

50 праздничных салатов

Книга четвёртая



Коллектив авторов

50 праздничных салатов.
Книга четвёртая

«Издательские решения»

Коллектив авторов

50 праздничных салатов. Книга четвёртая / Коллектив авторов —
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-834444-2

Этот сборник рецептов предназначен для быстрого поиска нужного рецепта салата. Можно, конечно, воспользоваться Интернетом, но вот только времени это займёт... А его, времени, обычно мало перед праздником. К тому же, книга всегда под рукой, если вы закачаете её на свой смартфон. Автор не претендует на авторство рецептов и фотографий. Хочется выразить благодарность их авторам.

ISBN 978-5-44-834444-2

© Коллектив авторов
© Издательские решения

Содержание

| | |
|-----------------------------------|----|
| Салат «Новогодний кролик» | 6 |
| Салат «Шамаханская царица» | 7 |
| Салат «Аппетитный» | 8 |
| Салат-торт «Рыбный» | 9 |
| Салат «Морское чудо» | 10 |
| Салат «Креветки под шубой» | 11 |
| Конец ознакомительного фрагмента. | 12 |

50 праздничных салатов

Книга четвёртая

Составитель Владимир Литвинов

ISBN 978-5-4483-4444-2

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ОТ СОСТАВИТЕЛЯ КНИГИ

Хочу сразу предупредить читателей: все рецепты взяты из открытых источников в интернете, ссылки на сайты вы найдёте в конце книги. **Я НЕ АВТОР, А СОСТАВИТЕЛЬ КНИГИ И АБСОЛЮТНО НЕ ПРЕТЕНДУЮ НА АВТОРСТВО РЕЦЕПТОВ И ФОТОГРАФИЙ.** Тем более, что в интернете вы сможете найти довольно много вариантов того или иного рецепта, к тому же от разных авторов. Да и с фотографиями то же самое. Собирал эти рецепты несколько лет для себя, всё таки работаю поваром. Но когда количество рецептов перевалило за четыре сотни, то быстрый поиск нужного рецепта стал весьма затруднителен. По счастью нашёл издательство «RIDERO» и проблема решилась сама собой. Надеюсь эта подборка поможет вам. Хочется поблагодарить авторов рецептов и фотографий.

Салат «Новогодний кролик»



Ингредиенты: 4 яйца вкрутую, 1 отварная куриная грудка, 200 грамм солёных огурцов, 1 небольшая головка репчатого лука, 200 грамм сыра, 250 грамм майонеза, 3 чёрных оливки для украшения, 2 маленьких листа пекинской капусты для украшения.

Приготовление: куриное филе порезать маленькими кубиками. Лук порезать мелкими кубиками. Огурчики порезать таким же образом. Половину сыра натереть на крупной тёрке для салата, а вторую половину – на мелкой для украшения. Яйца разделить на белки и желтки. Желтки потереть на крупной тёрке для салата, а белки – мелкой, для кроличьей шубки. Салат смешать в глубокой миске, заправив майонезом. Весь салат выложить на большую тарелку и придать ему форму кролика. Обмазать сверху белком – это будет мех кролика. Глаза и нос из чёрных оливок. Тёртым сыром нанести пятна. Из пекинской капусты достать два самых маленьких листа – это будут уши. Тарелку застелить листьями капусты или салата, украсить зеленью и овощами.

Салат «Шамаханская царица»



Ингредиенты: 2—3 зелёные редьки (мариланской, лоби), 2 головки репчатого лука, 2—3 столовые ложки сока лайма, 150 грамм говядины, 0,5 чайной ложки мёда, растительное масло, соль, перец, зелень.

Приготовление: редьку очистить и натереть на тёрке для корейской моркови. Посолить, слегка помять руками и оставить на 10—15 минут. Слегка подмороженную говядину нарезать тонкой соломкой поперёк волокон и обжарить на растительном масле до готовности, предварительно посолив и поперчив. Лук мелко нарезать и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Майонез смешать с мёдом. Редьку отжать от образовавшегося сока и добавить к ней мясо и лук. Заправить майонезом с мёдом, поперчить и подавать, обложив зеленью.

Салат «Аппетитный»



Ингредиенты: 1 баночка (125 грамм) печени трески, 3 яйца вкрутую, 1—2 вареных моркови, 75 грамм сыра, майонез.

Для украшения: 1 головка репчатого лука, свекольный сок, петрушка.

Приготовление: печень трески размять вилкой и уложить на дно салатника. Морковь натереть на мелкой тёрке и уложить поверх печени. Посыпать сыром, натёртым на мелкой тёрке. Смазать майонезом. Яйца очистить и отделить белки от желтков. Белки натереть на мелкой тёрке, выложить поверх сыра и смазать майонезом. Посыпать натёртым на мелкой тёрке желтком. Чтобы сделать хризантему, луковицу разрезать на части, не дорезая до основания примерно 0,5 сантиметра. В подходящую ёмкость налейте воду комнатной температуры добавив, при желании немного сахара уксуса. Поместите луковицу в воду, вода должна закрывать луковицу полностью. Через 1—2 часа «хризантема» из лука должна раскрыться. Окрасьте её свекольным соком и поместите на салат.

Салат-торт «Рыбный»



Ингредиенты: 500 грамм любой рыбы, 1 стакан риса, 4 яйца вкрутую, 240 грамм крабовых палочек, 200 грамм отварных креветок, красная слабосоленая рыба (любая), соль.

Для крема: 200 грамм сливочного сыра (типа Филадельфии), 200 грамм жирной сметаны, 200 грамм майонеза, 15 грамм желатина.

Приготовление: растворить желатин в небольшом количестве воды и вылить его, помешивая, в смесь из майонеза, сметаны и сыра. Рис отварить в подсоленной воде до готовности. Яйца очистить и отделить белки от желтков. Натереть на средней тёрке по отдельности белок и желток. Рыбу отварить, остудить, отделить косточки и нарезать, по возможности, пластинами.

Форму выстелить пищевой плёнкой и выкладывать в неё салат слоями: рыба, смазать кремом, половина риса, крем, яичный желток, половина мелко нарезанных крабовые палочек, крем, белок, крем, остатки риса, крем, вторая половина крабовых палочек и крем.

Поставить в холодильник, а когда застынет, перевернуть на блюдо, снять плёнку и украсить креветками, красной рыбой, розами из вареной рыбы, креветками и зеленью.

Салат «Морское чудо»



Ингредиенты: 3—4 вареных картофелины, 3 яйца вкрутую, малосольная форель или другая красная рыба, майонез.

Для украшения: 80 грамм красной и 40 грамм чёрной икры, (подойдёт и искусственная), отварная креветка и клюква.

Приготовление: картофель и яйца очистить и натереть по отдельности на средней тёрке. Красную рыбу порезать маленькими кубиками. Салат выкладываем слоями:

картофель – майонез – яйца – майонез – филе
форели – майонез.

Если нужен более высокий салат, то слои повторить. Украсить икрой, креветками и клюквой. Из форели можно сделать розочку.

Салат «Креветки под шубой»



Ингредиенты: 5 00 грамм вареных и очищенных креветок, 4 штуки отварного картофеля, 4 яйца вкрутую, 1 баночка (140 грамм) красной икры, майонез.

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.