

Уроки шеф-повара

Лучшие авторские рецепты



От ведущих ТВ-программы
«Спросите повара»

Коллектив авторов
Лучшие авторские рецепты
Серия «Уроки шеф-повара»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=9531153
Лучшие авторские рецепты: ОЛМА Медиа Групп; Москва; 2013
ISBN 978-5-373-04881-1

Аннотация

Авторская кухня необыкновенно популярна в наши дни. В этой книге представлены как сложные, так и простые в исполнении «фирменные» рецепты лучших московских шеф-поваров. Выбор блюд очень широк – изысканные и аппетитные закуски и салаты, разнообразные супы и вкуснейшие горячие блюда из овощей, грибов, мяса, птицы, рыбы и морепродуктов.

Содержание

Авторы рецептов	6
Закуски	22
Карпаччо из свеклы с сыром шавру	24
Карпаччо из тунца	31
Карпаччо из тунца с овощами и цитрусовым соусом	33
Карпаччо из сибаса с соусом из цукини и красной икрой	35
Тартар из клубники и авокадо	38
Тартар из тунца с сальсой из авокадо	45
Тартар из лосося с фенхелем	47
Тиан из слабосоленого лосося	49
Конец ознакомительного фрагмента.	50

Лучшие авторские рецепты

© ООО «Шефик», 2013

© ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2013

* * *

Каждый хороший повар, настоящий профессионал в своем деле, долго учится, постигая шаг за шагом все премудрости кулинарии – основные техники и приемы, законы, по которым сочетаются вкусы и фактуры различных продуктов в одном блюде, правила обращения с приправами и специями и многое другое. Осваивая богатейшее кулинарное наследие кухонь разных стран, настоящий мастер поварского дела не заучивает механически рецепты тех или иных блюд, но обязательно творчески их перерабатывает, добавляя свои авторские штрихи. И вершина кулинарного мастерства, к которой обязательно приходит «маэстро», – это создание собственных, «фирменных» блюд. Этот процесс можно сравнить с рождением живописного шедевра или с созданием симфонии – высокое искусство кулинарии не менее других видов искусства заслуживает признания и восхищения.

Авторский рецепт может быть сложным, содержащим большое количество ингредиентов, требующим применения изощренных кулинарных приемов, – повар доказывает, что он действительно является настоящим профессионалом,

умеющим все. Но с таким же успехом «фирменное» блюдо может быть простым – но это кажущаяся простота, потому что добиться гармонии вкуса, сделать блюдо безупречным в этом случае ничуть не легче, а, возможно, даже сложнее (не случайно говорят: «просто, как все гениальное»). Поэтому на страницах книги мы знакомим вас как со сложными, так и с простыми в исполнении блюдами, спектр которых очень широк – это изысканные и аппетитные закуски и салаты, разнообразные супы и вкуснейшие горячие блюда из овощей, грибов, мяса, птицы, рыбы и морепродуктов.

Здесь вы найдете специально отобранные для этого уникального издания лучшие авторские рецепты, которые были придуманы и с успехом опробованы ведущими шеф-поварами московских ресторанов. Даже в том случае, если рецепт был разработан специально для ресторанной кухни, в книге он адаптирован таким образом, чтобы вы могли без особого труда приготовить его в домашних условиях.

P.S. Все рецепты в книге рассчитаны на 4 порции. Для каждого блюда указано количество калорий, содержащееся в его 100 граммах, а также время, затраченное автором рецепта на его приготовление. Последнее следует воспринимать не как строго заданную норму, а, скорее, как ориентир и цель, к которой стоит стремиться.

Авторы рецептов

* * *



Константин Ивлев В ресторанном бизнесе с 1993 г. В разные годы шеф-повар столичных ресторанов «Репортер», «Ностальжи», VIP-21, «Бульвар», In Vino, Poison и др. В настоящее время шеф-повар ресторана Luciano. Участник многих профессиональных конкурсов, он дважды завоевывал бронзу на чемпионатах России по кулинарии (2000 и 2001 гг.) и трижды удостоивался звания «Шеф года» (в 2001 и в 2007 г. – по версиям журналов Time Out и «ШЕФ»). Возглавляет Федерацию профессиональных поваров и кондитеров России, руководит вместе с Юрием Рожковым открытой при ней кулинарной школой Ask the chef. Они также совместно ведут программу «Спросите повара» на телеканале «Домашний». Член Французской гильдии гастрономов Chaine des Rotisseurs, автор книги «Моя философия кухни».



Юрий Рожков Дипломированный повар, он учился также во Франции (в школе Le Notre и ресторане у Патрика Паже-са), стажировался в Швеции (ресторан Edsbaka Krog, 2 звезды Мишлен), в Лондоне (рестораны известного британского повара Гордона Рамзи), в Америке. Кулинарное мастерство шлифовал в самом модном ресторане Москвы конца

1990-х – «Ностальжи». В 2001–2003 гг. работал шеф-поваром в ресторане «Ле Колон». С 2003 г. бессменный шеф знаменитого Vogue Cafe. Автор книги «Юрий Рожков. То, что я люблю». Член Клуба французских гастрономов, имеет звание шевалье-рыцаря французской гастрономии. Золотой (2000 г.) и бронзовый (2001 г.) призер Чемпионата России по кулинарии и сервису (командные соревнования). Вместе с К. Ивлевым руководит кулинарной школой Ask the chef, открытой при Федерации профессиональных поваров и кондитеров России. На телеканале «Домашний» они совместно ведут программу «Спросите повара».



Сергей Болотов Работал шеф-поваром в ресторанах «Золотая рыбка» и «Голливудские ночи» в С.-Петербурге, «Русский чай» в канадском Ванкувере, «Колесо» и «Купеческий двор» в Киеве, кафе «Пушкин» в Москве... Участник районных и городских кулинарных конкурсов в С.-Петербурге,

2 место на I чемпионате по кулинарии «Золотая Кулина»,
дипломант двух выставок ПИР в командных и индивидуаль-
ных соревнованиях.



Антон Ершов На разных позициях – от су-шефа до шеф-

повара – работал в московских ресторанах «Премиум» и отеля «Шератон Палас», ресторанной сети Entrecote в Алма-Ате. С 2009 г. шеф-повар столичного лаунж-бара Tommy D.



Вячеслав Казаков Дипломированный повар, он обучался также в столичном Vogue Cafe, а итальянской кухне – у шеф-повара Фабио Теста в ресторане Bon. Шеф-поваром работал, в частности, в московском ресторане «Премиум», а с 2009 г. шеф-повар ресторана «Облака». Обладатель приза братьев Missoni «За современный стиль в традиционной кухне» на розыгрыше международного кубка Sanpellegrino в Италии (в командном зачете – 5 место).



Вячеслав Купцов В разные годы работал шеф-поваром в ресторанах «Зебрасквер», «Ла Вуаль» (отель «Шератон Палас»), «Бублик», с 2010 г. – в «Будвар».



Илья Захаров Начинал в 2007 г. поваром. Затем работал су-шефом в московском White Café, ресторанах «Твербуль» и «Метелица». В настоящее время шеф-повар столичного ресторана Luciano.



Марина Рябчикова Профессиональный повар-кондитер. В должности шеф-кондитера работает в московских ресторанах Vogue Cafe (с 2003 г.), «Мистер Ли», «Чердак».



Анатолий Сон Работал шеф-поваром в Ved café и сети кафе «Маленькая Япония», с 2008 г. – в лобби-баре «Пиано» (гостиница «Шератон»).



Марк Стаценко Шеф-поваром работает с 2009 г.: сначала в ресторанах Blackberry café и «Курабье», а в настоящее время – в Cup & Cake. Участник российских и международных кулинарных конкурсов.



Андрей Тысячников В разные годы был су-шефом ряда столичных ресторанов, среди которых «Прага» и «Метрополь», затем шеф-поваром ресторанов «Бисквит», «Джуджу» (участвовал в его открытии и даже готовил для В. В. Путина), «Вишневый сад», а в настоящее время – в Parkhouse. Работал с поварами ресторана NOBU и такими

мировыми знаменитостями в области кулинарии, как Ален Дюкасс и Пьер Эрме, когда они приезжали в Москву. Входил в состав судейской коллегии международного конкурса «Барбекю 2010» в Нижнем Новгороде.



Андрей Шашков В должности шеф-повара работал в ресторанах «Гео-кафе», «Чехов», The Cad. В настоящий момент бренд-шеф ресторана «Каприччо». Ведет мастер-классы, участвует в профессиональных конкурсах и чемпионатах. В 2006 г. занял 3 место в чемпионате России по барбекю, в 2010 г. – 2 место в чемпионате России по кулинарии и сервису (в рамках ПИР 2010).

Закуски

Название всем в наши дни хорошо знакомой категории блюд – «закуски» – появилось в русской кулинарии в XVII веке. Правда, смысл этого понятия был иным. Закуской называли продукт, которым заедали, закусывали другой: например, хлеб служил закуской для мяса или рыбы, а мед – закуской для черной редьки. Спустя полтора столетия холодной закуской стали именовать то, что мы имеем в виду сейчас: копченые, соленые мясные и рыбные продукты, соления, квашения и т. д. Ассортимент закусок значительно пополнился в XX веке, когда были изобретены консервы.

Слово «закуска» теперь приобрело другой характер, оно чаще всего означает дополнение к возбуждающему аппетит напиток – аперитиву. Многие закуски в разное время перекочевали на русский стол из кухонь других европейских стран. Так, Франция подарила нам паштеты и тартар, Германия – колбасу и бутерброды, Италия – карпаччо и капрезе. Рецепты некоторых из этих классических блюд в новой авторской интерпретации приведены в данном разделе.

Горячие закуски, хотя они, как правило, и сытнее холодных, все же не должны заменять собой основное блюдо, кроме случаев, когда планируется устроить фуршетный стол (обойтись без горячего). Поэтому готовятся они очень скромными по размеру порциями.



Карпаччо из свеклы с сыром шавру

Свекла 1 кг

Руккола 15 г

Салат корн 10 г

Листья свеклы 20 г

Ростки сои 30 г

Бальзамический соус-крем 50 мл

Кедровые орешки 50 г

Сыр шавру 200 г

Базилик зеленый 20 г

Оливковое масло 40 мл

Перец

Для соуса

Мед жидкий 150 г

Оливковое масло 100 мл

Бальзамический уксус 70 мл

Морская соль 50 г

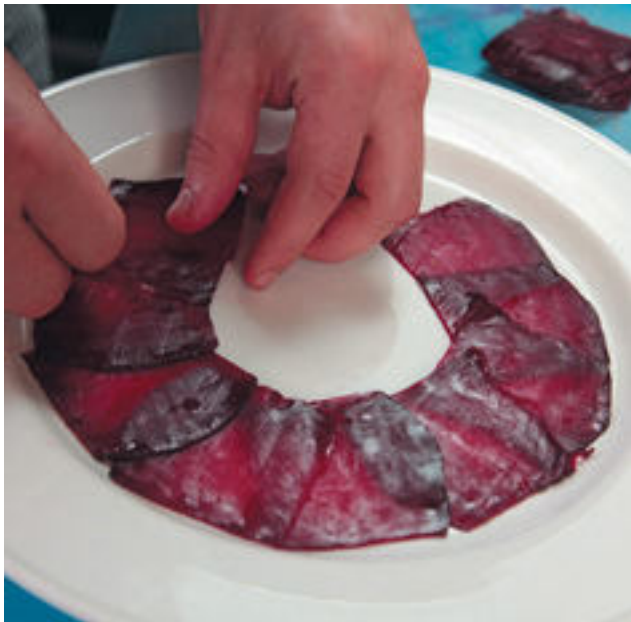
Время приготовления – 1,5 ч

Калорийность – 87 ккал





1 Приготовить соус. В кастрюльку вылить мед, затем оливковое масло и бальзамический уксус, добавить морскую соль, перемешать до однородности.



2 Свеклу отварить до полуготовности (около 25 минут), иголкой проколоть во многих местах. Выложить в фольгу и обильно полить соусом. Поставить запекаться в духовку примерно на 1 час при 180 °С. Готовую свеклу очистить, нарезать на слайсере тонкими пластинками и выложить в тарелки.



3 Рукколу, корн и листьа свеклы промыть и просушить. Ростки сои ошпарить кипятком, остудить в холодной воде, слить. Поверх свеклы уложить салатные листья и ростки сои, обильно полить бальзамическим соусом, посыпать кедровыми орешками.



4 Из сыра с помощью двух чайных ложек сформировать небольшие кнели и уложить на тарелки. Декорировать листьями базилика, полить оливковым маслом и обильно поперчить.



Карпаччо из тунца

Филе тунца 500 г

Авокадо 2 шт.

Апельсины 2 шт.

Руккола 30 г

Оливковое масло – 100 мл

Лимоны 2 шт.

Соль, перец

Время приготовления – 15 мин

Калорийность – 101 ккал

Филе тунца нарезать на слайсере тонкими пластинками, выкладывая в один слой на тарелки для подачи, после чего накрыть пленкой и убрать в холодильник.

С апельсина срезать кожуру, прорезая до мякоти, затем вырезать сегменты мякоти без пленок.

Авокадо очистить и нарезать вдоль тонкими ломтиками, сбрызнуть выжатым из лимона соком. Рукколу промыть и просушить.

На тарелки с карпаччо красиво выложить сегменты апельсинов, дольки авокадо, рукколу, полить лимонным соком и оливковым маслом, посолить и поперчить. Подавать с дольками лимона.

Слайсер – это электрический кухонный прибор,

способный нарезать продукты тончайшими ломтиками. Если у вас такого нет, просто нарежьте филе тунца очень острым ножом как можно тоньше.

Карпаччо из тунца с овощами и цитрусовым соусом

Филе тунца 300 г
Цветная капуста 100 г
Брокколи 100 г
Помидоры черри 80 г
Базилик 15 г
Соль

Для соуса

Свежевыжатый апельсиновый сок 200 мл
Соевый соус 30 мл
Мед 15 г
Оливковое масло 70 мл

Время приготовления – 15 мин
Калорийность – 98 ккал

Филе тунца нарезать тонкими ломтиками и выложить на тарелки.

Цветную капусту и брокколи разобрать на соцветия и бланшировать в подсоленной воде до готовности. Помидоры черри разрезать пополам.

Приготовить соус: смешать до однородности апельсино-

вый сок, соевый соус, мед и оливковое масло.

Рядом с карпаччо из тунца выложить готовые овощи и полить соусом, украсить базиликом.

Карпаччо из сибаса с соусом из цукини и красной икрой

Цукини ½ шт.

Оливковое масло 20 мл

Лимонный сок 10 мл

Мед 10 г

Филе сибаса 2 шт.

Каперсы 15 г

Красная икра 100 г

Время приготовления – 10 мин

Калорийность – 112 ккал

Приготовить соус. У цукини срезать зеленую кожуру с частью мякоти (сердцевина не пригодится) и нашинковать ее мелкими кубиками, добавить рубленые каперсы, оливковое масло, лимонный сок и мед, все перемешать.

Филе сибаса нарезать тонкими ломтиками, выложить на тарелки. Полить приготовленным соусом и украсить красной икрой.

Карпаччо – это закуска из тонких ломтиков сырого продукта (изначально – мяса, но сейчас карпаччо готовят также из рыбы и овощей), приправленного лимонным соком или уксусом, свежемолотым перцем

и другими приправами.



Тартар из клубники и авокадо

Авокадо 4 шт.

Лимонный сок 20 мл

Оливковое масло 130 мл

Клубника 300 г

Сахар 15 г

Мята 10 г

Бальзамический соус-крем 100 мл

Руккола 20 г

Салат фризе 10 г

Перец

Время приготовления – 12 мин

Калорийность – 69 ккал





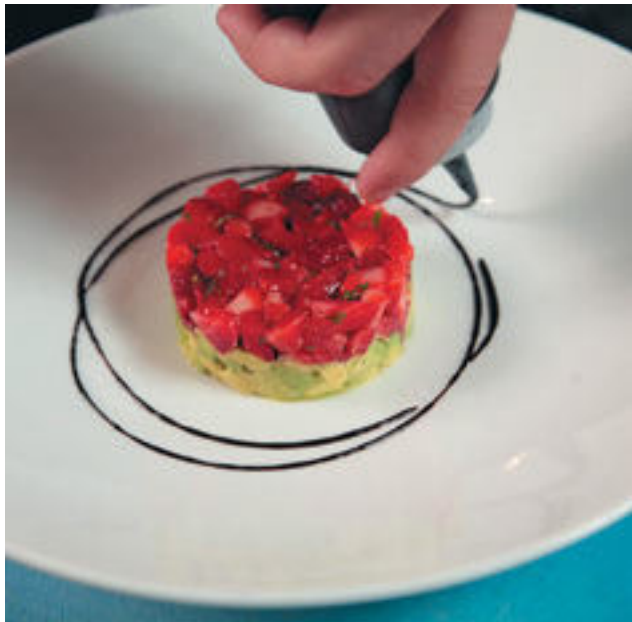
1 Авокадо очистить и нарезать кубиками, приправить перцем, лимонным соком и 50 мл оливкового масла.



2 Клубнику нарезать кубиками, приправить сахаром, 50 мл оливкового масла, перцем и мелко нарубленной мятой.



3 С помощью сервировочного кольца на каждую тарелку выложить первым слоем авокадо, вторым слоем клубнику.



4 Снять кольцо и полить вокруг бальзамическим кремом. Рукколу и фризе промыть и просушить, заправить оставшимся оливковым маслом и уложить поверх тартара.



Тартар из тунца с сальсой из авокадо

Филе тунца 300 г

Оливковое масло 100 мл

Шнитт-лук 30 г

Соль, перец, лимонный сок

Для сальсы

Авокадо 2 шт.

Перец чили 1 шт.

Кинза 1 пучок

Чеснок 2 зубчика

Вяленые томаты 70 г

Лимон 1 шт.

Соль, перец

Время приготовления – 12 мин

Калорийность – 108 ккал

Приготовить сальсу. Авокадо очистить и нарезать мелкими кубиками, перец чили очистить от семян и нарезать такими же мелкими кубиками, как авокадо. Кинзу, чеснок и вяленые томаты мелко порубить, затем добавить выжатый из лимона сок, соль и перец.

Филе тунца нарезать мелкими кубиками, заправить частью оливкового масла и довести до вкуса солью, перцем

и соком лимона.

Выложить тартар на тарелки с помощью сервировочного кольца, немного утрамбовать, поверх выложить сформированные с помощью двух ложек кнели из сальсы.

Декорировать тартар шнитт-луком и обильно полить оливковым маслом. Сразу подавать.

Тартар из лосося с фенхелем

Филе лосося 300 г

Зеленый лук 10 г

Лимонный сок 10 мл

Фенхель 120 г

Каперсы 10 г

Мед 15 г

Оливковое масло 20 мл

Соль

Время приготовления – 15 мин

Калорийность – 131 ккал

Филе лосося нарубить мелкими кубиками. Зеленый лук мелко нарезать. Смешать рыбу с зеленым луком и лимонным соком, посолив по вкусу.

Фенхель нарубить мелкими кубиками, бланшировать до готовности, откинуть на дуршлаг. Добавить к фенхелю рубленые каперсы, мед и оливковое масло.

Выложить в тарелки фенхель, сверху – тартар из лосося.

Тартар – изобретение французских кулинаров. Изначально тартаром назывался особый способ нарезки продуктов. Для приготовления тартара

все ингредиенты (в основном, сырые, реже слабосоленые или маринованные) очень мелко нарезаются и приправляются соусом.

Тиан из слабосоленого лосося

Авокадо 2 шт.

Лимонный сок 10 мл

Филе лосося слабосоленое 400 г

Помидоры черри 60 г

Руккола 60 г

Оливковое масло 10 мл

Пшеничный хлеб для тостов 4 ломтика

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.