

FRILLESBO STENABY



كتاب الطهي

المحتويات

8	منتجات اللحم الأخرى	3	الطهي المساعد
9	أسماك	4	لحم بقري
9	مخبوزات حلوة وحلويات	5	لحم عجل
12	الخضروات / الأطباق الجانبية	6	لحم خنزير
13	الجراتان	7	لحم ضان
13	الخبز والبيتزا	7	دواجن

عرضة للتغيير بدون إشعار

الطهي المساعد

الإعداد: طهي مساعد

طهي مساعد تتألف القائمة الفرعية من برامج مصممة للأطباق المخصصة. تبدأ البرامج بإعداد مناسب.

1. أدر مقيض وظائف التسخين إلى \equiv .
2. أدر مقيض التحكم لاختيار \times واضغط على OK.
3. أدر مقيض التحكم لتحديد عدد الأطباق (P1).
4. P - (...). اضغط على OK.
5. أدر مقيض التحكم لضبط الوزن. الخيار متاح للأطباق المحددة. اضغط على OK.
6. ضعي الطعام داخل الجهاز. اضغط على OK.
6. تحقق مما إذا كان الطعام جاهزًا عند انتهاء عمل الوظيفة. قم بتمديد وقت الطهي، إذا لزم الأمر.

القائمة: طهي مساعد

P6	لحم بقري مشوي، LTC نصف مطهو*
P7	لحم بقري مشوي، LTC متوسط*
P8	لحم بقري مشوي، تم إجراء اختبار LTC بشكل جيد*
P9	فيليه، LTC نصف مطهو*
P10	فيليه، LTC متوسط*
P11	فيليه، LTC مطهو بالكامل*
P12	لحم عجل مشوي
P13	لحم خنزير مشوي
P14	لحم خنزير مُفَتَّت LTC*
P15	لحم خنزير طازج
P16	قطع ضلع خنزير
P17	رجل حمل
P18	دجاجة، كاملة
P19	دجاجة، نصف
P20	صدر الدجاج
P21	أرجل دجاج، طازجة

P1	لحم بقري مشوي، نصف مطهو
P2	لحم بقري مشوي، متوسط
P3	لحم بقري مشوي، كامل الطهي
P4	شرائح اللحم متوسطة النضج
P5	لحم بقري مشوي / مطهي ببطء

P35	ودجز
P36	الخضروات المشوية المشكلة
P37	كروكيت، مجمد
P38	بطاطس مقلية
P39	طاجن لازانيا / مكرونة
P40	غراتان البطاطس
P41	بيتزا طازجة ورفيعة
P42	بيتزا طازجة وسميكة
P43	فطائر كيش
P44	خبز فرنسي / خبز شبانة / خبز أبيض
P45	حبوب كاملة / جبن / الخبز الداكن

LTC* - الطهي بدرجة حرارة منخفضة

P22	لحم بطة كاملة
P23	لحم أوزة كاملة
P24	لحم مفروم
P25	سمكة كاملة، مشوية
P26	سمك مخلي
P27	تشيز كيك
P28	كعكة التفاح
P29	فطيرة التفاح
P30	فطيرة التفاح
P31	براونيز
P32	مافن الشوكولاتة
P33	كعكة مستطيلة
P34	بطاطس مخبوزة

لحم بقري

لحم بقري مشوي - P1, P2, P3

المكونات:

- 1 - 1.5 كجم لحم بقري مشوي (4-5 قطع سم سميكة)
- ملح
- فلفل أسود
- نقع

تحضير الطعام الخام:

تبلي اللحوم لتذوقها، وضعها في طبق مع التوابل (اختياري)؛ يجب تغطية القاع حتى عمق 10-20 مم. قومي بتغطية الجهاز بغطاء واتركه منقوعاً لعدة ساعات في الثلاجة.

الطريقة:

أخرجي مفصل اللحم البقري من الخليط وجففه. تبليها بالملح والفلفل، وقللي جميع

الجوانب في مقلاة شواء على الموقد للحصول على نكهة الشواء. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- ملحق: صينية الخبز

شرائح اللحم متوسطة النضج - P4

المكونات:

- 180 - 220 جم لكل قطعة (سُمك سم 3)
- ملح
- فلفل أسود
- توابل
- الطريقة:

تبلي اللحم بالملح والفلفل الأسود أو التوابل المفضلة لديك، وقومي بقللي جميع الجوانب في مقلاة شواء على الموقد للحصول على نكهة الشواء. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- 1 - 1.5 كجم لحم بقري مشوي (4-5 قطع سم سميكة)
- ملح
- فلفل أسود
- نقع
- تحضير الطعام الخام:

تبلي اللحم لتذوقها، وضعها في طبق مع التوابل (اختياري): يجب تغطية الفاع حتى عمق 10-20 مم. قومي بتغطية الجهاز بغطاء واتركه منقوعاً لعدة ساعات في الثلاجة. الطريقة:

- أخرجي مفصل اللحم البقري من الخليط وجففه. تبليها بالملح والفلفل الأسود، وقومي بقلي جميع الجوانب في مقلاة شواء على الموقد للحصول على نكهة الشواء. ضعي الطعام داخل الجهاز.
- موضع الرف: 2
- ملحق: صينية الخبز

فيليه (LTC) - P9, P10, P11

المكونات:

- 0.5 - 1.5 كجم فيليه (5-6 سم قطع سميكة)
- ملح
- فلفل أسود
- توابل
- الطريقة:
- تبلي اللحم بالملح والفلفل الأسود أو التوابل المفضلة لديك، وقومي بقلي جميع الجوانب في مقلاة شواء على الموقد للحصول على نكهة الشواء. ضعي الطعام داخل الجهاز.
- موضع الرف: 2
- ملحق: صينية الخبز

- موضع الرف: 3
- الملحقات: طبق شواء على صينية خبز برف سلكي
- قومي بالتسخين المسبق للجهاز

لحم بقري مشوي / مطهي ببطء - P5

مكونات الشواء:

- 1.5 - 2 كجم قطعة من اللحم البقري (أضلاع بریم، مستديرة علوية، كعكة سميكة)
- ملح
- فلفل أسود
- نقع
- مكونات التوابل:
- 1 لتر ماء
- 500 ميليلتر خل النبيذ
- ملعقتان صغيرتان من الملح
- 15 حبة فلفل
- 15 عرعر توت
- 5 أوراق خلجان
- 2 علبة من حساء الخضروات (جزر، كراث، كرفس، بقدونس)
- الطريقة:

بالنسبة للماء المتبل، اغلي كل شيء ثم اتركه يبرد. اسكبي المرق فوق اللحم البقري حتى تتم تغطيته، واتركه لعدة ساعات في الثلاجة. أخرجي مفصل اللحم البقري من الخليط وجففه. تبليها بالملح والفلفل الأسود، وقومي بقلي جميع الجوانب في مقلاة شواء على الموقد للحصول على نكهة الشواء. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: طبق شواء على رف سلكي
- الوزن التلقائي متوفر.

لحم بقري مشوي (LTC) - P6, P7, P8

المكونات:

لحم عجل

- 0.8 - 1.5 كجم (الكنف، 4 قطع سم سميكة)
- ملح
- فلفل أسود

لحم عجل مشوي - P12

المكونات:

وأضيفي القليل من الماء، ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: طبق رف سلكي
- الوزن التلقائي متوفر.

• توابل
الطريقة:

تبلي اللحم بالملح والفلفل الأسود أو التوابل المفضلة لديك. قلب اللحم لبضع دقائق على إناء ساخن. ضعي اللحم في طبق الشواء

لحم خنزير

لحم خنزير مشوي - P13

المكونات:

- 1.5 - 2 كجم قطعة (رقبة أو كتف)
- ملح
- فلفل أسود
- توابل
- الطريقة:

يجب تخزين اللحم لمدة 12 ساعة على الأقل في طبق مغطى في الثلاجة. اغسلي اللحم وجففه جيدًا. امزجي الملح والفلفل الأسود والتوابل المفضلة لديك، وافركيها بالتساوي على كامل سطح اللحم. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: طبق شواء على رف سلكي
- الوزن التلقائي متوفر.

لحم خنزير مُفَتَّت (LTC) - P14

المكونات:

- 1.5 - 2 كجم قطعة (كتف)
- ملح
- فلفل أسود
- بابريكا
- مسحوق الثوم
- مسحوق البصل
- مسحوق الفلفل الحار
- فلفل كايبين
- كمون
- مسحوق الخردل الجاف
- سكر بني
- الطريقة:

ضعي حوالي 3 ملاعق طعام من التوابل جانبًا واحفظيها لوقت لاحق. افركي البقية على لحم الخنزير. ثم أغلقيه وألقيه من 6 إلى

48 ساعة في الثلاجة. قبل الطهي، امسحي اللحم بالثلاث ملاعق الكبيرة المتبقية من التوابل. أغلق جميع الجوانب في مقلاة شواء على الموقد للحصول على نكهة الشواء. ضعي الطعام داخل الجهاز. قلب اللحم بعد مرور نصف وقت الطهي للحصول على تحمير متساوٍ.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: طبق طاجن

لحم خنزير طازج - P15

المكونات:

- 1 - 1.5 كجم قطعة
- ملح
- فلفل أسود
- توابل
- الطريقة:

افركي الفخذ بتوابلك المفضلة. ضع الطعام داخل الفرن.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: طبق شواء على رف سلكي

قطع ضلع خنزير - P16

المكونات:

- 2 - 3 كجم (استخدام النيء، ضلوع لحم خنزير رفيعة بسُمك 2 - 3 سم)
- ملح
- فلفل أسود
- مكونات صوص التوابل:
- 500 جم الكاتشب
- 25 جم سكر بني
- 5 ميليلتر الدخان السائل
- 1 ميليلتر حمض الأرز
- 2 ميليلتر صوص الصويا
- 10 جم سمك العنكبوت العضدي

مرور نصف وقت الطهي للحصول على تحمير متساوٍ.

- موضع الرف: 3
- الملحقات: صينية خبز

الطريقة:

اخلطي جميع المكونات معًا للتتبيل. ضعي الأضلاع بالصوص لعدة ساعات في الثلاجة. ضعي الطعام داخل الجهاز. قلبّي اللحم بعد

لحم ضأن

رجل حمل - P17

المكونات:

- 1.5 - 2 كجم ساق لحم ضأن بالعظام (سُمك 7 - 9سم)
- ملح
- مكونات صوص الموسم:
- 30 ميليلتر زيت زيتون
- ملح
- فلفل أسود
- 3 فصوص ثوم
- حزمة واحدة من إكليل الجبل الطازج (أو ملعقة صغيرة من إكليل الجبل المجفف)
- ماء

الطريقة:

اغسلي ساق لحم الضأن وجففها. افركيه بزيت الزيتون، ثم اتركي القطع في اللحم. ثم أضيفي الملح والفلفل الأسود. قشري فصوص الثوم، وقطعيها، ثم ادفعيها مع أغصان إكليل الجبل في شرائح اللحم. قلب اللحم لبضع دقائق على إناء ساخن. ضعي الطعام داخل الجهاز. قلبّي اللحم بعد مرور نصف وقت الطهي للحصول على تحمير متساوٍ.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: طبق طاجن شواء

دواجن

دجاجة، كاملة - P18

مكونات الشواء:

- 1 - 1.5 كجم دجاج
- ملح
- الزيت
- فلفل أسود
- الطريقة:

دجاجة، نصف - P19

المكونات:

- 0.5 - 0.8 كجم دجاج
- ملح
- الزيت
- فلفل أسود
- الطريقة:

اغسلي الدجاجة جيدًا. جففيه بعناية من الداخل والخارج. امزجي الملح والزيت، وامزجي الدجاج بزيت برفق. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 3
- ملح: صينية الخبز
- الوزن تلقائي متاح

اغسلي الدجاجة جيدًا. جففيه بعناية من الداخل والخارج. امزجي الملح والزيت، وقومي بتزييت الدجاجة بالكامل برفق. اربطي الساقين معًا واربطي الأجنحة. ضعي الطعام داخل الجهاز. قلبّي اللحم بعد مرور نصف وقت الطهي للحصول على تحمير متساوٍ.

صدر الدجاج - P20

المكونات:

- 180 - 200 جم صدر الدجاج
- ملح

- موضع الرف: 2
- الملحقات: طاجن على صينية الخبز
- الوزن التلقائي متوفر.
- كمية الماء لوظيفة البخار: 200 ميليلتر

- الزيت
- فلفل أسود
- الطريقة:

- فلفل أسود
- ثوابل
- الطريقة:

اغسلي الدجاجة جيدًا، امزجي الملح والزيت، وقومي بتزييت صدر الدجاج برفق. اقلي اللحم لبضع دقائق في مقلاة شواء على الموقد للحصول على نكهة الشواء. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: طبق طاجن على رف سلكي
- قومي بالتسخين المسبق للجهاز

أرجل دجاج، طازجة - P21

المكونات:

- أرجل الدجاج
- ملح
- الزيت
- فلفل أسود
- ثوابل
- الطريقة:

اغسلي الدجاجة جيدًا، امزجي الملح والزيت، وقومي بتزييت اللحم بالكامل. ضعي الطعام داخل الجهاز. في حال تبديل أرجل الدجاج أولاً، اضبط درجة حرارة أقل واطهيها لفترة أطول.

- موضع الرف: 3
- ملحق: صينية الخبز

لحم بطة كاملة - P22

المكونات:

- 2 - 3 كجم بطة
- ملح
- الزيت

اغسلي البطة جيدًا، امزجي الملح والزيت، وامزجي القطعة بأكملها بزيت رقيق. استخدمي طبق شواء على صينية خبز على المستوى الثالث من الفرن أو على رف سلكي على المستوى الثاني مع مقلاة عميقة على المستوى الأول. ضعي الطعام داخل الجهاز. ابدئي بالبطة رأسًا على عقب. قلبّي اللحم بعد مرور نصف وقت الطهي للحصول على تحمير متساوٍ.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: طبق شواء على صينية خبز برف سلكي
- الوزن التلقائي متوفر.

لحم أوزة كاملة - P23

المكونات:

- 4 - 5 كجم أوزة
- ملح
- الزيت
- فلفل أسود
- ثوابل
- الطريقة:

اغسل الأوز جيدًا، امزجي الملح والزيت، وقومي بتزييت اللحم بالكامل. ضعي الطعام داخل الجهاز. قلبّي اللحم بعد مرور نصف وقت الطهي للحصول على تحمير متساوٍ.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: مقلاة عميقة
- الوزن التلقائي متوفر.

منتجات اللحم الأخرى

لحم مفروم - P24

المكونات:

- 2 لفائف متقدمة
- 2 مكعب من الخيار المخلل
- 80 جم البصل
- ملعقتا طعام من البقدونس
- 1 ملعقة طعام من عصير الليمون

- 600 جم لحم مفروم
- بيضتان
- 1 ملعقة طعام من مسحوق البابريكا
- 14 جم ملح
- فلفل أسود
- 0.5 ملعقة صغيرة من فلفل كايين
- الطريقة:

- موضع الرف: 2
- الملحقات: مقلاة رغيف

انقعي اللغائف في الماء، ثم اضغطي على السائل. اخلطي جميع المكونات معًا حتى تحصلي على عجين متجانس. شكلي رغيفًا. ضعي الطعام داخل الجهاز.

أسماك

سمكة كاملة، مشوية - P25

المكونات:

- 0.5 - 1 كجم أسماك
- شرائح الليمون
- ملح
- فلفل أسود
- الزيت
- الطريقة:

تبلي السمك حسب المذاق. احش السمك بالزبدة واستخدم التوابل والأعشاب المفضلة لديك. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- ملح: صينية الخبز

سمك مخلي - P26

المكونات:

- 0.3 - 0.5 كجم سمك مخلي
- شرائح الليمون
- 150 جم خبز مبشور
- 250 ميليلتر كريمة

- 50 جم فتات الخبز
- 1 ملعقة شاي من الطرخون
- بقودونس، مفروم
- ملح
- فلفل أسود
- ليمون
- الزبد
- الطريقة:

انثري فيليه السمك بعصير الليمون واتركيه حتى يتبل لفترة من الوقت، ثم انزعي العصير الزائد بورق المطبخ. تبلي شرائح السمك على الجانبين بالملح والفلفل الأسود. ضعي شرائح السمك في طبق مقاوم لحرارة الفرن.

اخلطي معًا الجبن المبشور، والقشدة، ويقسمات الخبز، والطرخون، والبقودونس المفروم. وزعي الخليط فورًا على شرائح السمك، وضعي مكعبات صغيرة من الزبدة على الخليط. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 3
- الملحقات: طبق طاجن على رف سلكي
- قومي بالتسخين المسبق للجهاز

مخبوزات حلوة وحلويات

تشيز كيك - P27

مكونات العجين :

- 330 جم الدقيق
- 130 جم سكر
- 15 جم مسحوق الخبيز
- عبوة واحدة من سكر الفانيلا
- بيضتان
- 130 جم الزبد
- مكونات الحشو:

- 1 كجم الكوارك قليل الدسم
- 300 جم سكر

- 2 عبوة من مسحوق الكاسترد
- 100 ميليلتر زيت طبيعي
- 600 ميليلتر حليب كامل الدسم
- 4 بيضات
- 0.5 عبوة من قشر الليمون
- الطريقة:

ضعي ورق الخبز في إناء الخبز. اصنعي العجين بالمكونات المطلوبة وزعيه في مقلاة مكونة من 28 سم قطعة. قومي بتحضير الحشو وصيه في العجين في العجين. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2

- فواكه حسب الموسم (تفاح، خوخ، كرز حامض، إلخ)
- 90 جم اللوز المطحون
- بيضتان
- الطريقة:

اخلطي الطحين في سلطانية خلط، اخلطي الملح واقطعي الزبدة إلى قطع صغيرة في الطحين. ثم أضيفي البيض والسكر والماء البارد، واعجني كل شيء في المعجنات. قومي بتبريد المعجنات في الثلاجة لمدة 2 ساعة. ضعي المعجنات المبردة في علبه كيش مدهونة، ثم أثقبها بشوكة. قومي بتنظيف الفاكهة، وإزالة اللب أو الأحجار أو الثقب، وضعها في قطع صغيرة أو شرائح على المعجنات. ضعي اللوز المطحون، والبيض، والسكر، والزبدة الناعمة في وعاء، وقوميها معًا. وزعي الخليط على الفاكهة، ودلكيها. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: قالب فطيرة على رف سلكي

فطيرة التفاح - P30

مكونات المعجنات:

- 300 جم دقيق القوميح الأبيض
- 175 جم زبدة مملحة
- 75 جم سكر الخبز (الحد الأقصى لحجم الحبوب: 0.3 مم)
- 1 بيضة (50 جم)
- 50 ميليلتر ماء
- مكونات الحشو:

- 400 جم تفاح مقشر
- 25 جم فوات الخبز الأبيض
- 50 جم زبيب بدون بذور
- 75 جم سكر الخبز (الحد الأقصى لحجم الحبوب: 0.3 مم)
- الطريقة:

اخلطي الطحين والسكر معًا، وافركيهما في الزبدة. قومي بإضافة البيض المخفوق والماء لربط الخليط بالعجين الناعم. اخلطي حتى تصلي إلى قوام متجانس. أعجني العجين في كرة. قومي بتغطية العجين وتبريده لمدة نصف ساعة على الأقل في الثلاجة على درجة حرارة 3 - 7 °م. قومي بتقشير التفاح وقطعه

- الملحقات: 28 سم علبه ذات شكل زنبركي على رف سلكي

كعكة التفاح - P28

المكونات:

- 125 جم سكر
- صفار واحد
- 1 بيضة
- 75 جم زبدة مذابة
- 55 جم دقيق القوميح
- 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الخميرة
- كيس بنكهة الفانيليا
- 90 ميليلتر حليب
- 4 تفاح ذهبي
- الطريقة:

قومي بإذابة الزبدة في إناء (قوة الموقد المنخفضة - الوسطى).

في وعاء منفصل، امزجي البيض معًا، صفار، سكر إضافي، كيس نكهة الفانيليا حتى تصلي إلى عجينة متجانسة وناعمة. قومي بإضافة الزبدة المذابة (المبللة) واتركيها مدمجة أثناء التحريك. قومي بإضافة الحليب والطحين المنقوع. اخلطي كل شيء معًا.

اغسل وقشر التفاح. قومي بتقطيعها إلى شرائح رفيعة واخلطيها مع المكونات الأخرى. ضعي ورق الخبز في قالب زنبركي (يقطر 24 سم) وقومي بزبدة الحواف. اسكبي العجين في العجين. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: صينية الخبز
- قومي بالتسخين المسبق للجهاز
- كمية الماء لوظيفة البخار: 100 - 150 ميليلتر

فطيرة التفاح - P29

مكونات المعجنات:

- 200 جم الدقيق
- 1 فرصة ملح
- 125 جم الزبد
- 1 بيضة
- 50 جم سكر
- 50 ميليلتر المياه الباردة
- مكونات الحشو:

وزعي العجين بالتساوي على الصينية. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 3
- الملحق: طبق طاجن

مافن الشوكولاتة - P32

المكونات (لـ 12 مافن):

- 240 جم الدقيق
- 8 جم مسحوق الخبز
- 80 جم سكر
- 80 جم الزبد
- 1 بيضة (55 جم)
- 125 ميليلتر من الحليب كامل الدسم
- 40 جم من مسحوق الكاكاو المر
- 10 جم مسحوق السكر
- 100 جم شوكولاتة داكنة مفرومة
- رشة قرقة
- الطريقة:

امزجي مسحوق الخبز، والكاكاو، والقرقة في وعاء. في وعاء ثانٍ، اخلطي الزبدة والسكر والفانيليا. قومي بإضافة البيض المخفوق وحوالي 100 ميليلتر من الحليب. قومي بإضافة إلى الخليط الجاف الحليب المتبقي والعجين تحت التحريك حتى تصلي إلى قوام لزج. قومي بإضافة الشوكولاتة المفرومة الداكنة باستخدام ملعقة. قومي بتحضير 12 مافن باستخدام أكواب ورق مافن. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: صينية مافن على رف سلكي
- قومي بالتسخين المسبق للجهاز
- كمية الماء لوظيفة البخار: 100 - 150 ميليلتر

كعكة مستطيلة - P33

المكونات

- 120 جم البيض
- 170 جم سكر
- 50 جم سمن مذاب (80 % دهون)
- 180 جم طحين القوميح (النوع 405)، بدون عامل رفع
- 10 جم مسحوق الخبز
- 3 جم سكر الفانيليا
- 100 ميليلتر المياه الباردة

إلى شرائح حتى 13 مم سمكًا. أخرجي العجين من التلاجة وقسميه إلى ثلثي وثلث. قومي بتدوير كل جزء إلى سُمك 5 مم دون عجنه مرة أخرى. استخدمي الجزء الأكبر لتبطين قاعدة وجوانب علبة الخبز (طبقة غير لاصقة، القطر 187 - 213 مم، الارتفاع 35 - 65 مم). انثري فتات الخبز بالتساوي فوق العجين. اخلطي شرائح التفاح والزبيب والسكر معًا. بعد مزجها مباشرة، ضعي حشوة التفاح بالتساوي على فتات الخبز. قومي بتغطية الجزء العلوي بالعجين المتبقي. أغلقي أطراف المعجنات وقومي بتشذيبها. قومي بعمل شق في الجزء العلوي من المعجنات للسماح للبخار بالخروج أثناء الخبز. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: 22 سم فطيرة من على رف سلكي
- قومي بالتسخين المسبق للجهاز
- كمية الماء لوظيفة البخار: 100 - 150 ميليلتر

براونيز - P31

المكونات

- 425 جم شوكولاتة داكنة
- 100 جم قطرات الشوكولاتة
- 300 ميليلتر من الزيت المحايد
- 90 جم مسحوق الكاكاو
- 350 جم سكر
- 126 جم مسحوق سكر
- 2.5 جم ملح
- 45 ميليلتر حليب
- 9 بيضات
- 300 جم الدقيق
- الطريقة:

ضعي ورق الخبز على صينية. أذبي الشوكولاتة الداكنة، وامزجها مع الزيت في وعاء. قومي بإضافة مسحوق الكاكاو، والسكر، والملح، والحليب، واخلطها حتى تصلي إلى مستوى تجانس متجانس. قومي بإضافة البيض واحدًا تلو الآخر، وحركيه جيدًا بعد كل بيض. قومي بإضافة الطحين، وحركيه. أضيفي قطرات الشوكولاتة.

الطريقة:

بمسحوق الخبز وسكر الفانيليا، وامتزجيه ببطء مع الخلط اليدوي. قومي بإضافة الماء مع المزج المستمر حتى يصبح العجين ناعمًا. اسكبي العجين في العلبه. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: مقلاة رغيف على رف سلكي

قومي بتشحيم مقلاة رغيف طويلة واحدة ورشها بفتات الخبز. اخفقي البيض والسكر في معالج الطعام بأعلى سرعة لـ 5 دقيقة (دقائق). قومي بإضافة السمن المذاب وحركيه بعناية باستخدام خلاط يدوي بأقل سرعة. قومي بإضافة الطحين المخلوط

الخضروات / الأطباق الجانبية

بطاطس مخبوزة - P34

المكونات:

- حوالي 1 كجم من البطاطس
- ملح
- فلفل أسود
- توابل
- الطريقة:

اغسلي البطاطس غير المقشرة جيدًا وقطعيها إلى قطع متساوية (مكعبات أو أنصاف). اخلطيها بالزيت والتوابل المفضلة لديك. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- ملحق: صينية الخبز

ودجز - P35

المكونات:

- حوالي 1 كجم من البطاطس
- ملح
- فلفل أسود
- توابل
- الطريقة:

بطاطس غير مقشرة اغسلي البطاطس غير المقشرة جيدًا وقطعيها إلى قطع متساوية (مكعبات أو أنصاف). اخلطيها بالزيت والتوابل المفضلة لديك. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 3
- الملحقات: صينية خبز مبطنه بورق الخبز

الخضروات المشوية المشكلة - P36

المكونات:

- كوبان من زهور البروكلي

- كوبان من فطر الكريمني
- كوبان من القرع المفروم
- 1 كوسة، مقطعة إلى شرائح ومقطعة إلى أرباع
- 1 اسكواش أصفر، مقطع إلى شرائح ومقسم إلى أرباع
- حبة فلفل أحمر، مفروم
- 1 بصلة حمراء، مفرومة
- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون
- ملعقتا طعام من الخل البلسمي
- 4 فصوص ثوم، مفروم
- 1.5 ملعقة صغيرة من الزعتر المجفف
- ملح الكوشر والفلفل الأسود المطحون الطازج
- الطريقة:

زهو البروكلي والدانتيل، والفطر، والقرع بالجوز، والكوسة، والقرع، والفلفل الحلو، والبصل في طبقة واحدة على ورق الخبز المُمعد. قومي بإضافة زيت الزيتون، والخل البلسمي، والثوم، والزعتر؛ وتبليه بالملح والفلفل الأسود. اقليها بلطف للجمع بينها. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 3
- الملحقات: صينية خبز مبطنه بورق الخبز

كروكيت، مجمد - P37

المكونات:

- 0.5 كجم من كعك البطاطا المجمد
- الطريقة:

أخرجي الطعام من العبوة. ضعي كروكيت البطاطس المجمدة في صينية الخبز. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 3
- الملحقات: صينية خبز

بطاطس مقلية - P38

المكونات:

- 0.75 كجم من شرائح البطاطس المجمدة
- الطريقة:

أخرجي الطعام من العبوة. ضع البطاطس المجمدة في صينية الخبز. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 3
- الملحقات: صينية خبز

الجراتان

طاجن لازانيا / مكرونة - P39

المكونات

- 700 جم طاجن مطهو مسبقًا
- 700 جم الشاميل المطهو مسبقًا
- عبوة واحدة من معكرونة لازانيا
- جبن مبشور
- زبدة/زيت لتشحيم طبق الطاجن
- الطريقة:

قومي بتشحيم طبق الطاجن. ابدئي بنشر حوالي 200 جم من الراجو في الأسفل، ثم الشاميل والطبقة الأولى من المعكرونة، بحيث تغطي الأبعاد الكاملة لطبق الطاجن. كرري هذه الخطوات حتى تملأ طبق الطاجن بالكامل. قومي بإضافة الجبن المبشور في الأعلى. ضعي طبق الطاجن على الرف السلكي. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: طبق طاجن على الرف السلكي

غراتان البطاطس - P40

المكونات

الخبز والبيتزا

بيتزا طازجة ورفيعة - P41

مكونات العجين

- 165 جم الدقيق
- 15 جم خميرة طازجة
- 100 جم ماء
- 1 ملعقة صغيرة من الملح
- 1 ملعقة صغيرة من الزيت
- مكونات الإضافات:
- 100 جم صوص الطماطم

- 150 جم لحم خنزير مدخن
- 100 جم جبن الموتزاريلا
- الأوريغانو
- الطريقة:

ضعي الخميرة والملح والزيت والماء في وعاء واخليطها حتى تذوب الخميرة. ضعي الخليط والدقيق في وعاء الخلاط. اخلطي على أعلى سرعة باستخدام خطاف حتى يصبح العجين صغيرًا ومتجانسًا. قد تكون هناك حاجة إلى

فطائر كيش - P43

مكونات العجين:

- 200 جم دقيق القوميح
- 100 جم السمن (مبشور)
- 3 جم ملح
- 80 ميليلتر ماء (بارد)

مكونات الإضافات:

- 200 جم لحم خنزير مقدد مقطع (مع القليل من الدهون)
- 3 بيضات (60 - 65 جم)
- 100 جم الجبن المبشور (الجبن المغمور أو الجبن المخملي)
- 70 ميليلتر حليب كامل الدسم (3 - 3.5 % دسم)
- 200 جم كريم فريش إباس (30-35 % دهن)

الطريقة:

قطعي السمن إلى قطع لتسهيل عملية الخلط. ضعي جميع المكونات معًا، واخلطيها في معالج طعام سريعًا حتى تصلي إلى العجين المتجانس. قومي بلفه في رقائق بلاستيكية واتركيه في الثلاجة لمدة لا تقل عن 2 ساعة. قومي بتدوير المعجنات (حوالي 0.5 سم سمك) ثم قومي بتوزيعها في العلية بما في ذلك الجدران الجانبية. اصنعي بعض الفتحات بشوكة في أسفل المعجنات. رتبي الإضافات (لحم الخنزير) أولاً، وقطعيها إلى مكعبات. ثم ضعي الجبن فوق قاعدة العجين. اخفقي البيض، والكريمة فريش، والحليب معًا. اسكبيه على العجين. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- ملحق: علية خبيز على الرف السلكي

خبز فرنسي / خبز شبابة / خبز أبيض -

P44

مكونات العجين

- 500 جم دقيق القوميح الأبيض، النوع 0
- 10 جم ملح
- 10 جم زبدة في درجة حرارة الغرفة
- 270 جم الماء (درجة الحرارة بين 36 - 38 °م)
- 3 جم سكر

طحين إضافي. ضعي العجين في وعاء واتركيه ليرتفع لمدة 30 دقيقة (دقائق). لفي العجين إلى حجم الدرج بالكامل (مشحم) واتركيه يرتفع مرة أخرى لمدة 30 دقيقة (دقائق). قومي بإضافة صوص الطماطم إلى العجين. انثري الأوريغانو على صوص الطماطم. افردي بقية الإضافات ثم جبن الموتزاريلا. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: صينية خبز مبطن بورق الخبز
- قومي بالتسخين المسبق للجهاز
- كمية الماء لوظيفة البخار: 100 ميليلتر

بيتزا طازجة وسميكة - P42

مكونات العجين

- 396 جم دقيق
- 36 جم خميرة طازجة
- 240 جم ماء
- 0.5 ملعقة صغيرة من الملح
- 2.5 ملعقة صغيرة من الزيت

مكونات الإضافات:

- 240 جم صوص الطماطم
- 360 جم لحم خنزير مدخن
- 240 جم جبن الموتزاريلا
- الأوريغانو

الطريقة:

ضعي الخميرة والملح والزيت والماء في وعاء واخلطيها حتى تذوب الخميرة. ضعي الخليط والدقيق في وعاء الخلاط. اخلطي على أعلى سرعة باستخدام خطاف حتى يصبح العجين صغيراً ومتجانساً. قد تكون هناك حاجة إلى طحين إضافي. ضعي العجين في وعاء واتركيه ليرتفع لمدة 30 دقيقة (دقائق). لفي العجين إلى حجم الدرج بالكامل (مشحم) واتركيه يرتفع مرة أخرى لمدة 30 دقيقة (دقائق). قومي بإضافة صوص الطماطم إلى العجين. انثري الأوريغانو على صوص الطماطم. افردي بقية الإضافات ثم جبن الموتزاريلا. ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: صينية خبز مبطن بورق الخبز
- قومي بالتسخين المسبق للجهاز

• 20 جم خميرة طازجة
الطريقة:

قومي بوزن الطحين والملح والزبدة المنعومة في وعاء خلط معالج الطعام، أضيفي السكر والخميرة الطازجة في ماء دافئ، أضيفي السائل إلى المكونات المتبقية في وعاء الخلط، اعجنِي المكونات بغطاف العجين في معالج الطعام حتى يصبح مرثًا ولا يلتصق بعد ذلك على الوعاء. أخرجي العجين المعجن جيدًا من وعاء الخلط، ووزنه 750 جم خبزًا واحدًا وشكلي في كرة مستديرة، ضعيه في وعاء، قومي بتغطية الإناء بطبقة ملصقة وضعيه في وسط فرن مسخن مسبقًا (40 ° م)، أوقفي تشغيل الفرن واترك العجين يرتفع لمدة 30 دقيقة (دقائق)، اتركي باب الفرن مفتوحًا لنصفه لتجنب ارتفاع درجة الحرارة بدرجة كبيرة جدًا، درجة الحرارة المستهدفة بين 35 - 37 ° م، أخرجي اللحم من الجهاز، اقليبي العجين على سطح العمل واعجنه بعد قليل، لا تعجنِي العجين أكثر من اللازم، قومي بتشكيل خبز طويل، وضعيه في الصينية (إذا كان صينية مطلية بالمينا، ضعي بعض الزبدة عليه لتجنب التصاقه أو استخدام ورق الخبز) وقومي بتغطيته بغطاء بلاستيكي / وعاء بلاستيكي، ضعيه في وسط الفرن الذي لا يزال دافئًا واترك الخبز يرتفع لمدة 25 مرة أخرى دقيقة (دقائق)، مع ترك باب الفرن مفتوحًا في منتصفه، قومي بعمل خمس قطع قطرية على السطح بحذر باستخدام شفرة قاطعة أو سكين حاد للغاية، لا تضغطي على الخبز أثناء القطع، يجب أن يكون عمق القطع حوالي 5-7 مم، ضعي الطعام داخل الجهاز، يحتاج الخبز الأبيض إلى مزيد من الوقت.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: صينية خبز مبطن بورق الخبز
- قومي بالتسخين المسبق للجهاز
- كمية الماء لوظيفة البخار: 150 ميليلتر

حبوب كاملة / حبن / الخبز الداكن - P45

مكونات العجين

- 500 جم دقيق القوميح الأسود
- ملعقتا طعام من زيت الزيتون
- 280 جم الماء (درجة الحرارة بين 36 - 38 ° م)

الطريقة:

قومي بوزن الطحين وزيت الزيتون والماء في وعاء الخلط، اخلطي جميع المكونات مع الخطاف حتى تصلي إلى عجينة متجانسة، قومي بتغطية الإناء بقطعة قومياش مبللة لحوالي 15 دقيقة (دقائق) (درجة حرارة الغرفة)، اقليبي العجين على سطح العمل واعجنه بعد قليل، لا تعجنِي العجين أكثر من اللازم، قومي بتشكيل خبز طويل، وضعيه في الصينية (إذا كان صينية مطلية بالمينا، ضعي بعض الزبدة عليه لتجنب التصاق أو استخدام ورق الخبز) وقومي بتغطيته بغطاء بلاستيكي / وعاء بلاستيكي، دعيه يرتفع إلى حوالي 3 ساعة، ضعي الطعام داخل الجهاز.

- موضع الرف: 2
- الملحقات: صينية الخبز مبطن بورق الخبز على رف سلكي
- قومي بالتسخين المسبق للجهاز
- كمية الماء لوظيفة البخار: 150 ميليلتر



701131266-A-272025

