



**СТАНДАРТ
СОВЕРШЕНСТВА**

www.BORNER.ru

ТЁРКА РОКО



MADE IN GERMANY

НЕ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.



Изготовитель: «Бёрнер Гмбх», Ландшейд-Нидеркайль, Германия.

Импортер: ООО «Бёрнер Ист», Россия 129626, г. Москва, Рижский пр-д, д. 11. Тел.: (495) 683-00-78.

Материалы: полимерные материалы, нержавеющая сталь.

Гарантия и срок службы устанавливаются в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» на два года. Не подлежит возврату и обмену.





КОРЕЙСКАЯ МОРКОВЬ

Называть это блюдо «корейским салатом» на самом деле не правильно. Его не готовят в Корее. «Морковь по-корейски» родом из Советского Союза. Блюдо это было популярно в среде «корё-сарам» (советских корейцев - выходцев из Северной Кореи). Они переселились в Россию ещё до революции, а при Сталине были депортированы из Приморья в Среднюю Азию.

В традиционной корейской кухне принято мариновать свежее мясо или рыбу, используя сок и мякоть редиса или редьки, а также уксус и острые специи.

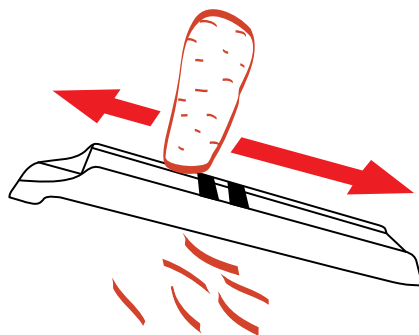
Так как в СССР морковь была доступнее, чем редис, то постепенно она и вытеснила привычный овощ. В период освоения целинных земель в 1956-1961 гг. с наличием и хранением свежей рыбы и, тем более, свежего мяса были проблемы. Поэтому постепенно из составляющих салата «Хе», который пытались готовить целинники-корейцы, осталась только одна морковь.

Таким образом, интернациональная «комсомольская целина» дала начало новому блюду в России и на Украине - моркови по-корейски, а сегодня на его основе готовят множество салатов.

ВНИМАНИЕ! Чем длиннее продукт – тем длиннее соломка. Работать нужно только в одном направлении и давить по всей длине продукта равномерно без лишних усилий.

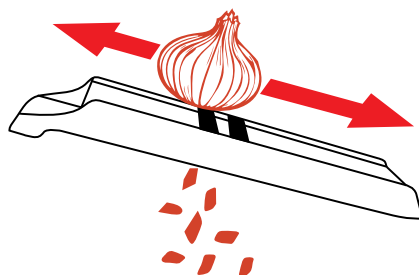
Тонкая короткая соломка.

Приготовление салатов из редиса, огурца, моркови, перца или яблока. Подготовка овощей для пережарки. Расположите продукт короткой стороной к ножам и режьте в двух направлениях.



Мелкая крошка.

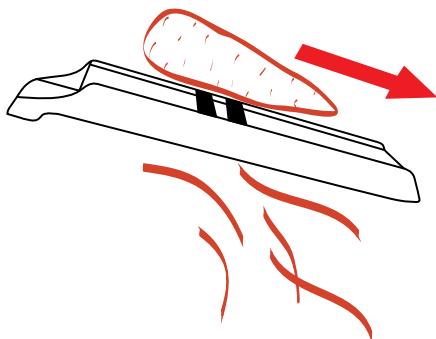
Шинковка лука или капусты для пирожков, котлет, зраз, рулетов. Режьте в обоих направлениях.



ВИДЫ НАРЕЗКИ

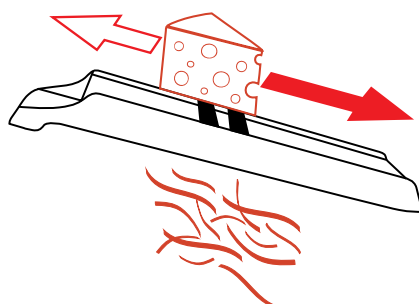
Тонкая длинная соломка.

Нарезка толщиной 1,6 мм из плотных овощей: морковь, дайкон, кабачок, свекла. Положите продукт вдоль тёрки и режьте в одном направлении – от себя.



Мелкая стружка.

Натирание сыра для пасты, или шоколада для присыпания тортов. Резать можно как в одном, так и в двух направлениях.



САЛАТ ИЗ КОРЕЙСКОЙ МОРКОВИ

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

При приготовлении моркови все зависит от индивидуальных вкусов, но есть основные технологические особенности:

1. Главные составляющие этого салата: морковь, сахар, соль, уксус, растительное масло и красный жгучий перец.
2. Основные пропорции: на 1 кг моркови – 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. 9-12% уксуса, 1 ч. л. соли (без верха), 70-120 г растительного масла.
3. Масло для салата нагревать до высокой температуры, но не доводить до кипения.
4. Если вы будете добавлять в морковь измельченный чеснок, то делать это следует в самом конце, после того как масло в салате остынет, иначе чеснок станет зеленым и испортит вид салата.
5. Нарезанный для салата лук обязательно ошпарить кипятком.
6. Перед подачей на стол слить лишнее масло с настоявшегося салата.
7. Во время длительного маринования (не меньше 12 часов) в морковный салат можно положить мелко нарезанную свежую рыбу, кальмаров или отварное мясо. Получится традиционный салат «Хе».
8. Хранить морковь по-корейски можно до двух недель в холодильнике в ёмкости с плотно закрытой крышкой.

РЕЦЕПТ

1. Нарезьте морковь на тёрке «Роко», сложите в глубокую миску, посыпьте крупной солью. Сбрызните 12% уксусом (можно красным винным), добавьте по вкусу молотого красного жгучего перца и несколько горошин черного перца. Присыпьте молотым кардамоном (на кончике ножа). Накройте салат крышкой и оставьте на ночь, через 12 часов слейте сок. Обжарьте на сухой сковороде кунжутное семя до светло-коричневого цвета и влейте немного кунжутного масла, нагрейте. Полейте салат горячим маслом с семенами, дайте остыть и добавьте растертый чеснок.
2. Нарезьте морковь, на тёрке «Роко» сложите в глубокую миску, посыпьте крупной солью, дайте постоять, чтобы выделился сок. Затем слейте жидкость. Если сильно просолено, то сполосните холодной водой. В итоге должна получиться мягкая и в меру солоноватая нарезка. Добавьте уксус, мелко рубленную луковицу и давленный чеснок. Отдельно сделайте заливку: в растительном масле обжарьте еще одну мелко порезанную луковицу, добавьте красного перца (количество зависит от жгучести перца, количества моркови и ваших вкусовых пристрастий).

ВНИМАНИЕ! После того, как вы добавили перец и перемешали ингредиенты, должно пройти всего несколько секунд. Появился специфический перцовый аромат? Сразу же снимите с плиты. Чуть остывшую заливку добавьте в морковь, туда же семена кинзы. Перемешайте, накройте крышкой и дайте настояться. Салат можно подавать на стол и через полчаса, но чем дольше он постоит, тем вкуснее будет, в идеале – 12 часов.

3. 1/2 кг моркови очистите и нарежьте на тёрке «Роко». В сковороде разогрейте 100 г растительного масла и добавьте в него лавровый лист (2 шт.), черный перец молотый (1/4 ч. л.), красный перец (1/4 ч. л.), чёрный тмин (1/4 ч. л.), зиру (1/4 ч. л.), имбирь молотый (1/2 ч. л.), турмерик (1/3 ч. л.), пажитник (1/4 ч. л.), грецкий орех молотый (1 ст. л.), асафетиду (1/5 ч. л.), аджино-мото (1 ч. л.), соль по вкусу, сахар (1/2 ч. л.). Доведите специи до румяности и аромата, и залейте этим составом нарезанную морковь. Дайте остыть, поставьте в прохладное место на сутки - двое.

4. Морковь - 1 кг, чеснок – 100 г, растительное масло - 100 г, уксусная эссенция - 1 ч. л., соевый соус - 3 ст. л., соль, красный молотый перец, аджино-мото (не обязательно). Морковь нарежьте на тёрке «Роко», посолите, полейте уксусом, перемешайте, закройте крышкой, оставьте на 10-15 мин. В это время подогрейте масло (не кипятите). В отдельную миску насыпьте 1 ст. л. красного перца, залейте его раскаленным маслом (оно должно зашипеть), вылейте масло в морковь (нерастворившийся перец оставьте). Добавьте истолченный чеснок, соевый соус, аджино-мото и хорошо перемешайте. Дайте настояться сутки.

5. Морковь - 1 кг, соль - 1 ч. л. (с верхом), сахар - 1 ч. л. (с верхом), перец черный - 1/2 ч. л., перец красный - 1/3 ч. л., уксус 9% - 30 мл, молотые семена кинзы 2-3 ч. л., масло растительное - 100 мл, лук - 1 шт., чеснок - 5-6 долек. Морковь натрите на тёрке «Роко», добавьте соль, сахар, выдержите 20 минут. Введите специи: перец, уксус, поджаренные молотые семена кинзы. Лук мелко нарежьте и обжарьте в масле. Лук удалите, а морковь залейте получившимся горячим маслом. Добавьте измельченный чеснок и дайте настояться. Через 4-5 часов салат готов.

6. 1 кг моркови нарежьте на тёрке «Роко», обильно посолите и положите под пресс на 30-40 минут. Затем бланшируйте в кипящей воде 30-40 секунд. Мелко нарежьте лук, отдельно обжарьте его на растительном масле до золотистого цвета, добавьте соль, свежемолотый черный перец, кориандр (кинза), толченый чеснок, красный перец по вкусу, 1 ст. л. соевого соуса, 2 ст. л. 9-12% уксуса. Все перемешайте и поставьте на ночь в холодильник.