

ВАСИЛИЙ
ЕМЕЛЬЯНЕНКО

3,2 млн
подписчиков в ютубе

более **454** млн
просмотров

ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА

избранные рецепты

УДК 641.5
ББК 36.997
Е60

Емельяненко, Василий Николаевич
Е60 Любимые блюда. Избранные рецепты / Василий Емельяненко. — Москва: Издательство АСТ, 2023. — 216 с. : ил. — (Рецепты Рунета. Подарочное издание).

ISBN 978-5-17-135783-2

Василий Емельяненко — самый популярный повар Рунета. 3,2 млн подписчиков в YouTube и более 450 миллионов просмотров его видеороликов!

«В книге собраны мои любимые рецепты с YouTube-канала. У каждого рецепта есть QR-код, который приведет вас на видео, где вы увидите, как я готовлю это блюдо на домашней кухне. На канале были комментарии о том, что мало ресторанных блюд. Но что отличает ресторанное блюдо от домашнего? Только подача! Поэтому на фотографиях в книге все блюда в ресторанной подаче, а на видео я их готовлю по-домашнему. Любое кушанье можно подать и так, и так, потому что еда одинакова, изменятся лишь форма. При этом все блюда состоят из простых ингредиентов, каждый из вас сможет их приготовить и порадовать себя и свою семью. Эта книга будет интересна как для домашних кулинаров, так и для профессионалов гастрономического мира. Первая сторона обложки отражает профессиональный подход, а последняя — доступность домашней кухни. Я надеюсь, моя еда не только порадует вас, но и станет мотивацией держать себя в хорошей физической форме, ведь я всегда пропагандировал пищу разнообразную, вкусную и простую (несмотря на сложности в обработке и количество ингредиентов). В этой книге я продолжаю продвигать идею «Расширения гастрономического кругозора», ибо, не попробовав незнакомое блюдо, вы не поймете, нравится вам оно или нет. «Любимые рецепты» помогут вам забыть о напряжении и творческом кризисе, когда вы часами мучились с приготовлением. Начните танец с этой книгой и раскройте в себе потенциал профессионального повара. А чтобы прекрасно танцевать, как в любом деле, важно знать основные шаги — базовые знания, которые тоже есть в этой книге. Вот отсюда и начинается секс с вилкой и ножом!»

УДК 641.5
ББК 36.997

ISBN 978-5-17-135783-2

© В. Емельяненко, текст
© А. Аверин, фото
© Издательство «АСТ», оформление

СОДЕРЖАНИЕ

ОТ АВТОРА 11

О НОЖЕ 12

ЗАКУСКИ

ЯЙЦА БЕНЕДИКТ 21

ДРАНИКИ ИЗ ТЫКВЫ С БЕКОНОМ 23

РОСТБИФ 25

ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ И ХУМУСА 27

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ 29

ЯПОНСКАЯ ЗАКУСКА ИЗ ГОВЯДИНЫ 31

САЛАТЫ

АЗАР 39

САЛАТ ХОРОВАЦ 41

САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ БЕЗ МАЙОНЕЗА 43

САЛАТ ОЛИВЬЕ НОВОЕ ПРОЧТЕНИЕ, С ГРАНАТОМ 45

САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ АРБУЗА 47

САЛАТ МЕКСИКАНСКИЙ 49

САЛАТ ТАБУЛЕ ИЗ БУЛГУРА С ЗЕЛЕНЬЮ 51

САЛАТ С НУТОМ И ОВОЩАМИ 53

СИБИРСКИЙ САЛАТ ЧАФАН 55

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ВКУСНАЯ ШУРПА 65

РАССОЛЬНИК С ПОТРОХАМИ.
СЕКРЕТЫ СМЕШИВАНИЯ БУЛЬОНОВ 69

ХОЛОДНИК 73

СУП ХАРЧО ПО-ИМЕРЕТИНСКИ
ИЛИ КАК ГОТОВЯТ ГРУЗИНЫ 75

ГАСПАЧО ЛЕТНИЙ СУП 77

ПОХЛЕБКА ИЗ ТРЕХ ВИДОВ ГРИБОВ 79

ЛУКОВЫЙ СУП 81

СУП МОЕГО ТЕСТЯ 83

БОРЩ СИБИРСКИЙ 85

ПОХМЕЛЬНЫЙ СУП 89

ТЫКВЕННЫЙ СУП 91

ГОРЯЧЕЕ

ПИРОГ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ 101

РУЛЬКА В КВАСЕ 103

СОЧНАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА 107

КОТЛЕТЫ С ДЫМКОМ 109

КУРИЦА БЕЗ КОСТЕЙ 111

ГОЛУБЦЫ С КИТАЙСКОЙ КАПУСТОЙ 115

КУРИНЫЕ ГОЛЕНИ В АДЖИКЕ С ОВОЩНЫМ ЗЕЛЕНЫМ РИЗОТТО 119

КАПУСТА НА УГЛЯХ И ГАРНИР ИЗ КУРИЦЫ НА ГРИЛЕ 123

ПИРОГ С СУДАКОМ И КАПУСТОЙ 127

ЧЕБУРЕКИ 129

ПИЦЦА НА СКОВОРОДЕ 131

РУЛЕТ ИЗ БАРАНЬЕЙ ЛОПАТКИ 133

ЧИЛИ КОН КАРНЕ 135

КУРИЦА В ДУХОВКЕ С РИСОМ 137

КАРЕ ЯГНЕНКА 139

БУРЖУЙСКАЯ ПЕРЛОВКА 141

ТЕФТЕЛИ 143

РЫБА

МИНТАЙ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ 151

СУДАК ПО-ПОЛЬСКИ 153

КАРТОФЕЛЬНОЕ РИЗОТТО С ОСЬМИНОЖКАМИ 155

КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ С САЛОМ 157

КАМЧАТСКАЯ УХА 159

АЗИАТСКАЯ КУХНЯ

КУРИЦА ГУНБАО 167

ГРУДИНКА В ШЕЛУХЕ ПО-КИТАЙСКИ 169

ТАЙСКИЙ САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ 171

БИТЫЕ ОГУРЦЫ ПО-КИТАЙСКИ 173

САЛАТ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ТРЕБУХИ 175

САЛАТ С ПОМЕЛО 177

САЛАТ С АРАХИСОМ АЗИАТСКИЙ 179

ДЕСЕРТЫ

АРБУЗНЫЙ КОКТЕЙЛЬ 187

ТРАЙФЛ 189

СИБИРСКИЙ ДЕСЕРТ 191

ТВОРОЖНЫЕ ПОНЧИКИ 193

СЛАДКИЙ БУРГЕР 195

МИНДАЛЬНЫЙ ТАРТ 197

ЛИМОНАД ИЗ БАЗИЛИКА И МЯТЫ 199

ДЕСЕРТ ОРАНЖЕВАЯ ЗИМА 201

КЛАССИЧЕСКИЙ ПУНШ 203

СОЧНАЯ ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА 205

ЧЕРЕМУХОВЫЙ ПИРОГ НА ДРУГОЙ МАНЕР 207

СЫРНИКИ САМЫЕ ЛУЧШИЕ 209

КУЛИЧ ПАНЕТОНЕ 211

БЛИНЫ ЛУЧШЕ НЕ ВСТРЕЧАЛ 213

БЛАГОДАРНОСТИ 214

ОТ АВТОРА

Люди думают, что высокая кухня — что-то неповторимое и недостижимое. Неправда! Если любить гастрономию, как люблю ее я, то у вас легко получится отдавать всего себя на служение идее — готовить вкусно и утонченно. И вот питание становится правильным словно само по себе, еда в тарелке выглядит как произведение искусства, и приходит понимание..., приходит понимание, как сделать блюдо вкусным и желанным для того, кто его будет вкушать! Именно вкушать, а не бездумно набивать себе желудок чем ни попадя. В готовке появляется смысл, идея, а самое главное — любовь, которую повар передает людям! Ведь не секрет: что вкладывает повар в блюдо, то мы и получаем в финале — вкус, стиль, гамму, секс, как бы грубо это ни звучало. А нужна всего лишь малость: делать то, что ты делаешь, с удовольствием, осознанно и вкладывать свои умения и настроение в еду. Я считаю: лучше не готовить совсем, чем готовить что попало, если у тебя нет настроения! Настроение — один из главных козырей повара. Настроение чувствуется в каждом соусе, в каждом кусочке мяса и в каждом листочке зелени, которым украшается блюдо. Именно поэтому про одних говорят: «он великолепен в своем творчестве», а про других — «да, он неплохой повар!». И каждый из нас отчетливо видит эту разницу! Ведь в первую очередь такой подход отражается на потребителе. При этом, если потребитель — ваш родственник, будьте готовы как к приукрашиванию результата, так и к тому, что недовольный клиент будет резать правду-матку. Неужели нужно подстраиваться подо всех?! Я всегда говорю: готовьте СУПЕР сразу, не дожидаясь оценок! Именно так и устроен мир, мир, в котором вы любите блюда как самих себя! Звучит странно, но это действительно так.

Я готовлю вкуснее всего для нее — для своей жены. Потому что она оценит, она похвалит, она с умилительной улыбкой будет наблюдать за процессом, будет улыбаться, и в этой улыбке отразится вся ее любовь!

Так же и вы: прежде чем начать готовить, остановитесь и подумайте о человеке, которого вы хотите порадовать этим блюдом! И только после этого приступайте к готовке. Результат вас впечатлит!

Обозначения в книге:



— время приготовления



— количество порций



— сложность блюда по пятибалльной шкале

 — вегетарианское блюдо

О НОЖЕ

Вот что еще хотел сказать. Нож! Нож — это как перо у летописца или как кисть у художника. Это продолжение руки повара, без него не то пальто. Что бы ни говорили повара, которым «все равно», каким ножом пользоваться. Они глубоко заблуждаются. Когда ты режешь ножом, подходящим по размерам, с удобной ручкой, тонким обухом, с хорошим сведением и комфортным углом заточки, тогда нож исполняет симфонию, а вы получаете удовольствие.

У меня есть рабочий нож Шеф — 210 мм полотно, 50 мм ширина пятки. И есть мелкий нож для радости: яблоко почистить, кости с отварным мясом разобрать, этот клинок всего 8 см длиной, в красивых узорах и с чудесными вставками в рукоять (пины)...

Я к чему это все рассказываю? К тому, что заведите себе любимца раз и навсегда. Найдите нож по душе и по сердцу. Уверяю, не пожалеете. И вот еще что, ухаживать нужно за таким: мусат мелкий (6000) да маслице для него — и ваши ножи будут как новенькие всегда. Вот как вы за машиной ухаживаете или за любимой обувью, пальто... То же самое и нож, держите его в чистоте и остроте, и тогда он вам отплатит на кухне прекрасной работой и четкой геометрией, если таковая присутствует в клинке.

Удачи на кухне и удачи в охоте за ножом всей жизни!

Если вы почувствовали, что я заумно тут объясняю, тогда прямо скажу, простым языком.

У вас должен быть шикарный нож!







ЗАКУСКИ



- Закуска — всему голова!
- Закуска — это то, с чего начинают трапезу.
- Может быть как холодной, так и горячей.
- Закуска — это не только то, чем закусывают крепкие напитки!
- Закуска должна быть в меру кислая, освежающая и разнообразная.
- Закуска может быть разной по вкусу, но не сладкой.
- Холодец — супер закуска!
- Закуска должна разжигать аппетит!
- Сезонность продуктов — важнейший элемент!

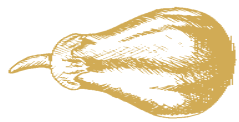
- Овощные закуски, маринованные — очень хороши. Во многих мировых кухнях отражены по-разному, но суть одна!
- Закуска может состоять из большого количества ингредиентов.
- Закуска может быть простой.
- Хлеб и вкусное масло отличная закуска, но не все так просто.
- Иногда закуска делается из остатков продуктов (хороших продуктов).
- Закуска должна содержать несколько текстур — мягкая, хрустящая, плотная, кремовая.
- Главное — она должна быть очень вкусной.





Закуска начинает трапезу. От нее зависит, как ваши вкусовые рецепторы возбудятся, как разыграется аппетит и чего ожидать от других блюд. Если закуска слишком жирная или мало хрустящая, или недостаточно кислая, то настрой изменится, и трапеза пойдет не по тому пути, какой запланировал шеф. Именно поэтому закуске требуется больше внимания — подобрать ингредиенты, формы, структуру, чтобы каждый вкусовой сосочек получил удовольствие. Поэтому старайтесь выбрать правильную закуску, чтобы гость ее вспоминал после ужина как прекрасное начало вечера! Да и, честно скажу, все блюда должны быть на высоте. Всегда! Что бы вы не готовили!

Закусывайте, закусывайте, а то до конца вечера память не доведет.







ЯЙЦА БЕНЕДИКТ

- Красная рыба холодного копчения: нерка или кета, можно форель — 100 г
- Сырокопченый бекон — 3 ленточки
- Яйца — 5 шт.
- Уксус 9% — 1 ст. л.
- Хлеб бриошь — 2 куска
- Шампиньон — 1 шт.
- Зеленый лук — два перышка
- Соль — по вкусу
- Перец — по вкусу

Для соуса «Голландез»:

- Яичный желток — 3 шт.
- Сливочное масло — 50 г
- Винный уксус – 1 ч. л.

30 мин

2

5/5

Чтобы яйцо пашот получилось идеальным, на мелкое ситечко кладем сырое яйцо. Так с него стечет вода. Белок через мелкое сито не стечет.

1. Сотейник с водой отправляем на огонь. Добавляем немного соли и столовую ложку уксуса. После закипания убираем огонь на минимум. Два куска хлеба бриошь отправляем обжариваться на сковороду со сливочным маслом.
2. Ложкой помешиваем воду, образуя воронку, и аккуратно выливаем яйцо. Центробежная сила воды сама удержит яйцо в центре. Белок яйца схватился. Варим 3–4 минуты, в зависимости от того, какую текстуру яйца вы хотите получить. Если любите совсем жиденькое — варите три минуты. Шумовкой перекладываем яйцо в холодную воду. Так оно остудится и промоется от уксуса. Таким же образом варим и второе яйцо.
3. На сковороде, где обжаривался хлеб, обжариваем бекон. Затем перекладываем его на салфетку, чтобы лишний жир стек. В этой же сковороде на сильном огне обжариваем шампиньоны примерно три минуты.
4. Для блюда нам понадобится «Голландез» — соус на яичных желтках. В миску отправляем три яичных желтка, 50 г сливочного масла и наливаем чайную ложку винного уксуса. Миску кладем на сотейник (нам нужна водяная баня) и взбиваем венчиком яйца с маслом и уксусом. Желтки должны нагреваться постепенно, они не должны свернуться. Соус немного солим и перчим. Он получается ровный, густой, кремообразный и блестящий.
5. На тарелку выкладываем поджаренные ломтики хлеба. На один выкладываем бекон, яйцо пашот и обжаренный шампиньон. На другой ломтик выкладываем тонкими ленточками нарезанную копченую красную рыбу и яйцо пашот. Поливаем голландским соусом и украшаем мелко нарезанным зеленым луком.



ДРАНИКИ ИЗ ТЫКВЫ С БЕКОНОМ

- Тыква – 1/3 часть (300 г)
- Яйцо — 1 шт.
- Лук — 0,5 шт.
- Греческий йогурт или сметана — в качестве соуса
- Чеснок — 1 зубчик
- Сырокопченый бекон — 3 ленточки
- Укроп — небольшой пучок
- Мука — 3 ст. л.
- Растительное масло
- Соль — по вкусу
- Перец — по вкусу

30 мин

4

4/5

1. На сковороду без растительного масла отправляем ленточки сырокопченого бекона. На небольшом огне вытапливаем с него жир.
2. В это время тыкву очищаем от кожуры и натираем ее на крупной терке. Слегка подсаливаем, перемешиваем и даем постоять минут десять, чтобы тыква пустила сок. Сок отжимаем, он нам не нужен.
3. Поджаренный бекон перекладываем на салфетку. Салфетка впитает лишний жир и бекон подсохнет.
4. На ту же сковороду, где жарился бекон, наливаем растительное масло. Пока масло нагревается, в миску с тыквой натираем на крупной терке половину луковицы и на мелкой — зубчик чеснока. Перемешиваем и отжимаем, избавляясь от сока.
5. Небольшой пучок укропа мелко рубим и отправляем в натертую тыкву. Не забывая о том, что бекон соленый, немного солим и перчим тыкву.
6. Обжаренный подсохший бекон нарезаем мелкими кубиками и также отправляем в миску с тыквой. Разбиваем одно яйцо и добавляем три столовые ложки муки. Тщательно перемешиваем и на сковороде обжариваем драники (как оладьи) с обеих сторон. Чтобы они хорошо прожарились, не нужно делать их толстыми.
7. Готовые поджаристые, красивые и очень аппетитные драники подаем с греческим йогуртом или со сметаной.



РОСТБИФ

- Говяжья вырезка — 1 кг
- Чеснок —3 зубчика
- Петрушка — стебли от 1 пучка
- Укроп — стебли от 0,5 пучка
- Тимьян — 10 веточек
- Розмарин — 5 веточек
- Помидоры черри — 10 шт.
- Каперсы (по желанию) — 2 ст. л. без жидкости
- Соус Табаско — по вкусу
- Оливковое масло — для маринада
- Красный и черный молотые перцы— по вкусу
- Соль — по вкусу



Для приготовления ростбифа лучше всего подходит вырезка. Говядина должна быть свежей и желательно пролежавшей при комнатной температуре хотя бы пару часов. Выбирайте крупный и ровный кусок мяса — это обеспечит равномерность его приготовления.

1. С вырезки снимаем пленку, так как она блестящая, ее еще называют фольгой. Поддеваем ее и, стягивая с мяса, тянем в сторону «головы». Очищенную вырезку выкладываем на противень, застеленный пергаментом.
2. Чтобы мясо промариновалось, на него кладем тимьян, иголочки розмарина, мелко нарезанный зубчик чеснока и мелко порубленные стебли укропа и петрушки. Поливаем растительным маслом, посыпаем черным и красным молотым перцем. Хорошенько солим и обваливаем мясо в специях. Даем промариноваться вырезке 30 минут.
3. На хорошенько раскаленную сковороду выкладываем вырезку, предварительно очищенную от специй, чтобы они не подгорели. Масло на сковороду не наливаем! Обжариваем мясо со всех сторон до легкой карамельной корочки и обжигаем горелкой.
4. Обжаренное мясо перекладываем на противень в те же специи от маринада. В центр куска сбоку вставляем термощуп. Температура внутри мяса должна достигнуть 55 градусов. Отправляем противень с вырезкой в духовку при температуре 140 градусов. Ждем, когда температура внутри мяса дойдет до 55 градусов. Вынимаем вырезку из духовки, даем отдохнуть 15 минут и нарезаем на пластинки.
5. Кусочки ростбифа выкладываем на тарелку, украшаем каперсами и обожженными горелкой томатами черри. Сбрызгиваем оливковым маслом, посыпаем черным молотым перцем и добавляем несколько капель Табаско на помидоры и само мясо. Поливаем из противня соусом, который образовался при запекании.