

mastergrade®

Afilador Eléctrico De Cuchillos
Multi-Uso
Modelo Premier
Patente Mundial

MANUAL DEL USUARIO
(Guarde este manual para un uso futuro)



 cs@MasterGradeKnifeSharpener.com
www.MasterGradeKnifeSharpener.com

Derecho de autor © 2011 por Jack Chen

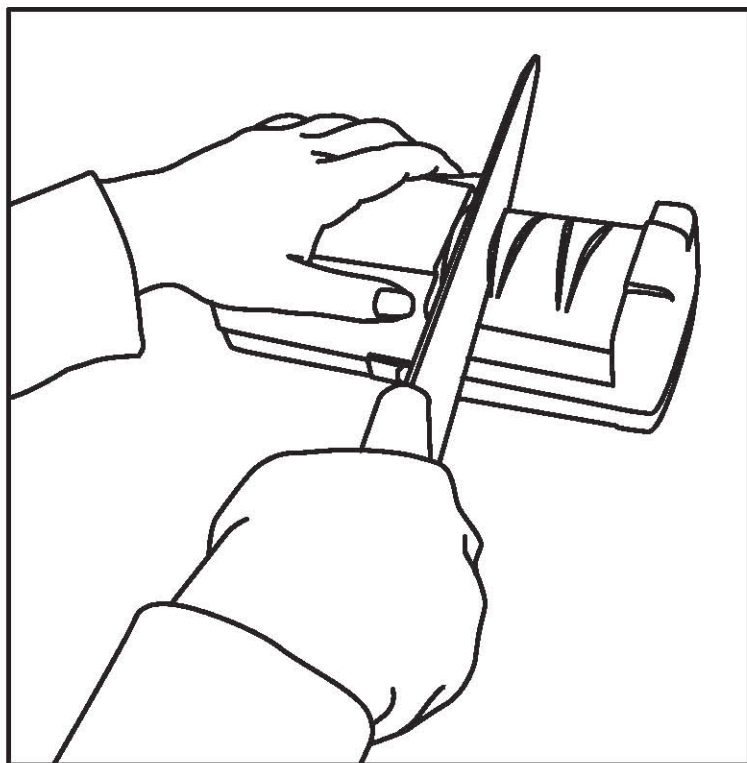
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando utilice productos eléctricos, siempre debe cumplir con ciertas precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- a) Lea todas las instrucciones.
- b) Para reducir el riesgo de electrocución, no sumerja el cable eléctrico, el enchufe, ni el aparato en agua ni en líquidos.
- c) La supervisión estricta es necesaria cuando se utilice cualquier electrodoméstico cerca de los niños, y nunca se debe permitir que los niños manejen ni afilen los cuchillos, ni siquiera con supervisión adulta.
- d) Desenchufe el aparato al colocar o retirar piezas o accesorios, antes de limpiarlo, y cuando no esté en uso,
- e) Siempre ponga los controles del aparato en la posición "OFF" antes de conectarlo al tomacorriente y antes de desconectarlo.
- f) Evite todo contacto con piezas en movimiento.
- g) No opere ningún electrodoméstico si tiene el cordón o el enchufe dañado, si el aparato falla, si se deja caer o si se daña de cualquier manera. Envíelo al centro de servicios autorizado para que sea examinado o reparado o para que se ajusten las funciones eléctricas o mecánicas.
- h) El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante podría causar incendios, electrocución, o lesiones.
- i) No lo use al aire libre.
- j) No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador.
- k) Durante el afilado, no permita que el cordón entre en contacto con ninguna superficie caliente. No ponga el aparato en o cerca de hornos o estufas calientes.
- l) No utilice este aparato para fines para los cuales no haya sido diseñado.
- m) Este aparato viene equipado con un enchufe polarizado para reducir el riesgo de electrocución (un conector es más ancho que el otro). Cabe en un tomacorriente de una sola manera. Si no entra en el tomacorriente, déle la vuelta y vuelva a intentarlo. Si sigue sin entrar, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.
- n) **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.**

ADVERTENCIA:

- SIEMPRE USE GAFAS DE SEGURIDAD Y GUANTES RESISTENTES AL CORTE CUANDO ESTÉ OPERANDO ESTA MÁQUINA.
- CUANDO ESTÉ OPERANDO LA MÁQUINA, SUJÉTELA POR LA BASE ANTIDESLIZANTE CON LA MANO IZQUIERDA Y AGARRE EL CUCHILLO FIRMEMENTE CON LA MANO DERECHA.



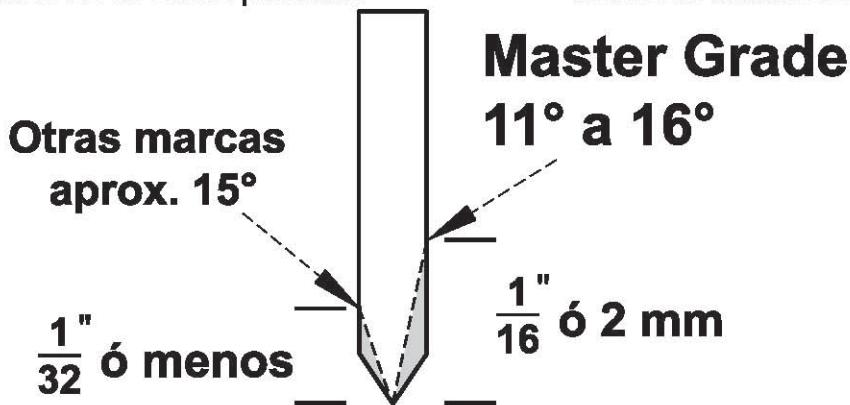
Cuando desempaque la máquina por primera vez, encontrará polvo en la bandeja de desechos. Esto es el resultado de pruebas de control de calidad (QC) en la fábrica antes de ser empacada. La prueba usualmente dura 15-30 minutos por cada máquina.

¿POR QUÉ MASTER GRADE?

- 1) Nuestras piedras son horneadas por lo menos 60 días porque así obtienen un balance superior. La mayoría de las fábricas sólo hornean las piedras 1 ~ 3 días.
- 2) Los afiladores de cuchillo **Master Grade** usan guías de ángulos patentadas que pueden afilar la hoja del cuchillo hasta $\frac{1}{4}$ " de grosor. La mayoría de las hojas de cuchillos son más anchas que $\frac{1}{16}$ ". Otros afiladores sólo pueden afilar hasta $\frac{1}{16}$ " ~ $\frac{2}{16}$ " de espesor, o sea, no pueden afilar hojas más gruesas. Otros fabricantes han hecho ranuras de afilado más anchas para acomodar cuchillos gruesos, pero en estos casos el cuchillo se vibra cuando se está afilando. Las guías de ángulos patentadas en **Master Grade** evitan todos estos problemas.
- 3) **Master Grade sólo afila la parte necesaria de la hoja, extendiendo así la duración de sus cuchillos hasta 10 veces.**

Otras marcas de afiladores sólo afilan los cuchillos hasta una altura máxima de **$\frac{1}{32}$ " o menos**, y por lo tanto es imposible que re-perfilen correctamente el biselado del cuchillo. Desgastan la hoja hasta que lleguen al ángulo pre-establecido de aproximadamente 15° , creando así un nuevo perfil y cambiando el biselado original de la fábrica e imposibilitando la creación de un borde perfecto.

Master Grade puede re-perfilar una hoja de cuchillo hasta **$\frac{1}{16}$ " o 2 mm** de altura, creando un ángulo perfecto de **$11^\circ \sim 16^\circ$** , manteniendo así el biselado original del cuchillo sin desgastar la hoja, afilándola excesivamente.



CÓMO OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS DE SU MÁQUINA MASTER GRADE

¡Felicitaciones por la compra del premiado Afilador Eléctrico de Cuchillos Multi-Use **Master Grade**! **FAVOR DE LEER EL MANUAL DE OPERACIÓN COMPLETO PARA OBTENER EL BENEFICIO MÁXIMO DE SU INVERSIÓN.**

La primera vez que utilice este afilador de cuchillos, **FAVOR DE PRACTICAR PRIMERO CON UN CUCHILLO VIEJO QUE NO NECESITE.** Después de que se familiarice con la máquina y se sienta cómodo utilizándola, entonces podría empezar a afilar sus cuchillos de mejor calidad. Inicialmente, cuando afile cuchillos convencionales o los de templados extremadamente duros por primera vez, favor de ver la página 9 para instrucciones más detalladas.

PRECAUCIÓN:

**Nunca exponga esta máquina a la humedad ni al agua.
Nunca deje sus cuchillos afilados en agua en el fregadero.
Limpie el cuchillo bien después de afilarlo y antes de usarlo.**

- ❖ Para extender la duración del motor, no oprima el cuchillo en la rueda tanto que el motor no pueda moverse o que se mueva a una velocidad muy lenta. Parar o frenar el motor así sobrecarga y acorta la duración de la máquina.
- ❖ Limpie el cuchillo, incluyendo el mango, antes de afilarlo y asegúrese que la hoja del cuchillo esté seca y libre de grasas, aceites, y partículas de comida, ya que un cuchillo sucio podría causar daños a la rueda y reducir la duración de la máquina.

¿QUÉ CUCHILLOS SE PUEDE AFILAR?

La mayoría de los cuchillos de chefs, cuchillos para trinchar ("carving knives"), cuchillos para filetear, cuchillos japoneses, cuchillos para pelar o picar, cuchillos chinos, cuchillos con hojas curvadas (aka "hawk'sbill" o "tourne blade"). No se recomienda para los cuchillos de sashimi, los cuchillos aserrados o los de filo único.

INSTRUCCIONES PARA AFILAR

PASO 1

(El procedimiento que sigue es sólo para los cuchillos convencionales y de templados extremadamente duros, o si el cuchillo tiene una hoja gruesa que necesite ser re-perfilada. (Si no, empiece con el Paso #2)

Prenda la máquina ("ON"). Use sólo la sección áspera (Fig. 1).

Comience con el cuchillo hacia adelante, e *incline el cuchillo* hacia la ranura A y paralelo a la superficie plana. (Cuando introduzca el cuchillo en la ranura A (véase la Fig. 1), incline el cuchillo hacia la izquierda, y en la ranura B (véase la Fig. 2), incline el cuchillo hacia la derecha.) Inclinar con menos ángulo la hoja del cuchillo, re-perfilará la hoja más y creará bordes más finos.

Mueva el cuchillo levemente hacia su cuerpo, presionando moderadamente hacia abajo (si escucha el motor funcionando más despacio, esto significa que está poniendo demasiada presión). Cuando oprima el cuchillo hacia abajo, la piedra afiladora debe moverse menos de $\frac{1}{32}$ " lateralmente. Si al afilar el cuchillo presiona demasiado el cuchillo y mueve la piedra afiladora más de $\frac{1}{16}$ " lateralmente, **esto afilará la hoja del cuchillo demasiado.**

Algunos cuchillos tienen una curva en la punta final del filo; al pasar este cuchillo curvado, gire su brazo hacia arriba para que la superficie de contacto esté siempre paralela a la superficie plana de la piedra.

Ahora repita el proceso en la ranura B, en la sección áspera (véase la Fig. 2) para afilar el otro lado del cuchillo (si el cuchillo tiene solamente un lado afilado entonces use solo una ranura.) Siga alternando el proceso a través de la sección áspera, hasta que el cuchillo se sienta afilado al tocarlo **(USE PRECAUCIÓN - EVITE CORTARSE.** Después, termine el proceso con el paso #2 en la página 8. El proceso de re-perfilado el borde del cuchillo puede durar 10 o más pasadas, dependiendo de la condición del cuchillo y su dureza. Tenga paciencia. **Los cuchillos convencionales o de templados muy duros** requieren más tiempo, y es posible que re-perfilado el biselado requiera 40-100 veces o más.

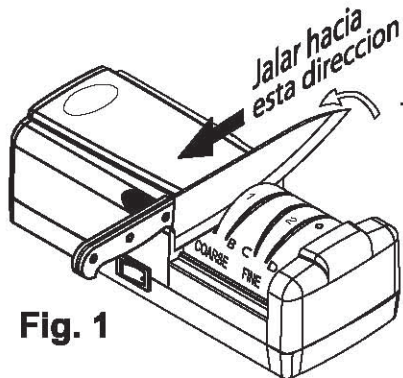


Fig. 1

Incline la hoja hacia la izquierda

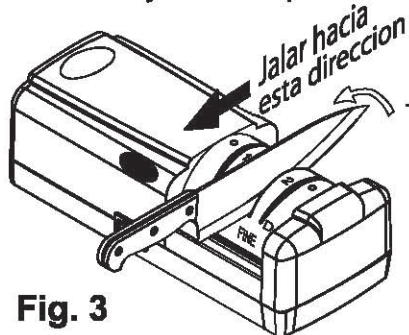


Fig. 3

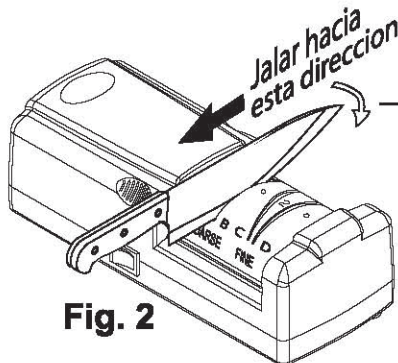


Fig. 2

Incline la hoja hacia la derecha

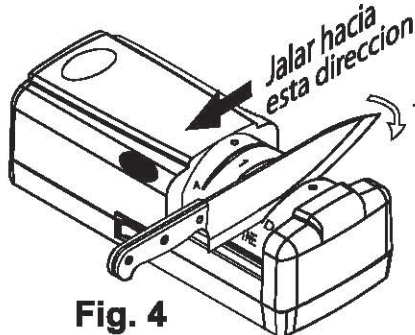


Fig. 4

Gire el brazo hacia arriba para seguir las curvas del cuchillo

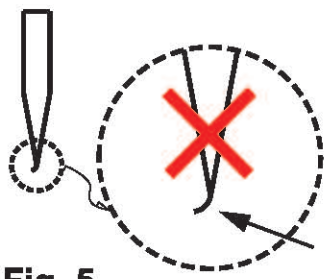


Fig. 5

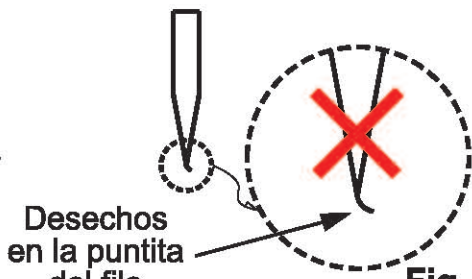


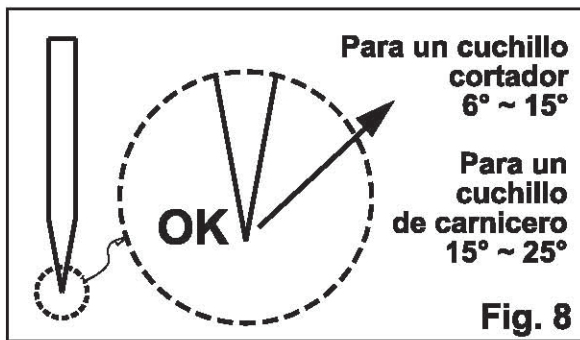
Fig. 6

Desechos en la puntita del filo



Distancia de aprox. 40 cm (16")

Fig. 7



Para un cuchillo cortador 6° ~ 15°

Para un cuchillo de carnicero 15° ~ 25°

Fig. 8

Paso 2. Para el mantenimiento semanal, empiece con este paso.

Cuando el cuchillo se encuentre excepcionalmente desafilado, empiece con el Paso 1. Si no, empiece con la ranura C en la sección fina (sección 2). Algunos cuchillos tienen una curva en la punta final del filo. Cuando pase el cuchillo por la ranura, gire el brazo hacia arriba para que la superficie de contacto esté siempre paralela a la superficie plana de la piedra y termine el proceso (vea Figs. 3 y 4).

Cuando introduzca el cuchillo en la ranura C, incline el cuchillo hacia la izquierda; en la ranura D, incline su cuchillo hacia la derecha para ajustar el ángulo deseado.

Haga 2 ~ 10 pasadas en cada ranura (C y D), siga alternando el proceso a través de la sección fina, y reduzca la presión cada vez que pase el cuchillo por la ranura. El último paso sólo requiere presión mínima hacia abajo. Utilizar un **toque ligero** en el cuchillo produce un **borde afilado marcado** (vea Figs. 7 y 8). Las últimas veces que pase el cuchillo por las ranuras, use un toque muy ligero con poca presión, con esta secuencia: derecha, derecha, izquierda y derecha (ranura D, D, C, y D), para refinar los bordes. Si la hoja se parece a la Fig. 5 o 6 (con desechos), repita el Paso 2 hasta que se parezca a la Fig. 8 y cortar papeles sea fácil. **(USE PRECAUCIÓN- EVITE CORTARSE).** En el paso final podría usar un afilador manual para quitar los desechos en la puntita del filo. El borde del cuchillo similar a la Fig. 8 es ideal para cortar y preparar alimentos.

Cómo se afila una hoja de cuchillo curvada

Ponga la máquina en una mesa, sostenga el cuchillo firmemente, haga contacto con la piedra en la ranura C e incline el cuchillo hacia la izquierda, también girando la parte delantera de la base, siguiendo las curvas de la hoja de un extremo a otro. Véanse las Figs. A y B. Después, alterne el proceso en la ranura D. Véanse las Figs. C y D. Siga alternando este proceso hasta que la hoja se sienta afilada.

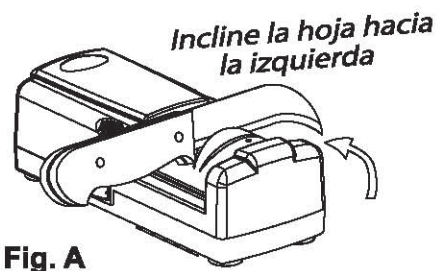


Fig. A

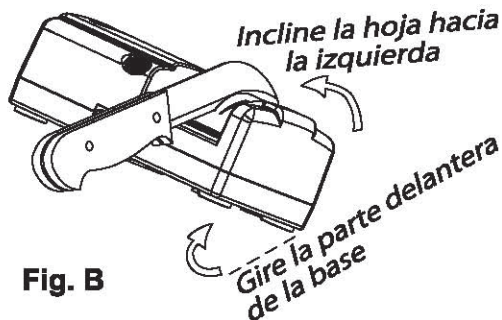


Fig. B

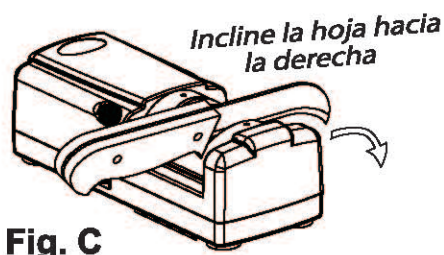


Fig. C

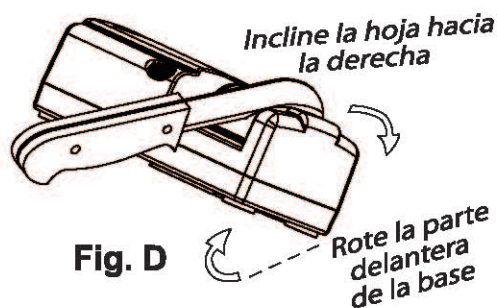


Fig. D

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA LOS CUCHILLOS EXTREMADAMENTE DUROS

La mayoría de los cuchillos alemanes y algunos cuchillos japoneses son extremadamente duros, de acero quebradizo. Los bordes de las hojas de estos cuchillos no se afilan fácilmente ni uniformemente. Por lo tanto, se requiere cuidado y procedimientos especiales para afilar estos cuchillos tan caros.

El **Master Grade** tiene dos secciones para afilar – **ÁSPERA** y **FINA**. Recomendamos que antes de empezar a afilar uno de estos cuchillos, siga un procedimiento de asentar el cuchillo, con las instrucciones de la página 6 (Paso #1). Al afilar los cuchillos **templados extremadamente duros**, Sección 1 (sección **DURA**), habrá que pasar más tiempo apareando los ángulos de los bordes del cuchillo a los deseados ángulos predeterminados $11^{\circ}\sim 16^{\circ}$ en la máquina, para establecer un biselado exacto (**esto puede requerir 40 ~ 100 pasadas o más, dependiendo de la dureza del acero**). Después de este período de asentarse, pimienta, afilar el cuchillo será más rápido y requerirá menos pasadas.

Para el mantenimiento, use la Sección Fina (Sec, 2)

Después de obtener el biselado correcto, siga al Paso #2 en la página 8. Para terminar afilando el cuchillo templado, favor de usar la ranura D (ranura de la mano derecha) más que la ranura C (ranura de la mano izquierda). Esto afilará el borde izquierdo del borde del cuchillo más que el derecho.

En el Paso final use presión ligera y siga la siguiente secuencia: **derecha, derecha, izquierda, derecha (ranura D, D, C, y D)**. Después de terminar de afilar, se puede quitar los desechos en la puntita del filo con un afilador manual.

MANTENIMIENTO

Remueva y limpie el polvo de la bandeja de desechos que se encuentra debajo de la máquina, y limpie la parte de arriba de la máquina con un paño seco.

GARANTÍA

- ❖ La garantía limitada es válida solo en los Estados Unidos y Canadá, contra defectos del fabricante. Los daños resultados por mucho uso, negligencia, o uso incorrecto no están cubiertos por la garantía.
- ❖ Cinco años de garantía limitada. El cliente es responsable por los gastos de transporte. La versión dedicada al uso en el hogar se debe usar EN EL HOGAR SOLAMENTE. La versión comercial es para el uso ligero comercial.
- ❖ Para activar esta garantía, hay que rellenar y enviar el formulario de registraci3n, incluyendo una copia del recibo con la fecha original de compra, durante el primer mes despu3s de comprar su máquina. Tambi3n podr3a registrarse en la Internet: www.MasterGradeKnifeSharpener.com

DATOS TÉCNICOS

Tipo de piedra	Premier Balance Superior
Velocidad de rueda	1,100 R.P.M.
Torsi3n	900 G.C.M.
Ángulo de hoja máximo (θ)	16°
Ángulo de hoja mínimo (θ)	11°
Área de afilar hoja (altura)	Max 1/16" o 2 mm
L X H X W (pulgada/centímetro)	9" X 3" X 3.7" / 22 cm X 7 cm X 9 cm)
Peso Neto	2.5 libras (1.1 Kg) por unidad

Si tiene cualquier pregunta o sugerencia no cubierta en este manual de operaciones, favor de comunicarse con nosotros a través del correo electrónico:

cs@MasterGradeKnifeSharpener.com Tambi3n podr3a comunicarse con nosotros a través de la Internet: **www.MasterGradeKnifeSharpener.com**.

Preguntas y Respuestas

P1: ¿Dónde se fabrica esta máquina?

R1: El ensamblaje final es hecho en Taiwán. Las piezas vienen de Holanda, Suecia, Japón, Estados Unidos y Taiwán.

P2: Cuando desempaqué la máquina por primera vez, encontré polvo en la bandeja de desechos. ¿Es nueva esta máquina?

R2: Sí, Lea la anotación al pie de la página 3 para más detalles.

P3: ¿Qué tipo de cuchillos pueden ser afilados?

R3: Lea la anotación al pie de la página 5 para más detalles.

P4: ¿Cómo puedo obtener los mejores resultados de la máquina?

R4: Lea la parte superior de la página 5 para más detalles.

P5: ¿Puedo afilar los cuchillos con hojas curvadas (aka "hawkbill" or "tourne blade")?

R5: Lea la anotación al pie de la página 8 para más detalles.

P6: Soy dueño de una cocina comercial: ¿puedo usar esta máquina?

R6: La máquina "premium" tiene dos versiones. Favor de usar la versión comercial para pequeñas cocinas/operaciones y la versión dedicada al uso en el hogar sólo en el hogar. La garantía no está válida si se usa la versión para el hogar para operaciones comerciales.

P7: ¿Debo reemplazar la piedra del afilador regularmente?

R7: No. Utilizamos una piedra con balance preciso que ha sido horneada por lo menos 60 días. Para el uso del hogar, normalmente dura 5 años o más, dependiendo del uso. La piedra y las piezas, están todas unidas. Si se las separa, no podrá volver a juntarlas. **Las piedras no son desechables ni se tienen que cambiar excepto en la versión comercial ligera.**

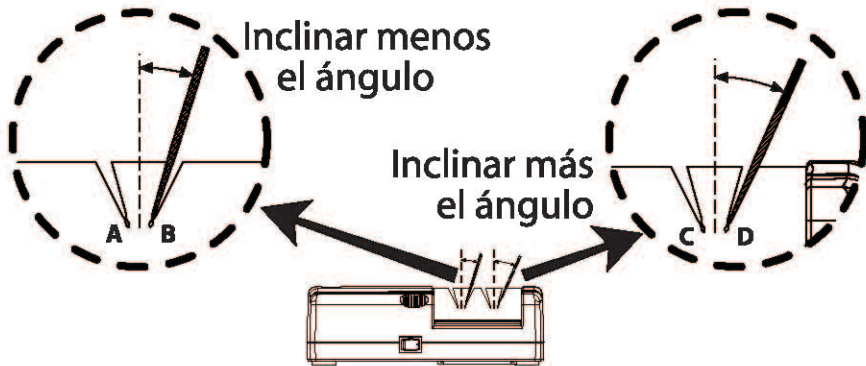
Otras marcas de afiladores usan piedras más baratas, horneadas sólo de 1-3 días. Como resultado, no están balanceadas con precisión y tienen una superficie desigual y dura. Esta desigualdad desgasta y muele las hojas de los cuchillos. Es por esta razón que nuestro afilador de cuchillos puede extender la duración de su cuchillería hasta 10 veces más que otras marcas de afiladores de cuchillos.

P8: ¿El cuchillo se puede utilizar para afeitarse los vellos del brazo?

R8: Es posible que se pueda, si usted tiene el talento para hacerlo, pero sólo 1 de 10,000 personas lo podría hacer. Esta máquina está diseñada para el uso diario en la cocina. Es mucho mejor que otros productos afiladores en el mercado. Si usted necesita un cuchillo lo suficientemente afilado para afeitarse los vellos del brazo, recomendamos que compre el modelo comercial, ya que con este modelo definitivamente podría afeitarse los vellos de su brazo, y también afilar sus cuchillos eficazmente.

P9: Hace muchos años que afilo el mismo cuchillo, pero ya no obtengo el mismo afilado como antes. No importa de qué lado trate de afilar, el cuchillo se queda igual. ¿Está rota mi máquina?

R9: Puesto que hace tanto tiempo que Ud. usa su cuchillo, a lo mejor los ángulos biselados del cuchillo se han ensanchado. Tendrá que re-perfilar el biselado del cuchillo para volver a conseguir el biselado original del fabricante. **Para re-perfilar el biselado, favor de ver el Paso 1 en la página 6, e incline el cuchillo más para crear un ángulo más pequeño y al revés.**



Inclinar menos el ángulo de la hoja reperfilará la hoja y creará una hoja más fina con un biselado nuevo. (el Paso 1, p. 6)

Inclinar más el ángulo de la hoja mantendrá el mismo biselado y grosura de la hoja, para el mantenimiento seminal (el Paso 2, p. 8)

P10: Vi un afilador similar en venta, con un precio más bajo. ¿Por qué?

R10: **CUIDADO con las copias.** Estas son imitaciones baratas. Mientras más exitosos son nuestros productos en el mercado, mas personas quieren copiarlos. Nuestros productos son protegidos por patentes mundi almente, así que hemos perseguido vigorosamente y segui remos persiguiendo cualquier violación de nuestros patentes.

P11: ¿Cuál es la diferencia entre el **Afilador Eléctrico de Cuchillos Multi-Uso y el Afilador Comercial de Cuchillos?**

R11: El **Master Grade Afilador Comercial de Cuchillos** (reforzado) está diseñado para el uso comercial y puede durar más de 10 años. Los cuchillos quedan como si fueran nuevos, como una hoja de afeitar, en cuestión de segundos, sin generar desechos. Este es el único afilador en el mercado que utilice la **Patente del Concepto de Afilar "Toque Suave y Flexible"** (no utiliza piedras, sino ruedas de toque suave). El Afilador Comercial re-perfilará su hoja hasta $\frac{3}{5}$ " de altura. Es un poco más caro y requiere práctica para utilizarlo. Hay que leer y comprender el manual de usuarios completamente y practicar afilando cuchillos 10-20 veces por cada estilo para obtener los beneficios máximos de su máquina. Con un poco de práctica, usted podría convertirse en un experto y hasta comenzar un negocio de afilar cuchillos.

El **Afilador Eléctrico de Cuchillos Multi-Uso** Esta máquina tiene dos versiones—una para el hogar y otra para el uso ligero comercial. La máquina para el hogar se ha diseñado sólo para el uso en la cocina de su hogar y durará alrededor de 5-8 años. La versión comercial durará aproximadamente 6-8 años de uso comercial ligero. En general, esto también depende principalmente de la condición del cuchillo. Se requiere alrededor de 1-10 minutos para conseguir unos bordes casi tan afilados como de una hoja de afeitar. Afilarse un cuchillo a veces genera pequeños desechos en la punta del filo, aunque notablemente menos los generados por otros afiladores. En todo caso, éstos pueden eliminarse al pasar la hoja a través de la sección fina varias veces con toque suave hasta que quede el borde limpio. Aunque los otros afiladores parezcan no producir desechos en el borde, en realidad crean biselados muy cortos, así que los son difíciles de ver sin magnificación, pero bajo una lupa, se notará que los desechos son mucho más gruesos que los creados por el **Master Grade**. Esto indica que los otros afiladores no crean ángulos apropiados para afilar bien el cuchillo.

Puesto que re-perfila su hoja hasta $\frac{1}{16}$ " de altura, el **Master Grade** es mucho mejor que las otras máquinas en el mercado, hasta si se lo compara con algunas marcas de afiladores comerciales. **EN GENERAL, ES TODAVIA EL MEJOR VALOR POR SU DINERO.**



Recetas del **Master Chef Martin Yan**
Anfitrión del programa en PBS, "Yan Can Cook"

Fruta de Temporada Napoleón

(Da 4 - 6 raciones)

Ingredientes

- 16 envolturas de Wonton
- 1 taza doble crema
- 1/4 taza de azúcar en polvo
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- 150 g lichis frescos o enlatados, picados y partidos a la mitad
- 4 frutas de Kiwi, pelados y picados
- 2 ciruelas, picadas y rebanadas
- 10 fresas, rebanadas
- 20 pedazos de naranja mandarinas enlatadas, escurridas
- aceite de cocinar para freír
- ramitas de menta para decorar

Salsa

- 1/2 taza de agua
- 1/4 taza jugo de limón
- 2 cucharadas de licor de naranja
- 1/3 taza de azúcar
- 2 cucharadas de maicena, disuelta en 2 cucharadas de agua

Método para Cocinar

1. Caliente el aceite para freír sobre la hornilla a fuego alto. Añada las envolturas de Wonton en 2 series; fría 30 segundos hasta que tenga un color dorado marrón. Sáquelas y escúrralas en una toalla de papel.
2. Combine los ingredientes de la salsa en la sartén. Cocine sobre fuego mediano, revolviendo constantemente hasta que el azúcar se disuelva. Añada la solución de maicena; cocine hasta que la salsa esté espesa. Saque y reserve la salsa.
3. Ponga la crema en un bol: bátala hasta que esté espumosa. Añada el azúcar en polvo y el extracto de vainilla; y siga batiendo hasta que la mezcla esté suavizada.
4. Para cada ración, decore con unos pedacitos de fruta y la crema batida encima de cada Wonton; haga 3-4 capas. Rocíe la salsa por encima. Adorne con una ramita de menta y sirva.



Recetas del **Master Chef Martin Yan**
Anfitrión del programa en PBS, "Yan Can Cook"

Pescado Agridulce con Nueces de Pino

(Da 4 - 6 raciones)

Ingredientes

- 300 g filete de pescado (con piel)
- 2 huevos batidos, ligeramente
- 1/2 taza de harina
- 1/4 taza de cebolla cortadita
- 2 rebanadas de jengibre molido
- 1 chile rojo, cortadito
- 1/4 taza de piña cortada en cubitos
- 1/2 taza de nueces de pino tostadas
- Aceite de cocinar para freír

Adobo

- 1/2 cda. aceite de ajonjolí
- 1/2 cda. sal
- 1/4 cda. pimienta blanca

Salsa

- 1/2 taza de consomé
- 1/3 taza de vinagre de arroz
- 2 cucharadas de salsa de ajo con chile
- 1/4 taza de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 cucharadita de maicena, disuelta en 4 cdtas. de agua

Método para Cocinar

1. Corte el filete de pescado en 8 cm x 8 cm (3 1/4" X 3 1/4") pedazos. Corte el pescado en diagonales, en ángulos de 90°, manteniendo la piel del pescado intacta. Combine el pescado y los ingredientes del adobo en un bol; revuélvalo para cubrir el bol. Deje quieto por 10 minutos. Fría el pescado después de sumergirlo en huevo; luego cubra todas las superficies con harina. Agite para quitar el exceso; resérvelo. Combine los ingredientes de la salsa en un bol y resérvelo.
2. Caliente el aceite para freír a fuego mediano. Añada los pedazos de pescado, con la piel volteada hacia abajo; fría de 2-3 minutos hasta que tenga un color dorado marrón. Remuévalo y escurra en una de papel. Sirva en un plato.
3. Caliente 1 cucharada de aceite de cocinar en un Wok caliente a fuego mediano. Añada la cebolla, el jengibre, y el chile rojo; revuelva hasta que huela rico. Añada la piña y salsa; cocine 30 segundos. Añada la solución de maicena; cocine y revuelva hasta que la salsa esté espesa. Eche la salsa sobre el pescado y rocíe con nueces de pino.



Recetas del **Master Chef Martin Yan**
Anfitrión del programa en PBS, "Yan Can Cook"

Surtido de Vegetales en Canasta de Calabaza

(Da 4-6 raciones)

Ingredientes

- 1 calabaza pequeña, alrededor de 750 g
- 1 rebanada de jengibre, picadita
- 2 dientes de ajo, picaditos
- 70 g apio rebanado
- 50 g piel de calabaza
- 1/3 taza de champiñones
- 30 g semillas de loto fresca o enlatadas, escurridas
- 20 g capullo de lirio fresco o 10 g secos, mojados y escurridos
- 6 castañas de agua, rebanadas
- 1/4 zanahoria, rebanada

Adobo

- 1/4 taza de consomé o agua
- 2 cucharada de salsa de ostra vegetariana
- 1 cucharadita de vino de arroz
- 1 cucharadita de aceite de ajonjolí
- 1/2 cucharadita de maicena, disuelta en 1 cdt. de agua

Método para Cocinar

1. Prepare la canasta de calabaza: quite una rebanada fina del fondo de la calabaza para que quede parada derecha. Corte 1/4 de la parte superior de la calabaza. Con un cuchillo pequeño quite la pulpa sin dañar la cáscara; corte 50 g de pulpa y resérvela. Prepare el Wok para cocinar al vapor. Ponga la canasta de calabaza en el Wok y cocínela al vapor por 5 minutos. Resérvela. Combine los ingredientes del adobo en un bol y resérvelo.
2. Caliente 2 cucharadas de aceite en el Wok caliente, a fuego alto. Añada jengibre y ajo; revuelva hasta que huela rico. Añada los demás ingredientes y adobos; reduzca la hornilla a fuego bajo; cocine, cubierto, por 4 a 5 minutos. Añada la solución de maicena; cocine, revuelva, hasta que la salsa quede espesa. Transfírela a la canasta de la calabaza.



**Anfitrión de televisión del programa en PBS,
"Yan Can Cook"**

**"Cortar con precisión requiere un cuchillo
afilado. Por ésta razón, yo uso el Master
Grade para mantener todos mis cuchillos
afilados y precisos."**

Martín Yan