

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУРГЕРОВ НА ГРИЛЕ



ПРАВИЛ, КОТОРЫЕ НУЖНО ЗНАТЬ

1 СОЧНОСТЬ
Сочными бургеры становятся благодаря жиру, поэтому фарш из лопатки подходит для их приготовления больше, чем фарш из филейной части или костреца. Ведь, как правило, в лопаточной части туши содержится 18% жира, а в нежирном костреце – лишь 12%. Конечно, мы не знаем, из какой части туши сделан фарш, который продается в магазине. Так что лучше приготовить его самим, используя мясо из лопаточной части.

2 ВСЕ ДЕЛО В СПЕЦИЯХ
Говяжий фарш нужно щедро посолить и поперчить, иначе бургеры получатся пресными. Можно также добавить вустерский соус, соус чили или даже обычный тертый репчатый лук – благодаря этому бургеры станут гораздо более вкусными и сочными.

3 ПРАВИЛЬНАЯ ТОЛЩИНА
Идеальная толщина бургера – 2 см. Если он будет тоньше, то получится слишком сухим, а если толще, то подгорит снаружи и останется непрожаренным внутри.

4 СОХРАНЯЕМ ПЛОСКУЮ ФОРМУ
При жарке бургеры могут деформироваться, и потом

будет неудобно выкладывать на них другие ингредиенты. Чтобы этого избежать, в середине сырого бургера сделайте большим пальцем или тыльной стороной чайной ложки углубление диаметром приблизительно 2,5 см и глубиной 0,5 см.

5 ПЕРЕВОРАЧИВАЕМ ОДИН РАЗ
Бургер нужно перевернуть только один раз, осторожно приподняв лопаткой. Если бургер пристает к решетке, то не пытайтесь его перевернуть – попробуйте сделать это минутой позже. Если же бургер легко отделяется от решетки, самое время его перевернуть.



[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)



КЛАССИЧЕСКИЕ БУРГЕРЫ НА РЖАНОМ ХЛЕБЕ

НА 6 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 МИНУТ

РЕЖИМ ЖАРКИ: ПРЯМОЙ СИЛЬНЫЙ ЖАР (230–290 °С)
И ПРЯМОЙ СРЕДНИЙ ЖАР (175–230 °С)

ВРЕМЯ ЖАРКИ: 11–13 МИНУТ

3 ст. л. растительного масла
2 крупные луковицы, разрезать пополам
и нашинковать
½ ст. л. сахара
Крупная морская соль
60 г размягченного сливочного масла
12 ломтиков ржаного хлеба толщиной 1 см
900 г говяжьего фарша
2 ст. л. вустерского соуса
½ ч. л. свежемолотого черного перца
120 г тертого сыра (эмменталь)
Дижонская или любая другая острая горчица (по желанию)

1. В большой сковороде нагрейте растительное масло на среднем огне. Добавьте лук, посыпьте его сахаром. Накройте крышкой и жарьте, помешивая, 15–20 минут, пока лук не станет мягким и золотистым. Посолите по вкусу, снимите с плиты.

2. Ломтики хлеба намажьте сливочным маслом и отложите в сторону.

3. Подготовьте гриль для работы в режиме прямого сильного жара. Смешайте фарш с вустерским соусом, добавьте 1 ст. л. соли, поперчите. Из фарша сформируйте шесть бургеров толщиной 2 см. Большим пальцем или чайной ложкой сделайте в центре каждого бургера небольшое углубление.

4. Очистите решетку гриля специальной щеткой. Готовьте бургеры под крышкой в режиме **прямого сильного жара** 8–10 минут, до средней степени прожарки. За это время один раз переверните их. Снимите бургеры с гриля.

5. Снизьте жар в гриле до среднего. Поджаривайте ломтики хлеба 1–2 минуты с одной стороны в режиме **прямого среднего жара**. Затем переложите хлеб на доску поджаренной стороной вверх.

6. На шесть ломтиков хлеба выложите карамелизованный лук, сверху положите по бургеру. Посыпьте сыром, накройте еще одним ломтиком хлеба поджаренной стороной вниз. Широкой лопаткой аккуратно переложите бургеры на решетку и жарьте в режиме **прямого среднего жара** в течение 1 минуты, пока хлеб снизу не подрумянится. Переверните и жарьте с другой стороны. Подавайте на стол горячими, с горчицей (по желанию).



Ломтики хлеба из ржаной муки грубого помола с хрустящей корочкой – идеальная основа для бургеров с нежным карамелизованным луком и расплавленным сыром.

Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>



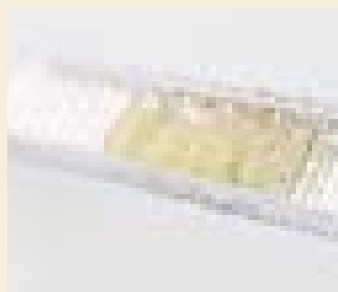
ПРИПРАВЛЯЕМ МАЙОНЕЗ



1. Сырой репчатый лук станет менее острым, если натереть его на средней терке, выложить в сито и промыть под холодной водой.



2. Чтобы измельчить чеснок, используйте самую мелкую терку.



3. Тертый чеснок сразу же добавьте в майонез.

БУРГЕРЫ «КАЛИФОРНИЯ» С СОУСОМ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 МИНУТ

РЕЖИМ ЖАРКИ: ПРЯМОЙ СИЛЬНЫЙ ЖАР (230–290 °С)

ВРЕМЯ ЖАРКИ: 18–20 МИНУТ

ДЛЯ МАЙОНЕЗА

- 2 ст. л. белого репчатого лука, натереть на терке
- 1 спелый авокадо, очистить, удалить косточку
- 2 ст. л. майонеза
- 2 небольших помидора без кожицы и семян, нарезать кубиками
- 1 ст. л. мелко рубленой кинзы
- 2 ч. л. свежевыжатого сока лайма
- 1 маленький зубчик чеснока, натереть на терке или выдавить через пресс
- Крупная морская соль
- 2 стручка перца чили средней остроты (лучше поблано)
- 700 г говяжьего фарша
- 1½ ч. л. крупной морской соли
- 1 ч. л. свежемолотого черного перца

4 булочки для гамбургеров

1. Тертый лук выложите в сито, промойте под струей холодной воды, обсушите. Авокадо разомните вилкой, тщательно перемешайте с майонезом. Добавьте лук, помидоры, кинзу, сок лайма и чеснок, посолите. Накройте посуду с майонезом пищевой пленкой (можно приготовить майонез накануне).

2. Подготовьте гриль для работы в режиме прямого сильного жара. Очистите решетку гриля специальной щеткой. Обжаривайте стручки перца под крышкой в режиме **прямого сильного жара** 10 минут, переворачивая время от времени, пока кожица не почернеет со всех сторон. Снимите с гриля и остудите. Удалите кожицу, плодоножку, семена и перегородки. Нарезьте мякоть кубиками 1 × 1 см.

3. Смешайте фарш с перцем чили, посолите и поперчите. Из фарша сформируйте четыре бургера толщиной 2 см. В центре каждого сделайте небольшое углубление – в этом случае бургеры равномерно прожарятся и сохранят форму.

4. Готовьте бургеры под крышкой в режиме **прямого сильного жара** 8–10 минут, до средней степени прожарки. Как только они будут легко отставать от решетки, переверните. Когда бургеры будут почти готовы, поджарьте булочки в том же режиме, положив их на решетку срезом вниз. Намажьте бургеры майонезом с авокадо и вложите их в булочки. Подавайте на стол горячими.



БУРГЕРЫ С КРАСНЫМ ВИНOM НА ФОКАЧЧЕ С РОЗМАРИНОМ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 МИНУТ

РЕЖИМ ЖАРКИ: ПРЯМОЙ СИЛЬНЫЙ ЖАР (230–290 °C)
И ПРЯМОЙ СРЕДНИЙ ЖАР (175–230 °C)

ВРЕМЯ ЖАРКИ: 10–14 МИНУТ

ДЛЯ ВИННОГО СОУСА

500 мл вина Каберне Совиньон
1 ст.л. коричневого сахара

ДЛЯ МАСЛА С РОЗМАРИНОМ

60 г размягченного сливочного масла
1 ст.л. мелко рубленного свежего розмарина

ДЛЯ БУРГЕРОВ

700 г говяжьего фарша
4 ст.л. винного соуса
2 ч.л. крупной морской соли
½ ч.л. свежемолотого черного перца

4 ломтика эменталю или гауды
8 ломтиков спелых помидоров толщиной 1 см
Оливковое масло
Крупная морская соль
4 лепешки фокачча (основа для пиццы) размером 12 x 12 см
или 4 маленькие булочки фокачча, разрезать пополам
100 г нежных листьев рукколы
4 ломтика бекона, обжарить

1. В кастрюлю с толстым дном налейте вино и насыпьте сахар. Уваривайте смесь на среднем огне 20–25 минут до объема 120 мл. Снимите соус с огня и остудите.



Благодаря соусу из красного вина бургеры становятся яркими, сочными и вкусными (на фото такой бургер слева).

2. Тщательно перемешайте сливочное масло с мелко нарезанным розмарином.

3. Подготовьте гриль для работы в режиме прямого сильного жара. Тщательно перемешайте все ингредиенты бургеров. Сформируйте четыре бургера толщиной 2 см. Сделайте в центре каждого из них небольшое углубление.

4. Очистите решетку гриля специальной щеткой. Готовьте бургеры под крышкой в режиме **прямого сильного жара** 8–10 минут, до средней степени прожарки. Каждые 2 минуты поливайте их винным соусом. Как только бургеры будут легко отставать от решетки, переверните их. В конце приготовления выложите на бургеры ломтики сыра и дайте им расплавиться.

5. Снизьте жар в гриле до среднего. Сбрызните ломтики помидоров оливковым маслом, посолите по вкусу и готовьте на гриле в режиме **прямого среднего жара** 2–4 минуты, до мягкости. Один раз переверните. Фокаччу смажьте маслом с розмарином, положите на гриль срезом вниз и поджаривайте 1 минуту в том же режиме. На нижнюю половинку каждой фокаччи уложите рукколу, бургер, ломтик бекона и два ломтика помидора. Накройте второй половинкой булочки и подавайте.

Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>

ПАРИЖСКИЕ БУРГЕРЫ С БРИ И ЛУКОМ-ШАЛОТОМ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 МИНУТ

РЕЖИМ ЖАРКИ: ПРЯМОЙ СИЛЬНЫЙ ЖАР (230–290 °C)

ВРЕМЯ ЖАРКИ: 8–10 МИНУТ

125 г лука-шалота, нарезать тонкими кольцами
2 ст. л. оливкового масла

ДЛЯ БУРГЕРОВ

700 г говяжьего фарша
3 ст. л. панировочных сухарей
3 ст. л. говяжьего или куриного бульона
1 ч. л. крупной морской соли
½ ч. л. свежемолотого черного перца

50 г бри
4 круглые булочки, разрезать пополам
5 ст. л. зернистой горчицы
2 горсти нежных листьев рукколы

1. Сковороду с оливковым маслом нагрейте на слабом огне. Положите лук-шалот и жарьте его, помешивая, 20 минут, до легкого золотистого цвета. Снимите сковороду с огня и дайте луку остыть.
2. Подготовьте гриль для работы в режиме прямого сильного жара. Тщательно перемешайте все ингредиенты бургеров. Сформируйте четыре бургера, в центре каждого сделайте углубление для сыра.
3. Сыр очистите от корочки (по желанию) и нарежьте кусочками по 10–12 г. Вдавите в каждый бургер по кусочку сыра, закройте его фаршем (слой фарша должен быть не тоньше 8 мм, чтобы сыр не вытек при жарке).
4. Очистите решетку гриля специальной щеткой. Готовьте бургеры под крышкой в режиме **прямого сильного жара** 8–10 минут,

до средней степени прожарки. Как только бургеры будут легко отставать от решетки, переверните их. Когда бургеры будут почти готовы, поджарьте булочки в том же режиме, положив их на решетку срезом вниз.

5. Нижнюю половинку каждой булочки смажьте горчицей, сверху положите бургер, затем рукколу и лук-шалот. Накройте второй половинкой булочки и подавайте.



ГОТОВИМ ФАРШИРОВАННЫЕ БУРГЕРЫ

Можно приготовить чизбургеры «наоборот», вложив сыр в мясо. Во время жарки бургеров сыр расплавится.



1. Корочку с сыра желательно аккуратно срезать.



2. Величина кусочков должна быть такой, чтобы сыр при жарке не вытек из бургера.



3. В середину каждого бургера вложите по кусочку сыра.



4. Сыр со всех сторон тщательно закройте слоем фарша.

[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)

КЮФТА В ПИТЕ С САЛАТОМ ИЗ ОГУРЦОВ И ПОМИДОРОВ

НА 6 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 МИНУТ

РЕЖИМ ЖАРКИ: ПРЯМОЙ И НЕПРЯМОЙ СИЛЬНЫЙ ЖАР
(230–290 °C)

ВРЕМЯ ЖАРКИ: 8–10 МИНУТ

ДЛЯ САЛАТНОЙ ЗАПРАВКИ

- 125 г натурального йогурта
- 100 г пасты из семян кунжута (тахина)
- 4 ст.л. мелко рубленной кинзы или мяты либо смеси этих трав
- 3 ст.л. свежесжатого сока лимона
- 2 ст.л. оливкового масла
- ½ ч.л. крупной морской соли

ДЛЯ САЛАТА

- 150 г огурцов, мелко нарезать
- 150 г помидоров черри, разрезать на четвертинки
- 4 ст.л. мелко нарезанного красного репчатого лука
- Крупная морская соль

ДЛЯ КЮФТЫ

- 700 г говяжьего фарша
- 50 г мелко рубленной зелени петрушки
- 3 зубчика чеснока, выдавить через пресс
- 2 ч.л. молотых семян кориандра
- 1½ ч.л. молотой зиры
- 1½ ч.л. крупной морской соли
- ½ ч.л. свежемолотого черного перца
- ½ ч.л. молотого душистого перца
- ¼ ч.л. молотого кардамона
- ¼ ч.л. молотой куркумы

- Оливковое масло
- 3 питы из цельнозерновой муки

1. Смешайте ингредиенты заправки. Если заправка получилась слишком густой, разбавьте ее до нужной консистенции водой (примерно 3 ст.л.).
2. Смешайте огурцы с помидорами и луком, посолите салат по вкусу.
3. Подготовьте гриль для работы в режиме прямого и непрямого сильного жара. Тщательно перемешайте ингредиенты кюфты, разложите смесь на порции толщиной 2 см. В центре каждой порции сделайте небольшое углубление, смажьте кюфту со всех сторон оливковым маслом.
4. Сбрызните питу водой и заверните в фольгу (все лепешки вместе).
5. Очистите решетку гриля специальной щеткой. Готовьте кюфту под крышкой в режиме **прямого сильного жара** 8–10 минут, до средней степени прожарки. Как только кюфта будет легко отставать от решетки, переверните ее. Подогрейте питу в режиме **непрямого сильного жара** в течение 4–5 минут, один раз перевернув.

6. Разрежьте каждую питу пополам. Наполните кармашки в половинках питы салатом, полейте его заправкой и положите кюфту. По желанию добавьте еще заправки. Подавайте блюдо горячим.

ДОБАВЛЯЕМ ПРЯНОСТИ В КЮФТУ



1. В странах Восточного Средиземноморья кюфтой называют блюда из мясного фарша с добавлением злаков, овощей и различных пряностей.



2. Пряности придают этому блюду неповторимые вкус и аромат. Добавьте их, как описано в рецепте, либо на свой вкус.



3. Сделайте в кюфте небольшое углубление, чтобы при жарке она сохранила свою форму.



Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>



Бургеры сохраняют плоскую форму, если в заготовке из фарша сделать небольшое углубление. В конце жарки посыпьте бургеры раскрошенным козьим сыром. Аромат расплавленного сыра придаст мясу пикантные нотки.

БУРГЕРЫ ИЗ МЯСА ЯГНЕНКА С ПАСТОЙ ИЗ ОЛИВОК И КОЗЬИМ СЫРОМ

НА 6 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 МИНУТ

РЕЖИМ ЖАРКИ: ПРЯМОЙ СИЛЬНЫЙ ЖАР (230–290 °С)

ВРЕМЯ ЖАРКИ: 8–10 МИНУТ

для ПАСТЫ ИЗ ОЛИВОК

- 1 зубчик чеснока
- 100 г маслин без косточек
- 100 г оливок без косточек
- 2 ст. л. каперсов, промыть
- 2 ст. л. оливкового масла
- ½ ч. л. дижонской горчицы
- ½ ч. л. прованских трав

- 1 кг фарша из мяса ягненка
- ½ ч. л. прованских трав
- ½ ч. л. крупной морской соли
- ½ ч. л. свежемолотого черного перца
- 150 г козьего сыра, раскрошить
- 6 булочек для гамбургеров
- 3 небольших помидора, нарезать тонкими ломтиками

1. С помощью кухонного комбайна или блендера измельчите чеснок. Добавьте остальные ингредиенты пасты из оливок, измельчите. Пасту можно приготовить заранее и хранить под крышкой в холодильнике (не более 1 недели). Перед подачей достаньте пасту из холодильника, чтобы она нагрелась до комнатной температуры.

2. Подготовьте гриль для работы в режиме прямого сильного жара. Тщательно перемешайте руками фарш с травами, солью и перцем. Сформируйте шесть бургеров диаметром 10 см и толщиной 2 см. Сделайте в центре каждого бургера небольшое углубление.

3. Очистите решетку гриля специальной щеткой. Готовьте бургеры под крышкой в режиме **прямого сильного жара** 8–10 минут, до средней степени прожарки. Один раз переверните. В конце приготовления посыпьте бургеры сыром и поджарьте булочки.

4. Положите на булочки сначала ломтики помидоров, затем бургеры, а сверху – пасту из оливок. Подавайте бургеры горячими.

[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)