

1000 РЕЦЕПТОВ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

УКРАШЕНИЕ СТОЛА
БЛЮДА
СЕРВИРОВКА



УДК 642.61:642.7
ББК 37.279
М29

Серия основана в 2010 году

Мартынов, В. Л.
М29 1000 рецептов праздничного стола. Украшение
стола. Блюда. Сервировка / В. Л. Мартынов. —
Минск : Харвест, 2010. — 480 с. : ил. — (Карман-
ная иллюстрированная библиотека).

ISBN 978-985-16-8938-1.

Все мы любим собираться за праздничным столом. А если он еще и красиво оформлен — это дополнительное удовольствие. Настоящее издание поможет вам научиться готовить вкусные и изысканные блюда, а также оформлять праздничный стол. В книге вы найдете рецепты блюд, сопровождаемые пошаговыми инструкциями и красочными иллюстрациями. Кроме того, здесь содержатся рекомендации по применению посуды, различных кухонных приспособлений и инструментов, которые помогут вам в оформлении блюд и сервировке стола. Вам остается только подключить фантазию и порадовать своих близких изысканными и неповторимыми блюдами, которые станут настоящим украшением стола!

УДК 642.61:642.7
ББК 37.279

ISBN 978-985-16-8938-1

© Подготовка, оформление.
ООО «Харвест», 2010

A still life composition featuring a plate of food, a red cloth, and wheat stalks. The plate is white with a blue floral border and contains a dish of yellow, ruffled pasta (farfalle) mixed with green and purple shredded vegetables. A red cloth is draped in the background, and a silver fork and knife are visible. In the foreground, several golden wheat stalks are scattered on a dark red surface.

***ОСНОВЫ
УКРАШЕНИЯ БЛЮД***

Посуда

Соблюдение элементарных правил подбора посуды должно отвечать гармоничному соответствию блюда и посуды, в которой оно подается, а также характеру торжества или национальным традициям. При этом немалую роль играют материал и назначение столовой посуды, ее форма и расцветка.

Основной материал столовой посуды – керамика, металл, дерево, стекло.

Керамика является традиционным материалом для изготовления фарфоровой и фаянсовой посуды. Фарфоровая посуда считается наиболее изысканной и дорогой и, обычно, используется в торжественных случаях и в праздники, что обуславливает ее консервативный цвет – белый, черный, однотонный с тонким рисунком и золотой или серебряной окантовкой и вензелями.





Фаянсовая посуда менее дорогая, обычно одноцветная, с незатейливыми рисунками и составляет основной набор посуды любой кухни.

Грубая (гончарная) керамическая посуда, покрытая, как правило, с внутренней стороны глазурью, применяется для варки и хранения пищи. Кроме того, ее также используют для приготовления пищи в духовке и различных национальных блюд.

Металлическая посуда, изготовленная из стали, алюминия, латуни, чугуна и железа, ввиду своей прочности и практичности также широко применяется в кулинарии. Особенно посуда из нержавеющей стали, отличающаяся высокими антикоррозийными свойствами и химической устойчивостью и поэтому в наибольшей степени удовлетворяющая гигиенические требования. Для особо торжественных случаев используется отдельный вид металлической посуды — мельхиоровая и серебряная.





Металлическая посуда, покрытая эмалью, составляет широкий набор эмалированной посуды – кастрюли, миски, чайники, тазы, ведра и т.д. Она обладает хорошими гигиеническими качествами и пригодна не только для приготовления пищи, но и для ее длительного хранения.

К деревянной посуде относятся подносы, блюда и тарелки, на которых обычно подают бутерброды, салаты, холодную и горячую закуски. Оригинальным дополнением к такой посуде служат деревянные приборы.

Особую группу составляет стеклянная посуда, особенно из матового или цветного стекла в теплых тонах. Чаще всего такая посуда играет двойную роль: как в качестве емкостей, так и подстановочных позиций для фарфоровых изделий. Стандартный набор бокалов из стекла и хрусталя содержит большое количество предметов различной формы, предназначенных для определенного вида напитка.

В последнее время широко применяется одноразовая пластиковая и бумажная посуда, характеризующаяся большими удобствами и гигиеничностью.

Для правильного использования разнообразной посуды необходимо знать основные предметы сервировки стола и их назначение.

Простой набор посуды для сервировки обеденного стола состоит из большой мелкой тарелки, на которую ставят глубокую суповую. С правой стороны размещают столовые нож (лезвием к тарелке) и ложку (выпуклой стороной вниз). С левой стороны — вилку зубцами вверх, а за ней пирожковую тарелку для хлеба или гренок. Тарелку для сладкого блюда ставят слева наискосок от обеденных тарелок, а десертные ложку и вилку кладут за ними. Справа ставят бокал для напитков. Салфетку обычно кладут на закусочную или суповую тарелку.

Мелкие закуски — бутерброды, канапе, корзиночки с различными начинками и мясные закуски — подают на достаточно вместительных подносах различной формы: прямоугольной, овальной или круглой. При этом не следует ставить на один поднос мясные и рыбные закуски или овощные и фруктовые. Пеструю закуску располагают





на подносе рядами, где каждый ряд представлен закуской одного сорта или одной расцветки.

Холодные закуски и десерты подаются на закусочных тарелках диаметром 20 см. Горячие закуски, как правило, подают в той же посуде, в которой они были приготовлены – в кокотницах, порционных сковородах и пр., представляя при этом под них закусочную тарелку. Горячие бутерброды подают на подогретых закусочных тарелках.

Первые блюда разливают в бульонные чашки емкостью 300 мл или глубокие тарелки емкостью 500 мл и диаметром 24 см. В бульонные чашки разливают бульоны, пюреобразные супы, а также супы с мелко нарезанным мясом и другими продуктами. Чашки ставят на блюдца или мелкие тарелки, покрытые салфетками, а профитроли и гренки к бульонам – в салатники, поставленные на пирожковые тарелки (диаметром 17,5 см) с бумажными салфетками. Глубокие тарелки предназначены для подачи супов полными порциями и каш, особенно для тех, что подают с молоком или жидким киселем. В качестве подстановочных к ним используются мелкие столовые тарелки.





К любому первому блюду всегда подходит зелень — нарезанная или веточками. Оформлять бульоны и прозрачные супы можно небольшими «медальонами», размещааемыми на дне или на краю тарелки. Медальоны делают из мяса, птицы, печени, филе рыбы и других мясопродуктов и украшают ломтиками свежих или вареных овощей, кружочками яиц, кольцами репчатого лука, маслинами, оливками. Также бульоны можно украсить сухариками различной формы, подсушенными в духовке до золотистого цвета. При подаче на стол бульоны должны быть безукоризненно прозрачными, светло-коричневого оттенка и без жира. Прозрачность бульонов достигается с помощью оттяжки из яичных белков. В случае украшения супа сметаной ее кладут в готовый суп в виде белоснежного кружочка, посыпанного рубленой зеленью петрушки или нашинкованным укропом. Расстегая к ухе кладут на пирожковую тарелку. Национальные супы могут быть приготовлены и поданы в керамических горшочках.

Для подачи вторых блюд — мясных, рыбных и других — используют мелкие столовые тарелки диаметром 24 см;





для горячих гарниров и соусов – металлическую посуду, а для холодных – керамическую.

Сладкие блюда подают в мелких (пудинг, суфле и др.) и глубоких (клубника со сливками и другие сладкие блюда) десертных тарелках диаметром 20 см.

Чай, кофе, какао подают в чайных и кофейных чашках с блюдцами.

При сервировке стола используются также персональные столовые приборы из нержавеющей стали, мельхиора и серебра. В большой столовый прибор для первых и вторых блюд входят ложка для супов, нож и вилка для мяса и мясных продуктов, изделий из теста. Кроме того, имеются наборы столовых приборов для закусок, десертов, рыбы, фруктов, напитков и т.д. Практически для каждого блюда имеется свой особый прибор. В настоящее время получают распространение столовые приборы элегантных эргономических форм, выдержанных в стиле минимализма и без сложного узора.

Одним из условий украшения блюд является их сочетание с различными формами посуды: круглой, квадратной, треугольной, в виде полумесяца, листьев и др. Асимметричное расположение ручек, скошенные края тарелок и прочие решения современных дизайнеров придают посуде особый вид и эксклюзивность.

Не менее важным при оформлении блюд является выбор цвета посуды.

Совпадение по цвету кушанья и посуды делает блюдо однообразным и некрасивым. Монохромные (в одном цвете) блюда лучше смотрятся в яркой посуде и, наоборот, блюда с разноцветными украшениями — в однотонной или прозрачной посуде. Слишком яркие узоры на посуде могут отвлечь внимание от самого блюда. Поэтому современная посуда отличается минимальным декором, простотой и оригинальностью. Особенно это относится к белой посуде, получившей в последнее время широкую популярность и придающей блюду изысканность и торжественность.

В случае затруднения при подборе посуды по цвету в целях создания привлекательного вида пищи можно выстелить тарелку листьями салата или использовать различные корзиночки из песочного теста, цитрусовых и помидоров. Красивые цветовые сочетания часто подсказывает природа, наш главный учитель, и во многом они зависят от художественного вкуса и изобретательности исполнителя.





Кухонные инструменты

Различные инструменты, используемые при изготовлении декоративных украшений, значительно облегчают работу и повышают качество изделий. Набор таких инструментов довольно обширен, однако часть из них вполне может быть заменена обычными кухонными приборами.

Металлические части большинства режущих инструментов должны быть изготовлены из нержавеющей стали и хорошо заточены. Это предотвращает их ржавление, быстрое затупление и окисление при нарезке овощей и фруктов. Кроме того, ножи с тонкими лезвиями режут лучше и препятствуют обильному выделению сока из овощей и фруктов.

Ножи и овощечистки

Прежде всего необходимо иметь набор самых различных ножей.

Широкий нож (1) из тонкой стали средней длины для рубки и разделки мяса, крупных плодов и овощей, например капусты или тыквы.

Разделочный нож (2) с лезвием около 16 см для нарезки овощей и очистки крупных фруктов.

Небольшой нож (3) с лезвием 10 см для очистки корнеплодов и фруктов, вырезания сердцевин из сладкого перца, декоративных надрезов на овощах и фруктах и т.п.

Малый нож (4) с лезвием 6 см для вырезания глазков, порченых мест и узоров.

Для декоративных надрезов удобно пользоваться **косым** (5) или **серповидными ножами** (6). Они также пригодятся для изготовления как плоских, так и объемных украшений, выполнения мелких деталей.

Ножи с овальным и треугольным лезвием (7) различной ширины предназначены для вырезания объемных и сложных украшений из мякоти овощей и фруктов, а

также для закругления краев плоских элементов декора и каннелирования.

Гофрированный нож (8) для волнистой нарезки, например моркови, картофеля, масла или сыра.

Овощечистки (9) для экономной очистки овощей и фруктов, а также срезания кожицы или тонких полосок мякоти, например с огурцов или моркови.

Существуют также такие виды ножей, как большой нож-пилка для хлеба, пирогов и помидоров; траншерные ножи с зубчатым краем и закругленным на конце лезвием для нарезки холодных мясных изделий, например окорока.



Фигурные приспособления и выемки

Ложки-выемки (10) для изготовления объемных фигурок, например, правильной формы шариков и полушарий из огурцов, дыни, моркови, а также удаления сердцевинки из помидор, кабачков и др.





Высечка (11) для удаления сердцевины из целого яблока, а также изготовления цилиндрических форм из овощей и фруктов.

Дисковый нож (12) для фигурной нарезки теста, желе, цукатов.

Приспособления для каннелирования и срезания цедры (13) служат для вырезания канавок на поверхности овощей, грибов, фруктов, а также получения цедры из верхнего слоя корки цитрусовых.

Фигурные овощерезки (14) для вырезания спиралей из корнеплодов.

Выемки (15) различной формы для легкого и быстрого изготовления фигурок из пластинок овощей и фруктов, вареного яичного белка, теста, желе или масла. Для изготовления простых фигур круглой формы можно использовать обыкновенную чашку или стакан.

Ножницы (16) с узким лезвием для вырезания сложных элементов из овощей и фруктов, а также украшений из



нежных листьев зелени и перьев зеленого лука. Имеются также средние ножницы для обрезания хвостов и плавников у рыбы, секаторы для разделки домашней птицы и дичи, маленькие ножницы для обрезки молочных пакетов.

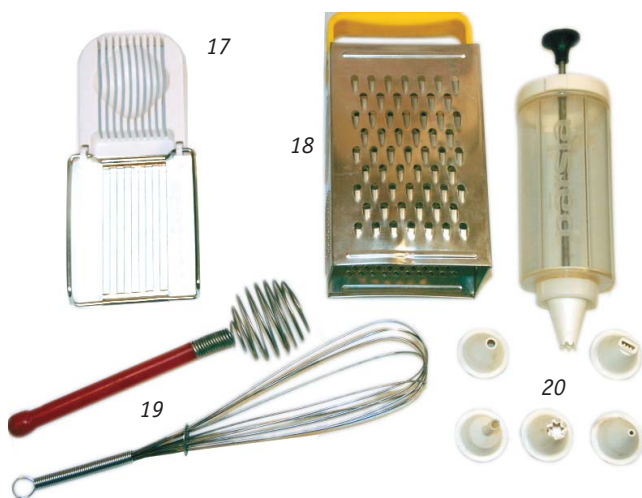
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Яйцerezка (17) для нарезки круглых и овальных долек, а также кубиков из вареных яиц.

Значительно облегчает работу на кухне универсальная **терка** (18), которая продукты трет, строгает, измельчает и шинкует.

Удобно и практично иметь простейшие **венчики** (19) для взбивания и смешивания кремов, яиц, соусов, подливок, заправок для салатов и теста.

Кондитерский шприц (20) и различные к нему насадки, с помощью которых легко сделать украшения из крема на тортах и пирожных и украшения из масла, пасты и паштета — на бутербродах и закусках, как горячих, так и





холодных. То же самое можно выполнить с помощью кондитерских мешков и элементарных корнетиков (кулечков) из плотной бумаги.

К простым приспособлениям для украшения блюд можно отнести гребенки, сделанные своими руками из картона или пластика и предназначенные для нанесения волнистого рисунка на поверхности изделия, а также шаблоны с вырезанными узорами для украшения поверхности блюд и кондитерских изделий сахарной пудрой, тертым шоколадом и кокосовой стружкой.

Следует отметить, что имеется значительное количество других приборов, таких как миксеры, блендеры, прессы для чеснока и др. Однако главное не в наличии большого числа таких приборов, а в желании и уверенности превратить заурядное блюдо в кулинарный шедевр с использованием подручных средств.

Продукты

Для изготовления различных украшений используются как свежие, так и готовые к употреблению продукты, большая часть которых практически всегда имеется дома





у любой хозяйки. К таким продуктам относятся: мука, яйца, желатин, крахмал, пищевые красители, какао-порошок, орехи, лимонная кислота, сухофрукты, свежие или консервированные помидоры, огурцы и грибы, компоты, варенье, цукаты, шоколад, конфеты. Некоторые натуральные продукты, используемые для повторных украшений, такие как сыр, сливочное масло, сливки, сгущенное молоко, можно некоторое время сохранять в холодильнике. Другие продукты запасают специально.

Следует иметь в виду, что сами украшения могут представлять собой самостоятельные блюда в виде закусок, салатов или фруктов на десерт. Поэтому надо стремиться к тому, чтобы украшения были выполнены из съедобных и готовых продуктов. Украшения из таких распространенных продуктов, как картофель, свекла и морковь могут быть съедобными, если их отварить в пароварке, подстелив под ними листья капусты и добавив в воду немного уксуса. Изделия из картофеля, кроме того, можно жарить во фритюре.

Идеальные продукты по форме и цвету для изготовления украшений – помидоры, огурцы, лук, редис, редька, морковь, сладкий перец, цитрусовые, вареные яйца, сливочное масло. Распространенными украшениями являются также пряные травы: петрушка, укроп, сельдерей, зеленый лук, зеленый салат, базилик, мята, кинза, тимьян и др.





Привлекательность помидоров объясняется их яркими и сочными цветами, особенно красным, вызывающим аппетит, а также их употреблением в любом виде — сыром, вареном, жареном, маринованном, соленом. Для украшения следует выбирать круглые красные и твердые помидоры. Нарезав помидоры кружочками, можно выложить их причудливыми узорами, которые уже ничем дополнять не нужно. Для предотвращения потемнения нарезанных помидоров их можно сбрызнуть лимонным соком, разведенным водой. Используя несложные инструменты, из помидоров можно вырезать объемные украшения в виде цветов и различных фигур. Кроме того, они очень удобны для фарширования.

Украшения из огурцов также подходят ко многим блюдам благодаря своему приятному цвету и запаху свежести. Их употребляют в свежем, соленом и консервированном виде. Значительный эффект при использовании огурцов в качестве оформления блюд достигается путем их комбинирования с другими овощами и продуктами — помидорами, яйцами, маслинами и др.

Разнообразной и популярной фигурной нарезкой славится репчатый лук, который можно употреблять как в сыром виде, так и после любой кулинарной обработки: жарения, тушения, варки, маринования. При этом луковички могут использоваться целиком или нарезанными в виде различных фигур — от простых колец до сложных корзинок и цветов. Чтобы защитить глаза, лук перед использованием лучше замочить в холодной воде.

Чтобы репка лука не развалилась на ча-





сти, не следует преждевременно отрезать корневище. Перо зеленого лука также широко используется при создании листьев, веточек и цветочных декораций.

Из редиса и редьки дайкон можно делать не только простейшие украшения, но и более интересные композиции, вплоть до праздничного самостоятельного блюда. Следует выбирать дайкон среднего размера (большие дайконы часто бывают внутри пустыми и рыхлыми).

Для оформления любых салатов из сырых овощей и из приготовления самых разных плоскостных украшений годится сырая и вареная морковь. Сырая морковь должна быть мягкой, но не переспелой с отслаивающейся серединой. Она также может выступать в качестве самостоятельной закуски. Кроме того, ее сок используют для окрашивания различных кремов, желе и пр.

Простые украшения в виде ажурных колечек и цветов вырезают из сладкого перца, который, как и помидоры, идеально подходит для фарширования. В этом случае любой начинке он придает нежный, сладкий, с легкой горчинкой вкус и аромат.

Среди украшений из фруктов лимоны и апельсины не имеют себе равных. У этих цитрусовых используют все:





СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
ОСНОВЫ УКРАШЕНИЯ БЛЮД	5
Посуда	6
Кухонные инструменты	14
Ножи и овощечистки.....	14
Фигурные приспособления и выемки.....	15
Специальные приспособления.....	17
Продукты	18
Цвет в кулинарии	24
КУЛИНАРНЫЕ УКРАШЕНИЯ	27
Простые украшения	28
Фигурки, ягоды.....	28
Плоские цветы.....	29
Узоры.....	30
Бордюры.....	33
Пряные травы.....	33
Цветы, листочки	35
Роза.....	36
Мак из помидора.....	39
Цветок из помидора.....	39
Астра.....	39
Хризантема из пекинской капусты.....	41
Лилия из огурца и редиса.....	41
Камы из дайкона.....	42
Цветы из острого перца чили.....	42
Маргаритка из редиски.....	43
Цветы из картофеля.....	44
Листочки.....	44
Корзинки, розетки, кулечки и др.	45
Корзинки.....	45
Розетки.....	47

Ваза из арбуза.....	48
Башенки.....	48
Кулечки.....	49
СПИРАЛИ, ВЕЕРА	50
Спираль.....	50
Веера.....	51
РАЗЛИЧНЫЕ ФИГУРКИ ИЗ ОВОЩЕЙ, ФРУКТОВ И ДРУГИХ ПРОДУКТОВ	52
Крокодил из огурца.....	52
Фигуры из вареного яйца.....	53
Рыбки из моркови и сыра.....	54
Зайчики из маслин.....	54
Кот из помидора.....	54
Мышки и пчелка из редиски.....	55
Спрут из сосиски.....	55
Паук из маслин.....	56
Кораблик из дыни.....	56
Виноградная гроздь из дыни.....	57
Лодочка из банана.....	57
Оливковая пальма.....	58
Лимон с хвостиком.....	58
ПРАЗДНИК НА СТОЛЕ	59
ЗАКУСКИ	61
Бутерброды	63
Бутерброд с копченой скумбрией.....	63
Бутерброд с копченым лососем и творогом.....	66
Бутерброд-рулет с семгой.....	68
Бутерброд с курицей.....	71
Бутерброд с куриной печенью.....	73
Бутерброд с брынзой и луком.....	74
Бутерброд с ветчиной.....	79
Канане (закусочные бутерброды).....	80
Салаты	83
Коулсло — салат из сырых овощей.....	83
Салат из мяса с редькой.....	84
Салат-коктейль из креветок.....	87





Салат из овощей и макарон	88
Салат из моркови	91
Салат из редиса	92
Салат из стручковой фасоли	95
Салат из помидоров и кукурузы	97
Веселый салат	98
Пестрый салат	101
Салат из тыквы	104
Салат по-русски	109
Винегрет овощной	114
Фруктовый салат	118

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА	123
Язык заливной	125
Ассорти мясное	128
Профитроли итальянские	131
Ветчина с яйцами	135
Суши	138
Закуска из баклажанов	144
Помидоры черри, фаршированные баклажанами	149
Форшмак	150
Яйца, фаршированные грибами	153
Яйца, фаршированные ветчиной с хреном	156

СУПЫ	159
Куриный бульон с профитролями	160
Чорба из баранины	163
Борщ с пампушками	164
Кюфта-шурпа — суп с фрикадельками	171
Суп с сосисками	172
Суп с мидиями и кукурузой	175
Рыбный бульон с рисом и креветками	178
Минестроне — густой овощной суп	180
Суп-пюре из тыквы и яблок	185
Молочный суп с овощами	186
Окрошка	191

БЛЮДА ИЗ МЯСА	195
Бифштекс с бананами	196
«Золотая корона» — жаркое из свинины	198
Мачанка	202
Гуляш с горохом и овощами	205
Плов по-узбекски	208
Пэлтиниш — свинина по-румынски	215
Яхния — кабачки с мясом	218
Бори-бори — биточки с кукурузой	221
Язык вареный с зеленым горошком	222
Китайские пельмени	226
Рубец с овощами	228
Сосиски с сыром и беконом	231
 БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ	235
Куриные грудки с соусом	236
Шашлык из курицы	239
Куриные фрикадельки	240
Курица с клецками	242
Паштет из куриной печени	244
 БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ	251
Рыба с маслинами	253
Трубочки из лосося	254
Жареные цевисы по-голландски	257
Треска в картофельной шубе с хрустящей корочкой	258
Саламис — рыба с овощами	263
Шашлычки из креветок по-мексикански	264
Мидии с беконом	267
Карри из креветок	268
 БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ	271
Фаршированные баклажаны	272
Кабачки с грибами	274
Лечо	279
Кабачковые ленточки с мятой	282





Сладкий перец фаршированный	287
Цимес	290
Торт овощной	295
Винегрет с цветной капустой	298
Плакия из фасоли	303

БЛЮДА ИЗ КРУП И МАКАРОН

Ризотто летнее	307
Запеканка пшеничная с тыквой	308
(на 2 порции)	311
Спагетти с мидиями	312
Каннеллони с курицей и грибами	315

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Яйца, запеченные с сыром	317
Фриттата — омлет по-итальянски	319
Императорский омлет	320
Большой американский омлет	322
(на 4 порции)	324
Омлет с рисом по-японски	324
Шарлотка	326
Сырный пирог	331
Пудинг из творога с изюмом	332
	335

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

Манты — крупные паровые пельмени	339
Блины на опаре	340
Блины по-канадски	344
Блинчики по-филиппински	349
Тортилья с креветками и овощами	353
Мини-пицца	360
Слоеный пирог с сыром и фруктами	364
Пирог виноградный	369
Блинчики с абрикосами	372
Пирожные творожные	375
Торт шоколадный с фруктами	377
	378

ДЕСЕРТ	383
Яблоки в тесте с пивом	385
Банановые рогалики	388
Корзинки и розетки с фруктами	393
Тортики с решеткой	394
Детский десерт	399
Желе молочное	400
Мусс клюквенный	403
Самбук из яблок	404
Сливочное желе с черной смородиной	407
(на 4 порции)	407
Фруктовое желе	410
Баварский крем	413
Лимонный крем	414
Бананы в кляре по-китайски	417
Ананас пикантный	418
 НАПИТКИ	 423
Коктейль молочный	425
Коктейль винный	426
Коктейль по-украински	429
Кофе по-варшавски	430
Физ клубничный	433
Вишневый морс	434
Хлебный квас	437
 КРАТКИЙ КУЛИНАРНЫЙ СЛОВАРЬ	 438

