

bernq

Полезные советы для мясорубки BERNQ

Как добиться “идеального” фарша:
сочность и структура



Подготовка мяса:

- ✓ Уберите кости, крупные жилы и плотные плёнки.
- ✓ Нарезьте кусками под горловину, чтобы мясорубка работала ровно и без рывков.

Выбор решётки под нужный результат (3 решётки)



5 мм (средний помол):

универсально —
котлеты, тефтели,
пельмени.



7 мм (крупный помол):

более “мясная” фактура
— сочные котлеты, люля,
рубленая структура.



“сектор” (тонкое измельчение):

нежный фарш —
мягкие начинки,
паштетная текстура.

ОДИН ПРОХОД VS ДВА ПРОХОДА

- 1 Для сочности и “живой” структуры чаще достаточно **одного прохода**.
- 2 Два прохода делайте, когда нужна максимально **однородная масса**.

ПРАВИЛЬНАЯ ПОДАЧА

- ✓ Подавайте мясо **равномерно**, без “набивки” горловины.
- ✓ Толкателем направляйте продукт, **не давите с усилием**.
- ✓ Если пошло **тяжело** — не давите, используйте **реверс** и продолжайте дальше.

ПРАВИЛЬНОЕ ВЫМЕШИВАНИЕ (ЧТОБЫ НЕ БЫЛО “РЕЗИНЫ”)

совет 1

Смешивайте фарш до объединения ингредиентов, без долгого “выбивания”.

совет 2

Чем дольше и агрессивнее мешать, тем плотнее получится текстура.



КАК ДОБАВЛЯТЬ СОЧНОСТЬ БЕЗ ПОТЕРИ ФОРМЫ

-  Лук: можно измельчить отдельно или пропустить вместе с мясом.
-  Для котлет: размоченный мякиш/хлеб помогает удерживать влагу.
-  Воду добавляйте только понемногу и вмешивайте коротко, чтобы фарш не стал “жидким”.

ФИНИШНАЯ ПРОВЕРКА КАЧЕСТВА ХОРОШИЙ ФАРШ:

- ✓ Равномерный по частицам
- ✓ Не “каша” и не паста
- ✓ Не даёт много жидкости в миске

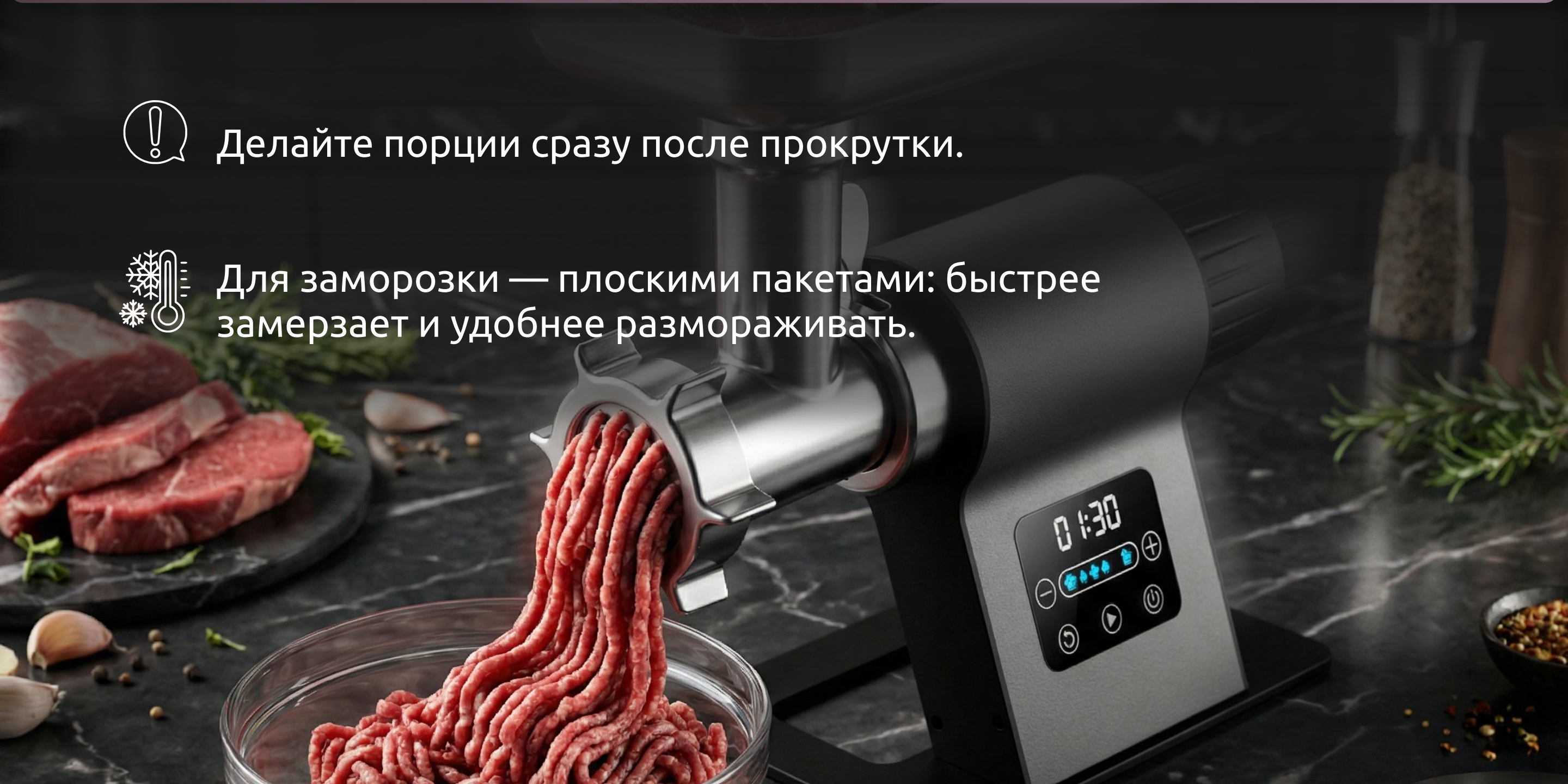


Если фарш получается слишком плотным — в следующий раз выберите решётку крупнее (7 мм) и мешайте меньше.

ХРАНЕНИЕ И ЗАГОТОВКИ

-  Делайте порции сразу после прокрутки.

-  Для заморозки — плоскими пакетами: быстрее замерзает и удобнее размораживать.



НАСАДКА ДЛЯ КОЛБАСОК (КАК СДЕЛАТЬ РОВНО И БЕЗ РАЗРЫВОВ)

ПОДГОТОВКА

- ✓ Фарш должен быть **однородным**, без крупных жил и плёнок.
- ✓ Если фарш получился слишком плотным — **добавьте** немного **воды** и быстро перемешайте, чтобы он легче проходил.

СБОРКА

1 Установите шнек.

(Решётку и нож используйте только если это предусмотрено вашей сборкой для набивки; чаще для колбасок ставят насадку и фиксируют прижимной гайкой, чтобы фарш выходил ровно.)



2 Наденьте насадку для колбас и закрепите.



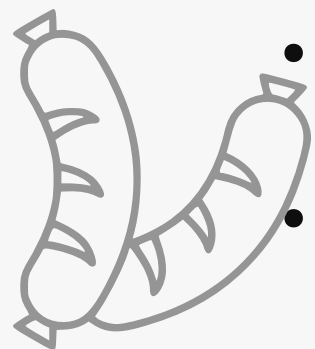
КАК НАБИВАТЬ

- 1.Оболочку **заранее** подготовьте (промойте/замочите, если натуральная).
- 2.Наденьте оболочку на насадку **“гармошкой”**, оставьте хвост 5–7 см и завяжите.
- 3.Подавайте фарш **равномерно**, без давления. Толкатель — только чтобы направлять.
- 4.Второй рукой контролируйте оболочку: пусть она наполняется **плотно**, но не “в натяг”, иначе будут разрывы.



НАСАДКА ДЛЯ КОЛБАСОК (КАК СДЕЛАТЬ РОВНО И БЕЗ РАЗРЫВОВ)

ФОРМИРОВАНИЕ



- Делайте перекрут через одинаковый шаг (например 10–12 см).
- После перекрута слегка разгладьте воздух, при необходимости проколите оболочку зубочисткой в месте пузыря (точечно).

ФИНИШНАЯ ПРОВЕРКА

- ✓ Колбаска **ровная**, без пустот и без “перетянутых” мест.
- ✓ Если оболочку рвёт: **уменьшите скорость подачи** и набивайте свободнее.
- ✓ Если “не идёт”: фарш слишком **сухой/плотный** или попались жилки — остановите, уберите, продолжайте.

