

Зміст

ЗУСТРІЧАЙ ГРУПУ



Фредді
Фазбер

Чіка



Фоксі

Бонні



Приготуйся до страв від Фредді!	7
Твій путівник у «МегаПіцаплексі»	8
Безпека на кухні «Піцаплекс»	10

«ПІЦЕРІЯ ФРЕДДІ ФАЗБЕРА»	13
Рецепт тіста «Піцаплекс»	14
Легкий соус для піци «Плекс»	15
Експрес-пепероні від Фредді Фазбера	16
Вегетаріанська піца «Три сири» від Фоксі	18
Часникові піци-крученики від Фредді	20
Сирно-часниковий хліб від Циркової крихітки	22
Палички з корицею «Данкінг» з шоколадним соусом від Фазбера	24

БУРГЕРИ ТА САБ-САНДВІЧІ ВІД БОННІ	27
Найсмачніший бургер-мікс від Бонні	28
Ідеальний бургер від Бонні	30
Саб-сандвіч з фрикадельками «Порушення безпеки»	32
М'ясна закуска на шпажці від Лефті	34
Тортильї від «Ель Чипс»	36
Котлетки з лосося	38
Бургер з лососем від Баллори	40
Саб-сандвіч з котлетою з лосося «Страх перед сценою»	42
Хрумкі рибні закуски від містера Бегемота	44
Гострий лосось з лимонграсом на шпажках у стилі Бонні	46

КУРЯЧІ СТРАВИ ВІД ЧІКИ	49
Хрумка смажена курка від Чіки	50
Курячі крильця з пастою харіса «Час розваг від Чіки»	52
Чіка-лікатні котлетки	54
Чіка-хрумкий тайський бургер	56
На полюванні... Карі на кокосовому молоці	58
Тайський салат з куркою від Чіки!!!	60
Куряча закуска з попкорном від ведмедя Недда	62

ТАРІЛКИ ЗІ СВИНИНОЮ ВІД ФОКСІ	65
Рвана свинина від Фоксі	66
Соус для барбекю «Швидко та легко» від Фоксі	68
Вологий бургер із рваною свининою від Фоксі	70



Фазер Бласт тако з рваною свининою	72
Клинці нашвидкуруч із рваною свининою та сальсою з маринованими огірками від «Час розваг у Фредді»	74
Кесадильї з рваною свининою «Фазкейд»	76

УЛЮБЛЕНІ ТА КЛАСИЧНІ СТРАВИ ВІД ГЛЕМРОК ФРЕДДІ

Макарони з сиром від Глемрок Фредді	79
Хот-доги від «Глемрок Фредді»	80
Фахітас із куркою та чорізо від Хлопчика з повітряними кульками	82
Будда-боул від Бонні	84
	86

НАЙКРАЩИЙ СНІДАНОК ВІД ГЛЕМРОК ЧІКИ

Яйця Бенедикт з «Глемрок Гламур»	89
«Вегетаріанський Бенедикт» від Маріонетки	90
Панкейки з чорницями від Місячної крапельки	92
	94

СОЛОДЕНЬКІ ШТУКЕНЦІ ВІД РОКСАНИ ВОЛЬФ

Шоколадно-вишневий мус від Роксани Вольф	97
Піратські батончики, схвалені Фоксі	98
Шоколадні брауні з кремовою помадкою від Фредді Фазбера	100
Енергетичні кульки від Сонячної крапельки	102
Містери капкейки з малиново-білим шоколадом	104
Гаряченькі чурос від танцюристки	106
Леді-Кролиці	108

НАПОЇ ВІД АЛІГАТОРА МОНТГОМЕРІ

«В Алігатора Монті». Зелений від заздрощів!	111
Полуничний коктейль від дитячого садка «Суперзірка»	112
Прохолодний коктейль «Фруктова бухта» від Фоксі	114
«Содароні» Слаш	116
Смузі з кавуна від Монті Meltdown	118
	120

АЛФАВІТНИЙ ПОКАЖЧИК	122
---------------------	-----



Глемрок Фредді



Глемрок Чіка



Роксана Вольф



Алігатор Моніґомері



ПІЦЕРІЯ

Фредді Фазбера

Піцерія — ідеальне місце для початку твоєї кулінарної феєрії з Фредді Фазбером. Як фронтмен гурту, Фредді підтримує творчий підхід до готування — сміливо експериментуй і додавай піцам оригінальності. У цьому розділі ти також знайдеш рецепти смачних паличок для вмочування в соус, ласощів з тіста та сирного часникового хліба-піци.

Смачного!

«ПІЦАПЛЕКС»

РЕЦЕПТ ТІСТА

У «Піцаплексі» настійно рекомендують працювати руками – замішування тіста є основою успішного приготування піци. Опануй ці базові навички, і твоя піца завжди буде неперевершеною. До того ж приготувати соус так само просто, як приманити аніматроніка!

НА 4 ШТ.

 **ЧАС НА ПІДГОТОВКУ**
30 ХВИЛИН

РОЗСТОЮВАННЯ ТІСТА
1 ГОДИНА

ТОБІ ЗНАДОБИТЬСЯ:

- 1½ склянки / 375 мл ледь теплої води
- 2¼ ч. л. / 7 г сухих дріжджів
- 1 ч. л. цукру
- 3¼ склянки / 500 г борошна + додатково для посипання
- 2/3 склянки / 100 г сеголіні
- 1 ч. л. солі
- 4 ст. л. оливкової олії + додатково для змащування

1. У мисці змішай теплу воду, дріжджі та цукор – залиш до утворення піни.
2. У великій мисці змішай борошно, сеголіну та сіль. Зроби заглиблення в центрі і вливай туди пінисту дріжджову масу та оливкову олію. Дерев'яною ложкою перемішай суміш до утворення тугого тіста.
3. Виклади тісто на присипану борошном поверхню і міси протягом 10 хвилин, доки воно не стане однорідним. Змасти внутрішню частину великої миски оливковою олією і виклади в неї тісто. Накрий чистим рушником і постав у тепле місце, щоб тісто збільшилося вдвічі (приблизно на годину).
4. Виклади тісто на присипану борошном поверхню і розкачай у джгут. Розділи на чотири рівні частини. За допомогою качалки розкачай кожну частину до діаметра приблизно 30 см і за бажанням присип поверхню на власний смак кукурудзяним борошном або сеголіною – вони чудово підходять для розтягування тіста для піци.



ПОРАДИ ВІД ФРЕДДІ!

- ★ Найкраще замісити тісто власноруч. Так, це може бути трохи виснажливо, але якщо маєш комбайн, можеш дозволити машині зробити всю важку роботу за тебе.
- ★ Тісто можна розтягнути і заморозити у поліетиленових пакетах для використання пізніше.

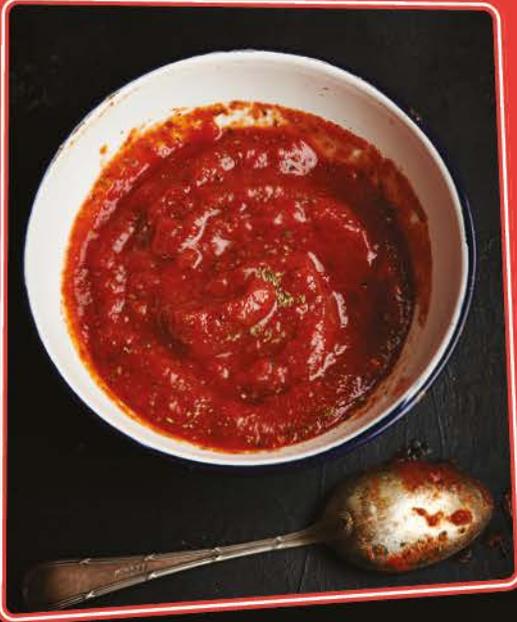
ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

«ПІЦАПЛЕКС» – не те місце, яким здається. Не пробирайся сюди вночі. Аніматроніки оживають!!!
Будь обережний!

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

Легкий соус для піци «Плекс»

Цього соусу вистачить щонайменше на 8 піц, і його можна заморозити, якщо не використаєш увесь одразу.



ТОБІ ЗНАДОБИТЬСЯ:

400 г консервованих
нарізаних помідорів
2 ст. л. томатної пасты/пюре
1 ч. л. сушеного орегано
½ ч. л. цукру
сіть та свіжозмелений
перець

1. Протри консервовані помідори крізь сито в миску, натискаючи на них ложкою. Додай решту інгредієнтів – і соус готовий! Варити не потрібно.



Чіка - хрумкий

ТАЙСЬКИЙ БУРГЕР З КУРКОЮ

Тайський бургер від Чіки має саме той рівень гостроти, що треба!
Це класичний курячий бургер із вибуховим характером – безпрограшний вибір у будь-який час. Просто дотримуйся рецептів суперсалату й фірмового соусу, і твій бургер отримає ідеальний акомпанемент!

НА 2 ШТ.



ЧАС НА ПІДГОТОВКУ
30 ХВИЛИН



ЧАС ПРИГОТУВАННЯ
10 ХВИЛИН

ТОБІ ЗНАДОБИТЬСЯ

2 смачні тайські котлетки від Чіки (див. с. 54)

1 ст. л. олії

2 булочки для бургерів

Жменька руколи

ДЛЯ КАПУСТЯНОГО САЛАТУ

¼ склянки / 50 г
червонокачанної капусти

1 морквина

1/2 червоної цибулини

1/2 червоного перцю чилі

Сік лайма

1/2 ст. л. меду

1 зубок часнику вичавлений)

1 ст. л. рисового оцту

1/2 ст. л. соєвого соусу

Жменька кінзи/коріандру
(подрібненого)

ДЛЯ СОУСУ

2 ст. л. майонезу

2 ч. л. тайського солодкого
соусу чилі

1. Почни із салату. Змішай дрібно нашатковану капусту, очищену і нарізану соломкою моркву, дрібно нарізану цибулю, очищений від насіння і дрібно нарізаний перець чилі та інші інгредієнти у великій мисці й залиш на 15 хвилин, щоб смаки встигли поєднатися.
2. Розігрій сковорідку на середньому вогні. Підсмаж розрізану внутрішню частину булочок до золотистої скоринки. Відклади їх у бік.
3. Додай на сковороду трохи олії. Як тільки вона нагріється, обсмаж котлети по 3-4 хвилини з кожного боку – до рум'яної скоринки й повної готовності всередині.
4. Поки смажаться котлети, приготуй соус. Змішай майонез із солодким чилі-соусом і щедро намаж ним нижню половинку кожної булочки.
5. Збирай бургер. На основу виклади жменю руколи, далі – курячу котлету, а зверху – щедру порцію салату. Накрий верхньою частиною булочки – і насолоджуйся!



ФАКТ-ВІД ФРЕДДІ

Чіка була бек-вокалісткою в групі Фредді, коли в 1983 році відкрилася перша «Піцерія Фредді Фазбера».



Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

