

Link do produktu: <https://www.produktyambition.pl/szynkowar-1-5kg-termometr-worki-klausberg-kb-7283-p-7455.html>



SZYNKOWAR 1,5kg TERMOMETR WORKI KLAUSBERG KB-7283

Cena brutto	106,60 zł
Cena netto	86,67 zł
Numer katalogowy	KB-7283
Kod EAN	5902666612830
Producent	KLAUSBERG

Opis produktu

Pozwala na przygotowanie do 1,5 kg wyrobu mięsnego jednorazowo. Z boku garnka znajduje się gniazdo z otworem umożliwiającym bezpośredni pomiar temperatury wsadu mięsnego. Służy do tego solidnie wykonany termometr ze stali nierdzewnej idealny do pieczenia różnego rodzaju mięs. Specjalna podziałka precyzyjnie wskazuje idealną temperaturę pieczenia drobiu, wieprzowiny, cielęciny, jagnięciny oraz wołowiny. Zakres temperatur 0°C - +120°C. Zestaw zawiera również woreczki foliowe 17x32cm, w opakowaniu 10szt. Zastosowanie woreczków ułatwia wkładanie mięsa do pojemnika jak również wyjmowanie gotowego już wyrobu mięsnego. Produkt w całości wykonany z PC, dopuszczony do kontaktu z żywnością. Grubość folii 0,04mm.

Wymiary szynkowaru:

- Szerokość produktu: 17cm
- Wysokość produktu: 21cm
- Wymiary woreczków:
- Szerokość produktu: 17cm
- Wysokość produktu: 32cm

Przepisy:

Szynka z szynkowara

Czosnek, liście laurowe, kolendrę, ziarenka pieprzu i ziele angielskie włożyć do garnka, wlać 1 litr wody, zagotować. Zdjąć z ognia, wymieszać z solą, ostudzić. Umyte mięso osuszyć, pokroić na kawałki, włożyć do zimnej marynaty, przykryć i włożyć do lodówki na 1-2 dni. Następnie wyjąć z marynaty, osuszyć i 1/4 mięsa zmielić w maszynce. Dodać żelatynę, doprawić do smaku mielonym pieprzem i dokładnie wyrobić. Mięso przełożyć do woreczka, szczelnie zawiązać i włożyć do szynkowara, zamknąć. Szynkowar włożyć do garnka z zimną wodą, podgrzać do temp 85-90 stopni i parzyć około 2 godziny. Następnie szynkowar wyjąć z wrzątku, schłodzić w zimnej wodzie i podłożyć do lodówki najlepiej na całą noc.

Schab z szynkowara

Do garnka wlewamy 250 ml wody dodajemy liście laurowe, pieprz w ziarenkach, kminek i ziele angielskie zagotować zmniejszyć ogień i gotować po przykryciu około 10-15 minut, trochę wody się wygotuje ale to nie szkodzi tak ma być. Marynatę studzimy pod przykryciem. Schab myjemy osuszamy papierowym ręcznikiem. Zimną marynatę przelewamy przez sitko do wody dodajemy sól, peklową, cukier puder, żelatynę i roztarty majeranek mieszamy. Mięso wkładamy do naczynia szklanego zalewamy marynatą nakrywamy pokrywką i wkładamy do lodówki na 24 godziny. Następnego dnia do szynkowara wkładamy woreczek dajemy zamarynowany schab zamykamy woreczek i szynkowar, który wstawiamy do lodówki na 24 godziny. Po 48 godzinach do dużego garnka wlewamy wodę wstawiamy szynkowar i parzymy mięso około 80 st C przez około 2 godziny. Ja dodatkowo muszę pilnować bo do szynkowara nie ma termometru. Jak minie ten czas szynkowar chłodzić pod zimną wodą i wstawiam do lodówki na całą noc aby wędlina dobrze zastygła. Następnie wyjmuję woreczek z szynkowara i mamy gotową domową wędlinę.

Boczek rolowany

Składniki:

ok. 1-3 kg mięso szynkowe

- sol, pieprz do smaku
- 2 ząbki czosnku
- 1/2 ząbki czosnku
- sol, pieprz do smaku
- ewentualnie wg. uznania gotowa marynata kupiona w sklepie lub sol peklowa

przygotowanie:

Mięso umyć, potłuc, natrzeć przyprawami i dwoma ząbkami rozartego czosnku. Przechować w lodówce 1-2 doby.

Po wyjęciu mięso wymasować. Czym dłużej będzie wyrabiane tym będzie bardziej miękkie i smaczniejsze.

Przygotowany boczek posypać dwoma ząbkami posiekanego czosnku, drobno posiekaną papryką, pieczarkami lub marynowana śliwką itp. Mięso zrolować.

Do szynkowara włożyć wypychacz (dodatkowe dno z uchwytami do wyciągania). Następnie włożyć przygotowane mięso.

Założyć płytkę dociskową, sprężynę i blokadę.

Tak przygotowany szynkowiec włożyć do garnka z wrzącą wodą. Poziom wody musi być 1-2 cm. wyższy niż poziom wsadu w szynkowiec. Jeżeli woda wyparuje uzupełniamy gorącą wodą.

Gotujemy 2,5 - 3 godziny w temperaturze ok. 90 stopni Celsjusza.

Po wyjęciu z kąpieli wodnej szynkowiec wraz z wsadem mięsnym dokładnie wystudzić.

Przy wyjmowaniu gotowego produktu postępujemy dokładnie odwrotnie. Zdjąć blokadę, sprężynę, płytkę dociskową i za pomocą rączki wyciągnąć gotowy wyrób razem z dodatkowym dnem (wypychaczem).

Jeżeli jest problem z wyjęciem produktu, należy na chwilę szynkowiec zanurzyć w ciepłej wodzie.

Mielonka faszerowana jajkiem

składniki:

ok. 1-3 kg mięso mielone, jajka, cebula, przyprawy

- 1 jajko
- 2 ząbki czosnku
- 1/2 ząbki czosnku
- sol, pieprz do smaku
- według uznania można dodać np. majeranek, ziele angielskie, kminek itp.

przygotowanie:

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać. Im dłużej będzie mieszane - wyrabiane tym będzie smaczniejsze.

Do szynkowara włożyć wypychacz (dodatkowe dno z uchwytami do wyciągania). Następnie włożyć przygotowane mięso, w którym możemy zanurzyć gotowane kurze lub przepiórcze jajka, pieczarki, grzyby suszone lub ulubione warzywa np. kawałki papryki, pomidora, cebuli itp.

Wypełnić 3/4 wysokości szynkowara.

Zakładamy płytkę dociskową, dłuższą sprężynę i blokadę.

Tak przygotowany szynkowiec wkładamy do garnka z wrzącą wodą. Poziom wody musi być 1-2 cm wyższy niż poziom wsadu w szynkowiec. Jeżeli woda wyparuje uzupełniamy gorącą wodą.

Gotujemy 1 godzinę 45 minut w temperaturze ok. 90 stopni Celsjusza.

Po wyjęciu z kąpieli wodnej szynkowiec wraz z wsadem mięsnym dokładnie wystudzić.

Przy wyjmowaniu gotowego produktu postępujemy dokładnie odwrotnie. Zdjąć blokadę, sprężynę, płytkę dociskową i za pomocą rączki wyciągnąć gotowy wyrób razem z dodatkowym dnem (wypychaczem).

Jeżeli jest problem z wyjęciem produktu, należy na chwilę szynkowiec zanurzyć w ciepłej wodzie.

Schab ze śliwkami z szynkowaru

Długim nożem zrobić otwór na wylot w schabie, a następnie nawpychać do niego suszone śliwki. Oliwę wymieszać z octem winnym oraz resztą przypraw i w tak przygotowanej marynacie obtoczyć schab i włożyć do szynkowara, a następnie odstawić do lodówki na 24h. Po tym czasie na dno garnka wyłożyć ściereczkę i wlać gorącą wodę, do której włożyć szynkowiec, tak aby woda była 1 cm poniżej brzegów szynkowara. Zaparzać na małym ogniu 60 min utrzymując temperaturę mięsa na poziomie 85 st. Po tym czasie szynkowiec pozostawić w tej wodzie do wystudzenia, a następnie włożyć go do lodówki na 24h. Gotową wędlinę pokroić w plastry i podawać z przysmakiem.