

El Control de Temperatura Mágico de Saladmaster



Por el ?Chef? Pete Updike, Dealer Autorizado de Saladmaster

El ajuste automático para hacer arroz del control de temperatura Saladmaster convierte tanto a la Sartén Eléctrica con Núcleo de Aceite (EOC) como a la Olla Eléctrica Multifunción con Núcleo de Aceite de 4,7 L (MP5) en una arrocera automática. ¡Pero esto es sólo una muestra del potencial de esta increíble invención de Saladmaster!

Te damos algunas ideas más de lo que puedes hacer con el ajuste automático para hacer arroz del control de temperatura

- Cocinar combinaciones de arroz, vegetales y carne, automáticamente
- Cocinar lasaña, automáticamente
- Cocinar tu guiso favorito, automáticamente

Hay dos ajustes automáticos de arroz en el control de temperatura. Se activan pulsando el botón TEMP y luego pulsando la flecha hacia abajo (pulsas una vez para Arroz 1 y dos veces para Arroz 2), a continuación pulsas TEMP de nuevo para iniciar el proceso. El libro de instrucciones dice que se puede pasar por alto el ajuste Arroz 2 pero como podrás descubrir, se le puede sacar un gran partido para cocinar recetas que no llevan arroz. Para obtener el mayor beneficio de estos dos ajustes, es útil saber cómo están programados: el Arroz 1 alcanza una temperatura de 250 ° F/121°C, luego desciende y mantiene una temperatura de 200 ° F/93 ° C durante 20 minutos, vuelve a descender y mantiene una temperatura de 150 ° C / 66 ° C (el ajuste más bajo) durante 12 horas; el Arroz 2 alcanza una temperatura de 265 ° F/129 ° C al principio y luego la temperatura desciende como en el Arroz 1.

Si te fijas, se parece al funcionamiento de tu sistema de cocción Saladmaster: pones tu sartén a fuego medio, esperas a que la Vapo-Valve? haga clic y luego reduces la temperatura al mínimo. Pues los ajustes automáticos de arroz logran el mismo objetivo - ¡excepto que lo hacen automáticamente!

Mira estas recetas para ver lo simple que es su funcionamiento:

Lasagna

Cubre la parte inferior de la EOC con aproximadamente 12 oz/340g de la salsa para espaguetis que quieras. A continuación, coloca dos láminas de pasta para lasaña entrecruzadas. Coloca 8 oz/227g de queso ricotta en la parte superior de la pasta. Añade la pasta entrecruzada. Añade 12 oz/340g de salsa de espaguetis. Añade la pasta entrecruzada. Añade una capa de 8 oz/227g de queso ricotta. Añade la pasta entrecruzada. Añade 12 oz/340 de salsa de espagueti por encima. Usa la Saladmaster Machine con el Cono # 2 para rallar 8 oz/227g de queso mozzarella encima de la salsa.

Coloca la tapa sobre la EOC, ajusta el control de temperatura en Arroz 1 y luego simplemente ¡te olvidas! Por lo general se cocina en 30-40 minutos, pero se puede dejar varias horas sin que se queme, porque estás cocinando en un vacío Saladmaster parcial. Y por si no te has dado cuenta, ¡no tienes que pre-cocinar la pasta!

Si pones mucha carne y verduras en las capas de salsa, basta con que pongas el control de temperatura en el ajuste de Arroz 2.

Pollo/Verduras y Arroz

Precalienta la EOC o la MP5 a 250 ° / 121 ° C. Corta el pollo en tiras finas, cubre el fondo del recipiente y dóralas. Apaga el control de temperatura. Dale la vuelta a los filetes y quita la grasa o líquidos que haya soltado. Esta primera etapa es opcional- puedes comenzar directamente con las tiras de pollo crudas. Vierte 1 ½ taza/285g de arroz blanco o integral por encima del pollo. Vierte 3 tazas/700mL de agua sobre el arroz. Añade 1 libra / 454g de las verduras congeladas que elijas.

Pon el ajuste del control de temperatura en Rice 1 hasta que esté hecho. Normalmente tarda 30-40 minutos, pero puedes "ajustar y olvidar", como en la receta de la lasaña. Puedes utilizar el ajuste Arroz 2 si doblas las cantidades de la receta. Cuando tu plato esté listo, mezcla las verduras con el pollo y el arroz y sirve. Añade salsa de soja o tu salsa favorita.

Guiso

Ahora que ya has probado a hacer un par de recetas con el control de temperatura, ha llegado el momento de ser creativos y probar a cocinar tus guisos favoritos con el método Saladmaster de ?ajustar y olvidar?.

Elije tu guiso favorito. Pon sus ingredientes en capas. A continuación, utiliza el ajuste Arroz 1 o Arroz 2 según necesites.

Si utilizas carne picada en tu salsa, pre-cocina la carne en tu unidad de vapor Saladmaster. La unidad de vapor elimina más grasa de la carne y ayuda a retener más el sabor.

¡Una vez que pruebes a hacer estas recetas, el cielo es el límite para tus posibilidades culinarias!

Valoración:

Seleccionar valoración Give El Control de Temperatura Mágico de Saladmaster 1/5 Give El Control de Temperatura Mágico de Saladmaster 2/5 Give El Control de Temperatura Mágico de Saladmaster 3/5 Give El Control de Temperatura Mágico de Saladmaster 4/5 Give El Control de Temperatura Mágico de Saladmaster 5/5