

SERVISNÍ STŘEDISKO

Mipam bio s.r.o.
Rudolfovská 11
370 01 České Budějovice
CZECH REPUBLIC

Pevná linka: +420 386 351 961
Mobilní tel.: +420 776 584 237
E-mail: servis@mipam.cz

Excalibur
JERKY GUN.

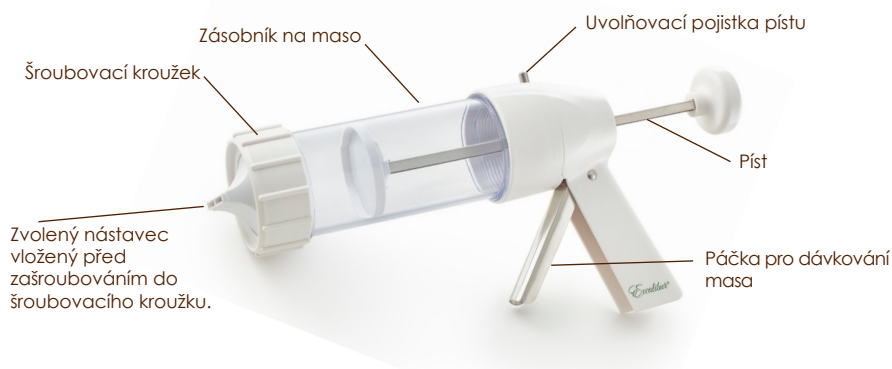
Excalibur[®]
JERKY GUN.



Ruční lis na jerky (450 g)
NÁVOD K POUŽITÍ

www.ExcaliburDehydrator.com

Snadná manipulace • Lze mýt v myčce nádobí



POUŽITÍ:

Naplníte zásobník mletým masem a poté zmáčknete páčku pro snadnou výrobu tenkých plátků.

VÝROBA JERKY

Vyrobte si lahodné jerky nebo masové tyčinky z libového mletého masa. S mletým masem o libovosti 90 - 95 % se vám bude pracovat nejlépe. Můžete použít jak hovězí, tak i krůtí maso, zvěřinu či další druhy masa. Před výrobou jerky a masových tyčinek nechte mleté maso nejprve povolit.

Nasolování: Při výrobě jerky a tyčinek vždy použijte nakládací sůl s konzervantem (dusičnan sodný), abyste zabránili šíření plísní a bakterií v maso a předešli tak případným onemocněním. Množství nakládací soli by nemělo být vyšší než 1/4 zarovnané čajové lžičky na 450 g masa.

POZNÁMKA: Časy a teploty uvedené v tomto manuálu jsou orientační. Doba sušení se může měnit v závislosti na množství tuku v maso a teplotě použité sušičky (trouby). Sušení důkladně sledujte, abyste dosáhli požadovaného výsledku. Po několika pokusech přijdete na to, jaký čas a teplota při sušení vám vyhovují nejvíce.

POSTUP

Před použitím umyjte všechny části ručního lisu na jerky Excalibur® v teplé, jaroové vodě a opláchněte je teplou vodou.

1. V míse promíchejte jakékoli koření. Koření/konzervační směs promíchejte s mletým masem a vytvořte lepivou směs.
2. Namočte si ruce a z masové směsi vytvořte váleček. Poté si ruce umyjte.
3. Odšroubujte zadní část ručního lisu Excalibur®. Stiskněte pojistku na vrchní části lisu, aby došlo k uvolnění pístu. Zásobník naplněte připraveným válečkem masové směsi cca 2,5 cm pod okraj zásobníku.
4. Zvolte nástavec. Ploché pro výrobu jerky, kulatý na masové tyčinky. Vložte nástavec do bílého šroubovacího kroužku. Při šroubování na zásobník kroužek pečlivě utáhněte.
5. Stisknutím páčky vytlačujte proužky masa na sušicí podložku Excalibur Paraflexx® (nebo pečicí papír). Páčku povolte a postup zopakujte.
6. Takto připravené tácy vložte do sušičky a sušte 6 - 8 hodin při 68 °C, dokud nebude maso suché, ale stále pružné. **POZNÁMKA:** Minimální teplota pro sušení masa je 68 °C.
7. Jerky nechte vychladnout a ochutnáním zkontrolujte. Nejsou-li dostatečně vysušené, vraťte je do sušičky, dokud nebudou vysušené podle vašich představ.
8. Před uložením v uzavřené nádobě nechte jerky úplně vychladnout. **POZNÁMKA:** Nenecháte-li jerky dostatečně vychladnout před jejich zabalením, teplo z masa se uvolní a v sáčku/ nádobě se vytvoří vlhkost - ideální prostředí pro plísně a bakterie.

Připravte si jerky a masové tyčinky jako profesionálové v pohodlí domova!



RECEPTY NA ZVÍŘECÍ PAMLSEK

Fidův oblíbený pamlsek



Ingredience

- 1 šálek celozrnné mouky • 1 šálek kukuřičné mouky
- 2 šálky sušených jater • 1/4 šálku sádla (nebo rostlinného oleje)
- 4 syrová vejce • horký vývar (hovězí, kuřecí nebo z jater)

Postup

V misce smíchejte všechny ingredience a vytvořte hladké těsto. Rozválejte těsto do 2,5 cm silného pruhu. Nakrájejte na kousky o velikosti od 0,5 do 1,5 cm. Sušte 8-16 hodin. Kousky by měly být velmi suché. Pro svěží chuť pamlsků přidejte sušenou nebo čerstvou petržel.

Alíkovy jerky



Ingredience

- 3 šálky mletého libového masa (hovězí, kuřecí, krůtí)
- 1 šálek mouky • 2 čajové lžičky pivovarských kvasnic
- 1 šálek cottage sýru • 1 bujon v kostce

Postup

Důkladně rozmixujte všechny ingredience. Rozprostřete pyré na pečicí papír nebo sušicí vložku Paraflexx® v prouzcích, které jsou 3 mm silné, 2,5 cm široké a 10 cm dlouhé. Sušte 8-16 hodin.

Tuňáková pochoutka



Ingredience

- 1 plechovka tuňáka v oleji (cca 170 g)
- 1/4 šálku oleje z tuňáka • 1 lžička vařeného a rozmixovaného mrkve s cizmou
- 0,5 šálku celozrnné mouky • 1/4 šálku kukuřičné mouky
- 1 lžice sušené drcené šanty (volitelné)

Postup

Smíchejte tuňáka, vodu a zeleninu. Přidejte kukuřičnou i celozrnnou mouku a šantu. Důkladně promíchejte, dokud není těsto jednotné. Prohněťte těsto a rozválejte jej tak, aby bylo silné 6 mm. Nakrájejte na dlouhé proužky a zarolujte do kulatých tyčinek. Tyčinky nakrájejte na menší kousky. Sušte 8-16 hodin nebo dokud nejsou kousky křupavé a dají se žvýkat.

Mourkovy sýrové rolky



Ingredience

- 2 šálky celozrnné mouky
- 1/4 šálku kukuřičné mouky • 0,5 šálku sýra (jakýkoli nastrouhaný sýr) • 1 vejce • 3/4 šálku vody • 0,5 najemno nastrouhaného parmazánu (zvlášť)

Postup

Smíchejte všechny ingredience kromě parmazánu. Důkladně těsto uhněťte. Těsto rozválejte a nakrájejte na malé kousky (tyčinky nebo čtverečky). Obalte v parmazánu a rozložte na tác. Sušte 8-16 hodin nebo dokud nejsou pamlsky křupavé.