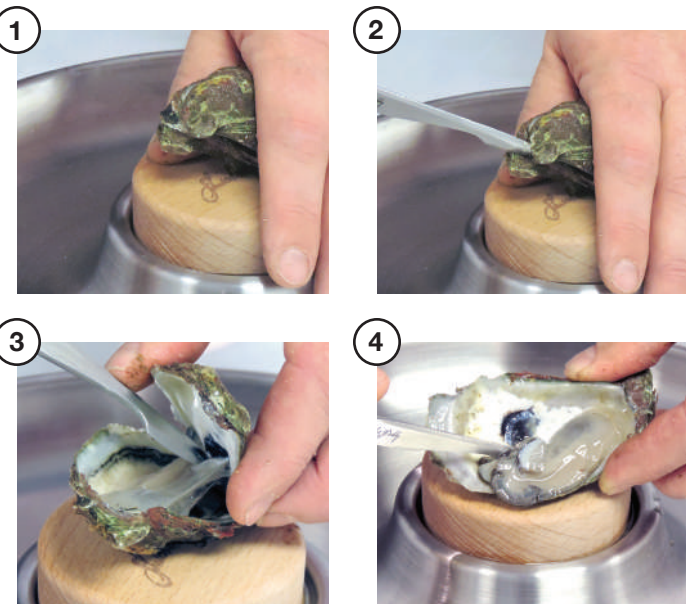


Shucker Paddy

Instructions · Instructions
Instrucciones · Anweisungen
Istruzioni



Tel: 877.947.7627 Fax: 800.216.3492
Email: info@swissmar.com www.swissmar.com



1. Place wooden puck on the center of the Tray. Place Oyster cup-side down, exposing on the hinge. Hold the Oyster firmly so it does not move.

Tip: For additional stability, place a damp tea towel or cloth underneath the Tray.
Tip: For additional protection, fold a thick, damp cloth (tea towel) into a small square and use to hold oyster.

Tip: Use Shucker Paddy Original Oyster Knife (sold separately).

2. Insert the tip of the knife into the hinge of the oyster, with a slight twisting motion (like turning a key) - until the knife sets 1/4" into the hinge. Once the knife is set, a light 1/4 turn of the handle, will pop the hinge - if not on the first time, try again - every oyster is different.

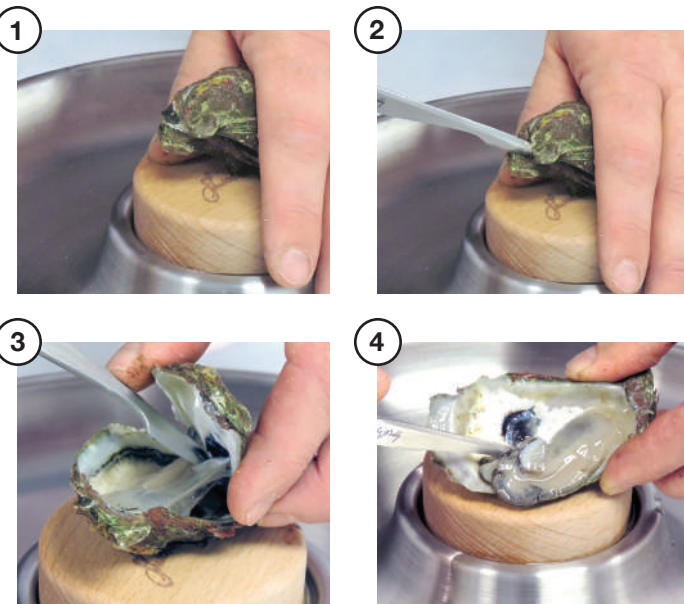
Tip: For efficient shucking and protection, use Shucker Paddy Oyster Knife.

3. Pry the top shell up, and scrape the top adductor muscle - 2/3 of the way up from the hinge, on the right of the middle of the oyster - to release the top shell. Save the shell for presentation.

4. Locate the lower adductor muscle. Insert blade of knife under this muscle, and scrape loose from bottom shell.

5. Clean any grit out of the Oyster with the tip of your knife.

Serving: Present on your Shucker Paddy Oyster plate to your guests, and serve with pride!
Tip: For a beautiful presentation, arrange Oysters on a bed of crushed ice, rock salt or seaweed.



2. Insérez la pointe du couteau dans la charnière de l'huître avec un léger mouvement de torsion (comme si vous tourniez une clé), jusqu'à ce que le couteau s'enfonce d'1/4 po dans la charnière. Une fois que le couteau est enfoncé, un léger quart de tour du manche ouvrira la charnière - en cas d'échec une première fois, essayez de nouveau - chaque huître est différente.

Conseil: Pour plus de stabilité, placez un linge ou torchon humide sous le plateau.
Conseil: Pour une protection supplémentaire, pliez un linge épais (torchon) humide en un petit carré et utilisez-le pour maintenir l'huître.

2. Insérez la pointe du couteau dans la charnière de l'huître avec un léger mouvement de torsion (comme si vous tourniez une clé), jusqu'à ce que le couteau s'enfonce d'1/4 po dans la charnière. Une fois que le couteau est enfoncé, un léger quart de tour du manche ouvrira la charnière - en cas d'échec une première fois, essayez de nouveau - chaque huître est différente.

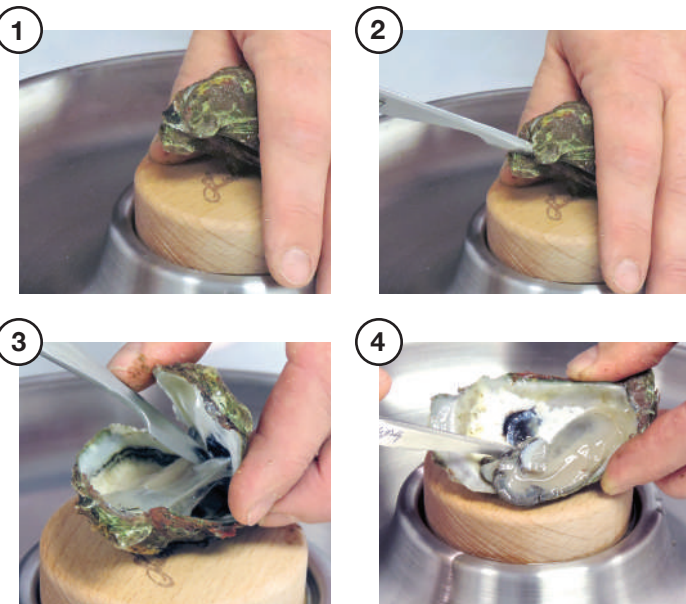
Conseil: Pour une protection et un écaillage efficace, utilisez le couteau à huîtres Shucker Paddy.

3. Faites lever pour soulever la coquille du haut, et grattez le muscle adducteur supérieur - situé aux deux tiers de la largeur en partant de la charnière, à droite du milieu de l'huître - pour la séparer. Gardez la coquille pour la présentation.

4. Localisez le muscle adducteur inférieur. Insérez la lame du couteau sous ce muscle, et grattez pour le détacher de la coquille du bas.

5. Nettoyez tout résidu résiduel dans l'huître avec la pointe de votre couteau.

Servir: Présentez sur votre assiette à huîtres Shucker Paddy pour offrir à vos invités, et servez avec fierté!
Conseil: Pour une belle présentation, disposez les huîtres sur un lit de glace pilée, gros sel, ou algues.



3. Coloque el disco de Madera en el centro de la bandeja. Coloque la ostra boca abajo exponiendo la charnela. Sujete la ostra firmemente para que no se mueva.

Consejo: Para estabilidad adicional, coloque una toallita o paño húmedo debajo de la Bandeja.
Consejo: Para protección adicional, doble un paño grueso húmedo (toallita) en un pequeño cuadrado y úselo para sujetar la ostra.

2. Inserte la punta del cuchillo en la charnela de la ostra, con un ligero movimiento de giro (como girando una llave) - hasta que el cuchillo entre 1/4" en la charnela. Una vez que el cuchillo está en posición, un ligero cuarto de giro del mango hará saltar la charnela - si no sucede la primera vez, pruebe de nuevo - cada ostra es diferente.

Consejo: Para protección adicional, doble un paño grueso húmedo (toallita) en un pequeño cuadrado y úselo para sujetar la ostra.

Consejo: Para estabilidad adicional, coloque una toallita o paño húmedo debajo de la Bandeja.

2. Inserte la punta del cuchillo en la charnela de la ostra, con un ligero movimiento de giro (como girando una llave) - hasta que el cuchillo entre 1/4" en la charnela. Una vez que el cuchillo está en posición, un ligero cuarto de giro del mango hará saltar la charnela - si no sucede la primera vez, pruebe de nuevo - cada ostra es diferente.

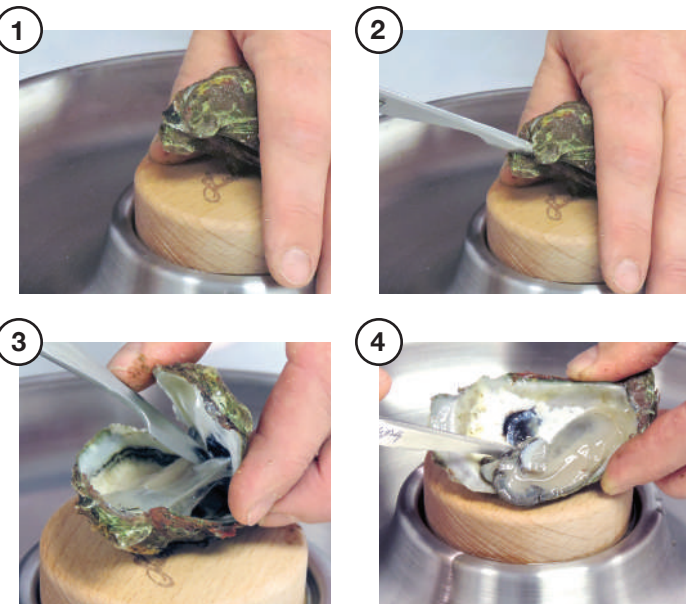
Consejo: Para desbollar y protegerse eficientemente, use el Cuchillo Abreostas Shucker Paddy.

3. Fuerce la concha superior hacia arriba y raspe el músculo aductor - 2/3 de distancia desde la charnela, a la derecha de la mitad de la ostra - para soltar la concha superior. Guarde la concha para la presentación.

4. Localice el músculo aductor inferior. Inserte la hoja de este cuchillo debajo de este músculo, y sepárelo de la concha inferior.

5. Limpie cualquier arena del interior de la ostra con la punta de su cuchillo.

Servir: Presente sus ostras en su plato Paddy para desbuchar ostras a sus invitados y sívalas con orgullo!
Consejo: Para una Hermosa presentación, coloque las ostras sobre una capa de hielo machacado, sal de mina o algas.



4. Legen Sie den hölzernen Puck in die Mitte des Tablett. Legen Sie die Auster so vor sich hin, dass die gewölbte Seite nach unten und ihre Spitze, das sogenannte Scharnier, zu Ihnen zeigt. Halten Sie die Auster fest, damit sie nicht wegrutscht.

Hinweis: Für zusätzliche Stabilität legen Sie ein feuchtes Geschirrtuch oder Tuch unter das Tablett.
Hinweis: Für zusätzlichen Schutz legen Sie ein dickes, feuchtes Tuch (Geschirrtuch) zu einem kleinen Quadrat, um damit die Auster zu halten.

2. Stecken Sie die Messerspitze in das Scharnier der Auster, und drehen Sie es leicht (wie einen Schlüssel), bis das Messer zu 1/4" in das Scharnier eindringt. Sobald das Messer eingestellt ist, drehen Sie den Griff um 1/4, um das Scharnier zu öffnen. Wenn es nicht beim ersten Mal klappt, versuchen Sie es nochmals - jede Auster ist einzigartig.

Hinweis: Für zusätzlichen Schutz legen Sie ein dickes, feuchtes Tuch (Geschirrtuch) zu einem kleinen Quadrat, um damit die Auster zu halten.

Hinweis: Für zusätzliche Stabilität legen Sie ein feuchtes Geschirrtuch oder Tuch unter das Tablett.

2. Stecken Sie die Messerspitze in das Scharnier der Auster, und drehen Sie es leicht (wie einen Schlüssel), bis das Messer zu 1/4" in das Scharnier eindringt. Sobald das Messer eingestellt ist, drehen Sie den Griff um 1/4, um das Scharnier zu öffnen. Wenn es nicht beim ersten Mal klappt, versuchen Sie es nochmals - jede Auster ist einzigartig.

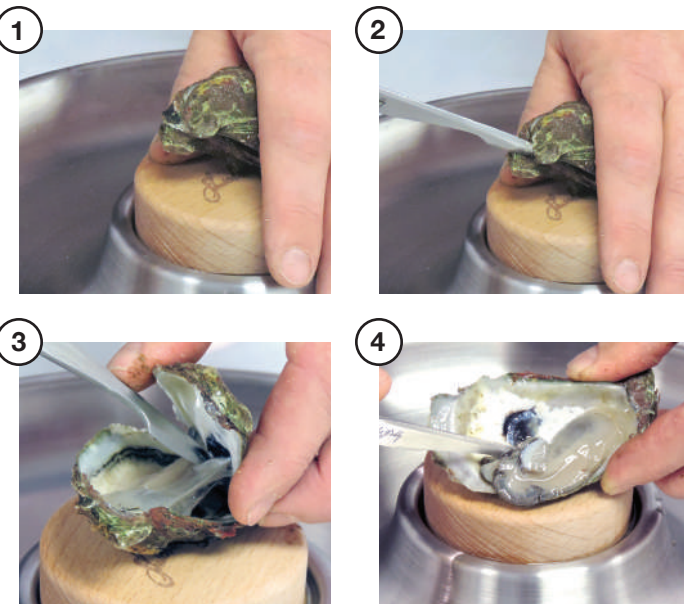
Hinweis: Zum effizienten Schalen und Schützen verwenden Sie das Shucker Paddy Austermesser.

3. Heben Sie die obere Schale an und schaben Sie den oberen Adduktorenmuskel, etwa 2/3 des Abstands vom Scharnier nach oben, rechts von der Mitte der Auster, um die obere Schale zu lösen. Bewahren Sie die Schale für die Präsentation auf.

4. Finden Sie den unteren Adduktorenmuskel. Führen Sie die Messerklinge unter diesen Muskel und schaben Sie ihn von der Unterschale ab.

5. Reinigen Sie die Auster mit der Messerspitze von eventuellen Sandkörnern.

Servieren: Präsentieren Sie die Austern auf Ihrem Shucker Paddy Oyster Plate Ihren Gästen, und servieren Sie mit Stolz!
Hinweis: Für eine besonders schöne Präsentation können Sie die Austern aus zerstoßenem Eis, Steinsalz oder Algen anrichten.



5. Collocare il disco di legno al centro del vassoio. Collocare l'ostrica con il lato bombato verso il basso, in modo da esporre la cerniera. Tenere saldamente l'ostrica affinché non si muova.

Consiglio: Per una migliore stabilità, collocare sotto il vassoio un canovaccio o panno inumidito.
Consiglio: Per una maggiore protezione, ripiegare un canovaccio inumidito fino a ottenere un piccolo riquadro e usarlo per tenere l'ostrica.

2. Inserire la punta del coltello nella cerniera dell'ostrica, muovendo la lama con una leggera oscillazione (come se si girasse una chiave) - fino a quando il coltello non penetra nella cerniera per circa 0,5 cm. Una volta che il coltello è in posizione, un quarto di giro della lama farà aprire la cerniera. Se la cosa non riesce al primo tentativo, riprovare; ogni ostrica è differente.

Consiglio: Usare l'apriostriche originale Shucker Paddy (venduto a parte).

Consiglio: Per una migliore stabilità, collocare sotto il vassoio un canovaccio o panno inumidito.

2. Inserire la punta del coltello nella cerniera dell'ostrica, muovendo la lama con una leggera oscillazione (come se si girasse una chiave) - fino a quando il coltello non penetra nella cerniera per circa 0,5 cm. Una volta che il coltello è in posizione, un quarto di giro della lama farà aprire la cerniera. Se la cosa non riesce al primo tentativo, riprovare; ogni ostrica è differente.

Consiglio: Per una maggiore protezione, ripiegare un canovaccio inumidito fino a ottenere un piccolo riquadro e usarlo per tenere l'ostrica.

3. Alzare la valva superiore e grattare il muscolo adduttore superiore, a due terzi della valva dalla cerniera, a destra della mezzera dell'ostrica, per rilasciare la valva superiore. Tenere la valva per la presentazione.

4. Localizzare il muscolo adduttore inferiore. Inserire la lama del coltello sotto il muscolo e grattarlo via dalla valva inferiore.

5. Ripulire eventuali incrostazioni dall'ostrica usando la punta del coltello.

Servizio: Presentare agli ospiti sul piatto per ostriche Shucker Paddy, e servire con orgoglio!
Consiglio: Per una presentazione stupenda, sistemare le ostriche su un letto di frantumi di ghiaccio, sale grosso o alghe marine.

GRAND PAPPY'S SIMPLE COCKTAIL SAUCE SAUCE COCKTAIL SIMPLE DE GRAND-PAPA SENCILLA SALSA DE CÔCTEL DEL ABUELO GRAND PAPPY'S EINFACHE COCKTAIL-SAUCE SALSA COCKTAIL SEMPLICE DEL NONNO

Ingredients:
1 cup of tomato ketchup
1 tsp. Worcestershire sauce
1 tsp. lemon juice
1 tsp. Tabasco® sauce
1 tbsp. horseradish (adjust to taste)

Directions:
• Mix all ingredients together.
• Keep refrigerated

Ingédients:
1 tasse de ketchup
1 c. à thé de sauce Worcestershire
1 c. à thé de jus de citron
1 c. à thé de sauce Tabasco®
1 c. à soupe de raifort (adapter selon les goûts)

Préparation:
• Mélanger tous les ingrédients.
• Conserver au réfrigérateur.

Ingredientes:
Una tazza de tomate ketchup
Una cucharadita de salsa de Worcestershire
Una cucharadita de jugo de limón
Una cucharadita de salsa de Tabasco®
Una cucharada de salsa de rábano picante

Instrucciones:
• Mezcle todos los ingredientes.
• Mantenga la mezcla refrigerada

Zutaten:
1 Tasse Tomatenketchup
1 Teelöffel Worcestershire-Sauce
1 Teelöffel Zitronensaft
1 Teelöffel Tabasco®-Sauce
1 Esslöffel Meerrettich (nach Geschmack)

Zubereitung:
• Alle Zutaten mitein-
ander vermischen.
• Im Kühlschrank aufbewahren

Ingredienti:
1 tazza (250 ml) di ketchup
1 cucchiaino da tè (5 ml) di salsa Worcestershire
1 cucchiaino da tè (5 ml) di succo di limone
1 cucchiaino da tè (5 ml) di salsa Tabasco®
1 cucchiaino da tavola (15 ml) di cren (regolare a piacere)

Istruzioni:
• Mescolare tutti gli ingredienti.
• Refrigerare

Shucker Paddy

Recipes · Recettes
Recetas · Rezepte
Ricette



Tel: 877.947.7627 Fax: 800.216.3492
Email: info@swissmar.com www.swissmar.com



OYSTERS ROCKEFELLER

Ingredients
48 fresh oysters, washed and shucked
1/2 cup butter
1 onion, chopped
1 clove garlic, crushed
1 (10 oz) package frozen chopped spinach, thawed and drained
8 oz/227 g Monterey Jack cheese, shredded
8 oz/227 g Fontina cheese, shredded
8 oz/227 g Mozzarella cheese, shredded
1/2 cup milk, salt & pepper to taste
1/2 cup fine bread crumbs or panko

Directions
1. Generously spread rock salt over the Stainless Steel Tray. Rock salt does not burn and keeps your Oysters from slipping
2. Place clean shucked Oysters on the Stainless Steel Tray
3. Melt butter in a saucepan over medium heat. Cook onion and garlic in butter until soft. Reduce heat to low, and stir in spinach, milk, all cheeses and season with salt and pepper
4. Spoon spinach mixture over each oyster, just filling the shell. Sprinkle with bread crumbs or Panko
5. Pre-heat oven to broil, place Stainless Steel Tray into the oven and cook until golden brown (approx 5-10 mins)
6. Garnish with fresh lemon wedges. Serve with pride!

SHUCKER PADDY MIGNONETTE

Ingredients
1 cup minced French shallots
1 tsp. fresh ground pepper
1 tsp. fresh white pepper
1 tsp. sugar
1 tsp. salt
3 cups white wine vinegar

Directions
1. Mince the shallots until shallots are finely minced, with pieces no smaller than the tip of a match. Ensure to capture the juice released from the shallots.
2. Place the minced shallots and liquid in a glass or ceramic bowl. Add in all other ingredients and stir with fork.
3. Cover with plastic wrap and chill in the refrigerator for a minimum of four hours. For best results, store at least 2 days before using. The flavours blend the longer it sits.
4. The mignonette will last up to a month in the refrigerator.

HUÎTRES À LA ROCKEFELLER

Ingédients
48 huîtres fraîches, rincées et écaillées
1/2 tasse de beurre
1 oignon haché
1 gousse d'ail, écrasée
1 paquet (10 oz) d'épinards surgelés hachés, décongelés et égouttés
8 oz/227 g de fromage Monterey Jack, râpé
8 oz/227 g de Fontina râpée
8 oz/227 g de Mozzarella râpée
1/2 tasse de lait, sel et poivre à votre goût
1/2 tasse de fine chapelure ou panko

Préparation
1. Saupoudrez généreusement de gros sel le plateau en acier inoxydable. Le gros sel ne brûle pas et empêche vos huîtres de glisser
2. Placez les huîtres fraîchement écaillées sur le plateau en acier inoxydable
3. Faites fondre le beurre dans une poêle à feu moyen. Faites cuire l'oignon et l'ail dans le beurre jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres. Mettez sur feu doux, ajoutez les épinards, le lait, tous les fromages et assaisonnez de sel et poivre
4. Versez une cuillère du mélange d'épinards sur chaque huître, suffisamment pour remplir la coquille. Saupoudrez de chapelure ou de panko
5. Préchauffez le four en position grill, placez le plateau en acier inoxydable dans le four et faites cuire jusqu'à ce que la chapelure prenne une couleur brun doré (approximativement 5-10 min)
6. Garnissez de quartiers de citrons frais. Servez avec fierté!

MIGNONETTE SHUCKER PADDY

Ingédients
1 tasse d'échalotes émincées
1 c. à soupe de poivre frais moulu
1 c. à thé de poivre blanc frais
1 c. à thé de sucre
1 c. à thé de sel
3 tasses de vinaigre de vin blanc

Préparation
1. Émincer finement les échalotes, en faisant des morceaux de la taille de la pointe d'une allumette. Récupérer le jus des échalotes.
2. Mettre les échalotes émincées et le jus dans un bol en verre ou en céramique. Ajouter tous les autres ingrédients et mélanger avec une fourchette.
3. Couvrir avec un film plastique et mettre au réfrigérateur pendant au moins quatre heures. Pour de meilleurs résultats, laisser reposer au moins deux jours avant utilisation. Les saveurs se mélangent avec le temps
4. La mignonette peut se conserver jusqu'à un mois au réfrigérateur

OSTRAS ROCKEFELLER

Ingredientes
48 ostras frescas, lavadas y desbulladas
1/2 taza de mantequilla
1 cebolla, picada
1 diente de ajo, aplastado
1 (10 onzas) paquete de espinacas picadas congeladas, descongeladas y drenadas
8 onzas/227 g de queso Monterey Jack, rallado
8 onzas/227 g de queso Fontina, rallado
8 onzas/227 g de queso Mozzarella, rallado
1/2 taza de leche, sal y pimienta al gusto
1/2 taza de pan rallado fino o panko

Instrucciones
1. Extienda generosamente sal de mina sobre la bandeja de acero inoxidable. La sal de mina no se quema e impide que las ostras se deslicen
2. Coloque ostras desbulladas limpias sobre la bandeja de acero inoxidable
3. Derrita mantequilla en una olla a calor mediano. Cueza la cebolla y el ajo en la mantequilla hasta que estén blandos. Reduzca a calor bajo, añada y revuelva la espinaca, leche, todos los quesos y sazone con sal y pimienta
4. Con una cuchara vierta la mezcla de espinacas sobre cada ostra, llenando la concha. Rocíe con pan rallado o Panko
5. Precaliente el horno a asar, coloque la bandeja de acero inoxidable en el horno y ase hasta que las ostras estén doradas (aproximadamente 5-10 minutos)
6. Aderece con rodajas de limón. ¡Sirva con orgullo!

SHUCKER PADDY MIGNONETTE

Ingredientes
Una taza de chalotes franceses picados
Una cucharada de pimienta recién molida
Una cucharadita de pimienta blanca fresca
Una cucharadita de azúcar
Una cucharadita de sal
Tres tazas de vinagre de vino blanco

Instrucciones
1. Pique los chalotes hasta que estén finamente picados, con trozos no mayores que la cabeza de una cenilla. Recoja el jugo liberado por los chalotes.
2. Coloque los chalotes picados y el líquido en una taza de cristal o cerámica. Añada todos los otros ingredientes y revuelva con un tenedor.
3. Cubra con película de plástico y refrigere en la nevera al menos durante 4 horas. Para obtener mejores resultados, almacénalo al menos dos días antes de usarlo. Los sabores se mezclan cuanto más se repose.
4. La mignonette puede durar hasta un mes en la nevera.

AUSTERN ROCKEFELLER

Zutaten
48 frische Austern, gewaschen und entkernt
1/2 Tasse Butter
1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
1 (10 oz) Packung gefrorener gehackter Spinat, aufgetaut und abgetropft
227 g Monterey Jack-Käse, geraspelt
227 g Fontina-Käse, geraspelt
227 g Mozzarella-Käse, geraspelt
1/2 Tasse Milch, Salz und Pfeffer nach Geschmack
1/2 Tasse feine Brotkrümel oder Panko

Zubereitung
1. Streuen Sie großzügig Steinsalz auf das Edelstahltablett. Steinsalz brennt nicht und verhindert, dass Ihre Austern ausrutschen.
2. Legen Sie die sauber geschälten Austern auf das Edelstahltablett.
3. Die Butter in einem Kochtopf bei mittlerer Hitze schmelzen. Zwiebeln und Knoblauch in Butter andünsten. Hitze auf niedrige Stufe verringern, Spinat, Milch und alle Käsesorten einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Spinatmischung über jede Auster köpfen, so dass nur die Schale gefüllt ist Mit Paniermehl oder Panko bestreuen.
5. Den Backofen auf "Broil"-Modus vorheizen, ein Edelstahl-Backblech in den Ofen schieben und goldbraun backen (ca. 5-10 Minuten).
6. Mit frischen Zitronenspalten garnieren. Mit Stolz servieren!

SHUCKER PADDY MIGNONETTE

Zutaten
1 Tasse gehackte französische Schalotten
1 Esslöffel frisch gemahlener Pfeffer
1 Teelöffel frischer weißer Pfeffer
1 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Salz
3 Tassen Weißweinessig

Zubereitung
1. Die Schalotten zerkleinern, bis sie fein gehackt und nicht kleiner als die Spitze eines Streichholzes sind. Darauf achten, dass der aus den Schalotten austretende Saft aufgefangen ist.
2. Die gehackten Schalotten und die Flüssigkeit in eine Glas- oder Keramikschüssel legen. Alle anderen Zutaten hinzugeben und mit einer Gabel umrühren.
3. Mit Plastikfolie abdecken und mindestens vier Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen. Für die besten Ergebnisse mindestens 2 Tage vor der Verwendung lagern. Die Aromen entfalten sich umso besser, je länger das Gericht zieht.
4. Man kann die Mignonette im Kühlschrank bis zu einem Monat aufbewahren.

OSTRICHE ALLA ROCKEFELLER

Ingredienti
48 ostriche fresche, lavate e sgusciate 1/2 tazza (125 ml) di burro
1 cipolla tritata
1 spicchio d'aglio schiacciato
1 confezione da 10 once (300 g) di spinaci tritati surgelati, scongelati e sgocciolati
8 once/250 g di formaggio Monterey Jack grattugiato
8 once/250 g di formaggio Fontina grattugiato
8 once/250 g di formaggio Mozzarella sminuzzato
1/2 tazza (250 ml) di latte
sale e pepe a piacere
1/2 tazza (250 ml) di pangrattato

Istruzioni
1. Cospargere generosamente di sale grosso il vassoio in acciaio inox. Il sale grosso non brucia e impedisce alle ostriche di scivolare
2. Collocare le ostriche sgusciate e pulite sul vassoio in acciaio inox
3. Far fondere il burro a calore medio in un pentolino. Soffriggere nel burro la cipolla e l'aglio fino a farli ammorbidire. Ridurre il calore al minimo e aggiungere gli spinaci, il latte, tutti i formaggi e regolare di sale e pepe
4. Riempire ciascuna ostrica con il composto di spinaci, fino a colmare la valva. Cospargere di pangrattato
5. Preiscaldare il forno, informare il vassoio in acciaio e cuocere fino a doratura (circa 5-10 minuti)
6. Guarnire con spicchi di limone. Servire con orgoglio!

SALSA MIGNONETTE ALLA SHUCKER PADDY

Ingredienti
1 tazza (250 ml) di scalogno francese tritato
1 cucchiaino da tavola (15 ml) di pepe nero macinato fresco
1 cucchiaino da tè (5 ml) di pepe bianco macinato fresco
1 cucchiaino da tè (5 ml) di zucchero
1 cucchiaino da tè (5 ml) di sale
3 tazze (750 ml) di aceto di vino bianco

Istruzioni
1. Tritare finemente lo scalogno, in frammenti non più grandi di una capocchia di fiammifero. Conservare il liquido rilasciato dagli scalogni.
2. Collocare gli scalogni tritati e il loro liquido in una terrina di vetro o ceramica. Aggiungere tutti gli altri ingredienti e mescolare con una forchetta.
3. Ricoprire con pellicola plastica e refrigerare per almeno quattro ore. Per un migliore risultato, conservare per almeno due giorni prima di consumare. Gli aromi si fondono meglio col passare del tempo.
4. La mignonette si conserva fino a un mese nel frigo.

