



БИБЛИОТЕКА КУЛИНАРА



ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ
ЗАКУСКИ

Библиотека кулинара

Александр Ратушный

Холодные и горячие закуски

«Дашков и К»

2018

УДК 641.5
ББК 36

Ратушный А. С.

Холодные и горячие закуски / А. С. Ратушный — «Дашков и К»,
2018 — (Библиотека кулинара)

ISBN 978-5-394-02638-6

В книге представлен широкий ассортимент холодных и горячих закусок. Приведены рецептуры закусок, а также подробное описание технологического процесса их приготовления. Данная книга входит в серию «Библиотека кулинара», которая включает следующие издания: «Холодные и горячие закуски»; «Супы»; «Рыбные блюда»; «Мясные блюда»; «Блюда из птицы, дичи и кролика»; «Блюда из овощей и грибов»; «Мучные, творожные и яичные блюда»; «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»; «Сладкие блюда»; «Напитки»; «Соусы»; «Мучные кулинарные и кондитерские изделия». Книга предназначена для приготовления пищи в домашних условиях. Также она может быть полезна профессионалам, работающим в системе общественного питания.

УДК 641.5

ББК 36

ISBN 978-5-394-02638-6

© Ратушный А. С., 2018

© Дашков и К, 2018

Содержание

Предисловие	5
Ассортимент холодных закусок	7
Холодные закуски	8
Холодные закуски из соленых рыбных продуктов	8
Холодные закуски из копченой рыбы	12
Холодные закуски из свежей рыбы и нерыбных морепродуктов	13
Холодные закуски из мяса, птицы, пернатой дичи и субпродуктов	18
Конец ознакомительного фрагмента.	22

Александр Ратушный, Саиджон Аминов, Константин Лобанов, Ольга Перфилова

Холодные и горячие закуски

Предисловие

Книги серии “Библиотека кулинара” включают рецептуры закусок, блюд и изделий, а также подробное описание технологического процесса их приготовления. Рецептуры составлены с учетом действующих норм отходов и потерь продуктов при кулинарной обработке, отработаны технологами в технологических лабораториях и экспериментально проработаны на предприятиях общественного питания под руководством опытных кулинаров.

В рецептуры заложены оптимальные соотношения компонентов, обеспечивающие наилучшие вкусовые достоинства блюд. Эти соотношения выработаны кулинарами многих поколений.

Рецептуры в книгах построены по принципу округленной массы основного продукта: например, мясные изделия – 75 и 100 г, изделия из птицы и рыбы – 100 и 125 г. В то же время в каждой рецептуре указано, сколько сырья массой брутто (необработанного) и массой нетто (обработанного) надо израсходовать для получения изделия с указанным выше выходом. Так, например, для одной порции антрекота предусмотрено 216/159 г говядины (толстый и тонкий край), что означает – 216 г мяса на костях (брутто) или 159 г мякоти, нетто (полуфабрикат). В тексте приводятся номера рецептов и даются на них ссылки. При организации банкета на 100 персон шеф-повар, руководствуясь рецептурой, должен выдать, например, на производство 1 кг 590 г говядины без костей (толстый и тонкий край говяжьей туши). Для домашнего приготовления обеда на 5 человек надо купить 800 г мякоти или 1 кг 380 г мяса на костях (край).

Расход некоторых продуктов в рецептурах не указан. Соль расходуется из расчета 1 г на 100 г готового продукта, перец и пряности, за редким исключением, – исходя из вкуса повара-изготовителя.

В отличие от рецептов пищевой промышленности, нормы потерь продуктов, связанные с приготовлением пищи, не указываются. Эти потери включены в кулинарные рецептуры.

При описании технологии приготовления блюд указаны следующие способы тепловой кулинарной обработки продуктов:

Варка в воде или другой жидкой среде, когда продукт полностью погружается в жидкость, кипение поддерживается тихое.

Варка в атмосфере насыщенного водяного пара в специальных пароварочных аппаратах.

• **Припускание** – варка продукта при соотношении вода: продукт = 0,3: 1, когда часть продукта находится в жидкой среде, а другая часть – в атмосфере пара. Крышка посуды при этом способе варки должна быть плотно закрыта. Припускают продукты, не требующие длительной тепловой обработки, – картофель, кабачки, морковь, шпинат, рыбу, цыплят и др.

Тушение – способ тепловой обработки, близкий к припусканию. Отличается тем, что некоторые продукты перед тушением слегка обжаривают, добавляют большое количество специй и приправ, иногда продукты тушат в соусе. При варке, припускании и тушении температура среды около 100 °С.

Жарка – сухой нагрев продукта без добавления воды, с добавлением или без добавления жира. Температура поверхностного слоя продукта достигает 130–135 °С, что способствует образованию окрашенной корочки, характерной для жареных продуктов. Окрашен-

ная корочка формируется в результате теплового распада белков и углеводов с образованием новых веществ с характерным запахом и вкусом. Жарка без добавления жира применяется для мяса в виде плоских порционных кусков на разогретой металлической поверхности, а для мяса и рыбы ценных пород используется жарка инфракрасными лучами. Источниками ИК-излучения могут быть древесные угли, газовые горелки специальной конструкции и электронагревательные устройства. Жарка продуктов с жиром имеет две модификации: жарка с небольшим количеством жира (8-10 % к массе продукта) и жарка в большом количестве жира (четыре-кратное количество жира к массе продукта, именуемое “жаркой во фритюре”).

Запекание (выпекание) продуктов производится обычно без добавления жира в специальных жарочных шкафах при температурах от 200 до 300 °С.

СВЧ-нагрев производится в микроволновых печах и применяется для разогрева охлажденной и замороженной кулинарной продукции.

Для жарки используют рафинированные растительные масла и высококачественные топленые животные жиры. Для предупреждения адгезии обжариваемого продукта и жарочной поверхности в ряде случаев применяют предварительное панирование изделий перед жаркой. Для панировки используют пшеничную муку, сухарную и хлебную крошку. В процессе жарки некоторая часть жира впитывается обжариваемым продуктом, т. е. жир участвует в формировании вкуса готового изделия. В связи с этим к качеству жира, используемого для жарки продуктов, предъявляются повышенные требования.

Правильное питание является одним из факторов хорошего здоровья и активного долголетия людей. Его можно обеспечить только на основе научно обоснованного приготовления пищи. В связи с этим все рецептуры, помещенные в наших книгах, снабжены подробным описанием правил приготовления блюд и изделий. Среди мер, направленных на обеспечение населения здоровым питанием, следует указать на необходимость сокращения потребления рафинированных продуктов, а также прошедших глубокую технологическую переработку, на исключение из регулярного питания продуктов, прошедших двойную тепловую обработку, сокращение высокотемпературного нагрева продуктов, снижение удельного веса в питании жареных блюд, консервов, копченостей, сахара, соли.

Высокое качество кулинарной продукции должно быть обеспечено ее высокой пищевой ценностью и безопасностью для потребителей.

Ассортимент холодных закусок

Завтраки, обеды и ужины обычно начинаются с закусок. При повседневном питании подают закуску одного наименования, а на банкетах – нескольких наименований. В ряде случаев закуски имеют самостоятельное значение. Например, в барах посетителям предлагают только закуски, то же можно сказать о шведском столе. В отличие от блюд закуски готовят небольшой массы – от 50 до 150 г, продукты обрабатывают так, что закуску можно есть вилкой или чайной ложкой без ножа.

Ассортимент закусок очень широкий. Меню ресторана обычно начинается с холодных закусок. Исключение составляют рестораны, имеющие в своем ассортименте фирменные блюда, – из наименований этих блюд и начинается перечень блюд в меню, затем следуют закуски. В перечне холодных закусок сначала упоминается икра осетровых рыб, далее следуют закуски из рыбных гастрономических продуктов, нерыбных продуктов моря, закуски из свежей рыбы (рыба фаршированная, заливная и др.). Далее перечисляются закуски из мясной гастрономии, закуски из мяса, субпродуктов, птицы, пернатой дичи, салаты. Причем салаты указываются в следующем порядке: овощные, овоще-фруктовые, фруктовые, рыбные, мясные. Затем упоминаются винегреты овощные, рыбные, мясные. После салатов и винегретов следуют закуски из овощей: овощи фаршированные, овощная икра, овощи жареные, маринованные, квашенные, далее – закуски из яиц, творога, брынзы, сыры, маслины, оливки, лимоны. Завершается перечень бутербродами, тарталетками, волованами. Холодные закуски подают температурой 12 °С.

Горячие закуски готовят рыбные, мясные и проч. На обедах их подают после холодных. Рыбные закуски представляют собой припущенную рыбу ценных пород в паровом соусе с грибами, в томатном соусе, рыбу жареную в тесте и др. Большой ассортимент горячих закусок готовят из нерыбных морепродуктов: из устриц и мидий, кальмаров, морского гребешка, крабов, лангустов, креветок, трепангов. Речных раков варят не только в воде, но и в пиве. Мясо крабов, лангустов и креветок иногда подают в валованах и тарталетках. Горячие закуски подают температурой 65 °С.

Холодные закуски

Холодные закуски из соленых рыбных продуктов

Закуски из соленых рыбных продуктов являются типичными для русской национальной кухни. Во время выдержки рыбы в посоле в ее тканях протекают глубокие ферментативные процессы, в ходе которых формируется специфический вкус и аромат соленой рыбы. При этом надо иметь в виду, что ферментативные процессы в желаемом направлении протекают в тканях рыб определенного вида (сельдевые, осетровые, лососевые, скумбриевые). Что касается известных зарубежных кухонь (итальянской, французской и др.), то малосольную рыбу в этих кухнях неизменно подвергают копчению, ферментативные процессы в тканях рыб протекают неглубокие, что оказывает определенное влияние на вкус и аромат соленой рыбы.

1. *Икра осетровых рыб зернистая.* Икру белуги, осетра и севрюги извлекают сразу после вылова рыбы, освобождают от ястыка, помещают на специальные сита, добавляют соль “Экстра” и консерванты, разрешенные Минздравом, осторожно перемешивают и выдерживают на ситах 2–3 ч. Зернистая икра вырабатывается двух видов: с консервантами и без консервантов. Икра просаливается и под влиянием соли отделяет некоторое количество жидкости. Затем икру расфасовывают в стерилизованные банки (стеклянные или жестяные, покрытые изнутри пищевым лаком), пастеризуют и быстро охлаждают. Банки должны быть литографированными. Икра представляет собой продукт малосольный с содержанием натрия хлорида от 3,5 до 5 %, в связи с этим хранить ее можно только в холодильнике при температуре 5 °С, а после вскрытия банки – полностью использовать. Сроки хранения зернистой икры следующие: без консервантов – 2,5 мес., с консервантами – до 12 мес. Зернистая икра осетровых рыб имеет приятный рыбный запах, икринки темно-серого цвета разных оттенков, легко отделяются одна от другой. В ресторанах икру подают в икорнице, представляющую собой розетку (хрустальную или фарфоровую), которую устанавливают в художественно оформленную металлическую форму, наполовину заполненную гранулированным льдом. Стол дополнительно сервируют икорной лопаточкой. Одна порция икры обычно составляет 50 г. Однако при массовом обслуживании гостей и наличии нескольких закусок порция икры может быть снижена и икра подана в волованах из слоеного теста. Включение икры в состав рыбного ассорти не практикуется. К рыбам осетровых пород относится стерлядь, однако стерлядь поступает в продажу непотрошенной, централизованно заготовка стерляжьей икры не производится и в продажу она не поступает. При разделке стерляди в ресторанах икру освобождают от ястыка, солят, выдерживают в холодильнике несколько часов и подают как холодную закуску. К икре иногда подают лимон, нарезанный в виде долек по числу гостей.

В настоящее время в продажу поступает искусственная зернистая икра. Ее готовят путем насыщения воды вкусоароматическими веществами рыб с добавлением красителя и желирующего вещества – желатина или альгината натрия. Эта икра имеет более темную окраску, икринки резинистой консистенции по вкусу отдаленно напоминающие рыбный продукт.

2. *Икра осетровых рыб паюсная.* Паюсная икра является как бы побочным продуктом икорного производства. Если в процессе производства по каким-либо причинам целостность значительного количества икринок нарушается, то всю партию такой икры просаливают в подогретом растворе соли, подпрессовывают для более полного отделения жидкости и расфасовывают так же, как зернистую икру. Консистенция паюсной икры пастообразная, цвет более темный. Содержание соли в паюсной икре от 4,5 до 7,0 %, срок хранения паюсной икры при

температуре 5 °С – не более 8 мес. В ресторанах паюсную икру разминают деревянной лопаточкой, формуют в виде прямоугольника и перекладывают на овальное блюдо, украшают веточкой зелени, кладут лимон.

3. *Икра лососевых рыб. Эта икра зернистая, икринки ярко оранжевого цвета довольно крупные по размеру. В недалеком прошлом эта икра называлась кетовой, так как источником ее промысла был дальневосточный лосось под названием “кета”.* В настоящее время лососевую икру вырабатывают из всех дальневосточных лососевых рыб – кеты, горбуши, нерки и др. Из свежельвленной рыбы, идущей на нерест, извлекают икру, помещают ее на сита, освобождают от ястыка, добавляют соль и консерванты, выдерживают несколько часов, фасуют в стерилизованные банки, имеющие соответствующую маркировку, и герметически укупоривают. Икра лососевых рыб более соленая в сравнении с икрой осетровых рыб, содержание соли от 4 до 7 %, сроки хранения баночной лососевой икры при температуре 5 °С – 12 мес. Правила порционирования такие же, что и для икры осетровых рыб. В процессе длительного хранения лососевая икра иногда желируется, что затрудняет ее порционирование, в этом случае рекомендуется в икру добавить 5-10 % лимонного сока и хорошо перемешать.

4. *Икра соленая частиковых рыб (пробойная). Икра сазана, трески, минтая и других рыб с костным скелетом готовится так же, как и икра лососевых рыб, реализуется порционно и в виде бутербродов.* Содержание соли в пробойной икре от 5 до 8 %, максимальный срок хранения при температуре 5 °С – 7 мес.

5. *Семга с лимоном.* Малосольная семга поступает в продажу в потрошеном виде с головой, жабры удалены. Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, после чего нарезают в виде тонких ломтиков. Подают семгу с лимоном и зеленью.

Рецептура: семга малосольная 70/50, лимон 10, зелень 5.

Наиболее высокими вкусовыми достоинствами обладает семга северных морей РФ, выдержанная в посоле 30 дней. За это время в мышечной и жировой тканях семги в полной мере протекают биохимические процессы под действием тканевых ферментов рыбы с образованием новых вкусовых и ароматических веществ. Семга ускоренного посола имеет слабо выраженные вкус и аромат.

6. *Лосось дальневосточный семужного посола (кета, чавыча, сима, кижуч, нерка) потрошенные с головой.* Рыбу разделяют на филе без кожи и костей. Последовательность разделки: отделяют голову, вырезают спинные и брюшные плавники, срезают филе с позвоночника, с филе срезают реберные кости, филе срезают с кожи, филе (мякоть) нарезают в виде тонких ломтиков. Подают с зеленью и лимоном.

Рецептура (г): лосось 77/50, лимон 10, зелень 5.

По содержанию соли соленая лососевая рыба подразделяется на три группы: малосольная, с содержанием соли от 3 до 5 %, слабосоленая – от 5 до 9 %, среднесоленая – от 9 до 12 %. Сроки хранения рыбы, поступающей в бочках, при температуре от -4 до -8 °С, слабосоленой – 6 мес., и среднесоленой – 8 мес.

7. *Скумбрия атлантическая слабосоленая неразделанная.* Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают в виде тонких ломтиков, подают с лимоном и зеленью.

Рецептура (г): скумбрия 78/50, лимон 10, зелень 5.

Содержание соли в рыбе от 6 до 8 %, сроки хранения в бочках (в рассоле) 4 мес.

8. *Сельдь соленая или маринованная неразделанная.* Отрезают брюшко, отделяют голову, удаляют внутренности и черную пленку, вырезают спинные плавники, снимают филе с позвоночника, удаляют реберные кости, очищают филе от кожи, нарезают ломтиками. Подают сельдь разными способами.

Рецептура (г): сельдь 104/50, масло растительное 15 или заправка для сельди.

Содержание соли в слабосоленой сельди от 6 до 8 %, в среднесоленой – от 8 до 12 %, сроки хранения в бочках с рассолом слабосоленой сельди – 6 мес, среднесоленой – 8 мес.

9. *Заправка для сельди и салатов.*

Рецептура (г): масло растительное нерафинированное 500, 3 %-ный уксус винный или спиртовой, соль 20, сахар 40, перец черный молотый 2, выход 1000.

10. *Заправка горчичная для сельди (соус).*

Рецептура (г): масло растительное нерафинированное 400, уксус 3 %-ный винный 450, горчица столовая 100, соль 10, сахар 50, перец 2, выход 1000.

11. *Сельдь с гарниром.* В селедочницу укладывают нарезанную ломтиками сельдь и рядом овощной гарнир. Сельдь поливают заправкой, а гарнир – растительным маслом. Украшают веточкой зелени.

Рецептура (г): сельдь 104/50, заправка 20, помидоры свежие 50, огурцы свежие 50, лук зеленый 20, морковь вареная 30, выход 200.

12. *Сельдь с горячим отварным картофелем.* Ломтики сельди укладывают в селедочницу и оформляют сливочным маслом. Свежий сваренный очищенный горячий картофель подают отдельно.

Рецептура (г): сельдь 104/50, картофель 137/100, масло сливочное 20, зелень 5, выход 170.

13. *Сельдь с луком и яйцом.* В селедочницу укладывают ломтики сельди, подготовленный лук и дольки яйца, сваренного вкрутую. Сельдь поливают заправкой. Подготовка лука: в холодную воду кладут соль, сахар, вливают уксус и закладывают нашинкованный тонкими кольцами репчатый лук, выдерживают 15 мин, воду сливают.

Рецептура (г): сельдь 104/50, яйца 1/2 шт., лук репчатый 36, вода 200, соль 5, сахар 20, уксус 3 %-ный 30, зелень 5, выход 120.

14. *Сельдь в сметане по-домашнему.* Ломтики сельди укладывают в селедочницу. Репчатый лук и кисло-сладкие яблоки шинкуют тонкой соломкой, смешивают со сметаной, добавляют соль, сахар, уксус, этим соусом поливают сельдь, оформляют зеленью.

Рецептура (г): сельдь 104/50, лук 20, яблоки свежие 25, уксус 3 %-ный 10, сметана 25, сахар 2, соль, зелень, выход 100.

15. *Сельдь в маринаде.* Ломтики сельди складывают в керамическую посуду, заливают маринадом и растительным маслом и выдерживают в холодильнике сутки. При подаче сельдь поливают маринадом и маслом, оформляют зеленью. Для приготовления маринада репчатый лук тонко шинкуют, вареную морковь измельчают на крупной терке, 3 %-ный уксус разводят водой 1:1, растворяют соль, сахар, добавляют специи и пряности.

Рецептура (г): сельдь 1040/500, лук 180, морковь 190, уксус 3 %-ный 175, сахар 30, соль 15, лист лавровый 0,1, гвоздика 0,1, душистый перец 0,1, зелень 40, выход 1000.

16. *Сельдь в горчичном соусе.* На филе сельди без кожи и костей выкладывают слой тонко нашинкованного бланшированного лука, филе свертывают рулетиками, укладывают швом вниз в неокисляющуюся посуду, заливают горчичным соусом № 10 и оставляют в холодильнике на 5 ч. При подаче рулетики разрезают на порции, поливают этим же горчичным соусом, оформляют зеленью.

Рецептура (г): сельдь 1040/500, лук репчатый 160, лук зеленый 125, соус горчичный 250, зелень петрушки 50, выход 1000.

17. *Сельдь с яблоками в сметане.* Сельдь разделяют на филе без кожи и костей (№ 8), нарезают в виде тонких ломтиков, так же нарезают яблоки, предварительно очищенные от кожуры и семенной коробочки. Сельдь и яблоки смешивают, добавляют тонко нашинкованный репчатый лук и заправляют сметаной, при подаче оформляют зеленью.

Рецептура (г): сельдь 52/25, лук 30, яблоки 35, сметана 25, зелень 5, выход 100.

18. *Сельдь рубленая.* Филе сельди без кожи и костей № 8 нарезают на кусочки массой 30–40 г, черствый пшеничный хлеб высшего сорта зачищают от корок, нарезают на кусочки 30–40 г, замачивают в молоке 5 мин. Лук очищают, моют и нарезают на кусочки. Свежие яблоки очищают от кожицы и семенной коробочки, нарезают на кусочки. Сливочное масло размягчают до сметанообразной консистенции. Все компоненты, кроме масла, измельчают в мясорубке, добавляют уксус, перемешивают, формируют в виде батона, оформляют сливочным маслом с помощью бумажного конвертика, охлаждают 2–3 ч в холодильнике.

Рецептура (г): сельдь 940, хлеб 90, молоко 90, лук репчатый 140, яблоки свежие 210, масло сливочное 100, уксус 3 %-ный 30, выход 1000.

При подаче от батона отрезают порцию рубленой сельди, укладывают в селедочницу и обкладывают гарниром.

Рецептура гарнира на 10 порций (г): яйца 2,5 шт, масло сливочное 100, морковь 50, огурцы свежие 250, помидоры свежие 250, зелень 50, выход 750.

19. *Сельдь рубленая с орехами и майонезом.* Филе слабосоленой сельди измельчают в мясорубке вместе с ядрами грецких орехов, яблоками, луком, крутыми яйцами, добавляют майонез, перемешивают и охлаждают. При порционировании оформляют зеленью.

Рецептура (г): 940/452, орехи грецкие 118/50, яблоки свежие 210, лук репчатый 140, яйца крутые 2,5 шт., майонез 30, выход 1000.

20. *Салака, килька, хамса, тюлька.* При разделке отделяют голову, отрезают часть брюшка и удаляют внутренности, отделяют хвостовой плавник. Подают рыбу одного вида, поливают уксусом, растительным маслом, посыпают зеленым луком. Отдельно подают горячий отварной картофель и сливочное масло.

Рецептура (г): Салака, килька, хамса или тюлька 76/50, лук 30, масло растительное 10, уксус 3 %-ный 5, масло сливочное 10, картофель 158, зелень 5, выход 200.

Холодные закуски из копченой рыбы

21. *Рыба осетровая холодного копчения (балык).* Соленая рыба в виде звеньев подвергается холодному копчению в подвешенном виде при температуре 30~35 °С. Ткани рыбы насыщаются фенолами и другими веществами неполного сгорания древесины деревьев лиственных пород (без коры). На предприятиях общественного питания балыки освобождают от перевязочного шпагата, полностью зачищают от хрящей и кожи, нарезают тонкими ломтиками и подают с лимоном и зеленью.

Рецептура (г): спинка осетровая или севрюжья 97/75, боковник белужий 87/75, боковник осетровый 93/75, боковник севрюжий 95/75, теша белужья 91/75, теша осетровая 93/75, теша севрюжья 90/75, лимон 10, зелень 5, выход 80.

22. *Скумбрия холодного и горячего копчения.* Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают на тонкие ломтики, держа нож под углом 45 °С к плоскости стола. Подают со свежими помидорами, огурцами, маслинами, зеленью. Помидоры и огурцы моют. Огурцы очищают и нарезают в виде кружочков. Помидоры разрезают на части, место прикрепления плодоножки удаляют.

Рецептура (г): скумбрия атлантическая неразделанная 94/50, помидоры свежие 25, огурцы свежие 20, маслины 8, зелень 5, выход 95.

23. *Осетр или севрюга горячего копчения.* Звено осетра или севрюги горячего копчения освобождают от перевязочного шпагата, срезают спинные жучки, разрезают вдоль на две симметричные половины, каждую из которых зачищают от хрящей, внутренних пленок и кожного покрова. Чистую мякоть нарезают в виде тонких ломтиков, подают с лимоном и зеленью.

Рецептура (г): осетр горячего копчения 67/50 или севрюга горячего копчения 69/50, лимон 10, зелень 5, выход 60.

24. *Угорь горячего копчения.* Поступает потрошенный с головой. При разделке отделяют голову, разрезают кожный покров вдоль спинки, снимают кожный покров, удаляя плавники, тушку режут в виде ломтиков, подают с лимоном и зеленью.

Рецептура (г): угорь горячего копчения 77/50, лимон 10, зелень 5, выход 60.

25. *Шпроты, сардины в масле.* После вскрытия банки рыбу осторожно раскладывают на закусочные тарелки, стремясь сохранить целостность кусочков. Масляную заливку, содержащуюся в банке, равномерно распределяют на все порции, поливая ею рыбу. Подают с лимоном и зеленью.

Рецептура (г): шпроты или сардины (консервы) 53/50, лимон 10, зелень 5, выход 60.

Холодные закуски из свежей рыбы и нерыбных морепродуктов

26. *Рыба отварная с хреном.* Эту закуску готовят из осетровой или лососевой рыбы. Рыбу размораживают на воздухе, накрывают полимерной пленкой для предупреждения высыхания. Разделку рыбы начинают с отделения головы косым надрезом в сторону головы. Голову отделяют вместе с грудными плавниками. Затем начиная с хвостовой части срезают спинные роговые пластинки (жучки), отделяют хвостовой плавник и другие плавники. После этого тушку рыбы укладывают на брюшко и разрезают на две симметричные половины. Каждую половину разрезают на 2–3 куса, которые называются звеньями. Каждое звено обрабатывается в следующем порядке: звено укладывают на решетку рыбного котла кожей вверх, привязывают к решетке шпагатом, решетку с рыбой погружают в рыбный котел, который заполняют горячей водой (80 °С). В горячей воде рыбу выдерживают около 10 мин. За это время кожный покров звена набухает и размягчается настолько, что боковые и брюшные жучки и роговые чешуйки легко отделяются от кожи. Решетку вынимают из воды на противень, удаляют шпагат и с помощью ножа вручную зачищают кожный покров от всех роговых образований. В процессе зачистки кожу периодически поливают горячей водой. Зачищенное звено промывают теплой водой, затем холодной, укладывают кожей вниз и зачищают от хрящей и визиги, которая представляет собой спинномозговой канал рыбы в виде трубки, заполненной спинномозговой жидкостью. При тепловой обработке рыбы в процессе приготовления блюд визига сильно сокращается в длине, деформируя куски рыбы. В связи с этим визигу удаляют в процессе первичной обработки рыбы, ее используют для приготовления фаршей.

Для варки обработанное звено осетровой рыбы укладывают на решетку рыбного котла кожей вниз, прикрепляют звено к решетке шпагатом, устанавливают в рыбный котел, наливают холодную воду, добавляют соль, нагревают до кипения. После закипания воды снимают пену и варят рыбу без заметного кипения при температуре 95 °С, продолжительность варки примерно один час на каждый килограмм рыбы. В начале варки в воду кладут очищенные репчатый лук, морковь, корень петрушки, сельдерея. Соль добавляют из расчета 10 г на один килограмм рыбы. Звенья осетра варят около полутора часов, севрюги – около 1 ч, белуги – около двух часов. Готовую рыбу вынимают из бульона вместе с решеткой, пока рыба еще в теплом состоянии осторожно удаляют шпагат, хрящи, рыбу охлаждают до комнатной температуры, после чего перекладывают на разделочную доску и помещают в холодильник. После охлаждения рыбы до температуры +5 °С звено рыбы можно накрыть полимерной пленкой во избежание высыхания поверхностного слоя рыбы. При подаче рыбы к столу на охлажденное блюдо укладывают овощной гарнир, затем 1–2 куса вареной рыбы, лимон, оформляют веточками сельдерея. Соус хрен подают отдельно в соуснике. Для нарезки на порции звено вареной осетровой рыбы укладывают на разделочную доску кожей вниз, куски нарезают с кожей.

Рецептура (г): осетр 160/75, или севрюга 175/75, или белуга 157/75, гарнир овощной 75, соус хрен (№ 27) 25, зелень 5, выход 175; гарнир: огурцы свежие 30, помидоры свежие 35, салат листовой 25.

Головы, хрящи и плавники осетровых рыб используют для варки солянок и других рыбных супов. Стерлядь для холодных закусок не используют.

27. *Соус хрен.* Корень хрена замачивают в холодной воде 1 ч, очищают, промывают, измельчают на мелкой терке, смешивают с 3 %-ным уксусом, солью, сахаром.

Рецептура (г): хрен-корень 470, уксус винный 3 %-ный 700, сахар 20, соль 20, выход 1000.

Можно использовать соус хрен, имеющийся в продаже в розничной торговой сети. Однако надо иметь в виду, что в составе этого соуса содержится довольно концентрированный уксус в качестве консерванта, что отрицательно влияет на вкусовые достоинства соуса.

28. *Рыба заливная.* В заливном виде готовят осетровую и лососевую рыбу, судака, морского окуня и другую рыбу, не содержащую внутримышечных костей и при варке образующей вкусные ароматные бульоны. Осетровую рыбу варят в виде звеньев (№ 26), прочую рыбу – в виде филе с кожей без костей, бульон ароматизируют, с поверхности тщательно удаляют пену и жир. Охлажденную рыбу нарезают плоскими кусками по одному на порцию, толщина кусков около 10 мм. Куски рыбы укладывают в глубокий противень на некотором расстоянии один от другого, украшают зеленью, морковью, лимоном и постепенно заливают специально приготовленным желеобразующимся рыбным бульоном. Для приготовления этого бульона насыщенный рыбный бульон осветляют яичными белками. В бульон вводят разбухший в холодной воде желатин и после его полного растворения осветляют. Белки тщательно отделяют от желтков, разводят холодным бульоном и осторожно при помешивании вливают в осветляемый бульон, температура которого должна быть около 50. После этого бульон медленно нагревают до температуры 80 °С, свертывающиеся белки яиц осветляют бульон. После этого бульон осторожно процеживают и охлаждают. Заливную рыбу ставят в холодильник на 3–4 ч для желеобразования. При подаче к столу металлической лопаточкой вырезают кусок рыбы с прилегающим к нему желе, перекладывают на блюдо, оформляют зеленью. Соус хрен № 27 подают отдельно.

Рецептура (г): осетр 160/75, или севрюга 150/75, или судак 240/75, лук 10, петрушка 12, лимон 6, морковь 16, яйца 1/3 шт. соль, специи, соус хрен 25, выход 225, в том числе желе 125.

29. *Рыба под майонезом.* Для приготовления этой закуски пригодна любая рыба, не содержащая внутримышечных костей. Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, варят при очень слабом кипении 10–15 мин с добавлением лука, пряной зелени, специй, охлаждают, нарезают по 1–2 куску на порцию. Для приготовления этой закуски рыбу можно варить также в виде порционных кусков. При подаче на закусочную тарелку кладут овощной гарнир, заправленный небольшим количеством майонеза, сверху кладут 1–2 куска охлажденной вареной рыбы, поливают майонезом, оформляют зеленью.

Рецептура (г): ставрида океаническая неразделанная 198/75 или треска потрошенная обезглавленная 120/75, гарнир овощной 75, майонез 50, зелень 5, выход 200; гарнир: огурцы свежие 30, помидоры свежие 35, горошек зеленый консервированный 25.

Огурцы моют, очищают, повторно моют, нарезают в виде кружочков. Помидоры моют, нарезают на дольки, одновременно удаляя место прикрепления плодоножки.

30. *Рыба жареная под маринадом.* Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают по два куска на порцию, держа нож под углом 45° к плоскости стола, куски солят, перчат, панируют в муке, жарят с двух сторон на растительном масле, дожаривают в жарочном шкафу 5 мин при 270 °С, охлаждают. Подают под соусом маринад, оформляют зеленью.

Рецептура (г): карп, сазан, лещ 182/75, соль, перец, мука 5, масло 5, соус маринад с томатом (№ 31) 75, зелень 15, выход 160.

31. *Соус маринад овощной с томатом.* Репчатый лук очищают, моют. Лук-порей зачищают от корней и сухих листьев, разрезают вдоль на две симметричные половины, тщательно промывают от мелкого песка в проточной воде, стеблевую часть нарезают в виде полуколец. Морковь, петрушку и сельдерей, корневые моют, очищают, повторно моют.

Овощи нарезают в виде соломки, пассеруют на растительном масле до готовности, добавляют томат-пюре и продолжают пассеровать еще несколько минут. Затем перекладывают в

кастрюлю, добавляют рыбный бульон, уксус, специи, соль, сахар, варят около 20 мин, охлаждают.

Рецептура (г): лук репчатый 300, лук-порей 330, морковь 440, петрушка, сельдерей корневые 70, томат-пюре 300, масло 100, уксус 3 %-ный 300, бульон рыбный 100, сахар 35, соль 10, лист лавровый, перец черный и душистый, корица, гвоздика, выход 1000.

32. *Фрикадели рыбные в томате.* Лук очищают и моют. Рыбу разделяют на филе без кожи и костей. Измельчают в мясорубке вместе с замоченным в молоке хлебом, луком, добавляют яйца, соль, черный молотый перец, хорошо вымешивают, разделяют в виде шариков массой 20 г, панируют в муке, обжаривают на растительном масле, складывают в неглубокую посуду, заливают горячим томатным соусом, тушат 15 мин, охлаждают, подают по 4–5 шт. на порцию, оформляют зеленью. При использовании тощей рыбы перед вымешиванием массы в нее добавляют 100–120 г размягченного сливочного масла.

Рецептура (г): рыбное филе без кожи и костей 65, хлеб пшеничный высшего сорта черствый 13, молоко 20, яйца 1/5 шт., лук репчатый 17, мука 8, масло 8, соус (№ 33) 75, зелень 5, выход 160.

33. *Соус томатный овощной.* Репчатый лук очищают, моют. Мелко нарезанный лук пассеруют на растительном масле до готовности, добавляют томат-пюре и продолжают пассеровать 10 мин. В конце пассерования добавляют перец горошком черный и душистый, лавровый лист, корицу, гвоздику, соль, сахар. Соус охлаждают и заправляют толченым чесноком.

Рецептура (г): лук репчатый 300, масло растительное 100, томат-пюре 800, соль, сахар 35, специи, чеснок 10, выход 1000.

34. *Рыба фаршированная.* Для фарширования используют живую или охлажденную рыбу – щуку или судака. Рыбу очищают от чешуи, промывают. У щуки надрезают кожу вокруг головы, после чего кожу снимают “чулком”, стремясь не нарушить ее целостность. У хвостового плавника перерезают хребтовую кость, оставляя хвост при коже. Мясо щуки освобождают от костей, готовят фарш, наполняют ним кожу щуки, пришивают голову суровыми нитками, жабры удаляют. Фаршированную рыбу осторожно перекладывают на влажную двойную марлю, обертывают рыбу марлей, после чего рыбу в области брюшка закрепляют суровыми нитками между двумя деревянными досочками из древесины лиственных пород. В котел кладут лук, луковую шелуху, петрушку, сельдерей, перец горошком черный и душистый, лавровый лист, подготовленную рыбу, заливают водой, добавляют соль, доводят до кипения и варят без кипения (при температуре 90–95 °С) около часа. Рыбу распаковывают в теплом состоянии, охлаждают до 5 °С, нарезают на порции по одному куску и подают с овощным гарниром, соус хрен подают отдельно. Фаршированную рыбу готовят также в заливном виде.

Для подачи в целом виде (банкетный вариант) фаршированную рыбу нарезают на куски шириной 2 см, которые складывают в форме рыбы, одновременно склеивая их расплавленным желатином.

Рецептура (г): щука 200/125 или судак 180/125, хлеб пшеничный высшего сорта 17, молоко 20, лук репчатый 50, чеснок 1, масло сливочное 8, яйца 1/10 шт., соль, специи, гарнир овощной 150, зелень 5, соус хрен (№ 27) 35.

Желатин замачивают в пятикратном количестве холодной воды 2 ч, затем помещают в водяную баню с температурой воды 80–90 °С, помешивают до полного растворения желатина. В процессе использования раствора желатина в качестве клея его поддерживают в теплом состоянии.

35. *Карп, сазан или лец с овощами в томате.* Рыбу очищают от чешуи, потрошат, из голов удаляют жабры, рыбу промывают, режут на порционные куски. Рыбу солят, перчат, панируют в муке и обжаривают на растительном масле. Морковь, петрушку и сельдерей моют, очищают, повторно моют, шинкуют в виде тонких кружочков или ломтиков. Лук очищают, моют, шинкуют в виде колец или полуколец. Овощи пассеруют на растительном масле. В толсто-стенную неглубокую посуду укладывают слой пассерованных овощей, на овощи кладут слой обжаренной рыбы, посыпают специями, заливают смесью томата-пюре, 3 %-ного уксуса, соли, сахара и растительного масла, покрывают слоем пассированных овощей. В кастрюле может быть 2–3 слоя рыбы, но между слоями рыбы должны быть овощи, сверху должен быть слой овощей и заливки. Посуду плотно закрывают крышкой и помещают в жарочный шкаф, разогретый до 200 °С на 4–5 ч. Затем рыбу охлаждают до комнатной температуры, помещают в холодильник на несколько часов. Порционируют тушеную рыбу вместе с овощами и соусом.

Рецептура (г): карп или сазан, или лец 310/125, морковь 45, корень петрушки 8, корень сельдерея 4, лук репчатый 30, томат-пюре 30, уксус 3 %-ный 20, масло растительное 20, сахар 5, соль 3, перец душистый 0,002, лавровый лист 0,01, гвоздика 0,01, корица 0,01, зелень 5, выход 225.

36. *Крабы, лангусты, креветки или филе морского гребешка под майонезом.* Для приготовления холодных закусок используют консервы или мороженые морепродукты. Металлические консервные банки с мясом крабов вскрывают, полностью вырезая крышку. Содержимое банок выкладывают в широкую посуду, удаляют пергамент, мясо крабов сортируют, удаляют хитиновые пластинки, отделяют кусочки от “лапши”. Лапшу раскладывают на порции, заправляют майонезом, оформляют кусочками крабов и зеленью. Сок, содержащийся в консервной банке, смешивают с майонезом. Аналогично поступают с другими консервированными морепродуктами.

Вареномороженое мясо морепродуктов, поступающее в брикетах, размораживают на воздухе при комнатной температуре, затем брикеты помещают в широкую посуду, удаляют упаковочный материал, съедобное мясо делят на порции, заправляют майонезом, оформляют зеленью.

Вареномороженных ракообразных, поступающих в брикетах отепляют, распаковывают и погружают в кипящую подсоленную воду, нагревают до повторного закипания воды, после чего откидывают и разделяют в теплом состоянии. Мясо шейки отделяют от панциря и внутренностей, из шейки удаляют темную жилку. На 1 кг мороженых ракообразных берут 5–6 л воды и 100–120 г соли. Мясо ракообразных порционируют в вазочки или на пирожковые тарелки, поливают майонезом и оформляют зеленью.

Рецептура (г): мясо крабов, креветок (консервы) 94/75, или филе морского гребешка 156/75, или мясо лангуста 188/75, майонез 35, зелень 5, выход 110; расход вареномороженных креветок 130/75.

37. *Ассорти рыбное.* В ассорти должно входить не менее трех видов рыбных продуктов. Ассорти подают на фарфоровом или металлическом блюде. Если на блюде подают несколько порций, то количество ломтиков рыбного продукта должно быть пропорционально количеству гостей за столом. Икру зернистую осетровую, кетовую и паюсную можно подать в волованах, крабов и другие морепродукты – в тарталетках. В качестве гарнира используют лимон, маслины, оливки, корнишоны, свежие помидоры, зелень.

Рецептура (г): семга малосольная 42/30, севрюга горячего копчения 33/20, икра кетовая 15, крабы натуральные 30/25, маслины 10, лимон 8, зелень 5, выход 100.

38. *Устрицы*. В пищу используют только живых устриц, у которых створки плотно закрыты. Для извлечения съедобного мяса моллюск кладут на разделочную доску плоской стороной вверх, со стороны более широкого конца (замка) между створками вводят тонкое лезвие ножа и подрезают мякоть у верхней плоской створки. Створки раскрывают, плоскую створку отбрасывают, мякоть, находящуюся в глубокой створке, промывают холодной кипяченой водой и подрезают острием ножа для отделения ее от створки. Глубокие раковины, в которых находится съедобное мясо устриц, раскладывают на блюде, выстланном полотняной салфеткой, попеременно с дольками лимона, число которых должно соответствовать числу раковин. Во время еды сок лимона отжимают в раковину на мясо (абдомену), и содержимое раковины втягивают в рот. На одного участника обеда обычно подают 5–6 раковин.

Холодные закуски из мяса, птицы, пернатой дичи и субпродуктов

39. *Ассорти мясное.* В состав ассорти включают мясные продукты не менее трех наименований. Мясные продукты полностью зачищают от несъедобных частей: перевязочного шпагата, оболочек колбас, шкурки окороков, костей корейки и грудинки. Для нарезки мясных продуктов используют чистые разделочные доски, острые гастрономические ножи или механизмы для нарезки гастрономических продуктов. Мясные продукты нарезают из расчета по два ломтика каждого продукта на одного участника обеда. Паштет ставят в таралетках по одной на каждого участника обеда.

Огурцы и помидоры моют. Огурцы очищают, повторно моют, нарезают. Помидоры нарезают на дольки, одновременно вырезая место прикрепления плодоножки.

Рецептура (г): телятина жареная 56/25, окорок копченый 33/25, колбаса сырокопченая (брауншвейская) 26/25, выход 75; гарнир: огурцы свежие 35, помидоры свежие 35/30, салат зеленый 20/15, кетчуп 25.

40. *Ростбиф.* Говяжью вырезку моют, зачищают от пленок, жира и прирези, натирают солью и перцем и жарят на топленом масле или говяжьим топленым жиром. В процессе жарки вырезку периодически поливают жиром и соком, выделившимся из мяса. Начальная температура в жарочном шкафу 250–270 °С, через 15–20 мин жарки температуру в жарочном шкафу снижают до 160 °С и продолжают жарить еще 20 мин. Жареную вырезку охлаждают и нарезают поперек мышечных волокон на ломтики, толщиной 3 мм. Подают с овощным гарниром, соус подают отдельно.

Рецептура (г): вырезка говяжья 162/75, жир для жарки 10, корнишоны маринованные 55/30, помидоры свежие 35/30, салат зеленый 15/10, зелень 5, соус хрен (№ 27) 25, выход 170.

41. *Телятина, баранина или свинина жареные.* От телячьей туши для жарки используют любые части. От бараньих и свиных туш для жарки используют корейку (спинная часть) и мякоть задней ноги. Мясо моют, зачищают от сухожилий и жира, натирают солью и перцем и жарят телятину около одного часа, баранину и свинину от 1,5 до 2 ч. Жарят мясо в жарочном шкафу с небольшим количеством жира. В течение первых 30 мин температуру в жарочном шкафу поддерживают на уровне 250 °С, после чего температуру в шкафу снижают и жарят мясо до готовности при температуре 160 °С. Готовность мяса определяют проколом поварской иглой, самый крупный кусок мяса прокалывают до центра, иглу вынимают, рядом с местом прокола нажимают на мясо деревянной лопаточкой, при этом появление сока розового цвета указывает на то, что мясо еще не готово, жарку надо продолжить. В готовом мясе из места прокола выделяется бесцветный сок. Готовность мяса можно проверить также металлическим термометром, который вводят до геометрического центра куска мяса. В готовом мясе температура в центре куска должна быть не ниже 80 °С. Более высокая температура нежелательна, а более низкая – не разрешается органами санитарного надзора с точки зрения безопасности пищи. Подают с овощным гарниром, соус подают отдельно.

Рецептура (г): телятина 120/75, или баранина 120/75, или свинина 110/75, жир для жарки 10, соль, специи, яблоки маринованные 109/60, помидоры свежие 30, салат зеленый 15/10, зелень 5, соус хрен (№ 27) 25, выход 200.

42. *Птица и дичь жареные.* Птицу размораживают, опаливают, потрошат, промывают, заправляют “в кармашек”, солят, перчат, укладывают на противень спинкой вниз и помещают в жарочный шкаф с температурой 220 °С. Через 30 мин температуру жарки снижают до 160 °С,

птицу смазывают смесью сметаны с яичным желтком, жарят еще 30 мин. Готовую птицу охлаждают, рубят по два кусочка на порцию – один от окорочка и второй от грудки. Птицу подают с овощным гарниром и соусом майонез с зеленью.

Дичь поступает замороженная, в пере, полупотрошенная (удален только кишечник). Размораживают дичь, раскладывая на столе или полке стеллажа так, чтобы тушки не соприкасались. Перья ощипывают, начиная с шейки, причем выдергивание перьев производится в направлении, противоположном их естественному росту. Затем тушку опаливают, потрошат, промывают и заправляют с помощью суровых ниток, прикрепляя окорочка и крылья к тушке для компактности.

Формовку тушек “в одну нитку” применяют для тушек небольшого размера и массы (рябчиков, куропаток и др.). Тушку укладывают на спинку, левой рукой придерживают ее за крылышки и окорочка, продевают поварскую иглу с ниткой через центр окорочков и под филейную часть грудки. Конец нитки оставляют у первоначального прокола, а иглу с ниткой под спинкой тушки возвращают в первоначальное положение и вторично продевают иглу под конец выступа филейной части, прижимают ножки к тушке и завязывают на спинке узел.

Формовку тушки в две нитки применяют для крупной дичи, предназначенной для жарки. Поварскую иглу с ниткой пропускают через мякоть окорочков, затем, повернув тушку на бок, иглу пропускают через крылышки, пришивая кожу шеи к мышцам спины, конец нитки у окорочка связывают с концом нитки у крылышка. Второй ниткой прикрепляют ножки к тушке, для чего иголку пропускают через спинку и завязывают узел на брюшке.

Тушку натирают солью, перцем, поворачивают на спинку и жарят в полуфритюре, когда на 1 кг обжариваемого продукта берут 2 кг жира. В процессе обжарки тушку поворачивают для образования равномерно окрашенной корочки. Крупную дичь (тетерева, глухари, фазаны) после обжарки в жире дожаривают в жарочном шкафу при температуре 160–170 °С около 30 мин, после чего охлаждают, упаковочные нитки удаляют. Мелкую дичь (рябчики, вальдшнепы и др.) подают в целом виде. Тушки куропаток разрубают вдоль на две половины, более крупную дичь разрубают на четыре части. Подают жареную дичь с салатами из свежих овощей, с маринованными плодами и ягодами, моченой брусникой, черносмородиновым вареньем. Соус майонез подают отдельно.

Рецептура (г): куры, цыплята 149/100, или тетерев, фазан 1/4 часть тушки, или куропатка 1/2, или рябчик 1 шт.; гарнир: сливы маринованные 109/60, брусника моченая 73/40, салат зеленый 15/10, зелень 5, соус майонез с зеленью (№ 43) 25, выход 225.

43. *Соус майонез с зеленью.* Свежую молодую зелень тщательно моют, обсушивают, мелко шинкуют, смешивают с майонезом, добавляют томат-пасту.

Рецептура (г): майонез 950, зелень петрушки 100, укропа 15, эстрагона 20, шпинат-пюре 100, томат-паста 40, выход 1000.

44. *Филе птицы или дичи под майонезом.* Филе кур, тетеревов или фазанов зачищают от кожи, жира, пленок и припускают с добавлением сливочного масла, соли, лимонной кислоты и воды под плотно закрытой крышкой. Охлаждают припущенное филе в отваре. На блюдо кладут овощной гарнир, сверху – припущенное филе, поливают майонезом, оформляют зеленью.

Рецептура (г): куры 155/75, или тетерев 217/75, или фазан 211/75, лимонная кислота 0,5, морковь вареная 19/15, картофель вареный 20/15, огурцы соленые 17/15, горошек зеленый консервированный 23/15, помидоры свежие 20/15, майонез 40, зелень 5, выход 190.

45. *Куры фаршированные (галантин).* Обработанную куриную тушку разрезают по спине вдоль от шеи до конца туловища, отделяют мясо от костей вместе с кожей, подрезая мясо при необходимости острым тонким лезвием ножа. Оставляют кости с мясом на крылышках

и концах ножек. Кожу раскладывают и разравнивают на влажной салфетке. Мякоть отделяют от костей, слегка отбивают и равномерно раскладывают на коже, посыпают солью и специями. Затем раскладывают фарш, который обертывают кожей с мясом, кожу сшивают суровыми нитками, формируют тушку в виде целой курицы, завертывают ее в полотняную салфетку, перевязывают в нескольких местах шпагатом.

Для приготовления фарша телятину или нежирную свинину измельчают в мясорубке, добавляют мелко нарезанный свиной шпик, измельченные фисташки, соль, черный молотый перец, порошок мускатного ореха, яйца, молоко, хорошо перемешивают и выбивают.

Фаршированную, обернутую салфеткой курицу укладывают в кастрюлю, заливают холодным куриным бульоном, добавляют соль (10 г на 1 л), лук и варят без кипения около 1,5 ч (температура 90–95 °С). Охлаждают курицу в этом же бульоне, после чего кладут под легкий пресс, охлаждают до комнатной температуры, затем переносят в холодильник. Перед порционированием салфетку и нитки удаляют, курицу нарезают по 1–2 куса на порцию. Отдельно подают соус майонез с корнишонами.

Рецептура (г): курица 94, свинина 23, шпик 9, яйца 1/4 шт., фисташки 16, молоко 35, орех мускатный 0,1, перец черный молотый 0,01, зелень 5, соус майонез с корнишонами (№ 46) 25, выход 75.

46. *Соус майонез с корнишонами.* Соленые или маринованные корнишоны мелко рубят, соединяют с майонезом, добавляют томат-пасту, хорошо перемешивают.

Рецептура (г): соус майонез 730, корнишоны соленые или маринованные (консервы) 455, томат-паста 40, выход 1000.

К корнишонам относятся зеленые огурчики размером от 3 до 5 см.

47. *Сациви из индейки или курицы.* Обработанную птицу обсушивают салфетками разового пользования, натирают солью и перцем, жарят в жарочном шкафу до готовности, периодически поворачивая тушки и поливая соком и жиром. Индеек жарят 1,5 ч, кур – около часа. Жареную птицу рубят по два куса на порцию, заливают горячим соусом сациви, прогревают около 10 мин, охлаждают, подают с этим же соусом. При подаче закуски к столу каждую порцию ароматизируют несколькими каплями орехового масла.

Рецептура (г): индейка 288/150 или курица 325/150, соус сациви (№ 48) 150, зелень 5, выход 300.

48. *Соус сациви.* Репчатый лук очищают, моют. Мелко нарезанный лук пассеруют на сливочном масле, добавляют муку, продолжают пассеровать несколько минут, затем добавляют куриный бульон и размешивают до получения соуса с консистенцией жидкой сметаны. Ядра грецких орехов измельчают в мясорубке, добавляют толченый чеснок, шафран, перец, корицу, гвоздику и все это соединяют с луковым соусом. Затем добавляют хмели-сунели, винный уксус и проваривают 5 мин. Сырые яичные желтки размешивают с небольшим количеством охлажденного до 50 °С соуса и постепенно вводят их в горячий основной соус, непрерывно помешивая.

Рецептура (г): орехи грецкие 440/200, лук 190/160, масло сливочное 100, мука пшеничная 20, бульон куриный 700, уксус винный 70, чеснок 26/20, шафран 0,3, перец красный молотый 3, корица 1,5, гвоздика 1,5, яйца (желтки) 3 шт., выход 1000.

49. *Филе кур, индеек или дичи фаршированное.* Филе птицы или дичи зачищают, подрезают и отбивают. На середину большого филе кладут фарш, сформованный в виде колбаски, накрывают его зачищенным, отбитым малым филе, края большого филе заворачивают и формируют в виде колбаски.

Для фарша свиной шпик, лук, морковь, корень сельдерея нарезают в виде мелких кубиков, обжаривают вместе с печенью птицы, измельчают в мясорубке с двойной решеткой или с помощью блендера, добавляют соль, перец, порошок мускатного ореха, вино типа мадеры, тщательно вымешивают.

Колбаски, сформованные из филе, складывают в неглубокую посуду, припускают в бульоне 20 мин, охлаждают, перекладывают в глубокий противень и заливают желе, приготовленном на курином бульоне. Подают фаршированное филе с желе.

Рецептура (г): куры 147 или фазан, тетерев 1/2, печень птицы или телячья 51, шпик 14, морковь 5, сельдерей, петрушка 3, лук 5, вино 5, перец черный молотый 0,02, орех мускатный 0,5, желе 20, соус майонез с зеленью (№ 43) 30, выход 110, в том числе филе фаршированное 80.

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.