

В чем отличие Smoking Gun от обычной коптильни?
Smoking Gun служит инновационным дополнением обычной коптильне. Это устройство производит «холодный дым», который можно использовать для окуривания любого продукта или жидкости. Благодаря тому, что устройство является легким и компактным, оно очень удобно в использовании и просто незаменимо для придания шарма блюду с помощью разнообразия ароматных дымов.



Для каких блюд следует использовать Smoking Gun?
Вы можете окуривать дымом любой продукт или напиток. Экспериментируйте! Область применения ограничена только вашей фантазией.

Какие древесные стружки и приправы можно использовать в Smoking Gun?

Любые стружки и другие дымящиеся ингредиенты, достаточно мелкие, чтобы уместиться в дымовую камеру. Можете использовать и более необычные приправы, например, сухие чайные листья, травы, специи или даже сигары.



Как правильно использовать Smoking Gun?

Загрузить дымовую камеру стружками, включить устройство, затем направить в закрытый контейнер и «стрелять» струей дыма. Демонстрационное видео смотрите на сайте www.west-gate.ru



Сколько времени нужно окуривать продукты?

Это зависит от ваших предпочтений, но обычно 30-60 секунд. Для создания более интенсивного вкуса «с дымком», «зарядите» пистолет и повторите процедуру еще раз.

Как ухаживать за Smoking Gun?

Просто! Всего лишь периодически чистите сетку дымовой камеры и подача дыма короткими очередями в соответствии с инструкцией.

Что включено в комплект Smoking Gun?

В комплект входит стойка для хранения, банки со стружками яблони и гикори, гибкая трубка для направления дыма в жидкость и 4 батарейки АА.



★ ЛЕГКИЙ СПОСОБ ПРИДАТЬ ВАШЕЙ ЛЮБИМОЙ ЕДЕ И НАПИТКАМ ВКУС «С ДЫМКОМ»

★ БЫСТРОЕ ДОВЕДЕНИЕ БЛЮДА ДО ГОТОВНОСТИ С ПОМОЩЬЮ НАТУРАЛЬНОГО «ХОЛОДНОГО» ДЫМА

★ ПРЕКРАСНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ПРОДУКТОВ, КОТОРЫЕ ОБЫЧНО НЕ НЕЛЬЗЯ КОПТИТЬ

★ ПРОПИТЫВАЕТ ДЫМОМ НАПИТКИ, СУПЫ, СОУСЫ И МАРИНАДЫ

★ УСИЛИВАЕТ ИНТЕНСИВНОСТЬ УЖЕ КОПЧЕНЫХ ПРОДУКТОВ

★ УДИВИТЕ ГОСТЕЙ НЕОБЫЧНЫМ СПОСОБОМ «КОПЧЕНИЯ» ПРЯМО ЗА СТОЛОМ

★ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СВОИ ЛЮБИМЫЕ ЗАПАХИ ДЫМА

SMOKING GUN

ПРИДАЕТ ПРОДУКТАМ ВКУС И АРОМАТ КОПЧЕНИЯ



ПЯТЬ ОСНОВНЫХ СПОСОБОВ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ SMOKING GUN



КОНТЕЙНЕР
ИЛИ ПАКЕТ



Окуривание готового блюда



Поместить блюдо в контейнер, обернуть пленкой, вставить трубку и заполнить дымом



В качестве альтернативы – поместить продукт в герметичный пакет, вставить трубку и заполнить его дымом

Дать блюду впитать дым 1 минуту, повторить 2-3 раза для более сильного вкуса «с дымком»



У СТОЛА



Положить продукт в тарелку для подачи на стол



Перевернуть пустой стакан и наполнить его дымом



Накрыть блюдо стаканом и дать дыму впитаться

Убрать стакан на глазах у гостей



МИКСЕР



Взбить продукт в миксере



Распределить продукт равномерно по чаше, чтобы обеспечить максимальную площадь поверхности



Обернуть пленкой, вставить трубку и заполнить дымом

Позволить блюду впитать дым 1 минуту, повторить 2-3 раза для более сильного вкуса «с дымком»



БЛЕНДЕР



Заполнить blender жидкостью, которую нужно пропитать дымом (соус, суп, маринад и т.д.)



Вставить трубку в отверстие на крышке blenderа



Заполнить blender дымом и перемешать содержимое

Повторить 2-3 раза для более сильного вкуса «с дымком»



ШЕЙКЕР
ИЛИ СТАКАН



Приготовить напиток



Заполнить шейкер дымом, убрать трубку и взболтать



Вставить трубку в жидкость и подавать дым

Наполнять жидкость дымом при перемешивании



РЕЦЕПТЫ ДЛЯ SMOKING GUN

КОКТЕЙЛИ

- Бурбон
- Кровавая Мэри
- Темное пиво

ОВОЩИ И САЛАТЫ

- Салат из шпината
- Салат из тунца
- Артишоки-гриль

СУПЫ И ПРИПРАВЫ

- Картофельный суп
- Грибной суп
- Уксусная приправа с беконом

МЯСО И МАРИНАДЫ

- Жареная курица
- Фрикадельки
- Маринад для барбекю

РЫБА

И МОРЕПРОДУКТЫ

- Свежие устрицы
- Пропаренные в пиве мидии
- Дандженесский краб

ЗАКУСКИ И АПЕРИТИВЫ

- Хумус
- Оливки
- Сыр чеддер

СОЛЬ, СПЕЦИИ И ЧАЙ

- Морская соль
- Смесь специй для барбекю

- Китайские чайные листья

ДЕСЕРТЫ

- Придымленный маршмеллоу
- Шоколадное мороженое
- Печеные бананы

Официальный импортер
MANITOWOC FOODSERVICE в России ООО «ВЕСТГЕЙТ»
109316, МОСКВА, ул. Талалихина, д. 41, стр. 9
Тел.: +7 (495) 781-3163
Факс: +7 (495) 781-3163
E-mail: westgate@west-gate.ru
Сайт: www.manitowocfsg.ru