

ЭДУАРД АЛКАЕВ

секреты
русской

КУХНИ

ЦЕНТР ПОЛИГРАФ

Эдуард Алькаев
Секреты русской кухни

«Центрполиграф»

2005

Алькаев Э. Н.

Секреты русской кухни / Э. Н. Алькаев — «Центрполиграф»,
2005

Для любителей и знатоков кулинарии в этой книге собраны лучшие рецепты русской кухни, которые помогут разнообразить питание и на основе которых можно приготовить как повседневный стол, так и праздничное застолье. Автор предлагает всем убедиться, что приготовление пищи, хотя это и искусство, но доступно каждому, кто воспользуется его советами и проявит немного фантазии и изобретательности.

Содержание

РУССКАЯ КУХНЯ ВЧЕРА И СЕГОДНЯ	7
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И СОУСЫ	8
ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПО-РУССКИ	8
КВАШЕНАЯ КАПУСТА	9
МАРИНОВАННАЯ КАПУСТА	10
РЕДЬКА С КВАСОМ ИЛИ УКСУСОМ	11
КАБАЧКИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	12
СВЕЖИЕ ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ РУБЛЕННОЙ СЕЛЬДЬЮ	13
ЗЕЛЕНЫЙ ЛУК	14
РЕДИС С ГОРЯЧИМ КАРТОФЕЛЕМ	15
СВЕКЛА С ЧЕСНОКОМ	16
СОЛЕННЫЕ ГРИБЫ С КАРТОФЕЛЕМ	17
ГРИБНАЯ ИКРА	18
СЕЛЕДКА С ЯЙЦАМИ	19
СЕЛЬДЬ ПОД «ШУБОЙ»	20
ЩУКА, ФАРШИРОВАННАЯ ЦЕЛИКОМ	21
РЫБА ПОД МАЙОНЕЗОМ ПО-СИБИРСКИ	22
РЫБНОЕ АССОРТИ	23
РЫБА ЗАЛИВНАЯ	24
ИКРА ИЗ СОЛЕННОЙ СЕЛЬДИ И МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ	25
ПОРОСЕНОК ХОЛОДНЫЙ ОТВАРНОЙ СО СМЕТАНОЙ И ХРЕНОМ	26
ТЕЛЯТИНА ЗАЛИВНАЯ	27
ГУСЬ ИЛИ УТКА СО СЛИВАМИ И ОГУРЦАМИ	28
ПЕЧЕНКА РУБЛЕНАЯ	29
СТУДЕНЬ	30
СТУДЕНЬ ИЗ СВИНИНЫ С ОВОЩАМИ	31
СТУДЕНЬ ИЗ КАБАНИНЫ	32
СТУДЕНЬ ИЗ ПТИЦЫ С ОВОЩАМИ	33
ГОВЯЖЬИ РУБЦЫ ОТВАРНЫЕ	34
РУБЕЦ В ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКЕ	35
РУБЕЦ С СОУСОМ ХРЕН	36
ЗАЯЦ ХОЛОДНЫЙ	37
ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ ПО-РУССКИ	38
ЯЙЦА ЗАЛИВНЫЕ	39
КИСЕЛЬ ГОРОХОВЫЙ	40
ВИНЕГРЕТ	41
САЛАТ «СМЕШАННЫЙ»	42
САЛАТ ИЗ РЕПЫ	43
САЛАТ ГРИБНОЙ	44
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ	45
САЛАТ «РУССКИЙ ПРОСТОР»	46
САЛАТ «РУССКАЯ МАТРЕШКА»	47
САЛАТ «ВЕЛИКОРУССКИЙ»	48

САЛАТ «ОЛИВЬЕ»	49
САЛАТ «РУССКИЙ КРАСАВЕЦ»	50
САЛАТ «ЕРМАК»	51
САЛАТ «ВАРВАРА-КРАСА»	52
САЛАТ «ИМПЕРАТОР»	53
БУТЕРБРОД С ОТВАРНОЙ СЕВРЮГОЙ, ОСЕТРИНОЙ, БЕЛУГОЙ	54
БУТЕРБРОД С ЗАЛИВНОЙ РЫБОЙ	55
БУТЕРБРОД С ВАРЕНОЙ СЕЛЬДЬЮ И МАЙОНЕЗОМ	56
БУТЕРБРОД С МЯСОМ ПТИЦЫ	57
БУТЕРБРОД С КОЛБАСОЙ И МАРИНОВАННЫМИ КАБАЧКАМИ	58
БУТЕРБРОД С ЯЙЦОМ	59
МАСЛО С ИКРОЙ	60
ЧЕСНОЧНОЕ МАСЛО	61
СЫРНЫЙ САЛАТ	62
СЫРНЫЙ КРЕМ	63
ПИКАНТНЫЙ СЫРНЫЙ ПАШТЕТ	64
ТВОРОЖНЫЙ ПАШТЕТ С ВЕТЧИНОЙ	65
КРАСНЫЙ СОУС (ОСНОВНОЙ)	66
БЕЛЫЙ СОУС (ОСНОВНОЙ) НА РЫБНОМ БУЛЬОНЕ	67
ГРИБНОЙ СОУС (ОСНОВНОЙ)	68
ЛУКОВЫЙ СОУС	69
ПЕРЕЧНЫЙ СОУС С УКСУСОМ	70
ТОМАТНЫЙ СОУС	71
СМЕТАННЫЙ СОУС	72
СОУС ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	73
АБРИКОСОВЫЙ СОУС	74
МАРИНАД ИЗ ОВОЩЕЙ С ТОМАТОМ	75
ГОРЧИЧНАЯ ЗАПРАВКА	76
Конец ознакомительного фрагмента.	77

Эдуард Алькаев
**Секреты русской кухни. Разнообразные
меню для будней и праздников**

Охраняется Законом РФ об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части воспрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

РУССКАЯ КУХНЯ ВЧЕРА И СЕГОДНЯ

Национальная кухня является неотъемлемой частью всякой национальной культуры и так же, как и вся культура, зависит от географического положения страны, климатических условий, ее истории, религии и от традиций, складывающихся в народе на протяжении многих веков.

При всем этом национальная кухня не есть нечто замкнутое и застывшее раз и навсегда. Так же как происходит взаимовлияние различных культур, точно так же и элементы одной национальной кухни могут проникать в другую.

Так, например, в XIX веке на русскую кухню огромное влияние оказала кухня французская, именно благодаря ей появились привычные сегодня бульоны, различные соусы, слоеное тесто, изысканные блюда из овощей, птицы, рыбы. К числу стран, позволившим России значительно расширить ассортимент блюд своей национальной кухни, можно также отнести Голландию, Германию, Италию.

Но и сама русская кухня, благодаря своей неповторимости и самобытности, давно стала очень популярной во всем мире. Ведь недаром такие исконно русские блюда, как щи, каша, пироги вошли в меню многих зарубежных ресторанов.

Настоящей гордостью русского стола являются первые блюда; кроме щей, это рассольники, борщи, солянки, похлебки, окрошки, свекольники, ботвиньи и, конечно же, уха.

Известно, что русские ели преимущественно ржаной хлеб, пшеничная мука употреблялась на просфоры, а в домашнем быту на калачи, которые для простого народа были лакомством только в праздничные дни.

Из кушаний, приготовляемых из теста, первое место занимали пироги и блины. Причем, нужно отметить, что изначальным символом Масленицы были вовсе не блины, а пироги с сыром и хворосты – вытянутое тесто с маслом.

К числу блюд, особо почитаемых на Руси, относится каша, овсяная или гречневая. «Кашею» в старину даже назывались брачные пиры.

Вообще ко всяким кушаньям, в особенности к мясным и рыбным, русские любили приправлять пряности, в особенности лук, чеснок и шафран. На стол всегда подавались соленья. У домовитых хозяев в погребах неизменно стояли емкости с самыми различными соленьями, нагнетенными камнями и засеченными в лед.

Из напитков, употребляемых русскими в старину, самыми распространенными были квас, морс, пиво, мед, водка и виноградные вина.

Вообще же русский стол издавна подразделялся на скоромный и постный, что отвечало церковным законам. Например, очень популярный на Руси кисель, который приготавливался из овсяной или пшеничной муки, в скоромные дни подавался с молоком, в постные – с растительным маслом. Число же постных дней в году доходило до двухсот.

На Руси, как и во всем мире, каждый религиозный праздник сопровождался определенным столом, а также особо предпочитаемым блюдом. Тушеный гусь – неотъемлемая часть Рождества, куличичи и крашеные яйца – Пасхи, а жареные блины стали настоящим символом Масленицы. Традиционные обрядовые кушанья – это каравай на свадьбе, пироги с яблоками на именинах, кисель и кутья на поминках.

Отрадно отметить, что в последние годы проявляется особый интерес к возрождению старых традиций русского народа, в том числе и кулинарных. И нам действительно есть чем гордиться.

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И СОУСЫ

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПО-РУССКИ

У помидоров срезать плодоножки и чайной ложкой вынул, из них мякоть. В подготовленные таким образом помидоры заложить жареные грибы, вынутую мякоть, полить грибным соусом, сверху посыпать тертым сыром и запечь в жарочном шкафу. Украсить зеленью петрушки.

Состав: помидоры – 4 шт., жареные белые грибы – 150 г, грибной соус – 100 г, сыр – 60 г, зелень петрушки.

КВАШЕНАЯ КАПУСТА

Пластовую квашеную капусту нарезать пашками 2 х 2 см.

Выложить в салатник, полить растительным маслом, сверху украсить шинкованным зеленым луком.

Состав: квашеная капуста – 125 г, растительное масло – 15 г, зеленый лук – 10 г.

МАРИНОВАННАЯ КАПУСТА

Приготовить маринад: гвоздику, корицу, соль, сахар и 3%-й уксус прокипятить и процедить. Белокочанную капусту нашинковать соломкой и поместить в неокисляющуюся посуду, добавить подготовленный маринад и нагреть на плите до тех пор, пока капуста не станет мягкой. Затем ее охладить, полить растительным маслом, перемешать и выложить в салатник. Украсить клюквой, зеленым луком.

Состав: капуста – 150 г, растительное масло – 20 г, клюква – 20 г, зеленый лук; **для маринада:** 3%-й уксус – 25 г, сахарный песок – 20 г, корица, гвоздика, соль по вкусу.

РЕДЬКА С КВАСОМ ИЛИ УКСУСОМ

Очищенную редьку пропустить через терку, посолить, заправить растительным маслом, квасом или уксусом. Украсить зеленым луком.

Состав: редька – 120 г, растительное масло или квас – 20 г или 3%-й уксус – 10 г, зеленый лук – 15 г, соль по вкусу.

КАБАЧКИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Кабачок очистить от кожицы, отварить до полуготовности, и разрезав поперек по 3 – 4 см, вынуть ножом сердцевину.

Приготовить фарш: очищенную морковь натереть на терке и потушить в молоке с маслом, затем добавить пассерованный лук, нарезанное мелко вареное яйцо, вынутую сердцевину кабачка, соль, перец и все это довести до готовности.

Кольца кабачков наполнить готовым фаршем, полить майонезом и запечь в духовке.

Подать на стол с зеленью петрушки.

Состав: кабачки – 200 г; *для фарша:* морковь – 75 г, лук – 20 г, яйцо – 1/2 шт., соль, перец, молоко, масло, майонез – 30 г, зелень петрушки.

СВЕЖИЕ ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ РУБЛЕННОЙ СЕЛЬДЬЮ

Свежие яблоки вымыть, разрезать вдоль пополам, удалить сердцевину и чайной ложкой вынуть мякоть.

Заполнить яблоки рубленой сельдью, положить на тарелку фаршем кверху, посыпать мелко нарубленным яйцом и нарезанной зеленью.

Состав: яблоки – 2 шт., рубленая сельдь – 4 ст. ложки, яйцо – 1 шт., зелень – 1 ч. ложка.

ЗЕЛЕНЬИЙ ЛУК

Зеленые перья лука свернуть в пучок и уложить на пирожковую тарелку.

Отдельно подать сметану, соль, перец.

Состав: зеленый лук – 75 г, сметана – 20 г, соль, перец по вкусу.

РЕДИС С ГОРЯЧИМ КАРТОФЕЛЕМ

Отобрать средние корнеплоды редиса, срезать плодоножки и хвостики, промыть холодной кипяченой водой и уложить в салатник.

Отдельно подать горячий отварной картофель, политый сливочным маслом, также отдельно можно подать сметану и зелень.

Состав: редис – 75 г, отварной картофель – 75 г, сливочное масло – 15 г, сметана – 15 г, зелень.

СВЕКЛА С ЧЕСНОКОМ

Свеклу сварить в кастрюле с добавлением уксуса, затем охладить ее, очистить и измельчить на терке. Чеснок очистить и тоже измельчить на терке, заправить майонезом, выложить в салатник и посыпать измельченными орехами.

Состав: свекла – 125 г, майонез – 30 г, орехи – 15 г, чеснок – 2 дольки, 3%-й уксус.

СОЛЕННЫЕ ГРИБЫ С КАРТОФЕЛЕМ

Охлажденный отварной картофель нарезать ломтиками, добавить также нарезанные соленые грибы, репчатый лук, нарезанный полукольцами, заправить растительным маслом, поперчить, перемешать и выложить в салатник горкой, украсив зеленью.

Состав: картофель – 40 г, соленые грибы – 60 г, репчатый лук – 20 г, растительное масло – 30 г, зелень, перец.

ГРИБНАЯ ИКРА

Два стакана сухих грибов (подосиновики, подберезовики, маслята) замочить в холодной воде, а когда грибы набухнут, воду слить. Снова залить грибы небольшим количеством воды и поставить на огонь. Отваренные и остывшие грибы пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить грибной бульон. Затем поджарить на растительном масле мелко рубленный репчатый лук. Лук соединить с грибной массой, посолить, добавить сахарный песок, уксус и тщательно вымешать.

Подать как самостоятельное блюдо в холодном виде либо приготовить бутерброды.

Состав: сушеные грибы – 2 стакана, репчатый лук – 1 кг, растительное масло, сахарный песок, уксус, соль.

СЕЛЕДКА С ЯЙЦАМИ

Чистое филе сельди без кожи и костей мелко изрубить, смешать с молоком, яйцами, мукой, мелко шинкованным луком, и запечь все это на сковороде с маслом в духовке.

Состав: филе сельди – 2 шт., молоко – 0,5 л, яйца – 8 шт., мука – 100 г, лук, масло.

СЕЛЬДЬ ПОД «ШУБОЙ»

Сельдь очистить от внутренностей, кожи, отделить филе, удалить крупные и мелкие кости. Филе нарезать мелкими кусочками. Лук мелко нарезать, все остальные продукты измельчить на терке. На дно селедочницы положить лук, на него рыбу, затем слоями картофель, яйца, морковь, свеклу. Слой свеклы разровнять, залить майонезом. Поставить в холодильник на 2 – 3 часа.

Состав: соленая сельдь – 1 – 2 шт., вареный картофель – 2 – 3 шт., репчатый лук – 1 шт., яйца – 2 – 3 шт., вареная морковь – 1 шт., вареная свекла – 2 шт., майонез – 4 ст. ложки.

ЩУКА, ФАРШИРОВАННАЯ ЦЕЛИКОМ

У щуки надрезать кожу головы и осторожно, чтобы не порвать, снять ее целиком по направлению от головы к хвосту. Хребтовую кость надломать у хвостового плавника, в результате чего хвостовой плавник отделится вместе с кожей.

После снятия кожи щуку выпотрошить, промыть, отделить мякоть от костей и использовать ее для фарша, который готовится следующим образом. Репчатый лук пошинковать и обжарить, белый хлеб замочить в молоке. Мякоть рыбы, замоченный белый хлеб, репчатый лук пропустить 2 раза через мясорубку, соединить со сливочным маслом, добавить яйцо, соль, перец и все тщательно перемешать, взбивая до получения однородной пышной массы.

Подготовленным фаршем заполнить снятую со щуки кожу и придать ей форму целой рыбы. Отверстие зашить, завернуть в марлю, перевязать нитками. Завернутую рыбу отварить с добавлением соли и кореньев, затем вынуть ее из бульона, положить на противень, сверху поместить груз (рыба при этом должна лежать на боку). Когда рыба остынет, выложить ее на крутон и блюдо, приставить вареную голову, оформить сливочным маслом, лимоном. Гарнировать по периметру всевозможными овощами, нарезанными разной формы.

Подать к блюду томатный соус, сметанный соус, соус хрен, зелень.

Состав: щука – 2,2 кг, белый хлеб – 420 г, молоко – 450 г, репчатый лук – 900 г, сливочное масло – 200 г, чеснок – 25 г, яйца – 3 шт., специи, соус – 1 кг, лимон, зелень.

РЫБА ПОД МАЙОНЕЗОМ ПО-СИБИРСКИ

Чистое филе трески, омуля, жереха припустить в воде с солью, перцем, лавровым листом. Затем охладить и нарезать на порционные куски. Овощи на гарнир нарезать мелкими кубиками.

Небольшое количество овощей заправить майонезом с ланспиком (уваренным до желеобразного состояния бульоном) и выложить на блюдо в середину. Сверху выложить готовые куски рыбы, а по кругу – оставшийся гарнир. Рыбу полить майонезом, а гарнир – маслом.

Состав: рыба – 90 г, морковь – 20 г, зеленый горошек – 20 г, картофель – 20 г, соленые огурцы – 20 г, майонез с ланспиком, масло, зелень, специи.

РЫБНОЕ АССОРТИ

В состав рыбного ассорти входит не менее 3 – 4 видов рыбных продуктов. Рыбу нарезать тонкими широкими ломтиками и красиво уложить на блюде вместе с гарниром, полить маслом. Для гарнира овощи нарезать мелкими кубиками и уложить, чередуя по цвету букетами. Украсить зеленью, маслинами, лимоном.

Состав: малосоленая семга – 40 г, севрюга горячего копчения – 40 г, лососина – 50 г, сардины или шпроты – 35 г, корюшка в масле – 35 г, зернистая или кетовая икра – 10 г, огурцы – 30 г, помидоры – 40 г, корнишоны – 20 г, стручковый сладкий маринованный перец – 60 г, маслины – 10 г, лимон – 15 г, зелень, масло.

РЫБА ЗАЛИВНАЯ

Чистое филе рыбы без костей отварить и нарезать на порции. Подготовленную рыбу уложить на противень, сверху ее украсить зеленью, лимоном, вареной морковью, закрепить частью охлажденного желе и дать остыть. Когда рыба застыла, а украшения закрепились, рыбу полностью залить оставшимся желе. Полностью застывшую рыбу вырезать вместе с желе и подать на блюде с овощным гарниром или без. Рыбу можно залить в форме или в самом блюде. Отдельно подать соус хрен.

Приготовление рыбного желе. После обработки рыбы кожу, кости и чешую тщательно промыть, залить холодной водой, довести до кипения, добавить морковь, лук, коренья петрушки, другие приправы и варить 1,5 – 2 часа. Готовый бульон процедить. Далее ввести желатин (предварительно замоченный в воде), размешать до полного растворения, добавив соль, перец и лавровый лист.

Для осветления бульона приготовить оттяжку: яичные белки перемешать с холодным бульоном в пропорции 1:5, ввести в горячий, но не кипящий бульон и довести до кипения. Затем кастрюлю с бульоном убрать с огня, дать отстояться 20 – 25 минут и процедить бульон через льняную ткань.

Состав: белуга – 280 г, осетрина – 250 г, севрюга – 265 г, свежая кета – 220 г, лосось – 215 г, форель – 215 г, сиг – 235 г, судак – 255 г, сазан – 250 г, сом – 270 г, карп – 250 г, щука – 250 г, лимон, зелень, морковь, готовое желе – 150 г, соус хрен – 50 г; **для желе:** рыбные отходы – 2 кг, желатин – 40 г, морковь – 25 г, лук – 25 г, петрушка – 15 г, сельдерей – 15 г, 9%-й уксус – 15 г, яйцо (белок), лавровый лист, душистый перец, гвоздика, корица, соль.

ИКРА ИЗ СОЛЕННОЙ СЕЛЬДИ И МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ

Чистое филе сельди с икрой и молоками мелко порубить вместе с маринованной свеклой, луком и сладким стручковым перцем. Свежие помидоры мелко нарезать, обжарить и протереть через сито. Затем смешать с остальной массой, добавить растительное масло, соль, сахарный песок по вкусу и все хорошо взбить.

Состав: сельдь – 2 шт., маринованный лук – 1/2 стакана, перец – 2 ст. ложки, маринованная свекла – 2 ст. ложки, помидор – 1 шт., растительное масло – 1 ст. ложка, соль, сахарный песок.

ПОРОСЕНОК ХОЛОДНЫЙ ОТВАРНОЙ СО СМЕТАНОЙ И ХРЕНОМ

Обработанного поросенка сварить. Для этого его перевязать шпагатом, завернуть в пергаментную бумагу, добавить холодной воды, корень петрушки, лук. Варить на слабом огне около часа, добавить соль. Сваренного поросенка оставить в бульоне для охлаждения. Затем вынуть из охлажденного бульона поросенка и разрубить его вдоль на две равные части. Каждую часть разрубить поперек по 1 – 2 куска на порцию и выложить на большое блюдо в виде целого поросенка с головой.

Вокруг поросенка можно уложить салат из огурцов, помидоров, рубленое мясное желе, маринованную капусту, свежую зелень. Отдельно подать соус хрен со сметаной или просто соус хрен.

Состав: поросенок – 165 г, гарнир – 75 г, мясное желе – 25 г, соус хрен со сметаной – 25 г, корень петрушки, соль.

ТЕЛЯТИНА ЗАЛИВНАЯ

Мякоть телятины отделить от костей. Нарубить кости на куски. Мясо зачистить от пленок, посыпать перцем, посолить, выложить на сковороду крупными кусками вместе с костями, добавить лук, морковь, коренья петрушки. Обваренные кости поместить в посуду, залить водой и варить 1 – 2 часа, снимая появляющуюся накипь. Затем вынуть кости, а в бульон добавить сочок, полученный от жаренья телятины на сковороде без жира, довести до кипения, помешивая. После этого в бульон добавить заранее замоченный желатин и осветлить его. Для этого приготовить оттяжку: взять немного сырого мяса, пропустить его через мясорубку, к нему добавить соль, воду, дать постоять для насыщения минут 45, затем добавить сырые охлажденные белки и тщательно размешать. Нагреть бульон до 65 – 70 °С, размешать и уже не мешая довести бульон до кипения, ослабить огонь и дать постоять около 1 часа. Оттяжка сначала соберется на поверхности в виде сгустков, а затем медленно осядет на дно. Теперь можно готовое желе процедить через льняную ткань. С такой оттяжкой желе получается прозрачным и очень насыщенным.

В протвешки или салатники налить немного незастывшего желе и поставить в холодильник. После того как желе застынет, на него выложить украшения в виде звездочек, сердечка, солнышка из вареной моркови, веточки свежей петрушки. На них сверху поместить жареную телятину в виде аккуратных прямоугольников и залить оставшимся желе, чтобы оно покрыло мясо полностью, поставить на холод и подождать, пока не застынет. Далее посуду с заливным опустить в горячую воду на 2 – 3 секунды, накрыть тарелкой и перевернуть. Заливное плавно выйдет из своей формы на тарелку.

Рядом с заливным на тарелку уложить гарнир из соленых и вареных овощей, листиков салата и свежей зелени. Отдельно подать соус хрен со сметаной.

Состав: телятина – 100 г, говяжий жир – 5 г, коренья – 20 г, желатин – 5 г, яйца – 1/2 шт., гарнир – 150 г, соус – 30 г, соль, перец; **для оттяжки:** мясо – 20 г на порцию, соль, сырые белки яиц.

ГУСЬ ИЛИ УТКА СО СЛИВАМИ И ОГУРЦАМИ

Подготовленную тушку гуся или утки обжарить в жире в духовом шкафу, поливая сочком, образовавшимся при жарении. Вынуть из духовки, нарубить на порции, выложить в тарелку, украсив огурцами, нарезанными кружочками, маринованными сливами, зеленью.

В качестве гарнира можно добавить моченую бруснику.

Состав: гусь или утка – 1 кг, жир – 100 г, слива – 180 г, огурцы – 150 г, брусника – 120 г, зелень.

ПЕЧЕНКА РУБЛЕНАЯ

Очищенные и мытые морковь и репчатый лук нарезать кубиками и слегка обжарить со шпиком, тоже нарезанным кубиками. В эту сковороду поместить печень, нарезанную кусочками, посолить, поперчить и обжарить. Потом добавить немного воды, закрыть крышкой и тушить до готовности. Готовую печень с овощами охладить и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой 2 – 3 раза. Далее в пропущенную массу добавить размягченное сливочное масло или сливки. Готовую массу тщательно вымешать, чтобы она получилась пышная и воздушная.

Выложить горкой на тарелку, нанести рельеф столовой ложкой, смоченной в воде, посыпать рубленым яйцом и украсить зеленью.

Состав: печень – 100 г, шпик – 25 г, лук – 10 г, морковь – 10 г, яйцо – 1/2 шт., сливки – 5 г или сливочное масло – 15 г, зелень, соль, перец.

СТУДЕНЬ

Разнообразные субпродукты тщательно промыть, разрубить, поместить в кастрюлю, залить водой и варить при слабом кипении 6 – 7 часов, время от времени снимая образовавшуюся на поверхности накипь. Добавить приправу. Когда бульон будет готов, его процедить, мясо отделить от костей, мелко порубить на доске и снова соединить с бульоном. Бульон посолить и кипятить минут 20 – 25. Далее добавить мелко рубленный чеснок, размешать и уже не кипятить. Готовый холодец разлить в подготовленную посуду и охладить. При варке студня можно добавить подпеченные овощи, которые после удалить.

Отдельно подать соус хрен.

Состав: говяжьи, бараньи, свиные ноги, кожа от свиных туш, губы, копченые рулеты – 250 г, рубец, котлетное мясо – 350 г или говяжьи, бараньи головы – 700 г, морковь, лук, чеснок, лавровый лист, соль, перец, соус хрен.

СТУДЕНЬ ИЗ СВИНИНЫ С ОВОЩАМИ

Мясо положить в холодную воду, довести до кипения. Овощи отварить и нарезать на ровные куски (можно использовать также консервы из соленых овощей). Удалив пену, добавить приправы и варить на слабом огне до полной готовности. Вынув мясо и процедив бульон, добавить к горячему и прозрачному бульону желатин, предварительно замоченный в холодной воде и затем растворенный в горячей. В форму или миску слоями уложить овощи и мясо, поместив в нижний слой красиво нарезанные куски овощей и листики зелени. Залить прозрачным бульоном и поставить застывать в холодное место.

К студню с овощами подходят пряные соусы, майонез и салаты в маринаде.

Состав: свинина (голова, уши, голяшки, ноги) – 1 кг, постная свинина – 200 г, репчатый лук – 1 головка, морковь – 1 шт., корень петрушки, кусочек сельдерея, соль, перец – 8 горошин, душистый перец – 4 горошины, лавровый лист – 1 шт., вода – 1,5 -2 л, желатин (на 0,5 л воды) – 20 г, овощи (морковь, горох, фасоль, цветная капуста) – 600 г, зелень петрушки.

СТУДЕНЬ ИЗ КАБАНИНЫ

Положить мясо в холодную воду и довести до кипения. Сняв пену, добавить кислый сок. Варить на слабом огне в течение 3 – 3,5 часа, затем добавить пряности и нарезанные корни и варить еще 1 – 1,5 часа. Отделившееся от костей мясо вынуть из кастрюли и нарезать острым ножом на кубики. Отвар можно сварить более крепким, процедить через ткань или частое сито. Куски мяса вновь положить в отвар и варить еще 20 – 30 минут. Студень разлить в формы, на дно которых можно положить листики петрушки и кружочки моркови, и дать застыть в холодном месте.

К студню подать пряный соус или хрен и картофельный салат или отварной картофель.

Состав: кабанина с костями – 1 кг, вода – 2 л, огуречный рассол или кислое вино – 1/2 стакана, перец – 6 горошин, душистый перец – 5 горошин, лавровый лист, лук – 1 шт., морковь – 1 шт., петрушка или кусочек сельдерея, соль.

СТУДЕНЬ ИЗ ПТИЦЫ С ОВОЩАМИ

Нарезанное мясо положить в холодную воду и довести до кипения. Удалив пену, добавить приправы и варить на слабом огне до полной готовности. Затем вынуть мясо из бульона, дать ему остыть и нарезать кубиками. Бульон процедить через ткань. Желатин замочить на полчаса в холодной воде, затем растворить в горячей воде и проварить вместе с бульоном. Налить немного бульона на дно четырехугольной формы и дать ему застыть. Затем положить мясо, овощи и нарезанные яйца, зелень, снова залить бульоном и выставить в холодное место.

Состав: мясо курицы или индейки – 1 кг, вода – 0,5 л, соль, перец – 4 горошины, душистый перец – 2 горошины, лавровый лист, морковь – 3 шт., репчатый лук или лук-порей – 1 головка, петрушка – 1 корень, уксус, желатин – 1/2 ст. ложки, вареные яйца – 2 шт., отварной горох – 1 стакан, цветная капуста – 1 кочан, зелень петрушки.

ГОВЯЖЬИ РУБЦЫ ОТВАРНЫЕ

Сырые рубцы тщательно зачистить, промыть и замочить в холодной воде на 3 часа, время от времени меняя ее. Затем рубцы поместить в кастрюлю, залить холодной водой и варить при слабом кипении 3 часа. Потом готовый рубец охладить, посыпать перцем, натереть чесноком, свернуть рулетом, перевязать шпагатом и варить еще 1 – 2 часа. Охладить в бульоне, затем вынуть и поместить под пресс.

РУБЕЦ В ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКЕ

Вареный рубец нарезать тонкой соломкой. Добавить репчатый лук, нарезанный полукольцами. Выложить горкой в салатник и полить горчиной заправкой, украсить зеленью.

Состав: вареный рубец – 120 г, репчатый лук – 20 г, горчиная заправка – 35 г, зелень.

РУБЕЦ С СОУСОМ ХРЕН

Вареный рубец нарезать на тонкие кружочки, выложить на тарелку, рядом поместить гарнир из соленых или квашеных овощей. Соус хрен подать отдельно, украсить зеленью.

Состав: вареный рубец – 120 г, гарнир – 100 г, соус – 30 г, зелень.

ЗАЯЦ ХОЛОДНЫЙ

Тушку зайца зачистить, промыть, нашпиговать салом, морковь, натереть солью и обжарить. Подготовленного таким образом зайца поместить в посуду с высокими бортами – гусятницу, сотейник и т.п. Добавить туда растопленное масло и жарить, поливая соком, полученным при обжарке. После подлить бульон, добавить коренья и тушить. Если зайца готовили целиком, то его нарубить на порции и выложить на блюдо.

На гарнир к холодному зайцу подать соленые огурцы, маринованные фрукты, свежую зелень.

Состав: заяц – 150 г, лук – 10 г, морковь – 25 г, сало – 10 г, гарнир – 150 г, масло, бульон, зелень.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ ПО-РУССКИ

Сваренные вкрутую яйца разрезать пополам. Желтки вынуть и размять вилкой. Отварные грибы нарезать соломкой и обжарить в масле, потом добавить сметану, все вместе прожарить, а затем охладить. Подготовленные грибы смешать с желтками, ветчиной, нарезанной мелкой соломкой, посолить, поперчить и заправить майонезом. Подготовленную массу выложить в белки, украсить зеленью.

Состав: яйца – 2 шт., отварные белые грибы – 50 г, ветчина – 25 г, растительное масло – 15 г, майонез – 20 г, зелень, сметана, соль, перец.

ЯЙЦА ЗАЛИВНЫЕ

Сваренные вкрутую яйца разрезать пополам. Отдельно приготовить мясное желе (см. рецепт «Студень»), охладить его, но не дать полностью застыть. Ветчину нарезать мелкими кубиками, а корнишоны соломкой. На дно формы налить немного желе. Когда оно застынет, уложить зеленые листики салата или петрушки, половинки яиц желтками вниз, ветчину и корнишоны, залить оставшимся желе и поставить в холодильник. Перед подачей формочку опустить на несколько секунд в горячую воду, чтобы желе отошло от стенок. Выложить готовое заливное на тарелку, перевернув формочку.

Отдельно подать в соуснике майонез с тертым хреном.

Состав: ветчина – 130 г, яйца – 2 шт., корнишоны – 70 г, мясное желе – 240 г, зелень – 60 г, соус майонез – 50 г, хрен – 10 г.

КИСЕЛЬ ГОРОХОВЫЙ

Лущеный горох подсушить и потолочь в мелкую крошку. Полученную гороховую муку развести холодной водой, влить в подсоленную кипящую воду и варить минут 15 – 20. Готовый кисель разлить в тарелки и, когда он остынет, нарезать его на порции. Репчатый лук шинковать и обжарить на растительном масле. Подать гороховый кисель с растительным маслом, луком и зеленью.

Состав: горох – 80 г, вода – 200 г, растительное масло – 20 г, лук – 30 г, соль по вкусу.

ВИНЕГРЕТ

Очищенные вареные картофель, морковь, свеклу и соленые огурцы нарезать ломтиками, репчатый лук – полукольцами, зеленый лук – мелко. Все посолить, поперчить, заправить растительным маслом, уксусом, горчицей, перемешать. Винегрет выложить горкой, добавить нашинкованные соленые или маринованные грибы (грузди, белые, рыжики), украсить листьями свежего салата, репчатым луком, зеленью.

Состав: картофель – 280 г, соленые огурцы – 160 г, морковь – 130 г, соленые грибы – 300 г, свекла – 190 г, репчатый и зеленый лук, 3%-й уксус – 50 г, растительное масло – 50 г, сахарный песок – 5 г, салат, горчица, соль, перец, зелень.

САЛАТ «СМЕШАННЫЙ»

Белокочанную капусту нарезать соломкой, добавить соль, уксус и прогреть на тихом огне, непрерывно помешивая. Затем капусту отжать. Очищенную морковь, репчатый лук, яблоки нарезать соломкой, смешать с готовой капустой, заправить сметаной, добавить сахарный песок, перец, украсить зеленью петрушки.

Состав: капуста – 150 г, яблоко – 1/2 шт., морковь – 1/2 шт., лук – 15 г, сметана – 30 г, соль, перец, уксус, сахарный песок по вкусу, зелень петрушки.

САЛАТ ИЗ РЕПЫ

Репу очистить от кожицы, сварить в подсоленной воде, охладить и нарезать ломтиками. Лук и зелень мелко нарезать, перемешать и полить горчичной заправкой.

Состав: репа – 100 г, зеленый лук – 5 г, петрушка, укроп, горчичная заправка по вкусу.

САЛАТ ГРИБНОЙ

Свежие грибы почистить, промыть, отварить и нарезать ломтиками. Чеснок мелко покрошить, свежую петрушку нарезать кусочками. Все перемешать.

Отдельно приготовить маринад: уксус, растительное масло, соль, перец соединить, прокипятить, а затем процедить.

Грибы уложить в салатник, залить маринадом, украсить свежей зеленью.

Состав: отварные белые грибы – 60 г, чеснок – 10 г, зелень петрушки – 10 г; для маринада: уксус, растительное масло – 15 г, соль, перец.

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Кабачки очистить от кожи и семян, нарезать кубиками, выложить в дуршлаг и опустить в соленый кипяток на 2 – 3 минуты. Баклажаны нарезать так же кубиками, посолить и поместить между двух дощечек под гнет, чтобы с соком вышла горечь. Бланшировать так же, как и кабачки. Пока овощи остывают, отваренные грибы и вареные яйца пошинковать крупной соломкой, соединить с овощами, заправить растительным маслом, уксусом, перцем по вкусу и перемешать.

Выложить в салатник горкой и украсить зеленью.

Состав: отваренные грибы – 250 г, яйца – 6 шт., кабачки – 100 г, баклажаны – 150 г, растительное масло – 50 г, уксус, соль, перец по вкусу, зелень.

САЛАТ «РУССКИЙ ПРОСТОР»

Сваренные и очищенные картофель, морковь, репу нарезать соломкой. Солёные огурцы, очищенные от кожицы, нарезать также соломкой, все это перемешать, посолить, заправить майонезом, еще раз перемешать и выложить салат горкой. Отварную осетрину нарезать тонкими ломтиками и обложить ею салат. Украсить солёными и свежими огурцами, морковью, красными помидорами, зеленью. Перед подачей еще раз полить майонезом.

Состав: картофель – 50 г, солёные огурцы – 30 г, морковь – 20 г, репа – 20 г, вареная осетрина – 50 г, помидоры – 20 г, свежие огурцы – 20 г, майонез – 35 г, соль, зелень.

САЛАТ «РУССКАЯ МАТРЕШКА»

У сваренных вкрутую яиц с одной стороны срезать верхушку, вынуть желток и натереть его на терке. Отварную телятину, желтки и белки нарезать тонкой соломкой, сыр измельчить на терке, все посолить, поперчить, перемешать и заправить майонезом. Полученным салатом фаршировать пустой белок, а оставшийся салат выложить горкой, на которую поместить нафаршированный белок. Из моркови и огурца сделать глазки и ротик, из красной кожицы яблока или красного перца вырезать косынку для матрешки. Готовый салат с матрешкой уложить с огурцом, помидорами, маринованными фруктами, зеленью.

Состав: вареные яйца – 3 шт., отварная телятина – 40 г, майонез – 30 г, огурцы – 20 г, помидоры – 20 г, маринованные фрукты – 20 г, сыр – 10 г, морковь, красное яблоко или красный перец, зелень, соль, перец по вкусу.

САЛАТ «ВЕЛИКОРУССКИЙ»

Очищенный вареный картофель, очищенное яблоко, огурцы, вареное мясо телятины, сельдь – чистое филе, нарезать тонкой соломкой или ломтиками. Нарезанные овощи посолить, поперчить, залить соусом, приготовленным из сметаны, тертого хрена, уксуса и горчицы, перемешать и выложить в салатник. Украсить нарезанными свежими помидорами, вареными яйцами, огурцами, зеленью.

Состав: вареный картофель – 60 г, отварная телятина – 50 г, яйцо – 1/2 шт., яблоки – 1/4 шт., соленый огурец – 1/2 шт., филе сельди – 25 г, помидоры – 30 г, соль, перец, зелень;
для соуса: сметана – 25 г, тертый хрен – 1/7 шт., уксус, горчица.

САЛАТ «ОЛИВЬЕ»

Вареное мясо, вареные картофель и морковь, очищенные от кожицы огурцы, яйца, половинку яблока нарезать тонкими ломтиками, добавить зеленый горошек и все перемешать, затем посыпать перцем, заправить сметаной и майонезом, посыпать зеленью.

Состав: говядина – 100 г, морковь – 1/2 шт., яблоко – 1/2 шт., зеленый горошек – 1 ст. ложка, картофель – 1 шт., соленые огурцы – 1 шт., яйца – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, сметана – 1 ст. ложка, перец, зелень.

САЛАТ «РУССКИЙ КРАСАВЕЦ»

Отварное мясо нежирной свинины, отварное мясо курицы, вареное яйцо нарезать ломтиками, добавить тертый сыр, посолить, заправить майонезом и перемешать. Приготовленный салат уложить горкой в салатник, посыпать тертым сыром и украсить ломтиками вареного мяса, свежими помидорами и огурцами, фруктами, зеленью.

Состав: мясо свинины – 15 г, отварная курица – 15 г, сыр – 15 г, яйцо – 1 шт., майонез – 30 г, соль; **на украшение:** мясо – 25 г, сыр – 10 г, огурцы – 20 г, помидоры – 20 г, фрукты – 20 г, зелень.

САЛАТ «ЕРМАК»

Мясо вареной курицы или цыпленка нарезать тонкими ломтиками, вареный картофель и соленые огурцы также ломтиками, редьку натереть на терке. Все посолить и заправить сметаной. В салатник уложить салат горкой и украсить клюквой, маринованными фруктами и зеленью.

Состав: мясо курицы – 50 г, вареный картофель – 60 г, соленые огурцы – 30 г, редька – 20 г, сметана – 30 г, клюква – 15 г, фрукты – 30 г, соль, зелень, клюква, фрукты.

САЛАТ «ВАРВАРА-КРАСА»

Мясо вареной курицы, вареный картофель, соленые огурцы, яблоки без кожи и семян, помидоры нарезать кубиками. Все подготовленные продукты посолить и заправить майонезом. Перемешать и уложить горкой в салатник. Украсить маринованными или свежими фруктами и зеленью.

Состав: отварная курица – 50 г, вареный картофель – 40 г, яблоки – 30 г, помидоры, огурцы – 25 г, майонез – 40 г, фрукты – 40 г, соль, зелень.

САЛАТ «ИМПЕРАТОР»

Мякоть вареной курицы, яблоки, апельсины, нежирную ветчину, огурцы, вареный картофель нарезать соломкой, посолить, поперчить и заправить майонезом, перемешанным со сметаной. В салатник уложить горкой и посыпать тертым сыром. Украсить продуктами, входящими в состав салата, и зеленью.

Состав: отварная курица – 40 г, яблоки – 30 г, апельсины – 40 г, ветчина – 25 г, картофель – 30 г, сметана – 15 г, огурцы – 30 г, майонез – 20 г, сыр – 25 г, соль, перец, зелень.

БУТЕРБРОД С ОТВАРНОЙ СЕВРЮГОЙ, ОСЕТРИНОЙ, БЕЛУГОЙ

Ломтик пшеничного хлеба намазать сливочным маслом, поместить на него кусочек отварной рыбы и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Состав: отварная рыба – 25 г, сливочное масло – 5 г, пшеничный хлеб – 30 г, зеленый лук – 5 г.

БУТЕРБРОД С ЗАЛИВНОЙ РЫБОЙ

Осетр, белугу, севрюгу отварить. Рыбу нарезать кусочками по размеру ломтика пшеничного хлеба. Украсить звездочками лимона, фигурками вареной моркови и залить готовым ланспиком (см. рецепт «Рыба под майонезом по-сибирски»). Как только ланспик остынет, положить заливное на ломтик хлеба. Украсить зеленью.

Состав: рыба – 25 г, лимон – 5 г, морковь – 5 г, пшеничный хлеб – 30 г, зелень, ланспик – 25 г.

БУТЕРБРОД С ВАРЕНОЙ СЕЛЬДЬЮ И МАЙОНЕЗОМ

Ломтики хлеба намазать майонезом, сверху положить листик зеленого салата, на салат – кусочек вареной или припущенной сельди, снова полить майонезом и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Состав: хлеб – 3 ломтика, вареная сельдь – 3 порции, майонез – 1 ст. ложка, салат – 3 листика, нарезанный зеленый лук – 3 ч. ложки.

БУТЕРБРОД С МЯСОМ ПТИЦЫ

Белый пшеничный хлеб намазать маслом. Вареное мясо цыпленка нарезать большими ломтиками, консервированные фрукты – половинками. На хлеб положить сначала мясо птицы, потом консервированные фрукты.

БУТЕРБРОД С КОЛБАСОЙ И МАРИНОВАННЫМИ КАБАЧКАМИ

Вареную колбасу нарезать ломтиками, кабачки – кружочками и выложить на ломтик хлеба так, чтобы колбаса была сверху, смазать ее горчицей. Перед подачей украсить зеленью.

БУТЕРБРОД С ЯЙЦОМ

Ломтики хлеба намазать сливочным маслом, сверху положить кружочки вареного яйца, посолить, посыпать мелко нашинкованным зеленым луком.

Состав: хлеб – 2 ломтика, сливочное масло – 30 г, яйцо – 1 шт., зеленый лук, соль по вкусу.

МАСЛО С ИКРОЙ

Масло взбить до консистенции густой сметаны и, продолжая взбивание, добавить в него икру и лимонный сок.

Состав: сливочное масло – 300 г, черная икра – 150 г, соль, лимонный сок по вкусу.

ЧЕШНОЧНОЕ МАСЛО

Очищенный чеснок натереть на мелкой терке, затем растереть его с солью. Зелень укропа и петрушки мелко нашинковать и добавить во взбитое масло.

Состав: сливочное масло – 400 г, чеснок – 10 г, зелень – 20 г, соль, зелень по вкусу.

СЫРНЫЙ САЛАТ

Сыр, яблоки, колбасу и соленые огурцы нарезать соломкой. Посолить, поперчить, добавить лимонный сок, заправить майонезом. Салат уложить горкой в салатник, украсить зеленью.

Состав: сыр – 50 г, колбаса – 50 г, яблоки – 50 г, соленые огурцы – 25 г, майонез – 50 г, соль, перец, сок лимона, зелень.

СЫРНЫЙ КРЕМ

Для приготовления сырного крема сначала нужно сделать соус «Шарлотт» средней густоты. Он готовится из муки, масла и молока при помощи подогрева при постоянном взбивании. Отдельно в посуде растереть масло и соединить с остывшим соусом. В другую посуду натереть на терке плавленый сыр и добавить к нему масло с соусом, чтобы крем получился нежным и однородным. В полученную массу добавить нарезанные очень мелко ветчину, соленые огурцы и заправить все это молотым сладким перцем.

Состав: плавленый сыр – 200 г, сливочное масло – 20 г, мука – 20 г, молоко – 200 г, ветчина – 100 г, соленые (консервированные) огурцы, перец.

ПИКАНТНЫЙ СЫРНЫЙ ПАШТЕТ

Плавленный сыр и твердый сыр натереть на терке, масло взбить и смешать с сырами, мелко нашинкованным луком, консервированным перцем. Постепенно к этой массе добавить молоко, соль и молотый перец.

Состав: плавленный сыр – 200 г, твердый сыр – 60 г, сливочное масло – 60 г, молоко – 100 г, консервированный перец – 50 г, репчатый лук – 60 г, соль и молотый перец по вкусу.

ТВОРОЖНЫЙ ПАШТЕТ С ВЕТЧИНОЙ

К размягченному и растертому маслу добавить протертый через сито творог, мелко нарезанную ветчину, соль, молоко.

Состав: творог – 300 г, ветчина – 100 г, сливочное масло – 100 г, молоко, соль по вкусу.

КРАСНЫЙ СОУС (ОСНОВНОЙ)

Сварить коричневый бульон из обжаренных мясных костей и процедить. 200 г этого бульона слить в отдельную посуду, охладить до 50 °С, всыпать просеянную пассерованную на маргарине до красноватого цвета пшеничную муку, охлажденную до 60 – 70 °С, и размешать венчиком так, чтобы получилась однородная масса без комков. В остальной бульон положить пассерованный томат-пюре, пассерованные корни и лук, нагреть до кипения, затем влить бульон с мукой, быстро размешать и, периодически помешивая, варить при слабом кипении в течение часа. По окончании варки добавить сахарный песок, соус подкрасить жженым сахаром (жженкой) и процедить. Оставшиеся на сите овощи протереть и соединить с соусом. Для жженки сахарный песок положить на сковороду, смочить водой и, помешивая деревянной лопаточкой, нагревать до тех пор, пока сахар не станет темно-коричневым (почти черным), затем влить холодную воду (2 части воды на 1 часть сахара). Когда сахарный песок растворится, снять с огня и процедить. На 1 л соуса для жженки расходуется 5 г сахарного песка.

Красный соус основной используется как основа для приготовления различных производных красных соусов – с луком, грибами, вином, уксусом, горчицей и другими продуктами, приправами и специями.

Состав: коричневый бульон – 1 кг, морковь – 80 г, петрушка (корень) – 20 г, репчатый лук – 40 г, пшеничная мука – 50 г, томат-пюре – 200 г, сахарный песок – 25 г.

БЕЛЫЙ СОУС (ОСНОВНОЙ) НА РЫБНОМ БУЛЬОНЕ

Горячую белую мучную пассеровку, приготовленную на масле или маргарине сливочном, развести горячим рыбным бульоном, предназначенным для приготовления соуса, и варить 45 – 50 минут. Готовый соус посолить, после чего процедить.

Белый соус основной используется для приготовления производных соусов.

Состав: рыбный бульон – 1,1 кг, мука – 50 г, масло или сливочный маргарин – 50 г.

ГРИБНОЙ СОУС (ОСНОВНОЙ)

Горячую красную пассеровку (муку обжарить на сливочном маргарине до красноватого цвета) развести грибным бульоном, хорошо размешать, посолить, прокипятить 7 – 10 минут, после чего добавить вареные мелко нарубленные или нашинкованные грибы и пассерованный лук.

Состав: сушеные грибы – 50 г, мука – 40 г, сливочный маргарин – 100 г, лук – 300 г, вода – 1,2 л.

ЛУКОВЫЙ СОУС

Лук мелко нашинковать и слегка спассеровать на сливочном маргарине так, чтобы цвет лука не изменился. В пассерованный лук влить уксус, положить перец горошком, лавровый лист и кипятить 8 – 10 минут. После этого влить красный основной соус, добавить сахарный песок, соль и варить 10 – 15 минут. Заправить соус сливочным маслом. Этот соус можно также готовить с добавлением отвара шампиньонов.

Луковый соус используется для тушеного мяса, подается к мясным биточкам и котлетам; кроме того, под этим соусом запекается мясо.

Состав: красный основной соус – 800 г, сливочный маргарин – 45 г, сливочное масло – 30 г, репчатый лук – 300 г, сахарный песок – 5 г, соль, 9%-й уксус – 75 г, перец горошком, лавровый лист.

ПЕРЕЧНЫЙ СОУС С УКСУСОМ

Мелко нарезанные корни и лук залить виноградным уксусом и бульоном, положить пряности: тмин, гвоздику, мускатный орех в порошке, зелень петрушки – и тушить при слабом кипении в посуде, закрытой крышкой, 20 – 25 минут. Когда жидкость уварится на 2/3, влить красный основной соус и варить 15 – 20 минут. В конце варки добавить фюме (концентрированный бульон), соль, сахарный песок. Готовый соус процедить и заправить сливочным маслом и молотым красным перцем.

Перечный соус с уксусом подается к жареному мясу, курам, цыплятам, шашлыкам.

Состав: красный основной соус – 850 г, бульон – 100 г, 9%-й виноградный уксус – 75 г, сливочное масло – 70 г, репчатый лук – 20 г, морковь – 20 г, петрушка или сельдерей – 40 г, сахарный песок – 5 г, тмин, гвоздика, мускатный орех в порошке, красный перец, зелень, соль, сахарный песок.

ТОМАТНЫЙ СОУС

Горячую белую пассеровку (муку, обжаренную на сливочном масле) развести белым или коричневым бульоном, затем добавить пассерованный с кореньями и луком томат-пюре, сахарный песок, лимонную кислоту, перец горошком, лавровый лист, соль и варить 25 – 30 минут. Соус процедить, нагреть до кипения и заправить маслом.

Томатный соус подается к некоторым мясным блюдам; соус, не заправленный сливочным маслом, служит основой для приготовления томатных соусов с различными продуктами, приправами с вином и без вина.

Состав: мясной бульон – 500 г, сливочное масло – 50 г, мука – 25 г, морковь – 40 г, лук – 40 г, петрушка (корень) – 30 г, томат-пюре – 500 г, сахарный песок – 10 г, лимонная кислота, перец, лавровый лист, соль.

СМЕТАННЫЙ СОУС

В сметану, нагретую до кипения, добавить белую пассеровку (муку, обжаренную на сливочном масле), тщательно размешать, положить соль, молотый перец и дать вскипеть. Готовый соус процедить.

Сметанный соус подается к мясным, овощным, рыбным блюдам и горячим закускам. Он используется также для приготовления сметанных соусов с различными наполнителями.

Состав: сметана – 1 кг, мука – 50 г, сливочное масло – 50 г, молотый перец, соль.

СОУС ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД

Свежие ягоды (клубнику или малину) перебрать и протереть через сито. В ягодное пюре положить сахарный песок, влить воду, нагреть до кипения, затем добавить картофельный крахмал, разведенный охлажденным отваром.

Подать соус холодным или горячим. Соус из свежих ягод подается к кашам, запеканкам, пудингам, блинчикам.

Состав: свежие ягоды – 350 г, вода – 900 г, сахарный песок – 150 г, картофельный крахмал – 30 г.

АБРИКОСОВЫЙ СОУС

Сушеные абрикосы перебрать, удалить посторонние примеси, промыть, положить в кастрюлю и залить холодной водой. Через 2 – 3 часа, когда абрикосы набухнут, варить их в той же воде, в которой они были замочены. При варке посуда должна быть закрыта крышкой. Сваренные абрикосы протереть через частое сито, положить в кастрюлю или глубокий сотейник, добавить сахарный песок и при помешивании лопаткой проварить на слабом огне так, чтобы соус не пригорел.

Подают соус горячим или холодным. Абрикосовый соус подается к пудингам, кремам и кашам.

Состав: курага – 200 г, вода – 800 г, сахарный песок – 300 г.

МАРИНАД ИЗ ОВОЩЕЙ С ТОМАТОМ

Коренья нарезать соломкой тонкими кружочками, а лук – кольцами или полукольцами. Все это спассеровать на подсолнечном масле, добавить томат-пюре и продолжать пассерование 10 – 15 минут. Затем влить уксус, рыбный бульон, добавить соль, сахарный песок, лавровый лист, перец горошком, гвоздику, корицу и кипятить 15 – 20 минут. Готовый соус-маринад из овощей с томатом охладить.

Состав: морковь – 350 г, петрушка или сельдерей – 50 г, репчатый лук или лук-порей – 250 г, томат-пюре – 300 г, бульон – 300 г, подсолнечное масло – 100 г, 3%-й уксус – 300 г, сахарный песок – 35 г, перец горошком, лавровый лист, гвоздика, корица.

ГОРЧИЧНАЯ ЗАПРАВКА

Желтки вареных яиц растереть с горчицей, солью и сахаром, поливая растительным маслом, пока оно полностью не соединится с желтками и горчицей, затем влить уксус и добавить молотый перец.

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.