

Николя Рыженков
Готовьте с любовью



**РЕЦЕПТЫ МОЕЙ
КУХНИ**

Николя Рыженков

Рецепты моей кухни

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=35735800

ISBN 9785449313256

Аннотация

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

Содержание

Закуски	5
Башенка из баклажан и помидоров	6
Приготовление	7
Волованы с грибами	8
Приготовление	9
Омлет с маслинами	10
Приготовление	11
Конец ознакомительного фрагмента.	12

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 мои 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 пергаментов плотно завернуть в омлет. Обернуть закуску пергаментом, поместить в холодильник на 2 часа, затем нарезать порционными кусочками.

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.