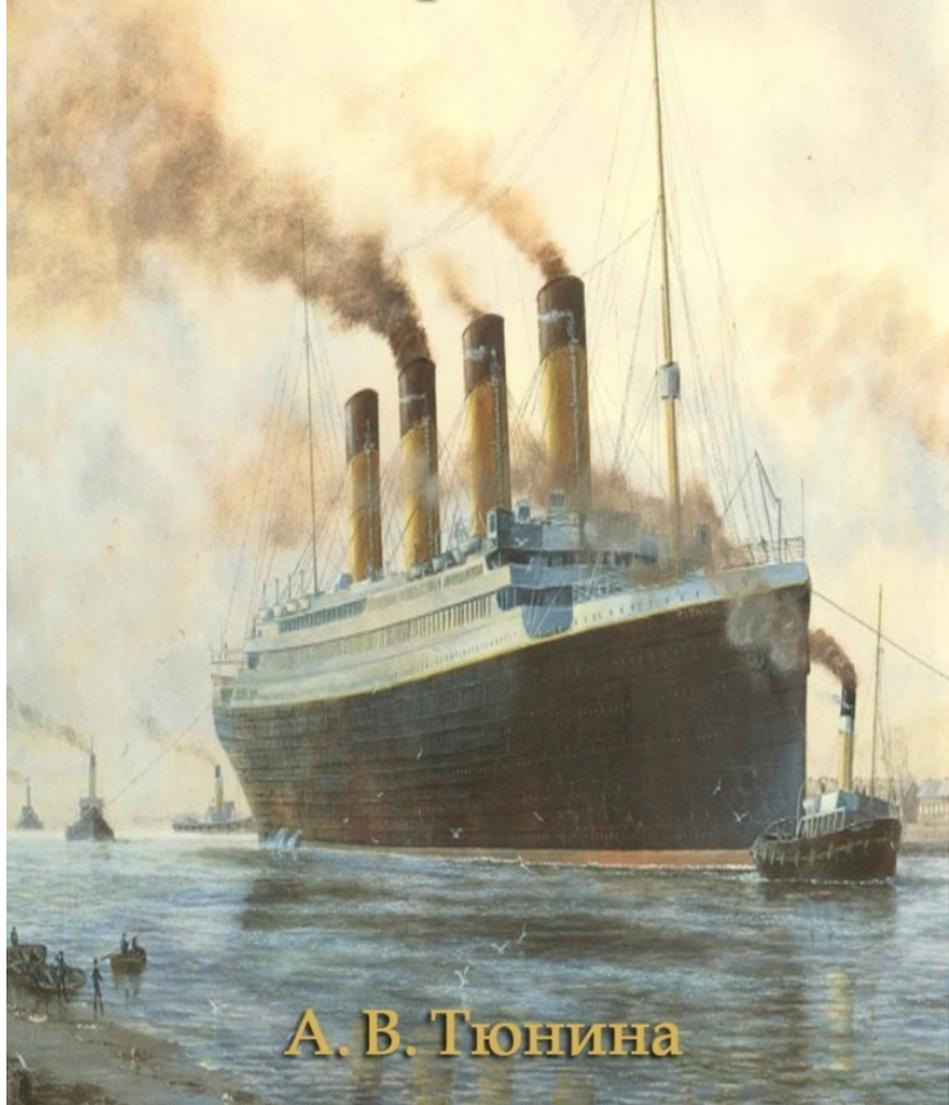


Титаник. Ужин первого класса



А. В. Тюнина

Анастасия Викторовна Тюнина

Титаник. Ужин первого класса

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=25557556

ISBN 9785448334542

Аннотация

Титаник – самый роскошный и самый трагичный трансатлантический пароход в истории. Компания Уайт Стар Лайн, по заказу которой и началось строительство корабля, была настроена впечатлить пассажиров не только роскошными номерами и удобствами, но и высокой кухней. Шеф-повар Чарльз Проктор был самым высокооплачиваемым членом экипажа после капитана Эдварда Джона Смита. Пассажиры первого класса имели самое большое количество ресторанов на борту. И так, меню первого класса... 14 апреля 1912 года...

Содержание

Канапе Адмирал	5
Приготовление	7
Устрицы по-русски	8
Приготовление	10
Консоме Ольга	11
Приготовление	13
Крем-суп из ячменя	14
Приготовление	16
Пошированный лосось с муслиновым соусом	17
Приготовление	19
Филе миньон Лили	20
Приготовление	22
Конец ознакомительного фрагмента.	23

Титаник. Ужин первого класса

**Анастасия
Викторовна Тюнина**

© Анастасия Викторовна Тюнина, 2020

ISBN 978-5-4483-3454-2

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Канопе Адмирал

Количество порций – 20

Ингредиенты:

1/2 тонкого багета

1 ч. л. сока лайма

10 креветок, приготовить, разрезать вдоль пополам
свежая петрушка

2 ст. л. рыбной икры

Креветочное масло:

1 ст. л. растительного масла

1 большой лук-шалот, измельчить

1 зубок чеснока, измельчить

227 г креветок в панцире

1/4 ст. бренди

114 г сливочного сыра

2 ст. л. сливочного масла

1 ст. л. томатной пасты

1/4 ч. л. соли и перца

капля ванильной эссенции



Приготовление

В небольшой сковороде нагреть масло, добавить чеснок и лук-шалот, обжарить в течение 5 минут. Увеличить огонь, добавить креветки в панцире, обжарить 3—4 минуты.

Переложить креветки и овощи в чашу блендера. В сковороду налить бренди, прогреть, помешивая, 30 секунд, отправить в чашу. Взбить пюре. Добавить сливочный сыр, сливочное масло, томатную пасту, соль, перец и ваниль. Измельчить все до однородной массы.

Багет нарезать на 20 тонких ломтиков. Обжарить по 1 минуте с каждой стороны, или до золотистой корочки.

Половинки креветок полить соком лайма.

Креветочное масло отправить в кондитерский мешок и отсадить на каждый тост. Сверху выложить половинки креветок, листик петрушки, украсить рыбной икрой.

Устрицы по-русски

Количество порций – 6

Ингредиенты:

2 ст. л. водки

1/2 ч. л. лимонного сока

1/4 ч. л. готового хрена

капля острого соуса чили

щепотка соли

щепотка сахара

1 помидор-слива, нарезать кубиками

1 ст. л. нарезанного зеленого лука

12 крупных устриц

крупномолотый черный перец



Приготовление

В миске смешать водку, лимонный сок, хрен, острый соус чили, сахар, соль. Добавить нарезанные мелко помидор и лук.

Вымыть устрицы под проточной водой, чтобы удалить песок и ракушки. Открыть устрицы и разложить на кусочках льда.

В каждую положить начинку, приправить черным перцем.

Консоме Ольга

Количество порций – 6

Ингредиенты:

7 ст. телячьего или говяжьего бульона

1 морковь

1 лук-порей

1 стебель сельдерея

1/2 помидора

1 ст. л. измельченных стеблей петрушки

113 г телячьего или говяжьего фарша

соль, перец

3 взбитых яичных белка

1/4 ст. портвейна

Для гарнира:

6 больших свежих морских гребешков

1/2 стебля сельдерея

1/4 огурца

1 маленькая морковь



Приготовление

Нагреть бульон. В миске смешать мелко нарезанные морковь, лук и стебель сельдерея, добавить фарш, петрушку, приправить солью и перцем, ввести слегка взбитые белки.

Высыпать приготовленную смесь в бульон, довести до кипения, постоянно помешивая.

Как только смесь станет пениться, перестать перемешивать, чтобы белки поднялись и затвердели. Аккуратно сделать отверстие в яичной корке, продолжать варить на медленном огне в течение 30 минут.

Не снимая с огня, набрать половником бульон и процедить консоме через марлю. В процеженный бульон добавить портвейн, немного прогреть.

Гребешки разделить на 3 части. На дно нагретых тарелок выложить гребешки и залить горячим консоме. Овощи для гарнира нарезать соломкой. Украсить консоме бланшированными овощами.

Крем-суп из ячменя

Количество порций – 6

Ингредиенты:

1 ст. л. растительного масла

1/4 ст. нарезанного бекона

2 моркови

2 лука

3 зубчика чеснока

1 лавровый лист

1 ст. л. измельченных стеблей петрушки

4 горошины черного перца

1 ст. перловой крупы

7 ст. мясного бульона

1 ст. сливок

1 ст. л. красного винного уксуса

соль



Приготовление

В большой кастрюле нагреть масло, добавить бекон и обжарить на среднем огне в течение 2 минут. Добавить измельченные морковь, лук и чеснок, накрыть крышкой и потушить в течение 10 минут, до готовности овощей.

Приготовить букет гарни: в марлю положить лавровый лист, стебли петрушки, перец, завязать в мешочек.

В овощную массу добавить перловую крупу, готовить, помешивая, в течение 45 секунд. Залить бульоном и положить букет гарни.

Довести суп до кипения, убавить огонь, варить 40—45 минут до мягкости перловой крупы.

Снять с огня, переложить суп в чашу блендера, взбить до однородной массы. Вернуть крем-суп снова в кастрюлю, добавить сливки, виски и уксус. Прогреть на слабом огне, не доводя до кипения. Приправить солью и перцем по вкусу.

Пошированный лосось с муслиновым соусом

Количество порций – 6

Ингредиенты:

6 филе лосося

30 кружочков огурца

6 веточек свежего укропа

7 ст. воды

1 морковь

1 лук

6 горошин перца

1 лавровый лист

1/4 ст. петрушки

1 ч. л. соли

1 1/4 ст. сухого белого вина

Муслиновый соус:

2/3 ст. растопленного сливочного масла

3 ст. л. воды

3 яичных желтка

1/4 ч. л. соли и перца

1 ст. л. лимонного сока

2 ст. л. свежего укропа

1/4 ст. сливок



Приготовление

В большой кастрюле смешать воду, морковь, лук, специи, вино, довести до кипения, варить в течение 30 минут, процедить.

В разогретый бульон с помощью шумовки аккуратно поместить филе лосося так, чтобы жидкость полностью покрыла рыбу. Варить рыбу в течение 3—5 минут.

На паровой бане взбить воду с яичными желтками в течение 3 минут. Снять с паровой бани, ввести растопленное сливочное масло, постоянно взбивая соус. Добавить лимонный сок и укроп. Дать соусу немного остыть, подмешать сливки, посолить, поперчить. На подогретую посуду выложить филе лосося, по центру полить муслиновым соусом, по бокам разложить кружочки огурца.

Филе миньон Лили

Количество порций – 6

Ингредиенты:

Филе миньон:

6 филе миньонов (125 г каждое) из говяжьей вырезки
по 1/2 ч. л. соли и перца

по 1 ст. л. сливочного и растительного масла

2 зубчика чеснока, мелко порубить

6 медальонов фуа-гра (гусиной печени)

6 артишоков, разрезать на 4 части

6 срезов черного трюфеля (по желанию)

Соус:

2 ст. л. сливочного масла

3 лука-шалот или 1/2 репчатого лука, мелко порубить

1 1/2 ст. л. томатной пасты

1 лавровый лист

1 веточка свежего розмарина

по 1/2 ст. коньяка, мадеры и красного вина

3 ст. мясного бульона

Картофель Анна:

3/4 ст. растопленного несоленого масла

6 средних картофелин, очистить

по 1 ч. л. соли и перца



Приготовление

В кастрюле растопить 1 ст. л. сливочного масла, добавить лук, прожарить 5 минут до мягкости. Добавить томатную пасту, розмарин, лавровый лист, влить коньяк и вина, довести до кипения. Варить на слабом огне 10 минут, или пока жидкость не уменьшится в 2 раза. Добавить мясной бульон, варить еще 15 минут, или пока жидкости не станет объемом в стакан. Готовый соус процедить в чистую кастрюлю, вбить оставшееся сливочное масло, посолить, поперчить.

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.