

Илья Мельников

# Бутерброды



# Илья Валерьевич Мельников

## Бутерброды

### Серия «Кулинария»

*Текст предоставлен правообладателем*  
[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=184251](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=184251)

#### **Аннотация**

Бутерброды едва ли не самое распространенное блюдо, к которому мы прибегаем, чтобы перекусить на скорую руку, – «заморить червячка» в дальней дороге, на работе, рыбалке, в лесу, на даче. Но всегда ли мы заботимся о разнообразии, вкусовых качествах и питательной ценности состряпанного наспех бутерброда? Многие ли из нас слышали о том, что для приготовления бутербродов используются такие, например, масляные смеси: селедочное масло, килечное масло, зеленое масло, масло с хреном, масло горчичное, масло яичное, шпротное, колбасное, грибное, томатное, с красным стручковым перцем, сыром?.. На перечисление продуктов, которые кладут поверх масла, не хватит и страницы – проще открыть эту книгу.

# Содержание

Масленные смеси	4
Килечное масло	5
Селедочное масло	6
Зеленое масло	7
Конец ознакомительного фрагмента.	8

# **Илья Мельников**

## **Бутерброды**

### **Масленные смеси**

Для улучшения вкуса бутербродов и для их лучшего оформления можно приготовить и использовать различные масляные смеси. Для этого добавляемые к маслу или маргарину приправы натирают на терке, протирают через сито, мелко рубят и смешивают с растертым маслом. Рекомендуется взбивать смесь до получения светлой однородной массы. Чтобы смесь была более легкой и вкусной, можно добавить также немного сметаны или густого белого соуса и взбить все вместе.

# Килечное масло

*Продукты:* 900 г. сливочного масла, 200 г. кильки.

Филе килек протереть через сито. В размягченное сливочное масло положить протертые кильки и хорошо перемешать лопаточкой. Хранить в холодном месте.

Килечное масло подают к холодной закуске, горячему отварному картофелю, используют для бутербродов.

# Селедочное масло

**Продукты:** 700 г. сливочного масла, 30 г. горчицы столовой, 200 г. сельди.

Для того, чтобы приготовить селедочное масло необходимо филе сельди замочить в молоке или чае. Через 5 часов вымоченное филе протереть через сито. Сливочное размягченное масло положить в кастрюлю, добавить протертую сельдь, столовую горчицу и очень тщательно взбить.

Масло можно приготовить также из молок сельди. Селедочное масло используют для холодных блюд, бутербродов и закусок.

## Зеленое масло

**Продукты:** 700 г. сливочного масла, 150 г. зелени петрушки, 2 г. лимонной кислоты, 15 г. соли, 50 г. зелени укропа и зеленого лука.

Зелень перебрать, промыть в холодной воде, просушить полотенцем и мелко изрубить. Подготовленную зелень положить в размятое сливочное масло, добавить лимонную кислоту и перемешать так, чтобы зелень равномерно распределялась в масле. Для остроты в масло можно добавить острый перец или острый соус. Затем масло нужно разделать, скатав его валиком толщиной в 2 см., весом 200 – 300 г. Разделанное масло хранить в холодном месте.

# 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.