Николя Рыженков

Готовьте с любовью

РЕЦЕПТЫ МОЕЙ КУХНИ

Николя Рыженков

Рецепты моей кухни

«Издательские решения»

Рыженков Н.

Рецепты моей кухни / Н. Рыженков — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-931325-6

Рыженков Н. А. Обучался в городе Серпухов, в ГАОУ СПО МО «Губернский профессиональный колледж». Присвоена квалификация «Повар 3-го разряда».

ISBN 978-5-44-931325-6

© Рыженков Н.
© Издательские решения

Содержание

Закуски 6
Башенка из баклажан и помидоров 7
Приготовление 8
Волованы с грибами 9
Приготовление 10
Омлет с маслинами 11
Приготовление 12
Розочки из красной рыбы 13
Приготовление 14
Фаршированные свёклой 15
Приготовление 16
Первые Блюда 17
Грибной крем суп 18
Приготовление 19
Солянка грибная 20
Конец ознакомительного фрагмента. 21

Рецепты моей кухни

Николя Рыженков

© Николя Рыженков, 2018

ISBN 978-5-4493-1325-6
Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Добрый день, дорогие друзья! Меня зовут Рыженков Николай. Я по профессии Повар 3 разряда. Являясь автором этой книги, хочу предложить вам рецепты своей кухни. Надеюсь всем кому понравятся пои рецепты смогут с интересом отнестись к моей работе и моей профессии.

Искренне ваш

Повар
Рыженков Н. А.

Закуски

Башенка из баклажан и помидоров

Ингредиенты:

Баклажан 1 шт.
Помидоры 1 шт.
Сыр тертый 2 ст. л.
Масло растительное 3 ст. л.
Майонез 1 ст. л.
Соль.

Приготовление

Баклажаны нарезать кольцами, посолить. Обжарить баклажаны с двух сторон, на растительном масле. Помидоры нарезать кольцами. Сыр натереть на терке, смазать баклажаны майонезом. Сверху положить кольца помидора, посыпать сыром, повторить шаги еще два раза.

Приятного аппетита.

Волованы с грибами

Ингредиенты:

Слоеное тесто 250 г.
Яйцо для смазки 1 шт.
Шампиньоны 150 г.
Лук репчатый 50 г.
Сметана 5 ст. л.
Муки 0,5 ч. л.
Чеснок 1 зубчик
Соль Перец
Растительное масло.

Приготовление

Тесто раскатать до 4 мм. По высоте. Вырезать кольца диаметром 5 см. Половинку полученных кружков выложить на противень, застеленный пергаментной бумагой. Смазать взбитым яйцом. Из второй половины сделать кольца. Для этого вырезать пробкой от бутылки. Полученные кольца выложить поверх цельных кружков, слегка прижать. Поставить в разогретую до 200 градусов духовку. Выпекать примерно 20 минут. Готовые волованы полностью остудить.

Приготовить начинку:

Лук почистить, мелко нарезать. Грибы мелко порезать. Лук обжарить на растительном масле до прозрачности. Добавить грибы, перемешать, жарить пока выпарится вся жидкость. Посолить, поперчить, добавить чеснок, выдавленный через чеснок давилку. Посыпать мукой перемешать. Добавить сметану, перемешать, прогреть пару минут. Остудить. Сердцевину в воловане хорошо вдавить пальцем. Вложить начинку. Украсить волованы петрушкой.

Приятного аппетита.

Омлет с маслинами

Ингредиенты:

Форель или семга 250 г.
Яйца 4 шт.
Сливочное масло 70 г.
Майонез 100 г.
Лимон 1 шт.
Маслины без к. 80 г.
Мука 2 ст. л.
Крахмал 2 ст. л.
Зелень
Соль, перец.
Растительное масло.

Приготовление

Яйца тщательно взбить с мукой, крахмалом и майонезом, добавить молотый перец по вкусу. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить и измельчить в блендере. К измельченной зелени добавить 2 столовой ложки приготовленной омлетной смеси и хорошо перемешать. Противень застелить пергаментом и обильно его смазать Растительным маслом. На пергамент вылить омлетную смесь без зелени и разровнять поверхность. Омлетную смесь с зеленью разложить порциями по 1 чайной ложке на основной омлетной массе. Маслины нарезать кольцами и разложить в промежутках между зелеными островками. Противень поместить в разогретую до 200 градусов в духовку. И печь омлет в течение 10 минут. Готовый омлет вынуть из духовки, перевернуть вместе с пергаментом, аккуратно отделить верхний пергамент от омлета, омлет слегка остудить. Красную рыбу нарезать небольшими кубиками и перемешать с размягченным сливочным маслом. На длинную сторону омлетного прямоугольника выложить начинку, придать ей форму колбаски и при помощи нижнего пергамента плотно завернуть в омлет. Обернуть закуску пергаментом, поместить в холодильник на 2 часа, затем нарезать порционными кусочками.

Приятного аппетита.

Розочки из красной рыбы

Ингредиенты:

Не соленый крекер
Сливочный сыр 100 г.
Укроп 1 пучок
Чеснок 0,5 зубчика
Красная рыба
Перепелиные яйца

Приготовление

В емкость положить сливочный сыр, мелко порезанный укроп, выдавленный через пресс чеснок. Перемешать. Если сыр плотной консистенции, можно добавить 2 ложки сметаны, чтобы консистенция стала более пластичная. Переложить в конверт с насадкой.

Делаем розочку. Ломтик рыбы завернуть в трубочку не плотно. Верхние края немного развернуть, как бы раскрывая Розу. Поставить Розу на крекер. Вокруг выдавить крем из сливочного сыра. Украсить лепестками петрушки. Можно подавать к столу. Закуска «Розочки» Станет прекрасным, нарядным дополнением для праздничного стола.

Приятного аппетита.

Фаршированные свёклой

Ингредиенты:

Свёкла 6 шт.
Соль.
Творожный сыр 140 г.
Кинза 1,5 пучка.
Чеснок.
Сыр плавленый 80 г.
Морковь 1 шт.
Петрушка.

Приготовление

Отчищенную свеклу предварительно отварить в подсоленной воде до готовности и остудить. Подготовить все ингредиенты для первой начинки: Чеснок почистить, кинзу вымыть и обсушить. Из свеклы аккуратно вынуть мякоть при помощи чайной ложки, чтобы у нас получились полые бочонки. Стараясь чтобы свеклы сохранили свою форму, и нигде не порвалась. Чеснок мелко измельчить. Кинзу мелко порубить. Смешать творожный сыр, кинзу и чеснок до однородной массы. Подготовить все ингредиенты для второй начинки. Очищенную морковь потереть на крупной терке, петрушку мелко порубить. Смешать плавленый сыр, морковь и петрушку до однородной массы. Начинить часть свеколок первой начинкой, часть – второй. Из данного количества ингредиентов получается 8 крупных свеколок.

Приятного аппетита.

Первые Блюда

Грибной крем суп

Ингредиенты:

Грибы шампиньоны 500 г.
Куриный бульон 600 мл.
Лук репчатый 2 шт.
Сливки 200 мл.
Масло сливочное 40 г.
Мука 2 ст. л.
Масло подсолнечное 2 ст. л.
Соль, перец.

Приготовление

Шампиньоны промыть, отчистить от кожуры. Грибы и лук нарезать на средние кусочки. Разогреть сковородку с растительным маслом на среднем огне. Грибы, лук посолить, поперчить и обжарить на медленном огне 15—20 минут. Периодически помешивая.

Обжаренные грибы и лук немного охладить и измельчить в блендере с третьей частью бульона до пюре образного состояния. В кастрюле на медленном огне растопить сливочное масло, добавить муку и обжарить в течении 2 мин. Добавить в кастрюлю подготовленные грибы с луком, оставшийся куриный бульон и на сильном огне довести до кипения. Затем на среднем огне варим суп 5—7 минут. Вливаем сливки, добавляем соль, перец по вкусу. Доводим до кипения и снимаем с огня. Разливаем по тарелкам и украшаем долькой лимона и веточкой петрушки.

Приятного аппетита

Солянка грибная

Ингредиенты:

Кислая капуста 1 кг.
Грибы шампиньоны 500 г.
Репчатый лук 1 шт.
Маринованные огурцы 3 шт.
Помидор 1 шт.
Соль, перец горошком.
Лавровый лист
Сахар 2 ч. л.

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.