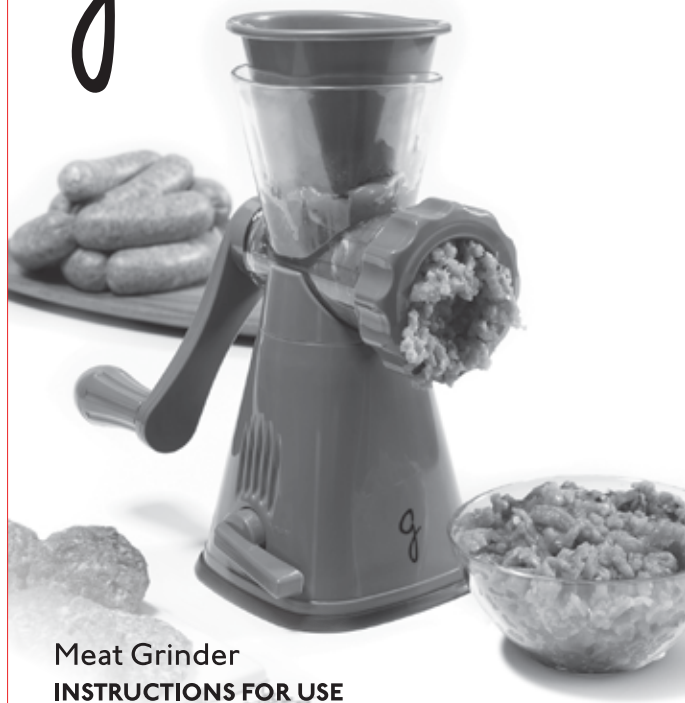


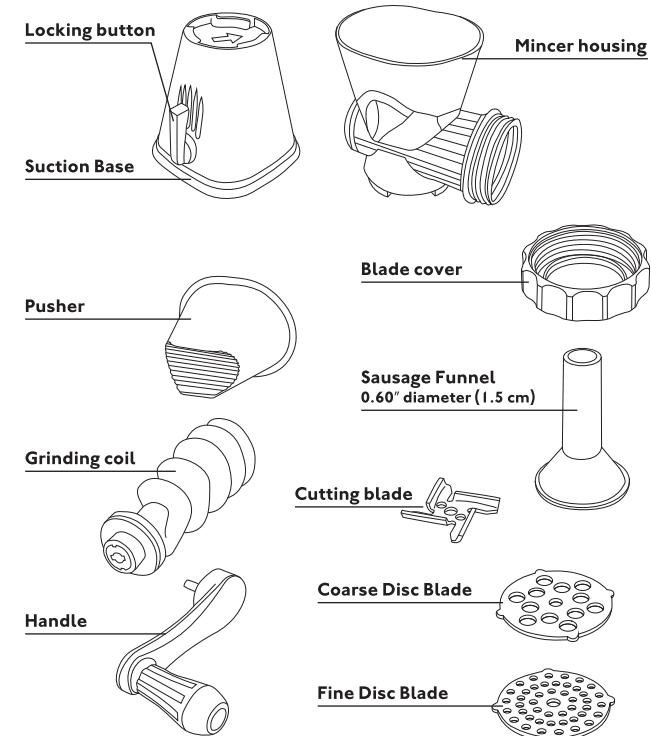
Gourmet

by Ipar Starfrit



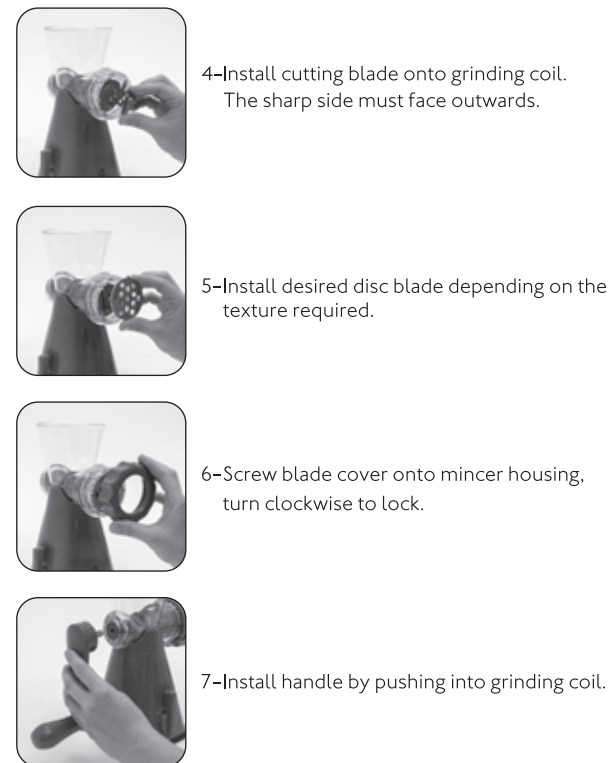
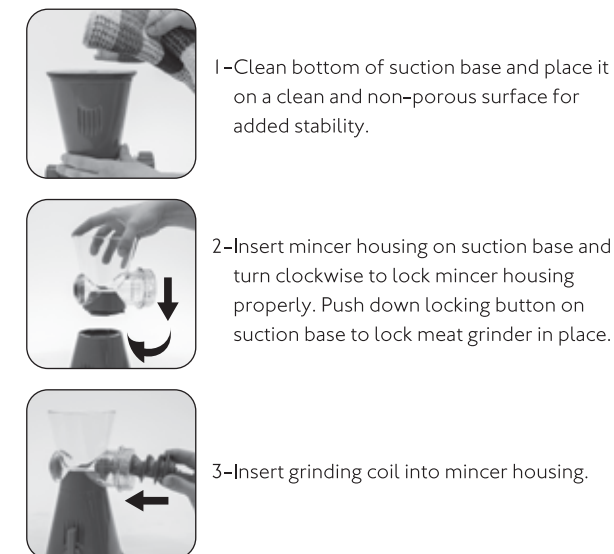
Meat Grinder
INSTRUCTIONS FOR USE

COMPONENTS



ASSEMBLY

Always wash before first use.
Please refer to cleaning section at the end of this booklet.



TO USE

For better mincing results, dice your meat into small chunks before inserting in the meat grinder. Insert cubed meat in the mincer housing. Push down with pusher while turning handle clockwise to mince.

- Do not overfill mincer housing.
- Do not grind frozen meat.
- Tendons, bones and skin must be removed.

CLEANING

- All pieces are detachable for easy cleaning.
- Remove grinding coil before detaching mincer housing from suction base.
- All parts are dishwasher safe except suction base. Use a damp cloth to clean suction base, do not submerge in water or put in dishwasher.



HOMEMADE SAUSAGE RECIPE

Yield: a dozen sausages

Ingredients:

- Approximately 8 feet (2.5 meters) of casings (beef, pork or sheep depending on desired sausage size). These are sold at most butcher shops.
- 1 pork shoulder of about 2.2 pounds (1 kg)
- 6 diced garlic cloves
- 4 teaspoons (20 ml) of kosher or fine salt
- 2 teaspoons (10 ml) of dried oregano
- 1 teaspoon (5 ml) of ground black pepper
- 1 tablespoon (15 ml) of sugar

For spicier version, add:

- 2 tablespoons (30 ml) of crushed red pepper flakes
- 1 teaspoon (5 ml) ground cayenne pepper

Preparation:

- 1) In a bowl, immerse casings in room temperature water for 2 hours.
- 2) Assemble meat grinder with fine disc blade and place complete unit in freezer for about 2 hours.
- 3) Cut meat into chunks of one or two inches in size and place inside a large bowl.
- 4) Add spices to your meat and mix all together. Cover bowl and then chill in the refrigerator for 2 hours.
- 5) After sausage mixture has chilled, remove meat grinder from the freezer and grind the cold meat through the meat grinder. Ensure you have applied suction base to stabilize the unit on the counter.
- 6) Once done, place the meat in the refrigerator to keep it fresh.

- 7) Unscrew cover blade, remove the fine disk blade and cutting blade from the grinder. Place sausage funnel inside cover blade and screw it back on to the unit.
- 8) Slip the casing onto the sausage funnel leaving at least 6 inches at the end.
- 9) Remove the meat from the fridge, stuff it into the grinder and start cranking. Air should be the first thing that comes out of the sausage funnel. Once the meat reaches the tip of the sausage funnel, remove the air from the casing and tie off the end.
- 10) Let the sausage come out tightly in one long circular coil with the less amount of air possible; you will make links later.
- 11) Once all your meat is in the casings, remove casing from grinder, remove the air and tie off the end with a knot.
- 12) With two hands, pinch off what will become separate links. Then spin the link you have between your fingers away from you several times. Repeat this process down the coil, only on the next link, spin it towards you several times. Continue this way, alternating, until you get to the end of the coil.
- 13) With a toothpick, prick the air bubbles in the links to relief pressure and avoid splitting the skin during cooking.
- 14) Let dry for two hours on a flat surface or hanging on wooden racks. Sausages can be eaten same day and can be kept in the refrigerator for up to a week.

PRINTED IN CHINA FOR : ATLANTIC PROMOTIONS INC. LONGUEUIL (QUÉBEC) J4G 1V6
CUSTOMER SERVICE: 1-800-361-6232 / MTL AREA : (514) 871-1095

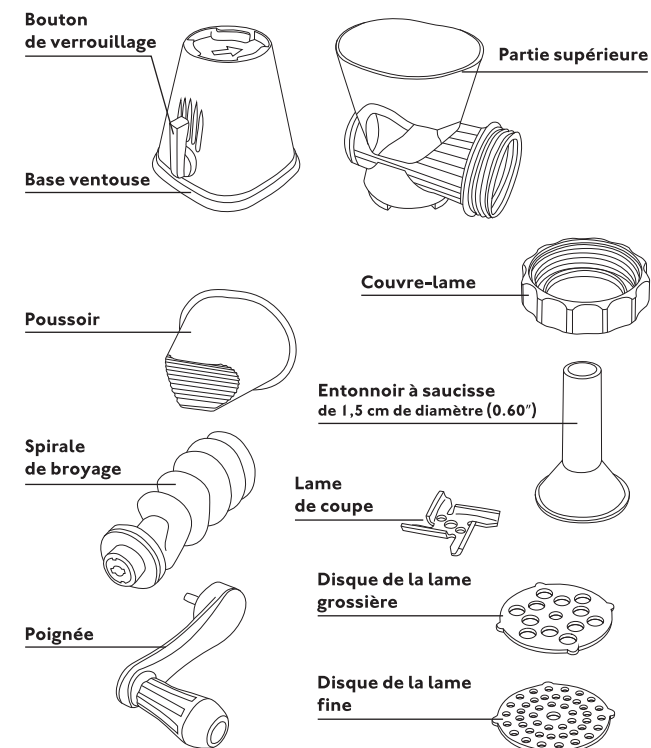
Gourmet

by Ipar Starfrit



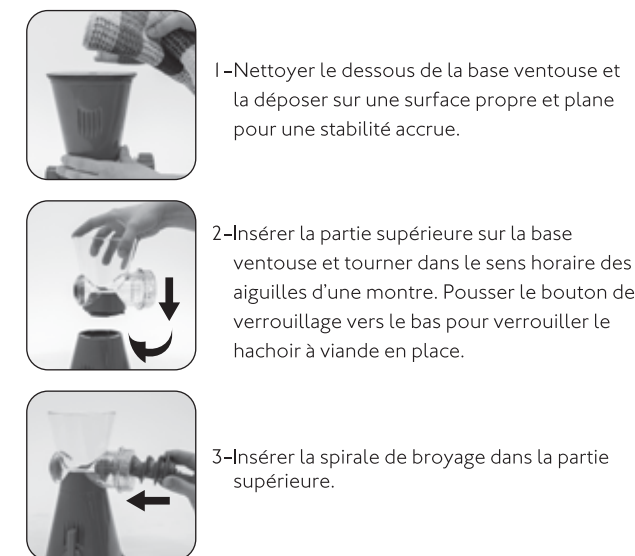
Hachoir à viande
MODE D'EMPLOI

COMPOSANTES



ASSEMBLAGE

Avant la première utilisation, veuillez nettoyer toutes les pièces de votre hachoir à viande. Référez-vous à la section nettoyage située à la fin du livret.



UTILISATION

Pour de meilleurs résultats, couper d'abord la viande en petits morceaux avant de l'insérer dans le hachoir à viande. Déposer les cubes de viande dans la partie supérieure. Pousser la viande à l'aide du poussoir tout en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Ne pas trop remplir la partie supérieure.
- Ne pas hacher de viande surgelée.
- Ne pas hacher de tendons, d'os ou de peaux.

NETTOYAGE

- Toutes les pièces se détachent pour un nettoyage simplifié.
- Enlever la spirale de broyage avant de détacher la partie supérieure de la base ventouse.
- Toutes les pièces vont au lave-vaisselle à l'exception de la base ventouse.
- La base ventouse doit être nettoyée avec un linge humide. Ne pas submerger dans l'eau ou laver au lave-vaisselle.



RECETTES DE SAUCISSES MAISON

Rendement : Une douzaine de saucisses

Ingédients:

- Environ 2,5 mètres (8 pieds) de boyaux (porc, bœuf ou mouton dépendamment de la grosseur de saucisses désirées). Ceux-ci sont vendus dans la plupart des boucheries spécialisées.
- 1 épaule de porc d'environ 1 kg (2,2 lb)
- 6 gousses d'ail coupées en dés
- 20 ml (4 c. à thé) de sel kasher ou sel fin
- 10 ml (2 c. à thé) d'origan séché
- 5 ml (1 c. à thé) de poivre noir moulu
- 15 ml (1 c. à soupe) de sucre

Pour une version épicée, ajouter :

- 30 ml (2 c. à soupe) de flocons de piment rouges écrasés
- 5 ml (1 c. à thé) de poivre de Cayenne moulu

Préparation:

- 1) Dans un bol d'eau à température ambiante, faire tremper les boyaux pendant au moins 2 heures.
- 2) Assembler le hachoir à viande avec le disque de la lame fine et placer le hachoir dans le congélateur pour environ 2 heures.
- 3) Couper la viande en cubes d'environ 1 à 2 pouces de large et déposer-les dans un grand bol.
- 4) Ajouter les épices à la viande et mélanger. Recouvrir et réfrigérer pendant 2 heures.
- 5) Une fois le mélange à saucisses bien préparé, retirer le hachoir du congélateur et commencer à hacher la viande froide. Assurez-vous que la base ventouse soit appliquée afin que le hachoir soit bien stabilisé sur le comptoir.

- 6) Une fois terminé, remettre la viande dans le réfrigérateur.
- 7) Dévisser le couvre-lame, retirer le disque de la lame fine ainsi que la lame de coupe. Insérer l'embout à saucisse à l'intérieur du couvre-lame et visser à nouveau sur le hachoir.
- 8) Enfilez le boyau sur l'embout à saucisse en laissant un bout d'au moins 6 pouces.
- 9) Retirer la viande du réfrigérateur, insérer à l'intérieur du hachoir et débiter à tourner. En premier lieu, il y aura de l'air qui sortira de l'embout à saucisse. Lorsque le mélange à saucisse arrivera à l'embout, retirer l'air du boyau et nouez l'extrémité.
- 10) Continuez à faire passer la chair à saucisse dans l'embout toute en soutenant la saucisse de l'autre main. Laisser le boyau faire une grande spirale, vous diviserez le boyau en saucisses par la suite.
- 11) Une fois le boyau bien rempli de viande, retirer celui-ci du hachoir, retirer l'air et faire un nœud.
- 12) Diviser la spirale en saucisses en les tournants sur elles-mêmes a l'endroit où vous désirez les séparer en changeant de sens à chacune d'entre elles.
- 13) À l'aide d'un cure dent, percer de petits trous dans chaque saucisse pour permettre à l'air de s'échapper pendant la cuisson.
- 14) Laisser sécher pendant au moins 2 heures. Vous pouvez les suspendre ou encore les déposer sur une surface plane. Les saucisses peuvent être mangées la journée même ou peuvent être conservées dans le réfrigérateur pendant une semaine.

IMPRIMÉ EN CHINE POUR: LES PROMOTIONS ATLANTIQUES INC. LONGUEUIL (QUÉBEC) J4G 1V6
SERVICE À LA CLIENTÈLE: 1-800-361-6232 / RÉGION DE MTL: (514) 871-1095