

ТРАДИЦИИ ИЛИ ЭКСПЕРИМЕНТЫ? ВКУСНО ВСЕ !!!



ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

Сезон шашлыков традиционно начинается весной и длится до самого конца осени. Есть и те, кто не может отказаться от вкусного и ароматного мяса, приготовленного на костре, и снежной зимой. Для того, чтобы мясо не обмануло наших ожиданий мы должны не только вовремя переворачивать шампуры, но для начала правильно его замариновать.

У каждого из нас есть свои традиционные рецепты, передающиеся из поколения в поколение.

Правильно, традиции нужно уважать !!!

Однако, сегодня мы призываем вас поэкспериментировать! Возможно, к вашим семейным рецептам прибавятся еще несколько с использованием нашей обширной коллекции маринадов.

При слове «шашлык» мы все представляем кусочки мяса на шампуре, ароматно шипящие над углями. А давайте раздвинем рамки привычных вкусов.

Предлагаем вам попробовать колбаски для гриля с Грильмиксом в сочетании с кусочками баклажанов, помидорами и сладким перцем, предварительно замариновав овощи в Чесночном маринаде. А может быть вам больше понравятся нежные рыбные стейки, выдержанные в Средиземноморском маринаде и обжаренные на решётке, или же огненные куриные крылышки в Мексиканском или Шашлычном.

Рыба-гриль в маринаде

СТЕЙКИ КЕТЫ или любой морской рыбы;
ТУШКА РЕЧНОЙ ФОРЕЛИ или другой некрупной рыбы без костей;
ЛИМОН;
МАСЛО ОЛИВКОВОЕ – 2-3 столовых ложки.

В зависимости от вида рыбы выбрать МАРИНАД: для жирной рыбы хорошо подойдет пряный Чесночный, менее жирные сорта хорошо сочетаются с Болгарским или Кубанским.

Приготовить маринад из расчета на 1 кг рыбы: взять 1,5 столовые ложки с горкой маринада, развести половиной стакана воды, перемешать до загустения, добавить 2-3 ложки оливкового масла, хорошо перемешать до получения эмульсии.

Положить рыбные стейки в маринад. Если используете целую рыбу, нужно обмазать ее со всех сторон и внутри, при этом неплохо вложить внутрь брюшка несколько долек лимона. Мариновать 40-60 минут. Для обжаривания рыбы лучше использовать специальную решетку для рыбы, либо завернуть ее в несколько слоев фольги и положить на решетку мангала. Жарить до готовности 15 минут.



Люля-кебаб с маринадами

ФАРШ ИЗ БАРАНИНЫ – 1 кг (решетка в мясорубке самая крупная);
КУРДЮЧНЫЙ ЖИР – 200 г (прокрутить в мясорубке или мелко изрубить);
ЛУК РЕПЧАТЫЙ – 2-3 крупных луковицы (мелко нарезать или мелко изрубить);
или

ФАРШ ИЗ ГОВЯДИНЫ – 500 г (решетка в мясорубке самая крупная);
ФАРШ ИЗ СВИНИНЫ ЖИРНОЙ – 500 г (решетка в мясорубке самая крупная);
ЛУК РЕПЧАТЫЙ – 200 г.

Смешать фарш и лук, добавить 2 столовых ложки без горки КС-микс МАРИНАДА Кавказского или Армянского, тщательно перемешать, а затем отбивать не менее 10 минут в миску или о разделочную доску, поднимая фарш и бросая его на поверхность. Из получившегося плотного фарша сформировать продолговатые котлетки, облепляя ими шампур. Необходимо следить, чтобы края котлетки плотно прилегали к шампuru.

Обжаривать на углях 8-10 минут до приятной румяной корочки.

Овощи в маринаде

Для запекания овощей на мангале необходимо взять в равных частях:

БАКЛАЖАНЫ – порезать кружочками, не очищая от кожицы;

ПОМИДОРЫ – лучше взять небольшого размера, проколоть кожицу, не разрезая;

ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ – очистить от семян, разрезать на несколько частей;

ЛУК РЕПЧАТЫЙ – небольшие луковицы, очистить от верхней кожуры, разрезать пополам;

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ – 2-3 столовых ложки;

КАБАЧКИ или **ЦУКИНИ** – порезать кружочками.

Овощи сложить в емкость, перемешать.

Приготовить маринад:

На 1 кг смеси овощей взять столовую ложку с горкой маринада (КС-микс **МАРИНАДА** Чесночного или Средиземноморского), развести половиной стакана воды, перемешать до загустения, добавить 2-3 ложки оливкового масла, хорошо перемешать до получения эмульсии.

Приготовленным жидким маринадом залить овощи, перемешать и мариновать в течение 30-40 минут. Замаринованные овощи нанизать на шампуры или разложить на решетке мангала и жарить 10-15 минут.



Шашлык из свинины

СВИНИНА – 1 кг (шейка);

ЛУК РЕПЧАТЫЙ – 2 луковицы;

КС-микс МАРИНАД Шашлычный (Барбекю, Кубанский) – 2 столовые ложки без горки;

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА – половина стакана;

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ – 2 столовых ложки.

Подготовить мясо: нарезать его кусочками, весом не менее 50 г. Луковицу нарезать крупными кольцами. Развести маринад минеральной водой, перемешать до загустения, добавить растительное масло.

Полученным раствором залить мясо и лук, тщательно перемешать. Для лучшего результата, свинину мариновать не менее 10 часов.

Замаринованное мясо нанизать на шампуры и жарить над углями до готовности.

Уже более 5 лет мы производим маринады собственной торговой марки КС-Микс. Наше производство сертифицировано в соответствии с самыми высокими требованиями системы менеджмента безопасности пищевой продукции, включая требования ISO 22000/2005 и дополнительные требования системы FSSC 22000.

Каждый год на рынок выводятся новинки: маринады, предназначенные как для приготовления традиционных шашлыков, так и для запекания, то есть для продуктов, доля которых на рынке неуклонно растет.

Целесообразность совместного использования маринадов и пакетов для запекания для самых разных полуфабрикатов, предлагаемых специалистами компании Эдванта открывают широкие возможности успешных продаж мясных продуктов любого мясокомбината.

КС-МИКС МАРИНАДЫ

Название	Арт.	Вкусо-ароматика
Армянский	25146	Пряная острая композиция со вкусом паприки, с семенами фенхеля и нотами кориандра, тмина и чеснока в послевкусии
Барбекю	25143	Пикантное сочетание сладкой паприки, перца чили, майорана, мускатного ореха завершает легкий оттенок гриля
Болгарский	25135	Ароматный букет из свежих томатов, зелени петрушки, укропа и базилика, сладкой паприки и чеснока
Кавказский	25119 19917	Характерные ноты пажитника, кинзы и кориандра в обрамлении свежих томатов и паприки
Классический	28283	Проверенный временем вкус уксуса, черного перца и кориандра с добавлением ягод можжевельника
Кубанский	25137	Яркий вкус томатов дополняют зелень петрушки и укропа, чеснок, лук и майоран
Мексиканский	25140	Острая смесь подкопченной красной паприки, перца чили, орегано и томата подчеркнута чесноком
Средиземноморский	25142	Идеальная смесь средиземноморских трав с черным перцем и чесноком
Чесночный с травами	27738	Доминирующий вкус чеснока дополняют базилик, укроп и орегано
Шашлычный	29849	К пикантному острому томату с ноткой гриля добавлен чеснок, смесь перцев и немного петрушки
Кисло-сладкий с черносливом	27740	Оригинальный кисло-сладкий вкус маринада создан сочетанием классических и экзотических пряностей с черносливом
Сациви 	35978	Тонкий запах ореха сопровождает насыщенную смесь специй грузинской кухни: кориандр, жареный лук, чеснок, гвоздику, куркуму
Грильмикс 	35976	Насыщенный вкус паприки, чеснока, черного перца, семян горчицы отлично подходят к аромату жареного мяса
Кефирный 	35977	Испытанный домашний рецепт для сочного нежного мяса: кефир с зеленью и чесноком

Дозировка: 20-30 г/кг.

Существует Эко-версия каждого маринада.

Контакты:
+7 495 380-07-61
info@advanta-cs.ru