

НАТАЛЬЯ СТРИЖ

Свинина Магия мастерства



Наталья Стриж

Свинина: Магия мастерства

«Автор»

2023

Стриж Н.

Свинина: Магия мастерства / Н. Стриж — «Автор», 2023

Книга "Свинина: Магия мастерства" — это не просто кулинарная книга, а настоящий кулинарный фейерверк, посвященный удивительному миру свинины. Мы предлагаем читателям погрузиться в захватывающий мир гастрономических таинств, раскрывая все нюансы и тонкости приготовления свинины. Книга предлагает богатый выбор рецептов, начиная от классических блюд до кулинарных шедевров, каждый из которых обещает стать настоящим кулинарным открытием. Независимо от того, являетесь ли вы опытным поваром или только начинаете свой кулинарный путь, книга "Свинина: Магия мастерства" обещает стать вашим верным проводником в мире великолепных вкусов и кулинарных удовольствий.

© Стриж Н., 2023

© Автор, 2023

Содержание

Введение	6
Свинина в медовом маринаде с горьким шоколадом	7
Свинина с карри и куркумой	9
Свинина с медовой глазурью и розой	11
Свинина с медом и горчицей	13
Свинина с имбирем и соевым соусом	15
Свинина в апельсиновом маринаде	17
Свинина классический рецепт	19
Конец ознакомительного фрагмента.	21

Наталья Стриж

Свинина: Магия мастерства

Введение

Встречайте «Свинина: Магия мастерства» – удивительное путешествие в мир великолепных блюд, приготовленных с использованием этого вкусного и универсального мяса.

Свинина – один из тех продуктов, который вдохновляет шеф-поваров и кулинаров со всего мира на создание уникальных, ароматных и неповторимых блюд.

В этой книге вы откроете для себя бесконечные возможности приготовления свинины, начиная от классических рецептов, передавшихся из поколения в поколение, и заканчивая современными кулинарными шедеврами.

Мы поделимся секретами маринадов, специй и соусов, которые придают мясу неповторимый вкус.

В книге вы найдете рецепты, которые подходят как для повседневного ужина, так и для особых случаев.

Эта книга призвана вдохновить вас на творчество на кухне и помочь вам стать настоящим мастером в приготовлении свинины.

Готовьте с любовью, творчеством и страстью, и пусть каждый прием пищи станет настоящим праздником для Вас и ваших близких.

Свинина в медовом маринаде с горьким шоколадом



Ингредиенты:

1,5 – 2 кг свинины
200 г меда
100 г горького шоколада
4—5 зубчиков чеснока
2 лавровых листа
1 чайная ложка соли
1/2 чайной ложки черного перца
1/2 чайной ложки красного молотого перца
1/2 чайной ложки гвоздики
1/2 чайной ложки кориандра

1/2 чайной ложки кумина
1/2 чайной ложки сушеного тмина
2 столовые ложки оливкового масла

Инструкции:

Подготовьте маринад.

В миске соедините мед, горький шоколад, прессованный чеснок, лавровые листья, соль, черный и красный перец, гвоздику, кориандр, кумин и сушеный тмин.

Хорошо перемешайте все ингредиенты.

Нарежьте свиное мясо на куски, приблизительно 2—3 см толщиной или ломтики, и положите их в большой пластиковый пакет или глубокую миску.

Залейте мясо маринадом, обеспечивая равномерное покрытие каждого куса. Закройте пакет или миску и поставьте в холодильник на 6—8 часов, предпочтительно на ночь, чтобы мясо пропиталось ароматами маринада.

Перед приготовлением мясо выньте из маринада и дайте ему слегка обсохнуть при комнатной температуре.

Разогрейте духовку до 180° С.

В сковороде нагрейте оливковое масло и обжаривайте куски буженины с обеих сторон до золотистой корки.

Затем перенесите обжаренные куски мяса на противень и поставьте в разогретую духовку.

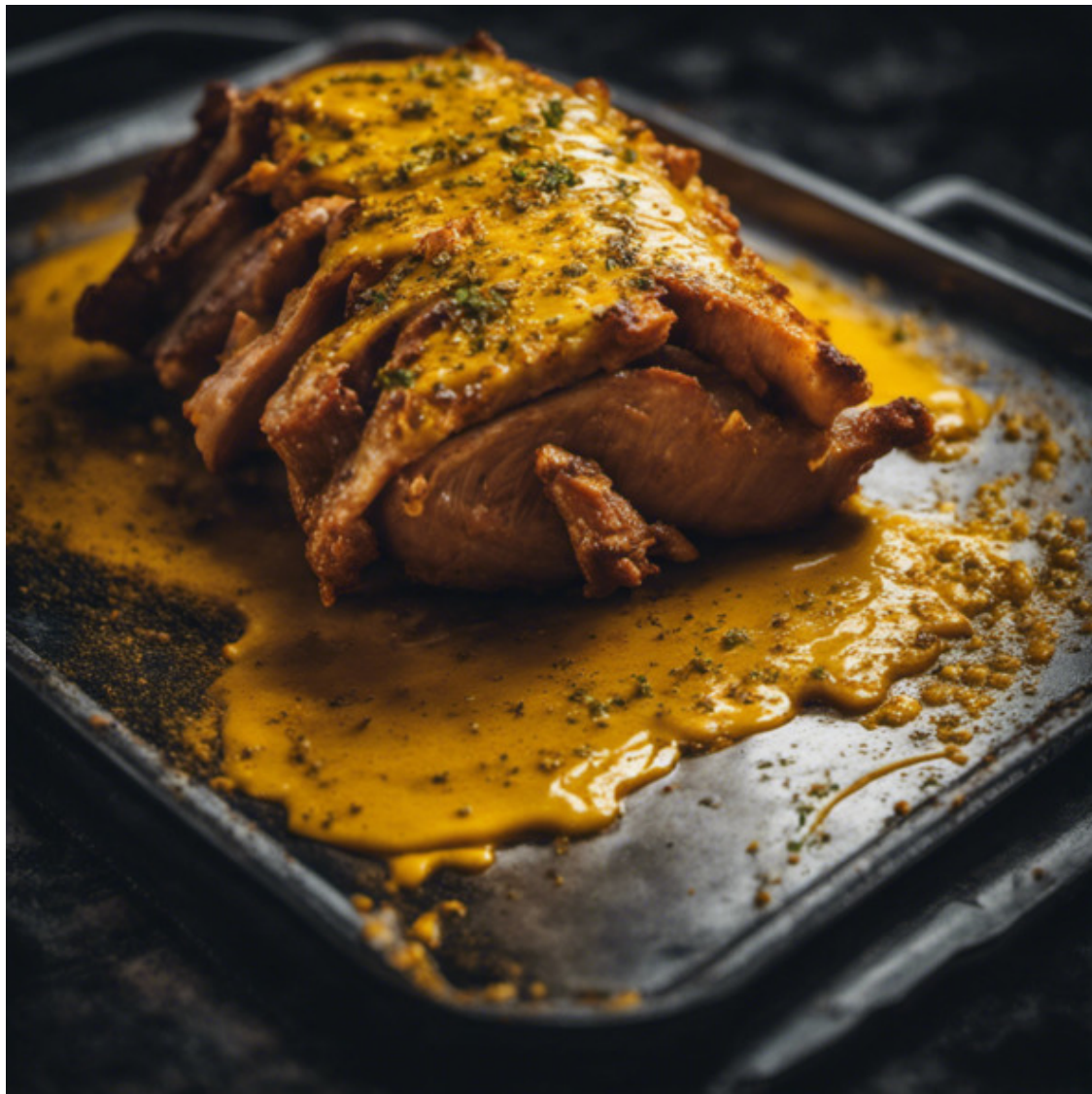
Готовьте буженину в течение 30—40 минут, периодически поливая оставшимся маринадом, пока мясо не станет мягким и прогретым до нужной внутренней температуры (примерно 70° С).

Подавайте буженину в медовом маринаде с горьким шоколадом горячей, нарезанной порциями.

Можно подать с картофельным пюре, луком или овощным гарниром по вашему выбору.

Приятного аппетита!

Свинина с карри и куркумой



Ингредиенты:

- 500 г свинины
- 2 ложки растительного масла
- 1 большая луковица, нарезанная кубиками
- 3—4 чесночных зубчика, измельченных
- 1 столовая ложка карри-порошка
- 1 чайная ложка куркумы
- 1 чайная ложка имбиря, молотого
- 1 чайная ложка кумина, молотого
- 1 чайная ложка кориандра, молотого
- 1 чайная ложка кинзы, молотой

соль и перец по вкусу
1 кокосовое молоко (400 мл)
1 столовая ложка лимонного сока
свежая кинза и ломтики лайма для подачи (по желанию)

Инструкции:

Нарежьте буженину на небольшие кусочки.

В большой сковороде разогрейте растительное масло на среднем огне.

Добавьте лук и чеснок, обжаривайте их до мягкости.

Добавьте карри-порошок, куркуму, имбирь, кумин, кориандр, кинзу, соль и перец.

Обжаривайте при постоянном помешивании еще 1—2 минуты, пока специи не начнут выделять аромат.

Добавьте нарезанную буженину и обжаривайте до коричневой корки.

Влейте кокосовое молоко в сковороду и доведите до кипения.

Затем уменьшите огонь и пусть мясо тушится в кокосовом молоке при закрытой крышке около 30—40 минут, пока мясо не станет мягким и нежным.

Перед подачей добавьте лимонный сок и еще раз перемешайте.

Попробуйте блюдо и при необходимости отрегулируйте вкус соли и перца.

Подавайте буженину с карри и куркумой горячей, посыпанной свежей кинзой и украшенной ломтиками лайма.

Можно подавать с рисом или хлебом.

Приятного аппетита!

Свинина с медовой глазурью и розой



Ингредиенты:

1,5—2 кг свинины
2—3 столовые ложки соли
1 чайная ложка черного перца
2 чайные ложки меда

для медовой глазури:

1/2 чашки меда
2 столовые ложки соевого соуса
2 столовые ложки горчицы

для украшения:

свежие лепестки роз

Инструкции:

Подготовьте буженину: вымойте ее и обсушите бумажными полотенцами.

По всей поверхности мяса сделайте несколько неглубоких надрезов.

В глубокой миске смешайте соль, черный перец и мед.

Эту смесь нанесите на буженину со всех сторон.

Плотно заверните мясо в пленку и оставьте в холодильнике на ночь (минимум 12 часов) для маринования.

Предварительно разогрейте духовку до 180 градусов Цельсия.

Распакуйте буженину и уберите избыток маринада.

Разместите буженину на противне, покрытом пергаментом, и отправьте в духовку.

Выпекайте буженину около 30—40 минут или до тех пор, пока она не станет золотистой и хорошо прожаренной.

В это время подготовьте медовую глазурь: в небольшой кастрюле смешайте мед, соевый соус и горчицу.

Разогрейте на слабом огне, постоянно помешивая, пока глазурь не станет гладкой и начнет немного загустевать.

Когда буженина будет готова, выньте ее из духовки и нанесите медовую глазурь на всю поверхность мяса, используя кисточку.

Верните буженину в духовку и выпекайте еще около 10—15 минут, пока глазурь не начнет пузыриться и карамелизоваться.

Когда буженина будет готова, выньте ее из духовки и дайте немного остыть.

Украсьте буженину свежими лепестками роз.

Вы можете аккуратно прикрепить их к глазури с помощью меда.

Подавайте буженину порционно порезанной, украшенную лепестками.

Это блюдо идеально подходит для праздничных ужинов или особых мероприятий.

Приятного аппетита!

Свинина с медом и горчицей



Ингредиенты:

- 1,5—2 кг свиного окорока
- 3 ст. ложки меда
- 2 ст. ложки горчицы
- 3—4 зубчика чеснока (по желанию)
- 1 ст. ложка соли
- 1 ч. ложка черного перца
- 1 ч. ложка сушеного розмарина (по желанию)

Инструкции:

Подготовьте свиной окорок, удалив лишний жир и обработав его солью, перцем и розмарином.

Переложите его в миску.

Для приготовления маринада, смешайте мед, горчицу и измельченный чеснок (если используете) в небольшой миске.

Намажьте буженину получившимся маринадом со всех сторон.

Обязательно помассируйте мясо, чтобы маринад равномерно покрыл поверхность окорока.

Накройте миску пленкой или закройте крышкой и оставьте буженину в холодильнике на несколько часов или лучше на ночь, чтобы мясо пропиталось ароматами меда и горчицы.

Разогрейте духовку до 160° С.

Выложите буженину на противень, при этом можно использовать решетку для жарки, чтобы лишний сок стекал в противень.

Выпекайте буженину в разогретой духовке в течение 1,5—2 часов, периодически поливая мясо вытекшими соками.

Мясо должно быть золотистым с аппетитной корочкой.

Когда буженина будет готова, достаньте ее из духовки и дайте отдохнуть 15—20 минут, чтобы соки равномерно распределились по мясу.

Нарежьте буженину на порционные куски и подавайте горячей.

При желании, украсьте зеленью или овощами.

Этот рецепт придаст буженине невероятный вкус и аромат благодаря сочетанию меда и горчицы.

Приятного аппетита!

Свинина с имбирем и соевым соусом



Ингредиенты:

1,5 кг свинины
3 столовые ложки соевого соуса
2 столовые ложки меда
2 столовые ложки свежего имбиря, натертого
3 зубчика чеснока, измельченного
1 чайная ложка кунжутного масла
соль и перец по вкусу

Инструкции:

Нарежьте буженину на куски, при этом старайтесь сделать их равными по размеру.

В глубокой миске смешайте соевый соус, мед, натертый имбирь, измельченный чеснок, кунжутное масло, соль и перец.

Это будет ваш маринад.

Положите куски буженины в маринад и хорошо перемешайте, чтобы они равномерно покрылись.

Покройте миску пленкой или закройте крышкой, и оставьте мясо мариноваться в холодильнике на несколько часов, предпочтительно на ночь, чтобы оно впитало ароматы.

Предварительно разогрейте гриль или сковороду.

Выньте буженину из маринада и обсушите ее бумажным полотенцем.

Обжаривайте куски буженины на гриле или сковороде до золотистой корки с обеих сторон.

Это займет примерно 5—7 минут с каждой стороны, в зависимости от толщины кусков мяса.

Пока буженина готовится, вы можете периодически посматривать на нее и периодически накрывать крышкой, чтобы она хорошо прогревалась и обжаривалась равномерно.

Как только буженина будет готова, снимите ее с гриля или выньте из сковороды и дайте немного остыть перед подачей.

Подавайте буженину с имбирем и соевым соусом горячеей.

Можете посыпать сверху кунжутными семечками и порезанным зеленым для украшения.

Приятного аппетита!

Свинина в апельсиновом маринаде



Ингредиенты:

- 1,5 – 2 кг свиного мяса
- 4 апельсина (сок и цедра)
- 4—5 зубчиков чеснока, измельченных
- 1 луковица, измельченная
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка черного перца
- 1/2 чайной ложки молотой гвоздики
- 1/2 чайной ложки молотого имбиря
- 1/2 чайной ложки кориандра (по желанию)
- 2 столовые ложки меда

2 столовые ложки оливкового масла

Инструкции:

В глубокой миске смешайте сок и цедру апельсинов, чеснок, лук, соль, перец, гвоздику, имбирь, кориандр (если используете) и мед.

Это станет вашим маринадом.

Подготовьте буженину, удалите лишний жир и пленки.

Можно оставить небольшой слой жира для вкуса.

Натрите мясо маринадом, обильно покрывая со всех сторон.

Уложите буженину в плотно закрывающийся пластиковый пакет или плотно заверните в пленку.

Затем поместите в холодильник и маринуйте как минимум 4 часа, предпочтительно на ночь, чтобы мясо могло хорошо пропитаться апельсиновым вкусом.

Предварительно разогрейте духовку до 160° С.

Выньте буженину из маринада.

Переложите мясо на противень, обложенный фольгой или покрытый пергаментной бумагой.

Полейте буженину оливковым маслом.

Запекайте буженину в разогретой духовке в течение 1,5 – 2 часов, пока она не станет золотистой и достигнет внутренней температуры 70° С.

По окончании приготовления, выньте буженину из духовки и дайте ей отдохнуть 10—15 минут перед нарезкой.

Нарежьте буженину тонкими ломтями и подавайте с овощами или гарниром по вашему выбору.

Этот апельсиновый маринад добавит буженине неповторимый вкус и аромат.

Приятного аппетита!

Свинина классический рецепт



Ингредиенты:

1,5 – 2 кг свиной шеи или грудинки
3—4 зубчика чеснока
2—3 лавровых листа
1 чайная ложка соли
1/2 чайной ложки черного перца
1/2 чайной ложки семян кориандра (по желанию)
1/2 чайной ложки кумина (по желанию)
1/2 чайной ложки паприки (по желанию)
вода для варки

Инструкции:

Подготовьте мясо, вымойте его и обсушите бумажным полотенцем.

Нарежьте чеснок на тонкие пластины.

В большой кастрюле или кастрюле для варки влейте воду и доведите ее до кипения.

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.