



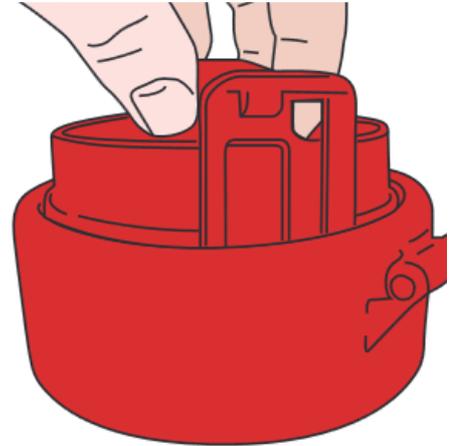
Пресс для приготовления гамбургеров и фаршированных котлет

Рекомендации

- Мясной фарш должен быть холодным, чтоб он хорошо формировался в котлеты. Если фарш уже нагрелся до комнатной температуры, то он может быть слишком липким, в результате чего плохо формироваться.
- Если смазать форму небольшим количеством растительного масла, то вынимать котлеты из пресса будет проще.
- Начинка для котлет должна быть полностью готова к употреблению (отварена или прожарена), так как она может не прожариться внутри толстой котлеты.
- Толстую котлету с начинкой необходимо тщательно прожаривать с обеих сторон.

Инструкция

1. Поднимите ручку и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке.



2. Поместите небольшое количество свежего фарша внизу на круглой подставке (не более 1/3 от высоты формы)

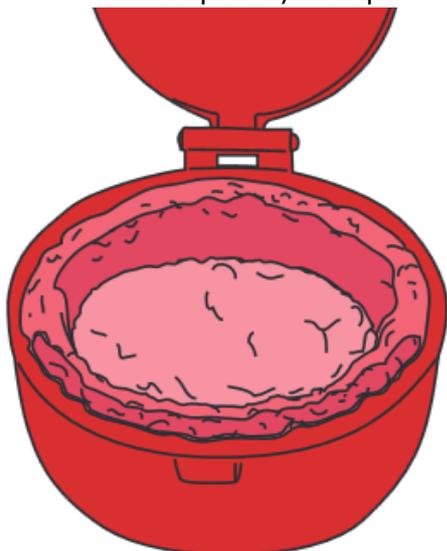
3. Закройте крышку формы, прижмите пресс, чтобы расплющить заготовку фарша, после чего поднимите ручку обратно.

Примечание. После этой операции в форме получился обычный гамбургер без начинки, который можно вынуть и пожарить.

4. Поверните ручку против часовой стрелки и прижмите пресс.



5. Медленно поднимите пресс, зафиксируйте ручку в положении обычного гамбургера (поворот по часовой стрелке) и откройте форму.

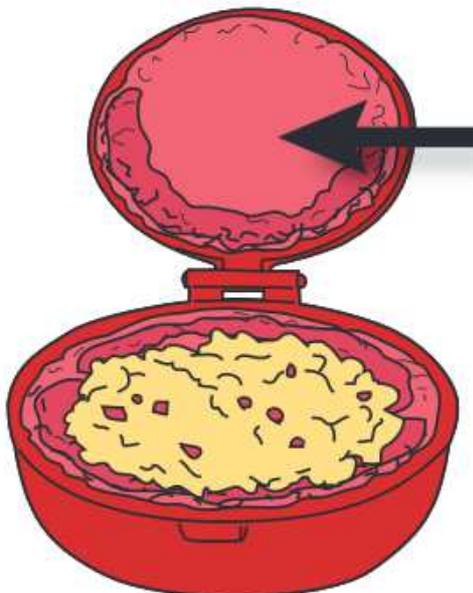


Примечание. После этой операции в гамбургере образуется выемка для начинки.

6. Положите начинку в углубление котлеты.



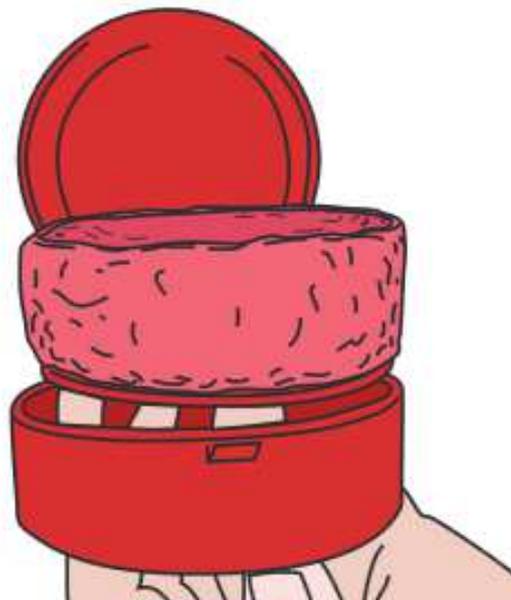
7. Сформируйте небольшую котлету из фарша, положите ее на верхнюю крышку.



8. Закройте крышку формы, прижмите пресс, чтобы соединить верхнюю и нижнюю половины котлеты и спрессовать все содержимое вместе, после чего поднимите ручку обратно.



9. Откройте форму, после чего пальцами поднимите дно формы и отделите от него готовую котлету с начинкой.



10. Котлета готова для жарки на сковороде или гриле.