



БАЗА ОТДЫХА «РАДУГА»

97 км трассы Благовещенск – Свободный
Телефон: 8 (995) 22 99 555
Email: info@amurraduga.ru

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ТАНДЫРОМ НА БАЗЕ ОТДЫХА «РАДУГА»

Уважаемые гости!

Благодарим Вас за выбор базы отдыха «Радуга», убедительная просьба ознакомиться и соблюдать настоящие правила на базе отдыха.

ПЕРВАЯ РАСТОПКА

1. Растопка тандыра производится медленно.
2. Сначала с тандыра снимают колпачок и крышку, открывают нижнюю дверку - поддувало.
3. На дно тандыра закладывают щепки, небольшие колотые дрова, разжигается огонь.
4. Когда он разгорится, добавляются поленья покрупнее, не более чем на 2/3 объёма печи. Тандыр накрывается крышкой без колпачка.
5. Дождавшись прогрева можно начинать готовить в тандыре. Определить, что тандыр готов к приготовлению пищи можно по его внутренним стенкам. Они должны быть чистыми, без копоти. Перед началом готовки убираются через поддувало остатки углей, закрывается тандыр и начинается приготовление пищи. (Для тех, кто любит пищу с «дымком», немного угольков можно оставить).
6. После готовки необходимо дать тандыру полностью остыть естественным путём.

КАК ПРАВИЛЬНО ГОТОВИТЬ

При готовке шашлыка, мясо нанизывают на шампуры. Далее их располагают на устройстве для подвеса – солнышко. Закрывают крышкой и колпачком. Шашлык готовится примерно 15-20 минут, это зависит от величины кусков мяса и размера тандыра. Переворачивать шашлык не нужно, просто заложить и вытащить через определённое время. Рыба в тандыре готовится приблизительно 10-15 минут, целая курица 25-30 минут, овощи 7-10 минут.

Чем больше тандыр, тем его стенки толще и тем больше он тепла набирает во время разогрева и соответственно отдаёт. Он держит тепло 2-3 часа, за это время можно сделать несколько закладок разных блюд.

Вопросы, не оговоренные в настоящих Правилах, согласовываются с администрацией.

Не знание данных правил не освобождает гостей, пребывающих на территории базы отдыха от соблюдения настоящих правил.

ЖЕЛАЕМ ВАМ ПРИЯТНОГО ОТДЫХА!