить до окончания программы. Далее выполнить п. 12 раздела «Эксплуатация изделия».

Ветчина из говядины со сливками

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 1,3 кг
- Сливки (22%) — 90 мл
- Масло сливочное — 50 г
- Лук зеленый — 20 г
- Чеснок — 20 г
- Желатин — 15 г
- Соевый соус — 5 мл
- Соль, специи
- Вода

Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать кубиками по 0,5 см, лук и чеснок измельчить ножом, масло растопить. В отдельной емкости смешать все ингредиенты, добавить соль, специи, все перемешать, оставить мариноваться на 2 часа. Выложить мясо в ветчинницу (см. раздел «Эксплуатация изделия», стр. 12, п. 2-11). Кнопкой «Меню» установить программу «СУП», нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 2 часа. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания программы. Далее выполнить п. 12 раздела «Эксплуатация изделия».

Говядина



Ветчина из говядины и судака

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 750 г
- Судак (филе) — 300 г
- Лук репчатый — 75 г
- Оливки — 50 г
- Сельдерей (стебель) — 50 г
- Спаржа — 30 г
- Желатин — 15 г
- Соль, специи

Порядок приготовления

Мясо и рыбу промыть, вместе с луком пропустить через мясорубку, в фарш добавить оливки, соль, специи, желатин, перемешать до однородной массы. Сельдерей нарезать вдоль. Выложить фарш в ветчинницу (см. раздел «Эксплуатация изделия», стр. 12, п. 2-5). Нашпиговать фарш сельдереем и спаржей. Далее следовать инструкции в соответствии с разделом «Эксплуатация изделия», п. 6-11. Ветчинницу горизонтально уложить в чашу мультиварки, залить водой, закрыть крышку. Кнопкой «Меню» установить программу «СУП», нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 2 часа. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания программы. Далее выполнить п. 12 раздела «Эксплуатация изделия».

Ветчина ливерная

Ингредиенты:

- Желудки куриные — 300 г
- Говядина (филе) — 300 г
- Печень говяжья — 300 г
- Печень куриная — 200 г
- Морковь — 150 г
- Лук репчатый — 100 г
- Крупа манная — 15 г
- Соль, специи
- Вода

Порядок приготовления

Желудки, печень, говядину промыть, пропустить вместе с луком и морковью (100 г) через мясорубку, в фарш добавить манную крупу, соль, специи, перемешать до однородной массы. Оставшуюся морковь нарезать брусочками. Выложить фарш в ветчинницу (см. раздел «Эксплуатация изделия», стр. 12, п. 2-5). Нашпиговать фарш морковью. Далее следовать инструкции в соответствии с разделом «Эксплуатация изделия», п. 6-11. Кнопкой «Меню» установить программу «СУП», нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 2 часа. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания программы. Далее выполнить п. 12 раздела «Эксплуатация изделия».

Говядина

