Илья Мельников

Бутерброды

Кулинария

Илья Мельников

Бутерброды

«Мельников И.В.»

Мельников И. В.

Бутерброды / И. В. Мельников — «Мельников И.В.», — (Кулинария)

ISBN 978-5-457-33200-3

Бутерброды едва ли не самое распространенное блюдо, к которому мы прибегаем, чтобы перекусить на скорую руку, – «заморить червячка» в дальней дороге, на работе, рыбалке, в лесу, на даче. Но всегда ли мы заботимся о разнообразии, вкусовых качествах и питательной ценности состряпанного наспех бутерброда? Многие ли из нас слышали о том, что для приготовления бутербродов используются такие, например, масляные смеси: селедочное масло, килечное масло, зеленое масло, масло с хреном, масло горчичное, масло яичное, шпротное, колбасное, грибное, томатное, с красным стручковым перцем, сыром?.. На перечисление продуктов, которые кладут поверх масла, не хватит и страницы – проще открыть эту книгу.

ISBN 978-5-457-33200-3

© Мельников И. В.

© Мельников И.В.

Содержание

Масленые смеси 5
Килечное масло 6
Селедочное масло 7
Зеленое масло 8
Хренное масло 9
Масло горчичное 10
Яичное масло 11
Шпротное масло 12
Колбасное масло 13
Масло грибное 14
Масло с красным стручковым перцем 15
Масло с сыром 16
Бутерброды с ветчиной 17
Конец ознакомительного фрагмента. 18

Илья Мельников
Бутерброды

Масленые смеси

Для улучшения вкуса бутербродов и для их лучшего оформления можно приготовить и использовать различные масленые смеси. Для этого добавляемые к маслу или маргарину приправы натирают на терке, протирают через сито, мелко рубят и смешивают с растертым маслом. Рекомендуется взбивать смесь до получения светлой однородной массы. Чтобы смесь была более легкой и вкусной, можно добавить также немного сметаны или густого белого соуса и взбить все вместе.

Килечное масло

Продукты: 900 г. сливочного масла, 200 г. кильки.

Филе килек протереть через сито. В размягченное сливочное масло положить протертые кильки и хорошо перемешать лопаточкой. Хранить в холодном месте.

Килечное масло подают к холодной закуске, горячему отварному картофелю, используют для бутербродов.

Селедочное масло

Продукты: 700 г. сливочного масла, 30 г. горчицы столовой, 200 г. сельди.

Для того, чтобы приготовить селедочное масло необходимо филе сельди замочить в молоке или чае. Через 5 часов вымоченное филе протереть через сито. Сливочное размягченное масло положить в кастрюлю, добавить протертую сельдь, столовую горчицу и очень тщательно взбить.

Масло можно приготовить также из молок сельди. Селедочное масло используют для холодных блюд, бутербродов и закусок.

Зеленое масло

Продукты: 700 г. сливочного масла, 150 г. зелени петрушки, 2 г. лимонной кислоты, 15 г. соли, 50 г. зелени укропа и зеленого лука.

Зелень перебрать, промыть в холодной воде, просушить полотенцем и мелко изрубить. Подготовленную зелень положить в размятое сливочное масло, добавить лимонную кислоту и перемешать так, чтобы зелень равномерно распределялась в масле. Для остроты в масло можно добавить острый перец или острый соус. Затем масло нужно разделать, скатав его валиком толщиной в 2 см., весом 200 – 300 г. Разделанное масло хранить в холодном месте.

Перед употреблением масло нарезают круглыми ломтиками и подают к бифштексам, другим мясным и рыбным блюдам.

Хренное масло

Продукты: 100 г. маргарина, 20 г. (столовая ложка) хрена, соль.
Взбитое масло или маргарин заправить тертым хреном и солью.

Масло горчичное

Продукты: 800 г. сливочного масла или маргарина, 100 г. горчицы столовой, соль.

В кастрюлю положить размягченное масло или маргарин, добавить столовую горчицу, хорошенько размешать.

Масло горчичное подается к закускам, разным бутербродам и т. д.

Яичное масло

Продукты: 100 г. сливочного масла или маргарина, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 чайная ложка рубленного зеленого лука или укропа, соль, красный перец в порошке или горчица, хрен.

Масло взбить вместе с измельченным желтком, добавить мелко нарубленный белок, рубленую зелень, посолить. Для получения более острого вкуса добавить перец, горчицу или тертый хрен.

Шпротное масло

Продукты: 100 г. масла или маргарина, 12 шпрот или сардин, соль.
К взбитому маслу добавить размельченную вилкой рыбу, взбить, заправить солью.

Колбасное масло

Продукты: 100 г. масла или маргарина, 50 г. вареной колбасы (ливерной, сосисок и др.) 1 небольшое яблоко, 1/4 луковицы, перец, соль.

К взбитому маслу добавить мелко изрубленную колбасу, натертое кислое яблоко, натертый сырой или рубленный жареный лук. Заправить солью и перцем.

Масло грибное

Продукты: 100 г. масла или маргарина, 3 столовых ложки грибов, 1 небольшая луковица, перец, уксус, томатное пюре.

К взбитому маслу добавить мелко изрубленные, предварительно проваренные или маринованные грибы, заправить солью, перцем, добавить томат-пюре. Соленые грибы вымачивают. К ним добавляют лимонную кислоту или чуть уксуса.

Масло с красным стручковым перцем

Продукты: 100 г. масла или маргарина, 30 г. красного стручкового перца (консервированного), немного лука, соль.

К растертому маслу добавить протертый через сито стручковый перец, рубленный лук, заправить.

Масло с сыром

Продукты: 700 г. масла или маргарина. 150 г. сыра.

В кастрюлю положить масло, размять его, добавить натертый сыр и хорошенько взбить. Масло с сыром используется для закусок, бутербродов.

Бутерброды с ветчиной

Продукты: 100 г. хлеба, 80 г. ветчины. 15 г. горчичного или хренного масла, 1/4 соленого огурца или помидора.

Ржаной или белый хлеб намазать горчичным маслом или маслом с хреном. Если нет готовой смеси приправы можно тонким слоем намазать масло или маргарин. Сверху положить ломтик ветчины, несколько ломтиков огурца или помидора.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.