

Steamer One

При обработке паром продуктов до 15 мин. достаточно налить воды до отметки min.

При обработке паром более продолжительное время, необходим тах уровень воды

Рыба

Семга	свежая	300 гр	10-15 мин
Филе трески	замороженное	300 гр	15 мин

Мясо, птица, яйца

Курица	целая	1,5 кг	50 мин
Филе куриное	грудки	300 гр	18-20 мин
Котлеты из индейки	свежие	500 гр	30 мин
Тефтели мясные	свежие	500 гр	35 мин
Яйца всмятку	свежие	2 штуки	4-5 мин
Сосиски		5 штук	5-7 мин

Овощи, грибы, фрукты

Перец фарширов.	свежий	500 гр	40 мин
Помидоры	свежие	500 гр	5-7 мин
Кабачки (ломтики)	свежие	500 гр	10 мин
Цветная капуста	свежая	500 гр	5-8 мин
Свекла (ломтики)	свежая	500 гр	20-25 мин
Картофель	в мундире	250 гр	30 мин
Картофель	ломтики	250 гр	15-20 мин
Грибы	ломтики	250 гр	15-20 мин
Яблоки (целиком)	свежие	500 гр	20 мин

Рис, крупа, бобовые, выпечка

Рис круглозёрный*		250 гр	30 мин
Чечевица зелёная*		250 гр	30-35 мин
Гречка*		250 гр	30 мин

* - 350-400 мл воды в чашу