

INVEST IN THE BEST!



BROASTER®

# Branded Food System



620085, Россия, Екатеринбург, Титова, 27

тел., факс: (343) 256-29-16, тел.: (343) 295-77-56

ООО МАРГУС – дистрибутор The Broaster Company в России и странах СНГ

BROASTER®, BROASTED®, BROASTER CHICKEN®, BROASTER FOODS® и BROASTERIE® являются зарегистрированными товарными знаками. Использование возможно только с письменного разрешения "The Broaster Company", США, Висконсин, Белойт.

[WWW.BROASTER.COM](http://WWW.BROASTER.COM)

[www.margus.ru](http://www.margus.ru) [margus@margus.ru](mailto:margus@margus.ru)



## Немного истории

Broaster® Pressure Fryer – фритюрница для жарки под давлением была изобретена в 1954 году в США господином Л.А.М. Фаленом.

Господин Фален нашел наиболее быстрый и эффективный способ готовить цыпленка и другие продукты, которые получались привлекательными не только на вид и цвет, но и оставались максимально сочными, нежными и ароматными.

Уникальный способ жарки был запатентован, и в 1955 году создана компания BROASTER для серийного производства профессионального оборудования для предприятий общественного питания.

За последние 50 лет названия BROASTER®, BROASTER CHICKEN®, BROASTER FOODS® и продукция, которую производит и продает компания BROASTER, стали известны всему миру.

Сегодня в условиях жесткой конкуренции в сфере HoReCa эти международные бренды являются залогом успеха для тысяч предприятий питания.

Для поддержания собственной торговой марки и своих многочисленных клиентов компанией BROASTER была разработана специальная программа, особенностью которой является ориентация на качество, эффективность, свободу выбора и быструю окупаемость.

### САМОЕ ЭФФЕКТИВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, КОТОРОЕ МОЖНО КУПИТЬ!

Компания Broaster предлагает на выбор несколько моделей фритюрниц для жарки в масле под давлением. Они отличаются по размеру, емкости и потребляемой мощности, но все они схожи в основном: удобстве и безопасности.

#### МЕРЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Для максимальной безопасности и легкости обращения крышка открывается и закрывается очень легко, одной рукой.
- Клапан регулировки давления блокирует сливной кран и крышку, поэтому они не могут быть открыты в то время, когда в баке для жарки есть избыточное давление.
- Датчик превышения порога температуры.
- Клапан аварийногоброса давления.

#### ЦИЛИНДРИЧЕСКИЙ БАК ДЛЯ ЖАРКИ

- Оправдавшая себя цилиндрическая конструкция бака разработана с учетом последовательного теплораспределения, износостойкости и эффективности.
- В баке создается вихревое движение масла, благодаря которому обеспечивается равномерное теплораспределение в процессе приготовления.

#### СОВРЕМЕННАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ SOLID STATE

- Уникальная система Auto-Comp™ ускоряет или замедляет время жарки в зависимости от исходной температуры и размеров продукта.
- Система Temp-N-Time™ позволяет запрограммировать циклы приготовления разнообразных блюд, что упрощает обучение персонала и гарантирует постоянное качество.
- Автоматический счетчик циклов контролирует объем продукции между фильтрациями.
- Регулятор времени/температуры Solid State обеспечивает простое цифровое программирование.

#### ВСТРОЕННЫЙ ФИЛЬТР

- Компактная фильтровальная система размещена под баком для жарки для экономии места.
- Фильтровальный поддон можно быстро извлечь и установить на место без специальных инструментов.



**Invest in the Best!**

# THE BROASTER® BRANDED PROGRAM

Программа идеально подходит как для начинающих, так и для опытных рестораторов, всех тех, кто желает получить разнообразное меню с минимумом вложений в площадь, персонал и оборудование.

## Программа BROASTER®

Программа включает все самое необходимое:

- качественное оборудование
- проверенные временем рецепты
- приправы, маринады и панировки
- красочную упаковку
- фирменный стиль
- рекламную поддержку
- обучение

Программа BROASTER® является готовым и лаконичным решением для предприятий общественного питания. Она может быть с успехом реализована как в большом мегаполисе, так и в маленьком городе, как в продуктовом отделе супермаркета, так и в студенческой столовой или на заправочной станции у оживленной трассы. Концепция гармонично вписывается в отдел кулинарии универсама, магазина при АЗС, уличный павильон, летнее кафе, кафе в фуд-корте торгового центра или стационарное кафе. Выбирайте любой формат и становитесь участником программы.

Вы не поверите, но для создания производственной зоны на основе программы BROASTER® достаточно и 9 кв.м. Состав необходимого оборудования зависит от ассортимента выбранных блюд, места расположения заведения и выбранного формата. Полная программа включает всемирно известные аппараты Broaster® для жарки под давлением, вертикальные грили и тепловые витрины с конвекцией, механическое и нейтральное оборудование и всевозможные аксессуары.

### Миф или Факт?

Жарка в открытой фритюрнице больше высушивает цыпленка, чем жарка под давлением.

#### Ответ:

Факт. Исключительно Цыпленок Broaster®, приготовленный под давлением, сохраняет до 44% влаги больше, чем цыпленок, жаренный стандартно.

### Миф или Факт?

При жарке под давлением масло проникает внутрь цыпленка, происходит более сильная абсорбция масла, чем при стандартной жарке.

#### Ответ:

Абсолютный миф. Процесс приготовления играет большую роль, но жареные в открытой фритюрнице цыплята ведущих брендов, использующих стандартный способ жарки, содержат на 40-70% больше жира, чем Genuine Broaster Chicken®.

### Миф или Факт?

Несмотря на то, каким образом приготовлен цыпленок, он содержит примерно одинаковое количество калорий.

#### Ответ:

Миф. Genuine Broaster Chicken® бьет все рекорды по наименьшему содержанию калорий.

### Миф или Факт?

Broster лучше.

#### Ответ:

Вам судить! Он не только лучше на вкус, но и содержит меньше калорий, меньше жира и более сочный.

Приготовленный в Broaster® Pressure Fryer цыпленок получается более нежным, сочным и вкусным, чем обычный жареный цыпленок. Процесс жарки под давлением позволяет сохранить естественный аромат, не давая продукту пропитываться маслом, при этом панировка превращается в тонкую хрустящую золотистую корочку. Учитывая меньший уровень жира и калорий, а также превосходный вкус, легко понять, почему Подлинный Цыпленок Broaster® остается фаворитом в Америке уже более 50 лет.

Ваши кулинарные возможности станут безграничны! Готовьте картофель, свиные отбивные, ребрышки, морепродукты, овощи, грибы, фрукты и другие продукты, используя уникальные маринады, панировки и рецепты, которые предоставляет компания BROASTER.

Вы хотите быть уверены в том, что инвестиции принесут желаемый эффект?

Вам требуется профессиональный подход без гигантских первоначальных капиталовложений?

С программой компании BROASTER вы получаете преимущества как при франчайзинге без выплат за франчайзинг.

- нет паушального взноса
- нет роялти
- нет выплат на развитие
- нет деления доходов

Ваши доходы будут принадлежать только Вам и Вашему заведению!

Если Вы готовите цыпленка и другие блюда так, как это делает компания BROASTER, и становитесь ее лицензионным оператором, Вы получаете право пользоваться знаменитыми товарными знаками BROASTER® и выходить на рынок с рекламой продукции BROASTER®. Каждый оператор программы заключает лицензионное соглашение бесплатно.

Но это еще не все. Становясь оператором BROASTER, Вы получаете почетное право использовать фирменные маринады и приправы, проверенные временем рецепты и технологии, посещать обучающие тренинги, пользоваться фирмской упаковкой и униформой, готовыми рекламными материалами. Вы будете получать поддержку по вопросам продаж и техобслуживания через официальных дистрибуторов и специалистов компании BROASTER.

## Для участия в программе BROASTER® необходимо:

1. Приобрести и использовать оборудование компании "The Broaster Company".
2. Приобретать и использовать для приготовления продуктов только маринады, панировки и приправы Broaster®.
3. Следовать инструкциям и руководствам приготовления продуктов компании "The Broaster Company" и соблюдать стандарты качества, существующие в компании для продукции, которая продается под ее товарными знаками.
4. Получить лицензию на право пользования товарными знаками BROASTER®.

Основной показатель успешного бизнеса – это прибыль. Программа BROASTER® гарантирует несравненное качество, за которым покупатели будут приходить снова и снова.

Участвуя в программе BROASTER®, Вы будете пользоваться всеми привилегиями франчайзи, но без предусмотренных франчайзинговыми отношениями выплат и отчислений. С этой бесплатной лицензионной программой Ваша прибыль останется там, где она должна оставаться – у Вас!

BROASTER®, BROASTED®, BROASTER CHICKEN®, BROASTER FOODS® и BROASTERIE® являются зарегистрированными товарными знаками.

Использование возможно только с письменного разрешения "The Broaster Company", США, Висконсин, Белойт.



The System for Success

# AT THE BROASTER KITCHEN

## Фритюрница для жарки под давлением 1600



Электрический аппарат для жарки под давлением с электронным управлением. Предназначен для приготовления мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, овощей и фруктов.

- Встроенная система фильтрации фритюра.
- Программируемый контроллер на 10 программ.
- Контроль температуры и давления, термостат безопасности, автокомпенсация времени жарки.

Разовая загрузка продукта – до 3,2 кг; вес масла – 9,5 кг; производительность – 18 кг/час. Корпус из нержавеющей стали. Напряжение 220/380В; мощность 6 кВт; размеры: 410x740x1070 мм; вес 98,1 кг.

## Фритюрница для жарки под давлением 1800Е



Электрический аппарат для жарки под давлением с электронным управлением. Предназначен для приготовления мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, овощей и фруктов.

- Встроенная система фильтрации фритюра.
  - Программируемый контроллер на 10 программ.
  - Контроль температуры и давления, термостат безопасности, автокомпенсация времени жарки.
- Разовая загрузка продукта – до 6,3 кг; вес масла – 19 кг; производительность – 36 кг/час. Корпус из нержавеющей стали. Напряжение 220/380В; мощность 9,9 кВт; размеры: 460x890x1170 мм; вес 115,3 кг.

## Машина для панирования и быстрого маринования 620



Электрическая машина в комплекте с двумя пластиковыми барабанами для панирования.

Производительность: панирование полуфабрикатов – до 45 кг/час, маринование полуфабрикатов – до 28 кг/час. Напряжение 220В; размеры: 381x618x137 мм; вес 18 кг.

## Столы Landing & Dumping



**Dumping Table** – стол из нержавеющей стали с бортом. Предназначен для выгрузки готовой продукции из фритюрницы для жарки под давлением.

С направляющими на 5 гастроемкостей GN 1/1. Размеры: 410x650x1015 мм; вес 22,5 кг.

**Landing Table** – стол из нержавеющей стали. Предназначен для загрузки полуфабрикатов во фритюрницу для жарки под давлением. Сплошная рабочая поверхность.

С направляющими на 4 гастроемкости GN 1/1. Размеры: 410x650x915 мм; вес 19,8 кг.

## Стол для панирования полуфабрикатов

### Extra Crispy Prep Station



Стол из нержавеющей стали на роликовых колесах с двумя отделениями под пластиковые емкости и направляющими под 2 гастроемкости GN 1/1.

Предназначен для приготовления полуфабрикатов в кляре и двойной панировке (например, цыпленка Extra Crispy).

Габаритные размеры: 650x410x915 мм; вес 26 кг.

## Конвекционный гриль – витрина V-4



Ротиссер – вертикальный электрический гриль, предназначенный для приготовления до 4 цыплят (целых или частями), куриных крылышек, свиных ребер, шашлыков.

- Стеклянные дверки и подсветка дают возможность видеть процесс приготовления.
- Система контроля позволяет вести автоматическое приготовление и удержание блюда горячим до подачи клиенту.
- Не требует вентиляции.
- В комплекте с подвесной рамкой с подносами может работать как тепловая витрина.

Напряжение 220В; мощность 1,58 кВт; размеры: 375x460x1050 мм; вес 50 кг.

## Тепловая витрина с конвекцией HDM-4



Одноуровневая настольная тепловая витрина с принудительной конвекцией и регулированием температуры.

- Три зоны хранения, в каждой из которых отдельно можно осуществлять контроль времени выдержки продукта и освещенности.
  - Вместимость каждой зоны – 1 гастроемкость GN 1/1 и 1 гастроемкость GN 1/3.
  - Закаленные стекла: фронтальное – откидное, раздвижные задние дверцы.
- Напряжение 220В; мощность 2,9 кВт; размеры: 1220x810x730 мм; вес 158,9 кг.

## Тепловые витрины

### GRCD-2P, GRCD-3P, GRCD-2PD, GRCD-3PD



Тепловые одно- и двухуровневые витрины с регулированием температуры.

- Максимальная вместимость: верхний уровень – 3 гастроемкости GN 1/2, нижний уровень – 3 гастроемкости GN 1/1.
- Настольное исполнение.
- Закаленное изогнутое фронтальное стекло.

- Раздвижные задние стеклянные дверки. Независимый температурный контроль для нижнего и верхнего уровней.
- Подсветка.

Напряжение 220В; мощность от 0,71 до 1,81 кВт; глубина 660 мм.

Модели с увлажнением: GRCDH-2PD и GRCDH-3PD.



High Efficiency Professional

# AT THE BROASTER KITCHEN

## Тепловые витрины GRHD-3PD, GRHD-4PD



Тепловые одно- и двухуровневые витрины с регулированием температуры.

- Максимальная вместимость: верхний уровень – 4 гастроемкости GN 1/2, нижний уровень – 4 гастроемкости GN 1/1.
- Настольное исполнение.
- Раздвижные передние и задние дверки из закаленного стекла.

- Независимый температурный контроль для нижнего и верхнего уровней.
- Подсветка.

Напряжение 220В; мощность от 1,6 до 3,2 кВт; глубина 660 мм.

Модели с увлажнением: GRCDH-3PD и GRCDH-4PD.

## Подогреватели для продуктов «фри» GRFHS-PT26, GRFHS-21, GRFHS-16



Настольные фасовочные станции – подогреватели для продуктов «фри».

- Подсветка.
- Дополнительно устанавливается разделитель и держатель для пакетиков и коробочек.
- Подогрев продукта осуществляется сверху и снизу.

Модель **GRFHS-PT26** Напряжение 220В; мощность 1,44 кВт; размеры: 749x578x629 мм; вес 36 кг.



Модель **GRFHS-21** Напряжение 220В; мощность 1,2 кВт; размеры: 543x702x552 мм; вес 30 кг.



Модель **GRFHS-16** Напряжение 220В; мощность 0,84 кВт; размеры: 416x591x552 мм; вес 29 кг.

## Шкаф холодильный / Cold Top



Объем – 185 л.

- Корпус из нержавеющей стали. 2 полки.
- Служит для хранения продуктов при температуре 1–3°C.
- Вмещает 4 гастроемкости GN 1/1.
- Отделение для хранения топингов и съемная антибактериальная столешница позволяют использовать шкаф как охлаждаемый стол для заготовки салатов и сэндвичей.

Напряжение 220В; ток 4,2 А;  
размеры: 702x766x1036 мм; вес 102 кг.

## Тепловой шкаф / Perfect Hold



Тепловой шкаф для хранения готовой к употреблению продукции в горячем виде при заданной температуре. Вмещает 7 гастроемкостей GN 1/1 или 7 подносов американского стандарта. Корпус из нержавеющей стали и алюминия. Дверца может быть подвешена справа или слева. Дополнительный аксессуар для верхней поверхности позволяет использовать шкаф как разгрузочный стол для готовой продукции.

Напряжение 220В; мощность 1,45 кВт;  
размеры: 580x865x935 мм; вес 75,6 кг.



Foodservice Equipment

## Прилавок декоративный



### Deli Module

- С фронтальной подсветкой и без подсветки.
- Столешница из нержавеющей стали.

Размеры: 1220x885x865 мм.

На рисунке показан прилавок с тепловой витриной HDM-4.

## Тепловая витрина GR2SDS-30D



Сквозная тепловая витрина для хранения и реализации горячих продуктов в упаковке.

- Наклонные нагреваемые полки.
- Серый корпус из алюминия и нержавеющей стали.
- Закаленные боковые стекла.
- Разделители и направляющие для коробок.

Напряжение 220В; мощность 2,04 кВт; размеры: 918x676x848 мм; вес 79 кг.

## Тостер конвейерный TQ-10



Тостер для поточного обжаривания тостов и гамбургерных булочек.

Производительность – 300 тостов/час; максимальный размер продукта – 244x38 мм.

Напряжение 220В; мощность 1,8 кВт; размеры: 368x451x349 мм; вес 15 кг.

## Тепловая витрина FSDT-1



Тепловая витрина для хранения и презентации пиццы и других продуктов, с регулированием температуры и увлажнением.

Вместимость: 4 пиццы диаметром до 483 мм.

Одна дверка.

Подсветка.

Напряжение 220В; мощность – 1,440 кВт;  
размеры: 572x610x826 мм; вес 54 кг.

## Аксессуары

Все возможные аксессуары для кухни и ухода за оборудованием делают процесс приготовления блюд максимально технологичным.



## Подлинные рецепты кухни Broaster®

Оборудование и смеси Broaster® позволяют Вам открыть дверь в мир восхитительных блюд. Эти рецепты – только начало бесконечного списка Ваших возможностей. Важно использовать свежее и высококачественное фритюрное масло и фильтровать его. Это поможет продлить жизнь масла и поддерживать высокий уровень качества продукции. Одна постоянная, которая никогда не должна изменяться, – это фирменные маринады, панировки и приправы Broaster®. Использование эксклюзивных панировок и маринадов Broaster® – это единственный способ сохранить превосходство во вкусе и внешнем виде Ваших блюд.

## ПТИЦА

### Подлинный цыпленок Broaster® (Slo-Bro)



Возьмите высококачественного цыпленка средним весом 1,1...1,3 кг, разделенного на 8 частей. Удалите лишний жир, почки и гузку. Растворите 170 г Chickite Marinade (с использованием прилагаемой мерной чашки) в 3,8 литрах холодной воды, из расчета на маринование 6 цыплят. Поместите продукт в маринад и

маринуйте в холодильнике при температуре 1...3°C в течение 8...12 часов. Слейте маринад и хорошо обсушите продукт. Нанесите тонкий слой панировки Slo-Bro Coating. Дайте постоять в холодильнике в течение 45 минут, либо до образования липкой корочки. Готовьте во фритюрнице для жарки под давлением Broaster при температуре 360°F/182°C в течение 8...9 минут.

### Подлинный цыпленок Broaster® (Extra Crispy Slo-Bro)



Возьмите высококачественного цыпленка средним весом 1,1...1,3 кг, разделенного на 8 частей. Удалите лишний жир, почки и гузку. Растворите 170 г Chickite Marinade в 3,8 литрах холодной воды, из расчета на маринование 6 цыплят. Поместите продукт в маринад и маринуйте в холодильнике при температуре 1...3°C в течение 8...12 часов. Слейте маринад и хорошо обсушите продукт. В чаше среднего размера смешайте панировку Extra Crispy Slo-Bro Coating с холодной водой до консистенции блинного теста. Тщательно обвалийте цыпленка, разрезанного на 8 частей, в сухой панировке Extra Crispy Slo-Bro Coating. Поместите панированного цыпленка в кляр Extra Crispy Slo-Bro Coating, а затем опять обвалийте в сухой панировке Extra Crispy Slo-Bro Coating. Немедленно готовьте во фритюрнице для жарки под давлением Broaster при температуре 360°F/182°C в течение 8...9 минут.

### Цыпленок Broasterie®

Возьмите высококачественного цыпленка средним весом 1,1...1,3 кг.



Удалите лишний жир, почки и гузку. Сломайте сустав, соединяющий бедрышки, надавив на него. Растворите 170 г Broasterie Marinade в 3,8 литрах холодной воды, из расчета на маринование 6 цыплят. Поместите продукт в маринад и маринуйте в холодильнике при температуре 1...3°C в течение 8...12 часов.

Слейте маринад и хорошо обсушите продукт. Натрите маринованного цыпленка приправой Broasterie Supreme Seasoning. Оставьте продукт при комнатной температуре в течение 15 минут для того, чтобы приправа впиталась в кожу. Готовьте во фритюрнице для жарки под давлением Broaster при температуре 360°F/182°C в течение 14 минут.



## Острые крылышки Broaster®



Растворите 170 г Broaster Hot Marinade в 3,8 литрах холодной воды. Погрузите 4,5...6,5 кг свежих куриных крылышек в маринад и маринуйте в холодильнике при температуре 1...3°C в течение 8...12 часов. Слейте маринад и хорошо обсушите продукт. Нанесите тонкий слой панировки Broaster Hot and Spicy Coating. Дайте постоять в холодильнике в течение 45 минут, либо до образования липкой корочки. Готовьте во фритюрнице для жарки под давлением Broaster при температуре 360°F/182°C в течение 7 минут.

## Шашлычок из цыпленка Broaster®



Разрежьте куриное филе на 2,5 см кубики. Нанизайте цыпленка на деревянные шпажки, чередуя с луковыми дольками и пластиками солений. Заполните 3/4 шпажки. Смешайте 2,3 кг Broaster All Purpose Batter и 0,2 кг Broaster Foods Original Rotisserie Seasoning. В чаше среднего размера смешайте смесь панировки с холодной водой до консистенции блинного теста. Обмакните шпажки в кляр, а затем обвалийте в сухой смеси панировок. Готовьте во фритюрнице для жарки под давлением Broaster при температуре 360°F/182°C в течение 4...5 минут.

## МЯСО

### Свиные отбивные Broaster®



Растворите 135 г Rib-ite Marinade в 3,8 л холодной воды. Маринуйте отбивные при температуре 1...3°C в течение одного часа. Слейте маринад и тщательно обсушите продукт. Запанируйте в Magic Coating и дайте постоять в холодильнике при температуре 1...3°C в течение 45 минут или до образования липкой корочки. Готовьте во фритюрнице для жарки под давлением Broaster при температуре 360°F/182°C в течение 5 минут отбивные толщиной в 2 см, и 3 минуты – отбивные толщиной в 1,3 см.

### Ребрышки Rib-ite Broaster®

Удалите сухожилия. Растворите 135 г Rib-ite Marinade в 3,8 л холодной воды. Маринуйте в холодильнике при температуре 1...3°C в течение 8...12 часов. Нарежьте замаринованные ребра на куски по 4, 6, или 8 ребер. Запанируйте в Magic Coating и охладите при температуре 1...3°C в течение 2 часов или до образования липкой корочки. Готовьте во фритюрнице для жарки под давлением Broaster при температуре 360°F/182°C в течение 6...8 минут.

Внутренняя температура должна достигнуть 77°C.

Подавайте ребра с соусом Barbecue.

## МОРЕПРОДУКТЫ

### Треска/сиг Broaster®



Нарежьте рыбу на 2,5 см кубики. В чаше среднего размера смешайте Fish & Chips Batter и холодную воду до консистенции блинного теста. Обмакните рыбу в кляр. Готовьте во фритюрнице для жарки под давлением Broaster при температуре 360°F/182°C в течение 3...4 минут.

### Креветки Broaster®



Используйте очищенные свежие или замороженные креветки. В чаше среднего размера смешайте холодную воду и Fish & Chips Batter до консистенции блинного теста. Обмакните креветки в кляр. Готовьте во фритюрнице для жарки под давлением Broaster при температуре 360°F/182°C в течение 3 минут - свежие креветки, в течение 5 минут - замороженные креветки.

## ОВОЩИ



### Картофель Broaster®

Тщательно вымойте картофель. Нарежьте на четыре или шесть частей. Запанируйте в Extra Seasoned Coating, Magic Coating или Slo-Bro Coating и дайте постоять при комнатной температуре в течение 15 минут или до образования липкой корочки. Готовьте во фритюрнице для жарки под давлением Broaster при температуре 360°F/182°C в течение 4...7 минут или готовьте вместе с Цыпленком Broaster®.

### Овощи Темпуря Broaster®

Возьмите 1,6 кг свежих овощей: брокколи, цветную капусту, цуккини, лук, грибы, морковь и сельдерей. Нарежьте брокколи и цветную капусту на соцветия размером в 2,5 см. Нарежьте цуккини на полоски в 2,5 см. Луковицы разрежьте на 4 части. Грибы разрежьте пополам. Морковь и сельдерей – на диагональные пластины в 1,25 см. В чаше среднего размера смешайте холодную воду и All Purpose Batter до консистенции блинного теста. Обмакните овощи в кляр. Пригоршнями положите овощи в загрузочную корзину. Медленно опустите корзину в горячее масло. Готовьте во фритюрнице для жарки под давлением Broaster при температуре 360°F/182°C в течение 3 минут. Подавайте с соевым соусом или кисло-сладким соусом.

### Кукуруза в початке Broaster®

Очистите початки от внешней защитной оболочки. Смешайте панировку Broaster Extra Seasoned Coating с холодной водой до консистенции блинного теста. Обмакните 1/2 початка кукурузы в кляр, а затем – в сухую панировку Extra Seasoned Coating. Готовьте во фритюрнице для жарки под давлением Broaster при температуре 360°F/182°C в течение 6 минут.



## Луковые колечки Broaster®



Разрежьте лук на кольца толщиной в 1 см. В чаше среднего размера смешайте холодную воду и Broaster All Purpose Batter до консистенции блинного теста. Обмакните лук в кляр и обвалийте в Broaster Extra Crispy Coating или Extra Seasoned Coating. Готовьте во фритюрнице для жарки под давлением Broaster при температуре 360°F/182°C в течение 2...3 минут.

## САЛАТЫ

### Куриный салат Broaster®



Ингредиенты:  
3 чашки - мясо Цыпленка Broaster®, нарезанного на кубики размером в 1,25 см  
1 ст.л. - лук рубленый  
3/4 чашки - сельдерей рубленый  
1 чашка - майонез

В чаше смешайте все ингредиенты. Подавайте холодным, как бутерброд, на хлебе, крoutонах, булочках для гамбургера, английской сдобе (маффинах), пите (лаваше) или как салат на листьях зеленого салата.

### Салат «Цезарь» с филе цыпленка Broaster®



Приготовьте филе цыпленка по рецепту «Наггетсы Broaster®». Поместите в ходильник. Перемешайте листовой салат, шпинат и гренки с заправкой «Цезарь». Выложите нарезанное филе поверх салата «Цезарь». Сверху посыпьте натертым сыром Пармезан и при желании дополнительно полейте заправкой «Цезарь».

Заправка «Цезарь» (ингредиенты на 300 мл):

75 мл оливкового масла  
40 г натертого сыра пармезан  
60 мл свежего лимонного сока  
60 г майонеза  
1 ч. ложка анчоусовой пасты  
1/2 ч. ложки перца грубого помола  
1 маленький зубчик чеснока, мелко порубленного.  
Все ингредиенты измельчите в блендере до однородной массы.

### Салат с филе цыпленка Broaster®



Приготовьте филе цыпленка по рецепту «Наггетсы Broaster®». Поместите в ходильник. Добавьте к зелени салата томаты черри, нарезанный кубиками огурец, красный лук, кусочки бекона и натертый сыр чеддер. Смешайте охлажденное филе цыпленка с салатом. Подавайте с салатной заправкой.

## Сэндвичи

### Сэндвич Broaster® со свиной вырезкой

Ингредиенты:

1 шт. – цельная свиная вырезка

135 г. – Rib-ite Marinade

3,8 л. – холодная вода

Broaster Magic Coating

булочки

Нарежьте свинину на куски по 110 г толщиной приблизительно 2...2,5 см.

Удалите лишний жир. Надрежьте куски вдоль наполовину. Аккуратно отбейте молотком для мяса. Растворите 135 г Rib-ite Marinade в 3,8 л холодной воды.

Поместите куски мяса в маринад и маринуйте при температуре 1...3°C в течение 1 часа. Слейте маринад и тщательно обсушите продукт. Запанируйте в Magic Coating и дайте постоять в холодильнике при температуре 1...3°C в течение 45 минут или до образования липкой корочки. Готовьте во фритюрнице для жарки под давлением Broaster при температуре 360°F/182°C в течение 3 минут. Уложите готовую котлету на булочку и подавайте с Hot&Spicy или Country Style Broaster BBQ Sauce.

### Сэндвич Broaster® с filet трески



Нарежьте рыбу на порционные куски. В чаше среднего размера смешайте Broaster Fish & Chip Batter с холодной водой до консистенции блинного теста. Обмакните рыбку в кляр и готовьте в печи для жарки под давлением Broaster при температуре 360°F/182°C в течение 3...4 минут. Положите в булочку с листовым салатом, сыром и соусом тартар.

### Сэндвич Broaster® с цыпленком барбекю



Возьмите 4 чашки остатков Цыпленка Broaster. Отделите мясо цыпленка от костей, панировки и нарежьте на мелкие кусочки. Смешайте кусочки мяса цыпленка с соусом барбекю. Подавайте в горячем или холодном виде на любом хлебе или в булочке.

### Сэндвич Broaster® с цыпленком попкорн



Приготовьте по рецепту «Нагетсы Broaster®». Уложите кусочки, один за другим, в длинную булочку. Добавьте листовой салат, помидор, лук и соус.

### Сэндвич Broaster® с filet цыпленка



Возьмите куриную грудку. Удалите лишний жир, отделите от костей и нарежьте на порционные куски при необходимости. Растворите 170 г Chickite в 3,8 литрах холодной воды. Поместите продукт в маринад и маринуйте в холодильнике при температуре 1...3°C в течение 2 часов. Слейте маринад и хорошо обсушите продукт. Нанесите тонкий слой панировки Slo-Bro Coating. Дайте постоять в холодильнике в течение 30 минут, либо до образования

липкой корочки. Готовьте во фритюрнице для жарки под давлением Broaster при температуре 360°F/182°C в течение 5 минут. Положите filet цыпленка в булочку с разными начинками.

Попробуйте Сэндвич Broaster®:

– с filet цыпленка Креоле

Замените Broaster® Slo-Bro Coating на Creole Coating.

– швейцарский цыпленок с беконом

Поверх filet цыпленка положите 1 кусочек швейцарского сыра, 2 кусочка бекона и медово-горчичный соус.

– цыпленок Cordon Bleu

Поверх filet цыпленка положите 1 кусочек швейцарского сыра, 2 кусочка ветчины.

## Готовьте ЕЩЕ БОЛЬШЕ

### Яблоки Broaster®

Очистите яблоки от кожицы и сердцевины. Нарежьте на дольки толщиной 2-2,5 см. В чаше среднего размера смешайте холодную воду и All Purpose Batter до консистенции блинного теста. Дольки яблока обмакните в кляр и немедленно готовьте во фритюрнице для жарки под давлением Broaster при температуре 360°F/182°C, не закрывая крышки, в течение 4 минут, часто встряхивая корзину, чтобы яблоки переворачивались. При желании посыпьте сахарной пудрой или смесь корицы с сахаром.

### Маринованные огурцы Broaster®

Ингредиенты:

1 чашка – All Purpose Batter

1 чашка – холодная вода

Дольки маринованных огурцов

Панировка из кукурузных хлопьев

Слейте рассол с долек маринованных огурцов. В чаше среднего размера смешайте холодную воду и All Purpose Batter до консистенции блинного теста. Обмакните дольки огурчиков в кляр и обвалийте в панировке из кукурузных хлопьев. Готовьте во фритюрнице для жарки под давлением Broaster при температуре 360°F/182°C в течение 2 минут.

### Пита с цыпленком ZESTY

Начините питу (лаваш) кусочками пряного цыпленка. Сбрейните мясо цыпленка соусом ZESTY (см. рецепт ниже). Сверху добавьте зеленый салат, сыр, помидоры и любые другие продукты по желанию.

### Пряный соус Zesty:

Ингредиенты:

113 г. – йогурт без добавок

1/2 столов. л. – Hot Marinade

1/2 столов. л. – сухой эстрагон

Все ингредиенты тщательно перемешайте. По вкусу можно добавить немного Hot Marinade, чтобы придать больше «пикантности».

### Грибы Broaster®

Вымойте грибы. В чаше среднего размера смешайте холодную воду и Broaster Fish&Chips Batter до консистенции блинного теста. Обмакните грибы в кляр, а затем запанируйте в Magic Coating или Extra Seasoned Coating. Готовьте во фритюрнице для жарки под давлением Broaster при температуре 360°F/182°C в течение 2...3 минут.

### Яблочно-карамельный сандей Broaster®

Положите один шарик ванильного мороженого в стаканчик Broaster на 170 г.

Положите около мороженого 2-4 долек яблока Broaster®. Сверху полейте карамельным сиропом, добавьте орехи, взбитые сливки и вишненку.

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**



620085, Россия, Екатеринбург, Титова, 27  
тел., факс: (343) 256-29-16, тел.: (343) 295-77-56

ООО МАРГУС – дистрибутор The Broaster Company в России и странах СНГ

BROASTER®, BROASTED®, BROASTER CHICKEN®, BROASTER FOODS® и BROASTERIE® являются зарегистрированными товарными знаками. Использование возможно только с письменного разрешения "The Broaster Company", США, Висконсин, Белойт.

WWW.BROASTER.COM

www.margus.ru margus@margus.ru