

Уроки шеф-повара

Лучшие блюда мировой кухни



От ведущих ТВ-программы
«Спросите повара»

Коллектив авторов
Лучшие блюда мировой кухни
Серия «Уроки шеф-повара»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=9534519

Лучшие блюда мировой кухни: ОЛМА Медиа Групп; Москва; 2013

ISBN 978-5-373-05430-0

Аннотация

В каждой национальной кухне есть своя «классика», свои непревзойденные шедевры. В книге, созданной на основе опыта лучших московских шеф-поваров, собраны рецепты лучших блюд русской и украинской, кавказской, французской, итальянской, азиатской кухонь. Закуски и салаты, супы и разнообразные горячие блюда, выпечка и десерты – здесь каждый найдет что-то себе по вкусу. **[i]В формате pdf A4 сохранен издательский дизайн.[i]**

Содержание

Вступление	5
Авторы рецептов	7
Русская кухня	22
Салат оливье с перепелкой	25
Салат в стиле «мимоза» с подкопченной осетриной	28
Холодец из поросенка	30
Борщ черниговский с фасолью	32
Калья боярская	35
Рассольник с гусиными потрохами	38
Конец ознакомительного фрагмента.	40

Лучшие блюда мировой кухни

© ООО «Шефик», 2013

© ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2013

* * *

Вступление

«Кулинария – это вопрос времени. В общем и целом, чем больше времени, тем лучше результат» – этот афоризм как нельзя лучше подходит для того, чтобы рассказать о книге, которую вы держите в руках.

Повар, который долго учится, постигая шаг за шагом 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, – хороший повар, настоящий профессионал в своем деле.

Но и рецепты, которые прошли испытание временем, полюбились многим поколениям хозяек, с уверенностью можно назвать лучшими.

Пожалуй, ни в одной кухне мира нет такого многообразия, как в русской. Это супы – горячие и холодные: щи, борщ, рассольник, холодник; всевозможные блюда из овощей, грибов, рыбы и мяса, каши, пироги, кулебяки, пряники! Всего и не перечислить!

Многие блюда, которые сегодня так популярны у нас, не относятся к исконно русской кухне. Шашлык, люля-кебаб, сациви, чахохбили, харчо, лобио, хачапури – знакомы всем без исключения. Все это блюда кавказской кухни.

Кавказ – один из наших ближайших соседей, этим и объ-

ясняется такое тесное переплетение наших культур и кухонь. А чем же объяснить невероятную популярность а России французской, итальянской и азиатской кухонь?

Экзотические вкусы, необычные ароматы, чарующий мир пряностей и специй, непривычные, новые формы подачи блюд, особые кулинарные техники – все это делает произведения европейских и азиатских поваров столь притягательными для нас.

Здесь вы найдете специально отобранные для этого уникального издания лучшие рецепты, которые были 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 индивидуальных 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 «Премииум», 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».



Павел Гладких Начал работать поваром с 2001 г. Работал в таких ресторанах, как «Красная мельница» (русская кухня), «Ностальжи» (французская кухня). С 2003 г. работает в ресторане «Vogue Cafe», где в 2005 г. стал су-шефом, а с 2010 г. занимает должность исполняющего обязанности

шеф-повара.



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



Андрей Тысячников В разные годы был су-шефом ряда столичных ресторанов, среди которых «Прага» и «Метрополь», затем шеф-поваром ресторанов «Бисквит», «Джу-Джу» (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).

Русская кухня

Этнографы не даром, исследуя жизнь любого народа, изучают и его кухню. Ведь в ней в концентрированном виде отражается история, быт и нравы людей.

На вопрос, что такое русская кухня, многие ответят, что это икра, семга, водка и блины. Китайцы назовут еще и русский борщ. В их представлении, это острый томатный суп, в который добавляют водку. На самом же деле, настоящая русская кухня – это совсем иное.

Русская кухня имеет многовековую историю, хорошо известна и очень популярна во всем мире. Она является одной из самых интересных национальных кухонь: колоритная, самобытная, таит множество интересных секретов, благодаря которым даже самая обычная каша или овощной суп могут стать настоящим шедевром.

До XVIII века наши русские прапрадеды пекли, добавляли в щи, квас, клали в пироги... репу. Даже и сказки про нее складывали. Популярными были брюква и редька, а также капуста. Славяне позаимствовали последнюю от греческих колонистов в Крыму, и поначалу капуста была привилегией знати. Зато грибы и ягоды были доступны всем. И по сей день популярность их не угасает.

Русская кухня поэтапно вбирала и творчески перерабатывала на свой лад разные кулинарные традиции: от тата-

ро-монгольских до французских.

Например, в XVIII веке появилась мода на французских поваров. Они подарили нашей кухне немыслимые ранее котлеты, сосиски, омлеты и компоты, и, кстати, супы! До французов жидкие блюда у нас назывались похлебками да юшками.

С Украины пришел и прижился борщ со свиной грудинкой и телятиной. Русские внесли в рецепт украинского борща на свином сале новые детали. Борщи стали готовить на костных, мясных бульонах. Добавляли в них фасоль, кабачки, репу и кислые яблоки. Неизменными ингредиентами оставались свекла, капуста, морковь, картофель, петрушка, лук и помидоры.

С давних времен стало популярно и мясо в горшочке – «ушное». Им обедали представители всех сословий. Да и черную икру ели на Руси всегда. На юге страны и в Поволжье до XIX века она была настолько дешевой, что не переводилась на столах простолюдинов и считалась совершенно обыденным кушаньем.

Современная жизнь стремительна во всех отношениях, но русская кухня самобытна и необыкновенно вкусна и по сей день. Прошли столетия, прежде чем она стала такой, какой известна сегодня нам и всему миру. А блюда наших прабабушек и по сей день приносят радость и удовлетворение. Так же, как разнообразна наша кухня, так же богата и хлебосольна Россия!



Салат оливье с перепелкой

Морковь 150 г
Картофель 150 г
Перепелиные яйца 10 шт.
Корнишоны 150 г
Огурцы 150 г
Зеленый горошек 150 г
Майонез 20 г
Перепела 4 шт.
Оливковое масло 100 мл
Тимьян 15 г
Чеснок 4 зубчика
Петрушка 10 г
Соль, перец

Время приготовления – 30 мин

Калорийность – 127 ккал

Морковь и картофель отварить. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить.

Картофель, морковь, корнишоны, огурцы и яйца нарезать мелкими кубиками. Все перемешать, добавить зеленый горошек и заправить майонезом, приправив солью и перцем.

Тушки перепелов разделить на чистое филе за исключе-

нием ножек. Филе и ножки перепелов обжарить на сковороде на оливковом масле с тимьяном и чесноком до готовности.

Обжаренное филе нарезать мелкими кубиками и добавить в салат, перемешать, приправить солью и перцем.

Готовый салат оливье выложить на тарелки, используя для аккуратности специальное кольцо, сверху выложить обжаренные ножки и украсить листочками петрушки.



Салат в стиле «мимоза» с подкопченной осетриной

Рис 150 г

Осетрина горячего копчения 700 г

Шнитт-лук 30 г

Яйца 10 шт.

Майонез 200 г

Сок лимона 50 мл

Зелень 10 г

Время приготовления – 30 мин

Калорийность – 173 ккал

Рис отварить до готовности. Осетрину разобрать на сегменты, удалить хрящи. Шнитт-лук мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую, охладить и очистить.

В форму выложить подготовленную осетрину, промазать майонезом с добавлением сока лимона, сверху выложить готовый рис, еще раз промазать смесью из майонеза и лимона. Затем выложить тертые на крупной терке яйца и шнитт-лук, смазать майонезом.

Сверху салат украсить тертым желтком и мелко рубленной зеленью.



Холодец из поросенка

Рулька молодого поросенка 650 г

Свиные ножки 550 г

Петух 550 г

Лавровый лист 2 г

Душистый перец горошком 2 г

Чеснок 3 зубчика

Соль

Время приготовления – 7–8 ч

Калорийность – 213 ккал

Рульку и ножки хорошо промыть и разрубить на части. Положить в кастрюлю, залить холодной водой, чтобы она покрыла мясо на несколько сантиметров, вскипятить и снять пену. Через час добавить тушку петуха. Варить холодец на очень слабом огне 6–8 часов, чтобы вода выкипела до половины объема. За 20 минут до конца варки добавить в бульон лавровый лист, перец горошком и соль по вкусу.

Достать мясо из бульона, отделить от костей и нарезать на кусочки. Бульон процедить.

На дно блюда насыпать измельченный чеснок, выложить мясо, залить бульоном, осторожно перемешать ложкой и поставить в холодильник до застывания.



Борщ черниговский с фасолью

Белые сушеные грибы 15 г
Фасоль белая сухая 50 г
Белокочанная капуста 100 г
Свекла 150 г
Морковь 50 г
Репчатый лук 30 г
Корень петрушки 30 г
Томатная паста 30 г
Сахар 40 г
Уксус 12 мл
Чернослив 30 г
Шпик 260 г
Сало 180 г
Чеснок по вкусу
Сметана и зелень
Соль, перец

Время приготовления – 40 мин + замачивание
Калорийность – 246 ккал

Сушеные грибы залить водой и через 10–15 минут несколько раз промыть. Налить в кастрюлю 1,5 л воды, положить туда грибы и оставить на 3–4 часов для набуха-

ния. Затем сварить грибной бульон, процедить его, грибы нарезать кусочками.

Фасоль (желательно крупную) замочить на 6–8 часов, затем сварить. Свежую капусту нашинковать шашечками. Свеклу нарезать соломкой и потушить или пассеровать с кореньями, томатной пастой, сахаром и уксусом. Чернослив вымыть. Шпик нарезать кусочками и обжарить до хрустящей корочки.

Грибной бульон довести до кипения, положить в него нарезанную капусту и варить 10–15 минут. Затем выложить в бульон тушеную свеклу и чернослив и варить до готовности. Приправить солью и перцем, всыпать грибы. За 5 минут до окончания варки заправить борщ фасолью, шпиком и растертым с салом чесноком. При желании можно добавить также разведенную бульоном мучную пассеровку (1 ст. л. муки) – она придаст борщу густоту.

В тарелку с борщом положить сметану, насыпать зелень петрушки или укропа. При желании подать к борщу мясные шаньги.

Такой борщ можно сварить и с картофелем. В этом случае нужно две картофелины нарезать брусочками и добавить в бульон вместе с капустой.



Калья боярская

Шпик 125 г

Репчатый лук 200 г

Соленые огурцы 200 г

Блины 110 г

Куриный бульон 1 л

Лавровый лист 1 шт.

Чеснок 4 зубчика

Укроп 10 г

Соль, перец

Время приготовления – 25 мин (без варки бульона)

Калорийность – 91 ккал

Шпик мелко порубить и вытопить на сковороде, положить нарезанный соломкой лук и обжарить. Затем добавить очищенные и нарезанные кубиками соленые огурцы и обжарить все вместе.

Блины нарезать узкими полосками.

Обжаренную смесь положить в кипящий куриный бульон, добавить соль, перец и лавровый лист и проварить несколько минут. В конце заправить суп блинной лапшой, рубленым чесноком и нарезанным укропом.

На вопрос «Что такое калья?» большинство русских,

скорее всего, ответят сегодня: «Уха». А между тем в XV–XVI вв. так назывались сложные, сытные супы, которые готовили не только из рыбы, но и из мяса, птицы, дичи.



Рассольник с гусиными потрохами

Гусиные потроха 400 г
Баранина (грудинка) 550 г
Морковь 50 г
Репчатый лук 40 г
Корень петрушки 30 г
Корень сельдерея 30 г
Сливочное масло 80 г
Соленые огурцы 60 г
Капуста белокочанная 140 г
Картофель 70 г
Огуречный рассол 300 мл
Сметана 20 г
Зелень укропа 40 г
Соль, перец, лавровый лист

Время приготовления – 2 ч 20 мин

Калорийность – 274 ккал

Гусиные потроха вымыть в холодной проточной воде, шейку опалить и разрезать на четыре части. Залить потроха и баранью грудинку водой и сварить. Затем мясопродукты вынуть из бульона и нарезать на кусочки.

Морковь, лук, петрушку и сельдерей очистить, промыть,

очень мелко порубить и пассеровать на сливочном масле. Соленые огурцы очистить от кожуры, нарезать некрупными кубиками, припустить в бульоне. Капусту нарезать соломкой, картофель – кубиками.

Мясной бульон довести до кипения, всыпать капусту, а когда он снова закипит – картофель. Через 5–7 минут добавить пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5–10 минут до окончания варки положить нарезанные мясные продукты, соль, перец, лавровый лист и прочие специи по вкусу. Заправить суп огуречным рассолом и дать настояться примерно 6 часов.

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.