



SCARLETT™

Книга рецептов к мультиварке SC-410

* Данные получены из открытых источников и не являются запатентованной или защищенной каким-либо другим способом, информацией.



ВВЕДЕНИЕ

- Используйте только мерную чашку, прилагаемую в комплекте.
- Время приготовления может колебаться в зависимости от ингредиентов и других внешних условий.
- На первом этапе знакомства с мультиваркой SC-410 рекомендуем подбирать оптимальный для Вас режим и пропорции опытным путем.
- Следите чтобы все ингредиенты располагались ниже черты «1,5».





I Программа КРУПА/ЭКСПРЕСС

I.1 Таблица пропорций для программ КРУПА/ЭКСПРЕСС

Крупа (чашки)	Кол-во воды		
	Рис	Гречка	Перловка
2	4	4	4,5
3	6	6	6,75
4	8	8	9
5	10	10	11,25
6	12	12	13,5
7	14	14	
8	16	16	

Способ приготовления

- 1 Положить ингредиенты в кастрюлю согласно пропорциям в таблице выше.
- 2 Вставить кастрюлю в корпус.
- 3 Готовить в программе **Крупа/Экспресс** согласно инструкции.



I Программа КРУПА

I.1 Плов с мясом

Продукты	С мясом	С курицей
Растительное масло	3 ст. л.	3 ст. л.
Баранина/ свинина	400-500 гр.	-
Курица	-	800-900 гр.
Морковь	2 шт.	2 шт.
Лук репчатый	2 шт.	2 шт.
Рис	2 ч.	2 ч.
Вода/бульон	2 ч.	2 ч.
Соль	по вкусу	по вкусу
Специи	по вкусу	по вкусу

Способ приготовления

- 1 В кастрюлю налить растительное масло.
- 2 Добавить нарезанное на кубики мясо или курицу.
- 3 Добавить нарезанные соломкой или кубиками овощи (можно натереть на терке).
- 4 Положить промытый до прозрачной воды рис.
- 5 Залить водой или бульоном.
- 6 Добавить соль и специи.
- 7 Готовить в программе **Крупа** согласно инструкции.

1.2 Ризотто с морепродуктами

Продукты	Кол-во
Сливочное масло	3 ст. л.
Смесь из морепродуктов	400-500 гр.
Лук репчатый	2 шт.
Болгарский перец	1 шт.
Рис	2 ч.
Вода/бульон	5 ч.
Томатный соус	4 ст. л.
Черный молотый перец	1/2 ч. л.
Лимонный сок	1/2 ч. л.
Соль	по вкусу

Способ приготовления

- 1 В кастрюлю положить сливочное масло.
- 2 Добавить нарезанные морепродукты.
- 3 Добавить нарезанные соломкой или кубиками овощи.
- 4 Положить промытый до прозрачной воды рис.
- 5 Залить водой или бульоном.
- 6 Добавить соль, перец, сок лимона и томатный соус.
- 7 Готовить в программе **Крупа** согласно инструкции.

1.3 Грибной плов с овощами

Продукты	Кол-во
Растительное масло	1/2 ч.
Свежие грибы	500 гр.
Лук репчатый	2 шт.
Болгарский перец	2 шт.
Баклажан	2 шт.
Томаты	3-4 шт.
Рис	2 ч.
Вода/бульон	2 ч.
Томатный соус	4 ст. л.
Зелень	по вкусу
Специи	по вкусу
Соль	по вкусу

Способ приготовления

- 1 В кастрюлю налить растительное масло.
- 2 Добавить нарезанные грибы.
- 3 Добавить нарезанные мелкими кубиками овощи.
- 4 Положить промытый до прозрачной воды рис.
- 5 Залить водой или бульоном.
- 6 Добавить зелень, специи и соль по вкусу.
- 7 Готовить в программе **Крупа** согласно инструкции.

1.4 Рисово-кукурузная каша с овощами

Продукты	Кол-во
Рис длиннозерновой	1 ч.
Кукурузная крупа	1 ч.
Овощи замороженные	450 гр.
Крабовое мясо (краб. палочки)	200 гр.
Вода	4 ч.
Соль	0,5 ч. л.

Способ приготовления

- 1 На дно уложить половину овощей.
- 2 Сверху промытый рис и кукурузную крупу.
- 3 Сверху слой порезанного соломкой крабового мяса.
- 4 Сверху оставшуюся половину замороженных овощей.
- 5 Залить холодной водой и посолить.
- 6 Готовить в программе **Крупа** согласно инструкции.

1.5 Гречка «По-деревенски»

Продукты	Кол-во
Гречка	2 ч.
Бульон мясной/куриный	3,5 ч.
Лук репчатый	2 шт.
Масло сливочное	100 гр.
Грибы свежие или замороженные	450 гр.
Сметана	1 ст. л.
Соль	0,5 ч. л.

Способ приготовления

- 1 В кастрюлю налить растительное масло.
- 2 Добавить нарезанные грибы.
- 3 Добавить нарезанные мелкими кубиками овощи.
- 4 Все перемешать.
- 5 Положить промытую гречку.
- 6 Залить бульоном, добавить соль.
- 7 Готовить в программе **Крупа** согласно инструкции.
- 8 Готовое блюдо перемешать и подавать со сметаной.



III Программа МОЛОЧНАЯ КАША

III.1 Молочная каша «По-деревенски»

Продукты	Кол-во
Рис	1/2 ч.
Пшенка	1/2 ч.
Вода	2 ч.
Молоко	3 ч.
Сахар	2,5 ст. л.
Соль	0,5 ч. л.
Масло сливочное	по вкусу

Способ приготовления

- 1 Рис промыть до прозрачности и положить в кастрюлю.
- 2 Пшенку промыть холодной водой, залить кипятком, слить кипяток и положить в кастрюлю.
- 3 Добавить воду и молоко.
- 4 Добавить соль и сахар.
- 5 Готовить в программе **МОЛОЧНАЯ КАША** согласно инструкции.
- 6 В готовое блюдо добавить сливочное масло.

III.2 Пшеничная каша с тыквой

Продукты	Кол-во
Тыква	2 ч
Пшенка	1 ч
Молоко	2 ч
Сахар	4 ст. л.
Соль	0,5 ч. л.
Масло сливочное	1 ст. л.

Способ приготовления

- 1 Нарезать тыкву кубиками и положить в кастрюлю.
- 2 Пшенку промыть холодной водой, залить кипятком, слить кипяток и положить в кастрюлю.
- 3 Добавить молоко.
- 4 Добавить соль и сахар.
- 5 Готовить в программе **МОЛОЧНАЯ КАША** согласно инструкции.
- 6 В готовое блюдо добавить сливочное масло.

III.3 Овсяная каша «По-королевски»

Продукты	Кол-во
Овсяная крупа	1 ч.
Молоко	600 мл.
Изюм	1 ст. л.
Дробленые орехи	1 ст. л.
Мед	2 ст. л.
Сахар	1 ст. л.
Соль	0,5 ч. л.
Ванилин	1 гр.
Масло сливочное	по вкусу

Способ приготовления

- 1 Овсяную крупу смешать с орехами, изюмом, ванилином, сахаром и солью.
- 2 Выложить смесь в кастрюлю.
- 3 Залить холодным молоком.
- 4 Добавить мед.
- 5 Готовить в программе **МОЛОЧНАЯ КАША** согласно инструкции.
- 6 В готовое блюдо добавить сливочное масло.

III.4 Каша рисовая «По-восточному»

Продукты	Кол-во
Рис	1 ч.
Вода	2 ч.
Молоко	3 ч.
Сахар коричневый	1,5 ст. л.
Корица	0,5 ч. л.
Сахар ванильный	1 гр.
Масло сливочное	по вкусу

Способ приготовления

- 1 Рис промыть до прозрачности и положить в кастрюлю.
- 2 Залить холодным молоком и водой.
- 3 Добавить сахар, корицу и ванилин.
- 4 Готовить в программе **МОЛОЧНАЯ КАША** согласно инструкции.
- 5 В готовое блюдо добавить сливочное масло.



III.5 Каша гречневая молочная

Продукты	Кол-во
Гречка	1 ч.
Молоко	4 ч.
Сахар	2 ст. л.
Соль	0,5 ч. л.
Масло сливочное	по вкусу

Способ приготовления

- 1 Гречку промыть и положить в кастрюлю.
- 2 Залить холодным молоком.
- 3 Добавить сахар и соль.
- 4 Готовить в программе **МОЛОЧНАЯ КАША** согласно инструкции.
- 5 В готовое блюдо добавить сливочное масло.



IV Программа СУП

IV.1 Суп куриный

Продукты	Кол-во
Грудка куриная без кожи и костей	1 шт.
Морковь	1 шт.
Лук репчатый	1 шт.
Растительное масло	2-3 ст. л.
Картофель	3 шт.
Вермишель	70 гр.
Вода	2 л.
Специи	по вкусу
Соль	по вкусу

Способ приготовления

- 1 Масло налить в кастрюлю.
- 2 Морковь натереть на терке и лук репчатый порезать кубиками.
- 3 Добавить овощи в кастрюлю и включить режим **ПОДОГРЕВ**.
- 4 Грудку порезать на кусочки и положить в кастрюлю, после того как программа **ПОДОГРЕВ** отключится.
- 5 Залить воду.
- 6 Включить программу **СУП** согласно инструкции.
- 7 Через 20-30 минут добавить картофель, вермишель, соль и специи.

IV.2 Суп гороховый с бараниной

Продукты	Кол-во
Мясо (баранина/говядина/свинина)	500 гр.
Горох	1,5 ч.
Лавровый лист	1 шт.
Лук репчатый	1 шт.
Перец черный горошком	5-6 шт.
Вода	2,5 л.
Соль	0,5 ч. л.
<i>для пережарки</i>	
Морковь	2 л.
Лук репчатый	по вкусу
Растительное масло	по вкусу

Способ приготовления

- 1 Мясо промыть и положить в кастрюлю.
- 2 Добавить горох, целую луковицу, лавровый лист, соль, перец.
- 3 Залить водой и готовить 2 часа в режиме **СУП**.
- 4 Сделать пережарку отдельно, по завершении работы добавить ее в кастрюлю.
- 5 Снова включить программу **СУП** на 30 минут.



V Программа ТУШЕНИЕ/ВАРКА НА ПАРУ

V.1 Жаркое «По-царски»

Продукты	Кол-во
Говядина без костей	500 гр.
Чеснок	1-2 зубчика
Картофель	6 шт.
Морковь	2 шт.
Фасоль стручковая мороженая	200 гр.
Перец болгарский	3 шт.
Шампиньоны мороженые	300 гр.
Баклажаны	300 гр.
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Способ приготовления

- 1 Мясо порезать на средние кусочки.
- 2 Лук порезать полукольцами.
- 3 Картофель порезать крупными кубиками.
- 4 Морковь и перец болгарский порезать средними кубиками.
- 5 Все продукты уложить слоями в кастрюлю (порядок согласно таблице).
- 6 Включить режим **ТУШЕНИЕ/ВАРКА НА ПАРУ** на 2 часа.
- 7 В процессе приготовления перемешивать не нужно, но если овощи не дадут достаточно сока, то необходимо добавить немного воды во время тушения.

V.2 Индейка в ореховом соусе

Продукты	Кол-во
Филе индейки	1000 гр.
Бульон	2 ч.
Растительное масло	1 ст. л.
Лук репчатый	6 шт.
Орехи грецкие очищенные	2 ч.
Кинза зелень	1 пучок
Кинза зерна	1 ч. л.
Чеснок	1 головка
Шафран, гвоздика, хмели-сунели	по вкусу
Соль, перец	по вкусу
Зерна граната	3-4 ст. л.

Способ приготовления

- 1 Индейку порубить порционно.
- 2 Лук нарезать полукольцами.
- 3 Положить в кастрюлю индейку, лук, масло, измельченные ядра грецких орехов, рубленную зелень, измельченный чеснок, специи и зерна кинзы.
- 4 Залить бульоном.
- 5 Готовить в режиме **ТУШЕНИЕ/ВАРКА НА ПАРУ** примерно 1 час.

V.3 Баранина тушеная в помидорах

Продукты	Кол-во
Баранина	1000 гр.
Лук репчатый	3 шт.
Помидоры	400 гр.
Соль, перец	по вкусу

Способ приготовления

- 1 Баранину порубить на порционные куски и положить в кастрюлю.
- 2 Лук порезать полукольцами и положить сверху на мясо.
- 3 Чеснок измельчить и положить в кастрюлю.
- 4 Помидоры мелко нарезать и залить ими мясо.
- 5 Готовить в режиме **ТУШЕНИЕ/ВАРКА НА ПАРУ** примерно 1,5 часа.



V.4 Печеная картошка с грибами

Продукты	Кол-во
Картофель	6-8 шт.
Консервированные грибы	1 банка
Сыр	200 гр.
Растительное масло	2 ст. л.
Вода	1/2 ч.
Соль, перец	по вкусу

Способ приготовления

- 1 На дно кастрюли налить растительное масло.
- 2 Картофель вымыть и нарезать крупными кольцами, уложить на дно мультиварки и посолить.
- 3 Грибы выложить поверх картофеля (предварительно желательно обжарить их на сковороде с луком).
- 4 Засыпать все тертым сыром и добавить воду.
- 5 Готовить в режиме **ТУШЕНИЕ/ВАРКА НА ПАРУ** примерно 45 минут.



V.5 Мясное суфле с орешками

Продукты	Кол-во
Фарш говядины	350 гр.
Фарш куриный	250 гр.
Молоко/сливки	250 мл.
Белок яичный	1 шт.
Белый хлеб без корок	2 кусука
Фисташки	50 гр.
Сливочное масло	по вкусу
Соль, перец, мускатный орех	по вкусу

Способ приготовления

- 1 Фарш из говядины и курицы смешать, взбить с замоченным в воде и отжатым белым хлебом, специями, сливками или молоком до пышной массы.
- 2 Белки взбить в пену.
- 3 Аккуратно соединить фарш, белки и фисташки, все перемешать.
- 4 Добавить в получившееся суфле специи.
- 5 Форму смазать растительным маслом, выложить суфле, разровнять.
- 6 Готовить в режиме **ТУШЕНИЕ/ВАРКА НА ПАРУ** 35 минут.

V.6 Суп гороховый с копченостями

Продукты	Кол-во
Мясо копченое	300-400 гр.
Горох	1,5 ч.
Картофель	4 шт.
Лавровый лист	1 шт.
Специи	по вкусу
Вода	2,5 л.
Соль	0,5 ч. л.
<i>для пережарки</i>	
Морковь	2 л.
Лук репчатый	по вкусу
Растительное масло	по вкусу

Способ приготовления

- 1 Горох промыть и положить в кастрюлю, залить водой.
- 2 Готовить в режиме **ТУШЕНИЕ/ВАРКА** 1 час.
- 3 Сделать пережарку из лука и моркови.
- 4 Мясо и картофель порезать кубиками.
- 5 После того как программа завершит работу, добавить мясо, картофель, пережарку, соль, специи и лавровый лист.
- 6 Снова включить программу **ТУШЕНИЕ/ВАРКА** на 1 час.

V.7 Время приготовления на пару

Продукт	Кол-во	Время, мин
<i>Мясо/птица</i>		
Пельмени	500 гр. (8-10шт.)	35-40
Манты	450 гр.	25-30
Котлеты	500 гр. (4-6шт.)	18-20
Суфле мясное	500 гр.	25-30
Филе куриное	500 гр.	20-25
Телятина	500 гр.	25-30
<i>Рыба и морепродукты</i>		
Креветки варено-мороженные	300 гр.	8-12
Филе рыбы	500 гр.	10-14
<i>Овощи/Творог</i>		
Картофель	500 гр.	18-23
Картофель молодой	500 гр.	15-18
Морковь	500 гр.	20-25
Свекла	500 гр.	30-35
Цветная капуста свежая	500 гр.	20-25
Цветная капуста мороженная	500 гр.	20-25
Брокколи мороженная	500 гр.	18-23
Творожный пудинг	600 гр.	30-35



VI ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ

VI.1 Щербет

Продукты	Кол-во
Сахар	2 кг.
Сливки от 10%	1 л.

Способ приготовления

- 1 Сливки и сахар положить в кастрюлю.
- 2 Готовить в режиме **ТУШЕНИЕ/ВАРКА НА ПАРУ** 2 ч + 2 ч (время приготовления может варьироваться в зависимости от жирности сливок и качества продуктов).
- 3 После того как масса остынет, выложить ее на протвень и дать остыть.

VI.2 Айвовый компот

Продукты	Кол-во
Айва	500-600 гр.
Вода	2,5 л.
Корица	по вкусу
Сахар	6 ст. л.

Способ приготовления

- 1 Айву порезать на ломтики.
- 2 Положить айву, сахар, корицу в кастрюлю и залить холодной водой.
- 3 Готовить в режиме **ТУШЕНИЕ/ВАРКА НА ПАРУ** 1,5 часа.

VI.3 Малиновое молоко

Продукты	Кол-во
Молоко	2.5 л
Малиновый сироп	125-150 мл
Сахар	по вкусу
Коньяк	2-3 ст л
Миндальная крошка	по вкусу

Способ приготовления

- 1 Молоко смешать с малиновым сиропом, сахаром, коньяком и миндалем.
- 2 Налить получившуюся смесь в кастрюлю.
- 3 Готовить в режиме **ТУШЕНИЕ/ВАРКА НА ПАРУ** 1 час.
- 4 После приготовления остудить.

VI.4 Ряженка домашняя

Продукты	Кол-во
Молоко	2.5 л
Непастеризованная Сметана	8-10 ч л

Способ приготовления

- 1 Молоко готовить в режиме **ТУШЕНИЕ/ВАРКА НА ПАРУ** 2 раза по 2 часа (всего 4 часа).
- 2 Получившееся топленое молоко оставить на 15-20 минут в режиме **ПОДОГРЕВ**.
- 3 Теплое молоко разлить по стаканам, в каждый стакан положить 1 ч. л. сметаны и оставить в теплом месте до готовности.

VI.5 Ореховое молоко

Продукты	Кол-во
Молоко	2.5 л
Измельченный грецкий орех	6 ст л
Мед	5-6 ст л
Кокосовая стружка	2-3 ст л

Способ приготовления

- 1 Грецкий орех растереть в блендере в крошку.
- 2 Молоко смешать с орехом, медом.
- 3 Налить получившуюся смесь в кастрюлю.
- 4 Готовить в режиме **ТУШЕНИЕ/ВАРКА НА ПАРУ** 1 час.
- 5 После приготовления остудить и перед подачей посыпать кокосовой стружкой.





www.scarlett.ru