

АЛЕКС КРАМЕР



100 РЕЦЕПТОВ СО ВСЕГО МИРА

Алекс Крамер

Легендарные сэндвичи: 100 рецептов со всего мира

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=68848305

SelfPub; 2023

Аннотация

А Вы сегодня уже лакомились сэндвичем? Скорее всего, да! Ведь что может быть вкуснее и питательнее, чем приготовленный на скорую руку бутерброд? Именно эта закуска ежедневно спасает миллиарды людей по всему миру во время быстрого перекуса или полноценного обеда. Кулинарная фантазия человека поистине безгранична, и благодаря ей было придумано великое множество разновидностей этого самого распространенного в мире кушанья. И действительно, простое сочетание хлеба и начинки – замечательное кулинарное изобретение: это сытно и питательно, быстро и удобно, разнообразно и, конечно же, вкусно. Тем не менее, существуют сэндвичи, которые с течением времени стали настоящими легендами в кулинарном мире. И эта книга станет вашим путеводителем в чарующий мир ломтиков хлеба с разнообразной начинкой.

Содержание

Предисловие	5
Рецепты сэндвичей	7
Субмарина	7
Тост с авокадо	9
Сэндвич с тунцом	12
Сэндвич с жареным сыром	15
Сэндвич «блт»	20
Чизстейк	26
Клаб-сэндвич	30
Сэндвич с яичным салатом	36
Кубинский сэндвич	39
Французский дип-сэндвич	45
Сэндвич с ростбифом	50
Итальянский сэндвич с говядиной	54
Максвэл	59
Хот-дог в чикагском стиле	63
Рубен	66
Бейгл с лососем	72
Сэндвич со свиным рулетом	75
Сэндвич с арахисовым маслом и желе	80
Слоппи джо	83
Сэндвич с беконом, яйцом и сыром	87
Сэндвич с солониной	91

Пастроми на ржаном хлебе	94
Сэндвич с жареным яйцом	97
Конец ознакомительного фрагмента.	100

Алекс Крамер

Легендарные сэндвичи: 100 рецептов со всего мира

Предисловие

А Вы сегодня уже лакомились сэндвичем? Скорее всего, да! Ведь что может быть вкуснее и питательнее, чем приготовленный на скорую руку бутерброд? Именно эта закуска ежедневно спасает миллиарды людей по всему миру во время быстрого перекуса или полноценного обеда. Кулинарная фантазия человека поистине безгранична, и благодаря ей было придумано великое множество разновидностей этого самого распространенного в мире кушанья. И действительно, простое сочетание хлеба и начинки – замечательное кулинарное изобретение: это сытно и питательно, быстро и удобно, разнообразно и, конечно же, вкусно. Тем не менее, существуют сэндвичи, которые с течением времени стали настоящими легендами в кулинарном мире. И эта книга станет вашим путеводителем в чарующий мир ломтиков хлеба с разнообразной начинкой.

Мы начнем наше путешествие с Соединенных Штатов Америки – территории раздолья для любителей сэндвичей и

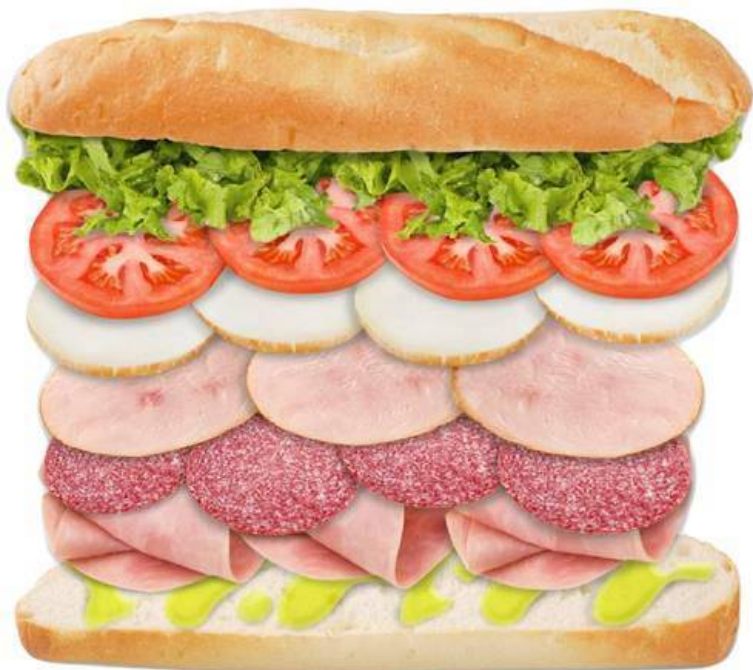
бургеров. Нигде в мире вы не найдете такого огромного разнообразия этих блюд. Здесь в каждом штате присутствуют свои уникальные разновидности этих закусок. Далее мы «посетим» Латинскую Америку, где познакомимся с уникальными местными сэндвичами, пропитанными неповторимой палитрой потрясающих вкусов и ароматов. Затем мы переместимся в Европу, чтобы встретиться с её сдержанными и элегантными видами сэндвичей, а после отправимся по азиатским странам, от Ближнего Востока до юго-восточных регионов этой части света, чтобы подружиться с культовыми блюдами азиатской уличной еды. Ну а завершим мы наше путешествие необычными и удивительными сэндвичами африканской кухни.

Я искренне надеюсь, что во время прочтения книги вы получите истинное удовольствие от этого кулинарного путешествия, открывая для себя самые потрясающие сэндвичи кулинарного мира!

Рецепты сэндвичей

Субмарина

(SUBMARINE SANDWICH)



Субмарина – это американский сэндвич, разновидностей которого на территории США существует огромное множество, и каждый из них отличается своими главными местными ингредиентами. Например, на Среднем Западе и в Калифорнии он называется *grinder*, в Нью-Йорке и Нью-Джерси – *hero*, в Делавэре – *sub*, а в Балтиморе, Южном Джерси и Филадельфии – *hoagie*. В Новом Орлеане вы встретите его под названием *po'boy*, а в штате Мэн – *italian sandwich*. О каждом из разновидностей мы поговорим далее, и вы узнаете их рецепты.

Если кратко, все сэндвичи категории *субмарина* имеют основу из длинной булочки, напоминающей мини-багет, которую заполняют всевозможными ингредиентами: мясо, колбасы, сыры, овощи и соусы. В наши дни *субмарины* известны во всем мире благодаря развитию крупных сетевых ресторанов и индустрии быстрого питания.

Тост с авокадо

(AVOCADO TOAST)



Родом из американского штата Калифорния, этот откры-

тый сэндвич представляет собой поджаренный кусочек хлеба, на который выкладывают тонко нарезанные ломтики авокадо или пюре из авокадо. Затем авокадо приправляют солью и молотым черным перцем, и иногда сбрызгивают лимонным или апельсиновым соком. Существует много разновидностей этого блюда, поэтому его можно обогатить такими ингредиентами, как лосось, помидоры, лук, яйцо-пашот, бекон, сыр, оливковое масло или хлопья красного перца.

Рекомендации:

Всегда слегка поджаривайте ломтики хлеба – это правило! Лучше всего использовать толстые ломтики цельнозернового хлеба, так как после поджаривания они станут достаточно плотными и хрустящими, что послужит отличной основой для сливочного авокадо. Используемый для сэндвича плод авокадо не должен быть перезрелым, но в то же время он должен поддаваться раздавливанию, если вы пожелаете превратить авокадо в пюре и намазать его на тост.

Рецепт классического тоста с авокадо

Подготовка: **5 минут**

Приготовление: **5 минут**

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 порция

Хлеб толщиной 3 см – 1 ломтик

Спелый крупный авокадо – ½ шт

Оливковое масло – 1 ст.л.

Свежевыжатый лимонный сок

Соль

Хлопья красного перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1.

Слегка поджарить хлеб на сковороде или в тостере. Нарезать авокадо на тонкие ломтики или размять его в миске с помощью вилки.

Шаг 2.

Обильно смазать тост пюре из авокадо или выложить на хлеб ломтики авокадо. Сбрызнуть авокадо оливковым маслом, а затем лимонным соком.

Шаг 3.

Приправить солью и хлопьями красного перца, после чего подавать.

Примечание: по вашему вкусу добавляйте дополнительные ингредиенты в свой тост с авокадо.

Сэндвич с тунцом

(TUNA SANDWICH)



Этот поистине американский сэндвич в Соединенных Штатах особенно любим среди детей всех возрастов. Его основа – два ломтика хлеба, между которыми расположена комбинация из консервированного тунца и майонеза. Сэндвич часто обогащают такими ингредиентами, как нарезанный сельдерей, маслины, огурцы (как свежие, так и маринованные), а также лук или сваренные вкрутую яйца.

Сэндвич с тунцом имеет два основных варианта: один подается на поджаренном хлебе с дополнительными ингредиентами – ломтики помидоров и расплавленный сыр, а другой подается в мини-багете, или булочке для хот-дога.

Рецепт классического сэндвича с тунцом

Подготовка: **5 минут**

Приготовление: **5 минут**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

Консервированный тунец в масле – 350 гр

Майонез – 80 гр

Лимонный сок – 1 ч.л.

Сельдерей, мелконарезанный – ½ стебля

Небольшой красный лук, мелконарезанный – ½ шт

Листья петрушки, мелконарезанные – 4 стебля

Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

Тостерный хлеб – 8 ломтиков

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1.

Выложить тунца в миску и размять с помощью вилки. Добавить к тунцу майонез и лимонный сок, и тщательно перемешивать, пока смесь не приобретет консистенцию грубого пюре (не пасты). При необходимости добавить еще майоне-

за.

Шаг 2.

Добавить в смесь сельдерей, лук и петрушку, а затем приправить солью и перцем. Снова тщательно перемешать смесь.

Шаг 3.

Разделить смесь на 4 части и нанести каждую на один из четырех ломтиков хлеба. Накрыть каждый сэндвич хлебом, слегка прижать и подавать.

Примечание: для более выраженной хрустящей текстуры рекомендуется добавить в каждый сэндвич по одному салатному листу. Чтобы придать хлебу хрустящую корочку, рекомендуется перед сборкой поджарить ломтики на сковороде или в тостере.

Сэндвич с жареным сыром

(GRILLED CHEESE)



Это один из самых популярных в Соединенных Штатах сэндвич, который готовят из одного или нескольких сортов сыра, например, *чеддер* или *монтерей джек*. По традиции сыр помещают между двумя ломтиками хлеба, каждый

из которых снаружи смазывают сливочным маслом, а затем поджаривают на сковороде до тех пор, пока хлеб не приобретет румяную корочку, а сыр не расплавится.

Сегодня этот классический американский сэндвич превратился в творение для экспериментов, поскольку новаторы стали готовить его с использованием различных видов хлеба и булочек, добавляя в него всевозможные виды сыров, а также мяса и овощей, таких как бекон, помидоры и авокадо. *Сэндвич с жареным сыром* по-прежнему остается одним из основных блюд американской кухни, от которого без ума как дети, так и взрослые.

Рекомендации:

Современные рецепты часто заменяют проверенный и классический *американский сыр* на *швейцарский, чеддер, пеппер джеск* или *проволоне*, а также добавляют дополнительные ингредиенты, такие как авокадо, помидоры, лук и сладкий перец.

Есть несколько способов расплавить сыр: сэндвич можно обжарить на сковороде, на обычном гриле, в тостере или на специальном пресс-гриле. Нередко каждую часть сэндвича готовят отдельно, а затем собирают, или каждый ломтик хлеба перед приготовлением покрывают снаружи тертым сыром – стиль, известный как *сэндвич с жареным сыром «наизнанку»*.

Вы можете использовать любой хлеб, который у вас есть

под рукой. Просто убедитесь, что он не нарезан слишком толсто, иначе сыр не расплавится, или слишком тонко, потому что сыр может вытечь, если хлеб порвется. Кроме того, не следует для сэндвича использовать хлеб с черствой корочкой, поскольку это затруднит расплавление сыра.

Правило номер один, когда дело доходит до сыра, заключается в том, что он должен расплавиться. Хотя в оригинальном рецепте используется классический *американский сыр*, подойдет любой другой сыр с высоким содержанием влаги. Некоторые из наиболее популярных вариантов включают сыр *проволоне*, сыры в швейцарском стиле, такие как *грюйер*, *фонтина* и *моцарелла*. Вам следует избегать сухих и рассыпчатых сыров, или очень пряных сыров, таких как *фета* или *пармезан*.

Когда дело доходит до того, какие ингредиенты вы можете добавить в этот сэндвич, нет предела для фантазии. К более традиционным относятся помидоры, бекон, лук, сладкий перец и маринованные огурцы. Такие ингредиенты как ломтики яблок, картофельные чипсы, макароны с сыром, оливки и инжир, хотя и несколько необычны, однако они также являются хорошим сочетанием, если говорить о вкусах американцев.

Рецепт классического сэндвича с жареным сыром

Подготовка: **2 минуты**

Приготовление: **10 минут**

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 порция

Сливочное масло – 1 ст.л.

Сыр (американский, чеддер, монтерей джек или швейцарский) – 2 ломтика

Тостерный хлеб – 2 ломтика

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1.

Собрать сэндвич, согласно описанию выше. Слегка прижать его, чтобы он не развалился.

Шаг 2.

В сковороде на среднем огне разогреть сливочное масло и выложить на него сэндвич.

Шаг 3.

Обжаривать сэндвич с каждой стороны в течение 3-5 минут, пока хлеб не приобретет румяную хрустящую корочку, а сыр полностью не расплавится, после чего подавать.

Сэндвич «БЛТ»

(BLT SANDWICH)



Хрустящий, солоноватый бекон, свежие, слегка кисловатые помидоры, охлажденные листья салата, майонез и ломтики хлеба – нет никакого оправдания, если вы допустите ошибку в процессе приготовления этого простого, но невероятно вкусного американского сэндвича. Тем не менее существуют строгие правила в отношении ингредиентов: бекон должен быть горячим, буквально прямиком со сковороды, обжаренным и хрустящим; помидоры должны быть спелыми и нарезанными тонкими ломтиками; салат должен обладать легкой горчинкой и характерным свежим ароматом; хлеб следует поджарить до золотисто-коричневого цвета. По своему вкусу вы можете добавлять дополнительные ингредиенты, но помните, что бекон, листья салата и помидоры – это главные и незаменимые ингредиенты, о чем свидетельствует название сэндвича (**B** – *bacon*, **L** – *lettuce*, **T** – *tomato*).

Рекомендации:

Вяленый бекон, безусловно, – лучший выбор для сэндвича *BLT*. Он содержит меньше влаги, а это означает, что бекон не свернется во время обжаривания. Бекон следует готовить медленно, чтобы он стал более хрустящим, и это можно сделать либо на сковороде, либо в духовке. В последнем случае ломтики бекона следует положить на противень и прижать сверху другой формой для выпечки, чтобы они оставались плоскими, и выпекать в течение 20–25 минут при температуре 200 °С. Если вы решите приготовить бекон на сковоро-

де, используйте лопатку, чтобы ломтики оставались плоскими, а вытопленный жир можно использовать, чтобы подрумянить ломтики хлеба.

Хрустящие листья салата с характерной перечной ноткой, такие как *ромен*, *бостон* или *кресс-салат*, идеально подходят для сэндвича *BLT*. Листья необходимо тщательно очистить или промыть, высушить и хорошо охладить. Если вы сделаете выбор в пользу салата *ромен*, используйте для сэндвича целые внутренние хрустящие листья, а, например, салат *айсберг* можно измельчить.

Спелые помидоры с плотной мякотью будут превосходным выбором для сэндвича *BLT*. Нарезьте помидоры на тонкие ломтики с помощью острого ножа. Для раскрытия вкуса ароматных помидоров ломтики следует приправить крупной солью и свежемолотым черным перцем.

Выбор хлеба для сэндвича *BLT* зависит от личных предпочтений, причем чаще всего выбирают белый хлеб. Ломтики хлеба можно поджарить в тостере, обычной духовке или на сковороде, пока они не станут хрустящими и не приобретут золотисто-коричневый цвет. Отличный трюк – поджарить хлеб в той же сковороде, на которой жарился бекон, так как оставшийся жир от бекона придаст хлебу дополнительную сочность. Большинство рецептов предлагают поджаривать хлеб с обеих сторон, но вы можете поджаривать только одну сторону, если вы не сторонник излишней сочности хлеба для сэндвича.

Майонез обильно наносится на одну сторону поджаренного хлеба. Одной столовой ложки на ломтик вполне достаточно, чтобы бутерброд получился сочным и в то же время не вытекал из сэндвича. В некоторых рецептах поверх майонеза выкладывают ломтики помидоров, в других же – листья салата. Первый вариант зафиксировывает майонез между ломтиками помидоров и хлебом, а второй, как говорят, обеспечивает идеальное сочетание вкусов.

Помимо основных ингредиентов, классический сэндвич *BLT* можно обогатить яичницей, кусочками авокадо, различными джемами, майонезом с ароматными добавками, острым перцем и другими ингредиентами по вашему вкусу. Но имейте в виду, что очарование настоящего сэндвича *BLT* заключается в его простоте.

Рецепт классического сэндвича BLT

Подготовка: **7 минут**

Приготовление: **15 минут**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

Бекон – 250 гр (12 ломтиков)

Белый хлеб – 8 ломтиков

Салат – 4 листа

Спелые помидоры – 12 ломтиков

Майонез – 4 ст.л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1.

Вначале следует подготовить бекон. Для этого поджарить его в сковороде или в духовке, чтобы он стал хрустящим, а затем выложить на бумажные полотенца, чтобы удалить весь лишний жир.

Шаг 2.

Поджарить хлеб до характерной корочки, а затем смазать каждый ломтик майонезом.

Шаг 3.

Собрать сэндвич в следующем порядке: на тост, смазанный майонезом, поместить ломтики помидоров, а поверх них – лист салата. Сверху расположить три ломтика поджаренного бекона, после чего накрыть всю конструкцию тостом, смазанным майонезом, а затем подавать.

Чизстейк

(CHEESESTEAK)



Кулинарная икона американского штата Филадельфия, известная как *филадельфийский чизстейк*, представляет собой чрезвычайно популярный сэндвич, состоящий из тонко нарезанных ломтиков рибай-стейка и нежного расплавленного сыра, помещенных в мини-багет с хрустящей корочкой. В наши дни этот потрясающий сэндвич является одним из самых востребованных уличных блюд в Филадельфии.

фии, готовый насытить даже самых голодных едоков. В качестве дополнительной начинки в сэндвич иногда добавляют такие ингредиенты, как обжаренные грибы, кетчуп, острый или сладкий перец.

Рекомендации:

В качестве мясного наполнителя именно рибай будет наилучшим выбором. Когда дело дойдет до хлеба, выбирайте любой мини-багет, хрустящий снаружи, и мягкий внутри. Традиционно *чизстейк* готовят из сыра *проволоне*, но не итальянского, а американского производства. Вы же в свою очередь можете использовать сыр на свой вкус. Приготовление начинается с заморозки мяса, чтобы потом его было легче нарезать. После извлечения из морозильной камеры мясо нарезается тонкими ломтиками против волокон и обжаривается на сковороде, при этом по завершению приготовления мясо измельчают лопатками. Лук нарезается кубиками и обжаривается отдельно. Тем не менее в некоторых рецептах лук добавляют к мясу в самом конце обжарки последнего, чтобы объединить воедино вкусы обоих ингредиентов. В этот момент мясо обычно приправляют солью и покрывают ломтиками сыра, которые плавятся от тепла гриля или сковороды. Сборка сэндвича начинается с того, что на открытый багет (который необходимо разрезать вдоль всей булки, но не до конца) выкладывают обжаренный лук, а затем мясо с сыром. Далее рулет закрывают, разрезают пополам и подают.

Основная цель – добиться правильной текстуры мяса. Оно должно быть хрустящим, но не сухим, поэтому очень важно не пережарить стейк – максимум пять минут. Кроме того, убедитесь, что стейк не переполняет сковороду, иначе мясо будет тушиться, а не поджариваться и становиться хрустящим. Также не стоит солить мясо до конца приготовления, так как на раннем этапе обжаривания соль вытягивает влагу из мяса, делая его максимально сухим. При сборке сэндвича одним из ключевых моментов является соотношение хлеба и мяса, поэтому при необходимости извлеките часть мякиша из центра багета.

Рецепт классического чизстейка

Подготовка: **60 минут**

Приготовление: **20 минут**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

Стейк рибай – 2 шт по 300 гр

Мини-багет – 4 шт

Американский сыр, или сыр проволоне – 8 ломтиков

Соль, свежемолотый черный перец и прочие – специи по вкусу

Средняя луковица – 1 шт

Растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1.

Поместить стейки в морозильную камеру на 45-60 минут, после чего с помощью острого ножа нарезать мясо на тонкие ломтики против волокон.

Шаг 2.

Нарезанный кубиками лук обжарить на растительном масле, пока он не станет мягким и слегка не подрумянится.

Шаг 3.

Разогреть в чугунной сковороде растительное масло и обжарить мясо небольшими порциями, приправляя его специями (за исключением соли).

Шаг 4.

Ближе к концу приготовления приправить мясо солью, затем накрыть его двумя ломтиками сыра и подождать, пока сыр не расплавится.

Шаг 5.

Наполнить разрезанный мини-багет мясом с сыром и четвертью обжаренного лука, а затем закрыть багет и разрезать его пополам. Повторить все шаги, чтобы собрать оставшиеся три порции сэндвича, а затем подавать.

Примечание: в качестве дополнительной начинки используют острый или сладкий перец, грибы, кетчуп, майонез и другие соусы по вкусу.

Клуб-сэндвич

(CLUB SANDWICH)



Будучи одним из самых знаковых блюд американской кухни, классический *клуб-сэндвич* состоит из бекона, приготовленной куриной грудки или индейки, а также помидоров и листьев салата, помещенных между несколькими ломтиками поджаренного хлеба, смазанных майонезом. Сэндвич тесно связан с отелями и различными курортами в разных концах планеты, где является самой популярной позицией в меню, а его название, как полагают, происходит от нью-йоркских загородных клубов, в которых он снискал невиданную славу. При подаче *клуб-сэндвич* обычно разрезают на треугольники или четвертинки, и часто скрепляют деревянными шпажками. На протяжении всей своей бурной истории продолжают споры о том, следует ли использовать в *клуб-сэндвиче* курицу или же сделать выбор в пользу индейки. И хотя кулинарные пуристы выбирают курицу, в наши дни индейку всё чаще можно увидеть в составе этого блюда.

Рекомендации:

И хотя оригинальный *клуб-сэндвич* готовится исключительно из курицы, бекона, салата и помидоров, их можно заменить любым ингредиентом, который только можно вообразить. В наше время нет ничего необычного в том, чтобы встретить сэндвич с *ростбифом* или с яйцами вместо оригинального мяса курицы или индейки. Однако на этом варианты не заканчиваются. Жареное рыбное филе, такое как трес-

ка, пикша, тунец и лосось, является хорошей заменой, также как и морепродукты, например крабовое мясо или креветки. Кроме того, в сэндвич можно добавить практически любой сыр. Обычный майонез можно заменить сливочным маслом, соусом *айоли* или горчицей, а вместо белого хлеба вы можете использовать другие его виды.

Что касается мяса, то его можно пожарить или сварить, однако перед сборкой сэндвича лучше всего его нарезать на небольшие ломтики. Листья салата также следует измельчить, а не оставлять в целом виде. Что касается хлеба, его следует слегка поджарить, чтобы сохранить жевательную текстуру в середине. Кроме того, вы можете удалить корочку, как многие это делают, хотя это совершенно необязательно.

Вегетарианские версии сэндвича тоже допустимы. Рецепты обычно включают такие ингредиенты, как *хумус*, авокадо, шпинат, морковь, сладкий перец, тофу и даже вегетарианский бекон.

При подаче *клуб-сэндвич* сопровождают картофельные чипсы, картофель фри и соленые огурчики.

Рецепт классического клуб-сэндвича

Подготовка: **10 минут**

Приготовление: **10 минут**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

Белый хлеб – 12 ломтиков

Майонез – 180 гр

Салат ромен – 8 листьев

Спелые помидоры – 16 ломтиков

Бекон, заранее обжаренный – 16 ломтиков

Индейка, заранее обжаренная или запеченная – 16 ломтиков

Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

Деревянные шпажки – 16 шт

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1.

Хлеб поджарить в тостере или на сковороде (с двух сторон). Разрезать каждый лист салата на две части, а затем разложить все листья на восемь равных частей.

Шаг 2.

На чистой рабочей поверхности выложить в ряд три ломтика хлеба. Смазать одну сторону каждого ломтика хлеба одной чайной ложкой майонеза.

Шаг 3.

На первый ломтик хлеба выложить ингредиенты в следующем порядке: одна часть листьев салата, два ломтика помидоров (приправить солью и перцем по вкусу), два ломтика бекона и $\frac{1}{8}$ часть индейки (приправить солью и перцем по вкусу).

Шаг 4.

Необходимо, чтобы ингредиенты не выступали за края хлеба. Поэтому вы можете срезать выступающую часть начинки.

Шаг 5.

Повторить этот шаг со вторым ломтиком хлеба и поместить его индейкой вверх поверх первого слоя хлеба. Накрыть индейку оставшимся ломтиком хлеба так, чтобы смазанная майонезом сторона хлеба накрыла начинку.

Шаг 6.

Чтобы зафиксировать сэндвич, проткнуть его насквозь деревянными шпажками, в форме ромбовидного узора.

Шаг 7.

С помощью зубчатого ножа разрезать сэндвич по диагонали на две или четыре треугольные части, следя за тем, чтобы центр каждой части был закреплен шпажкой.

Шаг 8.

Повторить все предыдущие шаги, чтобы приготовить оставшиеся три сэндвича.

Шаг 9.

Подавать *клуб-сэндвич* в сопровождении картофеля фри и маринованных огурцов.

Сэндвич с яичным салатом

(EGG SALAD SANDWICH)



Сэндвич с яичным салатом – это простое и скромное американское блюдо, появившееся на заре обретения США своей независимости. Оно состоит из комбинации сваренных вкрутую яиц и майонеза, помещенных между двумя ломтиками хлеба. До того, как яичный салат был помещен между

хлебом, его подавали на подушке из листьев салата. В настоящее время это одно из самых базовых американских блюд, поскольку оно очень простое, и практически в каждом доме имеются основные ингредиенты, чтобы приготовить этот вкусный и сытный сэндвич. В качестве дополнительных ингредиентов в сэндвич часто добавляют лист салата, помидоры или авокадо.

Рецепт классического сэндвича с яичным салатом

Подготовка: **10 минут**

Приготовление: **15 минут**

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 порция

Яйцо – 2 шт

Майонез – 2 ст.л.

Оливковое масло – $\frac{3}{4}$ ч.л.

Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

Свежий салат – 2 листа

Тостерный хлеб – 2 ломтика

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1.

Поместить яйца в небольшую кастрюлю и залить водой, чтобы она полностью покрывала яйца. Поставить на средний огонь, добавить немного соли и довести до кипения, после

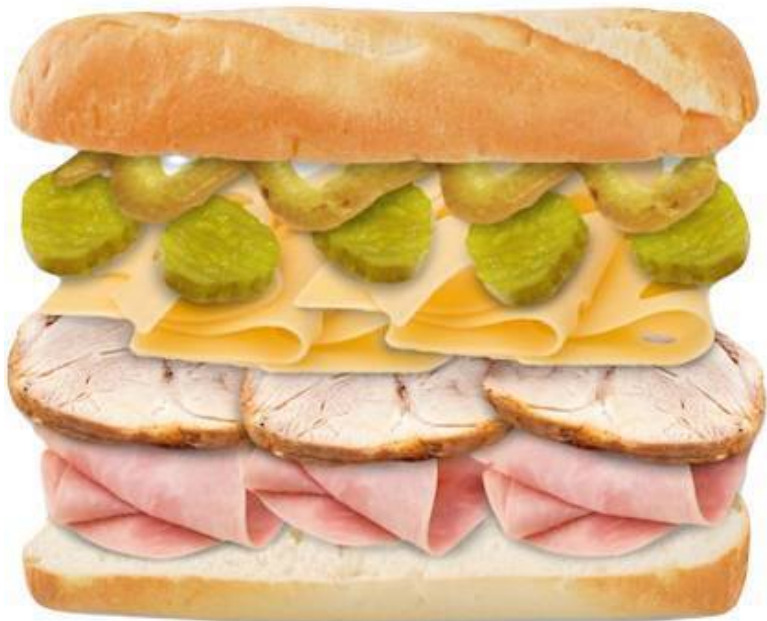
чего варить в течение 5 минут. Снять с огня и оставить яйца в воде на 5 минут. Переложить яйца в ледяную воду и охладить в течение минуты. Очистить яйца и нарезать на небольшие кусочки.

Шаг 2.

В миске аккуратно смешать яйца, майонез, оливковое масло, соль и перец. Выложить на один ломтик хлеба лист салата, а поверх него – яичный салат. Затем положить второй лист салата, накрыть его ломтиком хлеба и подавать.

Кубинский сэндвич

(CUBAN SANDWICH)



Это культовое блюдо американского штата Флорида было придумано кубинскими иммигрантами, которые хотели сделать свой собственный вариант классического кубинско-

го сэндвича под названием *медианоче*, о котором мы также поговорим, но чуть позже.

Кубинский сэндвич по традиции состоит из мини-багета, наполненного начинкой из ветчины, жареной свинины, *швейцарского сыра*, маринованных огурцов и горчицы. После сборки сэндвич помещают под специальный пресс, похожий на пресс для итальянских сэндвичей *панини*, но без ребристой поверхности. Сегодня на территории Флориды существует множество вариаций кубинского сэндвича, поэтому в некоторых из них используются другие виды хлеба, как, впрочем, и дополнительная начинка, например листья салата, помидоры и майонез.

Рекомендации:

Важным ингредиентом сэндвича является хрустящий кубинский хлеб, который традиционно выпекают с листьями *пальметто*, вставленные вдоль верхней части буханки, создавая узнаваемую хрустящую корочку. Листья *пальметто* позволяют хлебу расширяться во время выпекания. Для той же цели на других видах хлеба делают характерные надрезы. Листья не влияют на вкус хлеба; они используются исключительно для создания фирменной хрустящей корочки.

Если у вас нет возможности приобрести кубинский хлеб, что более чем вероятно, вы можете заменить его батоном или багетом, но не французским, поскольку французский багет слишком узкий, и его будет весьма трудно правильно подо-

греть под прессом. Вам нужен хлеб с хрустящей корочкой снаружи и мягкий внутри.

Когда дело доходит до свинины, обычно выбор падает в пользу вырезки, лопатки или корейки. Мясо можно запечь в духовке или приготовить в мультиварке, или даже в скороварке. Для маринования можно использовать сухой или мокрый маринад, но самое главное – равномерно покрыть мясо со всех сторон. После приготовления мясо должно немного остыть, прежде чем его можно будет нарезать.

Прежде чем производить сборку сэндвича, дайте мясу и сыру достигнуть комнатной температуры. Таким образом, во время подогревания готового сэндвича сыр успеет расплавиться, а хлеб не успеет подгореть. При сборке сэндвича лучше всего выложить сыр как на верхнюю, так и на нижнюю половину хлеба. Таким образом, во время подогревания сэндвича плавящийся сыр будет покрывать мясо и соленые огурцы, делая сэндвич более компактным и удобным для поедания.

При отсутствии традиционного пресса для *кубинского сэндвича* можно использовать обычный пресс для *панини*. Другой вариант – завернуть сэндвич в фольгу, поместить его на обычный гриль или чугунную сковороду, и придавить любым тяжелым термостойким предметом.

Рецепт классического кубинского сэндвича

Подготовка: 3 часа

Приготовление: **60 минут**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

Для запечённой свинины:

Чеснок – 3 зубчика

Соль – 1 ч.л.

Сушёный орегано – 1 ст.л.

Крупная луковица, измельчённая – 1 шт

Апельсиновый сок – 200 мл

Оливковое масло – 50 мл

Свинная корейка без костей – 1 кг

Для сэндвича:

Кубинский хлеб, или мини-багет длиной 20 см – 4 шт

Сливочное масло

Маринованные огурцы, нарезанные ломтиками

Запеченная свинина, тонко нарезанная – 1 кг (см. рецепт выше)

Ветчина, тонко нарезанная – 500 гр

Мягкий швейцарский сыр, тонко нарезанный

Горчица

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1.

Для приготовления маринада поместить в ступку чеснок с

солью и хорошо растереть. Чесночное пюре поместить в отдельную миску и добавить лук, орегано и апельсиновый сок, после чего тщательно перемешать. Влить в кастрюлю оливковое масло и слегка нагреть на плите, а затем добавить в масло маринад и хорошо перемешать. Убрать кастрюлю с огня.

Шаг 2.

С помощью ножа или вилки проткнуть свинину в нескольких местах для более равномерного маринования. Покрыть свинину $\frac{3}{4}$ маринада, накрыть крышкой и убрать в холодильник на 2-3 часа.

Шаг 3.

Выложить мясо на решетку, полить оставшимся маринадом (из тары, в которой мариновалась свинина), расположить решетку на противне и поместить в духовку, заранее разогретую до 180 °С. Запекать свинину до полной готовности (пока кулинарный термометр не покажет отметку 75 °С в центре куска мяса). Во время приготовления периодически поливать мясо соком со дна противня. После приготовления дать свинине «отдохнуть» не менее 20 минут, прежде чем нарезать ее тонкими ломтиками.

Шаг 4.

Поставить кастрюлю с оставшимся маринадом ($\frac{1}{4}$ маринада) на медленный огонь, довести до кипения и варить, пока жидкость слегка не загустеет. Использовать этот соус для мяса при сборке сэндвича.

Шаг 5.

Разрезать кубинский хлеб (или мини-багет) пополам вдоль всей буханки. Каждую половинку смазать сливочным маслом. На нижнюю половинку выложить ветчину, жареную свинину (заранее смазав соусом из кастрюли), ломтики сыра и маринованные огурцы. При желании добавить горчицу.

Шаг 6.

Поместить сэндвич в специальный пресс или предварительно разогретую чугунную сковороду, и поместите сверху тяжелый жаростойкий предмет. Цель состоит в том, чтобы сплющить хлеб до трети его первоначального размера. Готовить на гриле, пока сыр не расплавится и хлеб не станет золотистого цвета (2-3 минуты с каждой стороны). Повторить процесс для всех сэндвичей. Перед подачей разрезать каждый сэндвич по диагонали пополам.

Примечание: в качестве эксперимента вы можете добавить в свои *кубинские сэндвичи* такие дополнительные ингредиенты, как салями, помидоры, листья салата, *жардиньера* (итальянские маринованные овощи), майонез, томатный джем или горчицу из манго.

Французский дип-сэндвич

(FRENCH DIP SANDWICH)



Несмотря на свое название, этот популярный сэндвич родом из американского штата Калифорния, не имеет ничего общего с Францией, за исключением того факта, что его подают с *au jus*, то есть с соком или соусом для макания. Сэндвич состоит из тонко нарезанного *ростбифа*, сдобрен-

ного черным перцем и горчицей, который подают в длинной французской булочке или багете, смоченным в соке или соусе. Современные рецепты допускают замену *ростбифа* на жареную свинину, баранью ногу, индейку или ветчину. Иногда добавляют *швейцарский* и *американский сыр*, например, *монтерей джек*, чтобы еще больше усилить вкус сэндвича. Сегодня *французский дип-сэндвич* настолько популярен, что распространился не только по всей территории Соединенных Штатов, но и достиг крупных городов Канады.

Рекомендации:

Если вкратце, каждую половинку булочки окунают в соус *au jus*, выкладывают в нее начинку и подают всё с тем же соусом *au jus*. Приготовление начинается с запекания говядины: ребрышки, вырезка или любая другая филейная часть. Когда мясо готово, его сначала оставляют на 15 минут, а затем нарезают ломтиками. Оставшийся после запекания сок смешивают с говяжьим бульоном и приправами, отчего «рождается» тот самый *au jus*. Ломтики говядины и багет на короткое время обмакивают в соусе *au jus*, а затем происходит сборка сэндвича. Помимо говядины, сэндвич также может включать горчицу, карамелизированный лук, и сыр.

Поскольку хлеб должен сохранять форму при окунании в *au jus*, необходим хлеб, который не слишком мягкий и не слишком хрустящий, например, багет.

Хотя это и не обязательно, многие повара советуют гото-

вить *au jus* отдельно от мяса, так как их совместное приготовление сделает соус мутным. В качестве дополнительных приправ к соусу часто добавляют черный перец, *вустерский соус*, лавровый лист, соевый соус и красное вино.

Чтобы багет сделать более хрустящим, вы можете заранее поджарить хлеб, а затем уже начать собирать блюдо. Если вы добавляете сыр, рекомендуется слегка запечь собранный сэндвич в духовке в течение нескольких минут, чтобы сыр расплавился.

Помимо говядины, вы можете использовать другие виды мяса: свинину, баранину или индейку. Дополнительные ингредиенты включают майонез, такие сыры как *проволоне* или *швейцарский сыр*, а также горчицу и карамелизированный лук.

Рецепт классического французского дип-сэндвича

Подготовка: **45 минут**

Приготовление: **45 минут**

ИНГРЕДИЕНТЫ

8 порций

Мякоть говядины – 1,8 кг

Черный перец, крупного помола

Говяжий бульон – 300 мл

Вода – 100 мл

Соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1.

Предварительно разогреть духовку до 220 °С.

Шаг 2.

Пока духовка разогревается, поместить кусок говядины на решетку, а под неё – противень. Натереть мясо обильным количеством черного перца крупного помола.

Шаг 3.

Запекать говядину в течение 30-45 минут. Мясо будет готово, когда кулинарный термометр покажет отметку 58 °С в самой толстой части куска.

Шаг 4.

Переложить говядину на разделочную доску, оставить на 15 минут, а затем нарезать на тонкие ломтики.

Шаг 5.

Сок с противня, над которым запекалась говядина, вылить в небольшую кастрюлю и добавить говяжий бульон, воду и соль. Довести смесь до кипения, снять с огня, накрыть крышкой и подождать 10 минут.

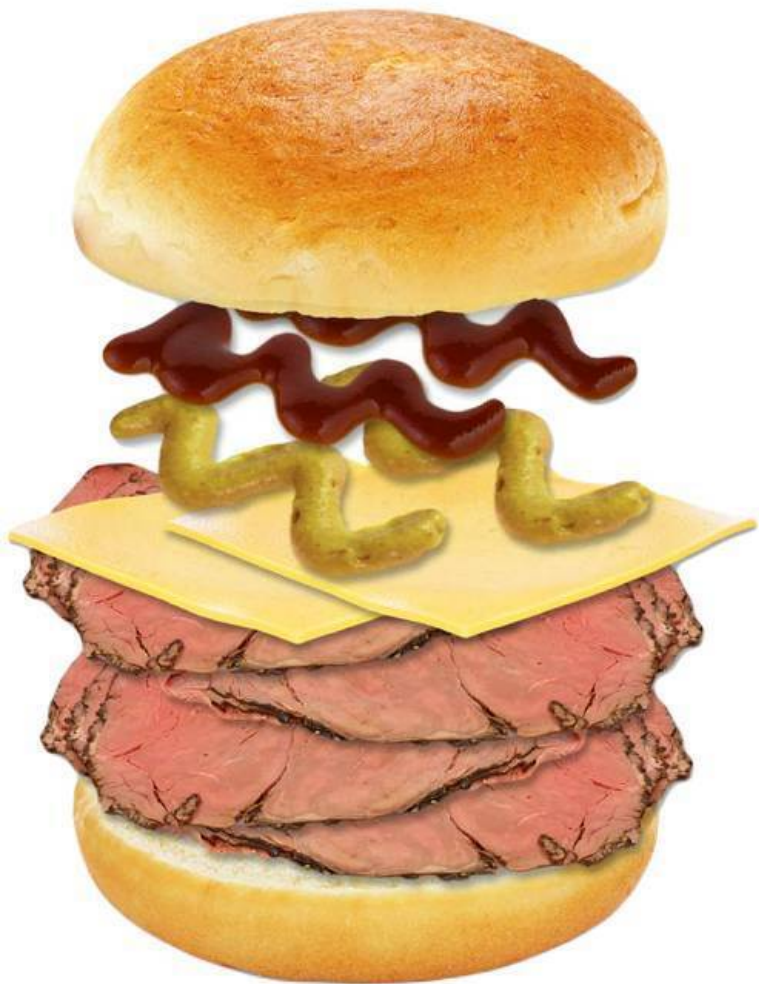
Шаг 6.

Разрезать багет пополам вдоль всей булки, наполнить щедрой порцией говядины и подавать каждый сэндвич с отдельной порцией соуса для макания, примерно $\frac{1}{4}$ стакана на один сэндвич.

Примечание: перед каждым укусом окунайте сэндвич в соус для макания.

Сэндвич с ростбифом

(ROAST BEEF SANDWICH)



Родом из американского города Бостон, это блюдо представляет собой сэндвич с запеченной и нарезанной говядиной в качестве главного ингредиента, а также всевозможных дополнительных компонентов. Классический бостонский сэндвич с ростбифом помимо говядины также включает в себя сыр, соус барбекю и майонез или горчицу.

Примечание: вы можете приготовить *ростбиф* самостоятельно по моему рецепту (в конце книги) или взять для сэндвича уже готовое блюдо.

Рецепт классического сэндвича с ростбифом

Подготовка: **5 минут**

Приготовление: **20 минут**

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порций

Майонез – 50 гр

Горчица – 50 гр

Майонез с хреном – 1 ст.л.

Вустерский соус – по вкусу

Соус барбекю (рецепт в разделе «Техасский сэндвич с грудинкой») – 150 гр

Булочка для бургеров, разрезанная пополам – 10 шт

Сыр проволоне, нарезанный – 10 ломтиков

Американский сыр, нарезанный – 10 ломтиков

Ростбиф, заранее приготовленный (рецепт в конце книги)

и нарезанный на ломтики – 500 гр

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1.

Разогреть духовку до 180 °С.

Шаг 2.

В миске тщательно перемешать майонез, горчицу, майонез с хреном и *вустерский соус*.

Шаг 3.

Смазать нижнюю часть булочки приготовленной заправкой, а верхнюю часть – *соусом барбекю*.

Шаг 4.

На нижнюю часть каждой булочки выложить ломтики *ростбифа*, *сыр проволоне* и *американский сыр*, затем накрыть каждый сэндвич верхней частью булочки.

Шаг 5.

Завернуть каждый сэндвич в фольгу и отправить в духовку на 10 минут, или до тех пор, пока сыр не расплавится, после чего подавать.

Итальянский сэндвич с говядиной

(ITALIAN BEEF SANDWICH)



Это культовое блюдо чикагской кухни представляет собой сэндвич в итальянском стиле. По традиции он состоит из хорошо приправленных тонко нарезанных кусочков *рост-биффа*, которые помещают в пышную итальянскую булочку. Сэндвич также сдабривают либо *жардиньерой*, то есть итальянскими маринованными овощами, либо кусочками жареного сладкого перца. Перед подачей сэндвич пропитывают ароматным соусом. В зависимости от личных предпочтений сэндвич дополняют такими сырами как *моцарелла*, *проволоне* или *чеддер*.

Рекомендации:

Приготовление итальянского сэндвича начинается с запекания куска говядины, который предварительно натирают чесноком, орегано и хлопьями острого перца. После приготовления мясо и, оставшийся после запекания сок, охлаждают, а затем на ночь убирают в холодильник. Некоторые рецепты предполагают даже замораживать мясо, чтобы его было легче нарезать. На следующий день сок уваривают до характерной густоты, а мясо нарезают тонкими ломтиками поперек волокон. Мясо помещают в горячий соус, чтобы оно прогрелось, и хорошо размягчилось. Затем итальянскую булочку наполняют начинкой, ненадолго окунают в соус и сразу же подают.

Примечание: для сэндвича желательно использовать различные филейные части говядины с высоким содержанием жира.

Рецепт классического итальянского сэндвича с говядиной

Подготовка: **30 минут**

Приготовление: **12 часов 20 минут**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

Говядина с высоким содержанием жира – 2 кг

Чеснок, измельченный – 1 головка + 2 зубчика

Соль – 1 ст.л. + 1 ч.л.

Свежемолотый черный перец – 1 ст.л. + ½ ч.л.

Сушеный орегано – 1 ст.л.

Хлопья острого перца – 1 ст.л.

Красный сладкий перец, нарезанный крупными брусочками – 2 шт

Зеленый сладкий перец, нарезанный крупными брусочками – 2 шт

Оливковое масло – 2 ст.л.

Крупный багет длиной не менее 30 см (желательно итальянский) – 2 шт, или мини-багеты, длиной 15 см – 4 шт

Жардиньера (итальянские маринованные овощи) – 1 банка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1.

Предварительно разогреть духовку до 190 °С.

Шаг 2.

Подготовить маринад для мяса, смешав в отдельной чашке головку измельченного чеснока, 1 ст.л. соли, 1 ст.л. черного перца, орегано и хлопья острого перца. Тщательно перемешать смесь, а затем натереть мясо.

Шаг 3.

Выложить мясо на решетку, под которую установить глу-

бокий противень. Влить в противень три литра воды, при этом не заливая мясо.

Шаг 4.

Запекать мясо в течение 60-90 минут в зависимости от толщины куска, или до тех пор, пока кулинарный термометр не покажет температуру 65 °С в самой толстой части мяса.

Шаг 5.

Остудить мясо до комнатной температуры, завернуть в фольгу или пищевую пленку, и поместить на ночь в холодильник.

Шаг 6.

Процедить сок со дна противня, который получился в процессе запекания, а затем убрать в холодильник.

Шаг 7.

На следующий день перелить сок в кастрюлю и варить под крышкой в течение 30 минут.

Шаг 8.

Пока бульон варится, приготовить сладкий перец. Разогреть духовку до 180 °С. Приготовить смесь из оливкового масла, двух измельченных зубчиков чеснока, одной чайной ложки соли и половины чайной ложки черного перца. Тщательно перемешать смесь, после чего добавить оба вида сладкого перца. Выложить сладкий перец на противень и запекать в течение 30 минут.

Шаг 9.

Удалить с охлажденного куска мяса весь жир, а затем на-

резать мясо тонкими ломтиками поперек волокон.

Шаг 10.

Поместить нарезанную говядину в кастрюлю с соусом и продолжать томить еще в течение 20 минут, затем вынуть мясо и разделить на четыре равные порции.

Шаг 11.

Нарезать итальянский хлеб или багет на порции по 15 см в длину. Надрезать каждую порцию вдоль всей буханки.

Шаг 12.

В каждую булку выложить мясо, запеченный сладкий перец и маринованные овощи.

Шаг 13.

С помощью кулинарных щипцов окунуть каждый сэндвич в соус на несколько секунд, затем вынуть, дав стечь лишней жидкости, после чего подавать.

Максвелл

стрит

полиш

(MAXWELL STREET POLISH)



А это еще один представитель сэндвичей, а вернее хот-дог, который является кулинарной легендой города Чикаго. Его придумал в первой половине XX-ого века иммигрант из Македонии, который владел киоском по продаже хот-догов. Приготовленная на гриле польская колбаска подаётся в булочке вместе с карамелизированным луком, горчицей и ма-

ринованным перчиком. Хот-дог моментально стал одним из самых популярных закусок Чикаго и до сих остается таковым.

Рекомендации:

Для приготовления оригинального хот-дога *maxwell street polish*, вам необходимо приобрести настоящую польскую колбаску. Приготовление хот-дога начинается с обжаривания колбаски на гриле или сковороде со всех сторон до румяной корочки. Некоторые рецепты предполагают вначале отварить колбаску, а после этого подвергнуть обжариванию. В качестве основы выступает обычная булочка для хот-догов из пшеничной муки, которая имеет слегка сладковатый вкус, что хорошо сочетается с пряными колбасками. Внутреннюю часть булочки смазывают горчицей и помещают колбаску внутрь. Далее свежий лук нарезают кубиком и хорошо обжаривают, чтобы лук карамелизировался, после чего в большом количестве выкладывают его поверх колбаски. Сверху добавляют острые маринованные перчики и подают.

Рецепт классического хот-дога maxwell street polish

Подготовка: **35 минут**

Приготовление: **15 минут**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

Растительное масло – 1 ст.л.

Польские колбаски (сосиски) – 4 шт

Крупная луковица, нарезанная полукольцами – 1 шт

Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

Булочка для хот-догов – 4 шт

Горчица

Острые маринованные перчики – 8-12 шт

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1.

Разогреть духовку до 90 °С.

Шаг 2.

В сковороде на среднем огне разогреть растительное масло и обжарить каждую польскую колбаску примерно по 3-5 минут с каждой стороны до характерной румяной корочки. Поместить колбаски в духовку, чтобы они оставались теплыми.

Шаг 3.

На среднем огне в той же сковороде слегка обжарить лук, приправить солью и перцем, а затем томить на медленном огне в течение 30 минут до тех, пока лук не станет мягким и не приобретет характерный золотистый цвет, после чего убрать сковороду с огня.

Шаг 4.

Для сборки хот-дога смазать колбаску горчицей, поместить в булочку, а сверху колбаски выложить карамелизиро-

ванный лук и 2-3 маринованных перчика. Завернуть каждый хот-дог в фольгу, оставить на 5 минут, а затем подавать.

Хот-дог в чикагском стиле

(CHICAGO-STYLE HOT DOG)



Вот еще один представитель хот-догов, и снова из Чикаго. Его история начинается с уличных продавцов хот-догов, которые впервые начали продавать их в суровые времена Великой депрессии. Рождение *хот-дога в чикагском стиле* произошло, когда продавцы предложили горожанам пряную сосиску с ароматной смесью овощей и соусов, упакованных в горячую пышную булочку, которую они стали продавать всего за пять центов. Так на свет появилось одно из самых по-

пулярных блюд в истории Чикаго.

Традиционно хот-дог состоит из булочки, которая содержит сосиску, *зеленую заправку*, горчицу, кубики свежего лука, ломтики помидоров, маринованный огурец, острый маринованный перчик и сельдерейную соль.

Доказательством бешеной популярности блюда свидетельствует тот факт, что в Чикаго и его пригородах располагается больше кафе и палаток по продаже данного хот-дога, чем ресторанов McDonald's, Burger Kings и Wendy's вместе взятых.

Рецепт классического хот-дога в чикагском стиле

Подготовка: **5 минут**

Приготовление: **10 минут**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

Сливочное масло – 4 ст.л.

Булочка для хот-догов, слегка разрезанная вдоль булки – 4 шт

Сосиска для хот-догов – 4 шт

Горчица

Зеленая заправка для хот-догов (Sweet Green Relish)

Средняя луковица, нарезанная кубиком – 1 шт

Средний помидор, нарезанный на 8 ломтиков – 1 шт

Средний маринованный огурец, нарезанный на 4 части

вдоль овоща – 1 шт

Маринованный острый перчик – по вкусу

Сельдерейная соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1.

В большой сковороде на среднем огне растопить 2 ст.л. сливочного масла. Аккуратно расплющить булочки для хот-догов и выложить на сковороду срезом вниз. Обжаривать булочки на растопленном масле в течение 1-3 минут, постоянно перемещая их по сковороде. Отложить булочки в сторону.

Шаг 2.

В той же сковороде растопить оставшееся сливочное масло и выложить сосиски. Обжарить сосиски со всех сторон до характерной хрустящей корочки и полной готовности, приблизительно в течение 5-8 минут.

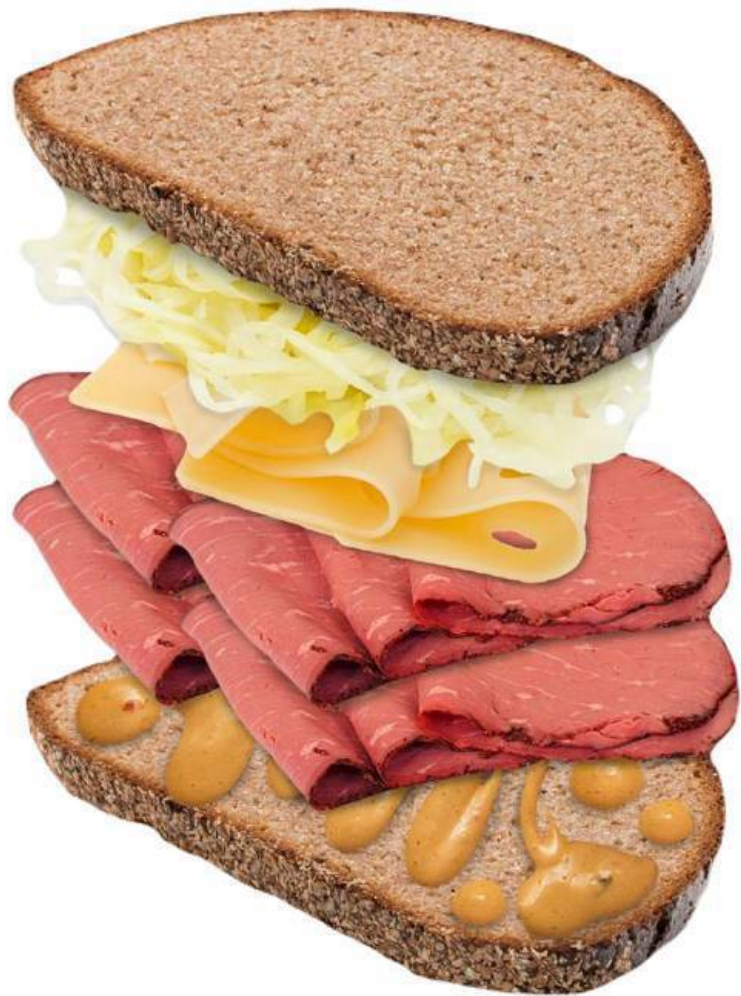
Шаг 3.

Смазать каждую булочку необходимым количеством горчицы. Поместить в булочку сосиску, а сверху выложить *зеленую заправку*, лук, два ломтика помидора, маринованный огурчик и маринованный острый перчик. Щедро приправить сельдерейной солью и подавать.

Примечание: *зеленую заправку* для хот-догов *Sweet Green Relish* можно приобрести в различных интернет-магазинах.

Рубен

(REUBEN SANDWICH)



Этот всеми любимый американский горячий сэндвич родился в начале XX-ого века на одной из улиц нью-йоркского Манхэттена. Состоит он из *солонины*, ржаного хлеба, квашеной капусты, *швейцарского сыра* и *русской заправки*. Несмотря на свое название, эта заправка не имеет никаких русских корней и является полностью американским изобретением. *Русская заправка* состоит из смеси майонеза и острого соуса, например *соуса табаско*, или кетчупа, однако заправка часто дополняется и другими ингредиентами. Как и у большинства популярных блюд, у *рубена* есть множество вариаций в разных штатах Америки. Такой небрежный, но невероятно пикантный и очень сытный, *рубен* остается одним из самых востребованных перекусов на улицах Нью-Йорка.

Рекомендации:

На первый взгляд, приготовление *рубена* – дело не простое. Однако приготовить этот сэндвич сможет любой человек. Ключ к успеху – качественные ингредиенты, но для этого не требуется обладать какими-либо навыками профессионального повара. Нижний кусочек хлеба смазывается *русской заправкой*, а следом выкладывают все ингредиенты в следующей последовательности: *солонина*, *швейцарский сыр* и квашеная капуста. Сверху сэндвич накрывается вторым кусочком ржаного хлеба, внутренняя сторона которого смазы-

вается *русской заправкой*. Перед подачей сэндвич обжаривается с двух сторон до тех пор, пока на хлебе не появится характерная корочка и сыр не расплавится.

И хотя, как правило, *рубен* сначала собирают, а затем поджаривают на гриле, однако, некоторые повара утверждают, что вы должны сначала поджарить ломтики хлеба, а лишь затем собрать сэндвич, который затем следует разогреть в духовке, чтобы сыр расплавился. Если вы выберете первый вариант, придавите сэндвич сверху тарелкой или небольшим грузом, чтобы на хлебе образовалась корочка.

Перед сборкой сэндвича квашеную капусту следует тщательно просушить, чтобы бутерброд не размокал из-за избытка жидкости. Кроме того, вы также можете смешать *русскую заправку* с квашеной капустой вместо того, чтобы намазывать ее на хлеб.

Рубен обычно подают с маринованными огурчиками, картофелем фри или картофельными чипсами.

Рецепт классического сэндвича рубен

Подготовка: **20 минут**

Приготовление: **40 минут**

ИНГРЕДИЕНТЫ

8 порций

Квашеная капуста – 400 гр

Лук среднего размера, измельченный – 1 шт

Петрушка, рубленая – 3 ст.л.

Русская заправка

Ржаной хлеб – 16 ломтиков

Солонина (рецепт в конце книги), тонко нарезанная – 350

гр

Швейцарский сыр, тонко нарезанный – 350 гр

Сливочное масло или маргарин, размягченный

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1.

Смешать квашеную капусту (заранее отжать), лук и петрушку. Смазать каждый ломтик хлеба *русской заправкой*.

Шаг 2.

Расположить на рабочей поверхности восемь ломтиков хлеба и выложить на каждый ломтик *солонину*, сыр и квашеную капусту.

Шаг 3.

Накрыть каждый сэндвич вторым ломтиком хлеба.

Шаг 4.

Смазать каждый сэндвич с обеих сторон сливочным маслом и обжарить, пока сыр не расплавится, а хлеб не приобретет характерную корочку, после чего подавать.

Примечание: часто вместо квашеной капусты используют *коул слоу* (американский салат на основе капусты – рецепт в конце книги), а в разных частях США *солонину* заменя-

ют рыбой и другими видами мяса, например, индейкой. Хотя в традиционном сэндвиче *рубен* используется *русская заправка*, в некоторых версиях вместо нее используется *соус барбекю* (рецепт в разделе «Техасский сэндвич с грудинкой»), французская заправка или *соус тысяча островов*.

Бейгл с лососем

(BAGEL AND LOX)



Бейгл с лососем – это один из самых популярных сэндвичей Нью-Йорка. Несмотря на свою простоту в приготовлении, он обладает богатым и сбалансированным вкусом. Сэндвич по традиции состоит из свежеспеченного бейгла, наполненного сливочным сыром и свежим филе лосося, обработанным в рассоле (без процесса копчения). Сэндвич часто дополняют каперсами, укропом и тонко нарезанным красным луком, а простой сливочный сыр можно заменить

сыром с укропом и зеленым луком. И хотя сегодня этот сэндвич распространен по всей территории Соединенных Штатов, однако гурманы-пуристы выбирают именно Нью-Йорк, чтобы полакомиться этим деликатесом.

Рецепт классического бейгла с лососем

Подготовка: **5 минут**

Приготовление: **5 минут**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

Для сливочного сыра с укропом и зеленым луком:

Сливочный сыр – 60 гр

Зеленый лук, мелконарезанный – 1 перо

Укроп, мелконарезанный – 2 ч.л.

Лимонный сок – 2 ч.л.

Для сэндвича:

Бейгл, разрезанный пополам – 2 шт

Лох, или копченый лосось, тонко нарезанный – 8 ломтиков

Каперсы и свежий укроп для украшения (по желанию)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1.

Для приготовления ароматного сливочного сыра в

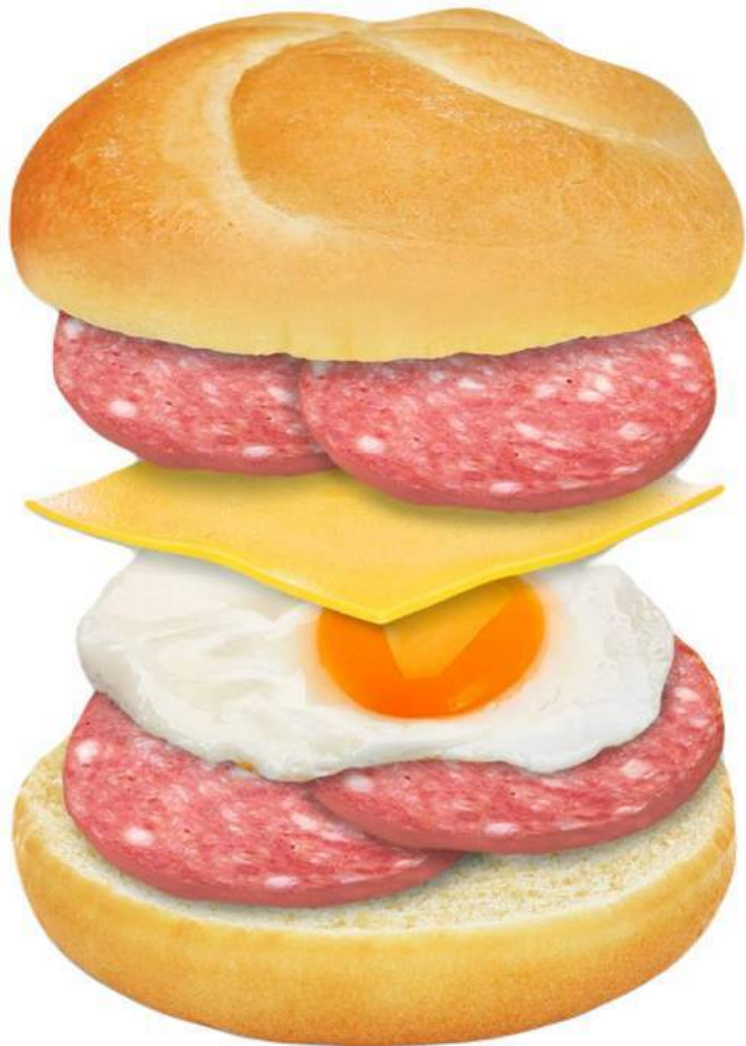
небольшой миске смешать сливочный сыр, зеленый лук, укроп и лимонный сок.

Шаг 2.

Нижнюю часть бейгла смазать сливочным сыром, а сверху выложить по 4 ломтика лосося. Украсить каперсами и свежим укропом, накрыть верхней частью бейгла и подавать.

Сэндвич со свиным рулетом

(PORK ROLL)



Родом из американского штата Нью-Джерси этот сэндвич по традиции состоит из булочки, наполненной гордостью местных производителей – *свиным рулетом*, а также яичницей и сыром в качестве дополнительной начинки.

И хотя по всему штату существует несколько производителей *свиного рулета*, однако оригинальный рецепт сэндвича предполагает наличие *свиного рулета Джона Тейлора*, который производится здесь с 1856 года. *Сэндвич со свиным рулетом* можно найти практически в каждом гастрономе или закусочной в Нью-Джерси, поскольку *рулет* настолько популярен, что в его честь ежегодно проводится традиционный фестиваль *свиных рулетов*.

Рекомендации:

Хотя *свиной рулет* может напоминать *канадский бекон*, на самом деле в его состав входит переработанное мясо, приправленное специями, после чего его коптят, а затем формируют в виде рулета. *Свиной рулет* из Нью-Джерси – это ключевой ингредиент, поэтому заменить его нельзя!

Приготовление сэндвича начинается с того, что ломтики *свиного рулета* обжаривают на сливочном масле вместе с яйцом. Поджаренные ломтики рулета выкладываются на нижнюю часть булочки, сверху помещается яйцо, затем сыр, и снова ломтики рулета. Для сэндвича обычно используют *американский плавленый сыр*, однако сыр *чеддер* тоже рас-

пространен. В качестве хлебной основы по традиции выступает булочка кайзер. Ее можно заменить на английский маффин или бейгл.

Примечание: перед обжаркой *свиного рулета* необходимо сделать несколько надрезов на ломтиках, чтобы они не скручивались во время жарки.

Рецепт классического сэндвича со свиным рулетом

Подготовка: **5 минут**

Приготовление: **5 минут**

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 порция

Сливочное масло – 1 ст.л.

Свиной рулет – 4 ломтика (120 гр)

Яйцо – 1 шт

Американский плавленый сыр, или сыр чеддер – 2 ломтика

Булочка кайзер/английский маффин/бейгл – 1 шт

Кетчуп или любой другой соус – по желанию

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1.

Разогреть в сковороде на среднем огне сливочное масло. Пожарить яичницу и слегка подрумянить с каждой стороны ломтики *свиного рулета*.

Шаг 2.

Выложить на яйцо один ломтик сыра. Расположить в сковороде два ломтика рулета рядом друг с другом и накрыть их вторым ломтиком сыра. Продолжать готовить в течение одной минуты, пока сыр не расплавится.

Шаг 3.

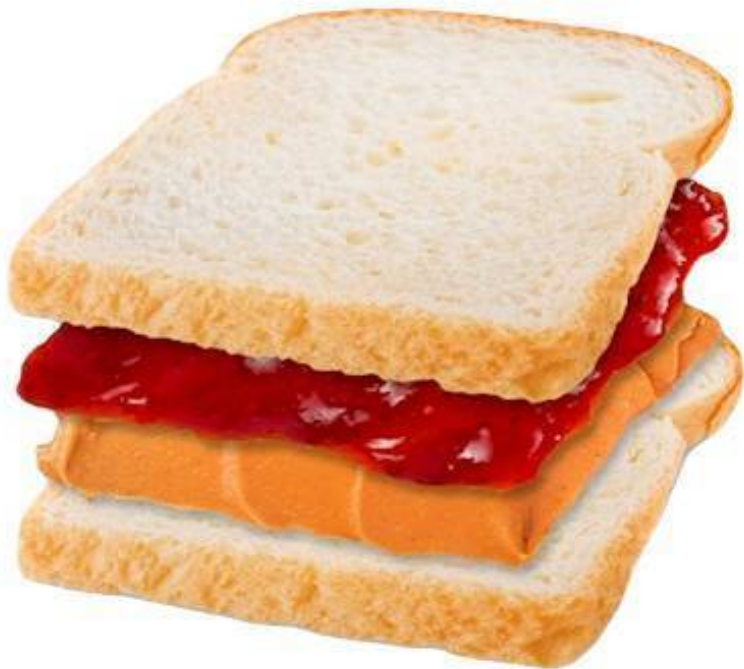
Собрать сэндвич в следующей последовательности: на нижнюю часть булочки выложить два ломтика рулета без сыра, на них расположить яйцо с сыром, а сверху него – оставшиеся два рулета с сыром.

Шаг 4.

Смазать верхнюю часть булочки кетчупом (по желанию), накрыть сэндвич и подавать.

Сэндвич с арахисовым маслом и желе

(PEANUT BUTTER AND JELLY SANDWICH)



Это аппетитное лакомство является самым любимым перекусом среди американских детей. Оно представляет собой

сэндвич, состоящий из двух ломтиков хлеба: один со слоем *арахисового масла*, а другой – с *фруктовым желе* или *джемом*. Быстрый, легкий в приготовлении, питательный и очень вкусный, этот сэндвич способен приготовить даже самый маленький кулинар.

Рекомендации:

Все, что нужно для приготовления этого потрясающего сэндвича, это намазать один ломтик хлеба *арахисовым маслом*, а другой *фруктовым желе*, а затем сложить их вместе, чтобы слои оказались по середине.

В качестве хлебной основы лучше всего подходит обыкновенный нарезной тостерный хлеб. И хотя самыми популярными видами *желе* являются клубничное и виноградное, однако для сэндвичей можно использовать любой вид на ваш вкус. Вместо *желе* также можно использовать кусочки фруктов с медом, а в некоторых рецептах вместо *желе* используется даже копченый бекон.

Рецепт классического сэндвича с арахисовым маслом и желе

Подготовка: **5 минут**

Приготовление: **8 минут**

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 порция

Сливочное масло – 2 ч.л.

Арахисовое масло – 1 ч.л.

Фруктовое желе – 2 ч.л.

Белый тостерный хлеб – 2 ломтика

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1.

Смазать одну сторону каждого ломтика хлеба сливочным маслом. Затем смазать «пустую» сторону одного ломтика хлеба *арахисовым маслом*, а «пустую» сторону второго ломтика смазать *желе*.

Шаг 2.

Соединить два ломтика хлеба так, чтобы *арахисовое масло* и *желе* оказались посредине.

Шаг 3.

Разогреть сковороду на среднем огне и обжарить каждую сторону сэндвича, смазанную маслом, в течение двух минут, после чего подавать.

Слоппи джо

(SLOPPY JOE)



Этот простой американский сэндвич представляет собой булочку для бургеров, наполненную смесью из говяжьего фарша, лука и прочих овощей, а также приправ и томатно-

го соуса или кетчупа. Сэндвич, вероятно, начинался как разновидность бутербродов с «*рассыпным мясом*», которые не содержали томатного соуса. Популярная теория предполагает, что оригинальный *слоппи джо* был придуман в одном из кафе в штате Айова в 1930 году. Сэндвич чрезвычайно популярен среди детей и является одним из основных продуктов в школьных столовых по всей территории Соединенных Штатов, но он также является фаворитом и у взрослых, поскольку довольно дешевый и его очень легко приготовить.

Рекомендации:

В состав смеси для сэндвича обычно входят такие овощи как лук и сладкий перец, однако некоторые рецепты предполагают добавление грибов, помидоров и тертой моркови. Традиционный рецепт включает говяжий фарш в соотношении 70% мяса и 30% жира – классическая пропорция котлет для бургеров. Помимо говядины не редко используют свинину или курицу.

Мясной фарш и овощи обжаривают до готовности, пока вся жидкость не выпарится, а затем добавляют *вустерский соус*, томатный соус или кетчуп, приправляют солью и черным перцем. Чтобы сделать начинку более пикантной, можно добавить *соус табаско* и горчицу.

Сэндвич также можно обогатить, наполнив его тонко нарезанными кольцами лука, ломтиками плавленого сыра, маринованными огурцами и листьями салата.

Рецепт классического слоппи джо

Подготовка: **5 минут**

Приготовление: **45 минут**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

Говяжий фарш – 450 гр

Кетчуп – 200 мл

Вода – ¼ стакана

Коричневый сахар – 2 ст.л.

Вустерский соус – 2 ст.л.

Горчица – 2 ч.л.

Чесночный порошок – ½ ч.л.

Луковый порошок – ½ ч.л.

Соль – ½ ч.л.

Свежемолотый черный перец – по вкусу

Булочка для бургеров – 4 шт

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1.

Поставить сковороду на средний огонь и добавить мясной фарш.

Шаг 2.

Обжаривать фарш до готовности, после чего слить лишнюю жидкость.

Шаг 3.

Добавить к фаршу кетчуп, воду, коричневый сахар, *вустерский соус*, горчицу, луковый и чесночный порошок. Тщательно перемешать, после чего приправить солью и перцем.

Шаг 4.

Довести до кипения и уменьшить огонь. Накрывать сковороду крышкой и томить на минимальном огне в течение 30 минут.

Шаг 5.

Выложить начинку на булочки и подавать.

Примечание: при желании можно добавить к мясному фаршу мелконарезанный лук и сладкий перец, а к готовой начинке – плавленый сыр и маринованные огурчики.

Сэндвич с беконом, яйцом и сыром

(BACON, EGG AND CHEESE SANDWICH)



Этот сэндвич является распространенным американским завтраком. Он состоит из ломтиков хлеба или булочки, смазанной сливочным маслом и наполненной хрустящим беконом, жареным яйцом или омлетом, и сыром. Сегодня существует множество вариантов этого сэндвича, в зависимости от типов используемых в нем ингредиентов. Наиболее распространенные варианты выбора сыра включают *чеддер*, *швейцарский сыр* или *американский сыр*, а бекон можно заменить ветчиной и различными колбасами. Сэндвич часто подают с чашечкой кофе в качестве аккомпанемента.

Рецепт классического сэндвича с беконом, яйцом и сыром

Подготовка: **5 минут**

Приготовление: **5 минут**

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 порция

Бекон – 2-3 ломтика

Булочка – 1 шт, или 2 ломтика тостерного хлеба

Сливочное масло – 1 ч.л.

Яйцо – 1 шт

Плавленый сыр – 2-3 ломтика

Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1.

Разогреть сковороду на среднем огне и обжарить бекон до хрустящей корочки, приблизительно в течение двух минут. На бекон выложить ломтики сыра, чтобы они расплавились

Шаг 2.

В той же сковороде, на растопленном жире от бекона, пожарить яичницу, приправив солью и чёрным перцем.

Шаг 3.

Тем временем смазать обе половинки булочки или ломтики хлеба сливочным маслом.

Шаг 4.

На нижнюю часть булочки выложить яйцо, а сверху него – бекон с расплавленным сыром. Накрыть сэндвич верхней частью булочки и подавать.

Сэндвич с солониной

(CORNED BEEF SANDWICH)



Сэндвич с солониной – популярное блюдо, которое тради-

ционно едят в День Святого Патрика. Оно является одновременно, как ирландским блюдом, так и американским, поскольку считается, что сэндвич был впервые популяризирован в Нью-Йорке ирландскими иммигрантами в начале XX-ого века.

Как правило, сэндвич состоит из нарезанной *солонины* между двумя ломтиками хлеба (обычно ржаного или на закваске), но существует также множество вариантов сэндвича с добавлением капусты, горчицы, сыра или соленых огурцов.

Рецепт классического сэндвича с солониной

Подготовка: **5 минут**

Приготовление: **20 минут**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

Сливочное масло – 4 ст.л.

Ржаной хлеб – 8 ломтиков

Горчица – 40 гр

Маринованный огурец – 8 тонких ломтиков

Солонина (рецепт в конце книги) – 240 гр

Сыр – 4 ломтика

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1.

Разогреть сковороду на среднем огне. Выложить все лом-

тики хлеба на рабочей поверхности и смазать одну сторону каждого ломтика сливочным маслом. Обжарить смазанные части хлеба в сковороде до хрустящей корочки, приблизительно в течение трех минут.

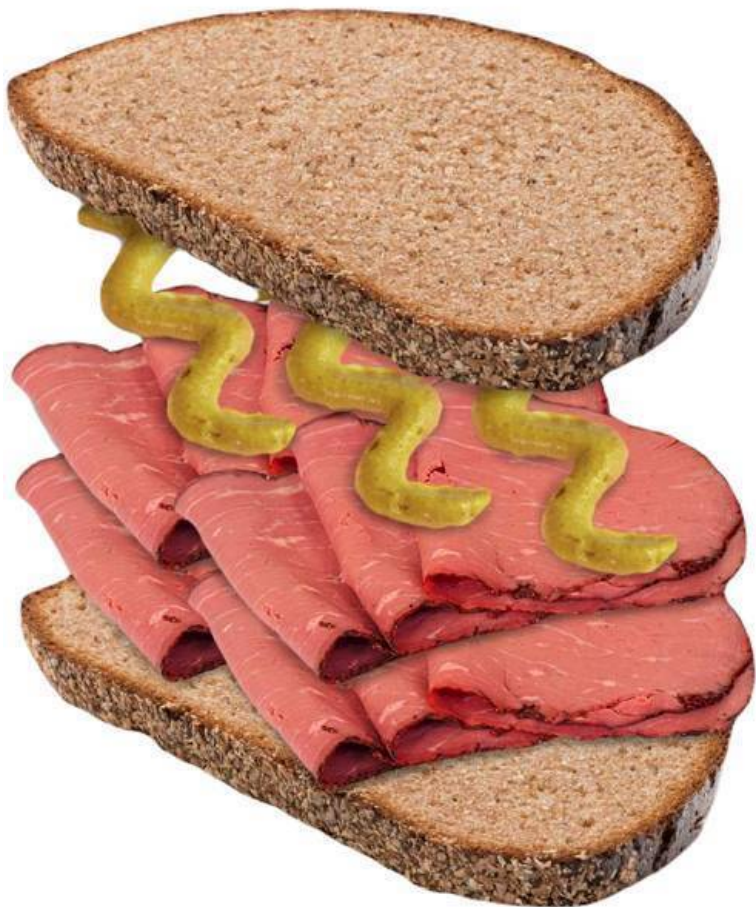
Шаг 2.

Расположить на рабочей поверхности 4 ломтика хлеба поджаренной стороной вниз. На каждый ломтик выложить солонину, горчицу, сыр, и маринованный огурец. Накрыть каждый сэндвич другим ломтиком хлеба, чтобы поджаренная сторона оказалась снаружи. Слегка придавить сэндвич и подавать.

Примечание: в качестве дополнения можно добавить квашеную капусту. Вы можете приготовить *солонину* по моему рецепту или купить уже готовое мясо.

Пастроми на ржаном хлебе

(PASTRAMI ON RYE)



Рецепт этого сэндвича похож на предыдущий, однако вме-

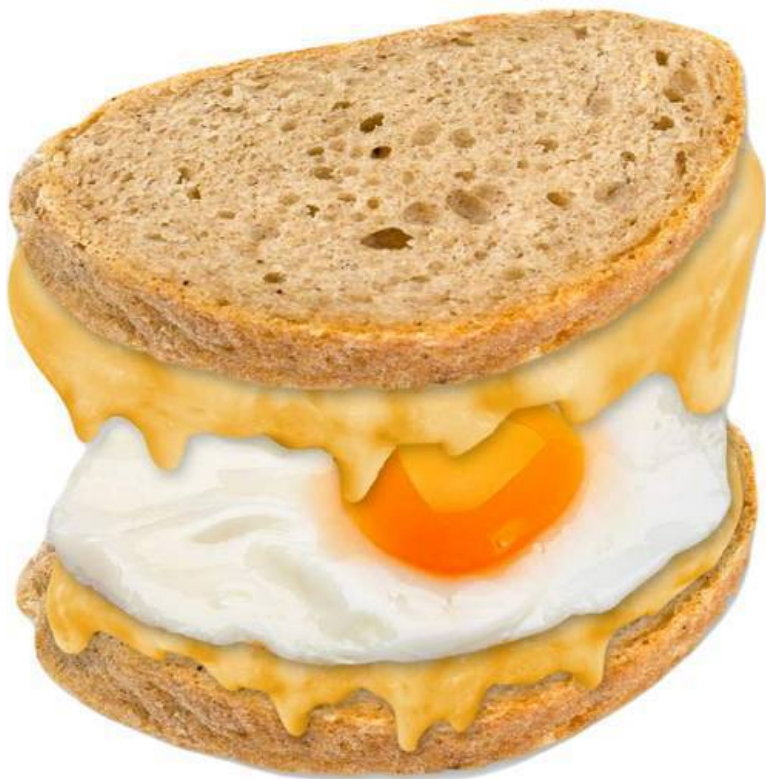
сто *солонины* здесь используется *пастрами*, и придумали его вовсе не выходцы из Ирландии, а еврейские иммигранты. Сегодня *пастрами на ржаном хлебе* является легендарным сэндвичем Нью-Йорка и основным деликатесом многих еврейских общин в США.

Рецепт предельно прост: на ржаной хлеб выкладываются тонко нарезанные ломтики *пастрами*, которые сдабриваются горчицей. Сэндвич по традиции сопровождается кошерными маринованными огурчиками в качестве гарнира.

Примечание: вы можете приготовить *пастрами* по моему рецепту (рецепт в конце книги) или купить уже готовое мясо.

Сэндвич с жареным яйцом

(FRIED EGG SANDWICH)



Сэндвич с жареным яйцом – это простое и сытное американское блюдо, которое обычно готовят из ломтиков ржаного хлеба или хлеба на закваске, в который помещают яичницу и сыр *чеддер*. Для его приготовления сыр кладут между двумя ломтиками хлеба и обжаривают. Затем внутрь сэндвича перед подачей выкладывают жареное яйцо.

Есть много вариаций этого сэндвича, и в него часто добавляют бекон, мясное ассорти или сосиски. Например, в Нью-Джерси в него добавляют *свиной рулет*, а на юге – бекон и авокадо. *Сэндвич с жареным яйцом* является типичным американским завтраком.

Рецепт классического сэндвича с жареным яйцом

Подготовка: **5 минут**

Приготовление: **10 минут**

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 порция

Кетчуп – 1 ст.л.

Ржаной хлеб (или хлеб на закваске) – 2 ломтика

Сыр чеддер – 2 ломтика

Сливочное масло – 1 ст.л.

Бекон – 1 ломтик, разделенный на 2 части

Яйцо – 1 шт

Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1.

Нагреть сковороду на среднем огне.

Шаг 2.

Смазать кетчупом одну сторону каждого ломтика хлеба.

На один ломтик хлеба поверх кетчупа выложить ломтики сыра под углом, чтобы его края свисали по бокам хлеба, а затем накрыть вторым ломтиком хлеба. Смазать наружную часть одного ломтика хлеба сливочным маслом.

Шаг 3.

Выложить сэндвич в сковороду маслом вниз. Обжаривать хлеб до золотистой корочки, пока сыр не начнет плавиться. Смазать сливочным маслом наружную часть второго ломтика хлеба.

Шаг 4.

Перевернуть сэндвич и продолжать обжаривать, пока сыр не расплавится. На это может уйти несколько минут.

Шаг 5.

Тем временем обжарить бекон до золотистой корочки.

Шаг 6.

Поверх бекона аккуратно выложить яйцо и пожарить яичницу. В конце приправить солью и перцем.

Шаг 7.

С помощью ложки или ножа раскрыть сэндвич, вложить в него яйцо с беконом, снова закрыть и подавать.

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.