

Дмитрий Пупшинович

100 рецептов закусок, салатов и соусов



12+

Дмитрий Константинович Пупшинович

100 рецептов закусок, салатов и соусов

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=36077041
SelfPub; 2018*

Аннотация

Здравствуйте. Перед вами мой первый сборник рецептов. В нем я постарался собрать наиболее популярные рецепты. Также в него я добавил рецепты блюд, которые собирали моя бабушка, мама, а потом и я. Продолжением этой книги будут сборники рецептов по выпечке, горячим блюдам и супы. Ждите продолжения. Ваш Дмитрий Пупшинович

100 рецептов закусок, салатов и соусов

Перед вами мой первый сборник рецептов. В нем я постарался собрать наиболее популярные рецепты. Так же в него я добавил рецепты блюд, которые собирала моя бабушка, мама, а потом и я. Продолжением этой книги будут сборники рецептов по выпечке, горячим блюдам и супы. Ждите продолжения. Ваш Дмитрий Пупшинович

Оглавление

Закуски

1. Горячий сыр в панировке
2. Закуска Кораблики
3. Закусочные рулетики
4. Заливное из языка
5. Заливные медальоны
6. Рулетики из баклажанов
7. Рулетики из ветчины
8. Рулетики из сельди
9. Рулетики с ветчиной
10. Синьор Помидор
11. Соленый лосось
12. Сырные шарики
13. Сырный торт

14. Тарталетки с куриным паштетом
15. Томаты фаршированные лососем
16. Фаршированный перец
17. Форшмак
18. Хлеб с начинкой
19. Холодный куриный рулет
20. Яйца Бенедикт

Салаты

1. Арбатский
2. Ассорти
3. Блюз
4. Буржуй
5. Вельяго
6. Викария
7. Гренландия
8. Золотая рыбка
9. Изумительный
10. Кальмаровый
11. Карнавальный
12. Карусель
13. Королевский
14. Коул-Слоу
15. Крабово-ананасовый
16. Крабово-креветочный
17. Крабовый салат

18. Мимоза
19. Морская фантазия
20. Мясной
21. Нежность
22. Нептун
23. Нисуаз
24. Оливье
25. Омлетный
26. Оригинальный
27. Ривьера
28. Салат с томатами конфи
29. Свежесть
30. Селедка под шубой
31. Салат морской
32. Табуле
33. Теплый салат
34. Улыбка
35. Уютный
36. Фасолевый
37. Фаттуш
38. Форель с креветками
39. Цезарь
40. Эффектный

Соусы

1. Бешамель

2. Болоньезе
3. Голландский соус
4. Горчично-лимонная заправка
5. Грибной
6. Гуакомоле
7. Дзадзики
8. Домашний хрен
9. Карри
10. Майонез
11. Матбуха
12. Песто
13. Сацебели
14. Сырный
15. Тар-Тар
16. Терияки
17. Ткемали
18. Томатный соус для пиццы
19. Цезарь
20. Чесночный

Закуски

1. Горячий сыр в панировке

Состав:

Сыр гауда – 200 гр.

Панировочные сухари

Яйцо – 1-2 шт.

Масло растительное – 0,5 л.

Способ приготовления:

Сыр нарезать треугольниками толщиной 1 сантиметр. Взбейте яйца. Обмакните кусочки сыра сначала в яйца, потом в панировочные сухари и так пару раз. Обжарьте сыр во фритюре до появления приятной золотисто-коричневой корочки. Подавать можно с любым соусом и нарезанными овощами.

Совет: Для придания дополнительного вкуса сыру, в панировочные сухари можно добавить ваши любимые специи или молотый острый перец.

2. Закуска «Кораблики»

Состав:

Не большой молодой картофель

Соленое сало или грудинка

Способ приготовления:

Картофель разрезать пополам. С нижней части каждой половинки срезать немного картофеля, что бы не катался по противню. На верхнюю часть положить ломтик сала или грудинки. На зубочистку в виде паруса наколоть кусочек сала или грудинки. Запекать в духовке до готовности картофеля и смотреть, что бы сало или грудинка не высохали. Солить не нужно, сало уже соленое.

Совет: Берите молодой картофель с тонкой шкуркой. И не очень крупный, что бы картофель успел приготовиться до

того, как высохнет сало.

3. Закусочные рулетики

Состав:

Тонкий лаваш

Творожный сыр

Соленая красная рыба

Свежий огурец

Сладкая паприка

Способ приготовления:

Разложить лаваш и смазать творожным сыром. Сверху выложить нарезанные тонкими полосками рыбу, огурец и болгарский перец. Скатать плотный рулет и положить в холодильник, что бы немного застыл. Нарезать на кусочки толщиной 3 см.

Совет: В роли начинки может выступать любые колбасные изделия или сырная смесь с чесноком.

4. Заливное из языка

Состав:

Говяжий язык – 1 кг.

Морковь – 1 шт.

Луковица – 1 шт.

Корень сельдерея – 100 гр.

Желатин – 30 гр.

Белок яичный – 1 шт.

Зелень для украшения

Способ приготовления:

Язык залить холодной водой и ставить вариться на полчаса. В процессе снимаем пену. Вынимаем язык и ставим под проточную воду. Делаем несколько не глубоких разрезов, очищаем язык от пленки под проточной водой. Очищенный язык кладем обратно в бульон, добавляем морковь, лук и сельдерей. Варим 1,5 на маленьком огне. Язык вынимаем и кладем в холодную фильтрованную воду. Лук и сельдерей вынимаем из бульона и выкидываем. Морковь можно оставить для украшения. Белок выливаем в миску, добавляем чуть соли и взбиваем не очень плотную пену. Выливаем белок в бульон, доводим до кипения и кипятим в течении 3-5 минут. Бульон с белком остужаем полностью. Процеживаем бульон через несколько слоев марли. В отдельной миске замачиваем желатин, в 100 мл. холодной воды. Через 50 минут поставьте миску с желатином на водяную баню и полностью растворите желатин. Ни в коем случае не давайте желатину закипеть, иначе коллаген разрушится и придется начинать все с начала. Когда желатин немного остынет, влейте его в процеженный бульон. Нарезаем язык на порционные кусочки и укладываем в блюдо. Украшаем нарезанной вареной морковкой и зеленью. Заливаем бульоном с желатином и ставим в холодильник, что бы желе застыло.

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.