



РЕЦЕПТУРНЫЙ СПРАВОЧНИК

ДЛЯ ГРИЛЯ-ЭЛЕКТРОШАШЛЫЧНИЦЫ «ЧЕГЕТ»

*Стань профессионалом
в приготовлении шашлыка!*



ОТ БРЕНД-АМБАССАДОРА
АЛИШЕРА ХАЛИЛОВА





ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
КУХОННОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ДЛЯ ЗАМЕТОК

WWW.ATESY.RU





ПЕРЕПЕЛКА НА ГРИЛЕ С ОВОЩАМИ

Ингредиенты:

- ⌘ перепелка – 2 шт.;
- ⌘ небольшой лимон;
- ⌘ чеснок – 4 зубчика;
- ⌘ молотый красный перец – 1 ч.л.;
- ⌘ оливковое масло – 2 ст. л.;
- ⌘ крупная соль – по вкусу;
- ⌘ соус к подаче – по вкусу.

Готовим маринад. В одной емкости смешать оливковое масло, добавить по щепотке молотого красного перца и соли. Натереть сюда же два зубчика чеснока, цедру с лимона. Выжать сок из половины лимона. Все хорошо перемешать. Натереть перепелок заготовленной смесью, накрыть и отложить в сторону на пару часов. Предварительно разогреть электро-гриль. Готовить до золотистой корочки в течение 12-15 минут при температуре 180-190°.



АЛИШЕР ХАЛИЛОВ
Бренд-амбассадор
«АТЕСИ»





ШАШЛЫК ИЗ КАРЕ БАРАНИНЫ

Ингредиенты:

- ⌘ каре баранины – 2,5 кг;
- ⌘ перец черный молотый – 1 ст. л.;
- ⌘ горный можжевельник (арча) сухой – 1 ст. л.;
- ⌘ соль – по вкусу.

Нарезать каре баранины порционными кусочками. Посыпать мясо специями, солью и перемешать.

Установить на электро-гриле температуру 190°, когда гриль разогреется, поместить в него каре баранины. Готовить 15-20 минут до золотистого цвета.



АЛИШЕР ХАЛИЛОВ
Бренд-амбассадор
«АТЕСИ»





ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ В СОЕВОМ СОУСЕ

Мясо сложить в миску. Добавить нарезанный тонкими кольцами лук. Посыпать солью и перцем. Сбрызнуть лимонным соком. Для маринада смешать горчицу, чеснок, соевый соус. Добавить к мясу. Все тщательно перемешать. Накрывать крышкой и мариновать 2-8 часов в холодильнике. Готовить 15-20 минут в предварительно разогретом до 200° электро-гриле до румяной корочки.

Ингредиенты:

- ⌘ свиная шея – 1 кг;
- ⌘ соевый соус – 5 ст. л.;
- ⌘ лук репчатый – 3 шт.;
- ⌘ чеснок – 2-3 зубчика;
- ⌘ лимонный сок – 4-5 ст. л.;
- ⌘ горчица – 1 ст. л.;
- ⌘ соль – 2 ст. л.;
- ⌘ перец чёрный молотый – 1/2 ст. л.



АЛИШЕР ХАЛИЛОВ
Бренд-амбассадор
«АТЕСИ»





ЦЫПЛЕНОК-ГРИЛЬ В ГОРЧИЧНО-МЕДОВОМ МАРИНАДЕ

Ингредиенты:

- ⌘ цыпленок – 2 шт.;
- ⌘ соль – по вкусу;
- ⌘ перец черный – по вкусу;
- ⌘ масло растительное – 2 ст. л.;
- ⌘ тмин – 1 ч. л.;
- ⌘ корица – 1/2 ч. л.;
- ⌘ кардамон – 1/3 ч. л.;
- ⌘ орех мускатный – 1/4 ч. л.;
- ⌘ кориандр – 1/3 ч. л.;
- ⌘ гвоздика – 1/4 шт.;
- ⌘ сок лимона – 3 ст. л.;
- ⌘ горчица – 5 ст. л..

Готовим маринад – горчицу и специи перетираем в однородную массу, добавляем растительное масло и сок лимона. Натереть маринадом тушки цыплят со всех сторон, накрыть и оставить мариноваться 2-3 часа в холодильнике. Предварительно разогреть электро-гриль. Готовить до золотистой корочки в течение 12-15 минут при температуре 180-190°.



АЛИШЕР ХАЛИЛОВ
Бренд-амбассадор
«АТЕСИ»





ШАШЛЫЧКИ ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ С ОВОЩАМИ

Смешать холодный кефир со специями, солью и рубленным чесноком. Курицу разделить на кусочки и погрузить в кефирную смесь. Лук порубить крупными кольцами и также погрузить в маринад. Оставить на полчаса при комнатной температуре. Сформировать шашлычки, поочередно надевая мясо, томаты и перец. Предварительно разогреть электро-гриль. Готовить до золотистой корочки в течение 12-15 минут при температуре 180-190°.

Ингредиенты:

- ⌘ филе курицы – 800 г;
- ⌘ лук – 3 шт.;
- ⌘ помидоры черри – 6 шт.;
- ⌘ болгарский перец – 2 шт.;
- ⌘ кефир – 300 мл;
- ⌘ чеснок – 4 зубчика;
- ⌘ прованские травы – 1/2 ч. л.;
- ⌘ соль, перец – по вкусу.



АЛИШЕР ХАЛИЛОВ
Бренд-амбассадор
«АТЕСИ»





ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА ПО-ТУРЕЦКИ

Ингредиенты:

- ⌘ говядина (вырезка) – 700 г;
- ⌘ лук – 500 г;
- ⌘ перец чёрный молотый – 1 ч. л.;
- ⌘ соль – 1 ч. л.

Нарезать говяжью вырезку. Тщательно перемешать с солью и перцем. Надеть на шампуры кусочки говядины. Предварительно разогреть электро-гриль. Готовить в течение 15-20 минут при температуре 180-190°.

Снять с шампуров кусочки вырезки. Выложить их на предварительно разогретую сковороду со сливочным маслом. Подавать на стол в сковороде.



АЛИШЕР ХАЛИЛОВ
Бренд-амбассадор
«АТЕСИ»





КРЫЛЫШКИ-ГРИЛЬ В ТОМАТНОМ МАРИНАДЕ С КУНЖУТОМ

Ингредиенты:

- ⌘ куриные крылышки – 10 шт.;
- ⌘ черный молотый перец – 1/3 ч.л.
- ⌘ шафран – 1/2 ч.л.;
- ⌘ тимьян – 1/2 ч.л.;
- ⌘ томатный сок – 250 мл;
- ⌘ кориандр – 1/2 ч.л.;
- ⌘ сумач – 1/2 ч.л.;
- ⌘ соль – 1 ч.л. или по вкусу;
- ⌘ кунжут – 1 ч.л.

В емкости смешать томатный сок, соль, черный перец и все специи до однородной массы. Хорошо перемешать крылья с массой, чтобы каждый кусочек покрылся соусом. Оставить их мариноваться примерно на 1 час. Выложить на сетку гриля и посыпать кунжутом.

Предварительно разогреть электро-гриль. Готовить до золотистой корочки в течение 12-15 минут при температуре 180-190°.



АЛИШЕР ХАЛИЛОВ
Бренд-амбассадор
«АТЕСИ»





СТАРОЧЕШСКИЙ ТРДЕЛЬНИК

Ингредиенты:

- ⌘ мука – 350 г;
- ⌘ сахар – 4 ст. л. (2 ст. л. – в тесто;
2 ст. л. – для обсыпки)
- ⌘ дрожжи свежие – 15 г или
сухие – 1 ч. л.;
- ⌘ масло растительное – 1 ст. л.
- ⌘ масло сливочное – 70 г;
- ⌘ яйца – 2 шт.;
- ⌘ молоко – 100 мл;
- ⌘ мак – 20 г;
- ⌘ корица – 1 ст. л.;

Замесить мягкое дрожжевое тесто. Оставить его в теплом месте на 1,5 часа. Для обсыпки смешать корицу и отдельно мак с сахаром. Каждый валик, обмотанный фольгой, смазать растительным маслом. Тесто разделить на равные части, скатать в жгут и намотать на валики. Затем прокатать валики с тестом так, чтобы полоски соединились между собой и тесто стало плоским. Каждую заготовку смазать слегка взбитым белком и посыпать сахарной смесью с корицей или маком. Трдельник должен выпекаться, в разогретом до 180° электро-гриле 15 минут до румяной корочки.



АЛИШЕР ХАЛИЛОВ
Бренд-амбассадор
«АТЕСИ»





СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ С МЁДОМ И СОЕВЫМ СОУСОМ

Ингредиенты:

- ⌘ ребрышки свиные - 1 кг;
- ⌘ масло подсолнечное - 2 ст. л.;
- ⌘ мёд - 2 ст. л.;
- ⌘ соевый соус - 4 ст. л.;
- ⌘ уксус - 1 ст. л.;
- ⌘ горчица - 1 ст. л.;
- ⌘ чеснок - 3 зубчика;
- ⌘ соль - по вкусу;
- ⌘ перец чёрный молотый - по вкусу.

Готовим маринад. В миску налить соевый соус, уксус, горчицу. Добавить жидкий мёд, подсолнечное масло и измельченный чеснок. Перемешать все ингредиенты. Свиные ребрышки посолить и поперчить. Затем залить их маринадом. Оставить мариноваться на 2-3 часа. Предварительно разогреть электро-гриль. Готовить до золотистой корочки в течение 15-20 минут при температуре 180-190°.



АЛИШЕР ХАЛИЛОВ
Бренд-амбассадор
«АТЕСИ»





СИБАС НА ГРИЛЕ

Ингредиенты:

- ⌘ сибас - 1шт. весом 500 г.;
- ⌘ лимон - 1шт.;
- ⌘ розмарин - 1-2 веточки;
- ⌘ оливковое масло - 2 ст. л.;
- ⌘ соль - по вкусу;
- ⌘ черный перец - по вкусу.

Посолить и поперчить рыбу изнутри, положить внутрь несколько долек лимона и веточек розмарина. А снаружи смазать рыбу оливковым маслом и также приправить солью и свежемолотым перцем. Можно поставить в холодильник на 1 час, для маринования или готовить сразу.

Электро-гриль предварительно разогреть до 190°. Готовить до золотистой корочки 10 минут.



АЛИШЕР ХАЛИЛОВ
Бренд-амбассадор
«АТЕСИ»





ДОРАДО НА ГРИЛЕ С ОВОЩАМИ

Тщательно натереть рыбу солью, перцем, розмарином. Сбрызнуть лимонным соком, смазать растительным маслом. Поставить в холодильник на 20 минут, чтобы рыба промариновалась и пропиталась вкусом специй. Установить на электро-гриле температуру 190°, когда гриль разогреется, поместить в него рыбу. Можно положить любимые овощи, лимон и розмарин. Готовить 10 минут до румяной корочки.

Ингредиенты:

- ⌘ небольшая дорадо до 350 г - 2 шт.;
- ⌘ растительное масло - 30 г;
- ⌘ лимон или лайм - 1/2 шт.;
- ⌘ соль - по вкусу;
- ⌘ перец чёрный молотый - по вкусу;
- ⌘ розмарин - 1 веточка.



АЛИШЕР ХАЛИЛОВ
Бренд-амбассадор
«АТЕСИ»





СТЕЙКИ СЁМГИ В ПРЯНОМ МАРИНАДЕ

В маринад добавить прованские травы, сухой чеснок, соль, сок лайма, оливковое масло и остальные специи. Равномерно распределить маринад на стейках и оставить на 20 минут мариноваться. Предварительно разогреть электро-гриль. Готовить до румяного цвета в течение 10 минут при температуре 200°.

Ингредиенты:

- ⌘ стейк сёмги (хвостовая часть) – 2 шт.;
- ⌘ оливковое масло – 25-30 мл;
- ⌘ прованские травы – 10 г;
- ⌘ сухой чеснок – 10 г;
- ⌘ розмарин – 10 г;
- ⌘ перец душистый – 5 г;
- ⌘ лайм – 1/2 часть;
- ⌘ соль – по вкусу.



АЛИШЕР ХАЛИЛОВ
Бренд-амбассадор
«АТЕСИ»





ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
КУХОННОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ДЛЯ ЗАМЕТОК

WWW.ATESY.RU





ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
КУХОННОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ



КОМПАНИЯ ПРОИЗВОДИТ:

- ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ
- ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ
- ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
- ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕКАРЕН
- ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ФАСТ-ФУДА
- ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ БИЗНЕСА
- ХОЛОДИЛЬНОЕ И БАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
- ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
- ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ И ОЧИСТКИ
- ВЕНТИЛЯЦИОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
- НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

📍 Московская область, г.Люберцы,
ул. Красная, д. 1 Лит Б Б1

☎ +7 (495) 995-95-99

✉ info@atesy.info

🌐 WWW.ATESY.RU

📺 ATESY

📘 ATESYPROFI

📷 ATESY_PROFI

📺 ATESYVIDEO