
ХОЛОДНЫЕ
И ГОРЯЧИЕ
ЗАКУСКИ
ГОТОВИМ, КАК ПРОФЕССИОНАЛЫ!
кулинарные секреты

Анастасия Владимировна Кривцова

Холодные и горячие закуски. Готовим, как профессионалы!

Серия «Кулинарные секреты (Рипол)»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8921064
А. В. Кривцова. Холодные и горячие закуски: РИПОЛ классик; Москва; 2014
ISBN 978-5-386-07574-3

Аннотация

Холодные и горячие закуски входят в меню фуршетов, а также повседневных и праздничных застолий. Они отличаются большим разнообразием и красивым оформлением. В этой книге собраны рецепты холодных и горячих закусок с основой из теста (бутерброды, волованы и др.) с мясом, рыбой и морепродуктами, с овощами, грибами. В дополнение к ним приводятся рецепты различных соусов.

Содержание

Введение 6
Холодные закуски 9
Бутерброды 9
Бутерброды «Морячка» 9
Бутерброды «Агния» 9
Бутерброды «Кислинка» 9
Бутерброды «Классические» 9
Бутерброды «Июльские» 10
Бутерброды «Завтрак грибника» 10
Бутерброды «Крабовые» 10
Бутерброды «Солнышко» 10
Бутерброды «Перчинка» 11
Бутерброды «Утренние» 11
Бутерброды «Хлебные» 11
Бутерброды «Аристократ» 11
Бутерброды «Бордо» 12
Бутерброды «Майские» 12
Бутерброды «Французские» 12
Бутерброды «Сытные» 12
Бутерброды «Печеночные» 13
Бутерброды «Авокадо» 13
Бутерброды «Дюшес» 13
Канапе 14
Канапе «Свежесть» 14
Канапе «Цитрус» 14
Канапе «Бергамот» 14
Канапе «Фуршет» 14
Канапе «Визит» 15
Канапе «Изыск» 15
Канапе «Розовое» 15
Канапе «Италия» 15
Канапе «Ломбардия» 16
Канапе «Лозанна» 16
Канапе «Звезда» 16
Канапе «Охотничьи» 16
Канапе «Ресторатор» 16
Канапе «Пикник» 17
Канапе «Наяда» 17
Канапе «Любава» 17
Канапе «Буржуа» 18
Канапе «Морские» 18
Волованы 19
Волованы «Этюд» 19
Волованы «Дебют» 19
Волованы «Амиго» 20
Волованы «Морская душа» 20

Волованы «Диана» 20
Волованы «Пикадилли» 21
Волованы «Сан-Паоло» 21
Волованы «Краб» 22
Волованы «Марсельеза» 22
Волованы «Кавалер» 22
Волованы «Экзотик» 23
Тарталетки 24
Тарталетки «Кармен» 24
Тарталетки «Азалия» 24
Тарталетки «Восток-Запад» 24
Тарталетки «Звезда» 25
Тарталетки «Гамбург» 25
Тарталетки «Грибные» 26
Тарталетки «Пари» 26
Тарталетки «Восход» 26
Тарталетки «Премиум» 27
Тарталетки с печенью 27
Суши 28
Нигири суши с сельдью 28
Суши «Цунами» 28
Суши «Калифорния 66» 28
Суши «Восточный экспресс» 29
Суши «Золотой век» 29
Суши «Якудза» 29
Нигири-суши «Океан» 30
Суши «Токио» 30
Суши «Цвет осени» 30
Суши «Путь самурая» 31
Суши «Первый снег» 31
Гункан-суши «Три времени» 32
Роллы 33
Роллы «Розовый сад» 33
Роллы «Мозаика» 33
Роллы «Банановый рай» 33
Роллы «Бостон» 34
Роллы «Моя весна» 34
Роллы «Спаржа» 34
Роллы «Зеленый остров» 35
Обратные роллы «Фитнес» 35
Обратные роллы «Дикий сад» 35
Роллы «Кальмар» 36
Роллы «Виктория» 36
Салаты 37
Салат «Баронский» 37
Салат «Императрица» 37
Конец ознакомительного фрагмента. 38

А. В. Кривцова
Холодные и горячие закуски. Готовим, как профессионалы!

© ИП Крылова О.А., 2014
© ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2014

Введение

Закуска – это, как правило, остро-соленое блюдо, подаваемое на завтрак, обед или ужин небольшими порциями. Роль закусок состоит в возбуждении аппетита перед подачей основных блюд. Такая категория блюд как закуски существует в кухне большинства народов мира. Традиция подавать небольшие по объему острые блюда перед основными сформировалась достаточно давно. Еще в Древнем Риме перед основной трапезой было принято подавать разнообразные салаты, заправленные сложным соусом из уксуса, оливкового масла, меда и тертых фиников. А служили они той же цели, что и сейчас – для возбуждения аппетита. Однако в эпоху Средневековья эта славная традиция была забыта. Гостям одновременно подавали все имеющиеся блюда, чтобы они могли брать их когда угодно, без определенной последовательности.

В России закуски стали распространенным явлением не ранее XVII века, так как издревле повелось, что щи (и другие горячие жидкие блюда) стали основой рациона. В качестве закусок было принято подавать рыбу, приготовленную различным способами, и соленые и квашеные овощи. Лишь в середине XVIII века ассортимент закусок пополнился мясными и молочными изделиями, а затем и разнообразными салатами. Таким образом, можно сделать вывод, что русский закусочный стол отличается огромным разнообразием и богатством используемых ингредиентов.

В настоящее время закусочный стол отличается богатством всевозможных блюд. Среди этого многообразия можно выделить несколько основных групп. Все закуски принято разделять на горячие и холодные. Холодные закуски подают в первую очередь. Их подают при температуре 10–14 °С. К холодным закускам относятся такие блюда, как салаты, бутерброды, канапе, суши. После холодных закусок приходит очередь горячих. Горячие закуски подают при температуре 75–90 °С. К ним можно отнести горячие бутерброды, горячие салаты, жюльены.

Рассмотрим основные виды холодных закусок. Пожалуй, самой распространенной и простой в приготовлении является такая закуска, как бутерброд. Само слово «бутерброд» имеет немецкое происхождение и обозначает кусочек хлеба, смазанный маслом. Конечно, на сегодняшний день при приготовлении бутербродов используют не только масло, а всевозможные закусочные продукты (сыр, ветчину, икру), пасты (творожные, рыбные, сырные), свежие овощи и фрукты. Принято различать два вида бутербродов – открытые и закусочные (канапе). Открытые бутерброды в свою очередь можно разделить на классический открытый бутерброд и закрытый – сандвич. Классический бутерброд – это тонкий ломтик хлеба (пшеничного или ржаного) с уложенными на него продуктами. Закрытый бутерброд представляет собой два ломтика пшеничного хлеба, смазанных сливочным маслом. Между ломтиками хлеба кладут тонко нарезанные кружочки разнообразных (как правило, мясных или рыбных) продуктов. Канапе (закусочные бутерброды) отличаются от других бутербродов небольшими размерами (не более 60 г). Кроме того, хлеб, используемый для канапе, необходимо предварительно поджарить на сливочном масле до румяной корочки.

В зависимости от способа приготовления, выделяют горячие и холодные бутерброды. Как следует из названия, горячие бутерброды требуют запекания в течение 5–10 мин. Еще одной их отличительной особенностью является то, что в качестве компонента всегда используется сыр, который связывает все ингредиенты бутерброда.

Следующий широко распространенный вид закуски – это салат. Для приготовления салата используют разнообразные овощи, как свежие, так и жареные, вареные, консервированные, мясо и рыбу, яйца и грибы, фрукты, а также многие другие продукты. Салат может состоять всего лишь из 2–3-х ингредиентов, а может потребовать и более десятка.

Еще одним видом холодных закусок являются заливные блюда. Умело приготовленное заливное – настоящее украшение праздничного стола. Заливные блюда готовят из самых разнообразных продуктов – мяса, рыбы, овощей. Особой популярностью пользуется заливное из осетрины, судака, карпа, леща, языка, ветчина, домашней птицы.

Суши и роллы – еще один вид холодных закусок, пользующийся в последнее время в нашей стране большой популярностью. Суши – это традиционное японское блюдо, состоящее из риса, приправленного уксусом, и разнообразных морепродуктов. Роллы – это скрученная особым образом разновидность суши. Наибольшей популярностью пользуются такие начинки для суши и роллов, как креветки, огурец, авокадо, тунец, копченый угорь, красная икра.

После холодных закусок на стол подают горячие закусочные блюда. Следует отметить, что они не являются горячими вторыми блюдами. Отличие состоит в том, что горячие закуски подают совсем маленькими порциями. Вторые же блюда принято подавать довольно крупными порционными объемами. Кроме того, горячую закуску подают в таком виде, что ее вполне можно отведать, не присаживаясь за стол. Как правило, их подают в той же посуде, в которой они готовились. В роли горячих закусок могут выступать горячие бутерброды, мясные, грибные, рыбные и овощные закуски.

Существуют определенные правила подачи и употребления закусок. Итак, в первую очередь подают холодные рыбные закуски: икру, малосольную рыбу, заливные блюда, рыбные салаты. Затем приходит очередь холодных закусок из мяса. Подают отварное, заливное, фаршированное мясо, колбасы, копчености, мясные салаты. Далее наступает черед овощных и грибных закусок – подают овощи свежие, консервированные, фаршированные. В последнюю очередь подают различные сорта сыров.

После холодных закусок на стол подают горячие закусочные блюда в следующей последовательности. В первую очередь – из рыбы, затем из мяса и субпродуктов. За ними следуют горячие закуски из птицы, овощей и грибов.

Таким образом, можно сделать вывод, что главное правило подачи закусок (как холодных, так и горячих) состоит в том, что в первую очередь подают рыбные блюда, а затем мясные, овощные и прочие.

Холодные закуски можно подавать на порционной тарелке, а можно на общем блюде. При подаче на общем блюде, используют вместительные фарфоровые или металлические блюда (например, при подаче канапе). Для подачи рыбных закусок подходит селедочница, для подачи зернистой икры – икорница. Для подачи салатов и винегретов используют салатники вместе со специальной салатной ложкой. Каждый гость самостоятельно накладывает салат в свою тарелку. Если салат подается порционно каждому, то его можно подать на листе зеленого салата или ломтике хлеба. Для подачи овощной икры или острых закусочных смесей используются креманки.

В качестве посуды для горячих закусок могут выступать порционные сковороды, кокотницы, кокильницы. Кокильница представляет собой металлическую посуду в виде раковины. В ней запекают и подают на стол горячие закуски из рыбы и морепродуктов. Кокотница – маленький неглубокий ковшик. В кокотнице подают жюльены и другие горячие закуски.

Как горячие, так и холодные закуски могут быть поданы в тарталетках и волованах. Тарталетка – это маленькая корзиночка, выпекаемая из пресного теста. Затем ее заполняют готовой начинкой (мясной, грибной, фруктовой) и подают на стол.

Волован – это маленькая закуска в форме башенки. Волованы выпекают из слоеного теста, а затем заполняют разнообразной начинкой.

Маленькие сосиски, тефтели принято подавать на порционных сковородках. Волованы, корзиночки и тарталетки подают на круглых блюдах, подложив под каждое изделие

бумажную салфетку. Небольшие порции рыбы, птицы, которые подаются в сервировочных вазах, принято подцеплять вилкой или же брать рукой.

Холодные и горячие закуски играют важную роль в трапезе. Они подаются перед основным приемом пищи и являются визитной карточкой последующего обеда или ужина, уровнем мастерства хозяйки дома в целом.

Холодные закуски

Бутерброды

Бутерброды «Морячка»

• по 400 г батона, филе копченой скумбрии
• 160 г сыра моцарелла
• 1 помидор
• 2 зубчика чеснока

Нарежьте батон тонкими ломтиками. Чеснок очистите и натрите на мелкой терке, помидор нарежьте небольшими кружками. Филе скумбрии натрите чесноком. На хлеб выложите кружки помидора, затем филе рыбы. Сверху положите небольшой кусочек моцареллы.

Бутерброды «Агния»

• 500 г консервированной горбуши
• 400 г батона
• 100 г майонеза
• 1 огурец

Нарежьте батон тонкими ломтиками. Консервированную горбушу тщательно разомните вилкой. Затем добавьте майонез и перемешайте до получения однородной массы. Ломтики хлеба смажьте полученной массой. Огурец нарежьте ломтиками и положите на бутерброды.

Бутерброды «Кислинка»

• 300 г ржаного хлеба
• 100 г киви
• 70 г майонеза
• 4 зубчика чеснока

Хлеб нарежьте тонкими ломтиками. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку, добавьте майонез и тщательно перемешайте. Киви очистите, нарежьте кружками. Полученной чесночной смесью смажьте хлеб и выложите сверху кружочки киви.

Бутерброды «Классические»

• 350 г слабосоленой семги
• 300 г батона
• 100 г сливочного масла
• любая измельченная зелень

Семгу нарежьте тонкими ломтиками. Батон нарежьте на ломтики и намажьте сливочным маслом. Сверху выложите ломтики рыбы и украсьте зеленью.

Бутерброды «Июльские»

• 500 г пшеничного хлеба
• 4 помидора
• 2 зубчика чеснока
• 50 мл оливкового масла
• базилик
• соль

Хлеб нарежьте ломтиками и натрите чесноком. Помидоры нарежьте кружками. Смажьте хлеб оливковым маслом, выложите помидоры, посолите. Украсьте веточками базилика.

Бутерброды «Завтрак грибника»

• 600 г ржаного хлеба
• 300 г сушеных белых грибов
• 100 г сметаны
• 50 г сливочного масла
• 100 мл молока
• 50 мл растительного масла
• 1 головка репчатого лука
• соль

Сушеные грибы залейте холодной водой и варите в течение 30–40 мин. Затем измельчите грибы, лук и обжаривайте на растительном масле в течение 10 мин. Половину имеющегося хлеба и грибы измельчите блендером. Добавьте сливочное масло, сметану, соль и тщательно перемешайте. Оставшийся хлеб нарежьте на ломтики и смажьте полученной массой.

Бутерброды «Крабовые»

• 400 г пшеничного хлеба
• 200 г крабовых палочек
• по 50 г листьев салата, майонеза
• 25 г горчицы
• 2 клубня картофеля
• зелень петрушки

Картофель отварите до готовности, очистите, остудите и нарежьте кружками. Крабовые палочки измельчите, добавьте майонез, горчицу, тщательно перемешайте. Полученной массой смажьте ломтики хлеба, сверху выложите кружки картофеля. Готовые бутерброды украсьте листьями салата и петрушки.

Бутерброды «Солнышко»

• 400 г пшеничного хлеба
• по 50 г майонеза, зеленого лука
• 2 яйца
• соль

Сварите яйца, остудите и очистите. Нарежьте кружками. Хлеб нарежьте ломтиками, смажьте майонезом и положите сверху кружки яиц, посолите. Зеленый лук измельчите, посыпьте им бутерброды.

Бутерброды «Перчинка»

• 400 г ржаного хлеба
• 80 г очищенных грецких орехов
• 50 г майонеза
• 3 зубчика чеснока
• 2 стручка паприки
• 30 мл лимонного сока
• зелень

Чеснок пропустите через чеснокодавилку. Орехи и паприку измельчите. В паприку добавьте орехи, майонез, лимонный сок, чеснок. Тщательно перемешайте. Ржаной хлеб нарежьте ломтиками и смажьте полученной массой. Украсьте зеленью.

Бутерброды «Утренние»

• 400 г батона
• 250 г творога
• 150 г сметаны
• 50 г сахара
• 1 банан
• корица

Творог измельчите блендером, добавьте сметану и тщательно перемешайте. Банан очистите, нарежьте кружками. Батон нарежьте ломтиками. Выложите творожную массу на ломтики батона, сверху положите кружки банана, посыпьте корицей и сахаром.

Бутерброды «Хлебные»

• 400 г пшеничного хлеба
• 200 г куриного филе
• 50 г майонеза
• 30 г горчицы
• по 1 яйцу, маринованному огурцу

Куриное филе отварите в течение 25 мин. Яйцо сварите. Куриное мясо, очищенное яйцо мелко нарежьте. Добавьте майонез, горчицу и тщательно перемешайте. Хлеб нарежьте ломтиками. Полученной яично-мясной смесью смажьте ломтики хлеба. Огурец нарежьте кружками и выложите на готовые бутерброды.

Бутерброды «Аристократ»

• 200 г пшеничного хлеба
• 80 г сыра твердых сортов
• по 60 г сливочного масла, грецких орехов
• 50 г любых консервированных фруктов

Грецкие орехи измельчите, сыр натрите на мелкой терке. Хлеб нарежьте тонкими ломтиками и смажьте сливочным маслом. Сверху посыпьте измельченными орехами и тертым сыром. Украсьте консервированными фруктами.

Бутерброды «Бордо»

• по 400 г пшеничного хлеба, филе соленой сельди
• 80 г сливочного масла
• 1 вареная свекла

Филе сельди пропустите через мясорубку, добавьте половину сливочного масла и перемешайте до получения однородной массы. Свеклу очистите, натрите на мелкой терке. Хлеб нарежьте ломтиками и смажьте оставшимся сливочным маслом. На ломтики хлеба выложите полученный селедочный фарш, сверху – свекольную массу.

Бутерброды «Майские»

• 400 г пшеничного хлеба
• по 50 г сливочного масла, молодой крапивы
• черный молотый перец
• соль

Листья крапивы отваривайте в подсоленной воде в течение 15 мин. Готовые листья остудите и пропустите через мясорубку, добавьте сливочное масло и перец. Полученную массу тщательно перемешайте. Хлеб нарежьте ломтиками и смажете их крапивной массой.

Бутерброды «Французские»

• 400 г ржаного хлеба
• 80 г сливочного масла
• 30 г сметаны
• 2 головки репчатого лука
• соль

Лук очистите, пропустите через мясорубку, слейте излишки сока. Добавьте сметану, сливочное масло, соль и тщательно перемешайте. Хлеб нарежьте ломтиками и смажьте полученной луковой массой.

Бутерброды «Сытные»

• 400 г пшеничного хлеба
• по 100 г консервированной красной фасоли, плавленого сыра
• 50 г майонеза
• 1 головка репчатого лука
• 30 мл растительного масла

Слейте из консервированной фасоли жидкость. Лук измельчите и обжаривайте на растительном масле 5 мин. Разомните фасоль, добавьте обжаренный лук, майонез и тщательно перемешайте. Плавленый сыр натрите на крупной терке. Хлеб нарежьте ломтиками, смажьте полученной фасолевой массой. Сверху выложите тертый плавленый сыр.

Бутерброды «Печеночные»

• 450 г говяжьей печени
• 400 г пшеничного хлеба
• 150 г сливочного масла
• 1 головка репчатого лука
• черный молотый перец
• соль

Печень и репчатый лук нарежьте небольшими ломтиками и отваривайте в течение 20 мин. Измельчите лук и печень с помощью блендера. Добавьте размягченное сливочное масло, соль, перец и тщательно перемешайте. Хлеб нарежьте тонкими ломтиками и намажьте полученной массой.

Бутерброды «Авокадо»

• 400 г пшеничного хлеба
• по 100 г арахисового масла, бекона
• 80 г салата-латука
• 50 г майонеза
• 1 авокадо
• 30 мл лимонного сока

Хлеб нарежьте тонкими ломтиками, смажьте арахисовым маслом и майонезом. Бекон нарежьте тонкими полосками. Авокадо нарежьте кружками. Выложите бекон на хлеб, затем выложите листья салата, сбрызните лимонным соком. Сверху положите кружки очищенного авокадо.

Бутерброды «Дюшес»

• 500 г французского багета
• 200 г сыра горгонзола
• 150 г сливочного сыра
• 75 г меда
• по 50 г кедровых орехов, листьев розмарина
• 3 груши

Багет нарежьте овальными ломтиками и подсушите в духовке 5 мин при температуре 180 °С. Каждый кусочек багета намажьте сыром горгонзола и сливочным сыром. Груши нарежьте кружочками и выложите на бутерброд. Кедровые орешки смешайте с медом и смажьте груши.

Канапе

Канапе «Свежесть»

• 200 г пшеничного хлеба
• 120 г зеленого салата
• 100 г ветчины
• 50 г сливочного масла
• зелень укропа

Ветчину нарежьте ломтиками. С пшеничного хлеба срежьте корку и нарежьте мякиш небольшими кубиками. Смажьте хлеб сливочным маслом. На шпажку поочередно нанизывайте ломтики хлеба, ветчину и листья зеленого салата.

Выложите готовые канапе на плоское блюдо, оформленное зеленью укропа.

Канапе «Цитрус»

• 200 г ржаного хлеба
• 150 г адыгейского сыра
• по 1 помидору, грейпфруту

Грейпфрут очистите от кожуры, удалите белые пленки и нарежьте мякоть дольками. Помидоры, сыр и хлеб нарежьте кубиками. На шпажку поочередно нанизывайте дольки грейпфрута, помидор, сыр и хлеб.

Канапе «Бергамот»

• по 200 г пшеничного батона, ветчины
• 150 г сыра «Горгонзола»
• 50 мл оливкового масла
• 10 мл бальзамического уксуса
• 4 груши

Груши нарежьте кубиками, предварительно удалив сердцевину. Сыр и ветчину также нарежьте кубиками. Пшеничный батон нарежьте квадратами и подсушите в духовке в течение 10 мин при температуре 180 °С. На подсушенный хлеб выложите кубики груш, ветчину и сыр. Смешайте оливковое масло с бальзамическим уксусом и сбрызните готовые канапе.

Канапе «Фуршет»

• 12 соленых крекеров
• 150 г сыра камамбер
• по 50 г голландского сыра, маслин, зеленого лука
• 25 г сливочного масла
• зелень петрушки
• тмин
• красный молотый перец

Зеленый лук мелко нарежьте, добавьте тмин, красный перец, размятый сыр камамбер и перемешайте. В полученную массу добавьте сливочное масло и взбейте с помощью блен-

дера. На каждый крекер выложите готовую массу, посыпьте тертым голландским сыром и украсьте маслинами и зеленью петрушки.

Канапе «Визит»

- 200 г ржаного хлеба
- 150 г отварного говяжьего языка
- по 50 г сливочного масла, майонеза
- 30 г тертого хрена
- по 1 огурцу, яйцу
- зелень укропа

Хлеб нарежьте тонкими пластинами и обжарьте на части сливочного масла 3–5 мин. Яйцо сварите вкрутую, очистите, остудите, нарежьте кружками вместе с огурцом. Хлеб смажьте оставшимся сливочным маслом и посыпьте тертым хреном. Сверху выложите отварной язык, нарезанный тонкими ломтиками, огурец и яйцо.

Готовые канапе украсьте измельченной зеленью укропа и майонезом.

Канапе «Изыск»

- 300 г утиного филе
- 50 г голубики
- 15 мл растительного масла
- по 10 мл апельсинового сока, соевого соуса
- 1 плод манго
- листья мяты

Утиное филе залейте смесью апельсинового сока с соевым соусом, маринуйте 6–8 ч и обжарьте на растительном масле 10–15 мин. Готовое мясо нарежьте тонкими пластинами. Манго очистите от кожицы, мякоть нарежьте брусочками. Каждый брусочек манго оберните тонкой пластинкой утиного мяса, нанижите на шпажку.

Готовые канапе украсьте голубикой и листьями мяты.

Канапе «Розовое»

- 200 г очищенных креветок
- 50 мл растительного масла
- 15 мл винного уксуса
- по 1 огурцу, зубчику чеснока
- черный молотый перец
- соль

Креветки сварите в подсоленной воде 2–3 мин, остудите. Чеснок очистите и натрите на мелкой терке, огурец нарежьте кубиками. В растительное масло влейте винный уксус, добавьте чеснок. Залейте полученной жидкостью креветки, посолите, поперчите и поставьте их на 1 ч в прохладное место.

Поочередно нанизывайте на шпажку маринованные креветки и кубики огурца.

Канапе «Италия»

- 200 г пшеничного хлеба
- 80 г анчоусов

• 60 г анчоусного масла
• по 50 г сливочного масла, каперсов, маслин, майонеза

Пшеничный хлеб нарежьте небольшими ломтиками и обжарьте на сливочном масле 3–5 мин. Готовые гренки смажьте анчоусным маслом. Анчоусы и каперсы измельчите и выложите на середину гренок, края украсьте майонезом и маслинами.

Канапе «Ломбардия»

• 300 г пшеничного батона
• по 100 г консервированных мидий, плавленого сыра
• по 50 г сливочного масла, аджики
• 25 г майонеза

Батон с помощью вырубки для печенья нарежьте небольшими кружками и обжарьте на половине имеющегося сливочного масла 3–5 мин. В оставшееся сливочное масло добавьте плавленый сыр, майонез и аджику и взбейте венчиком. Выложите полученную сырную смесь на гренки, украсьте мидиями.

Канапе «Лозанна»

• 12 соленых крекеров
• по 100 г зеленого винограда, твердого сыра
• зелень петрушки

Сыр нарежьте кубиками. На шпажку нанижите соленый крекер, затем кубик сыра и зеленую виноградину.

Выложите канапе на плоское блюдо, украшенное зеленью петрушки.

Канапе «Звезда»

• 200 г пшеничного хлеба
• 100 г красной икры
• 25 г сливочного масла
• 1 огурец

Нарежьте хлеб с помощью вырубки для печенья в форме звезды и обжарьте на сливочном масле 3–5 мин. Огурец нарежьте кружками. На хлеб уложите кружок огурца, сверху горкой выложите красную икру.

Канапе «Охотничьи»

• 300 г пшеничного хлеба
• 200 г копченой говядины
• 50 г свежего корня хрена
• 25 мл лимонного сока

Хлеб нарежьте ломтиками, говядину – тонкими пластинками. Корень хрена натрите на мелкой терке, добавьте лимонный сок, перемешайте и слегка отожмите для удаления излишков сока. Полученной смесью смажьте хлеб, выложите сверху пластины копченой говядины.

Канапе «Ресторатор»

• 12 соленых крекеров

• 150 г творога
• 80 г соленого лосося
• 50 г сливочного масла
• 25 мл лимонного сока
• соль

В творог добавьте сливочное масло и взбейте с помощью блендера, посолите и перемешайте еще раз. Лосося нарежьте тонкими пластами. Выложите на крекеры творожную массу, пласты лосося и сбрызните лимонным соком.

Канапе «Пикник»

• 300 г пшеничного батона
• 100 г шампиньонов
• по 50 г твердого сыра, чипсов
• 25 г сливочного масла
• черный молотый перец
• соль

Срежьте у батона корочки, хлебный мякиш нарежьте квадратами и обжарьте на части сливочного масла 3–5 мин. Грибы измельчите и обжарьте на оставшемся сливочном масле в течение 20 мин. Затем добавьте к ним раскрошенные чипсы, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Выложите полученную массу на хлеб и посыпьте тертым сыром.

Канапе «Наяда»

• 300 г пшеничного хлеба
• 150 г твердого сыра
• 100 г ветчины
• 50 г сливочного масла
• 2 персика

Каждый персик разделите на 4 части, удалите косточку. Хлеб и ветчину нарежьте ломтиками. Хлеб смажьте сливочным маслом, выложите персики, ветчину и посыпьте тертым сыром. Запекайте канапе в духовке при температуре 180 °С в течение 5–7 мин.

К столу блюдо подайте охлажденным.

Канапе «Любава»

• по 50 г филе сельди, творога
• 2 клубня картофеля
• по 1 огурцу, головке репчатого лука, зубчику чеснока
• зелень укропа
• соль

Клубни картофеля тщательно вымойте, разрежьте на 6 частей, посолите и запекайте в духовке при температуре 225 °С в течение 15 мин. Лук, огурец и сельдь нарежьте кубиками. Чеснок натрите на мелкой терке и соедините с творогом, добавьте измельченную зелень укропа и перемешайте. Из полученной смеси сформуйте небольшие шарики. На картофель выложите кубики огурца, сельди и лука, украсьте творожным шариком и проткните шпажкой.

Канапе «Буржуа»

- 4 помидора черри
- 100 г сыра «Моцарелла»
- 20 мл оливкового масла
- 10 мл бальзамического уксуса
- зелень базилика
- соль

Смешайте оливковое масло с бальзамическим уксусом и солью. Разрежьте каждый помидорчик пополам. Сыр нарежьте кубиками. Нанижите на шпажку половинку черри, кубик сыра «Моцарелла» и листик базилика.

Готовые канапе сбрызните оливковым маслом с бальзамическим уксусом.

Канапе «Морские»

- 100 г плавленого сыра
- 80 г малосольной семги
- 1 огурец
- зелень укропа

Филе рыбы нарежьте кусочками и измельчите вместе с плавленым сыром с помощью блендера. Зелень укропа мелко порубите. Огурец нарежьте толстыми кружками (3–4 см) и удалите в каждом часть мякоти, оставив донышко. Наполните корзинки из огурцов рыбно-сырной смесью и посыпьте укропом.

Волованы

Волованы «Этюд»

• по 150 г пшеничной муки, сливочного масла
• 50 мл молока
• 10 мл коньяка
• соль

Для начинки:

• 1 свекла
• 2 зубчика чеснока
• 50 г майонеза

В муку всыпьте соль, влейте молоко и коньяк, замесите тесто, затем добавьте сливочное масло, вновь вымесите тесто, сложите его в прямоугольник и поместите в холодильник на 30 мин. Достаньте тесто, вновь сверните и положите в холодильник. Повторите эту процедуру несколько раз.

Готовое тесто разделите на две части. Из одной половины вырежьте кружки большего диаметра, из другой – меньшего. В кружках меньшего диаметра вырежьте середину. Получившееся кольцо из теста выложите на большие кружки, немного прижмите. Выпекайте 20 мин в духовке при температуре 220 °С.

Свеклу отварите до готовности, натрите на крупной терке, добавьте измельченный чеснок, майонез и перемешайте. Наполните волованы полученной начинкой.

Волованы «Дебют»

• 200 г пшеничной муки
• по 150 г творога, сливочного масла
• соль

Для начинки:

• по 100 г куриного филе, шампиньонов
• 50 г майонеза
• соль

В муку добавьте сливочное масло, творог, соль, замесите тесто и поставьте на 1 ч в холодильник. Затем достаньте, раскатайте в широкий пласт, выложите по краям кусочки сливочного масла, сложите пополам, раскатайте и вновь уберите в холодильник на 30–40 мин. Затем снова сложите тесто пополам и снова раскатайте, и вновь уберите в холодильник. Повторите процедуру несколько раз.

Из одной половины вырежьте кружки большего диаметра, из другой – меньшего. В кружках меньшего диаметра вырежьте середину. Получившееся кольцо из теста выложите на большие кружки, немного прижмите. Выпекайте 20 мин в духовке при температуре 220 °С.

Куриное филе отварите в небольшом количестве воды, бульон слейте и потушите в нем измельченные грибы. Соедините куриное мясо и грибы, посолите, добавьте майонез и перемешайте. Заполните волованы полученной массой.

Волованы «Амиго»

• 400 г пшеничной муки
• 200 г сливочного масла
• соль
Для начинки:
• 1 баклажан
• 4 зубчика чеснока
• 50 мл оливкового масла
• зелень укропа, петрушки, базилика
• черный молотый перец

Сливочное масло растопите, постепенно всыпьте пшеничную муку и соль, замесите тесто, сформуйте шар и положите в холодильник на 1 ч. Из одной половины вырежьте кружки большего диаметра, из другой – меньшего. В кружках меньшего диаметра вырежьте середину. Получившееся кольцо из теста выложите на большие кружки, немного прижмите. Выпекайте 20 мин в духовке при температуре 220 °С.

Баклажан запеките в духовке 20–30 мин, очистите от кожуры, мякоть разомните. Зелень укропа, петрушки и базилика, чеснок мелко порубите, посолите, поперчите, влейте оливковое масло, добавьте баклажаны и перемешайте. Заполните полученной массой волованы.

Волованы «Морская душа»

• 200 г пшеничной муки
• по 150 г творога, сливочного масла
• соль
Для начинки:
• 400 г отварного куриного филе
• по 150 г очищенных креветок, консервированных грибов
• 100 г твердого сыра
• 50 мл сливок
• зелень укропа

В муку добавьте сливочное масло, творог, соль, замесите тесто и поставьте на 1 ч в холодильник. Затем достаньте, вновь раскатайте, сложите в два слоя и поставьте в холодильник еще на 1 ч. Из одной половины вырежьте кружки большего диаметра, из другой – меньшего. В кружках меньшего диаметра вырежьте середину. Получившееся кольцо из теста выложите на большие кружки. Выпекайте 20 мин в духовке при температуре 220 °С.

Куриное мясо нарежьте небольшими кубиками. Креветок отварите до готовности в подсоленной воде. Соедините куриное мясо, креветки и грибы, выложите на сковороду, залейте сливками, тушите 5-10 мин и посыпьте тертым сыром. Заполните волованы полученной начинкой и украсьте зеленью.

Волованы «Диана»

• 250 г ржаной муки
• по 150 г творога, сливочного масла
• соль
Для начинки:
• 200 г творога

• 150 г малосольной семги
• 100 г икры
• зелень петрушки

Сливочное масло растопите, постепенно всыпьте ржаную муку, добавьте творог и соль, замесите тесто, сформуйте шар и положите в холодильник на 1 ч. Раскатайте тесто в пласт. Из одной половины вырежьте кружки большего диаметра, из другой – меньшего. В кружках меньшего диаметра вырежьте середину. Получившееся кольцо из теста выложите на большие кружки, немного прижмите. Запекайте 20 мин в духовке при температуре 220 °С.

Творог и семгу взбейте с помощью блендера. Выложите полученную массу в волованы, украсьте икрой и зеленью петрушки.

Волованы «Пикадилли»

• 250 г пшеничной муки
• 100 г тыквенной мякоти
• 1 яйцо
• соль
• 30 мл воды

Для начинки:

• 150 г тыквенной мякоти
• 100 г твердого сыра

В муку вбейте яйцо, влейте воду и выложите натертую на мелкой терке тыкву, замесите тесто. Раскатайте тесто в пласт, выложите на края сливочное масло, сверните конвертом и поставьте холодильник на 1 ч. Затем достаньте, вновь раскатайте, сложите и поставьте в холодильник еще на 1 ч. Из одной половины вырежьте кружки большего диаметра, из другой – меньшего. В кружках меньшего диаметра вырежьте середину. Получившееся кольцо из теста выложите на большие кружки, немного прижмите. Выпекайте 20 мин в духовке при температуре 220 °С.

Тыкву нарежьте небольшими кусочками и запеките в духовке. Сыр натрите на мелкой терке. Выложите тыкву в волованы и посыпьте измельченным сыром.

Волованы «Сан-Паоло»

• 500 г пшеничной муки
• 300 г топленого масла
• соль

Для начинки:

• по 2 болгарских перца, зубчика чеснока
• по 1 помидору, головке репчатого лука
• 150 мл оливкового масла
• листья тимьяна
• соль

Топленое масло размягчите, постепенно всыпьте пшеничную муку и соль, замесите тесто, сформуйте шар и положите в холодильник на 1 ч. Раскатайте тесто. Из одной половины вырежьте кружки большего диаметра, из другой – меньшего. В кружках меньшего диаметра вырежьте середину. Получившееся кольцо из теста выложите на большие кружки, немного прижмите. Выпекайте 20 мин в духовке при температуре 220 °С.

Болгарские перцы, помидор, чеснок и лук измельчите, обжарьте на оливковом масле 15–20 мин, посолите, добавьте листочки тимьяна и тушите еще 5 мин. Полученную массу остудите и заполните ей волованы.

Волованы «Краб»

• 500 г пшеничной муки
• 300 г сливочного масла
• соль
Для начинки:
• 100 г крабовых палочек
• 50 г майонеза
• по 1 огурцу, яйцу

Сливочное масло растопите, постепенно всыпьте пшеничную муку и соль, замесите тесто, сформуйте шар и положите в холодильник на 1 ч. Раскатайте тесто. Из одной половины вырежьте кружки большего диаметра, из другой – меньшего. В кружках меньшего диаметра вырежьте середину. Получившееся кольцо из теста выложите на большие кружки, немного прижмите. Выпекайте 20 мин в духовке при температуре 220 °С.

Крабовые палочки и огурец нарежьте кубиками. Яйцо сварите вкрутую, охладите, очистите и также нарежьте кубиками. Соедините яйцо, огурец, крабовые палочки, заправьте майонезом и перемешайте. Заполните волованы полученной начинкой.

Волованы «Марсельеза»

• 100 г пшеничной муки
• 8 клубней картофеля
• 1 яйцо
• соль
Для начинки:
• по 100 г консервированного горошка, консервированной кукурузы
• 80 г копченой грудинки
• 50 г майонеза

Картофель очистите, отварите в подсоленной воде до готовности, растолките в пюре, добавьте яйцо, муку и тщательно перемешайте. Из одной половины вырежьте кружки большего диаметра, из другой – меньшего. В кружках меньшего диаметра вырежьте середину. Получившееся кольцо из теста выложите на большие кружки, немного прижмите. Выпекайте 20 мин в духовке при температуре 180 °С.

Слейте из горошка и кукурузы излишки жидкости, добавьте измельченную грудинку, заправьте майонезом и перемешайте. Наполните картофельные волованы полученной начинкой.

Волованы «Кавалер»

• 500 г пшеничной муки
• 300 г сливочного масла
• соль
Для начинки:
• 400 г маринованных грибов
• 200 г копченой куриной грудки

• 50 мл растительного масла
• 1 головка репчатого лука
• зелень укропа

Сливочное масло растопите, постепенно всыпьте муку и соль, замесите тесто, сформуйте шар и положите в холодильник на 1 ч. Затем достаньте, вновь раскатайте, сложите в два раза и поставьте в холодильник еще на 1 ч. Из одной половины вырежьте кружки большего диаметра, из другой – меньшего. В кружках меньшего диаметра вырежьте середину. Получившееся кольцо из теста выложите на большие кружки, немного прижмите. Выпекайте 20 мин в духовке при температуре 220 °С.

Грибы и куриную грудку измельчите, добавьте мелко рубленые лук и зелень, растительное масло и перемешайте. Полученную начинку выложите в волованы.

Волованы «Экзотик»

• 150 г пшеничной муки
• 100 г сливочного масла
• соль

Для начинки:

• 2 авокадо
• 100 мл сливок
• зелень базилика
• красный молотый перец
• соль

Сливочное масло растопите, постепенно всыпьте пшеничную муку и соль, замесите тесто, сформуйте шар и положите в холодильник на 1 ч. Достаньте, вновь раскатайте, сложите пополам и поместите в холодильник на 1 ч. Из одной половины вырежьте кружки большего диаметра, из другой – меньшего. В кружках меньшего диаметра вырежьте середину. Получившееся кольцо из теста выложите на большие кружки, немного прижмите. Выпекайте 20 мин в духовке при температуре 220 °С.

Авокадо очистите от кожуры и разомните вилкой, добавьте сливки, посолите, поперчите и взбейте с помощью блендера. Полученной начинкой наполните волованы и украсьте зеленью базилика.

Тарталетки

Тарталетки «Кармен»

• 250 г пшеничной муки
• 150 г сметаны
• 50 г сливочного масла
• соль
Для начинки:
• 250 г куриной грудки
• по 100 г шампиньонов, твердого сыра
• 50 г сметаны
• 50 мл растительного масла
• 1 головка репчатого лука

Сливочное масло порубите вместе с мукой, посолите, добавьте сметану, замесите тесто и положите его на 1 ч в холодильник. Готовое тесто раскатайте в тонкий пласт, вырежьте кружочки, выложите их в формочки для запекания и выпекайте 20–25 мин в духовке при температуре 200 °С.

Куриную грудку нарежьте небольшими кусочками и обжарьте на растительном масле 5-10 мин, добавьте мелко рубленый лук, посолите и перемешайте. Выложите к курице и луку измельченные грибы и сметану и жарьте еще 10 мин. Полученную начинку остудите, наполните ей тарталетки, посыпьте тертым сыром и выпекайте 10–15 мин в духовке при температуре 180 °С.

Тарталетки «Азалия»

• 300 г пшеничной муки
• 100 г сливочного масла
• соль
• 50 мл воды
Для начинки:
• 200 г очищенных креветок
• 100 г красной икры
• 150 мл взбитых сливок
• 8 яиц

В муку добавьте воду, соль, масло, замесите тесто и положите его в холодильник на 1 ч. Готовое тесто раскатайте в тонкую лепешку, вырежьте кружочки, выложите их в формочки для запекания и выпекайте 20–25 мин при температуре 200 °С.

Креветок отварите в подсоленной воде. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и разрежьте пополам. В каждую тарталетку выложите взбитые сливки, половинку яйца, креветки и украсьте красной икрой.

Тарталетки «Восток-Запад»

• 150 г пшеничной муки
• 100 г сливочного масла
• 50 г сахара

• 25 г жира
• 2 желтка

Для начинки:

• 2 помидора
• по 100 г брынзы, маслин
• 50 мл растительного масла
• зелень базилика

Порубите масло и муку, добавьте яичные желтки и сахар, замесите тесто и положите его на 1 ч в холодильник. Готовое тесто раскатайте в тонкую лепешку, вырежьте кружочки, выложите их в смазанные жиром формочки для запекания и выпекайте 20–25 мин при температуре 200 °С.

Помидоры нарежьте небольшими ломтиками, брынзу, маслины и базилик измельчите. Заполните тарталетки помидорами, измельченной зеленью базилика и брынзой, сбрызните растительным маслом и запекайте 10 мин в духовке при температуре 180 °С.

Тарталетки «Звезда»

• 200 г пшеничной муки
• по 100 г сливочного масла, твердого сыра
• 10 г дрожжей
• 100 мл молока

Для начинки:

• 150 г малосольной семги
• по 50 г сливочного сыра, сливочного масла
• зелень укропа

В теплое молоко добавьте дрожжи, соль, сливочное масло, муку, натертый на мелкой терке сыр и замесите тесто. Раскатайте его в пласт, вырежьте кружочки, выложите их в формочки для запекания и выпекайте 20–25 мин в духовке при температуре 200 °С.

Семгу нарежьте мелкими кусочками, добавьте измельченный укроп, сыр, измельчите все блендером. Заполните тарталетки полученной начинкой.

Тарталетки «Гамбург»

• 150 г пшеничной муки
• 50 г сметаны
• 25 г сливочного масла
• соль

Для начинки:

• 100 г охотничьих колбасок
• по 50 г твердого сыра, томатной пасты
• 1 помидор
• зелень укропа

Из муки, сметаны и масла замесите тесто, уберите его в холодильник на 1 ч. Затем раскатайте в тонкий пласт, вырежьте кружочки, выложите их в формочки для запекания и выпекайте 20–25 мин в духовке при температуре 200 °С.

Смажьте готовые тарталетки томатной пастой, затем выложите несколько кружков тонко нарезанных колбасок, посыпьте тертым сыром, накройте кружком помидора и запекайте 10 мин в духовке при температуре 180 °С. При подаче украсьте тарталетки зеленью укропа.

Тарталетки «Грибные»

• 150 г пшеничной муки
• 80 г сливочного масла
• соль
• 100 мл воды
Для начинки:
• 100 г шампиньонов
• по 50 г сливочного масла, сметаны
• по 1 яйцу, зубчику чеснока
• соль

В муку добавьте сливочное масло и порубите, влейте подсоленную воду, замесите тесто и положите его в холодильник на 3–4 ч. Готовое тесто раскатайте в пласт, сложите пополам и снова раскатайте. Повторите свои действия 5–7 раз. Полученное слоеное тесто раскатайте в тонкую лепешку, вырежьте кружочки, выложите их в формочки для запекания и выпекайте 20–25 мин в духовке при температуре 200 °С.

Грибы нарежьте небольшими кусочками, потушите на сливочном масле в течение 5 мин, добавьте сметану, пропущенный через пресс чеснок и тушите еще 10 мин, затем посолите, залейте яйцом и тушите еще 5 мин. Выложите полученную массу в тарталетки.

Тарталетки «Пари»

• 300 г пшеничной муки
• 100 г сливочного масла
• прованские травы
• соль
• 50 мл воды
Для начинки:
• по 150 г консервированного тунца, консервированной кукурузы
• 80 г твердого сыра
• 50 г майонеза
• по 1 яйцу, помидору

В муку добавьте воду, соль, масло и прованские травы, замесите тесто и положите его в холодильник на 1 ч. Готовое тесто раскатайте в тонкую лепешку, вырежьте кружочки, выложите их в формочки для запекания и выпекайте 20–25 мин в духовке при температуре 200 °С.

Яйцо отварите вкрутую, охладите, очистите и измельчите, добавьте тунца, мелко нарезанный помидор, кукурузу и майонез, перемешайте. Наполните тарталетки полученной массой и запекайте 10 мин в духовке при температуре 180 °С.

Тарталетки «Восход»

• 300 г пшеничной муки
• 100 г сливочного масла
• соль
• 50 мл воды
Для начинки:
• 150 г печени трески

• 50 г творога
• 1 яйцо
• зеленый лук

В муку добавьте воду, соль, масло, замесите тесто и положите в холодильник на 1 ч. Готовое тесто раскатайте в тонкую лепешку, вырежьте кружочки, выложите их в формочки для запекания и выпекайте 20–25 мин в духовке при температуре 200 °С.

Яйцо отварите вкрутую, остудите, очистите и натрите на крупной терке. Зеленый лук мелко порубите, добавьте печень трески и творог. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните тарталетки.

Тарталетки «Премиум»

• 200 г пшеничной муки
• по 50 г сливочного масла, сметаны

Для начинки:

• 100 г кальмаров
• 50 г майонеза
• по 1 головке репчатого лука, зеленому яблоку
• листья салата
• зелень укропа
• черный молотый перец
• соль

Порубите масло и муку, добавьте сметану, замесите тесто и поставьте его в холодильник на 1 ч. Готовое тесто раскатайте в тонкую лепешку, вырежьте кружочки, выложите их в формочки для запекания и выпекайте 20–25 мин в духовке при температуре 200 °С.

Кальмаров нарежьте кольцами, отварите 5 мин и слейте, добавьте измельченный репчатый лук, натертые на крупной терке яблоки и нашинкованные листья салата, заправьте майонезом, посолите, поперчите и перемешайте. Остывшие тарталетки наполните полученной массой, украсьте зеленью.

Тарталетки с печенью

• 300 г пшеничной муки
• по 100 г сливочного масла, сушеных грибов
• соль
• 50 мл воды

Для начинки:

• 300 г говяжьей печени
• 50 г майонеза
• 50 мл растительного масла
• по 1 головке репчатого лука, яйцу
• соль

Сушеные грибы замочите в воде на 10–20 мин и пропустите через мясорубку. В муку добавьте воду, соль, грибы и масло, замесите тесто, положите его в холодильник на 1 ч. Готовое тесто раскатайте в тонкую лепешку, вырежьте кружочки, выложите их в формочки для запекания и выпекайте 20–25 мин в духовке при температуре 200 °С.

Печень нарежьте небольшими ломтиками, репчатый лук – кольцами и обжарьте на растительном масле. Яйцо сварите вкрутую, остудите, очистите и измельчите. Соедините печень, яйцо, майонез, посолите и перемешайте. Наполните полученной массой тарталетки.

Суши

Нигири суши с сельдью

• 200 г филе сельди
• 100 г риса
• по 10 г васаби, лимонной цедры
• 70 мл рисового уксуса
• 50 мл красного вина
• 20 мл лимонного сока
• зеленый лук
• сахар
• соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте 25 мл рисового уксуса, сахар и соль, осторожно перемешайте.

Филе сельди натрите солью и оставьте на 1 ч. В отдельной емкости соедините оставшийся рисовый уксус, сахар, лимонную цедру, лимонный сок, красное вино и перемешайте. В полученный маринад выложите филе сельди и поставьте в холодильник на 3 ч.

Из подготовленного риса сформуйте небольшие шарики. Филе сельди нарежьте ломтиками, смажьте васаби, выложите на рисовый шарик, слегка прижмите ладонью и обвяжите перышком зеленого лука.

Суши «Цунами»

• 250 г риса
• 150 г филе скумбрии
• 100 мл соевого соуса
• 50 мл рисового уксуса
• маринованный имбирь
• сахар
• соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте 25 мл рисового уксуса, сахар и соль, осторожно перемешайте.

Филе скумбрии посолите и поставьте в прохладное место на 3–4 ч, затем удалите излишки соли, залейте рыбу соевым соусом и оставшимся рисовым уксусом и оставьте мариноваться на 1 ч. Из риса сформуйте небольшие шарики, выложите на них филе рыбы и слегка придавите.

Подавайте суши вместе с маринованным имбирем.

Суши «Калифорния 66»

• по 1 листу нори, огурцу
• 100 г риса

• 80 г крабового мяса
• 50 г икры тобико
• 25 мл рисового уксуса
• сахар
• соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте.

Огурец нарежьте тонкими широкими полосками. Сформуйте из риса небольшие шарики, слегка придавите, оберните полоской огурца и выложите на них измельченное мясо краба и тобико.

Суши «Восточный экспресс»

• 2 листа нори
• 1 огурец
• по 150 г риса, малосольной семги
• 100 мл воды
• 30 мл винного уксуса
• сахар

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 525 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В воду добавьте уксус и сахар, размешайте, влейте в рис и аккуратно перемешайте.

Огурец нарежьте соломкой, семгу – тонкими пластами. На бамбуковую циновку выложите лист нори, поверх него рис, затем огурец и лосось, накройте вторым листом нори и нарежьте на небольшие квадратики.

Суши «Золотой век»

• 2 листа нори
• по 100 г риса, красной икры
• 50 г икры тобико
• 25 мл соевого уксуса
• сахар
• соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В воду добавьте уксус и сахар, размешайте, влейте в рис и аккуратно перемешайте.

Лист нори нарежьте широкими полосками. Из риса скатайте небольшие шарики и оберните их полосками нори. В получившийся «стаканчик» выложите икру тобико, украсьте красной икрой.

Суши «Якудза»

• 1 лист нори
• 200 г кальмаров

• 150 г риса
• 10 г васаби
• 25 мл рисового уксуса
• сахар
• соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 525 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте.

Кальмаров отварите в подсоленной воде в течение 5–7 мин, слейте, остудите, разрежьте на 2 части и смажьте васаби. Лист нори нарежьте полосками. Из риса сформуйте шарики, выложите на каждый кусочек кальмара, слегка придавите и обвяжите полоской нори.

Нигири-суши «Океан»

• 1 лист нори
• 300 г копченого угря
• 100 г риса
• 15 г васаби
• 25 мл рисового уксуса
• сахар
• соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте. Филе угря нарежьте тонкими пластинами и смажьте васаби с одной стороны. Лист нори разрежьте на тонкие полоски. Из риса сформуйте небольшие шарики, на каждый выложите кусочек копченого угря и слегка придавите, перевяжите полоской нори.

Суши «Токио»

• 80 г малосольного лосося
• 20 г кукурузной муки
• 100 мл растительного масла
• по 1 болгарскому перцу, яйцу, головке репчатого лука
• зеленый лук
• сахар
• соль

В яйца добавьте сахар, соль, кукурузную муку и тщательно взбейте, разделите полученную массу на 3 части. Вылейте первую часть на сковороду с горячим растительным маслом и обжаривайте около 2 мин. Аналогичным образом приготовьте остальные два омлета.

На каждый омлет выложите измельченные репчатый лук, болгарский перец и лосось, сверните рулет и обвяжите перышком зеленого лука.

Суши «Цвет осени»

• 1 лист нори
• 100 г риса
• 50 г неочищенных креветок

• 50 мл рисового уксуса
• 20 мл лимонного сока
• сахар
• соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте 25 мл рисового уксуса, сахар и соль, осторожно перемешайте.

Свежих креветок насадите на шпажку, отварите в подсоленной воде 5–7 мин и очистите. В рисовый уксус добавьте сахар, соль, лимонный сок и размешайте. Выложите в полученный маринад креветок и оставьте на 10–15 мин. Лист нори нарежьте полосками. Из риса сформуйте шарики, выложите замаринованные креветки и обвяжите полоской нори.

Суши «Путь самурая»

• 1 лист нори
• 100 г риса
• 80 г филе морского окуня
• 10 г васаби
• 25 мл рисового уксуса
• сахар
• соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте.

Филе нарежьте тонкими пластинами и смажьте васаби с одной стороны. Лист нори разрежьте на тонкие полоски. Из риса сформуйте небольшие шарики, на каждый выложите кусочек морского окуня и слегка придавите, перевяжите полоской нори.

Суши «Первый снег»

• 1 лист нори
• 100 г риса
• 80 г филе лакедры
• 10 г васаби
• 25 мл рисового уксуса
• сахар
• соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте.

Филе лакедры нарежьте тонкими пластинами и смажьте васаби с одной стороны. Лист нори разрежьте на тонкие полоски. Из риса сформуйте небольшие шарики, на каждый выложите кусочек лакедры и перевяжите полоской нори.

Гункан-суши «Три времени»

- 1 лист нори
- 100 г риса
- 80 г икры летучей рыбы
- 50 г салата чука
- 25 мл соевого соуса
- сахар
- соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте.

Из риса слепите небольшие продолговатые комочки. Лист нори разрежьте на три длинные полосы. Оберните рис полоской нори, рис слегка придавите. Заполните получившиеся «стаканчики» икрой летучей рыбы и салатом чука.

Роллы

Роллы «Розовый сад»

• 350 г круглого риса
• 200 г крабовых палочек
• 50 г майонеза
• 30 г кунжутного семени
• по 20 мл лимонного сока, рисового уксуса
• по 1 авокадо, огурцу, листу нори
• соевый соус
• сахар
• соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте соевый соус, рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте. Авокадо, крабовые палочки и огурец нарежьте тонкой соломкой и сбрызните лимонным соком. Выложите на циновку лист нори, на него тонким слоем рис, майонез авокадо, огурец и крабовые палочки. Аккуратно сверните ролл, разрежьте на 6 частей и посыпьте кунжутным семенем. Готовые роллы подавайте с соевым соусом.

Роллы «Мозаика»

• 250 г круглого риса
• 50 г икры летучей рыбы трех различных цветов
• 20 мл рисового уксуса
• 2 листа нори

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. Добавьте в рис уксус, аккуратно перемешайте, разделите на 3 равные части и в каждую введите икру летучей рыбы одного из цветов.

На бамбуковую циновку выложите лист нори, а на него готовый рис рядами. Сверху выложите еще один лист нори и слегка прижмите его между рядками риса. Аккуратно сверните ролл и разрежьте на 6 частей.

Роллы «Банановый рай»

• 250 г круглого риса
• 100 г копченого угря
• 80 г сыра «Филадельфия»
• 50 г икры тобико
• 20 мл рисового уксуса
• по 1 банану, листу нори
• соевый соус
• сахар
• соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте соевый соус, рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте. Копченого угря и банан нарежьте полосками. Выложите на циновку лист нори, затем рис, банан, сыр «Филадельфия» и тобико. Аккуратно сверните ролл, выложите сверху копченого угря и разрежьте на 6 частей.

Роллы «Бостон»

- 300 г слабосоленого филе лосося
- 250 г круглого риса
- 20 мл рисового уксуса
- 1 лист нори
- соевый соус
- маринованный имбирь
- сахар
- соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте соевый соус, рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте. Рыбу нарежьте тонкими полосками. На бамбуковую циновку выложите лист нори, поверх него рис, затем полоски рыбы и сверните лист нори в рулет. Разрежьте готовые роллы на 6 частей и подавайте вместе с соевым соусом и имбирем.

Роллы «Моя весна»

- 250 г круглого риса
- по 100 г сыра «Филадельфия», очищенных креветок
- 20 мл рисового уксуса
- 1 лист нори
- соевый соус
- сахар
- соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте соевый соус, рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте. Креветки варите в подсоленной воде 2–3 мин. Выложите на циновку лист нори, затем рис, сыр и креветки. Аккуратно сверните ролл и разрежьте на 6 частей.

Роллы «Спаржа»

- 250 г круглого риса
- по 100 г спаржи, бекона
- 20 мл рисового уксуса
- 1 лист нори
- соевый соус
- сахар
- соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте соевый соус, рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте. Выложите на циновку лист нори, затем рис, затем бекон и спаржу. Аккуратно сверните ролл, разрежьте на 6 частей.

Роллы «Зеленый остров»

- 250 г круглого риса
- 100 г водорослей чука
- 50 мл орехового соуса
- 20 мл рисового уксуса
- 2 листа нори
- 1 огурец
- соевый соус
- сахар
- соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте соевый соус, рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте. Огурец нарежьте тонкими пластинами. Выложите на циновку листы нори, на них – рис, огурец и водоросли. Аккуратно сверните роллы и разрежьте на 6 частей.

Обратные роллы «Фитнес»

- 250 г круглого риса
- 50 г консервированных шампиньонов
- 20 мл рисового уксуса
- 2 листа нори
- по 1 болгарскому перцу, огурцу
- соевый соус
- зелень укропа
- сахар
- соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте соевый соус, рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте. Зелень укропа мелко порубите, болгарский перец, огурец и шампиньоны нарежьте тонкими полосками. Выложите на циновку нори, на каждый лист положите рис, переверните листы так, чтобы рис отказался внизу, уложите перец, шампиньоны и огурец. Аккуратно сверните роллы, разрежьте на 6 частей и украсьте укропом.

Обратные роллы «Дикий сад»

- 250 г круглого риса
- по 100 г спаржи, грибов шиитаке
- 20 мл рисового уксуса
- 2 листа нори

• 1 морковь
• соевый соус
• сахар
• соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте соевый соус, рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте.

Грибы и морковь нарежьте тонкой соломкой. Выложите на циновку листы нори, на них – рис, переверните листы так, чтобы рис отказался снизу, уложите морковь, отварную спаржу и грибы шиитаке. Аккуратно сверните роллы и разрежьте на 6 частей.

Роллы «Кальмар»

• 250 г круглого риса
• 200 г кальмаров
• 50 г майонеза
• 30 г пасты кимчи
• 20 мл рисового уксуса
• 2 листа нори
• соевый соус
• сахар
• соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте соевый соус, рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте. Кальмаров варите в подсоленной воде 5 мин, охладите и нарежьте тонкими полосками. Майонез смешайте с пастой кимчи. Выложите на циновку листы нори, на них – рис и кальмаров. Аккуратно сверните роллы, разрежьте на 6 частей и выложите на каждую смесь майонеза с пастой кимчи.

Роллы «Виктория»

• 250 г круглого риса
• по 50 г соленого лосося, соленого тунца, салата-латука
• 20 мл рисового уксуса
• 2 листа нори
• соевый соус
• сахар
• соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин.

В теплый рис добавьте соевый соус, рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте. Лосося и тунца нарежьте небольшими кусочками. Выложите на циновку листы нори, на них – рис, кусочки лосося и тунца и салат-латук. Аккуратно сверните роллы, разрежьте на 6 частей.

Салаты

Салат «Баронский»

• по 150 г ветчины, корейской моркови
• 100 г твердого сыра
• 50 г майонеза
• по 1 огурцу, яйцу

Сыр и огурец натрите на крупной терке. Слегка отожмите огуречную массу. Ветчину нарежьте тонкой соломкой. Яйцо сварите вкрутую, охладите, очистите и натрите на крупной терке. В глубокую емкость слоями выложите сыр, огурец, ветчину, яйца и корейскую морковь. Каждый слой смазывайте майонезом.

Салат «Императрица»

• 150 г копченой куриной грудки
• 100 г чернослива
• по 50 г ядер грецких орехов, майонеза
• 2 зубчика чеснока
• зелень укропа
• соль

Копченую грудку нарежьте тонкой соломкой. Чернослив залейте кипятком на 5 мин, слейте и нарежьте соломкой. Грецкие орехи и зелень измельчите. Соедините копченую грудку, чернослив, грецкие орехи и зелень, заправьте майонезом, слегка посолите и перемешайте.

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.