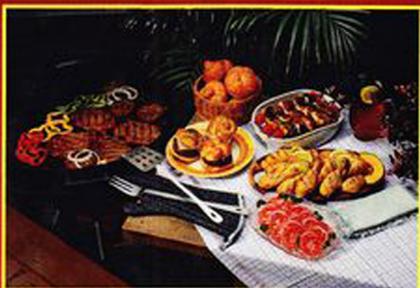


СБОРНИК

РЕЦЕПТУР БЛЮД ЗАРУБЕЖНОЙ КУХНИ

ПОД РЕДАКЦИЕЙ ПРОФЕССОРА А. Т. ВАСЮКОВОЙ



УДК 641.5
ББК 36.997
С23

С23 **Сборник рецептов блюд зарубежной кухни /** Под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 816 с.

ISBN 978-5-394-03339-1

Сборник рецептов блюд зарубежной кухни для предприятий общественного питания разработан сотрудниками Московского государственного университета технологий и управления им. К. Г. Разумовского (Первый казачий университет). В него вошли наиболее распространенные рецепты блюд ресторанов зарубежной кухни г. Москвы.

При разработке сборника использованы традиционные и современные технологии. Их авторы: А. И. Тютюнник, Ю. М. Новожезов, Г. А. Волощук, А. В. Нечипоренко, М. В. Васюков, А. В. Мошкин, Л. А. Гладенкова, А. Клявинь, Е. В. Косова, Джон Бутлер, Шень Чжоу, Морис Дюлон, Ф. И. Васильев, В. В. Петроченко, Н. И. Пилипчук, Д. Н. Поляков, Мария Лемнис, Генрик Витри, В. В. Кривобокова, А. И. Козенко, В. Б. Волынский, Е. Касаткина, Санда Марин, Ямуна Деви.

УДК 641.5
ББК 36.997

ISBN 978-5-394-03339-1

© Васюкова А. Т., 2007

© Васюкова А. Т., 2017, с изменениями

© ООО «ИТК «Дашков и К°», 2017

Содержание

Введение	5
Австралийская кухня (Австралия, Новая Зеландия)	14
Австрийская кухня	25
Английская кухня	32
Арабская кухня	80
Афганская кухня	101
Африканская кухня	115
Бельгийская кухня	131
Болгарская кухня	136
Венгерская кухня	171
Вьетнамская кухня	203
Греческая кухня	214
Датская кухня	230
Еврейская кухня	235
Индийская кухня	274
Индонезийская кухня	284
Иранская и иракская кухни	288
Испанская кухня	292
Итальянская кухня	297
Канадская кухня	316
Китайская кухня	320
Корейская кухня	404
Кухни народов латиноамериканских стран	433
Кухня народов Антильских островов	434
Аргентинская кухня	436
Боливийская кухня	445
Бразильская кухня	447
Венесуэльская кухня	470
Кухня народов Гаити	474
Гватемальская кухня	476

Кухни народов Гондураса, Никарагуа, Коста-Рики, Панамы . . .	477
Доминиканская кухня	479
Колумбийская кухня	480
Кубинская кухня	488
Мексиканская кухня	498
Парагвайская кухня	557
Перуанская кухня	558
Сальвадорская кухня	561
Уругвайская кухня	563
Чилийская кухня	564
Эквадорская кухня	569
Кухни народов Соединенных Штатов Америки	571
Монгольская кухня	589
Немецкая кухня	597
Польская кухня	623
Португальская кухня	663
Румынская кухня	671
Скандинавская кухня	679
Турецкая кухня	691
Французская кухня	705
Чешская и словацкая кухни	725
Югославская кухня	752
Японская кухня	758
Приложение	805



Австралийская кухня (Австралия, Новая Зеландия)

Основу сельского хозяйства Австралийского Союза составляют скотоводство и земледелие. Соответственно, это определяет особенности австралийской кухни и питания населения.

Завтрак в Австралии состоит из овощей, хлеба, яиц, сосисок, ветчины или одного горячего блюда. Ленч напоминает английский: бифштекс с картофелем или луком, мясной паштет или салат с майонезом, украшенный “честером”.

Ужин состоит из супа или закуски, мясного или рыбного блюда и десерта (чаще всего рулета с вареньем).

Мясо (баранина, реже — говядина или телятина и совсем редко — свинина) — фаворит на столе австралийца. На вопрос, какое блюдо следует считать национальным, австралиец весело ответит: “Кусок мяса!” Причем это действительно кусок. Порции там довольно внушительны: примерно в 2–2,5 раза больше, чем это принято у нас. В большом ходу всевозможные сэндвичи, которые употребляют с неизменным томатным коктейлем.

Австралийская кухня — одна из самых экзотических и разнообразных в мире. Ее возможности простираются от мясных пирожков и вегетарианских сэндвичей до филе кенгуру с молодыми побегами свекловицы и жареным луком. Расцвет австралийской кухни начался совсем недавно — в 90-х годах XX века. Все крупнейшие города Зеленого континента пережили появление множества новых ресторанов, выдержанных в духе “современной австралийской кухни”. Успех местного кулинарного искусства был обусловлен двумя факторами: во-первых, разнообразием и необычностью блюд, во-вторых, дешевизной.

Эмигранты со всего мира привезли в Австралию свои кулинарные пристрастия, кухня объединила Восток и Запад, а также принесла свои древние традиции. Успех получился колоссальный. Андре Куантро, президент парижского “Le Cordon Bleu”, возможно, самого пре-

стижного кулинарного института, имеющего филиалы в Лондоне, Нью-Йорке, Токио и Сиднее, считает, что если 30 лет назад Франция была несомненным центром мировой гастрономии, то сейчас этот центр — Австралия. “Австралия — это место, где развивается кухня XXI века”, — утверждает Куантро, полагая, что кулинарное искусство Австралии станет “классической кулинарией завтрашнего дня...”.

Австралия славится экзотическими фруктами, дарами моря, мясом быков, ягнят, а также сыром. Нельзя оставить без внимания пищу аборигенов, называемую “bush tucker”. Такие блюда готовятся на углях, например булочка дампер — смесь воды и муки, зажаренная на углях. В последнее время в западной прессе нередко появляются восторженные статьи об австралийской кухне. Австралийская кухня считается одной из причин, по которой стоит посетить “пятый континент”. То, что происходит в Австралии в настоящее время, многие по праву называют *кулинарной революцией*. Австралия стремительно врывается в ряд мировых кулинарных держав и нацелена только на первое место. Эта страна переполнена экзотическими животными и растениями, которых нет ни в Европе, ни в Азии, так что у нее есть все основания стать первой в кулинарии.

Некоторые блюда считаются типично австралийскими вот уже несколько десятилетий. Среди них, пожалуй, стоит выделить: vegemite, lamingtons и бисквиты Арнотта.

Vegemite — самое австралийское из всех австралийских блюд. В 1922 году австралиец Фред Волкер решил приготовить специальный “дрожжевой экстракт”, да так, чтобы он был одинаково и питательным, и вкусным. Дрожжевой экстракт был смешан с несколькими другими компонентами: сельдереем, луком и солью. Получилась густая темная масса, которую можно намазывать на хлеб, а можно употреблять в качестве готового блюда. Во время Второй мировой войны новый продукт входил в обязательный рацион австралийцев и в скором времени оказался настолько популярным, что стал дефицитным.

Lamington — бисквит, облитый шоколадной помадкой и обсыпанный кокосовой крошкой. Сначала ламингтоны делались из бисквитного теста с начинкой из клубники или малины. Сегодня их обычно делают без джема, лишь иногда используют взбитые сливки в качестве начинки.

В ресторанах сегодня также можно отведать блюда из серии “Bush tucker” (приготовленные на углях), настоящую пищу аборигенов, для приготовления которой широко используются местные продукты: ав-

стралийские фрукты и традиционно запеченное мясо. “Чай в котелке” (чай, вскипяченный в походном котелке) удивит даже украинского туриста. Вы также можете отведать одно из самых интересных блюд под названием “Суп из Anaboroo, Манго и Burrawong”, состоящий из трех ингредиентов: бык, жаренный в эластичной сетке целиком, тропическое манго и бурравон — местный орех.

Современная австралийская кухня — это сочетание абсолютно разных местных традиций. Азиатские специи, такие, как лимонная трава, кориандр, чили и кардамон, могут входить в традиционные местные блюда. В то же время азиатская кухня заменяет часть традиционных восточных ингредиентов на австралийские аналоги. Маринованное филе из говядины с карри-шпинатом, с beetroot (густой соус со свеклой), жареная груша с шафрановой palenta (кукурузная мука) — смесь индийского и европейского стиля и ингредиентов.

Секрет хорошего рецепта, по словам австралийских шеф-поваров, — в использовании необычных морепродуктов Австралии. Balmain bugs, похожие на лангустов, нередко появляются в меню.

Особые деликатесы, такие, как губы акулы, можно найти на местных рынках. В Аделаиде, оживленном городке на южном побережье Австралии, вам могут предложить блюда, которые вы не встретите нигде больше: кенгуру в соусе из quandong — фрукта, который называют “десертным персиком”. Свободная продажа мяса кенгуру была разрешена сравнительно недавно, однако блюда стали необыкновенно популярными из-за низкого содержания жира в мясе этого животного. Кенгуру давно уже не угрожает опасность вымирания, наоборот, Австралия страдает от резкого увеличения их популяции. Поэтому употребление мяса кенгуру в кулинарии не только не угрожает экологическому балансу, но и способствует решению этой проблемы.

Благодаря своему выгодному географическому положению Аделаида занимает приметное место на кулинарной карте Австралии. Ее центральный рынок предлагает все разнообразие флоры и фауны, земли и воды. Только здесь водятся голубые крабы и пресноводные устрицы. По преданию, первые поселенцы умирали от голода, не зная, что находятся рядом с огромным количеством пригодных для еды продуктов. Сегодня уже известно, что из более 20 000 видов растений, встречающихся в Австралии, около 20% съедобны. Кроме того, в наши дни в ресторанных меню стали использовать новые продукты местного вегетарианского стола, такие, как ribberries, орехи bunya, дикая розель, слива какаду и многое другое.

Новые растения включают в себя листья перца, анисовое семя и семена австралийской акации. Этот перечень новых ингредиентов включает в себя еще и мальков угрей, пресноводных уabbies и личинок witchetty, а также мясо крокодила и опоссума. Австралийская кухня находится на стадии стремительного развития, и вполне возможно, что в будущем мы будем иметь возможность попробовать не только вышеперечисленные блюда, но и совершенно новые.

Австралия богата рыбой. Кроме известных на европейском побережье, здесь водится много местных видов: шнепер, по вкусу напоминающий судака, барракуда — с довольно жестким мясом, вайтбейт — мелкая рыбешка, очень вкусная в жареном и консервированном виде. Мидии почти неизвестны австралийской кухне, зато широко используются устрицы и лангусты.

И рыба, и мясо употребляются в основном в жареном и запеченном виде, иногда в тушеном. Очень интересен довольно распространенный способ жаренья рыбы: на тлеющие угли кладут толстый слой травы, на него рыбу, затем опять слой травы и покрывают углями. Много блюд фаршированных.

Основным гарниром и компонентом многих блюд является рис, но об овощах кулинары также не забывают. Для приготовления блюд австралийцы используют тропические фрукты: иньям, таро, парайя, бананы, ананасы. Бананы жарят и подают к мясным блюдам, сок ананаса используют для приготовления напитков, маринада для вымачивания птицы. Наибольшее распространение из овощей имеют помидоры. Все блюда обильно приправляются специями, в сырье для которых здесь нет недостатка.

Австралийцы — большие любители чая. Пьют также кофе, молоко, фруктовую воду, пиво. Прохладительные напитки они приготавливают из фруктовых соков с добавлением лимона, листьев мяты и имбиря. Очень популярны молочные коктейли и мороженое.

Винная индустрия — самая динамичная отрасль австралийского хозяйства, за последние 40 лет в ней произошли серьезные изменения. Если в 1950-х годах среднестатистический австралиец выпивал в год только один стакан вина, то сейчас он выпивает около двух бутылок.

Новозеландцы едят в основном свинину и пуха — вид травы, стебли и корни которой размягчают и тушат в жире. Пуха обязательно сопровождает любое блюдо из свинины.

В лесах страны водится много дичи, которая широко используется для приготовления различных блюд. Прибрежные воды богаты

разнообразной рыбой. Наиболее популярна маленькая прозрачная рыбка снеток, вылавливаемая в устье рек. Ее едят жареной и консервированной. Новозеландцы очень любят устриц и улиток.

Пищу здесь принимают семь раз в день: после пробуждения выпивают 2–3 чашки чая с тартинкой, намазанной маслом; в 8 часов завтрак из фруктов, яиц, ветчины и хлеба или яиц и бифштекса, а также чая; в 11 — утренний чай с булочкой, сэндвичем или пшеничной лепешкой; в 13 часов — ленч, состоящий обычно из сосисок, овощей, тартинок; затем послеобеденный чай, сэндвич, пирожное, различные сыры; вечером — обильный ужин: суп, жаркое из говядины или баранины, пудинг или фруктовый салат; перед сном — малый ужин: холодное мясо или несколько омаров под майонезом. Все блюда сильно приправляются разнообразнейшими специями. Из алкогольных напитков распространены пиво и вина.

1. Австралийский завтрак

	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Хлеб пшеничный	240	240
Корейка копченая или грудинка	256	200
Выход: на 8 порций		440/55 ¹

¹ Масса одной порции.

Хлеб нарезают на ломтики. Корейку или грудинку очищают от кожи, вынимают кости и режут на кусочки. Мясные кусочки кладут на хлеб так, чтобы чередовались кусочки мяса и шпика (жирная свинина). Сверху закуску оформляют зеленью петрушки.

2. Салат с яблоками и ветчиной

	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Ветчина	200	196
Помидоры свежие	306	260
Огурцы	150	143
Яблоки	150	129
Сельдерей	100	82
Сок апельсиновый	40	40
Салат	120	81
Майонез	80	80
Выход		1000

Ветчину нарезают тонкими ломтиками, огурцы — кубиками. Каждый ломтик ветчины скатывают в небольшой рулет. Огурцы, яблоки и сельдерей перемешивают с соком апельсина, выкладывают на плоскую тарелку, обкладывают кругом маринованными салатными листьями, дольками помидоров и рулетами из ломтиков ветчины. Обильно поливают майонезом.

3. Салат австралийский

	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Ветчина	25	24
Помидоры свежие	35	30
Огурцы	35	33
Яблоки	35	24
Сельдерей (корень)	44	36
Сок апельсиновый	10	10
Майонез	25	25
Салат	8	5
Зелень петрушки	8	6
Бasilik	10	7
Соль	2	2
Выход		200

Тонкие куски ветчины сворачивают трубочками. Нарезанные кубиками свежие огурцы, яблоки и отварной корень сельдерея, нарезанный ломтиками, поливают апельсиновым соком, размешивают, укладывают горкой на блюдо, раскладывают бордюром ветчинные трубочки, кружочки помидоров, листочки салата, петрушки и базилика и поливают майонезом.

4. Плов по-филиппински

	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Рис длиннозерный	69	69
Курица	108	75
Картофель	50	37
Мука пшеничная	12	12
Масло растительное	12	12
Лук репчатый	5	4
Перец зеленый сладкий	4	3
Сельдерей (стебли)	15	12
Чеснок	2	1,5
Имбирь	1	1
Чабрец	0,5	0,5

	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Орегано	0,6	0,6
Базилик	3	2
Перец черный молотый	0,6	0,6
Перец красный сладкий молотый	0,5	0,5
Бульон куриный	150	150
Молоко кокосовое	50	50
Колбаса острая копченая	40	39
Ветчина	20	19
Горох зеленый	46	42
Масса жареной курицы		50
Масса гарнира		200
Выход		440

Подготавливают полуфабрикаты: нарезают кубиками лук, зеленый сладкий перец, стебли сельдерея, измельчают зубчики чеснока, помидоры, очищают и нарезают брусочками картофель и кубиками ветчину.

Курицу моют, обсушивают и нарезают на небольшие кусочки, обсыпают мукой со специями. Разогревают растительное масло в большой сковороде и обжаривают курицу. Кладут лук, зеленый перец, сельдерей, чеснок и имбирь. Жарят на сильном огне, пока овощи не станут мягкими. Достают курицу из сковороды и удаляют лишний жир.

Добавляют специи и готовят все вместе 1 мин. Добавляют куриный бульон, кокосовое молоко и помидоры. Доводят до кипения.

Кладут рис в большую форму для запекания, сверху раскладывают картофель, курицу, колбасу, ветчину и горох. Добавляют бульон к курице и мясу. Запекают в духовом шкафу 30 мин, до готовности риса. Не перемешивают.

Достают из духового шкафа, накрывают и дают настояться 10 мин.

Блюдо можно украсить кусочками сваренных вкрутую яиц или маринованными оливками

5. Австралийские бифштексы с бананами

	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Говядина (вырезка)	258	191
Масло сливочное	34	34
или маргарин	34	34
Масса жареных бифштексов		120
Яйцо	1 шт.	40

	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Яйцо (желток)	1/2 шт.	20
Бананы	131	79
Лук репчатый	30	25
Сливки	20	20
Мука пшеничная	15	15
Перец черный молотый	0,01	0,01
Сухари панировочные	22	22
Хрен	12	8
Сахар-песок	5	5
Соль	4	4
Выход		350

Мясо нарезают на довольно тонкие ломти и отбивают молотком. На сковороду кладут сливочное масло и жарят бифштексы с обеих сторон в течение 6–8 мин.

Бананы разрезают вдоль на две части, панируют в муке, посыпают солью и перцем, затем смачивают в яйце, панируют в панировочных сухарях и обжаривают в оставшемся жире. Бифштексы солят и перчат и оставляют на край плиты.

Сливки смешивают с тертым хреном и желтком и, помешивая, соединяют с соусом, оставшимся от жарки бифштексов. Приправляют по вкусу солью, перцем и сахаром и выливают получившуюся смесь на бифштексы.

6. Капит – большой бифштекс (по-австралийски)

	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Говядина (вырезка)	1296	954
Масло сливочное	60	60
или маргарин	60	60
Устрицы	176	30
Грибы свежие	70	53
Зелень петрушки	20	15
Сухари панировочные	40	40
Лимон (цедра)	82	8
Яйцо	1 шт.	40
Перец черный	0,1	0,1
Перец красный	0,2	0,2

Выход: на 6 порций

780/130¹

¹ Масса одной порции.

Из говяжьей вырезки нарезают порционные куски толщиной не менее 5 см. Мелко рубят зелень петрушки. Цедру лимона измельчают до однородной массы.

Масло разогревают и обжаривают в нем устриц и грибы в течение 5 мин. Добавляют панировочные сухари, петрушку, цедру лимона, взбитые яйца. Подготовленную начинку сильно перчат и хорошо перемешивают. Куски вырезки надрезают в виде кармана, наполняют начинкой и края зашивают накрепку. Начиненный бифштекс жаривают с двух сторон на сковороде в большом количестве масла, затем ставят в духовой шкаф и запекают 2 ч на слабом огне, время от времени поливая образовавшимся соком. К бифштексу подают картофель фри и зеленый салат.

7. Австралийский цыпленок

	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Цыпленок	267	187
Масло растительное	5	5
Масса жареной птицы		125
Пиво “Невское”	70	70
Грибы свежие	33	25
или замороженные	33	25
Горошек зеленый (замороженный)	97	90
Морковь	44	35
Лук репчатый	42	35
Зелень петрушки	20	15
Зелень сельдерея	24	20
Бasilik	11	8
Чеснок	8	6
Перец черный молотый	0,04	0,04
Сметана	50	50
Масло растительное	28	28
Выход		400

Нагревают большую сковороду и кладут на нее куски курицы, овощи, обжаривают на сильном огне, заливают пивом и проваривают до готовности цыпленка. Добавляют отварные грибы, петрушку, сельдерей, базилик, растертый чеснок, специи. Затем заливают сметаной и доводят до кипения.

8. Австралийский рисовый пудинг

	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Рис	230	230
Вода	500	500

	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Изюм	75	73
Инжир	100	98
Финики	100	75
Имбирь (порошок)	3	3
Сахар-песок	10	10
Молоко	250	250
Яйцо (белок)	2 шт.	40
Фрукты свежие (яблоки)	36	25
или консервированные	28	25

Выход 1000

Рис отваривают в воде в течение 10 мин. Свежие или слегка проваренные фрукты нарезают мелкими кубиками. Изюм, инжир, финики мелко нарезают, смешивают с порошком имбиря, добавляют молоко, сахар, проваривают и охлаждают. Соединяют все компоненты, добавляют взбитые белки, выкладывают на порционную сковороду и запекают.

9. Мясной штрудель

	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Слоеное тесто	40	40
Булочка	6,5	6,5
или черствый белый хлеб	6,5	6,5
Говядина (котлетное мясо)	24	18
Лук репчатый	1,2	1
Чеснок	2	1
Яйцо	$\frac{1}{8}$ шт.	5
Вода	10	10
Горчица	1	1
Перец черный молотый	0,05	0,05
Соль	2	2

Выход 40/40

Готовят слоеное тесто. Булочку или черствый белый хлеб размачивают в холодной воде, отжимают. Репчатый лук и чеснок тушат в масле. Мясной фарш смешивают с булкой, луком, чесноком, яйцом, горчицей и специями. Формуют в виде полосы. Мясо укладывают в “конверт” из раскатанного теста, смазывают края взбитым яйцом, формируют и выпекают.

10. Фруктовый торт

	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Яблоки	170	119
Груши	137	100
Масло сливочное	150	150
Сахар-песок	81	81
Яйцо	$\frac{3}{4}$ шт.	30
Лимон (цедра)	50	5
Сахар ванильный	7	7
Сода питьевая	6	6
Мука пшеничная	200	200
Дрожжи сухие	8	8
Выход		530

Промытые, подготовленные фрукты, масло, сахар и приправы кладут в кастрюлю, заливают водой и проваривают.

Готовят дрожжевое тесто, добавляют ванильный сахар, цедру лимона, прослаивают его подготовленной фруктовой начинкой и оформляют поверхность. Выпекают в жарочном шкафу.

11. Томатный коктейль

	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Сок томатный	800	800
Сахар-песок	36	36
Сок лимонный	20	20
Шерри	130	130
или портвейн	130	130
Лук репчатый	12	10
Перец черный молотый	0,01	0,01
Мята свежая	20	15
Соль	5	5
Выход		1000

Натирают на терке лук, добавляют соль, перец. Стебельки мяты настаивают в томатном соке с добавлением шерри или портвейна. Томатный сок смешивают по вкусу с прочими продуктами и отпускают.



Австрийская кухня

Австрийская национальная кухня отличается одновременно простотой и изысканностью. Она дала миру рулеты, омлеты с начинкой, многие виды печенья. В XV столетии венская кухня считалась лучшей в Европе. И сегодня блюда, приготовленные австрийскими кулинарами, пользуются большой популярностью.

В Австрии едят сравнительно много. Питаются 5 раз в день: первый завтрак (“завтрак после постели”) между 7 и 9 часами, второй (“завтрак на ходу”) между 10 и 11 часами, обед между полуднем и 14 часами, второй обед (“перекус”) с 16 до 17 часов и ужин вечером.

Если первый завтрак включает обычно булочку, масло, яйцо всмятку, варенье и кофе (или чай), то второй является более плотным: две сосиски, мелко нарезанная печенка или холодное мясо с хреном и хлебом. Обед непременно начинается бульоном или супом, чаще пюреобразным. Супы посыпают мелко нарезанным душистым луком. Наиболее распространенные вторые блюда — из свинины и говядины, особенно сало с капустой, гуляш из свинины, телятины или говядины. Любят австрийцы и мясо с соусом.

В большом количестве потребляются овощи (особенно различные сорта капусты) и картофель. Его обычно жарят в масле и приправляют колечками поджаренного лука (запах лука типичен для блюд австрийской кухни). Пряности и приправы используются умеренно.

Основные блюда часто сопровождают фрикадельки из муки и мяса. В особом почете соус из кислой сметаны, молочнокислые продукты, бутерброды, блюда из яиц. Пользуется популярностью пиво.

Австрийцы — большие любители пирожных и легких сладких блюд. Некоторые из них настолько популярны, что являются прямо-таки народным достоянием: цветшкенкедельн, сливы, обернутые тестом, и ряд других. Продукция австрийских булочных и кондитерских также известна во многих странах мира. В Австрии очень любят кофе и готовят его не менее чем 50 способами.

12. Карп по-австрийски

	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Карп	304	149
Филе анчоусов	66	39
Перец черный молотый	0,1	0,1
Соль	3	3
Масса полуфабриката		191
Масло растительное или свиной жир	10 10	10 10
Масса жареной рыбы		150
Бекон постный	31	30
Лук репчатый	35	29
Перец красный сладкий	10	7,5
Томат-пюре	16	16
Сливки	70	70
Жир свиной	10	10
Выход		255

Карпа разделяют на филе с кожей без костей и нарезают на порционные куски. В каждом делают надрез на расстоянии от 1 до 1,5 см и вкладывают филе анчоусов. Рыбу посыпают солью и перцем, поджаривают в горячем жире и выкладывают на блюдо. Бекон мелко нарезают, поджаривают, добавляют мелко нарезанный и слегка обжаренный лук, перец и томатное пюре, вливают сливки и доводят до кипения. Рыбу поливают приготовленным соусом и тушат в духовом шкафу при умеренной температуре.

13. Фаршированный антрекот по-австрийски

	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Говядина	194	143
Перец черный молотый	0,1	0,1
Яйцо	$\frac{1}{5}$ шт.	8
Мука	22	22
Масса полуфабриката		171
Жир животный топленый	12	12
Масса жареного антрекота		125
Бекон постный	51	50
Картофель	62	47
Яйцо	1 шт.	40
Сметана	70	70
Лук репчатый	40	34
Масло сливочное	5	5
Вино белое	150	150
Орех мускатный	0,2	0,2
Выход		460

Мясо отбивают, по краям делают надрезы, солят, перчат, панируют и обжаривают в масле. Картофель отваривают, нарезают мелкими кубиками, смешивают с мелко нарезанным беконом, приправляют солью, перцем, мускатным орехом, добавляют рубленую петрушку, мелко нарезанные вареные яйца и сметану. Выкладывают эту смесь на антрекоты, сворачивают их и закрепляют деревянными шпажками. Лук мелко шинкуют и обжаривают на сливочном масле. Сверху кладут антрекоты, заливают вином, закрывают и тушат до готовности. Соус процеживают и поливают им антрекоты.

14. Телячий эскалоп по-венски

	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Телятина	217	143
Яйцо	$\frac{1}{5}$ шт.	8
Сухари панировочные	22	22
Перец черный молотый	0,1	0,1
Масса полуфабриката		171
Жир свиной	12	12
Масса жареного эскалопа		125
Лимон	9	8
Выход		125/9

Куски мяса отбивают в тонкие пласты, посыпают солью и перцем, смачивают в яйце и панируют в сухарях. Жарят во фритюре до образования хрустящей корочки (эскалопы должны стать сухими). Подают на блюде, украшают кружочками лимона.

15. Шницель телячий по-венски

	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Телятина (мякоть задней ноги)	217	143
<i>Для панировки:</i>		
Мука пшеничная	10	10
Соль	2	2
Яйцо	$\frac{1}{5}$ шт.	8
Сухари толченые	22	22
Масса полуфабриката		181
Смалец	12	12
Масло сливочное	5	5
Масса жареного шницеля		125
Яйцо	1 шт.	40
Масло сливочное	5	5
Масса готовой яичницы		40

	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Лук зеленый	6	5
Масло сливочное	5	5
Лимон	28	25

Выход 200

Мясо моют, обсушивают, очищают от пленок и нарезают поперек волокон широкими ломтями, немного наискось. Отбивают влажной тряпкой ломти мяса толщиной около 1 см, придают им овальную форму. Шницели солят, панируют в муке, льезоне и толченых сухарях. Прижимают панировку руками, ножом тщательно обравнивают края. Кладут на разогретый смалец и жарят на сильном огне с обеих сторон до золотистого цвета. В конце жарки добавляют сливочное масло и дожаривают на краю пакты. Одновременно разогревают на противне или сковороде сливочное масло и готовят яичницу-глазунью. Сливочное масло растирают с зеленым луком и формируют кружочек диаметром 2,5 см. Шницели выкладывают на нагретое продолговатое блюдо, на каждый кладут яйцо, рядом на ломтиках лимона помещают кружки масла с зеленым луком. Шницель телячий по-венски подают с картофельным пюре, картофелем фри, зеленым горошком, морковью, шпинатом, отварными овощами, салатом из сырых овощей.

16. Телячья грудинка по-венски

	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Телятина (грудинка)	257	170
Соль	2	2
Масса вареной грудинки		133 ¹
Мука	30	30
Яйцо	³ / ₄ шт.	30
Сухари панировочные	20	20
Жир свиной	5	5
Масса жареной грудинки		196
<i>Гарнир:</i>		
Зелень петрушки	5	4
Лимон	33	30

Выход 230

¹ Масса вареной грудинки без костей.

Грудинку промывают, заливают кипящей подсоленной водой, варят под крышкой до готовности. Готовое мясо вынимают из бульона.

Когда оно немного остынет, удаляют все кости и более толстые хрящи. Укладывают прямоугольником на блюде. Прижимают кухонной доской с грузом и оставляют до полного охлаждения. Охлажденную грудинку нарезают ровными прямоугольными кусками, считая 2 куска на порцию, солят, панируют в муке, льезоне и толченых сухарях. Прижимают панировку рукой, обравнивают края. Жарят на разогретом жире с обеих сторон до образования румяной корочки. Укладывают на продолговатом блюде. Украшают зеленью петрушки и ломтиками лимона. Подают с картофелем (в любом виде) и салатом из сырых овощей.

17. Ножки телячьи по-венски

	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Ножки телячьи	294	294
Морковь	16	13
Петрушка (корень)	13	10
или сельдерей (корень)	15	10
Лук репчатый	12	10
Вода	800	800
Лист лавровый	0,12	0,12
Перец белый горошком	0,1	0,1
Перец черный горошком	0,1	0,1
Соль	20	20
Масса отварных ножек без кости		100
<i>Для панировки:</i>		
Яйцо	$\frac{1}{6}$ шт.	7
Мука пшеничная	7	7
Сухари толченые	17	17
Перец черный молотый	0,01	0,01
Масса полуфабриката		128
Жир свиной	14	14
Выход		115

Ошпаренные и очищенные телячьи ножки заливают кипящей водой, кипятят, сливают воду, разрезают ножки (вдоль) на две части. Заливают кипящей водой и варят. Через 1,5 часа варки кладут овощи, приправы, солят и варят, накрыв кастрюлю крышкой, до готовности. Когда мясо начнет отделяться от костей, процеживают, обсушивают, удаляют кости и более толстые хрящи. Каждую ножку разрезают на блюде на два прямоугольника, прижимают кухонной доской с грузом и оставляют до полного охлаждения. Затем каждый кусок разрезают на две части, посыпают солью и перцем и панируют в муке, льезоне и толченых сухарях. Жарят на разогретом жире с обеих сторон до светло-золотистого оттенка. Выкладывают на блюдо, украшают зеле-