

Drodzy Państwo!

Speedcook jest urządzeniem, które od kilku już lat gości w wielu naszych domach. Z jego pomocą potrafimy szybko i sprawnie przygotować smaczne i przede wszystkim bardzo zdrowe posiłki.

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom użytkowników Speedcook'a z ogromną radością oddajemy w Państwa ręce kolejny, rozszerzony tom książki kucharskiej. Można tu znaleźć szereg pomysłów na przygotowanie zarówno zdrowego, pożywnego śniadania (własne pieczywo, pasty, serki) jak i apetycznego obiadu (wykwintne zupy, potrawy mięsne, jarskie, sosy, surówki, desery), czy niskokalorycznej kolacji (sałatki, dania rybne).

Piękne ilustracje dodatkowo zachęcają do eksperymentowania w kuchni z naszym urządzeniem. Chcemy przekonać czytelników, że gotować można z przyjemnością.

Wszystkie przepisy są proste, sprawdzone, a dania apetyczne, niedrogie i co istotne z ogólnie dostępnych produktów.

Jesteśmy przekonani, że gotowanie stanie się zajęciem przyjemnym a przyrządzone potrawy będą smakowały.

Gratulujemy wyboru Speedcook'a i życzymy wielu niepowtarzalnych wrażeń w pracy z naszym urządzeniem.

Smacznego
Zespół Speedcook'a

pieczywo

bułeczki z ziarnami	18
bułki razowe	19
bułki zwykłe	20
bułki no name	21
chleb z ziarnami	22
chleb orkiszowy	23
chleb na żurku	24
chleb pomidorowo-lubczykowy	25
chleb śliwkowo-żurawinowy	26
babeczki drożdżowe	27
chleb ziołowo-serowy	28
chleb sycylijski	29
owsiane pełnoziarniste bułeczki	30
pełnoziarnisty chleb ze słonecznikiem	31
pszenne bułeczki	32
chleb z płatkami kukurydzianymi	33

dodatki do pieczywa

pasta czosnkowa	36
pasta słonecznikowa	37
krem szynkowy	38
pasta z wątróbki drobiowej	39
czarny pasztet z oliwek	40
pasztet z pstrąga wędzonego	41
pasztet kalafiorowy z jajkiem	42
pasta jajeczno-drobiowa	43
pasta serowo-pieczarkowa	44
pasta z paluszków surimi	45

sałaty i surówki

surówka z selera	48
surówka z białej kapusty	49
surówka z białej i czerwonej kapusty	50
surówka z buraka	51
sałatka z kalafiora	52
sałatka z kuskusem	53
chrzanowa sałatka	54
sałatka brokułowa ze słonecznikiem	55
sałatka z kapusty pekińskiej	56
sałatka z surowego czerwonego buraka	57
surówka z kapusty pekińskiej i ananasa	58
marchewka z suszoną żurawiną	59
kapusta pekińska z selerem naciowym	60
surówka z młodej kapusty	61
surówka z kalarepy	62
surówka z cykorii	63
prosta surówka z białej kapusty	64
kapusta pekińska z bazylią	65
surówka z młodej cukinii i marchewki	66
surówka z porem i rzodkiewką	67

zupy

potrawy jarskie

z zielonego ogórka	70
krem z pieczarek	71
zupa krem z kurczaka	72
szpinakowo-porowa	73
selerowa zupa – krem	74
serowa	75
cebulowa	76
zupa z zielonego groszku z boczkiem	77
bananowa zupa mleczna	78
brokułowa z serem	79
neapolitańska	80
tex-mex zupa	81
rybna	82
rybna na ostro	83
staropolska zupa chrzanowa	84
zupa brokułowo-kalafiorowa	85

jajka faszerowane	88
pieczarki nadziewane jajkiem	90
makaron z cukinią	91
ziemniaczki po wiejsku	92
tarta z kurkami i suszonymi pomidorami	93
risotto z dyni	94
placki węgierskie	95
zapiekanka rybna	96
pierogi drożdżowe z kapustą	97
pierogi drożdżowe z serem	98
pierogi z jabłkiem i ryżem	99
owsiane naleśniki z pomarańczą	100
kotleciki rybne z ryżem	101
kulki z kaszy gryczanej	102
cukinia nadziewana pieczarkami	103
placuszki z cukinii i fety	104
kluski kładzione	105
makaron z pieczarkami	106
makaron w sosie śmietanowo-serowym z brokułami	107
cannelloni ze szpinakiem	108
risotto z owocami morza	109

potrawy mięsne

sosy

cannelloni z mięsem mielonym	112
pulpety mięsne z serem feta	113
rolada z polędwiczki z suszonymi pomidorami	114
foccacia	115
spaghetti carbonara	116
lasagne	117
makaron z mięsem mielonym i zielonym groszkiem	118
quiche lorraine	119
irlandzki gulasz wołowy	120
kurczak w sosie cytrynowym	121
pierogi ze szpinakiem i mięsem	122
cukinia faszerowana mięsem i ryżem	123
mielone zapiekane z makaronem	124
gulasz z kurczaka	125
filety z kurczaka nadziewane szpinakiem z serem feta	126
kiełbasa na parze	127
pieczeń mięsna z jajkiem	128
karkówka gotowana na parze	129
schab gotowany na parze	130
zapiekanka z mielonym mięsem	131
klops z jajkiem pod chrzanową kołderką	132
pulpety z sosem pomidorowym	133

sos chrzanowo-jajeczny	136
sos do mięsa	137
sos pomidorowy z ricottą	138
świeży sos pomidorowy	139
dip koperkowo-ogórkowy	140
sos do kopytek	141
sos beszamelowy	142
sos pomidorowy z bekonem	143

ciasta desery

deser z mussem brzoskwiowym	146
lody truskawkowe	147
lody jabłkowe	148
panna cotta	149
ciasto „styropian”	150
drożdżówka	151
tarta z rabarbarem	152
torcik bananowy z brzoskwiniami	153
torcik bezowy	154
czekoladowe muffiny z chilli	155
muffinki z mascarpone	156
waniliowe muffinki z czekoladą	157
czekoladowe ciasteczka	158
kokosanki	159
kakaowo-lawendowe bajaderki	160
cynamonowa szarlotka	161
cynamonowe drożdżówki z mussem jabłkowym	162
mleczna kanapka	163
tort szwarcwaldzki	164
ciasto na maślanca	166
piwoszki	167
ciasteczka toskańskie cantuccini	168
rukki z bitą śmietaną	169
pascha waniliowa	170
mazurek kajmakowy	171
przysmak jabłkowy	172
pierniczki	173
borówki w ryżowym cieście	174
babka bakaliowa	175
babka trójkolorowa	176
keks	177
domowy sękacz	178
makowiec w cieście francuskim	179
polewa czekoladowa	180
cytrynowa babka jogurtowa	181
chałwowy twarożek	182
gruszkowy budyń jaglany	183

napoje

sok z pomarańczy	186
sok z zielonej pietruszki	187
kawa mrożona	188
żurawinowy koktajl	188
kiwi z mango	189
arbuzowa granita	190
koktajl z truskawkami	191
smoothie z borówkami i brzoskwiniami	192
koktajl brzoskwiowo-marchewkowy	192
smoothie bananowo-szpinakowe	193
ananasowo-pomarańczowy	194
koktajl gruszkowy z arbuzem	194
koktajl ananasowy	195
koktajl brzoskwiowo-truskawkowy	196
wzmacniający odporność	197
kiwi z bananem	197

przyprawy dodatki

mąka ryżowa	200
jogurt naturalny	200
tahini	201
przyprawa do mięs	202
przyprawa do rosołu	202
ekstra przyprawa do grilla	203
przyprawa do mięs ziołowa	203
marynata na bazie maślanek	204
marynata warzywna	205
pikantna glazura	206
ketchup	207

Wyjaśnienie użytych w przepisach określeń i znaków graficznych



1.2.3.4 - Do naczynia miksującego wrzucić składniki wg podanej numeracji i ustawić podane parametry.



Po zakończonej operacji wyjąć zawartość naczynia miksującego.



W tym kroku nie dodajemy składników, zostawiamy ciasto do wyrośnięcia.



Ten krok wykonujemy z mieszadłem. Mieszadło używamy maksymalnie do obrotów 4.



Podczas tego kroku używamy łopatkę. W trakcie rozdrabniania lub ucierania należy zatrzymać urządzenie przyciskiem „STOP” i zgarnąć łopatką produkty ze ścianek naczynia miksującego. Można też podczas pracy urządzenia włożyć łopatkę w otwór w pokrywie i mieszać.



Podczas pracy urządzenia zakładamy miarkę MS.



Gotować bez MS- nie należy zakładać MS.