Как выбрать миксер

Автор: Ironsinger
25.10.2008 03:00 -

Миксер — одна из первых покупок любой молодой семьи. Не у всех есть деньги на дорогой комбайн, а быстро сделать блинчики и пюре из ягод для ребенка любят все. Мы поможем выбрать Ваш первый миксер.

Миксеры бывают разные, и дело тут не только в насадках — определяющим фактором является мощность. Если миксер имеет мощность от 180 до 220 Вт, то он предназначен для "ручной" работы. Что это означает? У него нет подставки с вращающейся чашей, куда вы можете поместить миксер во время взбивания теста, вы будете вынуждены держать миксер в руках. Такие модели миксеров выпускает практически любая компания. У компании PHILIPS также есть бюджетные модели серии Comfort.

У более мощных миксеров (270 — 350 Вт) — стационарных — подставка есть, но это не единственное различие. У маломощных миксеров венчики сделаны из металла и напоминают проволочный каркас. Венчики для взбивания кремов у мощных миксеров имеют более широкие и более прочные лопасти. Во всем остальном комплектация очень похожа. Кроме венчиков, в набор может входить пара насадок для замеса теста. В комплект к стационарным миксерам включают нож для измельчения, насадку - блендер. Стационарные миксеры тоже выпускаются практически всеми известными производителями.

Миксеры обычно имеют от трех до шести скоростей работы. Для тех, кто не любит читать инструкции, многие фирмы около переключателя помещают рисунки, показывающие, для какой работы подойдет тот или иной режим. Кроме этого, последние два года стало модным выпускать миксеры с импульсным режимом, при котором скорость вращения венчиков регулируется степенью нажатия на кнопку выключения. Придумано это для облегчения вашего труда, но, чтобы пользоваться им, нужна определенная сноровка.

У миксеров известных фирм, обязательно есть кнопка выброса насадок, очень часто можно обнаружить систему отключения мотора при перегрузке или засорении, иногда, но не часто, можно встретить отсек для хранения шнура. В комплект к миксеру разные фирмы предлагают разные сопутствующие наборы. Это могут быть различные мерные стаканчики, лопаточки для перемешивания, щеточки для чистки миксера (от ершиков до специальных жидкостей).

Автор: Ironsinger
25.10.2008 03:00 -

Маленькие советы

Венчики предназначены для взбивания кремов или очень жидкого теста, например блинного. Насадки для замеса теста используются для теста средней консистенции, но ни в коем случае нельзя ими замешивать крутое тесто — сломаете миксер braun. Не стоит использовать нож для измельчения свежего картофеля, чтобы приготовить пюре. Миксер не сломается, если измельчается всего одна картофелина, ну а если много — он может перегореть. Лучше всего таким ножом делать различные соусы из свежих помидоров.