

Грушево-имбирный уксус

Сладкие груши и пряный имбирь чудесно сочетаются друг с другом, но это сочетание, которое часто упускают из виду. Мне нравится добавлять их в ароматный уксус, который великолепно сочетается с суши или поливается приготовленной на пару рыбой. Вы можете поиграть с балансом настоя, изменив соотношение груши и имбиря, чтобы сделать его более сладким или пряным, как вам больше нравится. Маринованные груши также станут отличным дополнением к чатни или в качестве гарнира.



Ингредиенты

Для груш-имбирный

уксус 2 груши 2 "кусочка

имбиря (50 мм) 1,5

стакана рисово-винного уксуса

Как приготовить

Для грушево-имбирного уксуса

Убедитесь, что рисовый винный уксус не ниже комнатной температуры или чуть теплее. Извлеките из груш сердцевину и крупно нарежьте. Натрите на терке или тонко нарежьте имбирь.

Выложите груши и имбирь в сифон для взбивания. В сифон для взбивания влейте рисовое вино и уксус. Закройте сифон для взбивания, наполните его и взбивайте в течение 20-30 секунд. Дайте сифону постоять еще 1 минуту. Накройте сифон сверху полотенцем и проветрите его. Откройте сифон и подождите, пока прекратится бульканье. Процедите уксус и дайте настояться не менее 5 минут перед использованием.

Blackberry Peach White

Бальзамический уксус

Каждое лето у меня есть тонны ежевики и персиков, которые я хочу приготовить с ними. Я умею готовить не так уж много чатни и соусов, поэтому мне нравится сохранять их яркий вкус, добавляя к ним уксусную настойку. Мне нравится слегка сладковатый и сиропообразный вкус белого бальзамического уксуса, но если вы не можете найти его, можете использовать обычный белый винный уксус.

Ингредиенты

Для

ежевично-персикового уксуса 1 стакан ежевики

1 персик 1.5 чашек

белого бальзамического уксуса

Рекомендации по применению

Для приготовления ежевично-персикового уксуса

Убедитесь, что белый бальзамический уксус не ниже комнатной температуры или чуть теплее. Выньте из персика сердцевину и крупно нарежьте. Слегка разомните ежевику под полиэтиленовой пленкой или переложите в банку, стараясь не разбрызгать ежевичный сок на себя. Положите ежевику и персик в сифон для взбивания с белым бальзамическим уксусом. Закройте сифон для взбивания, наполните его и взбивайте в течение 20-30 секунд. Дайте сифону постоять еще 1 минуту. Накройте сифон сверху полотенцем и проветрите его. Откройте сифон и подождите, пока прекратится бульканье. Процедите уксус и дайте настояться не менее 5 минут перед использованием.

Пряный арбуз и лайм

Уксус

Сочетание арбуза, лайма и халапеньо всегда фантастическое, если оно хорошо сбалансировано. Легкая сладость арбуза смягчает кисловатый вкус лайма и пряного халапеньо. Этот уксус отлично подходит к белой рыбе, и мне особенно нравится использовать его для севиче.

Ингредиенты

Для Арбузно-лаймового

уксуса 1 лайм 1 стакан

ломтиков арбуза 1/2 халапеньо,

нарезанного ломтиками 1,5

стакана белого винного уксуса

Способ приготовления

Для приготовления арбузно-лаймового уксуса

Убедитесь, что белый винный уксус по крайней мере комнатной температуры или немного теплее. Слегка очистите лайм снаружи, затем удалите цедру с помощью овощечистки или измельчителя цедры. Убедитесь, что сердцевина практически не отделилась, удалите ее с помощью ножа для чистки овощей. Положите цедру лайма, арбуз и халапеньо в сифон для взбивания с белым винным уксусом. Закройте сифон для взбивания, наполните его и взбивайте в течение 20-30 секунд. Дайте сифону постоять еще 1 минуту. Накройте сифон сверху полотенцем и проветрите его. Откройте сифон и подождите, пока прекратится бульканье. Процедите уксус и дайте настояться не менее 5 минут перед использованием.

Настоянные масла

При настаивании масел учитывается два основных фактора: вкус масла и вкус ароматизатора. Если вы хотите, чтобы только вкусовая добавка выделялась, вам следует использовать нейтральное масло, такое как масло канолы или виноградных косточек, которые не приносят в настой собственных ароматов. Если вам нужен специфический вкус, вы можете обратиться к другим маслам с отличными характеристиками, таким как оливковое масло, масло грецкого ореха или кунжутное масло. Приготовление настоянных масел осуществляется путем смешивания масла и ароматизаторов в сифоне для взбивания, заливки его и настаивания в течение нескольких минут. Затем слейте воду из сифона, дайте бульканью утихнуть, и процедите масло. Чем больше используется трав и других ароматизаторов, тем крепче будет конечный настой.

Тосканское оливковое масло

Всякий раз, когда мы идем в хороший итальянский ресторан, у меня текут слюнки при одной мысли о хлебе, только что из духовки, с густым оливковым маслом для макания. В некоторых местах масло также приправляют свежими травами, что делает его еще ароматнее. Этот настой сочетает в себе многие традиционные вкусы тосканской кухни в насыщенном и сочном оливковом масле. Впрочем, за свежим хлебом ты поступаешь сам!



Ингредиенты

Для приготовления Тосканского

оливкового масла 15 листьев

базилика 3 столовые ложки свежего

майорана 2 столовые ложки свежего орегано

2 столовые ложки свежего тимьяна 2

столовые ложки свежих листьев розмарина

1/2 чайной ложки хлопьев красного

перца 1,5 стакана оливкового масла

Рекомендации по приготовлению

Для приготовления тосканского

оливкового масла Вымойте и полностью обсушите зелень.

Смешайте зелень, хлопья перца и оливковое масло в сифоне для взбивания. Закройте сифон для взбивания, полностью наполните его и взбивайте в течение 20-30 секунд. Дайте сифону постоять еще полторы минуты. Накройте сифон полотенцем и проветрите его. Откройте сифон и подождите, пока перестанет пузыриться. Процедите оливковое масло и дайте настояться не менее 5 минут.

Оливковое масло с обжаренным чесноком

Запекание чеснока в духовке раскрывает все удивительно сладкие ароматы, скрывающиеся внутри. Смешать обжаренный чеснок с оливковым маслом - отличный способ сохранить его для последующего использования, не беспокоясь о том, что он испортится. Мне нравится использовать оливковое масло, потому что оно по своей насыщенности прекрасно сочетается с чесноком, но если вы хотите, чтобы чесночный аромат лучше проявлялся, вы можете использовать нейтральное масло, например, каноловое или из виноградных косточек.

Ингредиенты

Для

обжаренного чеснока 2 головки

чеснока Оливковое

масло Соль и перец

Для обжаренного чеснока Оливковое масло

Обжаренный чеснок сверху

1,5 стакана оливкового масла

Инструкции

Для запекания чеснока

Разогрейте духовку до 400 ° F (204 °C).

Отрежьте у чеснока корешок, сбрызните оливковым маслом и приправьте солью и перцем. Заверните в фольгу. Запекайте, пока чеснок не станет мягким, около 60 минут. Снимите с огня и дайте остыть.

Для приготовления оливкового масла для обжаривания чеснока

Снимите чеснок с фольги. Выдавите чеснок из зубчиков в миску. Слегка разомните вилкой. Смешайте чесночное пюре и оливковое масло в сифоне для взбивания. Закройте сифон для взбивания, полностью наполните его и взбивайте в течение 20-30 секунд. Дайте сифону постоять еще полторы минуты. Накройте сифон полотенцем и проветрите его. Откройте сифон и подождите, пока перестанет пузыриться. Перед использованием процедите оливковое масло и дайте настояться не менее 5 минут.

Арахисовое масло с тайским чили.

В тайской кухне используется широкий ассортимент острого перца чили, включая перец чили "птичий глаз" и тайский перец чили. Вливание их в арахисовое масло - отличный способ использовать их фруктовые ароматы и острые специи и сделать их удобными для использования в блюдах, когда вы захотите. Вы можете изменять количество используемого перца чили, в зависимости от того, хотите ли вы использовать слегка пряное масло или приправу для острого соуса с оттенками арахисового масла . Изменение используемых видов перца также значительно изменит результирующий вкусовой профиль, как и замена арахисового масла кунжутным.



Ингредиенты

Для арахисового масла

"Тайский перец чили" 8 сушеных перцев чили

"птичий глаз" 5 сушеных тайских перцев

чили 1,5 стакана арахисового масла

Как приготовить

Для приготовления арахисового масла чили по-тайски

Крупно нарежьте перец чили, затем смешайте с арахисовым маслом в сифоне для взбивания. Закройте сифон для взбивания, полностью наполните его и перемешивайте в течение 20-30 секунд. Дайте сифону постоять еще полторы минуты. Накройте сифон полотенцем и проветрите его. Откройте сифон и подождите, пока перестанет пузыриться. Процедите арахисовое масло и дайте настояться не менее 5 минут перед использованием.

Цитрусовое масло

Сохранение тонких вкусов цитрусовой цедры в масле - отличный способ быстро добавлять ее в различные блюда. Вы можете использовать любое сочетание цитрусовых, в зависимости от сезона в вашем регионе. Обычно я использую масло канолы или другое масло нейтрального вкуса, но это хорошо сочетается даже с оливковым маслом.



Ингредиенты

Для цитрусового

масла 1 лайм

1 апельсин

1 лимон

1/2 грейпфрута 1,5

стакана масла канолы

Рекомендации по применению

Для масла цитрусовых

Слегка очистите цитрусовые снаружи, затем удалите цедру с помощью овощечистки или измельчителя цедры. Убедитесь, что сердцевина практически не отделилась, удалите ее ножом для чистки овощей. Перелейте цедру и масло канолы в сифон для взбивания. Закройте сифон для взбивания, полностью наполните его и взбивайте в течение 20-30 секунд. Дайте сифону постоять еще полторы минуты. Накройте крышку сифона полотенцем и проветрите ее. Откройте сифон и подождите, пока перестанет пузыриться. Процедите масло и дайте настояться не менее 5 минут перед использованием.

Другие настои

Любые два продукта, которые вы положите в сифон для взбивания, разделят свой вкус после того, как он будет наполнен давлением. Это позволяет настаивать множество различных продуктов, даже те, которые могли бы испортиться, если бы были приготовлены традиционным методом холодного настаивания. Даже некоторые продукты можно настаивать, хотя сифон для взбивания не так хорош в качестве устройства для настаивания продуктов, как вакуумная камера.

Мятный простой сироп

Простой мятный сироп легко приготовить на плите, но при добавлении мяты в предварительно приготовленный простой сироп получается более легкий и ароматный сироп. Нагревание мяты может привести к потере многих ароматических веществ поэтому я считаю, что дополнительный этап использования сифона для взбивания часто того стоит. Этот простой мятный сироп придает нотки мяты многим напиткам и особенно хорош в мохито или чае со льдом.



Ингредиенты

Для мятного настоя

2 чашки простого сиропа (см. Рецепт в разделе "Рецепты компонентов"
книги) 1 пучок мяты, около 15 веточек

Способ приготовления

Для мятного настоя

Положите мяту в сифон для взбивания и залейте сверху простым сиропом . Закройте сифон для взбивания, наполните его и взбивайте в течение 20-30 секунд. Дайте сифону постоять еще 1 минуту. Накройте верхнюю часть сифона полотенцем и проветрите его. Откройте сифон и подождите, пока перестанет пузыриться. Процедите простой сироп и дайте настояться не менее 5 минут перед употреблением.

Сироп из березового пива

Березовое пиво обладает сильными нотами мяты и лакрицы, смягченными сладковатым привкусом и легким лекарственным привкусом. Это близкий родственник рутбيرا, но с более сильным вкусом грушанки, и в основном он популярен на востоке Соединенных Штатов. Аромат грушанки должен быть ярко выраженным, но не слишком сильным. Я часто не добавляю коричневый сахар, готовя настой только на воде, в результате получается настой, похожий на горечь. Я использую его в коктейлях или с клубной содовой. Березовое пиво также можно приготовить из березового сока, хотя я сам не проходил через этот процесс. Некоторые ингредиенты бывает трудно найти. Я заказал свой онлайн на веб-сайтах в разделе Источники ингредиентов и инструментов.

Ингредиенты

Для сиропа из березового пива

2 чашки [Простой сироп из коричневого](#) _____

[сахара](#) 1/2 стакана бересты

1 столовая ложка корня сассафраса

1 столовая ложка грушанки

1 палочка корицы

2 стручка бадьяна

1 стручок ванили, разрезанный вдоль

Рекомендации по приготовлению

Для сиропа из березового пива

Смешайте все ингредиенты в сифоне для взбивания. Закройте сифон для взбивания, полностью наполните его и взбивайте в течение 20-30 секунд. Дайте сифону постоять еще 45-60 минут.

Накройте сифон полотенцем и проветрите его. Откройте сифон и подождите, пока перестанет пузыриться. Процедите сироп из березового пива и дайте настояться не менее 5 минут перед использованием.

Кленовый сироп с корицей и орехами Пекан

Сироп

Кленовый сироп - одно из самых необычных блюд, которое можно настаивать с помощью сифона для взбивания. Существует множество вкусовых направлений вы можете использовать его, от банана и черники до орехов пекан и грецких орехов. Для этого рецепта я добавляю корицу и поджаренные орехи пекан. После того, как я процеживаю кленовый сироп, я обычно оставляю орехи пекан. Они отлично подходят в качестве гарнира к блинам или их можно запекать в духовке при температуре 300 ° F (150 ° C) в течение 10-20 минут, пока они не подрумянятся, и использовать в салатах. Убедитесь, что кленовый сироп не ниже комнатной температуры для наилучшего настаивания.

Ингредиенты

Для кленового сиропа

с корицей 1 чашка

орехов пекан 2 палочки корицы

1,5 чашки кленового сиропа

Как приготовить

Для кленового сиропа с корицей и орехами пекан

Разогрейте сковороду на среднем огне без масла. Добавьте орехи пекан и слегка поджарьте, пока они не приобретут ореховый запах и едва не начнут подрумяниваться. Снимите с огня и дайте немного остыть. Смешайте все ингредиенты в литровом сифоне для взбивания. Закройте сифон для взбивания, полностью наполните его и взбивайте в течение 20-30 секунд. Дайте сифону постоять еще 1-2 минуты. Накройте сифон полотенцем и проветрите его. Откройте сифон и подождите, пока прекратится пузырение. Процедите кленовый сироп и дайте настояться не менее 5 минут перед употреблением.

Апельсиновая горечь.

Апельсиновый биттер - один из моих любимых видов биттера. Я часто употребляю его в Манхэттене, а несколько капель добавляют сложности любому мартини. Приготовление биттеров с помощью сифона для взбивания ускоряет процесс с нескольких недель примерно до 20 минут. Дейв Арнольд из Французского кулинарного института рекомендует нагревать сифон при приготовлении биттеров, чтобы извлечь больше горького вкуса, но если у вас нет термостойкого сифона для взбивания или вы хотите получить более тонкий вкус, вы можете настаивать его при комнатной температуре. Некоторые используемые ингредиенты бывает трудно найти. Я заказала свой онлайн с веб-сайтов, перечисленных в разделе Источники ингредиентов и инструментов .

Ингредиенты

Для Апельсинового

биттера 1 стакан водки 3/4

стакана сушеной апельсиновой

цедры 1 апельсин 1 столовая

ложка семян кориандра 1 чайная

ложка семян тмина 1 чайная

ложка семян кардамона 1

столовая ложка коры горечавки

Рекомендации по приготовлению

Для апельсинового биттера

Если у вас есть термостойкий сифон для взбивания, доведите воду в кастрюле до кипения. Слегка очистите апельсин снаружи, затем удалите цедру с помощью овощечистки или измельчителя цедры. Убедитесь, что сердцевина практически не отделилась, удалите ее ножом для чистки овощей. Кусочки апельсина можно оставить для украшения напитка. Смешайте все ингредиенты в пинтовом сифоне для взбивания. Закройте сифон для взбивания, полностью наполните его и взбивайте в течение 20-30 секунд. Поместите сифон в кипящую воду и оставьте на 20-30 минут. Выньте сифон из кипящей воды с помощью подставки для кастрюли и поставьте на ледяную баню для охлаждения. Как только сифон остынет, накройте его полотенцем и проветрите. Откройте сифон и подождите, пока перестанет пузыриться. Процедите горькую настойку, отжимая всю жидкость из кожуры, и дайте настояться не менее 5 минут перед использованием. Их хватит на несколько месяцев, если хранить в шкафу.

Вишнево-ванильный биттер

Эти вишнево-ванильные биттеры - отличный способ придать насыщенные и глубокие оттенки вашим любимым коктейлям. Вишня и ваниль - классическое сочетание вкусов, они чудесно дополняют друг друга. Я рекомендую использовать как кислую, так и сладкую сушеную вишню, но если у вас есть доступ только к одному виду, то это будет прекрасно. В разделе "Ингредиенты и инструменты" я перечислила несколько веб-сайтов, где вы можете приобрести все ингредиенты, необходимые для этого рецепта.



Ингредиенты

Для Вишнево-ванильного

биттера 1 стручок ванили, разрезанный

вдоль 1 стакан водки 1/4

стакана фасованной сушеной вишни

1/4 стакана фасованной сушеной

вишни 1 чайная ложка гвоздики

3/4 чайной ложки коры горечавки

Рекомендации по приготовлению

Для вишнево-ванильного биттера

Если у вас есть термостойкий сифон для взбивания, доведите воду в кастрюле до кипения. Смешайте все ингредиенты в пинтовом сифоне для взбивания. Закройте сифон для взбивания, полностью наполните его и взбивайте в течение 20-30 секунд. Поместите сифон в кипящую воду и оставьте на 20-30 минут. Выньте сифон из кипящей воды с помощью подставки для кастрюли и поставьте на ледяную баню для охлаждения. Как только сифон остынет, накройте полотенцем и проветрите его. Откройте сифон и подождите, пока прекратится пузырение. Процедите биттер, выжимая всю жидкость из сушеных вишен, и дайте настояться не менее 5 минут перед употреблением. Их хватит на несколько месяцев, если хранить в шкафу.

Бульон из бекона

Дымный, насыщенный вкус бекона можно развести в воде, чтобы получить ароматный бульон. Я добавляю немного горошин перца и розмарина, чтобы дополнить вкус.

У этого бульона много применений. Я люблю подавать его в качестве основы для супа с тушеными овощами и кусочками жареной свинины в качестве гарнира. Я также добавляю агар и [взбью пену](#) для приготовления беконной пены я могу использовать в качестве соуса или посыпки к "Кровавой Мэри".



Ингредиенты

Для бульона из

бекона 8 полосок вареного бекона

1 чайная ложка молотых

горошин перца 1 веточка

розмарина 1,5 стакана воды

Способ приготовления

Для бульона из бекона

Слегка покрошите бекон и смешайте его с горошком перца, розмарином и водой в сифоне для взбивания. Закройте сифон для взбивания, наполните его и взбивайте в течение 20-30 секунд. Дайте сифону постоять еще 2 минуты. Накройте сифон полотенцем и проветрите его. Откройте сифон и подождите, пока не прекратится бульканье . Процедите бульон и дайте настояться не менее 5 минут перед употреблением.

Огурец, лимон, розмарин

Вода

Добавление в воду различных ароматизаторов - отличный способ заменить газировку без необходимости довольствоваться простой водой.

При использовании огурца, лимона и розмарина получается сладкий, цитрусовый и мятный настой, который действительно освежает в летний день. Приготовление этого настоя в сифоне для взбивания позволяет получить более тонкие ароматы, чем при приготовлении горячего настоя, включая многие нюансы аромата розмарина, который обычно теряется.

Ингредиенты

**Для огуречной воды с
лимоном и розмарином 1,5**

стакана воды 2 лимона

1 огурец, нарезанный кубиками

3-5 веточек розмарина

Как приготовить

Для приготовления огуречно-лимонно-розмариновой воды

Убедитесь, что вода по крайней мере комнатной температуры или чуть теплее.

Слегка очистите лимоны снаружи, затем удалите цедру с помощью овощечистки или измельчителя цедры. Убедитесь, что сердцевина практически не отделилась, удалите ее ножом для чистки овощей.

Кусочки лимона можно оставить для украшения напитка. Добавьте все ингредиенты в сифон для взбивания. Закройте сифон для взбивания, наполните его и взбивайте в течение 20-30 секунд. Дайте сифону постоять еще 2 минуты. Накройте сифон полотенцем и проветрите его. Откройте сифон и подождите, пока перестанет пузыриться. Процедите воду и дайте настояться не менее 5 минут перед использованием.

Бульон для фруктового салата

Сифон для взбивания превосходно извлекает из пищи нежные ароматы. Вливая воду с разных фруктов создает ароматный, фруктовый бульон, который можно использовать для охлажденных супов или как [Пен](#). Это также отличный способ ароматизировать питьевую воду, когда хочется чего-нибудь более вкусного!



Ингредиенты

Для бульона для фруктового

салата 1/2 яблока, очищенного от

сердцевины и крупно нарезанного

3/4 груши, очищенной от

сердцевины и крупно нарезанной 5 ягод клубники,

измельченных 7 вишен, раздавленных

5 листьев мяты 1,5 стакана воды

Рекомендации по приготовлению

Для приготовления бульона для фруктового салата

Убедитесь, что вода комнатной температуры или чуть теплее.

Перелейте все ингредиенты в сифон для взбивания. Закройте сифон для взбивания, наполните его и взбивайте в течение 20-30 секунд. Дайте сифону постоять еще 2 минуты. Накройте сифон полотенцем и проветрите его. Откройте сифон и подождите, пока перестанет пузыриться.

Перед использованием процедите и дайте настояться не менее 5 минут.

Тайская кокосовая вода.

Использование кокосовой воды в качестве основы - отличный способ придать настою тонкую сладость, не перегружая его. По этому рецепту получается сладкий фруктовый настой с ноткой пряности из имбиря. Он великолепен со льдом, особенно с капелькой темного рома сверху!

Ингредиенты

Для тайской кокосовой воды

1/2 стакана нарезанного ананаса 1

"головка имбиря, нарезанная кубиками

(25 мм) 15 измельченных листьев

базилика 1,5 стакана кокосовой воды