

АФГАНСКИЙ КАЗАН

Лучшие рецепты



НЕПРОМОКАЕМАЯ КУЛИНАРИЯ

Тимур Садыков
Афганский казан.
Лучшие рецепты
Серия «Непромокаемая кулинария»

Текст предоставлен правообладателем

<https://litres.ru/72475645>

Афганский казан. Лучшие рецепты / Садыков Тимур: АСТ; Москва;

2025

ISBN 978-5-17-178130-9

Аннотация

Откройте для себя волшебство приготовления блюд в афганском казане – сочных, ароматных, насыщенных, которое запомнится надолго.

В этой книге собраны лучшие рецепты для афганского казана: от мяса и овощей до плова и дымлямы. Теперь все знания и инструменты для создания кулинарных шедевров у вас под рукой! Пошаговые инструкции, полезные советы и проверенные сочетания продуктов помогут вам каждый раз добиваться безупречного результата.

Создавайте гастрономические шедевры, удивляйте и радуйте близких новыми вкусами и станьте настоящим мастером афганского казана!

В формате PDF A4 сохрaнён издательский дизайн.

Содержание

Введение	5
Конец ознакомительного фрагмента.	7

Афганский казан. Лучшие рецепты / Садыков Тимур

© ООО «Издательство АСТ», 2025

*** * ***

Введение

Эта книга посвящена афганскому казану – уникальному кухонному сосуду, который открывает новые горизонты в кулинарном искусстве и уже успел получить признание ценителей вкусной и здоровой пищи по всему миру. Использование афганского казана позволяет не только значительно сократить время готовки, но и по-новому раскрыть вкус привычных продуктов.

Афганский казан представляет собой уникальное кухонное приспособление, в котором гармонично сочетаются преимущества традиционного восточного казана с эффективностью принципа скороварки. Его характерные толстые стенки и округлая форма, обычно выполненные из высокопрочного алюминиевого сплава, гарантируют превосходное и равномерное распределение тепла. Основной же принцип работы афганского казана заключается в создании избыточного давления внутри герметично закрытого объема. При нагреве находящаяся внутри жидкость интенсивно закипает. Образующийся при этом пар, не имея возможности выйти наружу, вызывает стремительное повышение давления, которое достигает показателя примерно в 1,5 атмосферы (что в полтора раза превышает обычное атмосферное давление). Одновременно с этим температура внутри сосуда поднимается до +120 °С. Именно такой комбинированный режим высо-

ких температуры и давления и обеспечивает существенное ускорение кулинарных процессов.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.