

Аурика Луковкина

Праздничное украшение блюд



Аурика Луковкина

Праздничное украшение блюд

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8708863

Праздничное украшение блюд/ Аурика Луковкина: Научная книга; 2013

Аннотация

Красиво оформить праздничный стол помогают не только нарядные скатерти и различные украшения из салфеток. Самым главным элементом украшения являются сами блюда. Не бойтесь экспериментировать, ведь иначе не появятся новые оригинальные украшения блюд. И не пренебрегайте украшением повседневного, будничного стола. Нужно только желание, и ваши блюда будут поражать гостей.

Содержание

Введение	4
Первые блюда	6
Суп, приготовленный из свежих помидоров	8
Суп из свежих или сушеных грибов	10
Суп из шпината	12
Суп-крем овощной	14
Мясной крем-суп	16
Томатный суп-крем	18
Крем-суп с бобами и дичью	20
Суп-пюре из фасоли	22
Суп-пюре из печени	24
Суп-пюре из креветок с икрой	26
Суп-пюре куриный	28
Конец ознакомительного фрагмента.	29

Аурика Луковкина

Праздничное украшение блюд

Введение

Для полноценного и здорового питания человека во всех кухнях мира используются супы. Они позволяют разнообразить стол и по содержащимся в них активным веществам, помогающим выделению желудочного сока, превосходят все остальные блюда. Супы различаются способом приготовления и подачи, составом и видами жидкой части.

Вторые блюда не менее важны для полноценного питания. Мясо или рыбу можно подавать с самым разнообразным гарниром: овощами, крупами и макаронами. Для вегетарианцев существует огромное разнообразие рецептов с использованием грибов, сыра, творога и разных овощей.

Без всевозможных закусок мы не представляем нашу повседневную жизнь. Сюда входят и пироги с различными начинками, и салаты, и бутерброды, и сладкие блюда, и множество других блюд.

Десерт – коронное блюдо стола, и если он необычный, то с достоинством завершает трапезу. Необязательно это блюдо

должно быть сладким, но интересным быть обязано. Фрукты и шоколад, печенье и восточные сладости, орехи и пудинги – лишь малая часть многообразия под названием «десерт».

Разумеется, без разнообразных напитков трудно себе представить не только праздничный, но и повседневный стол. Самые интересные рецепты мы предложим на страницах этой книги.

И самое главное – приступать к приготовлению пищи нужно с улыбкой и хорошим настроением, и ваша еда будет не только вкусной, но и полезной!

Первые блюда

Разнообразить меню первых блюд помогут наши рецепты. Все они различны по своему составу и наверняка придутся по вкусу даже самому привередливому гурману. Для их приготовления вам не нужно будет запастись какими-то дорогими продуктами из супермаркетов, и они не требуют больших материальных затрат.

Данные блюда отличаются отменными вкусовыми качествами, не требуют больших затрат времени и сил, да и к тому же отличаются большой оригинальностью. Для вас не составит большого труда приготовить что-нибудь из приведенных ниже рецептов, если только вы не боитесь трудностей и хотите усовершенствовать свои кулинарные способности.

Возможно, некоторые из них найдут осуждение среди вегетарианцев, потому что нередко в их состав должно входить мясо. А вот любителям этого продукта оно придется по вкусу. Вы услышите немало слов благодарности и восхищения кулинарными способностями в свой адрес, если включите данные блюда в список угощений для гостей.

Если вы хотите удивить ваших гостей чем-нибудь «вкусненьким» и необычным, этот раздел книги как раз для вас. В этом случае вы рискуете стать самой гостеприимной хозяйкой, потому что гости наверняка после такого угощения будут почаще к вам заглядывать.

Если среди ваших гостей есть молодые девушки, которые беспокоятся за свою фигуру, то успокойте их, потому что некоторые из данных блюд, например с морепродуктами, можно есть в любых количествах, не опасаясь за последствия. Более того, их даже можно назвать диетическими, потому что в их состав входят овощи, которые не только не отразятся на фигуре, но и очень полезны благодаря входящим в их состав витаминам.

Суп, приготовленный из свежих помидоров

Количество порций – 4

- 5 свежих средних помидоров
- 200–300 г капусты (лучше старого урожая)
- 1 большая головка репчатого лука
- 1 морковь среднего размера
- зелень укропа и петрушки
- 200 г сметаны
- 4 ст.л. оливкового масла
- перец черный (можно красный) молотый
- соль по вкусу

Подготовка 15 мин.

Приготовление 25 мин.

1. Вымойте и очистите помидоры от кожицы, затем протрите их через сито или измельчите с помощью терки или другого приспособления.

2. Морковь и лук нарежьте небольшими полосками и слегка спассеруйте на оливковом масле (приблизительно 1–2 мин., чтобы подрумянились).

3. Поставьте воду на огонь, после закипания присолите и добавьте подготовленные помидоры, лук и морковь, а также

нашинкованную капусту. Перец положите по вкусу.

4. После бурного закипания выключите огонь, накройте крышкой и полотенцем и дайте настояться 10–15 мин. Перед подачей на стол добавьте 1 ст. л. сметаны.

Суп из свежих или сушеных грибов

Количество порций – 4

- 6 сушеных белых грибов или 400–500 г нарезанных свежих грибов
- 1 головка репчатого лука
- 2–3 клубня картофеля (в зависимости от того, суп какой густоты вы любите)
- 2–3 ст. л. вермишели (лучше использовать «паутинку»)
- 2 л воды
- соль

Подготовка 20 мин.

Приготовление 35 мин.

1. Поставьте кастрюлю с водой на огонь и доведите до кипения. Грибы, очищенные и хорошо промытые, залейте кипящей водой, закройте крышкой и полотенцем и дайте настояться приблизительно 1 ч.

2. За это время поджарьте лук до красивой золотистой корочки.

3. Снова поставьте кастрюлю на огонь и доведите до кипения. После повторного закипания убавьте газ и посолите по вкусу. Варите грибы 15 мин. (не больше, иначе они станут безвкусными).

4. Далее достаньте грибы из бульона, нарежьте и, снова

доведя бульон до кипения, опустите туда нарезанные грибы.

5. Вслед за грибами положите вермишель и картофель и варите до готовности картофеля (приблизительно 5–7 мин.).

6. Добавьте жаренный на подсолнечном масле лук и варите еще 3 мин. При подаче на стол суп можно посыпать мелко нарезанным укропом.

Суп из шпината

Количество порций – 4

- 300 г шпината
- пучок зеленого лука
- 150 г макарон
- 1 яблоко
- 200 мл сливочного масла
- 200 г жирного молока
- 1 вареное яйцо
- 1 л воды
- кусочек брынзы или овечьего сыра для украшения

Подготовка 10 мин.

Приготовление 35 мин.

1. Сначала возьмите кастрюлю, в которой в дальнейшем будете варить суп, и растопите в ней 200 г сливочного масла.
2. Далее промойте шпинат, мелко нарежьте и выложите в кастрюлю с растопленным сливочным маслом.
3. Добавьте также измельченный зеленый лук, посолите и тушите до того момента, пока вся зелень не превратится в бурую кашу.
4. Затем налейте в кастрюлю кипятка и засыпьте макароны. После того как макароны будут готовы, постепенно добавляйте в суп стакан молока.

5. Варите еще 5 мин. на очень маленьком огне, чтобы масса ни в коем случае не закипела.

6. Перед тем как разлить суп по тарелкам, в них крошите яйцо, следом налейте суп, а затем посыпьте его тертой брынзой или овечьим сыром (приблизительно 2 ст. л. на 1 порцию).

Суп-крем овощной

Количество порций – 4

- 250 г нашинкованной цветной капусты (красной или пекинской)
- 1 ст. л. консервированного зеленого горошка
- 250 мл молока
- 1 маленькая морковь
- 200 мл овощного бульона
- 1 маленький клубень картофеля
- 1 ч. л. нарезанного репчатого лука
- 2 ст. л. жирных сливок
- 1 ч. л. сливочного масла
- 3 небольших стручка фасоли
- 1 ч. л. муки
- соль

Подготовка 10 мин.

Приготовление 35 мин.

1. Лук немного поджарьте.
2. Морковь и свеклу нарежьте тонкими ломтиками и соедините с луком, горошком, фасолью, капустой.
3. Овощи доведите до готовности в овощном бульоне. Оставьте небольшое количество бульона.
4. Далее приготовьте молочный соус: муку прогрейте на

сковороде и введите в кипящее молоко. Ждите загустения. Тем временем овощи протрите и соедините с процеженным соусом.

5. Добавьте оставшийся бульон и кипятите 30 с. Сняв с огня, долейте сливки по вкусу.

Оформите этот суп-крем так: отварите те овощи, которые вы использовали в супе, и вырежьте из них звездочки или шестеренки. Выложите несколько на поверхность супа, остальное подайте как самостоятельный гарнир. И обязательно подайте мелкие гренки.

Мясной крем-суп

Количество порций – 4

- 1 л жирного куриного бульона
- 3 маленьких клубня картофеля
- 200 г копченой грудинки
- 300 г краснокочанной капусты
- 200 г зеленого лука
- щепотка кориандра
- 300 мл молока
- твердый тертый сыр
- 25 г не очень жгучей
- горчицы
- соль

Подготовка 10 мин.

Приготовление 35 мин.

1. Бульон прокипятите, выложите в него все овощи, приправьте кориандром, посолите.
2. Готовьте под закрытой крышкой на медленном огне полчаса.
3. Затем в блендере измельчите до состояния пюре. Готовый продукт вылейте в кастрюлю, добавьте молоко, немного грудинки и сыра и положите горчицу.
4. Прогрейте 2 мин.

Украсьте это блюдо тонкими полосками грудинки, выложенными по краю тарелки. Все содержимое тарелки посыпьте тертым сыром, а в середину тарелки насыпьте немного черного перца.

Томатный суп-крем

Количество порций – 4

- 6 средних очень спелых помидоров
- листья свежего базилика
- 1 головка репчатого лука
- 50 г измельченного корня петрушки
- 1 ст. л. сливочного масла
- 1 ст. л. муки
- 600 мл воды
- 200 мл молока
- 10 мл чесночного сока
- укроп

Подготовка 10 мин.

Приготовление 35 мин.

1. Помидоры мелко нарежьте и тушите с шинкованным луком и листьями базилика. Готовую смесь охладите и протрите через сито.

2. Затем приготовьте красную пассеровку из муки – пожарьте муку на сковороде до появления коричневого цвета и добавьте масло. Прогревайте 1 мин.

3. Соедините пассеровку с помидорами и выложите в кастрюлю. Долейте воду и чесночный сок, добавьте корень петрушки и кипятите 5 мин. В процессе варки суп посолите.

4. После этого снимите с плиты и соедините с молоком и измельченным укропом.

Украсьте этот суп следующим образом: в кондитерский мешочек выложите густой сметанный соус и сделайте им на поверхности супа вокруг центра желаемые фигурки. В центр тарелки поместите немного веточек укропа.

Крем-суп с бобами и дичью

Количество порций – 4

- 800 филе вальдшнепа
- 300 г разноцветных бобов
- 50 г сливочного масла
- 50 г майонеза
- 5 стаканов бульона из остальных частей птицы
- щепотка красного перца
- 1 головка репчатого лука
- соль

Подготовка 10 мин.

Приготовление 25 мин.

1. Бобы замочите в холодной подсоленной воде на 3 ч.
2. Нарезьте мелко лук и спассеруйте его на масле до золотистого цвета.
3. Филе птицы поджарьте на сковороде с маслом с двух сторон, затем заверните в фольгу и нагревайте 10 мин.
4. Из бобов слейте воду, добавьте бульон из птицы и варите на маленьком огне полчаса. Затем перемешайте с луком и разотрите в пюре. Разлейте по тарелкам, сверху выложите тонко нарезанное мясо птицы, посыпьте красным перцем.

Этот суп украсьте веточками укропа, выкладывая их по краю тарелки. Еще из вареного белка сделайте

маленькую птичку и посадите ее в «кусты» укропа. Для этого белок вырежьте по ширине, проткните дырочку, в которую вставьте «клюв» из моркови или свеклы. Глазки сделайте из икринок, а «перья» – из шелухи лука или отварной кожуры картофеля.

Суп-пюре из фасоли

Количество порций – 4

- 250 г различных кореньев (лука, сельдерея, петрушки, моркови)
- 350 г фасоли
- 1 сырой желток
- 150 мл сливок
- 2 ст. л. пшеничной муки
- 50 г сливочного масла
- перец
- 1 лавровый лист
- соль

Подготовка 10 мин.

Приготовление 35 мин.

1. Очистите корни и сварите из них густой бульон, процедите его и немного охладите.
2. Фасоль промойте, отварите в несоленой воде, протрите через сито и добавьте эту массу в бульон.
3. Муку спассеруйте с бульоном и перелейте в суп.
4. Яичный желток взбейте со сливками и понемножку влейте в бульон при непрерывном помешивании. Затем варите суп примерно 10 мин., не доводя до кипения. Подайте на стол с белыми сухариками.

Для украшения супов-пюре обычно используют сырые овощи. Чтобы выделить цвет данного блюда, возьмите сырую и вареную морковь, из вареной сделайте шарики специальной ложкой, а сырую натрите на самой мелкой терке и испеките в духовке в течение 5 мин. при среднем нагреве. Затем выложите шарики поверх супа и присыпьте печеной морковью. Из зелени к фасоли подойдет нарезанный мелко укроп.

Суп-пюре из печени

Количество порций – 4

- 1,5 л густого мясного бульона
- 400 г печени
- 4 ст. л. растительного масла (лучше оливкового)
- 2 ст. л. муки
- 2 сырых яйца
- 1 средняя морковь
- пучок лука
- 50 г муки
- 2 корня петрушки

Подготовка 10 мин.

Приготовление 45 мин.

1. Для начала отделите желтки от белков.

2. Печень тщательно промойте и очистите от пленки. После этого нарежьте ее маленькими кусочками и пожарьте на масле вместе с мелко порубленными кореньями и репчатым луком. Добавьте бульон и томите в закрытой посуде 40 мин.

3. Далее приготовленную печень пропустите через мясорубку и протрите через сито. Теперь приготовьте белый соус: слегка прожарьте сливочное масло с мукой, разбавьте 4 стаканами бульона и проварите в течение получаса.

4. Затем соус процедите, соедините с печенью, переме-

шайте и влейте оставшийся бульон. Доведите суп до кипения, уберите с плиты и влейте в него смесь из яичных желтков со сливками. Подайте этот суп-пюре с гренками.

Суп-пюре из креветок с икрой

Количество порций – 4

- 500 г очищенных вареных креветок
- 500 г сардин или хека
- 50 г мелко нарезанного лука
- 50 г мелко нарезанной моркови
- соль
- 1 средняя морковь
- 1 головка репчатого лука
- корень петрушки
- 1,5 л рыбного бульона
- 400 мл молока
- 50 г муки
- ст. л. сливочного масла
- 1 сырое яйцо
- по 50 г красной и черной икры
- соль

Подготовка 10 мин.

Приготовление 35 мин.

1. Промытые и очищенные от чешуи сардины без голов отварите с морковью, луком и солью, затем бульон процедите и в дальнейшем будете использовать для приготовления супа.

2. Возьмите креветки и нарежьте их кружочками, а затем обжарьте с овощами.

3. После подготовки смесь из креветок пропустите через мясорубку вместе с икрой и разбавьте бульоном до консистенции не очень густой каши.

4. Теперь протрите эту массу через сито, выложите ее в бульон и доведите до кипения. За 2 мин. до окончания варки соедините суп с яично-молочной смесью и белым соусом.

Подавайте это блюдо с тарталетками, намазанными икрой. Можно использовать несколько икринок для украшения. К этому супу-пюре подойдет соус из майонеза, сливок и кетчупа, в который можно помещать тарталетки.

Суп-пюре куриный

Количество порций – 4

- 1 курица средней величины
- 8 средних огурцов пачка сливочного масла
- 10 г муки
- 2 яйца
- 1,5 стакана сливок
- соль

Для эссенции из шпината: 400 г шпината

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.