



СДЕЛАЙ-ДОМА.РУ

ВСЕ ДЛЯ ДОМАШНИХ НАПИТКОВ И ДЕЛИКАТЕСОВ



СДЕЛАЙ-ДОМА.РУ

ВСЕ ДЛЯ ДОМАШНИХ НАПИТКОВ И ДЕЛИКАТЕСОВ

ДОСТАВКА В ЛЮБОЙ УГОЛОК РОССИИ и СНГ!

- Самогонные аппараты всех марок
- Дубовые бочки и кадки любых объемов
- Огромный выбор дрожжей
- Вкусоароматические добавки и наборы для настаивания
- Стекланные бутылки, ферментеры, фляги
- Модернизация аппаратов (РПН, царги, джин-корзины, диоптры, ТЭНы, кубы)
- Все для домашнего консервирования
- Коптильни, казаны, мангалы, грили, тандыры, сушилки и многое другое

sdelai-doma.ru

8-800-700-13-23

(звонок бесплатно по России, круглосуточно)

КАЗАН ЧУГУННЫЙ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



КАЗАН

Основа среднеазиатской кухни, её сердце и основной инструмент. Без него немислимо приготовление плова и шурпы. Казан очень удобен, неприхотлив и позволяет получить уникальные, ни с чем несравнимые блюда. Удобство его настолько велико, что за сотни лет существования в среднеазиатской кухне придумано множество рецептов специально для этой посуды.

Снаружи – плоский, внутри – круглый, он одновременно устойчив и пригоден для приготовления традиционных блюд народов Азии.

ПОДГОТОВКА КАЗАНА К ПЕРВОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Расположить казан над огнем, прокалить его в течение 10-15 минут, таким образом, сгорит заводское масло, в чем можно убедиться по сизому дыму, который будет исходить от казана.

2. Насыпать в казан порядка 1,5 – 2 кг крупной соли. Задача соли – впитать в себя всю грязь с поверхности казана. В процессе чистки казана соль начнет темнеть и в итоге станет грязно-серого цвета.

3. Распределить соль по дну казана, оставить на 20 минут, периодически помешивая.

4. Перевернуть казан на бок и расположить его над огнем так, чтобы соль полностью покрыла одну из стенок казана. Так же оставить на 20 минут, не забывая помешивать.

5. Поворачивать казан до тех пор, пока не будет пройден полный круг и не обработана вся его поверхность. Процедура займет порядка 1,5 часов.

6. Высыпать соль, протереть казан ветошью или пучком травы и вернуть на огонь.

7. Залить 1 литр растительного масла и каждые 20 минут (по аналогии с солью) менять положение казана, чтобы масло пропитало всю его поверхность. Так же можно периодически поливать стенки казана маслом. Но будьте предельно аккуратны – масло раскаленное!!!

8. Снять казан с огня, дать остыть естественным путем, слить использованное масло и протереть казан ветошью (так же рекомендую протереть внешние стенки казана маслом). Процедура пропитки казана маслом занимает около 1,5 часа.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Мыть горячей водой без использования моющих средств.
- Не использовать щетки и металлические губки.
- После каждого использования можно восстанавливать масляный слой, протирая казан растительным маслом.
- Обеспечьте доступ воздуха – плотная крышка может стать причиной появления неприятного запаха.