



Food Preparation Machines
Made in Sweden

**Приготовьте особо
аппетитную начинку для пиццы**

просто и экономично





Компания
HALLDE

подготовила
советы и рекомендации
об использовании машин
и оборудования HALLDE
для приготовления
начинки для пиццы.

Готовьте начинку для
пиццы в зависимости
от сезона или
делайте ее полностью
вегетарианской.

Готовьте свою собственную начинку для пиццы

Слово «пицца» впервые появилось в 997 году в средневековой латыни. Хлеб имеет свою историю, и начинка имеет свою (*).

С древних времен люди пекли хлеб с начинкой, а сегодня пицца является одним из самых популярных блюд как дома, так и в ресторане. Начинку для пиццы можно варьировать и адаптировать к разным сезонам и тенденциям – Вы можете готовить особо аппетитные начинки легко и экономично с использованием режущих дисков HALLDE.

Овощи

Шинкуйте, натирайте, нарежьте ломтиками или кубиками помидоры, перец, грибы, баклажаны, лук и кабачки для традиционной пиццы. Или почему бы не приготовить полностью вегетарианскую начинку по своему собственному рецепту?

Сыр

Вероятно, самым важным ингредиентом для пиццы является сыр. Натирая сыр самостоятельно, Вы сможете приготовить свое собственное уникальное сочетание разных сортов сыра.

Томатный соус

Хотите ли Вы приготовить совершенно однородный соус или соус с кусочками помидоров? Насыщенный или нежный? Выберите свои собственные ингредиенты: нарезанные кубиками помидоры и лук, перемешанные с растительным маслом и специями или приготовленные в блендере HALLDE.

БРУСКЕТТА

Предшественницей современной традиционной пиццы является брускетта. Нарежьте кубиками помидоры и красный лук, перемешайте их со специями и растительным маслом и покройте моцареллой – сделайте все по своему вкусу.

САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ

Приготовьте свой собственный фирменный салат. Тонко нарежьте капусту и перемешайте ее со специями, растительным маслом и уксусом.

(* История/Источник: Википедия)



Аппетитная начинка для пиццы

ОТЛИЧНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Режущие диски/приготовление	Результаты	
<p>Диск для нарезки ломтиками 1,0 – 10 мм: нарезает ломтиками капусту, грибы, перец, баклажаны, помидоры, кабачки и лук.</p>		
<p>Измельчитель 4,5 – 8 мм: натирает моцареллу и различные сочетания сыров для пиццы.</p>		
<p>Терка для твердых сыров: натирает пармезан.</p>		
<p>Диск для нарезки мягких продуктов ломтиками 8-15 мм в сочетании с решеткой для нарезки кубиками 8x8 – 15x15 мм: нарезает кубиками помидоры и лук.</p>		
<p>Блендер/миксер: готовит однородный соус из помидоров, лука и специй.</p>		

HALLDE рекомендует!

НАБОР ДЛЯ ПИЦЦЫ HALLDE

Диск для нарезки ломтиками 1,5 мм для грибов, лука, капусты и т.д.

Диск для нарезки ломтиками 4 мм для помидоров, лука, перца и т.д.

Терка/измельчитель 8 мм для собственного сочетания сыров для пиццы.



НАБОР ДЛЯ БРУСКЕТТЫ HALLDE

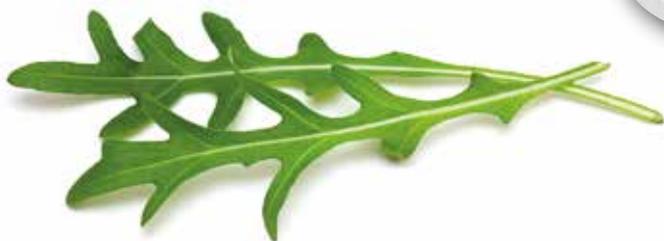
– Набор для нарезки кубиками для помидоров и лука.

Диск для нарезки мягких продуктов ломтиками 10 мм в сочетании с решеткой для нарезки кубиками 10x10 мм для помидоров и лука.



НАБОР ДЛЯ СЫРА HALLDE

Терка для твердых сыров для пармезана и измельчитель 8 мм для моцареллы.



ВИДЕО: ТЕРТЫЙ СЫР





Стр. 6 – ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНУЮ МАШИНУ ДЛЯ СВОЕЙ КУХНИ



Читайте подробнее об овощерезках HALLDE



Овощерезки HALLDE

Ассортимент овощерезок HALLDE включает восемь моделей, производительность которых составляет от 2 до 60 кг/мин. Все модели оснащены большим подающим устройством, что облегчает обработку крупных, таких как сыр.

Машины имеют широкий выбор режущих дисков для шинкования, натирания, а также нарезания ломтиками, соломкой или кубиками различных размеров.

Овощерезки HALLDE работают с такими скоростями, которые оптимизированы для обеспечения наилучших результатов нарезки – они сохраняют питательную ценность и предотвращают выдавливание жидкости в процессе обработки. Это уменьшает окисление и обеспечивает более длительный срок службы.



ВИДЕО: НАЧИНКА ДЛЯ ПИЦЦЫ



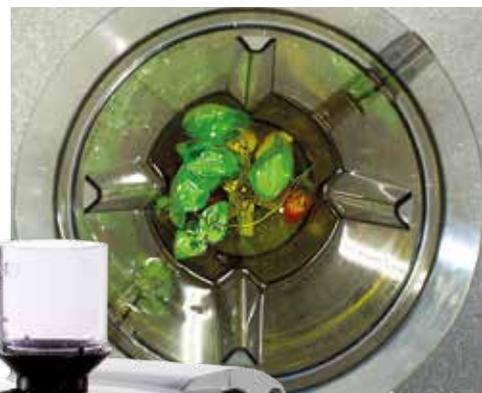


Читайте подробнее о блендерах HALLDE

БЛЕНДЕРЫ HALLDE

Блендер HALLDE был разработан для приготовления еды на профессиональных кухнях и идеально подходит для приготовления томатного соуса.

Блендер HALLDE работает с переменной скоростью до 15 000 об/мин. Высокая скорость обеспечивает очень быструю переработку жидких или низковязких ингредиентов – например, томатный соус можно довести до очень тонкой консистенции.





Food Preparation Machines
Made in Sweden



С древних времен люди пекли хлеб с начинкой, а сегодня пицца является одним из самых популярных блюд как дома, так и в ресторане.

Компания HALLDE подготовила советы и рекомендации об использовании машин и оборудования HALLDE для приготовления начинки для пиццы. Наша цель – показать, как можно легко сделать популярное блюдо аппетитным, питательным и экономичным.

AB Hälde Maskiner • Box 1165, SE-164 26 KISTA • Тел.: + 46 8 587 730 00 • info@halde.com • halde.com • Текст: Jan Sigurdh, AB Hälde Maskiner
Графическая продукция: Eyeris Reklam, www.eyeris.se • Изображения: AB Hälde Maskiner AB, Thinkstockphotos.com