

# Изысканный НОВОГОДНИЙ СТОЛ



Коллектив авторов  
**Изысканный новогодний стол**  
Серия «Проверено вкусом»

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=9533977](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=9533977)*

*Изысканный новогодний стол: ОЛМА Медиа Групп; Москва; 2013*

*ISBN 978-5-373-05576-5*

### **Аннотация**

В этой книге вы найдете рецепты блюд, специально отобранные для шикарного изысканного праздника. Все они были придуманы и с успехом опробованы ведущими шеф-поварами московских ресторанов. Все рецепты адаптированы таким образом, чтобы вы могли без особого труда приготовить изысканные блюда в домашних условиях. **[i]В формате pdf A4 сохранен издательский дизайн.[/i]**

# Содержание

Фуршетный стол	5
Канapé из дыни и ветчины	8
Канapé из креветок с ананасом	10
Канapé из мини-моцареллы и помидоров черри	12
Конец ознакомительного фрагмента.	13

# **Изысканный НОВОГОДНИЙ СТОЛ**

© ООО «Шефик», 2013

© ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2014

\* \* \*

# Фуршетный стол

Если вы решили отпраздновать торжественное событие, где соберется много гостей, а места для их встречи мало и цель встречи – общение, а не обильная трапеза, то прекрасная альтернатива праздничному столу – фуршет.

Французское слово «фуршет» в буквальном переводе означает «на вилку». На банкете такого типа каждый обслуживает себя сам, и хозяйке не придется следить, чтобы у всех гостей тарелки были наполненными. Ей также не придется курсировать весь вечер из кухни в комнату, что-то подогревая, где-то докладывая.

Во время организации приема а-ля фуршет надо помнить: столы ставят по центру или по одной из стен, накрывают белыми скатертями. На столе должны быть только такие блюда, которые можно взять вилкой или руками, стоя или же ненадолго присев. На столе не должно быть ничего такого, что надо было бы долго и мучительно резать ножом. Приготовление еды не займет у вас много времени, а блюда не должны потерять свои вкусовые качества, даже если они остынут.

С двух сторон фуршетного стола ставятся стопки тарелок, вилки, бокалы. Затем расположенные симметрично закуски, горячее, салаты, фрукты и десерт.

Фуршетный стол полностью сервируется до начала мероприятия. Он состоит преимущественно из холодных заку-

сок – канопе, тарталеток, сэндвичей и т. д. Морепродукты или овощи можно пожарить в кляре. Благодаря разнообразию блюд, представленных в этом разделе, каждый из ваших гостей может найти что-нибудь по своему вкусу.

P.S. Все рецепты в данном разделе по количеству ингредиентов рассчитаны для одной большой порции, которую вы можете разделить на любое подходящее количество маленьких. Для каждого блюда указано количество калорий, содержащееся не в 100 граммах, а в общей большой порции (если хотите рассчитать калорийность каждой маленькой порции, просто разделите количество калорий на количество маленьких порций).



# Канопе из дыни и ветчины

Прошутто 150 г

Дыня 700 г

Мята 20 г

Шпажки для канопе

Время приготовления – 7 мин

Калорийность – 110 ккал

*Ветчину нарезать слайсами. Дыню нарезать кубиками.*

*Закрутить дыню в ветчину, приложить листочек мяты и проткнуть шпажкой. Прodelать эту операцию, пока не закончатся все ингредиенты.*



# Канapé из креветок с ананасом

Ананас 400 г

Лайм 100 г

Перец чили 1 шт.

Тигровые креветки (без голов) 20 шт.

Оливковое масло 50 мл

Соль

Шпажки для канapé

Время приготовления – 7 мин

Калорийность – 76 ккал

*Ананас нарезать кубиками. Лайм нарезать тонкими кружочками, перец чили – кольцами.*

*Креветки разморозить и очистить, при этом оставить неочищенным хвостик. Затем посолить и быстро обжарить на сковороде на оливковом масле.*

*Скрепить креветки с ананасом с помощью деревянных шпажек, сверху насадить лайм и перец чили. Прodelать эту операцию, пока не закончатся все ингредиенты.*



# **Канопе из мини-моцареллы и помидоров черри**

Мини-моцарелла 500 г

Помидоры черри 500 г

Базилик 100 г

Шпaжки для канопе

Время приготовления – 7 мин

Калорийность – 90 ккал

# 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.