

МАСТЕР-КЛАССЫ ЗНАМЕНИТЫХ ПОВАРОВ



РЕСТОРАННАЯ КУХНЯ

# ФУРШЕТЫ

ШВЕДСКИЙ СТОЛ, КЕЙТЕРИНГ



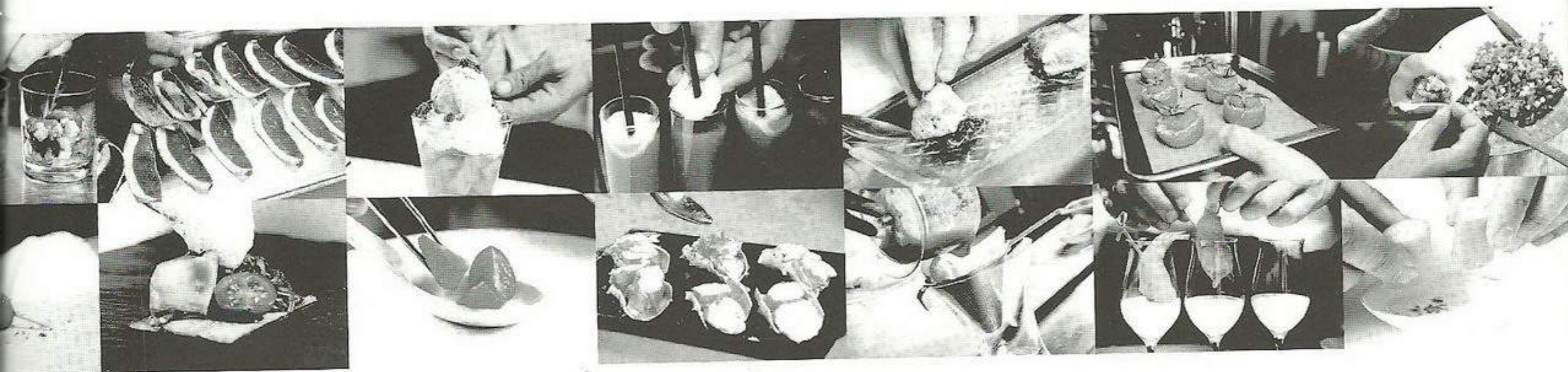
ISBN 5-98176-082-2



9 785981 760822

РЕСТОРАННЫЕ  
ВЕДОМОСТИ

МАСТЕР-КЛАССЫ ЗНАМЕНИТЫХ ПОВАРОВ



РЕСТОРАННАЯ КУХНЯ

# ФУРШЕТЫ

ШВЕДСКИЙ СТОЛ, КЕЙТЕРИНГ

Издательский дом  
**РЕСТОРАННЫЕ**  
ВЕДОМОСТИ

Москва  
Издательский дом  
«Ресторанные ведомости»

УДК 642.6+642.46  
ББК 36.996

Р44

*Охраняется законом РФ об авторском праве.  
Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается  
без письменного разрешения издателя.  
Любые попытки нарушения закона  
будут преследоваться в судебном порядке.*

**Р44** Ресторанная кухня. Фуршетты, шведский стол, кейтеринг / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2010. — 160 с. : ил. — (Мастер-классы знаменитых поваров)

ISBN 978-5-98176-082-2

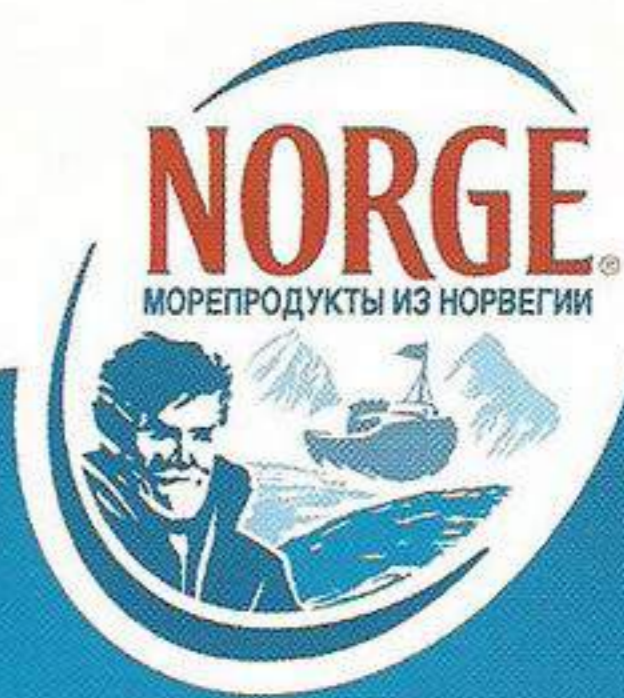
*Агентство СІР РГБ*

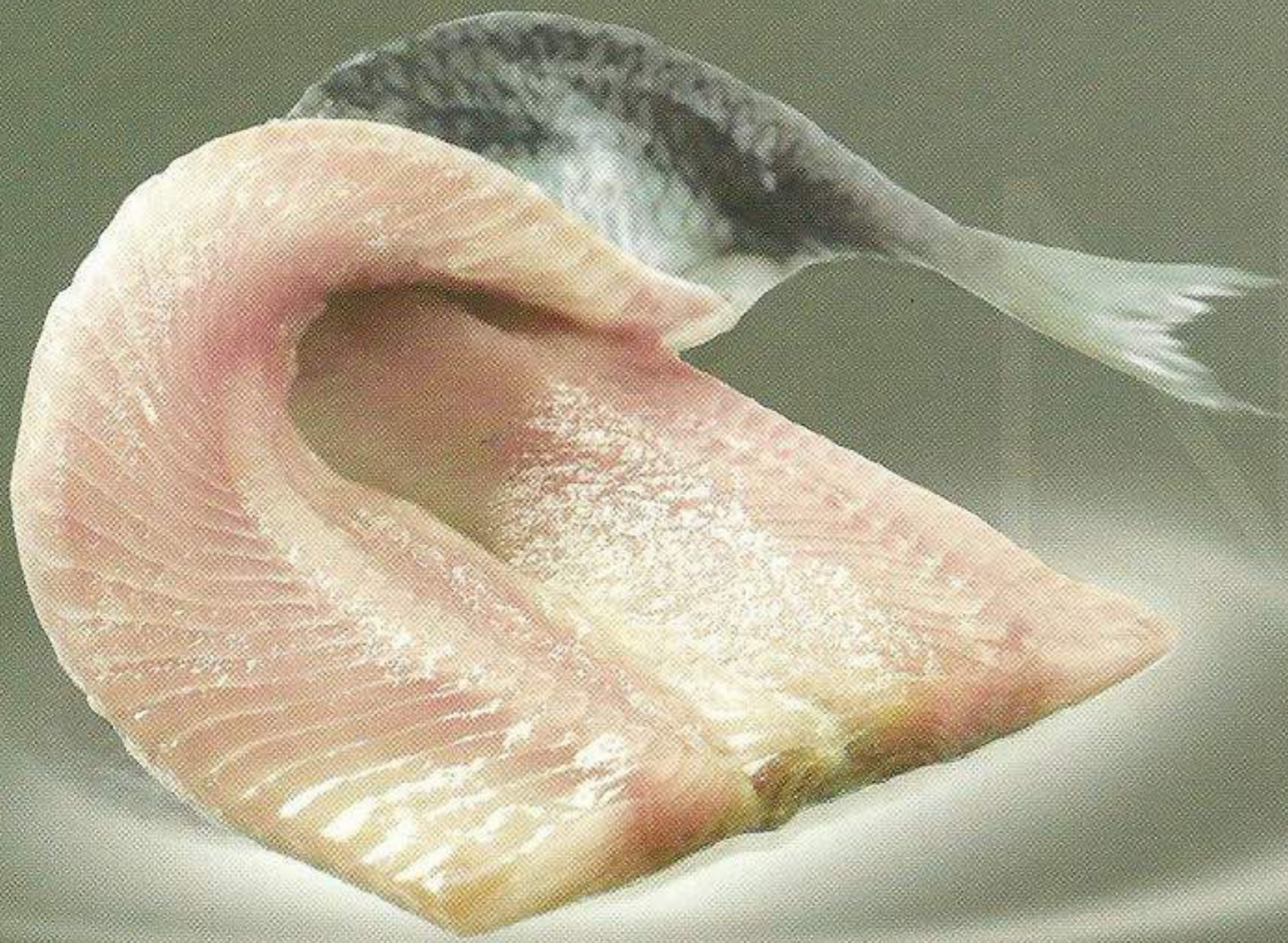
Фуршетты, шведский стол, кейтеринг — сегодня одни из самых популярных форм проведения праздничных и других событийных мероприятий. Каждый формат подразумевает свои правила организации пространства, оформления зала и составления меню. Приготовление блюд для них — особое искусство, требующее от повара определенных знаний и умений. Как правильно организовать проведение мероприятия, создать грамотную сервировку и, наконец, какие блюда предложить гостям? На эти и другие вопросы на страницах этой книги отвечают известные шеф-повара успешных московских и европейских ресторанов.

ISBN 978-5-98176-082-2

© ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2010

# New Селёдка





# New Seledka

Сельдь в России – жемчужина в короне кулинарных традиций. Ее называют серебром моря и считают украшением стола. Сельдь – больше, чем просто рыба, это явление русской кулинарной культуры. Без сомнения, ни одна другая нация, кроме русских, не имеет таких исполненных глубокой страсти отношений с этой замечательной рыбой. Для русского человека селедочка – часть культуры, религии, традиций и даже источник метафор. Ну и, разумеется, важная составляющая рациона питания.

В России сельдь оценили относительно недавно – лишь в 40-х годах 19 века сельдь стала доступна широким массам. А до середины 19 века сельдь относилась к разряду деликатесов, доступных только представителям аристократии. Потеряла ли русская аристократия интерес к излюбленному продукту, когда сельдь превратилась в еду простых людей? Конечно, нет! В тех же 40-х годах 19 века на столах русской знати, внимательно следившей за новыми кулинарными веяниями в Западной Европе, постепенно стали появляться салаты. Прошло совсем немного времени, и все те же аристократы стали требовать от своих поваров добавлять в салат соленую или маринованную селедку наряду с картофелем, свеклой, яблоками и луком. Но и это изобретение быстро стало всеобщим достоянием. Тогда-то и родилась новая кулинарная традиция, которая живет до сегодняшнего дня в настоящем русском кушанье.

Но кулинарное искусство не стоит на месте и эксперименты со всеми любимой селедкой продолжают и сегодня. Но эксперимент не ради эксперимента, а ради самого вкуса и восприятия «старой знакомой» сельди в новом свете. Несомненно, у селедки есть все шансы на гастрономическую актуальность. Во-первых, это «экологически модное» происхождение: она растет и размножается на воле, что сегодня редкость на рынке рыб. Во-вторых, у нее многовековые международные кулинарные традиции – веками она была ключевой пищей многих народов, следовательно, ее вкус – часть национального менталитета. В-третьих, у нее масса диетических показаний, важных аминокислот и витаминов. И наконец, даже ее слабость – соленый вкус – может быть обращена в силу. Это амбициозная и вместе с тем очень интересная задача для повара – перевести сельдь из разряда закусок в морепродукты. Ведь при наличии фантазии и определенной доли наглости вполне привычный продукт можно представить в новом ракурсе.

Так рождаются новые кулинарные тренды.





Культура питания вне дома все больше входит в повседневную жизнь, постепенно превращаясь в привычку. Шведский стол на обед, фуршет на вечеринку, заказ выездного обслуживания на праздник — этим сегодня никого не удивить. Однако за организацией подобных мероприятий всегда стоят знание дела и грамотное решение многочисленных вопросов: как правильно расставить столы, как их сервировать, как составить заведомо успешное меню, как обыграть подачу, как просчитать рентабельность предприятия...

И шведский стол, и фуршет, и кейтеринг имеют свою специфику. Еще лет десять назад шведский стол чаще накрывали только в отелях — с утра и в обеденное время. Сегодня его можно встретить чуть ли не во всех демократичных заведениях, ведь это так удобно, когда на завтрак или обед можно прийти в ресторан и быстро поесть за небольшие деньги.

Фуршет имеет несколько иную природу, обычно являясь логическим завершением разного рода презентаций, выставок, конференций, семинаров и любых торжественных мероприятий. Такой вид обслуживания удобен для приема большого количества гостей. На фуршете столы выстраиваются в линии, все сервируется дегустационными порциями или выставляется в больших блюдах и мармитах, а гости сами выбирают то, что им по вкусу. В зависимости от темы мероприятия меняются оформление и подача блюд, разрабатывается специальное меню. Хотя очень часто блюда, фигурирующие в основном предложении ресторана, просто перерабатываются в дегустационные подачи.

Кейтеринг, или выездное ресторанное обслуживание, стал весьма популярен в последнее время. Он подразумевает организацию корпоративных и частных мероприятий в любом удобном для клиента месте. При этом понятие «кейтеринг» несет в себе достаточно широкий смысл — «на выезде» можно организовать любую форму обслуживания: банкет на природе или дома, корпоративный фуршет в офисе или ресторане, частную вечеринку, кофе-брейк, коктейль, барбекю и т.д.

В этой книге шеф-повара известных московских и европейских ресторанов делятся своим опытом организации шведских столов, фуршетов и выездного ресторанного обслуживания, представляя самые удачные блюда из своих авторских меню.



10



## Алексей БОГДАНОВ | Ресторан CHINA CLUB

Острый тыквенный суп  
Гаспачо с маринованным морским гребешком  
Хрустящие креветки в йогуртовом соусе  
Мусс из морепродуктов в банановом листе на гриле с черным чили-соусом  
Тартар из тунца с авокадо  
Мини-шашлычки из курицы и говядины с арахисовым соусом

22



## Мирко ДЗАГО | Ресторан «СЫР»

Моцарелла с помидором дотерино  
Персиковая рапсодия  
Слабосоленый лосось с икрой и бородинским хлебом  
Креветка с ананасом, перцем и тархуном  
Вителло тонато с ароматом трюфелей  
Жареные гребешки с помидорами конфи и спаржей

34



## Евгений ДЬЯЧКОВ | Винный бар GRAND CRU

Стейк из черной трески с морскими водорослями  
Сет из роллов  
Тартар из краба с желе из сельдерея  
Трио из орехов со сметанным кремом и икрой из меда  
Китайские ложки (сет ложек)

46



## Дмитрий ЕРЕМЕЕВ | Ресторан «ТУРАНДОТ»

Заливное из рыб  
Ножка телянка с запеченным помидором и мясным соусом с иноки  
Фуа-гра с грецкими орехами и вишневым соусом  
Сырная закуска  
Томатное заливное с сыром моцарелла  
Фруктово-ягодные канапе  
Дим-самы с морепродуктами

62



## Алексей ЗИМИН | Журнал «АФИША-ЕДА»

Салат со слабосоленой норвежской сельдью, луковым соусом, рукколой, бородинскими сухариками и семечками подсолнуха  
Тартар из норвежской сельди, зеленого яблока на тостах из скандинавского хлеба

66



## Франсуа КАНТЕН | Ресторан «ПОЛО КЛУБ» в отеле «МАРРИОТ РОЙАЛ АВРОРА»

Фруктовый шашлык  
Мини-стейки из тунца в листьях нори  
Салат из лобстера  
Оливковая булочка по-провансальски

74



## Николо КАНУТИ | Ресторан l'ALBERO

Фаршированный помидор  
Равиоли с кроликом  
Салат из осьминога с миксом из помидоров и ботаргой  
Карпаччо из тунца с авокадо  
Тунец под соусом тартар с салатом из фасоли и помидора  
Тарталетки с черешней

86



## Марина КАРПУШЕНКО | Ресторан «ГУСЯТНИКОВ»

Сельдь на тостах  
Килька балтийская с овощами  
Раковые шейки с сулугуни  
Раковые шейки в кляре  
Салат оливье с колбасой в профитролях

96



**Сави КЕНДЕЛ** | Ресторан «АИСТ»

Канале «Сыр лекорино»  
Канале «Лосось с кунжутом»  
Канале «Креветка»  
Канале «Тунец с сыром»  
Мусс из копченого лосося  
Гаспачо  
Крем-мусс из спаржи и тыквы

110



**Илья ЛАЗЕРСОН** | «КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ И. ЛАЗЕРСОНА»

Норвежская сельдь «Рольмопс»  
Темпура из норвежской семги

114



**Бруно МАРИНО** | Ресторан VESNA и НОВИКОВ-КЕЙТЕРИНГ

Помидор биф, фаршированный крабовым мясом, и розовый соус  
Фаршированная помидорка черри с тартаром из лангустинов  
Тартар из говядины с мятным сиропом  
Груша со специями, фисташковым мороженым и орехами в карамели

122



**Свен РЕНАА** | Ресторан RENAA (г. Осло, Норвегия)

Традиционная закуска из копченой норвежской семги с яйцом  
Фрикасе из норвежской сельди и мидий с карри

126



**Денис СИДОРКИН** | Ресторан «ДИЛИЖАНС»

Мангостин с салатом из осьминожек  
Квартет севиче  
Канале из кенийской фасоли и копченой утиной грудки с соусом «Гамондари»

134



**Чарльз ТЬЕССЕМ** | Ресторан CHARLES OG DE (Норвегия)

Свежемаринованная норвежская семга

136



**Феликс ЦОЙ** | Ресторан «МИКАТО»

Королевский краб под соусом «Когане»  
Сашими из европейской дорадо  
Темари суши  
Роллы «Калифорния», «Крейзи» и «Авокадо»  
Европейский сибас, жаренный во фритюре  
Моллюск тайрагой, жаренный в чесночном соусе

148



**Чарли ЭЙРД** | Отель COURTYARD BY MARRIOTT (Москва)

Брускетта с чоризо, рукколой и перепелиным яйцом  
Свиные ребрышки в томатном соусе  
Морской гребешок с карри, жульеном из сельдерея и ананаса и запеченным красным перцем  
Лосось, фаршированный «Песто», на шпинате с шафраново-сливочным соусом  
Ролл из итальянской фриттаты и маринованной в меде утиной грудки  
Прозрачный гаспачо из томатов с дыней, арбузом и базиликом

НАИВКА КУХАРКА.RU

В нашем ресторане представлены два направления: европейское и азиатское, что позволяет экспериментировать, смешивая продукты, характерные для кулинарии разных стран, и использовать различные технологии приготовления, приводящие к созданию необычных блюд и вкусовых сочетаний. Я считаю, что почти любое блюдо, за редким исключением, можно превратить в фуршетное, нужно лишь изменить величину порции и подачу, придумав нечто оригинальное, благо посуда интересных форм в широкой цветовой гамме и разнообразие приспособлений и продуктов для украшения сейчас в изобилии. общепризнанное правило одно: внешний вид и содержание блюда должны вызывать аппетит и желание скорее его попробовать.

**Алексей БОГДАНОВ**

Шеф-повар ресторана CHINA CLUB



## ОСТРЫЙ ТЫКВЕННЫЙ СУП

### ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Тыква оранжевая (импортная)	<b>1500</b>
Лук репчатый	<b>3 шт.</b>
Чеснок	<b>9 зубчиков</b>
Соль	<b>по вкусу</b>
Пудра карри	<b>6</b>
Пудра кумина	<b>2</b>
Масло оливковое	<b>50</b>
Бульон куриный	<b>2000</b>
Базилик зеленый	<b>1 листик</b>
Сливки 38% (на 100 г супа)	<b>20</b>

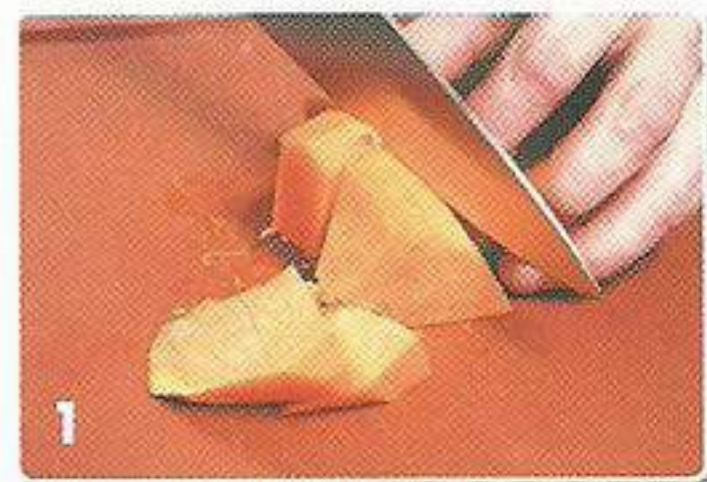
### ТЕХНОЛОГИЯ

#### приготовления и оформления блюда

- Тыкву очистить и нарезать крупными кусками **1**.
- Две головки репчатого лука нарезать крупно, одну — мелко **2**.
- Шесть зубчиков чеснока разрезать пополам, удалить проростки, два зубчика измельчить.
- На большой противень уложить нарезанную тыкву, крупно нарезанный лук, нарезанный пополам чеснок. Посыпать солью, пудрой карри, пудрой кумина, полить оливковым маслом (30 г) **3**.
- Запекать в духовом шкафу примерно 30–35 минут при температуре 160°C до готовности. В процессе приготовления перемешивать через каждые 7–8 минут **4**.
- Мелко нарезанные лук и чеснок обжарить на оливковом масле (15 г), добавить запеченные овощи, залить бульоном и варить на слабом огне 10–15 минут.
- Снять с огня и пробить миксером до однородной массы **5**.
- Один зубчик чеснока мелко нарезать, обжарить во фритюре, откинуть на салфетку и посолить.
- Листик зеленого базилика обжарить во фритюре, откинуть на салфетку.
- Перед подачей суп довести до кипения, добавить сливки и налить в подготовленную посуду **6, 7**.
- Посыпать чипсами из чеснока, оформить каплями оливкового масла (5 г) и листиком обжаренного базилика **8, 9**.

#### Выход готового блюда:

**60 г** (на одну порцию)



Вообще-то подача горячего супа не совсем характерна для фуршетов. Но оранжевая тыква в белой чашке с зеленым прозрачным листиком базилика не остается незамеченной — блюдо обязательно пробуют и обсуждают.

# ГАСПАЧО С МАРИНОВАННЫМ МОРСКИМ ГРЕБЕШКОМ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

<b>Морской гребешок маринованный (на 4 шота)</b>	
Морской гребешок	40
Соль	по вкусу
Перец белый свежемолотый	
Сок лимонный	10
Масло оливковое	10
<b>Гаспачо</b>	
Помидоры узбекские	500
Огурцы	350
Перец болгарский красный	130
Сельдерей (стебель)	80
Хлеб белый (мякиш)	25
Масло оливковое	30
Уксус бальзамический	10
Соус «Ворчестер»	8–10
Соус «Табаско»	3
Соль морская	по вкусу
Приправа щичими	по вкусу
<b>Сервировка</b>	
Гаспачо	70
Морской гребешок маринованный	1 шт.
Масло оливковое	2

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Морской гребешок маринованный

- Морского гребешка нарезать тонкими пластинами и уложить в лоток **1**.
- Посыпать солью, свежемолотым белым перцем, полить лимонным соком, оливковым маслом и убрать в холодильный шкаф на 20–30 минут **2**.

#### Гаспачо

- Узбекские помидоры, огурцы, болгарский перец и стебель сельдерея промыть и произвольно нарезать, у сладкого перца предварительно удалить плодоножку и семена **3, 4**.
- Заложить овощи в блендер, добавить для консистенции мякиш белого хлеба, прокрутить до однородной массы **5**.
- Добавить оливковое масло, бальзамический уксус, соусы «Ворчестер» и «Табаско», морскую соль, приправу щичими в несколько приемов, перемешивая после добавления каждого ингредиента, для получения наилучшего вкуса.
- Подготовленную массу протереть через сито и охладить.

#### Сервировка

- Охлажденный суп гаспачо налить в шоты **6**.
- Гребешкам придать круглую форму с помощью шота, затем проколоть трубочкой для коктейлей и вставить в шот с гаспачо так, чтобы гребешок оставался на поверхности **7, 8**.
- Украсить капельками оливкового масла **9**.

### Выход готового блюда:

70/1 шт./2 г (на одну порцию)



Внешне гаспачо выглядит как коктейль — шот с трубочкой, — но фактически является супом для жаркого летнего дня. Помидоры я сочетаю с маринованными морскими гребешками и завершаю композицию добавлением остальных ингредиентов, добиваясь остро-терпкого вкуса.

# ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ В ЙОГУРТОВОМ СОУСЕ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Кляр для креветок

Мука пшеничная	50
Крахмал картофельный	20
Вода	60
Масло растительное	10

### Хрустящие креветки

Креветки тигровые	10 шт.
Соль	по вкусу
Приправа щичими	по вкусу
Крахмал картофельный	по вкусу
Масло растительное (фритюр)	1000

### Соус йогуртовый

Йогурт несладкий	150
Чеснок	10
Укроп	10
Сок лимонный	10
Соль	по вкусу
Перец белый молотый	по вкусу

### Сервировка

Соус йогуртовый	40
Креветки хрустящие	1 шт.

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Кляр для креветок

- Пшеничную муку соединить с картофельным крахмалом, смешать с водой и растительным маслом.

#### Хрустящие креветки

- Креветок обработать до хвостика, отделив головы и панцирь ①.
- Подготовленных креветок посыпать солью, приправой щичими, картофельным крахмалом и перемешать ②, ③.
- Окунуть креветок в кляр и опустить в разогретый фритюр. Обжарить до золотистой корочки и откинуть на бумажное полотенце ④, ⑤.

#### Соус йогуртовый

- В несладкий йогурт добавить измельченный чеснок и мелко порубленный укроп, полить свежесжатым соком лимона, добавить соль, белый молотый перец и перемешать ⑥, ⑦.

#### Сервировка

- Йогуртовый соус разлить в шоты ⑧.
- Хрустящую креветку проколоть декоративной шпажкой со стороны хвостика и аккуратно опустить в шот с йогуртовым соусом ⑨.

### Выход готового блюда:

40 г/1 шт. (на одну порцию)



Креветки — один из самых популярных видов морепродуктов, который широко используется при составлении фуршетного меню. Они очень просты в приготовлении. В этом блюде креветка, хрустящая, обжаренная до золотистой корочки, приготовлена как типичное азиатское блюдо. Йогуртовый соус я приготовил в европейском, даже скорее домашнем, стиле, добавив в несладкий йогурт чеснок и укроп. Это сочетание вызвало у китайских поваров нашего ресторана настоящий восторг.



# МУСС ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ В БАНАНОВОМ ЛИСТЕ НА ГРИЛЕ С ЧЕРНЫМ ЧИЛИ-СОУСОМ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Мусс из морепродуктов

Сибас (филе с кожей)	150
Креветки	150
Пудра куркумы	3
Соль	по вкусу
Перец белый молотый	по вкусу

### Черный чили-соус

Соус чили азиатский	200
Соус соевый	20
Соус соевый темный	10

### Сервировка

Лист банановый	1 шт.
Мусс из морепродуктов	300
Черный чили-соус	30

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Мусс из морепродуктов

- Филе сибаса (или любой другой белой рыбы) очистить от кожи, разрезать на куски **1**.
- Мясо креветок посыпать пудрой куркумы (для цвета), солью и белым молотым перцем. Перемешать **2**.
- Положить креветок вместе с рыбой в блендер и прокрутить до однородной массы **3**.
- Полученную массу поставить в холодильный шкаф на 30 минут.

#### Черный чили-соус

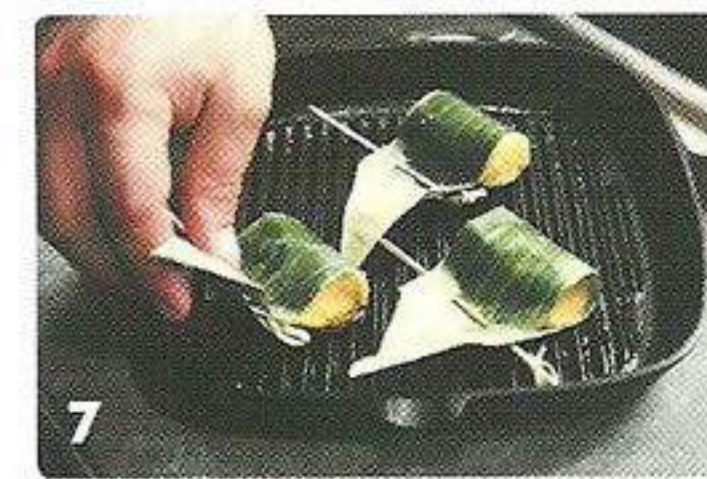
- Азиатский соус чили процедить в сотейник, довести до кипения, добавить соевый и темный соевый соус (для цвета), проварить одну минуту. Если соус слишком густой, во время варки добавить воду (по необходимости).
- Готовый соус остудить.

#### Сервировка

- Банановый лист декоративно нарезать полосками.
- Мусс из морепродуктов выложить на полоски бананового листа (50 г на полоску листа), свернуть в роллы, придать правильную форму и скрепить шпажкой **4, 5, 6**.
- Концы бананового листа срезать по диагонали.
- Перед подачей заготовки обжарить со всех сторон на среднераскаленном гриле до готовности, примерно 7–8 минут **7**.
- Охлажденный черный чили-соус налить в фарфоровые ложечки и установить на тарелки.
- Рядом с соусом выложить готовый мусс в банановом листе **8**.

### Выход готового блюда:

50/30 г (на одну порцию)



Типичный азиатский вариант подачи: мусс из креветок и филе белой рыбы заворачивается в банановый лист и запекается на гриле, а островато-пряный чили-соус к муссу подается в фарфоровой ложечке. Такая подача служит прекрасным декором для фуршетного стола.

# ТАРТАР ИЗ ТУНЦА С АВОКАДО

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

<b>Соус</b>	
Соус соевый	10
Имбирь	10
Сок лимонный	8-10
Масло кунжутное	5
Масло оливковое	40-50
Сахар	5
Соль	по вкусу
Перец черный свежемолотый	по вкусу
<b>Тартар из тунца с авокадо</b>	
Тунец Блю Фин	80
Авокадо	25
Кунжут белый	6
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу
Соус	15
<b>Соус бальзамический</b>	
Уксус бальзамический	100
Масло оливковое	40
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу
<b>Сервировка</b>	
Тартар из тунца с авокадо	80
Салат руккола	3
Соус бальзамический	5

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Соус

- Соевый соус смешать с измельченным имбирем, лимонным соком, кунжутным и оливковым маслом, добавить сахар, соль и черный свежемолотый перец.

#### Тартар из тунца с авокадо

- Стейк тунца Блю Фин нарезать кубиками 0,5x0,5 см.
- Такими же кубиками нарезать спелое авокадо ①.
- Смешать тунца и авокадо, добавить обжаренные семена белого кунжута, соль, черный молотый перец, заправить подготовленным соусом и тщательно перемешать ②, ③, ④.

#### Соус бальзамический

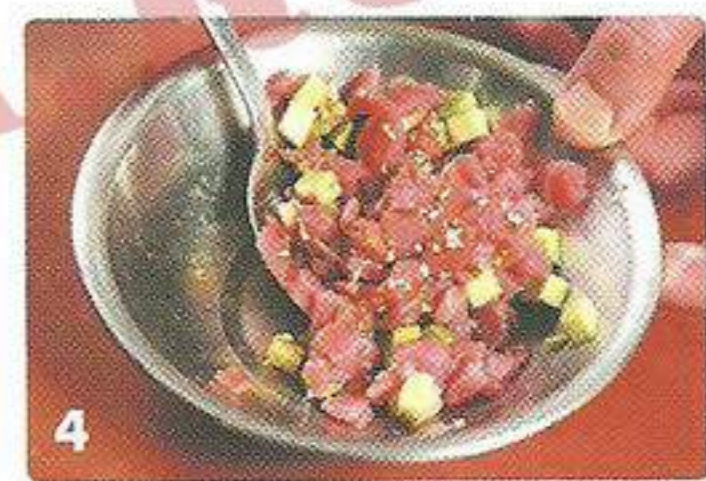
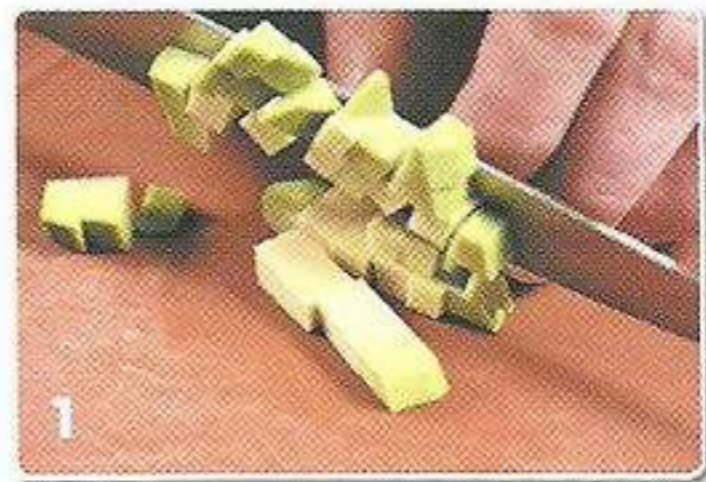
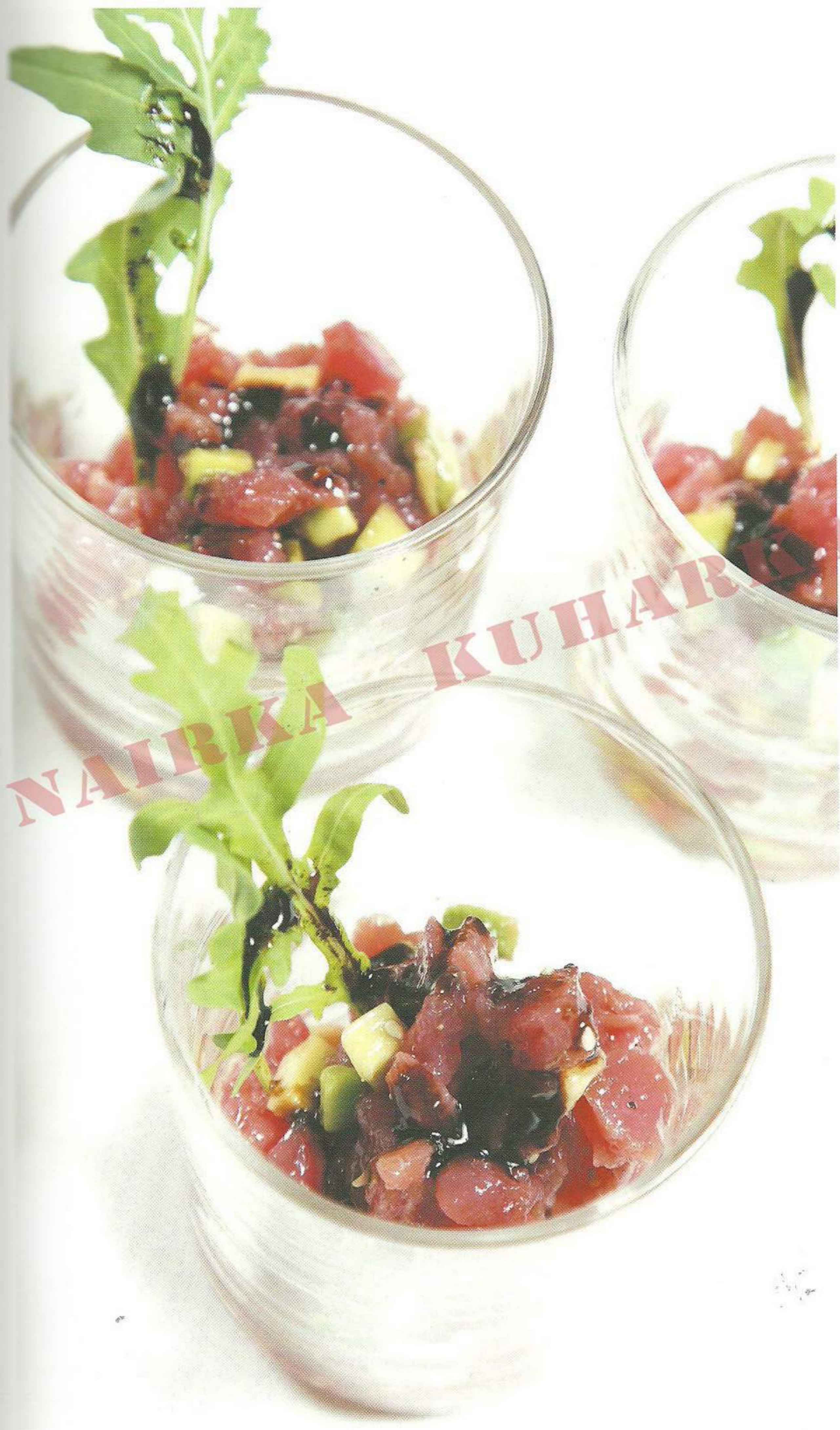
- Приготовить бальзамический соус: бальзамический уксус выпарить до 40 г и смешать с оливковым маслом. Добавить соль и черный молотый перец.

#### Сервировка

- Выложить тартар из тунца и авокадо в роксы ⑤.
- Оформить листиками рукколы и капельками приготовленного бальзамического соуса ⑥, ⑦.

### Выход готового блюда:

85 г (на одну порцию)



Тартар — классическое европейское блюдо, которое дополнено азиатскими нотками: имбирем, семенами кунжута и соевым соусом. С помощью типичных восточных ингредиентов я получил совершенно новый вкус.

# МИНИ-ШАШЛЫЧКИ ИЗ КУРИЦЫ И ГОВЯДИНЫ С АРАХИСОВЫМ СОУСОМ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Мини-шашлычки

Курица (грудка)	200
Говядина (вырезка)	200
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу
Приправа щичими	по вкусу
Масло растительное	30
Сок лимонный	из 1/2 лимона
Крахмал картофельный	5
Пудра карри	5

### Соус арахисовый

Арахис	100
Кунжут	30
Вода	100
Лук-шалот	10
Трава лимонная	10
Масло растительное	20
Паста чили	5
Сахар тростниковый	30
Соль	по вкусу

### Сервировка

Лист банановый	1 шт.
Соус арахисовый	35
Мини-шашлычки	2 шт.

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Мини-шашлычки

- Куриную грудку и говяжью вырезку зачистить от пленок и нарезать небольшими кусочками ①.
- Поместить в разные миски, посолить, поперчить, добавить приправу щичими ②, ③.
- Полить растительным маслом (20 г) и лимонным соком ④.
- Добавить картофельный крахмал, пудру карри и все перемешать ⑤, ⑥.
- Кусочки мяса насадить на шпажки, уложить в лоток, полить оставшимся маринадом и убрать в холодильный шкаф на 1 час ⑦.
- Перед подачей обжарить шашлычки на гриле (или рифленой сковороде), смазанном растительным маслом (10 г), до готовности ⑧.

#### Соус арахисовый

- Обжаренный арахис и обжаренные кунжутные семена прокрутить в блендере с добавлением части воды (60 г).
- Обжарить измельченные лук-шалот и лимонную траву на растительном масле в течение минуты, помешивая.
- Добавить ореховую массу из блендера и варить на слабом огне 15–20 минут.
- Добавить пасту чили, тростниковый сахар и оставшуюся воду (40 г).
- Готовить до консистенции соуса, довести до вкуса солью, снять с огня и охладить.

#### Сервировка

- Положить на тарелку вырезанный из бананового листа кружок. На него поставить шот с арахисовым соусом, в соус опустить мини-шашлычок из курицы, рядом выложить мини-шашлычок из говядины.

### Выход готового блюда:

100 г/2 шт. (на одну порцию)



Замаринованные в специях шашлычки подаются с соусом из арахиса, который делает это простое блюдо по-настоящему шикарным. Да и сам соус не совсем обычен, поскольку я добавил туда лимонную траву. Он прекрасно сочетается с кусочками шашлыка из разного мяса. Зеленый банановый лист, вырезанный по форме тарелки, служит яркой, красивой природной подложкой или декоративной салфеткой.

В ресторане «Сыр» часто обслуживаются фуршетные вечеринки. Тема обычно не вызывает споров — это итальянская кухня, на которой мы специализируемся, — моццарелла, колбасы, мясные закуски, много рыбы... Все блюда подаются маленькими порциями со строгим соблюдением технологии приготовления и рецептуры, чтобы вкус соответствовал «большому собрату». Кейтеринг также присутствует в нашей практике. Действия отработаны до мелочей: практически каждое из представленных в меню блюд можно предложить в фуршетной подаче. За короткий срок моя команда способна приготовить самый изысканный стол в любом помещении. В нашем послужном списке не один десяток банкетов, в том числе на главной площадке страны — в Кремле.

**Мирко ДЗАГО**  
Шеф-повар ресторана «Сыр»



## МОЦЦАРЕЛЛА С ПОМИДОРОМ ДАТЕРИНО

### ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Помидоры датерино	18
Сыр моццарелла буффало	20
Бasilik зеленый	1
Соль	1
Орегано сухой	0,1
Салат руккола	1
Масло оливковое	2

### ТЕХНОЛОГИЯ

#### приготовления и оформления блюда

- Сделать канапе:
  - помидоры датерино разрезать пополам **1**;
  - сыр моццареллу буффало нарезать крупным кубиком **2**;
  - уложить моццареллу между половинок помидоров вместе с листиком зеленого базилика;
  - закрепить шпажкой **3**;
  - посыпать солью и сухим орегано **4**.
- В стакан уложить листики рукколы и канапе с помидором и моццареллой **5**.
- Сбрызнуть оливковым маслом **6**.



#### Выход готового блюда:

**44 г** (на одну порцию)



Классическое итальянское блюдо, очень простое в приготовлении, но любимое многими поколениями. Здесь важно использовать правильные продукты: помидоры датерино — особый сорт, растущий на Сицилии, сладкий, с плотной мякотью; моццареллу буффало — нежнейший сочный сыр и зелень.



# ПЕРСИКОВАЯ РАПСОДИЯ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

<b>Соус из персика</b>	
Персик	100
Сироп сахарный 1:1	100
Сок лимона	5
<b>Сорбет персиковый</b>	
Персик	600
Сироп сахарный 1:1	240
Сок лимона	5
Глюкоза	30
<b>Крем из рикотты</b>	
Сыр рикотта	250
Пудра сахарная	80
Ваниль (стручок)	1 шт.
Сливки 35%	56
<b>Панна котта</b>	
Сливки 35%	500
Ваниль (стручок)	1/2 шт.
Молоко 3,2%	250
Желатин кондитерский	11
Сахар	90
<b>Сервировка</b>	
Персик	20
Печенье ванильное	3
Сахар (вата)	1
Панна котта	20
Крем из рикотты	18
Соус из персика	10
Мята	0,5
Сорбет персиковый	25

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Соус из персика

- Персик, сахарный сироп и лимонный сок поместить в вакуумный пакет и варить на пару 10 минут.
- Остудить и измельчить в блендере до однородной консистенции.

#### Сорбет персиковый

- В вакуумный пакет положить персики с кожицей, сахарный сироп, сок лимона, глюкозу и варить на пару 10 минут **1**.
- Остудить и взбить блендером.
- Заморозить и пробить в машине Pasojet.

#### Крем из рикотты

- Рикотту протереть через мелкое сито и поместить в специальную емкость для Pasojet **2, 3**.
- Всыпать сахарную пудру.
- Очистить стручок ванили от семян и добавить их в рикотту (сам стручок не использовать) **4**.
- Влить сливки и пробить продукты в Pasojet.
- Готовый крем поместить в кондитерский мешок.

#### Панна котта

- Сливки нагреть на слабом огне вместе с ванильным стручком, очищенным от семян.
- Соединить молоко и подготовленные сливки.
- Желатин растворить в теплой смеси молока и сливок, добавить сахар и размешать венчиком до растворения сахара **5**.
- Налить на дно рокса и поставить в холодильный шкаф до застывания.

#### Сервировка

- Персик очистить от кожицы с помощью горячей воды и нарезать ломтиками.
- Готовое ванильное печенье измельчить в крошку с помощью терки **6**.
- Из сахара приготовить сладкую вату в специальной машине **7**.
- В рокс с панна коттой с помощью кондитерского мешка отсадить крем из рикотты **8**.
- Рядом налить соус из персика, положить ломтики свежего персика **9**.
- Горку из рикотты посыпать крошкой из печенья, украсить листиком мяты.
- Выложить персиковый сорбет и украсить сладкой ватой.

### Выход готового блюда:

100 г (на одну порцию)



«Персиковая рапсодия» была сначала вовсе не персиковой, а клубничной, и придумали ее в качестве комплимента женщинам к 8 Марта. Можно назвать ее тортом в миниатюре. Блюдо сервируется по-разному: меняя основной ингредиент в зависимости от сезона, вы меняете и вкус. Персики готовят с кожицей для получения красивого розового оттенка.

# СЛАБОСОЛЕННЫЙ ЛОСОСЬ С ИКРОЙ И БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Лосось слабосоленый

Укроп	5
Филе лосося на коже	100
Соль	4,5
Сахар	0,8
Перец черный горошком	0,05

### Панировка хлебная

Хлеб черный (бородинский)	5
---------------------------	---

### Сервировка

Филе лосося слабосоленого	12
Масло сливочное	1
Панировка хлебная	3
Козинак из фундука	5
Укроп	2
Икра красная	3

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Лосось слабосоленый

- Укроп мелко порубить.
- Подготовленное филе лосося с кожей без костей посыпать смесью из соли и сахара, измельченным в «мельнице» перцем и порубленным укропом ①, ②.
- Уложить филе в гастроемкость, закрыть лоток и поставить на 24 часа в холодильный шкаф для просаливания рыбы.
- Готовую рыбу вынуть из рассола и счистить укроп ③.

#### Панировка хлебная

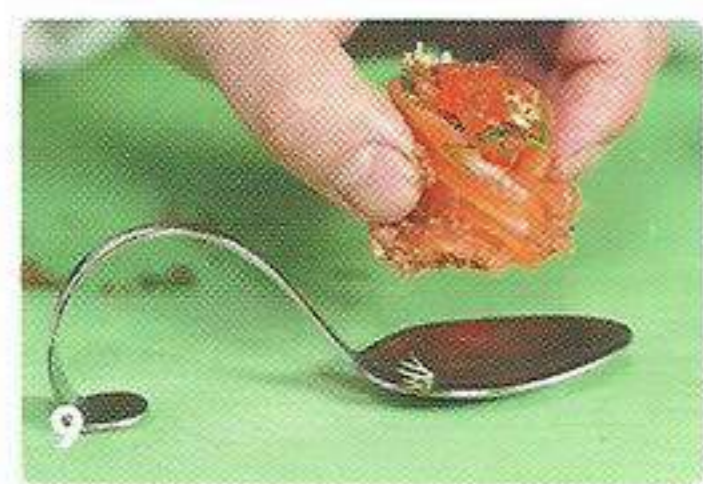
- Обрезать корки у черного бородинского хлеба и натереть буханку на терке, затем слегка измельчить в блендере.

#### Сервировка

- Филе лосося снять с кожи, нарезать ломтиками и закрутить рулетиками ④, ⑤.
- Окунуть нижнюю часть рулетика в растопленное сливочное масло, затем — в хлебную панировку ⑥, ⑦.
- Мелко подробить козинак из фундука.
- Посыпать рулетик укропом, сверху выложить дробленый фундук (козинак) и красную икру ⑧.
- Подать на декоративной ложке ⑨.

### Выход готового блюда:

24 г (на одну порцию)



Во-первых, это классическое канapé в непривычной подаче. Обычно канapé предполагает наличие подложки из хлеба, а я хлеб натер и посыпал лишь по краям красиво выложенного лосося. Во-вторых, тонко оттеняет вкус блюда сочетание сладкого фундука в карамели и соленой икры. Получилось достаточно простое, но вкусное и красивое блюдо.

# КРЕВЕТКА С АНАНАСОМ, ПЕРЦЕМ И ТАРХУНОМ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Соус из бальзамического уксуса

Сахар	30
Уксус бальзамический	146
Портвейн «Порто»	58

### Креветка с ананасом, перцем и тархуном

Креветка тигровая	1 шт.
Соль	по вкусу
Перец белый молотый	по вкусу
Масло оливковое	1
Ананас	5
Перец болгарский запеченный	6
Тархун (эстрагон)	1 листик
Соус из бальзамического уксуса	1

## ТЕХНОЛОГИЯ

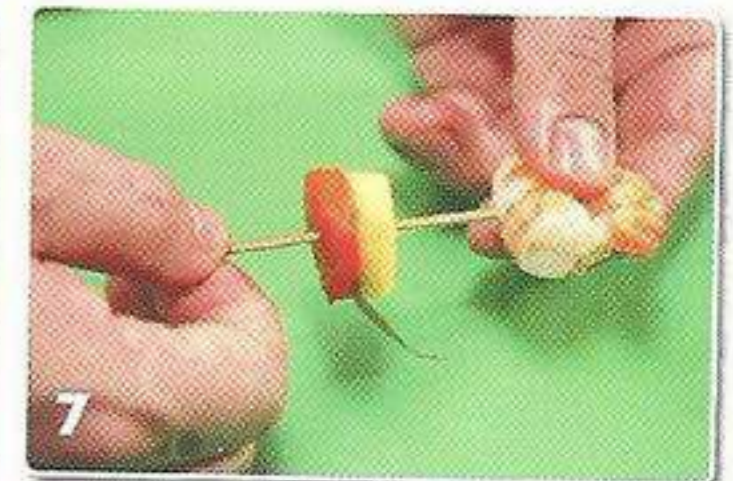
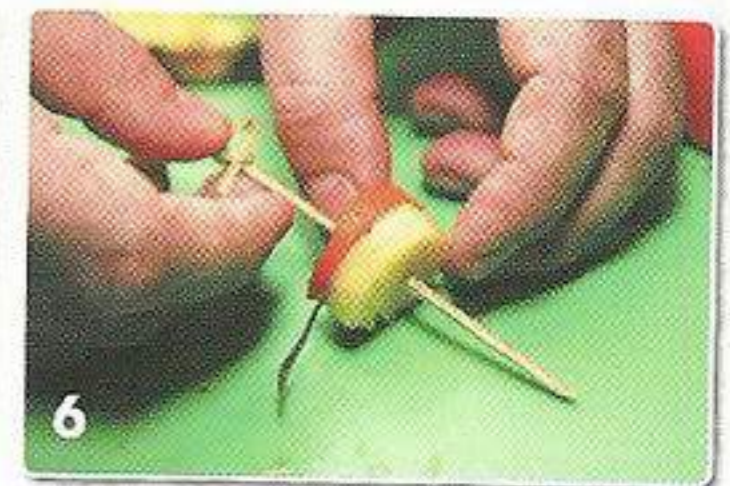
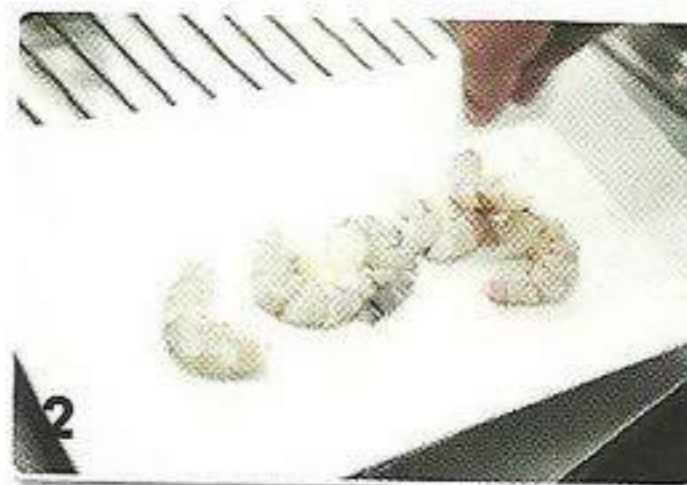
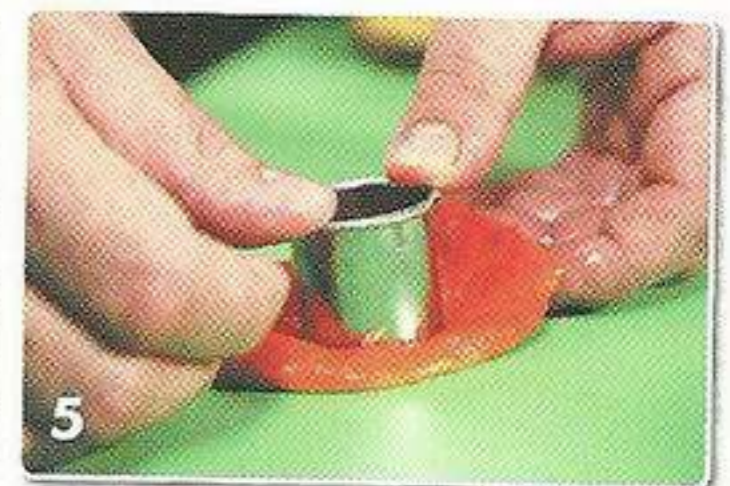
### приготовления и оформления блюда

#### Соус из бальзамического уксуса

- Сахар соединить с бальзамическим уксусом (140 г) и портвейном «Порто» (55 г).
- Довести до кипения и выпарить на 2/3.
- Остудить и ввести бальзамический уксус (6 г) и портвейн «Порто» (3 г).

#### Креветка с ананасом, перцем и тархуном

- Тигровую креветку очистить от панциря **1**.
- Посыпать солью, белым молотым перцем и жарить на оливковом масле целиком **2, 3**.
- Ананас очистить и вырезать кружок с помощью кондитерского кольца **4**.
- Такой же кружок вырезать из запеченного болгарского перца **5**.
- На шпажку наколоть кружки ананаса и запеченного болгарского перца, положив между ними листик тархуна, затем наколоть жареную креветку **6, 7**.
- Полить креветку соусом из бальзамического уксуса **8**.



**Выход готового блюда:**

**30 г** (на одну порцию)



Шашлык из жареной креветки, сладкого перца, кислого ананаса и ароматного тархуна великолепно виден сквозь стекло стакана. В то же время стакан сохраняет температуру, и креветка долго остается теплой. Современная подача вполне традиционного блюда.

# ВИТЕЛЛО ТОНАТО С АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЕЙ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Телятина отварная

Телятина (задняя часть)	300
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу
Морковь	1 шт.
Лук репчатый	1 шт.
Сельдерей (стебель)	1 шт.
Лист лавровый	1 шт.
Масло оливковое	15

### Соус из тунца

Каперсы консервированные	8
Тунец консервированный	60
Майонез	36
Бульон куриный	6

### Сервировка

Телятина отварная	15
Масло трюфельное	0,5
Соус из тунца	15
Салат лоло росса	5
Салат оаклиф	5
Салат корн	3
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу
Перец болгарский запеченный (красный и желтый)	5
Кервель	1 веточка
Масло оливковое	0,5

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Телятина отварная

- Телятину бланшировать в горячей воде **1**.
- Остудить в емкости со льдом, посолить и поперчить.
- В вакуумный пакет поместить овощи (обработанные морковь, репчатый лук, стебель сельдерея), лавровый лист и телятину, добавить оливковое масло. Вакуумировать **2, 3**.
- Готовить в конвектомате 25–30 минут в режиме жар/пар при температуре 80°C.
- Готовое мясо вынуть из пакета **4**.

#### Соус из тунца

- Каперсы отделить от рассола, а консервированного тунца от масла.
- Каперсы, тунца, майонез и куриный бульон поместить в блендер и измельчить до однородной консистенции **5**.

#### Сервировка

- Отварную телятину нарезать тонкими кусочками и уложить на тарелку, заправить трюфельным маслом **6, 7**.
- Влить в рокс соус из тунца и положить в него кусочки нарезанного мяса **8**.
- Листья салатов (лоло росса, оаклиф, корн) отдельно заправить солью, черным молотым перцем и уложить в рокс.
- Украсить ломтиками запеченного болгарского перца (красного и желтого), веточкой кервеля и сбрызнуть оливковым маслом **9**.

### Выход готового блюда:

53 г (на одну порцию)



Вителло тонато — популярная закуска из Италии. Тонко нарезанное отварное мясо в соусе из тунца снизу и сверху — хрустящие салатные листья. Трюфельное масло придает блюду роскошную нотку.



# ЖАРЕННЫЕ ГРЕБЕШКИ С ПОМИДОРАМИ КОНФИ И СПАРЖЕЙ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

<b>Спаржа</b>	
Спаржа зеленая	20
<b>Помидоры черри конфи</b>	
Помидоры черри	10 шт.
Соль	по вкусу
Сахар	по вкусу
Чеснок	2
<b>Соус из помидоров</b>	
Помидоры	250
Соль	6
Соус «Табаско»	2–3 капли
Сок лимонный	17
Масло оливковое	150
<b>Гребешки морские</b>	
Гребешки морские	40 (1 шт.)
Соль	по вкусу
Масло оливковое	5
<b>Сервировка</b>	
Спаржа	20
Соль	по вкусу
Масло оливковое	5
Соус из помидоров	8
Гребешки морские	20 (1/2 шт.)
Помидоры черри конфи	5
Кервель (веточка)	2
Соль морская	1
Перец черный свежемолотый	по вкусу

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Спаржа

- Зеленую спаржу почистить и отварить **1**.
- Верхнюю часть разрезать вдоль, а нижнюю — на маленькие кусочки **2**.

#### Помидоры черри конфи

- Помидоры черри разрезать пополам, посыпать солью, сахаром и выложить на лоток, простеленный пергаментом, вместе с пластинами чеснока.
- Готовить 15 минут в духовом шкафу при температуре 100°C.

#### Соус из помидоров

- Помидоры бланшировать в горячей воде.
- Охладить и очистить от кожицы.
- Разрезать на четыре части и удалить мякоть (сердцевину).
- Положить помидоры в блендер, добавить соль, соус «Табаско», лимонный сок и оливковое масло **3**.
- Перемешать до консистенции соуса.

#### Гребешки морские

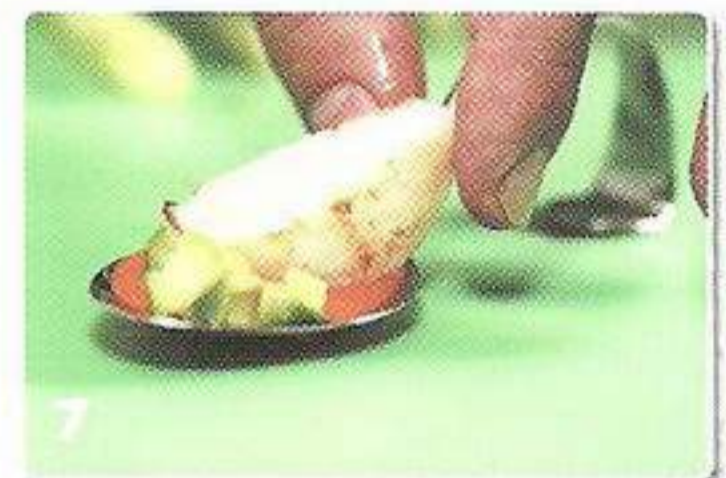
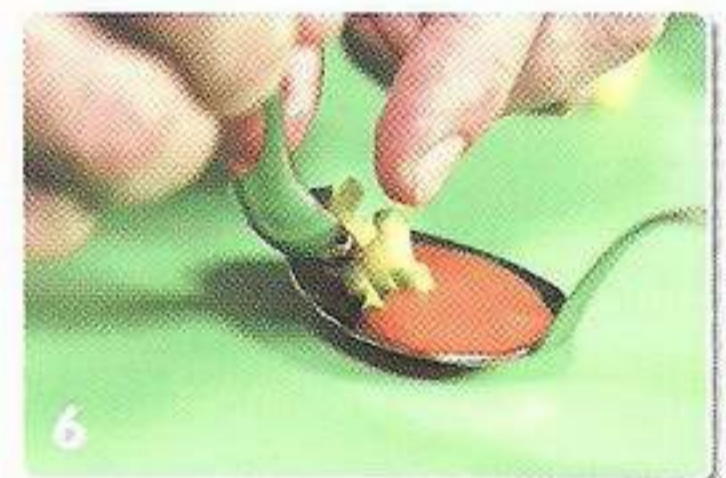
- Морских гребешков посыпать солью и пожарить на разогретом оливковом масле **4**, **5**.

#### Сервировка

- Спаржу посыпать солью и полить оливковым маслом (3 г), разогреть в гриле-саламандре.
- В ложку-комплимент налить соус из помидоров и насыпать кусочки спаржи (нижняя часть) **6**.
- Затем уложить половинку обжаренного морского гребешка **7**.
- Сверху положить верхнюю часть спаржи, украсить помидорами черри конфи и веточкой кервеля **8**.
- Посыпать морской солью, черным свежемолотым перцем и полить оливковым маслом (2 г) **9**.

### Выход готового блюда:

60 г (на одну порцию)



Вкус мини-версии максимально приближен к вкусу ее «старшего брата» со всеми оттенками. Соус из помидоров готовится без добавления яиц. Зеленая спаржа гармонично вписывается в общую композицию.

Кейтеринговое обслуживание появилось в нашем винном баре сравнительно недавно — по многочисленным просьбам постоянных клиентов. Оно постепенно набирает обороты и становится все более востребованным. Его организация отчасти схожа с подготовкой фуршетного стола, однако есть и своя специфика. Находясь в «полевых условиях», тоже нужно соответствовать уровню, а для этого существуют свои технологии. Для выездного банкета мы чаще выбираем блюда, которые уже неоднократно опробованы в нашем постоянном меню, популярны среди гостей и могут быть адаптированы для фуршетной вечеринки. В частности, это касается оформления: на мой взгляд, блюдо не должно быть перегружено излишними элементами. Я сторонник минимализма и смысловой завершенности блюда.

**Евгений Дьячков**

Управляющий винного бара  
**GRAND CRU**



## СТЕЙК ИЗ ЧЕРНОЙ ТРЕСКИ С МОРСКИМИ ВОДОРОСЛЯМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ, г

#### Стейк из черной трески

Филе черной трески	180
Паста мисо	20
Масло оливковое	10

#### Пена цитрусовая

Вода	800
Сок лимонный	200
Сахар	100

#### Сервировка

Огурец	30
Водоросли чука хияши вакаме	40
Помидоры черри	8
Стейк из черной трески	180
Масло оливковое	10
Уксус бальзамический	5
Пена цитрусовая	2

### ТЕХНОЛОГИЯ

#### приготовления и оформления блюда

#### Стейк из черной трески

- Филе черной трески мариновать в пасте мисо 2 часа **1**.
- Смыть пасту.
- Филе обжарить на оливковом масле с двух сторон до готовности **2**.

#### Пена цитрусовая

- Воду, лимонный сок и сахар соединить и взбить до образования пены **3**.

#### Сервировка

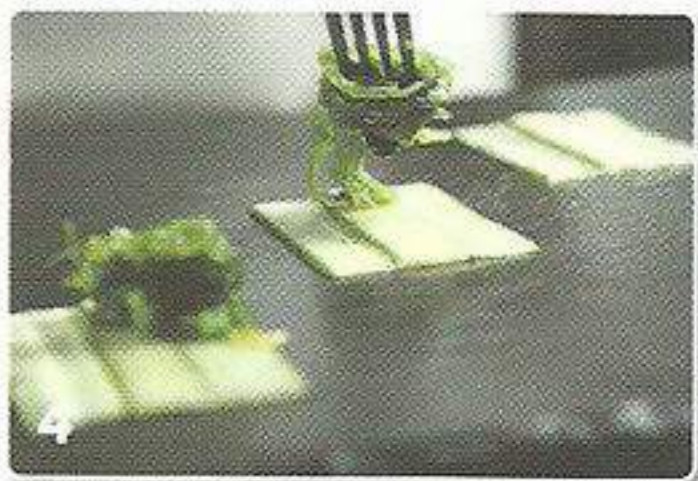
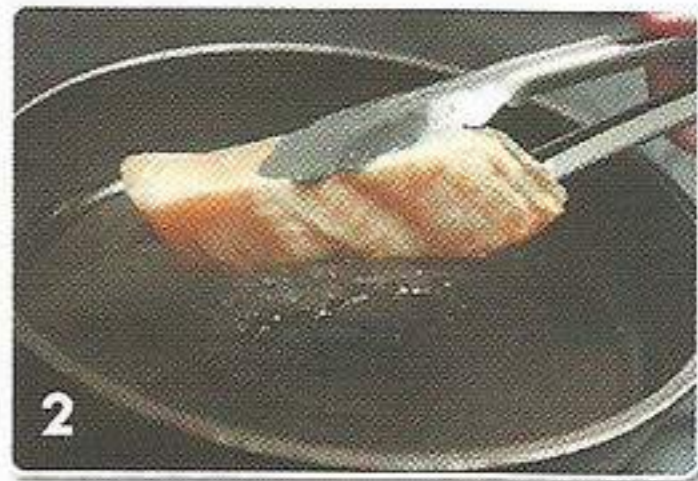
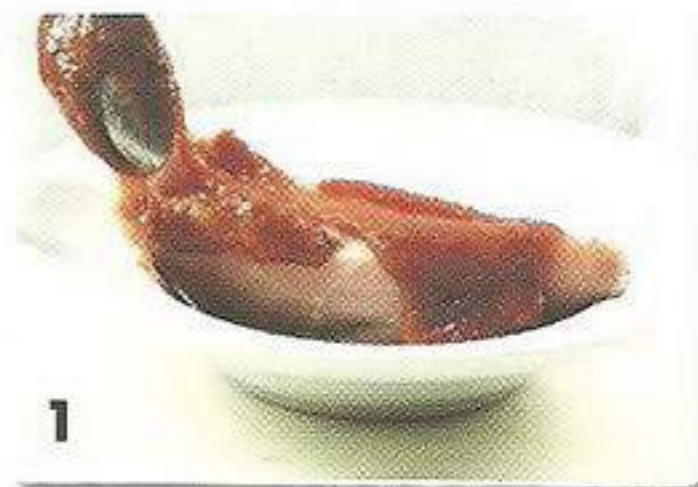
- Огурец разрезать на тонкие ломтики. Выложить на тарелку.
- На пластинки из огурца поместить водоросли чука хияши вакаме, половинки помидоров черри **4, 5**.
- Стейк из черной трески разрезать на небольшие кусочки и выложить рядом **6, 7**.
- Украсить капельками оливкового масла, бальзамического уксуса и цитрусовой пеной **8, 9**.

#### Выход готового блюда:

**235 г** (на одну порцию)



Стейк из черной трески с морскими водорослями — блюдо, занимающее коронное место в нашем основном меню. Мы его удачно адаптировали для фуршетной презентации на выездных мероприятиях. Сама треска заготавливается заранее, а пенку мы готовим на месте, непосредственно перед подачей.



# СЕТ ИЗ РОЛЛОВ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Ролл с начинкой из угря

Лаваш армянский	1 лист
Сыр плавленый	80–100
Угорь копченый	200
Огурец	1 шт.
Сыр маскарпоне	50

### Ролл с начинкой из хамона

Лаваш армянский	1 лист
Сыр плавленый	80
Хамон	100

### Ролл с начинкой из курицы

Лаваш армянский	1 лист
Сыр плавленый	80–100
Курица варено-копченая (филе)	200
Огурец	1 шт.

### Ролл с начинкой из инжира

Лаваш армянский	1 лист
Сыр плавленый	80–100
Инжир	60
Сыр козий свежий	30
Мед	15

### Ролл с начинкой из лосося

Лаваш армянский	1 лист
Сыр плавленый	80–100
Лосось	200
Авокадо	100

### Сервировка

Ролл с начинкой из хамона	1 шт.
Ролл с начинкой из угря	1 шт.
Ролл с начинкой из курицы	1 шт.
Ролл с начинкой из инжира	1 шт.
Ролл с начинкой из лосося	1 шт.
Уксус бальзамический	10

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Ролл с начинкой из угря

- Армянский лаваш раскрыть, подровнять, подрезав со всех сторон **1, 2**.
- Лаваш намазать плавленым сыром **3**.
- Сверху выложить нарезанного на небольшие кусочки копченого угря (1/2 часть), на него — очищенный от кожуры и разрезанный вдоль огурец и сыр маскарпоне **4, 5**.
- Сверху поместить еще один слой из кусочков угря (1/2 часть), завернуть лаваш с начинкой в виде рулета **6**.

#### Ролл с начинкой из хамона

- Армянский лаваш раскрыть, подровнять, подрезав со всех сторон.
- Лаваш намазать плавленым сыром.
- Сверху выложить нарезанный тонкими пластинками хамон.
- Завернуть лаваш с начинкой в виде рулета.

#### Ролл с начинкой из курицы

- Армянский лаваш раскрыть, подровнять, подрезав со всех сторон.
- Лаваш намазать плавленым сыром.
- Сверху выложить нарезанное на небольшие кусочки куриное филе (1/2 часть), на него — очищенный от кожуры и разрезанный вдоль огурец.
- Сверху поместить еще один слой из кусочков куриного филе (1/2 часть), завернуть лаваш с начинкой в виде рулета.

#### Ролл с начинкой из инжира

- Армянский лаваш раскрыть, подровнять, подрезав со всех сторон.
- Лаваш намазать плавленым сыром.
- Сверху выложить нарезанный тонкими ломтиками инжир, затем козий сыр.
- Смазать медом, завернуть лаваш с начинкой в виде рулета.

#### Ролл с начинкой из лосося

- Армянский лаваш раскрыть, подровнять, подрезав со всех сторон.
- Лаваш намазать плавленым сыром.
- Сверху выложить нарезанного тонкими ломтиками лосося (1/2 часть), на него — очищенное и нарезанное тонкими пластинками авокадо.
- Сверху поместить еще один слой из ломтиков лосося (1/2 часть), завернуть лаваш с начинкой в виде рулета.

### Сервировка

- Подготовленные рулеты с начинками из хамона, угря, куриного филе, инжира и лосося нарезать на роллы и выложить на блюдо **7**.
- Декорировать каплями бальзамического уксуса **8**.
- Подавать готовым сетом из 5 разновидностей роллов.

### Выход готового блюда:

5 шт. (на одну подачу)



Сет из роллов — не заискивание перед японской кухней, а алаверды нашей родной и многогранной русской. Это интересная интерпретация на популярную японскую тему с применением привычных всем продуктов. Классическая технология проста: тончайший лаваш сворачивается с мягким сыром и разнообразными начинками, создавая новый, неповторимый вкус. Свои нюансы придают роллам лосось, инжир, куриное мясо, угорь, хамон. Такая легкая закуска очень удобна для подачи на выездных мероприятиях и разноплановых фуршетах.

# ТАРТАР ИЗ КРАБА С ЖЕЛЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Желе из сельдерея

Сельдерей (корень)	530
Сельдерей (стебель)	300
Вода	2000
Желатин	40

### Соус «Айоли»

Яйцо (желток)	304
Масло оливковое	625
Уксус бальзамический	16
Соль	6
Перец черный молотый	3
Горчица дижонская	45
Чеснок	24
Сахарин	5

### Тартар из краба

Мясо краба	30
Огурец свежий	10
Соус «Айоли»	20

### Пенка из соуса «Айоли»

Соус «Айоли»	50
Вода	250
Сахар	по вкусу
Соль	по вкусу
Уксус бальзамический	по вкусу

### Сервировка

Желе из сельдерея	35
Тартар из краба	60
Икра красная	15
Пенка из соуса «Айоли»	20

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Желе из сельдерея

- Корни и стебли сельдерея очистить и отварить в воде до готовности.
- Добавить в бульон желатин и охладить.

#### Соус «Айоли»

- Яичные желтки взбить венчиком, добавляя порциями оливковое масло.
- Добавить бальзамический уксус, соль, перец, горчицу, чеснок, сахарин и перемешать ①.

#### Тартар из краба

- Мясо краба разрезать на кусочки.
- Свежий огурец очистить от кожуры, нарезать мелкими кубиками и соединить с мясом краба.
- Заправить соусом «Айоли» ②.

#### Пенка из соуса «Айоли»

- Соус «Айоли» развести в воде, довести до вкуса сахаром, солью и бальзамическим уксусом.
- Взбить венчиком до получения пенки.

#### Сервировка

- Выложить в креманку желе из сельдерея ③.
- На него — тартар из краба ④.
- Украсить красной икрой и пенкой из соуса «Айоли» ⑤, ⑥.

## Выход готового блюда:

130 г (на одну порцию)



Тартар из краба с желе из сельдерея — особенное блюдо, можно сказать, эксклюзив. Когда в 2006 году наш винный бар открывался, оно было одним из первых в меню и очень скоро стало суперпопулярным. Оригинальность ему придают элементы молекулярной кухни, а именно легкая пенка из соуса «Айоли».



# ТРИО ИЗ ОРЕХОВ СО СМЕТАННЫМ КРЕМОМ И ИКРОЙ ИЗ МЕДА

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Бисквит фисташковый

Яйцо	400
Масло сливочное	200
Паста фисташковая	200
Мука пшеничная в/с	200
Сахар	100

### Крем сметанный

Яйцо (белок)	144
Сахар	120
Крем заварной	400
Сметана	400
Желатин	10

### Соус ореховый

Крем заварной	60
Паста из фундука	30

### Икра из меда

Альгинат	2
Вода	375
Мед	125
Кальций	0,25

### Сервировка

Соус ореховый	30
Бисквит фисташковый	40
Крем сметанный	45
Крошка миндальная	10
Фисташки	10
Икра из меда	25
Малина	5
Мята	1

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Бисквит фисташковый

- Отделить яичные белки от желтков.
- Желтки взбить со сливочным маслом, добавляя порциями фисташковую пасту и муку.
- Белки взбить с сахаром, затем соединить с основной массой.
- Выпекать бисквит в духовом шкафу при температуре 180°C в течение часа.

#### Крем сметанный

- Яичные белки взбить с сахаром.
- Заварной крем и сметану взбить, добавляя порциями желатин. Соединить со взбитыми белками.

#### Соус ореховый

- Соединить заварной крем с пастой из фундука и взбить венчиком до однородной массы.

#### Икра из меда

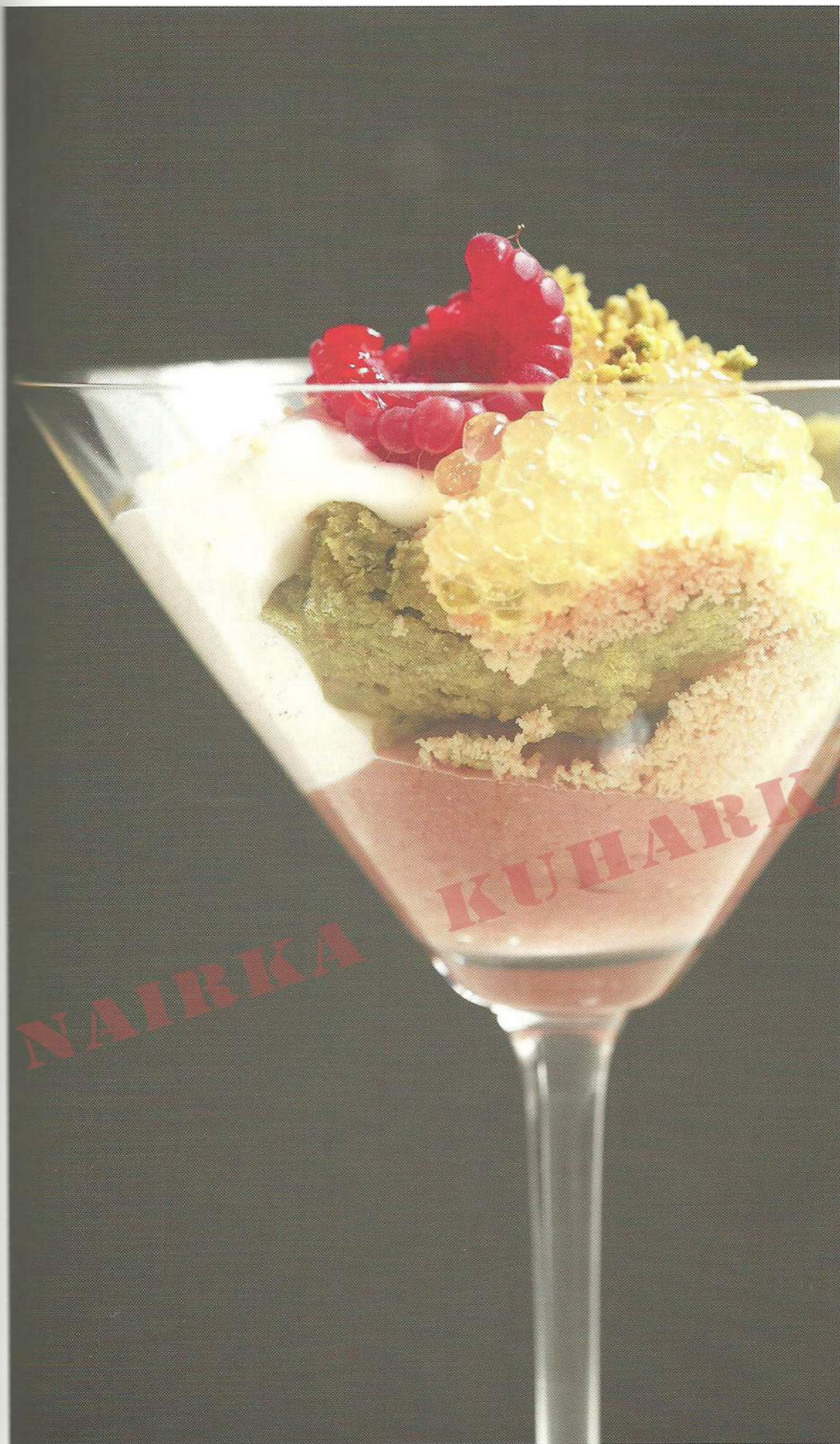
- Альгинат соединить с водой (125 г), взбить венчиком, добавить мед и размешать.
- Кальций соединить с водой (250 г). Через «икорницу» выдавить мед в кальций.
- Слить через сито и готовую икру отмыть от кальция водой.

#### Сервировка

- Ореховый соус, фисташковый бисквит и сметанный крем выложить в бокал ①, ②, ③.
- Украсить десерт миндальной крошкой, дроблеными фисташками, и самый главный штрих — икра из меда ④, ⑤, ⑥.
- Декорировать ягодой малины и листиком мяты.

### Выход готового блюда:

170 г (на одну порцию)



Это десерт-конструктор — все ингредиенты можно смешивать в любой последовательности по желанию или настроению. Такой десерт оригинален, современен в оформлении, поэтому может служить как приятным завершением любого обеда, так и прекрасным предложением для фуршетного стола.

## КИТАЙСКИЕ ЛОЖКИ (СЕТ ЛОЖЕК)

### ИНГРЕДИЕНТЫ, г

#### Соус «Айоли»

Яйцо (желток)	304
Масло оливковое	625
Уксус бальзамический	16
Соль	6
Перец черный молотый	3
Горчица дижонская	45
Чеснок	24
Сахарин	5

#### Ложка «Краб»

Мясо краба	13
Соус «Айоли»	10
Дыня канталупа	10

#### Соус медовый

Горчица	54
Мед	240
Масло оливковое	500
Соль	5
Сок лимонный	40
Сок апельсиновый	40
Уксус бальзамический	40

#### Ложка «Тунец»

Тунец	10
Клубника	6
Соус медовый	2
Водоросли	1

#### Ложка «Креветка»

Креветки	12
Помидор	10
Клубника	10
Соус медовый	3
Масло оливковое	1
Уксус бальзамический	1

#### Рагу из баклажанов

Баклажаны	500
Масло растительное	150
Лук репчатый	300
Морковь	300
Паста томатная	150
Соль	10
Перец черный молотый	5
Сахар	10

#### Паста из колбасы чоризо

Колбаса чоризо	50
Сливки 33%	20

#### Ложка «Чоризо»

Рагу из баклажанов	10
Паста из колбасы чоризо	7
Помидор черри	5
Масло оливковое	1
Уксус бальзамический	1

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Соус «Айоли»

- Яичные желтки взбить венчиком, добавляя порциями оливковое масло.
- Добавить бальзамический уксус, соль, перец, горчицу, чеснок, сахарин и перемешать.

#### Ложка «Краб»

- Мясо краба отварить, измельчить и заправить соусом «Айоли» **1**.
- Выложить на ложку и украсить дыней канталупа **2**, **3**.

#### Соус медовый

- Смешать горчицу с медом, добавить оливковое масло, взбить и довести до вкуса, добавляя соль, лимонный и апельсиновый сок, бальзамический уксус.

#### Ложка «Тунец»

- Кусочек тунца и дольку клубники выложить на ложку **4**.
- Залить медовым соусом и украсить водорослями **5**, **6**.

#### Ложка «Креветка»

- Креветку отварить **7**.
- Выложить на ложку дольки помидора и клубники, залить медовым соусом **8**, **9**.
- Сверху положить креветку **10**.
- Капнуть оливковым маслом и бальзамическим уксусом **11**.

#### Рагу из баклажанов

- Баклажаны нарезать ломтиками на слайсере и обжарить на растительном масле (90 г).
- Репчатый лук и морковь нарезать мелкими кубиками и обжарить на растительном масле (60 г) с добавлением томатной пасты, соли, перца и сахара.
- Соединить с баклажанами и тушить 20 минут.

#### Паста из колбасы чоризо

- Колбасу пропустить через мясорубку и взбить со сливками в блендере.

#### Ложка «Чоризо»

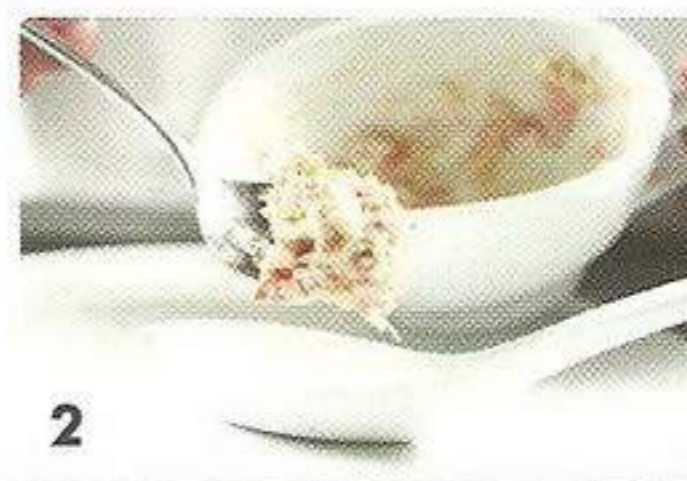
- Рагу из баклажанов выложить на ложку **12**.
- Добавить пасту из колбасы чоризо и дольку помидора **13**, **14**.
- Сбрызнуть оливковым маслом и добавить каплю бальзамического уксуса.



1



8



2



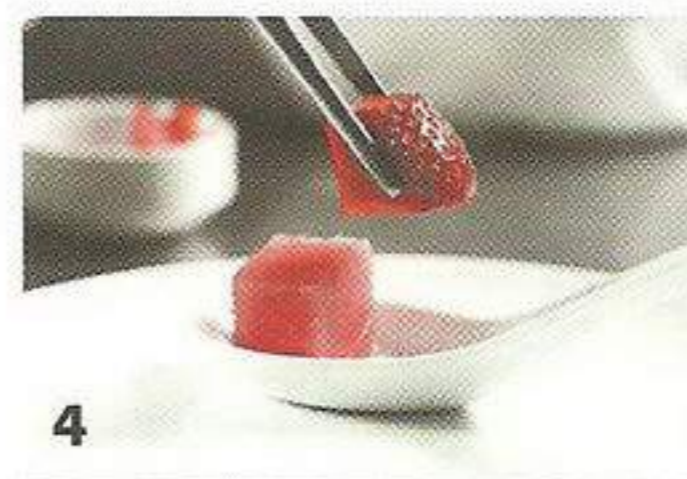
9



3



10



4



11



5



12



6



13



7



14

Выход готового блюда:

4 шт. (на одну подачу)





Сеты из китайских ложек — идеальная закуска для выездных мероприятий, предполагающих большое количество людей. Такая форма подачи не только привлекает гостей, но и превращает стандартную сервировку в изысканную презентацию.

При организации фуршетов в нашем ресторане на столах сначала располагаются закуски, затем горячее и в конце сладкое. Фуршетные блюда не особо отличаются от тех, что стоят в регулярном меню, разница только в том, что на фуршетах подаются дегустационные порции. Из основного меню часто заказываются закуски, которые сервируются по большей части в виде канапе. Наиболее популярны среди них закуски из домашних сыров, которые хорошо сочетаются с вином, классические салаты типа оливье, традиционные русские закуски, а также блинчики с мясом. Составление фуршетного меню каждый раз происходит в индивидуальном порядке. Набор блюд зависит от пожеланий гостей и, конечно, наших рекомендаций. Для разных мероприятий накрываются фуршеты, соответствующие их теме. В разное время года фуршетные предложения меняются соответственно текущему сезону. Так, зимой гости выбирают более плотные, насыщенные блюда, а летом — что-нибудь прохладное, освежающее. Безусловно, во время любого фуршета гости могут заказать и что-то из того, чего нет в нашем меню.

**Дмитрий ЕРЕМЕЕВ**

Шеф-повар ресторана «ТУРАНДОТ»



## ЗАЛИВНОЕ ИЗ РЫБ

### ИНГРЕДИЕНТЫ, г

#### Семга и дикий сибас

Семга	200
Сибас дикий	200
Вода	1200
Лук репчатый	100
Морковь	100
Перец душистый горошком	5 шт.
Лист лавровый	2 шт.
Соль	15

#### Ланспиг прозрачный

Бульон рыбный	800
Желатин	30

#### Ланспиг белый

Ланспиг прозрачный	150
Майонез	200
Бasilik красный	2
Эстрагон	2
Миндаль рубленый	5

#### Ланспиг с песто

Ланспиг прозрачный	200
Майонез	50
Соус песто базиликовый	50

#### Сервировка

Сибас дикий	15
Ланспиг прозрачный	24
Ланспиг белый	10
Семга	15
Ланспиг с песто	15
Бasilik зеленый и красный	5

### ТЕХНОЛОГИЯ

#### приготовления и оформления блюда

#### Семга и дикий сибас

- Семгу и дикого сибаса нарезать кубиком 0,5×0,5 см и отварить поочередно в бульоне с добавлением репчатого лука, моркови и специй (душистого перца горошком, лаврового листа, соли) ①, ②, ③.
- Полученный рыбный бульон процедить.

#### Ланспиг прозрачный

- В процеженный рыбный бульон добавить желатин.

#### Ланспиг белый

- Прозрачный ланспиг смешать с майонезом, добавить красный базилик, эстрагон и рубленый миндаль.

#### Ланспиг с песто

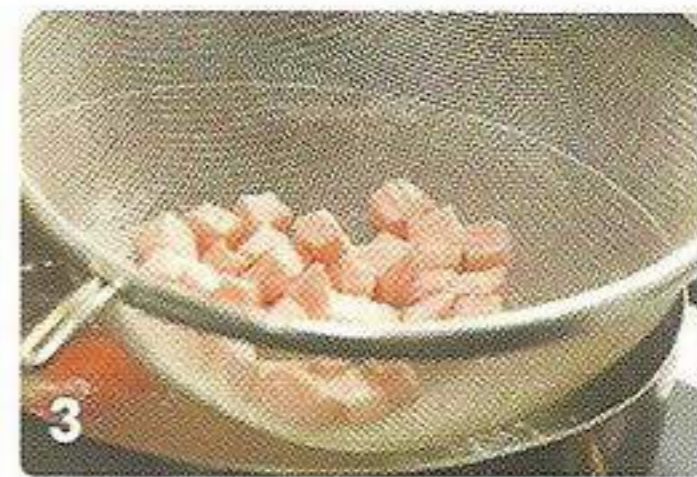
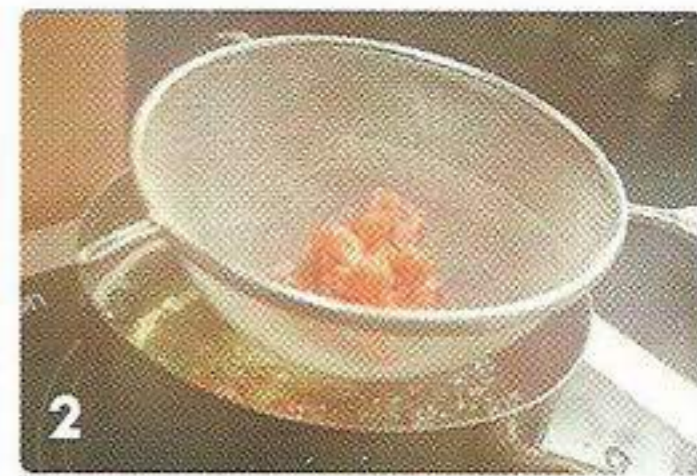
- Прозрачный ланспиг смешать с майонезом и базиликовым соусом песто.

#### Сервировка

- Заливное выложить слоями в бокал:
  - первый слой — отваренный дикий сибас и прозрачный ланспиг (12 г) ④;
  - второй слой — белый ланспиг;
  - третий слой — отваренная семга и прозрачный ланспиг (12 г) ⑤;
  - четвертый слой — ланспиг с песто.
- Украсить соцветиями красного и зеленого базилика ⑥.

#### Выход готового блюда:

84 г (на одну порцию)



В основном меню это блюдо присутствует как заливное из рыб и пользуется постоянным спросом. Для бранча я изменил подачу и получил вкусную и сытную закуску. Рыба высокого качества всегда в фаворе, добавьте к этому красивый цвет и приятную консистенцию — похвальный результат не заставит себя долго ждать.



# НОЖКА ТЕЛЕНКА С ЗАПЕЧЕННЫМ ПОМИДОРОМ И МЯСНЫМ СОУСОМ С ИНОКИ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Маринад

Паста томатная	30
Масло оливковое	15
Паприка сладкая молотая	3
Тимьян сухой	1
Орегано сухой	1
Соль	10
Аджика	5
Чеснок	10
Вода газированная	30

### Ножка теленка

Ножка теленка	2000–2200
Маринад	105
Тимьян свежий	1 веточка
Розмарин свежий	1 веточка
Масло сливочное растопленное	100
Фисташки	50

### Фарш овощной

Баклажан	250
Помидор	160
Перец болгарский сладкий (желтый)	130
Лук репчатый белый	70
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу

### Помидор запеченный

Помидор	80
Соль	по вкусу

Пудра сахарная	0,5
Уксус бальзамический белый	4
Масло оливковое	5
Тимьян свежий	0,5
Фарш овощной (баклажан)	10
Фарш овощной (помидор)	10
Фарш овощной (перец болгарский желтый)	10
Сыр пармезан (тертый)	1
Кинза	1
Фарш овощной (лук репчатый)	5

### Соус мясной с иноки

Морковь	100
Сельдерей (корень)	50
Лук репчатый	100
Масло оливковое	20
Вино сухое красное	150
Демиглас	500
Лист лавровый	2 шт.
Перец душистый горошком	5 шт.
Сливки 38%	600
Соль	по вкусу
Грибы иноки	40

### Сервировка

Ножка теленка	1200–1300
Соус мясной с иноки	600
Помидор запеченный	560/7 шт.

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Маринад

- Томатную пасту смешать с оливковым маслом и сладкой паприкой. Добавить специи (сухой тимьян, сухой орегано, соль), аджику, порезанный мелкими дольками чеснок и газированную воду. Все перемешать **1, 2**.

#### Ножка теленка

- Ножку теленка поместить в подготовленный маринад на 3 часа **3**.
- Обвязать шпагатом с веточками свежего тимьяна и розмарина **4**.
- Завернуть в фольгу и томить в духовом шкафу при температуре 200°C в течение 2–2,5 часа **5**.
- Готовую ножку освободить от фольги, шпагата, облить растопленным сливочным маслом и запечь в конвектомате при температуре 180°C в течение 10 минут **6, 7**.
- Обсыпать ножку дроблеными фисташками и поместить еще на 5 минут в конвектомат **8**.

#### Фарш овощной

- Баклажан, помидор, сладкий желтый болгарский перец и репчатый лук запечь на мангале до полной готовности.
- Все овощи очистить от кожицы и нарезать кубиками (кроме лука) 0,5x0,5 см, посолить, поперчить. Не перемешивать.

#### Помидор запеченный

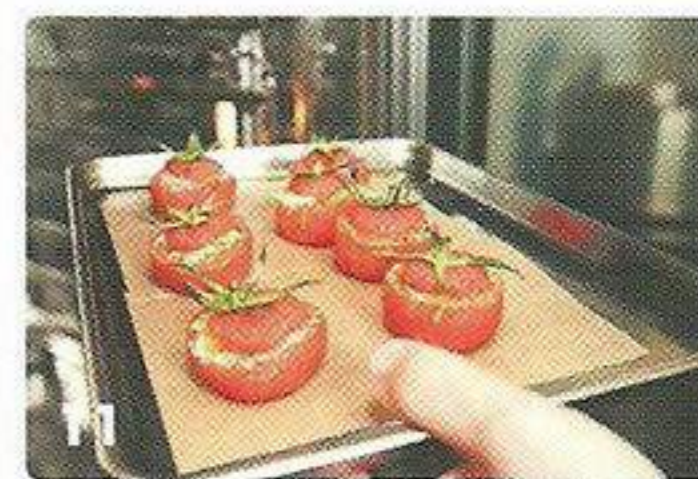
- Помидор очистить от кожицы, срезать шляпку и очистить от внутренней мякоти.
- Посолить, обсыпать сахарной пудрой, смазать белым бальзамическим уксусом и оливковым маслом, добавить листочки свежего тимьяна.
- Запекать в конвектомате при температуре 90°C в течение 1–1,5 часа.
- В готовый помидор выложить овощной фарш в следующей очередности: баклажан, помидор и болгарский перец, посыпая каждый слой тертым пармезаном и нарезанной соломкой кинзой **9**.
- Накрыть сегментом запеченного репчатого лука и шляпкой от помидора **10**.
- Перед подачей прогреть 8–10 минут в конвектомате при температуре 130°C **11**.

#### Соус мясной с иноки

- Морковь, корень сельдерея и репчатый лук мелко порезать, обжарить на оливковом масле, влить красное сухое вино и выпарить наполовину.
- Добавить демиглас, лавровый лист, перец душистый горошком и снова выпарить наполовину. Добавить сливки, соль, выпарить до консистенции соуса.
- При подаче в соусник добавить грибы иноки **12**.

#### Сервировка

- Ножку теленка разрезать на порции и полить мясным соусом с иноки **13, 14**.
- Подать вместе с запеченным помидором.



Выход готового блюда:

1300/840/600 г (на одну подачу)





IRKKA.RU НАРКА.RU

Это блюдо займет главное место на любом столе. Оно презентабельно выглядит, разнообразит фуршетную подачу и выступает в качестве основного горячего. Мясо с помидорами, фаршированными овощами и зеленью, питательно, сытно и вкусно.

# ФУА-ГРА С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И ВИШНЕВЫМ СОУСОМ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Фуа-гра запеченная

Фуа-гра	500
Соус соевый	100
Мирин	100
Соль	2
Саке	7

### Соус вишневый

Вишня с/м	450
Вода	80
Трималин	200
Ликер «Монзано»	40

### Сервировка

Фуа-гра запеченная	100
Гренки хлебные	30
Орехи грецкие	100
Соус вишневый	35

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Фуа-гра запеченная

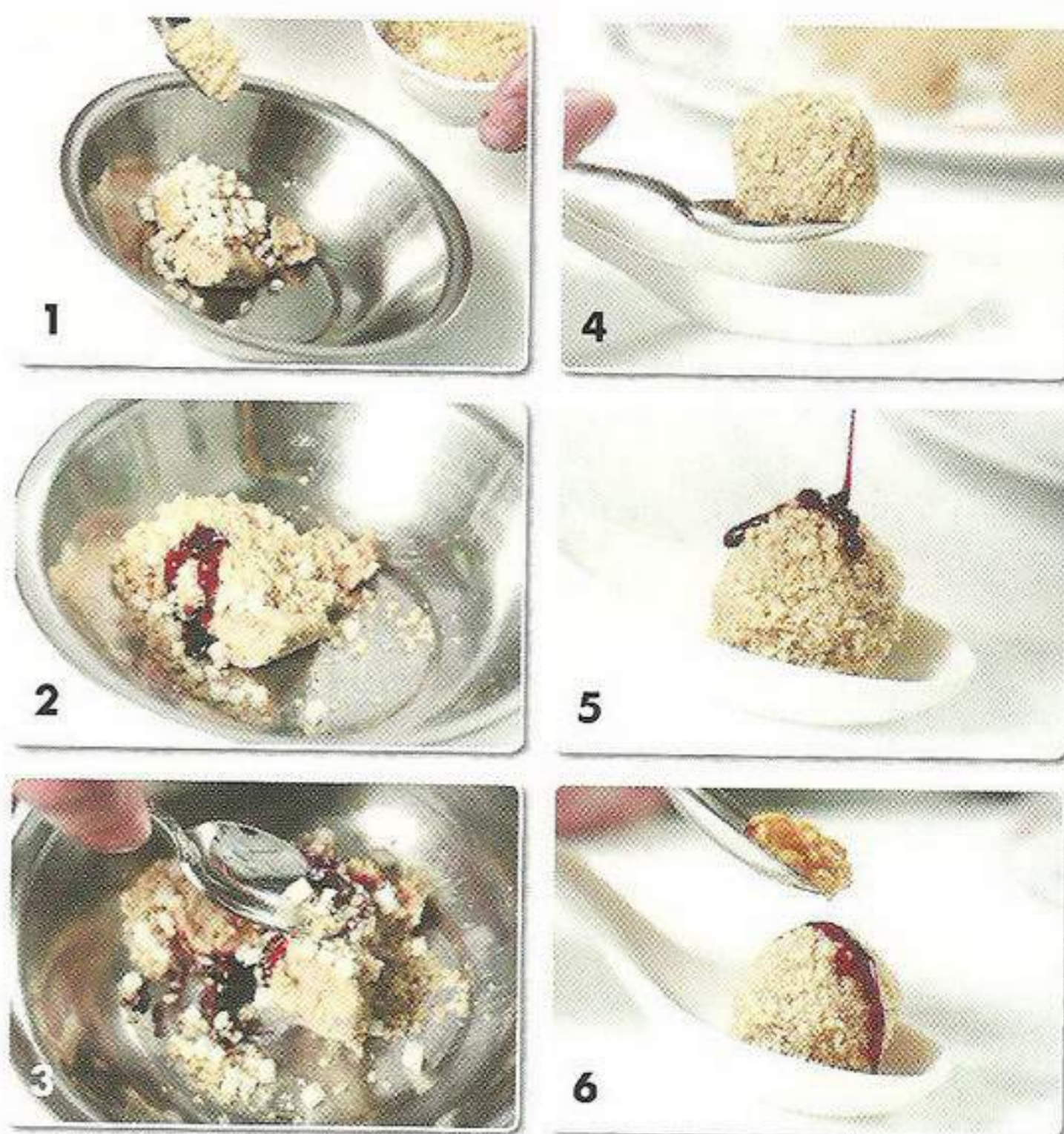
- Фуа-гра замариновать в соевом соусе, мирине, соли и саке на 1 час.
- Запечь на пару при 100°C до температуры внутри продукта 45°C, охладить.

#### Соус вишневый

- Вишню соединить с водой, трималином и ликером «Монзано», проварить 5 минут.
- Настаивать 2 часа, процедить, уварить до консистенции соуса.

#### Сервировка

- Запеченную фуа-гра замешать с хлебными гренками, очищенными рублеными грецкими орехами (80 г) и вишневым соусом (30 г) **1, 2, 3**.
- Сформовать шарики (10 г), обсыпать рублеными грецкими орехами (20 г).
- Положить шарик фуа-гра в дегустационную ложку, полить вишневым соусом (5 г) и украсить запеченным сегментом грецкого ореха **4, 5, 6**.



**Выход готового блюда:**

**265 г** (на одну подачу)



Эти симпатичные шарики обретают хрустящий вкус благодаря помещенным внутрь гренкам и сопровождению из грецкого ореха. Заманчивый французский шarm заключен в сочетании фуа-гра с вишневым соусом.

## СЫРНАЯ ЗАКУСКА

### ИНГРЕДИЕНТЫ, г

#### Сырная закуска

Сыр «Мимолет»	95
Курага	200
Сыр «Филадельфия»	80

#### Соус апельсиновый

Фреш апельсиновый	300
Сахар	100

#### Сервировка

Закуска сырная	24
Соус апельсиновый	5
Фундук карамелизованный	2

### ТЕХНОЛОГИЯ

#### приготовления и оформления блюда

#### Сырная закуска

- Сыр «Мимолет» нарезать на слайсере прямоугольными пластинками по 3 г **1**.
- Курагу замочить в теплой воде на 2 часа, затем нарезать мелким кубиком 0,2x0,2 см и перемешать с сыром «Филадельфия» **2**.
- Полученную начинку разделить порционно с помощью кондитерского мешка **3**.
- Завернуть начинку (по 9 г) в прямоугольные пластинки из сыра «Мимолет» **4**.

#### Соус апельсиновый

- Апельсиновый фреш с сахаром уварить до консистенции соуса.

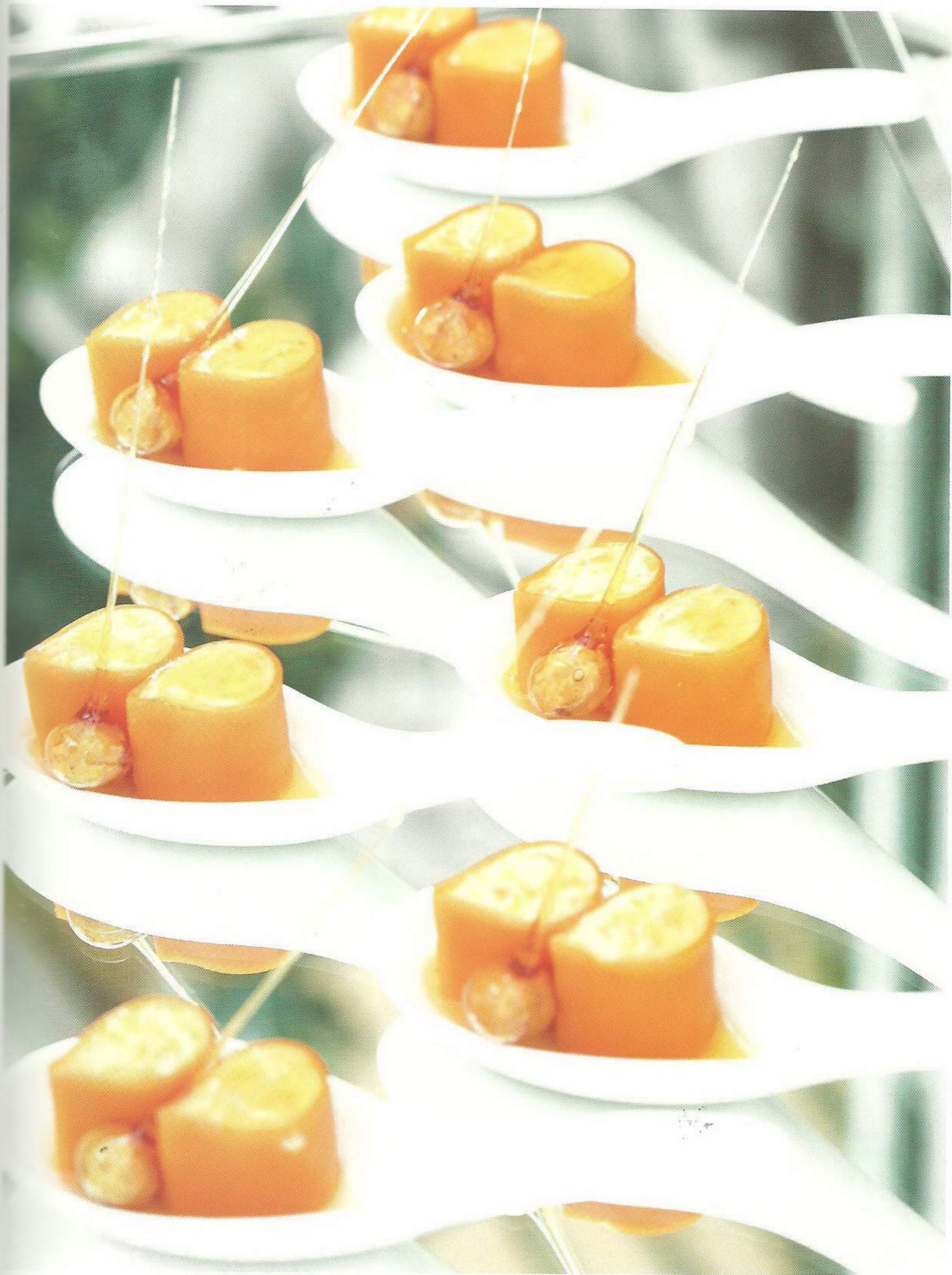
#### Сервировка

- Сырную закуску поместить в дегустационную ложку и полить апельсиновым соусом **5**.
- Украсить карамелизованным фундуком **6**.



**Выход готового блюда:**

**24/7 г** (на одну порцию)



Сырная закуска — отличный аперитив. Сладкий вкус начинки разбавлен ароматами двух видов сыров, легкой кислинкой апельсинового соуса и ярким «выступлением» ореха. Подача напоминает японский стиль: лаконична и абсолютно закончена.



# ТОМАТНОЕ ЗАЛИВНОЕ С СЫРОМ МОЦЦАРЕЛЛА

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Ланспиг томатный

Помидоры	1500
Соль	по вкусу
Сахар	по вкусу
Перец белый молотый	по вкусу
Желатин	24

### Желе перечное

Перец болгарский сладкий (красный)	400
Ланспиг томатный	50
Соль	по вкусу
Перец белый молотый	по вкусу

### Заливное томатное с сыром моццарелла

Ланспиг томатный	120
Оливки б/к	6
Маслины б/к	8
Кинза	1
Укроп	1
Желе перечное	30
Сыр моццарелла	20
Кресс-афило	веточка
Лепестки роз	1
Чипсы карамболы	3
Чипсы спаржи	3
Чипсы томатные	2

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Ланспиг томатный

- Из свежих помидоров отжать сок, нагреть до температуры 90°C, процедить. В процеженную жидкость добавить соль, сахар, белый молотый перец и желатин.

#### Желе перечное

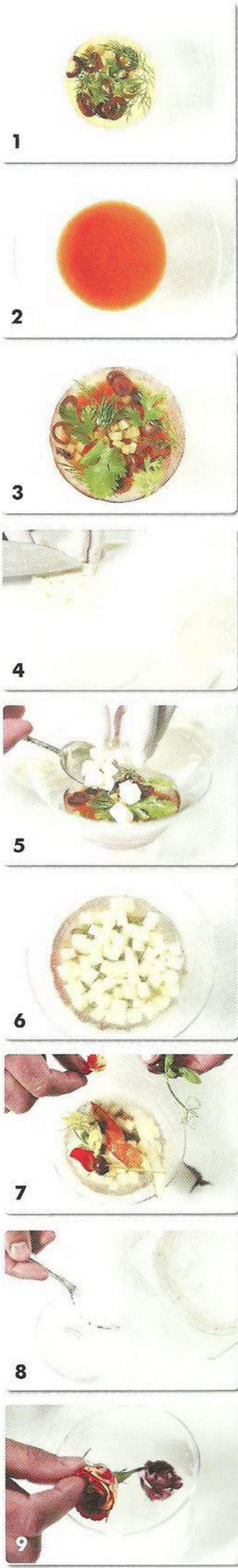
- Болгарский красный перец запечь в духовом шкафу при температуре 200°C 15–20 минут, очистить от кожицы и пробить в блендере.
- Добавить томатный ланспиг, соль, перец белый молотый, довести до кипения (не кипятить).

#### Заливное томатное с сыром моццарелла

- В прозрачную конусообразную емкость выложить слоями:
  - первый слой — томатный ланспиг (30 г);
  - второй слой — нарезанные кружками оливки (3 г) и маслины (3 г) без косточек, листики кинзы (0,5 г) и укропа (0,5 г), томатный ланспиг (30 г) ①;
  - третий слой — перечное желе ②;
  - четвертый слой — нарезанные кружками оливки (3 г) и маслины (3 г), листики кинзы (0,5 г) и укропа (0,5 г), томатный ланспиг (30 г) ③;
  - пятый слой — нарезанный кубиками сыр моццарелла и томатный ланспиг (30 г) ④, ⑤, ⑥.
- Украсить маслинами (2 г), кресс-афило, лепестками роз, чипсами карамболы, спаржи и томатов ⑦.
- Емкость с заливным поместить в прозрачный шот с колотым льдом и бутонем розы ⑧, ⑨.

### Выход готового блюда:

190 г (на одну порцию)



Еще один поклон в сторону японской эстетики: ничего лишнего и завораживающе красиво — цветок на подушке из дробленого льда, а над ним купол с богато украшенным разноцветным желе. Помидоры с моцареллой вроде бы классика, но в этой подаче вызывают совсем другие эмоции.

## ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ КАНАПЕ

### ИНГРЕДИЕНТЫ, г

#### Гель сладкий

Сахар	480
Вода	360
Желатин	15

#### Канapé

Ананас	7
Дыня	7
Киви	7
Клубника	5
Малина	5
Ежевика	5
Голубика	3
Гель сладкий	200

### ТЕХНОЛОГИЯ

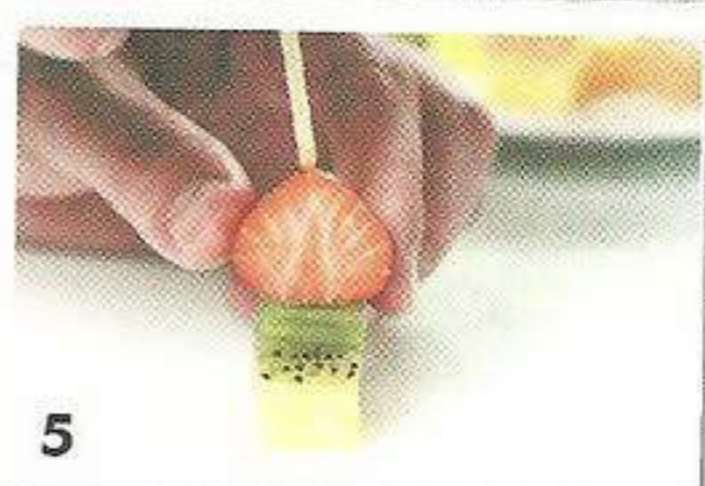
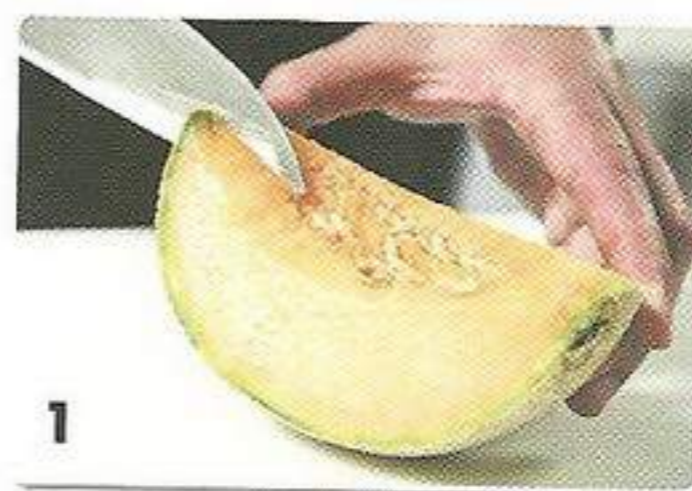
#### приготовления и оформления блюда

#### Гель сладкий

- Сахар смешать с водой и довести до кипения.
- Снять с огня и добавить желатин.
- Остудить.

#### Канapé

- Ананас, дыню и киви очистить от кожуры и нарезать квадратами 2x2 см **1, 2, 3**.
- Ягоды (клубнику, малину, ежевику, голубику) промыть и подсушить, клубнику разрезать на половинки **4**.
- Дыню, ананас и киви надеть на шпажки с ягодами в различных комбинациях **5, 6**.
- Готовые канapé глазировать сладким гелем.



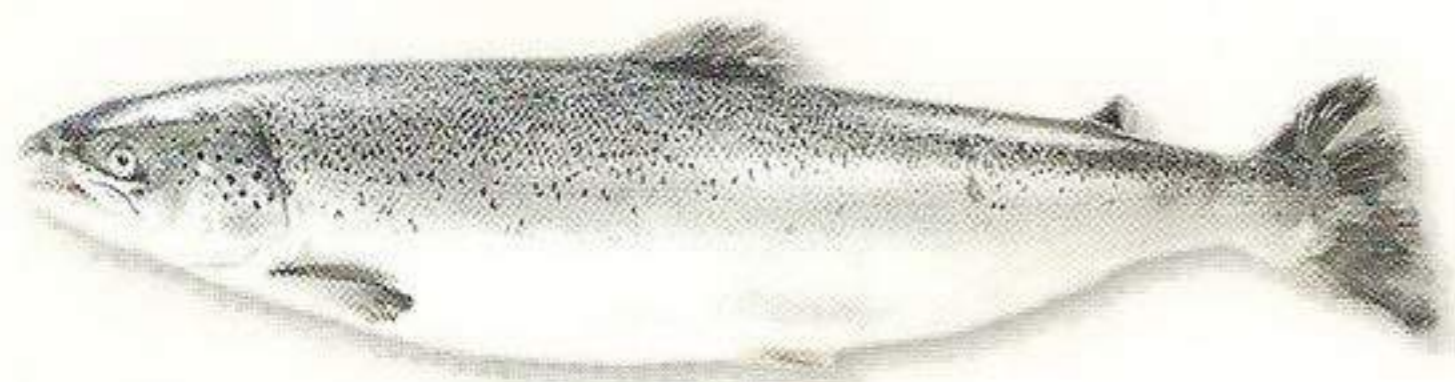
#### Выход готового блюда:

40 г (на одну порцию)



Абсолютно традиционное фуршетное блюдо, которое всегда пользуется популярностью. Его хочется съесть сразу, что, собственно, и происходит. Канапе вызывают аппетит и поэтому подаются в качестве аперитива.

## НОРВЕЖСКАЯ СЕМГА



Дмитрий ЕРЕМЕЕВ /  
ресторан «ТУРАНДОТ»

Это, пожалуй, самая любимая в Норвегии рыба. Благодаря отменному качеству и вкусу норвежскую семгу знают более чем в 100 странах мира. Жесткий контроль состояния окружающей среды в национальном масштабе и качества на всех стадиях производства семги дает гарантию того, что потребитель получит действительно отменный продукт. Мясо семги содержит большое количество жирных кислот омега-3 и богато растворимыми в жирах витаминами А и D. Жирные кислоты омега-3 имеют большое значение для человеческого организма, они оказывают благотворное влияние на сердце, помогают профилактике и лечению заболеваний системы кровообращения и повышению иммунитета.

# ДИМ-САМЫ С МОРЕПРОДУКТАМИ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Фарш

Креветки	100
Семга	50
Лук репчатый красный	20
Соус соевый	15
Соус «Табаско»	1
Сахар	5
Имбирь	8
Масло сливочное замороженное	25

### Тесто

Крахмал картофельный	80
Крахмал пшеничный	80
Вода	200

### Дим-самы

Тесто	360
Фарш	225
Соус соевый	100

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Фарш

- Креветок, семгу, красный репчатый лук порезать мелкими кубиками.
- Подготовленных креветок, семгу и репчатый лук соединить с соевым соусом, соусом «Табаско», сахаром и измельченным имбирем, хорошо перемешать и убрать в холодильный шкаф на 30 минут **1**.
- Добавить нарезанное мелкими кубиками замороженное сливочное масло и еще раз перемешать **2**.

#### Тесто

- Соединить картофельный и пшеничный крахмал, заварить горячей водой и хорошо вымесить тесто **3**.

#### Дим-самы

- Сразу начать формировать дим-самы. Тонко раскатать тесто **4, 5, 6**.
- Завернуть фарш в тесто **7**.
- Поместить дим-самы в паровое лукошко и готовить на пару 7–8 минут **8, 9**.
- Подавать с соевым соусом.

## Выход готового блюда:

15 шт./500 г (на одну подачу)



Дим-сам — блюдо, являющееся проекцией другой культуры. Китайцам принадлежит пальма первенства во многих областях человеческих знаний, в том числе и в кулинарии. Делать пельмени и подобные им блюда они научились в глубокой древности, возможно, первыми на земле. Поскольку в нашем ресторане китайская кухня представлена целым направлением, я счел возможным предложить кое-что из нее и для фуршетной линии.

Селедка из Норвегии — замечательный продукт, способный, не тушуясь, вписываться в самую агрессивную кулинарную среду. А попадая в среду мягкую, она ведет себя, как выпускница института благородных девиц, не подавляя — подыгрывая другим вкусам. Блюда из нового селедочного меню как раз и демонстрируют эти «умения» селедки. Яркий, в стилистике перуанского севиче острый соус и нежная текстура омлета с сыром «Филадельфия» раскрывают селедочный характер каждый по-своему. Интересны в сочетании с ней сладкий картофель батат и такие овощи, как свекла или морковь, а также лук-шалот, орехи, в частности арахис, или семечки подсолнуха. Я не люблю резкую, кислую среду, а один из способов работы с соленой рыбой — замариновать ее в лимонном соке или в винном уксусе. Мне гораздо приятнее более мягкая кислота — помидоры, сметана. Нравится пара «сельдь и яблоко». Кстати, это классическое сочетание — яблоко, яблочный уксус и селедка — встречается в шведской кухне. В «Тартаре из норвежской сельди, зеленых яблок на тостах из скандинавского хлеба» я предлагаю вместе с хлебом вымачивать в молоке и сельдь от 20 минут до суток, лишая ее солёности.

**Алексей ЗИМИН**

Главный редактор  
журнала «АФИША-ЕДА»



# САЛАТ СО СЛАБОСОЛЕННОЙ НОРВЕЖСКОЙ СЕЛЬДЬЮ, ЛУКОВЫМ СОУСОМ, РУККОЛОЙ, БОРОДИНСКИМИ СУХАРИКАМИ И СЕМЕЧКАМИ ПОДСОЛНУХА

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Сметана нежирная	<b>2 ст. л.</b>
Сок лимона	<b>5</b>
Лук-резанец	<b>4 пера</b>
Масло подсолнечное душистое	<b>15</b>
Филе слабосоленой норвежской сельди	<b>120</b>
Сахар коричневый тростниковый	<b>3</b>
Соус «Митцукан»	<b>5</b>
Салат руккола	<b>40</b>
Семечки подсолнечные	<b>5</b>
Сухарики из бородинского хлеба	<b>20</b>
Лук красный сладкий	<b>10</b>

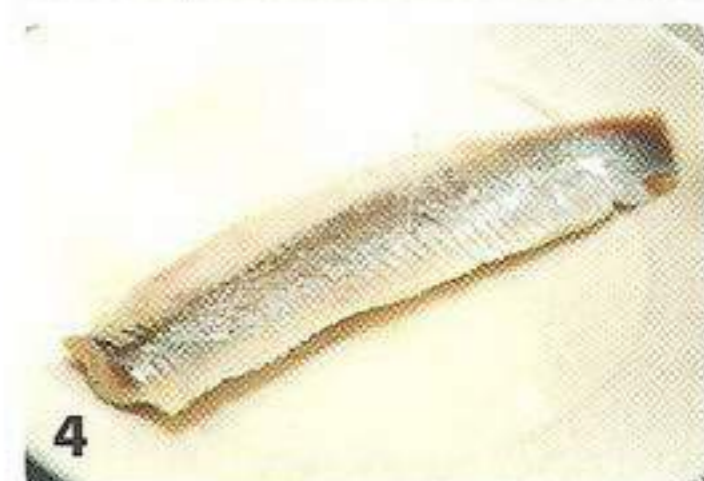
## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

- Сделать луковый соус: в блендере смешать сметану, лимонный сок, лук-резанец и подсолнечное масло (10 г) **1**.
- Селедочное филе промыть водой **2**.
- Посыпать сахаром и полить соусом «Митцукан», слегка замариновать **3, 4**.
- На тарелку выложить рукколу, сбрызнуть оставшимся подсолнечным маслом **5**.
- Сверху разместить селедочное филе **6**.
- Полить его луковым соусом **7**.
- Посыпать все свежееобжаренными подсолнечными семечками, сухариками из бородинского хлеба и украсить колечками красного лука **8**.

### Выход готового блюда:

**200 г** (на одну порцию)



Селедку обычно привыкли видеть в роли закуски. И если мы говорим «селедка», то подразумеваем в лучшем случае «сельдь под шубой» или «селедку с картошкой и луком». Обидно... Я считаю, что селедка имеет все шансы на гастрономическую актуальность, и представленное блюдо — тому подтверждение. К селедке из всех видов салатов лучше выбрать рукколу — ее слегка перечный аромат и вкус станут хорошим фоном к рыбе. А дополнение — душистое подсолнечное масло, семечки подсолнуха, сухарики из бородинского хлеба — обыграет привычный сюжет русской кухни. Тут, правда, важно не перемудрить — не более пяти ярких вкусов.



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НОРВЕЖСКОЙ СЕЛЬДИ



Сельдь из Норвегии продается неразделанной в свежем и свежемороженом виде, а также в разделке на филе. Приготовленные из сельди продукты чрезвычайно разнообразны: это и соленая сельдь, и сельдь горячего и холодного копчения. Существует несколько видов сельди в различных заливках и маринадах, например, сельдь в томатном, сметанном или винном соусе. Свежая сельдь хорошо подходит для жарения в панировке — она становится хрустящей и золотистой и отлично сочетается с разными гарнирами.

Алексей ЗИМИН / журнал «АФИША-ЕДА»

# ТАРТАР ИЗ НОРВЕЖСКОЙ СЕЛЬДИ, ЗЕЛЕНОГО ЯБЛОКА НА ТОСТАХ ИЗ СКАНДИНАВСКОГО ХЛЕБА

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Молоко	25
Хлеб пшеничный	50
Филе слабосоленой норвежской сельди	40
Яблоко зеленое очищенное	40
Лук-шалот	15
Яйцо	1 шт.
Масло подсолнечное	10
Сок лимона или яблочный уксус	5
Тосты из грубого скандинавского хлеба с подсолнечными семечками	2 шт.
Семечки подсолнечные жареные	5
Яблоко зеленое (долька)	10

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

1. Вымачивать в молоке хлеб и селедку в течение суток.
2. Сделать тартар: в блендере смешать филе сельди (30 г), хлеб, яблоко, лук, сваренное вкрутую яйцо.
3. Капнуть туда же подсолнечное масло (можно с лимонным соком или яблочным уксусом) и опять перемешать.
4. На сервировочную доску выложить тосты из грубого скандинавского хлеба с подсолнечными семечками.
5. Рядом поставить пиалу с тартаром из норвежской сельди, зеленого яблока и посыпать жареными подсолнечными семечками.
6. Филе сельди (10 г) подать на дольке зеленого яблока.



## Выход готового блюда:

200 г (на одну порцию)



Вариация на тему форшмака, но блюдо имеет сглаженный, сбалансированный вкус. Для этого соленая сельдь долго — до суток — вымачивается в молоке, если надо, чтобы она стала совсем нежной. Из множества сортов яблок наиболее подходящие — крепкие зеленые. Если они слишком сладкие, можно добавить лимонный сок или яблочный уксус.

Наш ресторан расположен при отеле, и шведский стол накрывается в ресторане к завтраку, обеду и ужину. Также в ресторанных залах часто проходят фуршеты, и мы осуществляем выездное банкетное (кейтеринговое) обслуживание. Конечно, у нас — стандартное фуршетное меню, однако некоторые позиции могут быть заменены по желанию заказчика. Я разработал целую линию блюд, отвечающих любым вкусам. Из ассортимента, выполненного в кулинарных традициях разных стран мира, можно сформировать отличный обед или ужин для частного или корпоративного мероприятия. Просто каждый выбирает на свое усмотрение — порцию поменьше или побольше, с хлебом или без, с фруктами, морепродуктами или мясом... Словом, изобилие закусок, салатов, горячих блюд и десертов, сделанных в соответствии с новейшими тенденциями гастрономической моды, дает возможность подобрать меню для праздника, соответствующее представлению заказчика.

### Франсуа КАНТЕН

Шеф-повар ресторана  
«ПОЛО КЛУБ» в отеле  
«МАРРИОТ РОЙАЛ АВРОРА»



## ФРУКТОВЫЙ ШАШЛЫК

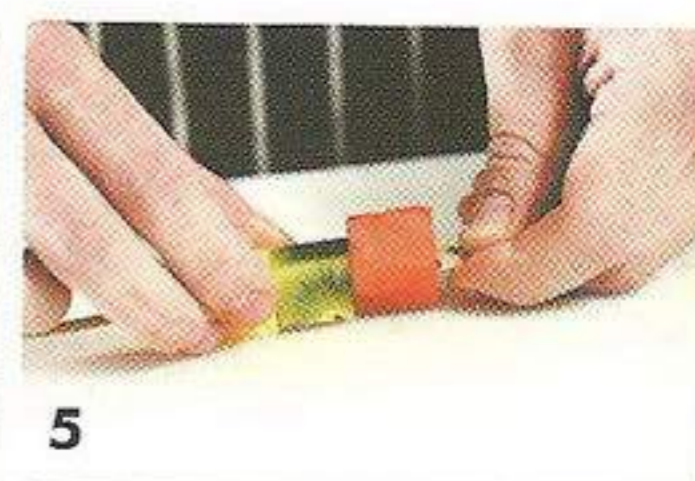
### ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Ананас	40
Арбуз	30
Киви	40
Клубника	3 ягоды
Виноград зеленый	3 ягоды
Имбирь свежий	1
Корж песочный	5
Цедра лайма	1
Перец черный молотый	1
Малина	25
Бasilik зеленый	1

### ТЕХНОЛОГИЯ

#### приготовления и оформления блюда

- Вымыть фрукты, очистить от кожуры ананас, арбуз и киви.
- Нарезать ананас, арбуз и киви кубиками 1,5×1,5 см **1**, **2**.
- Клубнику и виноград порезать на половинки.
- Имбирь мелко порубить **3**.
- Песочный корж раскрошить и смешать с цедрой лайма, черным молотым перцем и имбирем **4**.
- Нанизать на шпажку кубики арбуза, киви, ананаса и окунуть одной стороной в смесь коржа с имбирем **5**, **6**.
- Добавить на шпажку ягоды клубники, винограда и малины **7**.
- Украсить малину листиком базилика **8**.



### Выход готового блюда:

75 г (на одну порцию)



Легкий фруктовый шашлык чрезвычайно популярен. Лаконичность подачи, внешняя простота и при этом изысканный вкус создают особое, праздничное настроение. Такое блюдо украсит любой прием.

# МИНИ-СТЕЙКИ ИЗ ТУНЦА В ЛИСТЬЯХ НОРИ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Мини-стейки из тунца

Тунец (филе)	70
Приправа кайджунская	0,2
Масло оливковое	5
Водоросли нори	1/2 листа

### Базиликовый мусс

Бasilik зеленый	200
Вода	500
Сливки взбитые	50
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу

### Сервировка

Редис	1/4 шт.
Маслины черные б/к	1 шт.
Яйцо перепелиное отварное	1/4 шт.
Петрушка	5
Хлебные крошки от сладкой булки	5
Чеснок	2
Мини-стейки из тунца	70
Базиликовый мусс	50
Помидоры вяленые	5
Сыр пармезан	3
Лук зеленый	5
Соль морская	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу
Масло оливковое	5

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Мини-стейки из тунца

- Прямоугольный кусочек тунца (8×5×3 см) обмакнуть в кайджунскую приправу и слегка обжарить на сковороде на оливковом масле.
- Когда тунец остынет, обернуть его в водоросли нори и разрезать по диагонали на 6 частей ①, ②, ③.

#### Базиликовый мусс

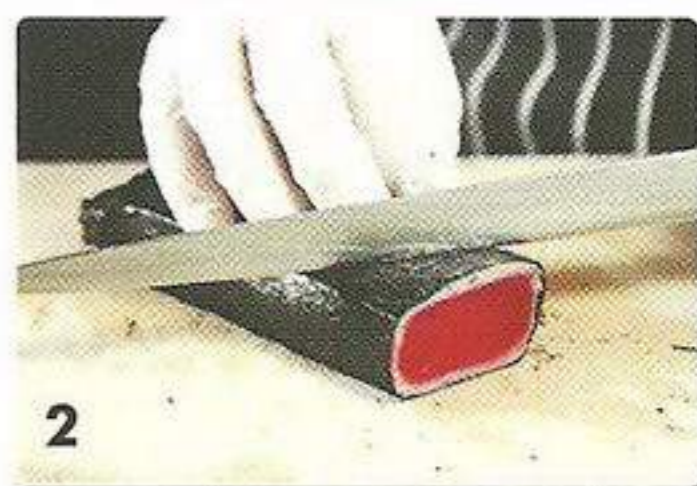
- Зеленый базилик опустить в кипящую воду на 1 минуту, затем тут же окунуть в ледяную воду.
- Добавить к базилику воду (5 г), в которой он прокипел, и в блендере взбить пюре.
- Затем добавить взбитые сливки, посолить, поперчить.

#### Сервировка

- Порезать на четвертинки редис, черные маслины без косточек, отварное, очищенное от скорлупы перепелиное яйцо ④, ⑤, ⑥.
- Мелко порубить петрушку и перемешать ее с хлебными крошками. Добавить измельченный чеснок, мешать до получения однородной массы.
- На каждый кусочек тунца с помощью кондитерского мешка выдавить слой базиликового мусса ⑦.
- Сверху положить кусочки редиса, черных маслин, вяленых помидоров, перепелиного яйца и пластинку пармезана ⑧.
- Украсить небольшими стрелками зеленого лука, кристалликом морской соли, черным молотым перцем и капельками оливкового масла ⑨.
- Декорированные стейки из тунца подавать на ложе из хлебных крошек, чеснока и петрушки.

### Выход готового блюда:

80–100 г (на одну подачу)



Абсолютно футуристическая подача отличает это блюдо от всех остальных. Оригинальная презентация тунца в сочетании с остальными компонентами создает жизнерадостный и необычный образ, замечательный внешне и весьма приятный на вкус.

# САЛАТ ИЗ ЛОБСТЕРА

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Консоме из лобстера

Вода	3000
Лук-шалот	55
Перец чили сухой	0,2
Лобстер шотландский	400–500

### Желе из лобстера

Желатин	1 пластинка
Консоме из лобстера (или кубик рыбного бульона)	250

### Салат

Салат фризе	5
Салат радиччио	5
Кервель	5
Эстрагон	1
Лук-резанец	1
Масло оливковое	2

### Базиликовый мусс

Бasilik зеленый	200
Вода	500
Сливки взбитые	50
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу

### Сервировка

Желе из лобстера	50
Мусс базиликовый	5
Салат	20
Лобстер (мясо)	75
Лобстер (голова)	1 шт.
Икра белужья	2
Яблоко зеленое	5

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Консоме из лобстера

- Довести до кипения воду с луком-шалотом и сушеным стручком перца чили, опустить в нее шотландского лобстера и варить 12 минут.
- Вынуть лобстера, охладить в воде и почистить.
- Отделить голову от туловища, отделить коралловую часть (между головой и туловищем), разрезать голову пополам, промыть под проточной водой и снять панцирь. Панцирь отложить для украшения ①, ②.
- Вынуть внутренности лобстера и мясо из клешней, разрезать мясо лобстера на небольшие ровные кусочки ③.

#### Желе из лобстера

- Размягчить желатин в ледяной воде, растопить в теплом консоме из лобстера (можно развести кубик рыбного бульона), налить бульон в поддон и поставить в холодильный шкаф до застывания.

#### Салат

- Мелко порубить салаты фризе, радиччио, зелень (кервель, эстрагон, лук-резанец) и перемешать с добавлением оливкового масла.
- Примечание.** Для заправки можно использовать мелкорубленое мясо лобстера, смешанное с уксусом шерри и оливковым маслом ④.

#### Базиликовый мусс

- Basilik опустить в кипящую воду на 1 минуту, затем тут же окунуть в ледяную воду.
- Добавить к базилику воду (5 г), в которой он прокипел, и в блендере взбить пюре.
- Добавить взбитые сливки, посолить, поперчить.

#### Сервировка

- Порезать желе из лобстера небольшими кусочками и положить на дно широкого стеклянного стакана.
- Сверху поместить стеклянную конусообразную емкость и с помощью кондитерского мешка выложить в нее базиликовый мусс ⑤.
- На него поместить салат и кусочки мяса лобстера ⑥, ⑦.
- Украсить блюдо головой лобстера, белужьей икрой и зеленым яблоком, нарезанным на тонкие брусочки ⑧.

### Выход готового блюда:

157 г (на одну порцию)



Салат из лобстера всегда придает фуршету статус, его наличие на столе говорит о высоком уровне мероприятия. Само же блюдо в сочетании с листьями салата — легкое и низкокалорийное. Лобстер отражает морскую тему и является великолепным декоративным элементом для любого стола.



# ОЛИВКОВАЯ БУЛОЧКА ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Оливковая булочка

Дрожжи сухие	26
Соль	13
Вода теплая	175
Маслины черные	200
Мука	500
Масло оливковое	60

### Начинка для булочки

Мини-баклажан	1 шт.
Соль	по вкусу
Масло оливковое	20
Булочка оливковая	30
Сыр рикотта	30
Помидор вяленый	10
Тимьян свежий	1

## ТЕХНОЛОГИЯ

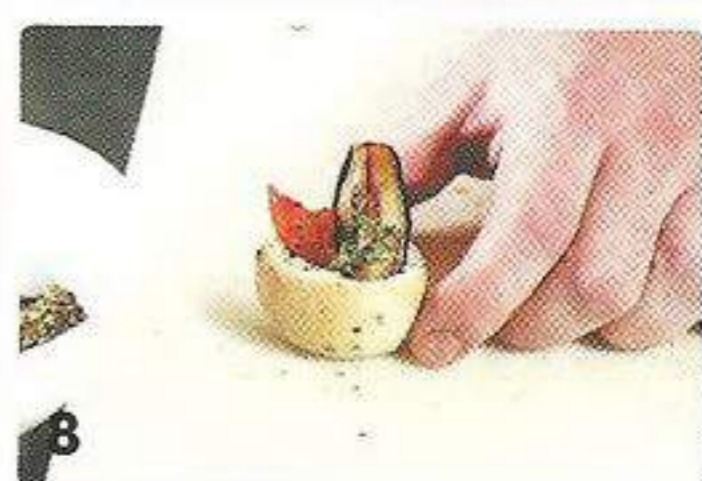
### приготовления и оформления блюда

#### Оливковая булочка

- Сухие дрожжи и соль соединить с теплой водой и хорошо перемешать.
- Оставить на 30 минут в теплом месте.
- Добавить мелко нарезанные черные маслины.
- Добавить в смесь муку и замесить тесто. Оставить на 20 минут **1**.
- Сформовать булочки, положить на смазанный оливковым маслом противень, оставить на 10 минут **2**.
- Выпекать в духовом шкафу 10 минут при температуре 180°C **3**.

#### Начинка для булочки

- Мини-баклажан порезать на четвертинки, хорошо посолить и поджарить на сковороде в оливковом масле до золотистого цвета **4**.
- Отрезать верхушку булочки и вынуть всю мякоть **5**.
- В булочку положить сыр рикотта, кусочек баклажана и вяленый помидор **6, 7**.
- Украсить булочку веточкой свежего тимьяна **8**.



### Выход готового блюда:

75 г (на одну порцию)



Блюдо очень просто готовится и являет собой пример здоровой провансальской кухни. Оливковая булочка имеет ярко выраженный средиземноморский характер. Хлебная часть прекрасно гармонирует с овощами и сыром рикотта и в таком сочетании легко усваивается. Сытная и легкая, эта закуска будет настоящим украшением фуршетного стола.

При организации фуршетов в нашем ресторане в зал выставляются огромные столы, на которых сервируются небольшие порции для гостей. В основном посетители предпочитают канapé под бокал шампанского, овощные и мясные закуски, пасту во всех ее видах и, конечно, соусы. Мы можем подавать все блюда из нашего меню в дегустационном варианте, поскольку каждую из позиций несложно сделать в фуршетном исполнении. На аперитив гостям предлагаются: холодное шампанское, затем закуски с сырами, итальянская салями. Далее — салаты, горячие блюда. В зависимости от сезона мы делаем гостям разные предложения. Весной и летом в ассортименте больше легких блюд, в осенне-зимний период — более сытных. Бывает, что на фуршет заказываются блюда определенного вида, например, только канapé и напитки или только закуски и горячее, фрукты и сладкий стол. Организация шведских столов происходит примерно по тому же сценарию, что и на фуршетных мероприятиях. Главный принцип — блюда должны быть быстро сервированы и презентабельно выглядеть.

**Николо КАНУТИ**

Шеф-повар ресторана l'ALBERO



## ФАРШИРОВАННЫЙ ПОМИДОР

### ИНГРЕДИЕНТЫ, г

#### Соус «Винегрет»

Масло оливковое Extra Vergin	100
Уксус красный	20
Уксус бальзамический	10
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу

#### Фаршированный помидор

Помидор	1 шт./150
Салат лоло росса	10
Салат руккола	10
Салат радиччио	10
Салат фризе	10
Фенхель	1/2 шт.
Редис	2 шт.
Спаржа зеленая	2 шт.
Спаржа белая	2 шт.
Соус «Винегрет»	3 ст. л.
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу

### ТЕХНОЛОГИЯ

#### приготовления и оформления блюда

#### Соус «Винегрет»

- Оливковое масло, красный уксус, бальзамический уксус, соль и перец смешать.

#### Фаршированный помидор

- Помидор опустить в кастрюлю с кипятком на 10 секунд, затем переложить в кастрюлю с ледяной водой на 10 секунд.
- После этого снять с помидора кожицу, разрезать его пополам и вынуть мякоть с семечками **1**.
- Салаты помыть и разделать.
- Фенхель, редис и спаржу (зеленую и белую) мелко нарезать и смешать с салатами, добавив соус «Винегрет» (2 ст. л.), посолить, поперчить **2**.
- В половинку помидора поместить готовый салат и накрыть второй половинкой **3**, **4**.
- Полить соусом «Винегрет» (1 ст. л.); блюдо декорировать солью и черным молотым перцем.

#### Выход готового блюда:

**220 г** (на одну порцию)



Это очень свежее, легкое и приятное на вкус блюдо прекрасно подойдет для летнего и вегетарианского меню. Салатные листья превосходно сочетаются со спелыми сладкими помидорами. Главное, при приготовлении использовать качественные вкусные плоды — от этого зависит успех удивительной закуски.

# РАВИОЛИ С КРОЛИКОМ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Фарш

Кролик	1500–1800
Ветчина	200
Масло оливковое Extra Vergin	40
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу
Шпинат	300
Сыр пармезан	100
Яйцо	2 шт.

### Соус с кроликом

Кости кролика	400
Чеснок	5
Лук-шалот	1 шт.
Масло оливковое	30
Бульон куриный	500

### Тесто для пасты

Мука	1000
Яйцо	8 шт.
Соль	20

### Равиоли с кроликом

Тесто для пасты	200
Фарш	100
Оливки черные без косточек	20 шт.
Соус с кроликом	2 ст. л.
Капуста пак чой	50
Сыр пармезан	50

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Фарш

- Мясо кролика отделить от костей и нарезать произвольно.
- Ветчину нарезать.
- На сковороду налить оливковое масло и жарить кролика в течение 20 минут.
- Добавить нарезанную ветчину, соль, черный молотый перец, шпинат и продолжать готовить в течение 10 минут.
- Готовую массу пропустить через мясорубку.
- Добавить тертый пармезан, яйца, при необходимости довести до вкуса солью, черным молотым перцем и перемешать.

#### Соус с кроликом

- Кости кролика, чеснок и лук-шалот жарить в оливковом масле 10 минут.
- Добавить куриный бульон и тушить на медленном огне в течение 2 часов, после чего полученную массу процедить через конусное сито.

#### Тесто для пасты

- Смешать муку, яйца и соль. Замесить тесто.
- Тесто завернуть в полотенце и держать в холодильном шкафу при температуре 6°C в течение часа.

#### Равиоли с кроликом

- Тесто для пасты раскатать тонким слоем и разрезать на квадраты для равиоли.
- Слепить равиоли, добавляя в каждую по 5 г фарша.
- Варить равиоли в кипящей подсоленной воде 2 минуты.
- На сковороду выложить черные оливки без косточек, соус с кроликом и, по желанию, капусту пак чой **1**.
- Добавить равиоли, сыр пармезан и слегка обжарить в течение 1 минуты **2, 3**.
- На дегустационную тарелочку выложить готовые равиоли, сверху поместить оливки и полить соусом из сковороды, в которой обжаривались равиоли **4**.

### Выход готового блюда:

70 г (на одну порцию)



Использование кролика в разного рода блюдах — давняя итальянская традиция. Равиоли с кроликом — легкое, нежное, приятное блюдо. Сочетание с оливками можно назвать очень интересным. Поэтому блюдо так любимо нашими гостями.

# САЛАТ ИЗ ОСЬМИНОГА С МИКСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ И БОТАРГОЙ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Соус «Цитронет»

Масло оливковое Extra Vergin	100
Лимон	20
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу

### Салат из осьминога

Осьминог	500
Соль	по вкусу
Лимон	1 шт.
Лист лавровый	2 шт.
Помидор красный	1 шт./80
Помидор желтый	1 шт./80
Помидор черный	1 шт./80
Соус «Цитронет»	100
Ботарга	30
Сельдерей (стебель)	100
Лук зеленый	20
Бобы соевые пророщенные	50
Масло оливковое	50
Кервель свежий	10
Перец черный молотый	по вкусу

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Соус «Цитронет»

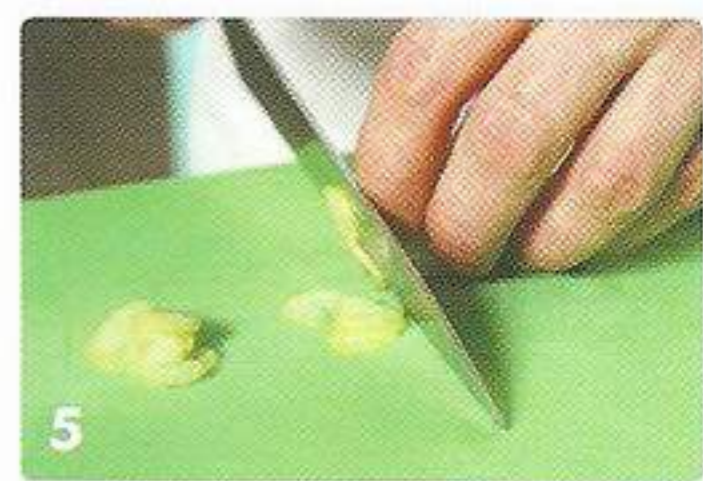
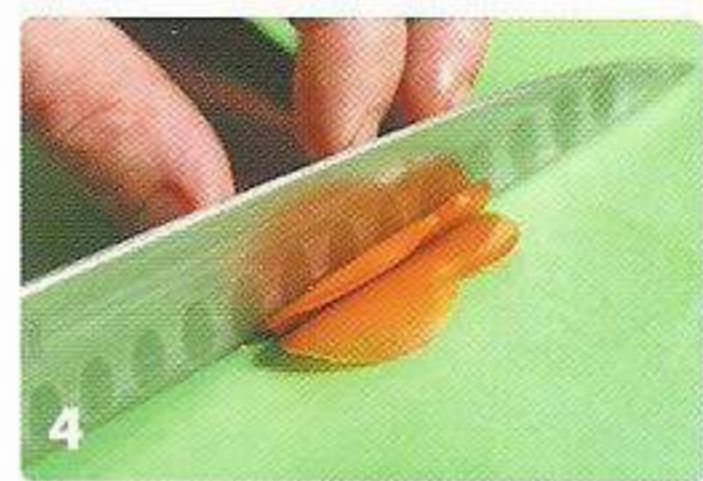
- Оливковое масло соединить с соком лимона. Посолить, поперчить.

#### Салат из осьминога

- Осьминога варить 2 часа на медленном огне в подсоленной воде с добавлением лимонного сока и лаврового листа.
- Готового осьминога оставить остывать в воде, после чего вынуть и очистить.
- Помидоры разрезать на 4 части и, при желании, очистить от мякоти. Посолить, поперчить **1**.
- Осьминога разрезать на кубики 1x1 см и заправить соусом «Цитронет» **2, 3**.
- Ботаргу нарезать тонкими ломтиками **4**.
- Стебель сельдерея и зеленый лук мелко нарезать **5**.
- Пророщенные соевые бобы, мелко нарезанный стебель сельдерея и зеленый лук, оливковое масло смешать **6**.
- Подготовленные помидоры выложить в стакан **7**.
- Затем положить осьминога, соевые бобы с мелко нарезанными сельдереем и зеленым луком, сверху поместить ботаргу **8**.
- Украсить двумя веточками кервеля и поперчить **9**.

### Выход готового блюда:

110 г (на одну порцию)



При приготовлении этого блюда желательно использовать итальянские помидоры.  
Если приобретенный вами осьминог свежий (ни разу не замороженный), его желательно заморозить на сутки — при приготовлении он станет более мягким.



# КАРПАЧО ИЗ ТУНЦА С АВОКАДО

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Соус «Цитронет»

Масло оливковое Extra Vergin	100
Лимон	20
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу

### Карпаччо

Авокадо	1 шт.
Соус «Цитронет»	2 ст. л.
Тунец	100
Лук красный	20
Лук зеленый	10
Редис	10
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу
Лук-сибулет	20

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Соус «Цитронет»

- Оливковое масло соединить с соком лимона. Посолить, поперчить.

#### Карпаччо

- Авокадо очистить и порезать на полукруглые дольки. Полить соусом «Цитронет» (1 ст. л.).
- Разрезать тунца на тонкие ломтики **1**.
- Тонко порезать красный и зеленый лук и редис.
- В цилиндрическую форму выложить авокадо, сверху — ломтики тунца **2, 3**.
- Затем положить нарезанные красный и зеленый лук, редис, посолить, поперчить **4**.
- Аккуратно снять форму **5**.
- Мелко нарезать лук-сибулет, перемешать его с соусом «Цитронет» (1 ст. л.) и украсить тарелку в виде капелек **6, 7**.
- Готовое блюдо поперчить **8**.



Выход готового блюда:

210/20 г (на одну порцию)



Это блюдо пользуется особой популярностью у русских гостей. Необычное сочетание тунца и авокадо, как ни странно, является приятным, легким и освежающим. Блюдо очень простое в приготовлении. Главное, подобрать хорошее, мягкое авокадо.

# ТУНЕЦ ПОД СОУСОМ ТАРТАР С САЛАТОМ ИЗ ФАСОЛИ И ПОМИДОРА

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Тунец

Филе тунца	200
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу
Масло оливковое Extra Vergin	20

### Соус «Винегрет»

Масло оливковое Olive oil Extra	100
Уксус красный	20
Уксус бальзамический	10
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу

### Салат из фасоли и помидора

Помидор	1 шт.
Фасоль белая итальянская	400
Морковь	1/2 шт.
Лук белый репчатый	1/2 шт.
Сельдерей (стебель)	1 шт.
Соль	по вкусу
Лук зеленый	2
Перец чили свежий	1 шт.
Соус «Винегрет»	4 ст. л.

### Соус тартар

Перец болгарский красный	1 шт.
Перец болгарский желтый	1 шт.
Помидор	1 шт.
Имбирь	20
Лемонграсс	20
Лайм	1 шт.
Перец чили свежий	1 шт.
Масло кунжутное	1 ч. л.

### Сервировка

Салат из фасоли и помидора	60
Тунец	40
Соус тартар	10
Семена белого кунжута	2

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Тунец

- Филе тунца посолить, поперчить и обжарить на оливковом масле по 30 секунд с каждой стороны **1**.

#### Соус «Винегрет»

- Смешать оливковое масло, красный уксус, бальзамический уксус, соль и перец.

#### Салат из фасоли и помидора

- Помидор очистить от кожицы, разрезать на 4 части, удалить мякоть, нарезать тонкими дольками.
- Фасоль замочить в воде на 12 часов.
- Отварить фасоль на медленном огне в течение 2 часов с добавлением моркови, белого репчатого лука, сельдерея. Готовую фасоль посолить.
- Слить воду и добавить в полученную массу помидор.
- Добавить зеленый лук, мелко нарезанный перец чили и соус «Винегрет» **2**.

#### Соус тартар

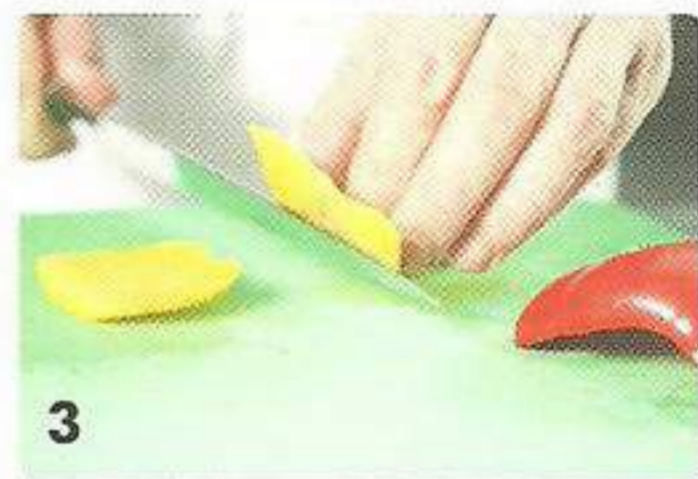
- Красный и желтый болгарский перец очистить от кожицы и мелко нарезать **3**.
- Помидор очистить от кожицы и мякоти, порезать на мелкие кубики.
- Смешать помидор, нарезанный болгарский перец и добавить мелко нарезанные имбирь, лемонграсс, лайм, свежий перец чили, кунжутное масло и перемешать **4**.

#### Сервировка

- На салат из фасоли и помидора выложить тунца и сверху — соус тартар. Посыпать слегка поджаренными семенами белого кунжута **5, 6, 7**.

### Выход готового блюда:

60/40/10 г (на одну порцию)



Этот итальянский салат представляет собой интересный микс из овощей и слегка обжаренной рыбы. Благодаря легкому, свежему вкусу блюдо заслужило любовь наших постоянных посетителей.

# ТАРТАЛЕТКИ С ЧЕРЕШНЕЙ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Тарталетки

Мука	500
Масло сливочное	300
Яйцо	2 шт.
Сахар	200
Ваниль	1 стручок

### Начинка

Сливки кондитерские	120
Сахар	15
Яйцо	1 шт.

### Тарталетки с черешней

Тарталетки	10
Начинка	100
Черешня	10 шт.

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Тарталетки

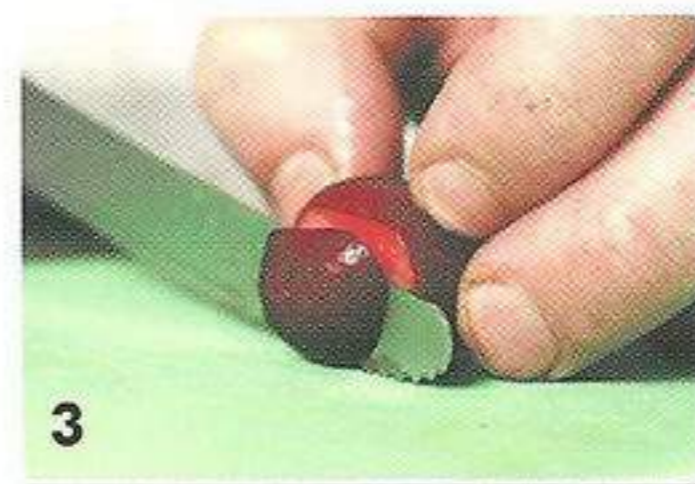
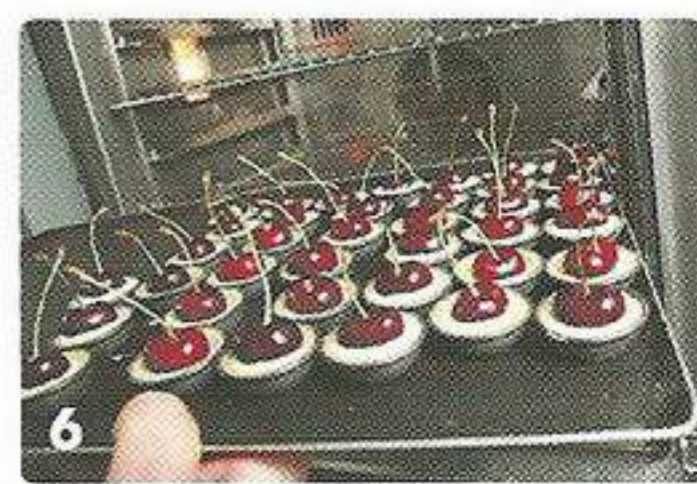
- Муку, размягченное сливочное масло, яйца, сахар и ваниль смешать. Вымесить тесто.
- Из теста сделать в специальных формочках тарталетки **1**.

#### Начинка

- Кондитерские сливки, сахар и яйцо взбить венчиком.

#### Тарталетки с черешней

- В тарталетки залить начинку на 1/3 **2**.
- Из черешни предварительно вынуть косточки, оставив веточку **3, 4**.
- Очищенные черешни положить в тарталетки **5**.
- Выпекать тарталетки в духовом шкафу при температуре 160°C в течение 15 минут **6**.
- Готовые тарталетки вынуть из формочек **7, 8, 9**.



Выход готового блюда:

10 шт. (на одну подачу)



Блюдо летнего сезона подходит для обеденного десерта, чайного перерыва и фуршетного стола. Его главное достоинство — оно не требует большого количества ингредиентов, просто в исполнении, элегантно на вид и весьма приятно на вкус.

При организации фуршетных столов в нашем ресторане сначала подаются закуски, затем горячее и в конце сладкое. Фуршетные блюда не особо отличаются от тех, что стоят в регулярном меню, разница только в том, что на фуршетах подаются дегустационные порции. Из основного меню часто заказываются закуски, которые сервируются по большей части в виде канапе. Наиболее популярны среди них закуски из домашних сыров, которые хорошо сочетаются с вином, классические салаты типа сливье, традиционные русские закуски, а также блинчики с мясом. Составление фуршетного меню каждый раз происходит в индивидуальном порядке. Набор блюд зависит от пожеланий гостей и, конечно, наших рекомендаций. Для разных мероприятий накрываются фуршеты, соответствующие их теме. В разное время года фуршетные предложения меняются соответственно текущему сезону. Так, зимой гости выбирают более плотные, насыщенные блюда, а летом — что-нибудь прохладное, освежающее. Безусловно, во время любого фуршета гости могут заказать и что-то из того, чего нет в нашем меню.

**Марина КАРПУШЕНКО**

Шеф-повар ресторана  
«ГУСЯТНИКОВ»



## КИЛЬКА БАЛТИЙСКАЯ С ОВОЩАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Килька балтийская	<b>105 (7 шт.)</b>
Помидоры черри	<b>140</b>
Огурцы свежие	<b>75</b>
Лимон или апельсин	<b>35</b>
Укроп (веточки)	<b>7</b>
Лук красный крымский	<b>15</b>
Лук зеленый	<b>7</b>
Масло деревенское растительное душистое	<b>5</b>

### ТЕХНОЛОГИЯ

#### приготовления и оформления блюда

- Балтийскую кильку очистить и разделить на филе, оставить хвостик **1, 2, 3**.
- Помидоры черри и огурцы нарезать кружочками толщиной 5 мм **4**.
- Лимон или апельсин разрезать вдоль на 4 части и нарезать тонкими ломтиками.
- Закрепить филе кильки на шпажке вместе с лимоном (или апельсином), кружочками свежего огурца и помидора черри. Украсить веточкой укропа **5, 6**.
- Готовое канапе выложить на тарелку с нарезанным кольцами красным крымским и подготовленным зеленым луком. Перед подачей сбрызнуть деревенским маслом.



**Выход готового блюда:**

**35 г** (на одно канапе)



Балтийская килька с овощами — еще один вид холодной закуски-канапе. Идея его создания пришла из «жалости» к кильке — маленькой, незаметной рыбке, не часто востребованной в наших гастрономических меню. Мы решили не обижать ее и создать оригинальное блюдо с освежающим и приятным вкусом. Продукты подбирались по вкусовым сочетаниям, сохраняющим в себе гармонию и баланс. Эта легкая закуска чаще всего пользуется популярностью в летний период.



## СЕЛЬДЬ ИЗ НОРВЕГИИ

Сельдь называют морским серебром, а на ее добычу выходят с таким же энтузиазмом, с каким идут на поиски золота. Сельдь в Норвегии является одним из основных объектов добычи рыболовной отрасли. Сезон лова здесь обычно продолжается с октября по март, когда сельдь достигает наилучшего качества и легко добывается. Сельдь является великолепным источником витаминов А, D и В<sub>12</sub>, богата высоким содержанием полезных для здоровья человека жирных кислот омега-3. Содержание жира варьируется в зависимости от сезона.



Марина КАРПУШЕНКО /  
ресторан «ГУСЯТНИКОВ»

# СЕЛЬДЬ НА ТОСТАХ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Сельдь атлантическая с/с	75
Хлеб бородинский	70
Масло оливковое	20
Яйцо перепелиное	2 шт.
Оливки черные	5
Лук красный крымский	15
Лук зеленый	5
Укроп	3
Редис	5
Помидоры черри	20
Огурцы свежие	20
Кервель	1
Картофель (отварной)	150
Масло сливочное топленое	15

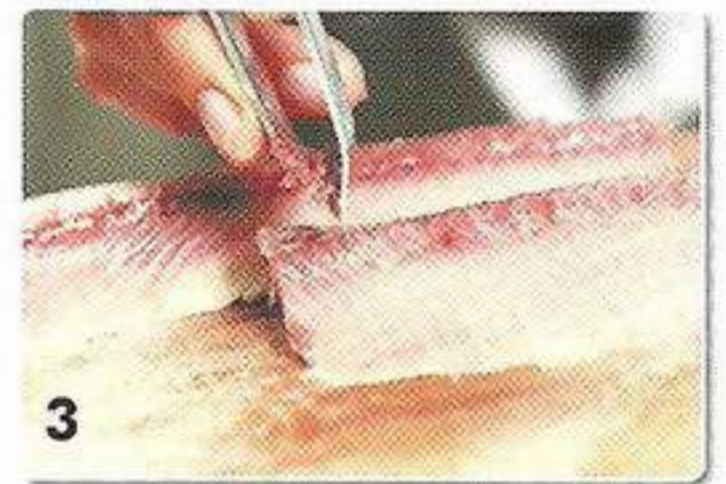
## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

- Слабосоленую атлантическую сельдь очистить и разделить на филе 1, 2, 3.
- Разрезать на кусочки 4.
- Бородинский хлеб разрезать на небольшие тосты и обжарить на оливковом масле (10 г).
- Перепелиные яйца отварить и нарезать кружочками 5.
- Черные оливки нарезать тонкими пластинками 6.
- Крымский красный лук нарезать маленькими полукольцами. Зеленый лук очистить, использовать нижнюю часть 7.
- Выложить ломтики сельди на тосты и смазать оливковым маслом (10 г) 8.
- Сверху аккуратно разместить нарезанные кружочками перепелиные яйца, украсить пластинками черных оливок, нарезанным полукольцами крымским луком и укропом 9.
- Гарнировать редисом, помидорами черри, свежим огурцом, зеленым луком, свежим кервелем, а также можно подать горячий отварной молодой картофель с топленым маслом и укропом.

## Выход готового блюда:

75/70/75/150 (на одну подачу)



Сельдь на тостах, казалось бы, простейшее блюдо, однако и оно имеет своеобразный вкус. Свежайший бородинский хлеб, который мы печем сами, прекрасно сочетается со слабосоленой североатлантической сельдью. Эти два совершенно разных продукта великолепно дополняют друг друга. В этом блюде, как в поговорке «из песни слов не выкинешь», — без любого из ингредиентов оно потеряет свой уникальный вкус.

# РАКОВЫЕ ШЕЙКИ С СУЛУГУНИ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Раки отварные

Раки	1200
Перец чили	1/2 шт.
Сельдерей (стебель)	1 шт.
Морковь	1 шт.
Вода	3000
Укроп (зонтики)	150
Лист лавровый	2
Перец душистый горошком	5
Соль морская	30

### Соус тартар

Сельдерей (стебель)	20
Огурцы свежие	20
Укроп свежий	10
Сметана	30
Майонез	30
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу

### Сервировка

Шейки раковые	5 шт.
Сыр сулугуни	75
Масло оливковое	5
Перец горошком зеленый и розовый (дробленый)	6
Соус тартар	50

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Раки отварные

- Раков промыть и подготовить к варке ①.
- Перец чили очистить от семян, стебель сельдерея и морковь нарезать мелким кубиком ②, ③.
- В кастрюлю с водой поместить зонтики укропа, очищенный и нарезанный перец чили, подготовленные морковь и стебель сельдерея, лавровый лист, душистый перец горошком и посолить. Довести воду до кипения.
- Опустить в кастрюлю раков вниз головой. Раки должны быть полностью покрыты водой. После закипания варить 3–4 минуты ④.
- Готовых раков настоять в отваре 15–20 минут.

#### Соус тартар

- Подготовленный сельдерей, очищенные свежие огурцы нарезать мелким кубиком, укроп мелко порубить и перемешать все со сметаной и майонезом. Довести до вкуса солью и перцем ⑤.

#### Сервировка

- Раковые шейки очистить от панциря ⑥.
- Сыр сулугуни нарезать на тонкие пластинки и каждую сложить фигурно в виде бантика ⑦, ⑧.
- Мясо раковой шейки обернуть кольцом вокруг бантика из сыра сулугуни и зафиксировать шпажкой ⑨.
- Выложить на блюдо и украсить капельками оливкового масла.
- Декорировать тарелку дробленым розовым перцем и зеленым перцем горошком, отдельно подать соус тартар.

### Выход готового блюда:

5 шт./75/50 (на одну подачу)



Несмотря на то, что сулгуни — исконно грузинский сыр, сочетание с русскими раками его ничуть не портит. Эта легкая, в меру солоноватая «дамская» закуска с нежным вкусом, заправленная оливковым маслом, прекрасно подходит к белому вину. Оформление блюда ненавязчивое, светлое и радует глаз. Раньше это блюдо было несколько иным: раковые шейки подавались на листовом салате с соусом из трав. Все это дополнялось свежими овощами. Нынешняя презентация, на мой взгляд, более эффектна и прекрасно подходит для оформления фуршетного стола.

# РАКОВЫЕ ШЕЙКИ В КЛЯРЕ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

<b>Маринованные раковые шейки</b>	
Раки свежие	6 шт.
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу
Сок лимонный	20

<b>Кляр шафрановый</b>	
Яйцо	1,5 шт.
Масло растительное	5
Настой шафрана	50
Соль	по вкусу
Мука	50

<b>Раковые шейки в кляре</b>	
Маринованные раковые шейки	6 шт.
Кляр шафрановый	150
Масло растительное (фритюр)	500

<b>Соус тартар</b>	
Лук репчатый	10
Каперсы	3
Корнишоны маринованные	5
Оливки зеленые	7
Петрушка	5
Майонез домашний	60
Паста томатная	7
Соус «Табаско»	0,5
Соус «Ворчестер»	1
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу

<b>Сервировка</b>	
Раковые шейки в кляре	6 шт.
Соус тартар	50
Огурцы маринованные	40
Яйцо перепелиное	1 шт.

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Маринованные раковые шейки

- Сырых раков очистить от панциря ①, ②.
- Очищенные раковые шейки замариновать в соли, черном молотом перце и соке лимона на 3–4 минуты ③.

#### Кляр шафрановый

- Яичные желтки растереть с растительным маслом. В шафрановом настое растворить соль и смешать с яичной смесью.
- Всыпать просеянную муку, хорошо размешать, затем ввести крепко взбитые белки и еще раз слегка перемешать.

#### Раковые шейки в кляре

- Маринованную раковую шейку нанизать на шпажку, обмакнуть в шафрановый кляр, затем опустить в кипящее растительное масло. Жарить до образования золотистой корочки ④, ⑤.

#### Соус тартар

- Мелко порубить лук, каперсы, корнишоны, оливки и петрушку. Заправить все домашним майонезом, добавить томатную пасту, соус «Табаско», соус «Ворчестер», перемешать и довести до вкуса солью и перцем.

#### Сервировка

- На блюдо выложить обжаренные в кляре раковые шейки, соус тартар, сервированный в пиале ⑥, ⑦.
- Блюдо подавать с маринованными огурчиками и отварным перепелиным яйцом.

### Выход готового блюда:

6 шт./50/10 г (на одну подачу)



Идея приготовить это блюдо пришла во время сезона ловли раков, и их закупили в больших количествах. Известная позиция в меню «Креветки в кляре» переименовалась в не менее вкусные «Раковые шейки в кляре». Рецепт приготовления ничем не отличается от приготовления креветок: тот же кляр, та же технология, поменялся лишь основной ингредиент и, соответственно, вкус блюда.

# САЛАТ ОЛИВЬЕ С КОЛБАСОЙ В ПРОФИТРОЛЯХ

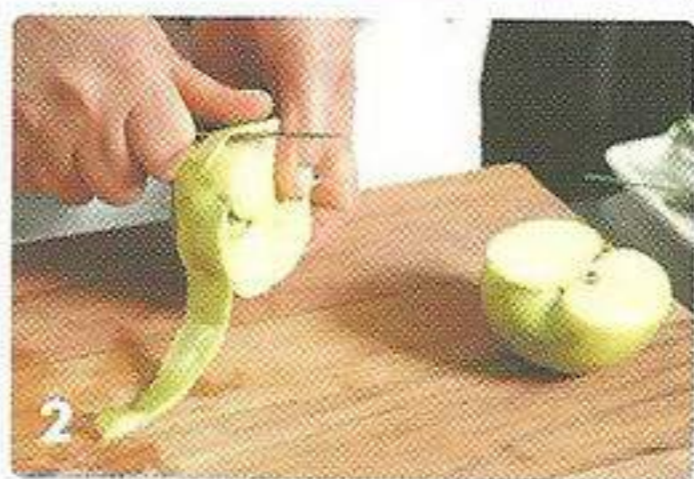
## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Огурцы соленые	10
Огурцы свежие	10
Яблоко зеленое	3
Морковь	5
Картофель	20
Яйцо	40
Колбаса вареная	30
Укроп	3
Майонез	40
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу
Профитроли (готовые, разного размера)	5 шт.
Горошек зеленый	3

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

- Огурцы (соленые и свежие) очистить от кожуры и отжать. Зеленое яблоко очистить от кожицы **1, 2**.
- Морковь, картофель и яйца отварить. Очистить.
- Подготовленные овощи, яблоко, яйца и вареную колбасу нарезать мелким кубиком **3, 4, 5, 6**.
- Соединить все ингредиенты и добавить рубленый укроп **7**.
- Заправить майонезом, довести до вкуса солью, перцем и перемешать **8**.
- С профитролей срезать верхушку и уложить в них салат **9, 10**.
- Украсить зеленым горошком и накрыть срезанной верхушкой **11, 12**.



**Выход готового блюда:**

**5 шт./175 г** (на одну подачу)



Салат оливье — блюдо классическое и всеми любимое. Мы решили немного преобразить его, «упаковав» в профитроли. Получилась довольно интересная и необычная фуршетная подача. В прежние времена в России оливье готовили с вареной колбасой, позже этот ингредиент пропал из салата. Сегодня на фуршетах в нашем ресторане в основном заказывают салат именно с вареной колбасой. На мой взгляд, этот компонент придает ему своеобразный вкус и делает его домашним и уютным.



В моем понимании фуршет — это обслуживание большого количества гостей в максимально короткий срок. Мы готовим большие блюда — целых осетров, молочных поросят, голень ягненка и подаем на общие столы для разделки на порции. То есть сейчас, по сути, просто из большого делаем маленькое. Но я прекрасно понимаю суть фуршетного стола: гости заинтересованы в свободном перемещении по залу, в общении друг с другом, поэтому думаю ввести специальное меню для данного вида обслуживания. Кулинарное искусство специалистов «Аиста» и оборудование высокого класса позволяют нам делать все оперативно и качественно.

**Сави КЕНДЕЛ**

Шеф-повар ресторана «АИСТ»



## КАНАПЕ «СЫР ПЕКОРИНО»

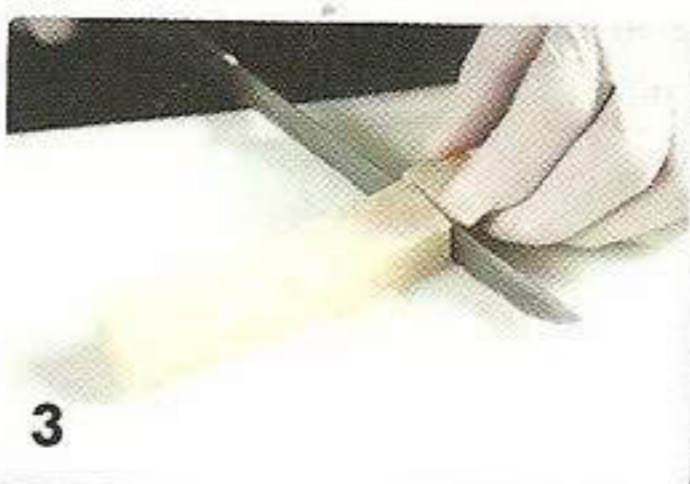
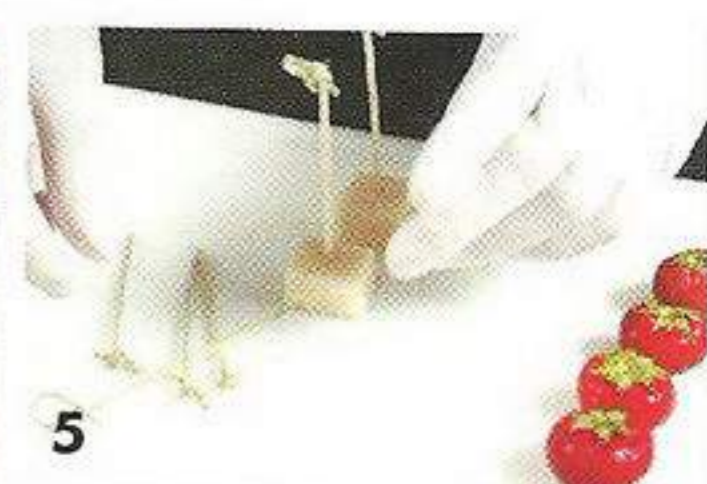
### ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Сыр пекорино	40
Клубника свежая	4 шт.
Орехи грецкие (очищенные)	2 шт.
Мед цветочный	8

### ТЕХНОЛОГИЯ

#### приготовления и оформления блюда

- Сыр пекорино нарезать кубиками **1, 2, 3**.
- У ягод клубники срезать шляпки (или оставить — по желанию) **4**.
- Надеть на шпажки кубики сыра, клубнику и половинки очищенных грецких орехов **5, 6, 7**.
- Выложить на фуршетное блюдо. Сверху полить цветочным медом **8**.



**Выход готового блюда:**

**70 г** (на одно канапе)



Форма подачи этих канале проста, но наиболее удобна для фуршета. К молодому сыру пекорино прекрасно подходит свежая клубника. Грецкий орех и цветочный мед, который я использую в данном случае, оттеняют сыр и ягоды, помогая лучше раскрыться их натуральному вкусу.

# КАНАПЕ «ЛОСОСЬ С КУНЖУТОМ»

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Маринованный лосось

Сахар	50
Соль	50
Апельсин	1 шт.
Лосось (филе)	150

### Канapé «Лосось с кунжутом»

Лосось маринованный	30
Семена кунжута белые	15
Корнишоны маринованные	10
Оливки черные	10
Лук зеленый	10

## ТЕХНОЛОГИЯ

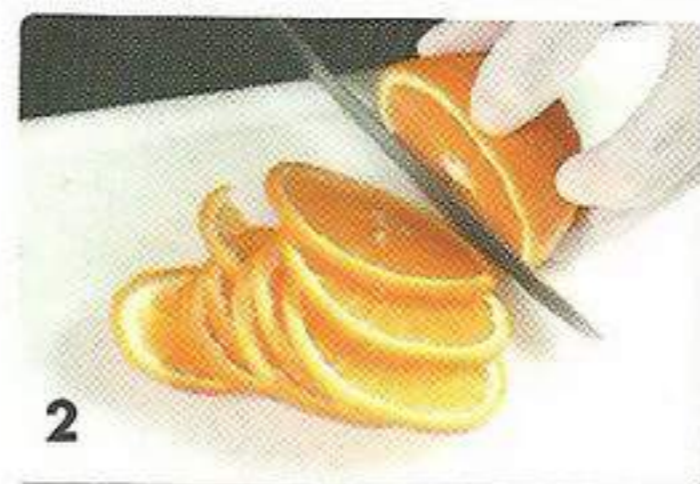
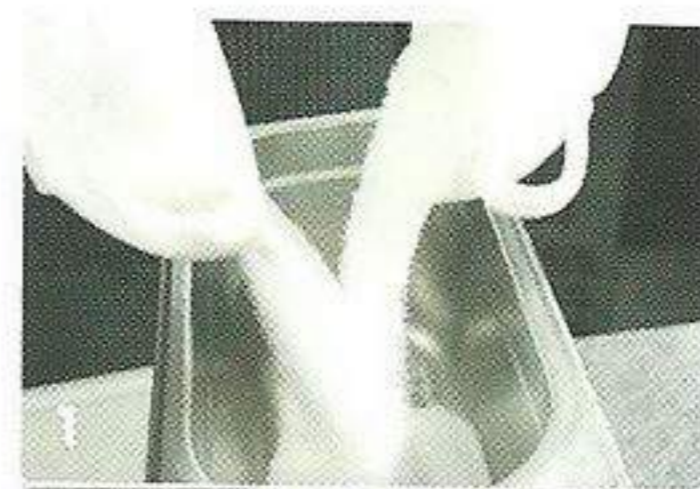
### приготовления и оформления блюда

#### Маринованный лосось

- Смешать сахар и соль **1**.
- Апельсин нарезать кружками **2**.
- Филе лосося обвалить в смеси сахара и соли **3**.
- Сахар и соль стряхнуть **4**.
- Сверху на филе лосося уложить кружки апельсина и оставить мариноваться (в течение 1 часа) **5**.

#### Канapé «Лосось с кунжутом»

- Маринованного лосося освободить от маринада и нарезать крупными брусочками **6**.
- Обвалить в слегка поджаренных семенах белого кунжута **7**.
- Маринованные корнишоны и черные оливки нарезать тонкими кружками **8**.
- Надеть на шпажку подготовленный брусочек лосося, кружок корнишона **9**.
- Рядом положить кружок оливки **10**.
- Украсить фигурно нарезанным зеленым луком.
- Готовые канapé выложить на дегустационную тарелку.



**Выход готового блюда:**

**75 г** (на одно канapé)



Филе лосося маринуется в смеси соли, сахара и ломтиках свежего сочного апельсина. Благодаря этому маринаду филе обретает непередаваемо нежный вкус, который прекрасно дополняется ароматом слегка обжаренных семян белого кунжута, легкой кислинкой корнизонов и пикантностью черных оливок.

## КАНАПЕ «КРЕВЕТКА»

### ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Креветки королевские	4 шт.
Масло оливковое	20
Виноград черный (ягоды)	4 шт.

### ТЕХНОЛОГИЯ

#### приготовления и оформления блюда

- Королевских креветок обжарить на оливковом масле и очистить от панциря, оставляя хвосты **1**.
- Разрезать креветок для канапе **2**.
- Надеть креветок и ягоды черного винограда на шпажки **3, 4, 5**.
- Выложить готовые канапе с креветками на фуршетное блюдо **6**.



### Выход готового блюда:

4 шт. (на одну подачу)



НАИР... КУШ... А.РУ

Изыск в средиземноморском стиле, роскошное зрелище — блюдо само по себе украшает стол. Креветки обжариваются на оливковом масле. Виноград придает неповторимый вкус и делает креветок похожими на футуристический натюрморт.

## КАНАПЕ «ТУНЕЦ С СЫРОМ»

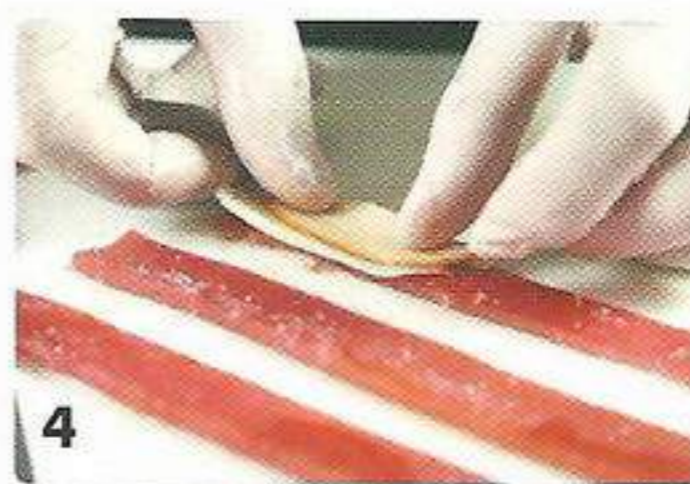
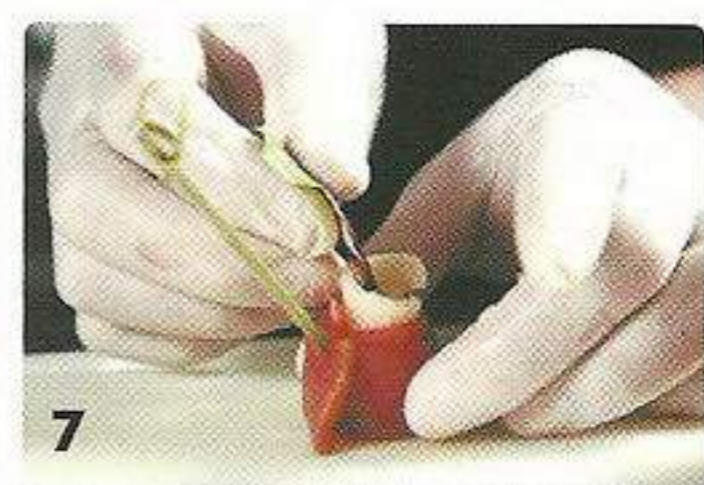
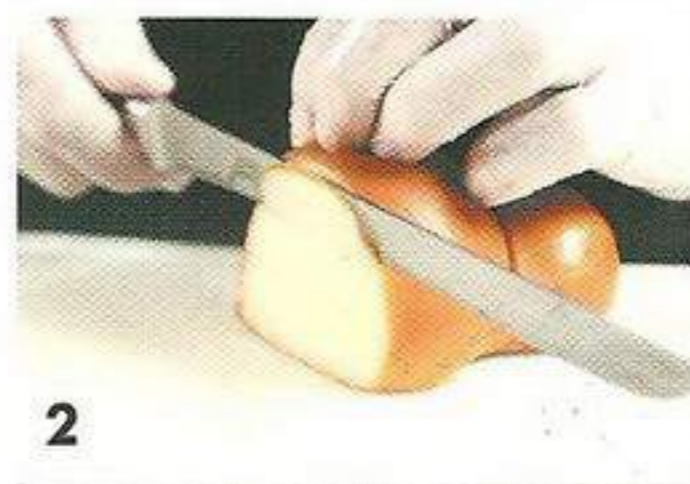
### ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Филе тунца с/м	50
Сыр скаморца	3
Соль	по вкусу
Сок апельсиновый	100
Сахар	1 ч. л.
Лист свекольный	2
Лук-сибулет	1

### ТЕХНОЛОГИЯ

#### приготовления и оформления блюда

- Филе тунца нарезать длинными полосками **1**.
- Сыр скаморца нарезать слайсами **2**.
- Полоски тунца посолить и полить маринадом из апельсинового сока и сахара **3**.
- На полоски тунца выложить ломтики сыра скаморца и свернуть в виде рулетика так, чтобы сыр чуть «выглядывал» по краям **4, 5**.
- Сколоть рулетик шпажкой **6**.
- Украсить канапе свекольным листом и стрелкой лука-сибулета **7**.



**Выход готового блюда:**

**58 г** (на одно канапе)



Эффектное блюдо, способное украсить фуршет как цветовым решением, так и вкусовыми качествами. Нежный итальянский копченый сыр скаморца, завернутый в карпаччо из тунца, с неожиданным свекольным листом, выглядывающим из ролла, оставляет богатое послевкусие. Меняя сорта сыра, можно получить различные варианты канопе.



## ПОЧЕМУ ВЫБИРАЮТ НОРВЕЖСКУЮ СЕМГУ



Скрупулезный контроль качества продукции позволяет отвечать самым строгим требованиям кулинаров. В основе великолепных блюд из норвежской семги, способных составить предмет гордости профессионала и произвести впечатление на искушенного гурмана, лежат неповторимый вкус и нежный цвет семги. Рыбу удобно разделять, из нее можно приготовить неповторимые по изысканности блюда. От жаркой Южной Америки до сверкающего Средиземноморья — повсюду норвежская семга пользуется репутацией первоклассного продукта.

Сави КЕНДЕЛ / ресторан «АИСТ»

# МУСС ИЗ КОПЧЕНОГО ЛОСОСЯ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Лосось копченый (филе)	10
Масло сливочное	10
Тарталетка (готовая)	1 шт.
Перец розовый горошком	1
Укроп свежий (веточка)	1
Уксус бальзамический выпаренный	2

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

- Филе лосося и сливочное масло нарезать крупными кусками и взбить в блендере **1**.
- Полученную массу выложить в кондитерский мешок **2**.
- Выдавить мусс в готовые тарталетки **3**.
- Украсить горошком розового перца, веточками укропа **4**.
- Добавить несколько капель выпаренного бальзамического уксуса **5**.



**Выход готового блюда:**

**34 г** (на одну порцию)



Традиционную для фуршетов тарталетку можно наполнять салатом, муссом и т.д. Я пробил в блендере сливочное масло с копченым лососем — знакомые продукты превратились в произведение искусства. Укроп — зелень с сильным, узнаваемым вкусом, но маленькая веточка лишь дополняет гармонию, не мешая основной рыбной теме. Копченого лосося в этом блюде можно с успехом заменить копченой норвежской семгой. Закуска получится еще более выразительной.

# ГАСПАЧО

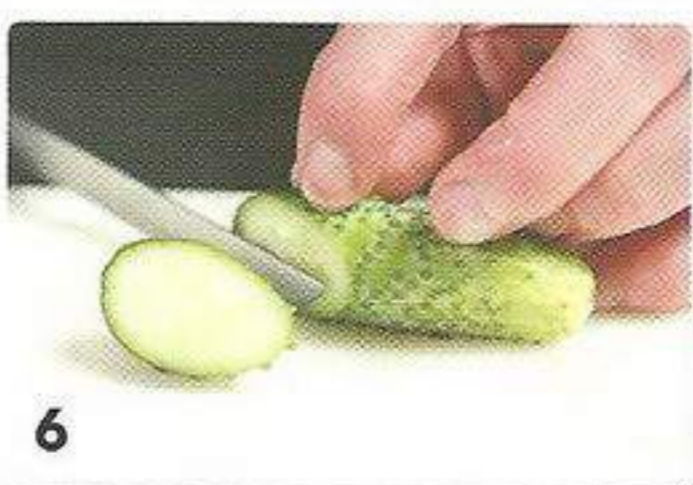
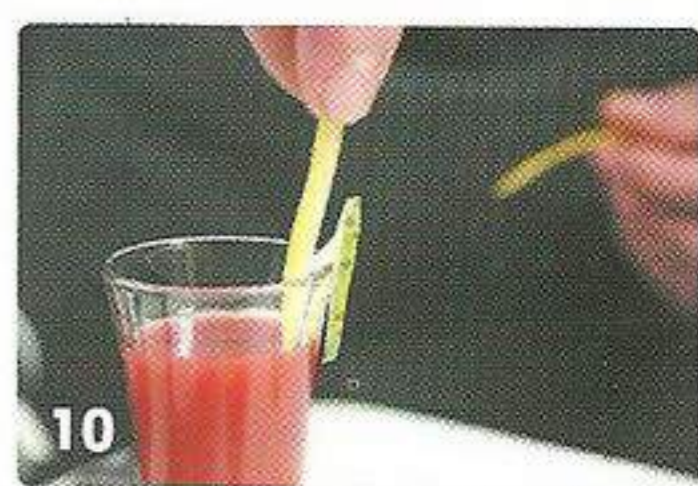
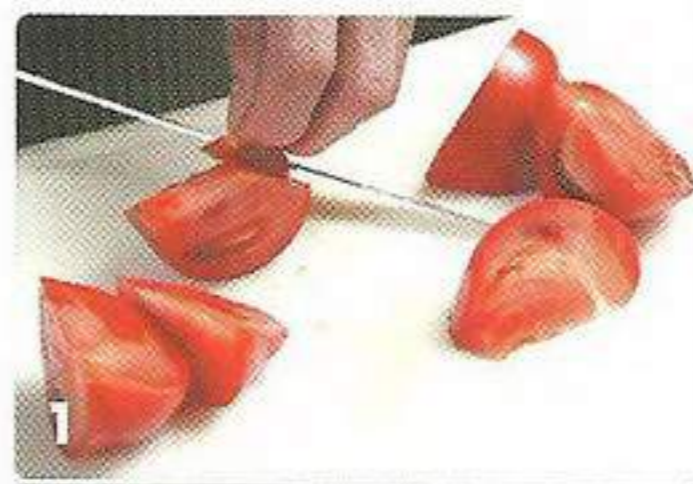
## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Помидоры спелые	250
Бasilik зеленый	3
Соус «Табаско»	5
Уксус винный	5
Масло оливковое	5
Огурец	10
Перец болгарский красный, желтый	10
Укроп свежий	10

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

- Промытые помидоры нарезать, освободить от сердцевины **1**.
- В миску с помидорами добавить листья зеленого базилика **2**.
- Влить соус «Табаско», винный уксус и оливковое масло **3**.
- Пробить блендером **4**.
- Готовый гаспачо перелить в шоты **5**.
- Огурец нарезать тонкими кружочками и декорировать шот с гаспачо **6, 7**.
- Красный и желтый болгарский перец нарезать соломкой **8, 9**.
- Украсить гаспачо красным и желтым болгарским перцем и рубленым укропом **10, 11**.



**Выход готового блюда:**

**150 г** (на одну порцию)



Фуршет не обязывает к излишней официальности, но предполагает свободное перемещение по залу и непосредственное общение гостей. Гаспачо, в котором сочные помидоры смешались с листьями зеленого базилика, винным уксусом и соусом «Табаско», подается в удобном и элегантном шоте.

# КРЕМ-МУСС ИЗ СПАРЖИ И ТЫКВЫ

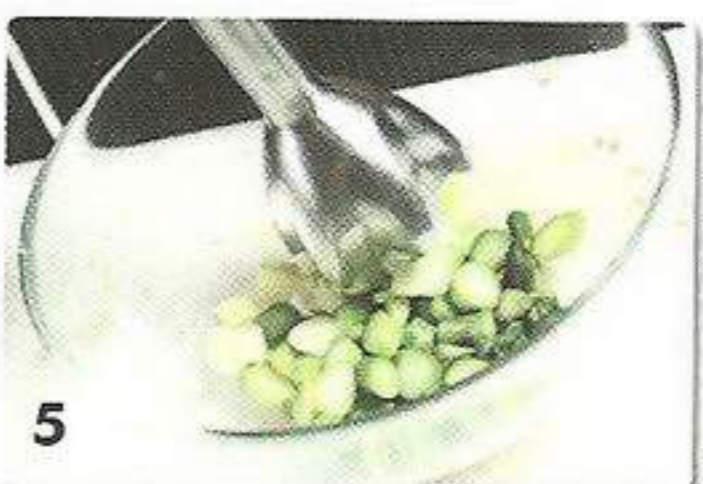
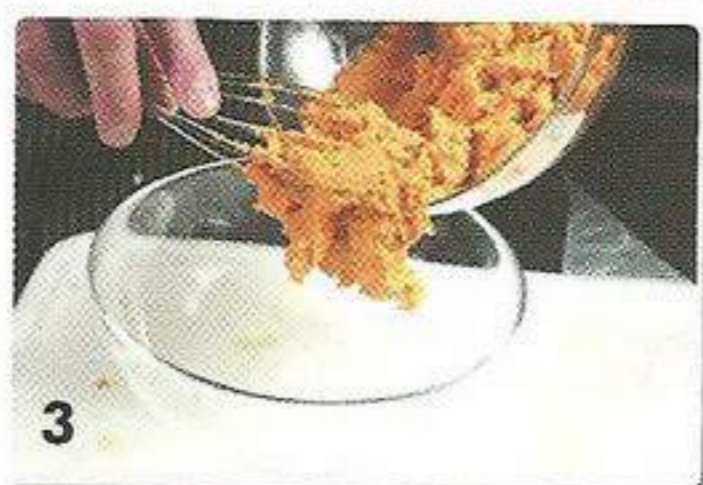
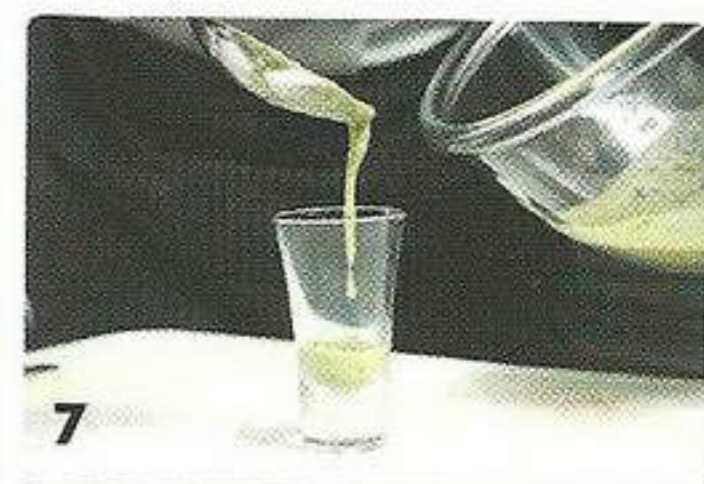
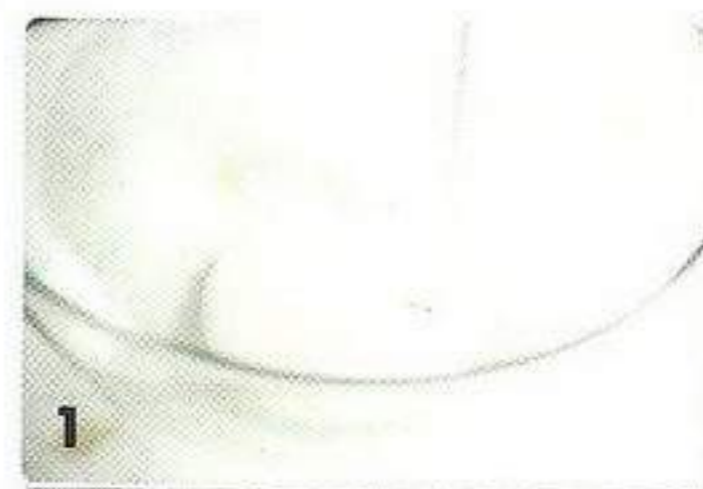
## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Сливки «Валио» 33%	100
Тыква консервированная	50
Спаржа зеленая	50
Соль	по вкусу
Уксус бальзамический выпаренный	2
Лук зеленый	1

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

- Сливки «Валио» влить в миску и взбить венчиком до густоты сметаны **1, 2**.
- В отдельную миску выложить консервированную тыкву и пробить ручным блендером **3**.
- Зеленую спаржу бланшировать в подсоленной воде и нарезать произвольно **4**.
- Затем пробить подготовленную спаржу в блендере до образования пюре **5, 6**.
- Вылить в шот пюре из зеленой спаржи **7**.
- Сверху столовой ложкой аккуратно выложить пюре из тыквы **8**.
- Взбитые сливки поместить в кондитерский мешок и выдавить в шот завершающим слоем **9, 10**.
- Украсить выпаренным бальзамическим уксусом и фигурно нарезанным зеленым луком **11, 12**.



**Выход готового блюда:**

**150 г** (на одну порцию)



Индивидуальный подход к каждому гостю, как и в предыдущем блюде, подчеркнет подача в бокале-шоте. Само блюдо за счет использования осенних овощей — тыквы и зеленой спаржи, пробитых в блендере, — смотрится нежно и красиво. По колористике блюдо можно назвать «уходящим бабьим летом».

Я привык работать с высококачественными продуктами, поскольку только они способны гарантировать неизменно превосходный результат. В частности, это касается рыбы норвежского производства — здесь я всегда спокоен за качество. Норвегия изначально очень чистая страна, и та же семга или сельдь характеризуются чистотой, свежестью, хорошей консистенцией мякоти и вызывают у меня, как у шеф-повара, только положительные эмоции, что, конечно, немаловажно. Этот продукт настолько хорош, что не требует никакой кулинарной эквилибристики со стороны повара, никаких гастрономических наворотов. В данном случае излишества даже способны испортить вкусовые качества продукта. Поэтому лично я в отношении норвежской семги и сельди стараюсь минимизировать все дополнения, в первую очередь избыток всевозможных специй. Поскольку эта рыба проста в обработке, из нее можно воспроизводить легкие и быстрые в приготовлении блюда. Они прекрасны и как каждодневная закуска, и как интересное предложение для фуршетного стола.

### Илья ЛАЗЕРСОН

Президент Коллегии шеф-поваров Санкт-Петербурга, директор и шеф-повар «КУЛИНАРНОЙ СТУДИИ И. ЛАЗЕРСОНА»



## НОРВЕЖСКАЯ СЕЛЬДЬ «РОЛЬМОПС»

### ИНГРЕДИЕНТЫ, г

#### Маринад

Лук репчатый	200
Морковь	200
Уксус 3%	300
Вода	100
Сахар	50
Перец черный горошком	по вкусу
Зерна кориандра	по вкусу
Лист лавровый	1 шт.

#### Норвежская сельдь «Рольмопс»

Филе норвежской слабосоленой сельди	400
Лук репчатый	80
Масло растительное	10
Маринад	800

#### Сервировка

Овощи (морковь и репчатый лук) из маринада	150
Норвежская сельдь «Рольмопс»	100
Маринад	60
Перец острый красный	1/2 шт.
Картофель молодой отварной	1/2 шт.
Хлеб черный (тост)	1 шт.

### ТЕХНОЛОГИЯ

#### приготовления и оформления блюда

#### Маринад

- Репчатый лук и морковь нарезать соломкой.
- Опустить в нагретый трехпроцентный уксус, добавить воду, довести до кипения.
- Положить сахар, черный перец горошком, зерна кориандра и лавровый лист.
- Снять с огня и дать настояться в течение 30 минут, затем охладить.

#### Норвежская сельдь «Рольмопс»

- Филе норвежской слабосоленой сельди вымочить в воде в течение 30 минут. Если есть кости, удалить их, не снимая кожи.
- Приготовить фарш: нарезанный соломкой репчатый лук пассеровать на растительном масле и охладить.
- На внутреннюю поверхность подготовленного филе положить фарш и завернуть в виде рулета.
- Залить рулеты охлажденным маринадом и оставить на сутки.

#### Сервировка

- В центр тарелки выложить нарезанные соломкой маринованные морковь и репчатый лук.
- Перед подачей норвежскую сельдь «Рольмопс» полить маринадом и поместить на маринованные овощи.
- Украсить блюдо тонко нарезанными колечками из острого красного перца, кубиками отварного молодого картофеля и ломтиком подсушенного в духовом шкафу черного хлеба.

#### Выход готового блюда:

100/60 г (на одну порцию)



«Рольмопс» придуман не мной — это скандинавское блюдо, что легко отследить по составу ингредиентов.

Сахар, который соседствует с селедкой, — классика скандинавской кухни, равно как сыр и вино — исторически французское сочетание. Селедка — очень нежный продукт, не переносящий агрессивной среды. Именно поэтому я использую здесь мягкий маринад с 3-процентным уксусом. Он не подавляет природного вкуса селедки, сохраняя его естественную и неповторимую прелесть.



# ТЕМПУРА ИЗ НОРВЕЖСКОЙ СЕМГИ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Тесто для темпуры

Мука	1 стакан
Вода минеральная газированная	1 стакан
Крахмал	1/4 стакана
Соль	по вкусу

### Темпура из норвежской семги

Филе свежей норвежской семги без кожи	500
Соус соевый	80
Сахар	2 ч. л.
Соль	2 ч. л.
Масло растительное	для жарки
Мука	1 ст. л.
Тесто для темпуры	2,5 стакана

### Соус медово-горчичный

Мед	1 ст. л.
Горчица	1 ч. л.
Соус соевый	2 ст. л.

### Салат из дайкона, моркови и огурца

Дайкон очищенный	100
Морковь очищенная	100
Огурец, очищенный от кожицы и семян	100

### Сервировка

Салат из дайкона, моркови и огурца	100
Темпура из норвежской семги	3 шт.
Соус медово-горчичный	30
Зелень петрушки	2

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Тесто для темпуры

- Муку смешать с минеральной газированной водой, крахмалом и солью.
- Довести до однородной массы.

#### Темпура из норвежской семги

- Филе норвежской семги без кожи нарезать кубиками и замариновать в смеси соевого соуса, сахара и соли в течение 15 минут.
- Кубики семги вынуть из маринада, обсушить и наколоть на деревянные шпажки.
- Разогреть растительное масло и обжарить в нем кубики семги, предварительно погружая их в муку, а затем в тесто для темпуры.

#### Соус медово-горчичный

- Смешать мед, горчицу и соевый соус.

#### Салат из дайкона, моркови и огурца

- Очищенные дайкон, морковь и огурец нарезать тонкой соломкой и перемешать.

#### Сервировка

- На тарелку выложить салат из дайкона, моркови и огурца. Сверху в ряд уложить шпажки с темпурой из норвежской семги.
- Блюдо полить подогретым медово-горчичным соусом.
- Для украшения использовать свежую зелень петрушки.

### Выход готового блюда:

3 шт./100/30 г (на одну порцию)



В этом блюде легко уловить восточные мотивы. Рыба, приготовленная в тесте темпура, получается нежной и сочной. Такую технологию я называю щадящей, поскольку тесто, обволакивающее каждый кусочек рыбы, выступает теплоизоляционным материалом и позволяет сохранить всю питательную ценность продукта внутри. Используя данный способ приготовления, очень сложно «переготовить» продукт, что для данного вида рыбы является очень важным моментом.

Москва — мегаполис, населенный людьми разных национальностей со своими культурными традициями и обычаями. Естественно, у них отличаются вкусовые пристрастия, продуктовые предпочтения и выбор ежедневного меню. Но жизнь зачастую диктует свои правила поведения и, в частности, правила выбора и приема пищи. Вырабатывается некий стереотип, возникает единство взглядов. Например, в фуршетном меню летом становится общепринятым заказывать много овощей, рыбы и морепродуктов, приготовленных на мангале или барбекю. От вкуса такой еды создается ощущение выезда за город, на пикник... Мы с удовольствием следуем пожеланиям наших гостей и предлагаем широкую линейку блюд, приготовленных на открытом огне. Зимой приоритеты меняются: в ход идут сыры, колбасы, мясо. Нехватка солнца компенсируется увеличением жирности потребляемых продуктов, что позволяет поддерживать себя в хорошей форме и настроении. Наш ресторан меняет стиль, подачу и делает русскую зиму немного красочнее и веселее.

### Бруно МАРИНО

Шеф-повар ресторана VESNA и НОВИКОВ-КЕЙТЕРИНГ



# ПОМИДОР БИФ, ФАРШИРОВАННЫЙ КРАБОВЫМ МЯСОМ, И РОЗОВЫЙ СОУС

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Начинка для помидора биф

Авокадо	80
Мясо крабовое	90
Соус розовый	30

### Соус розовый

Майонез	500
Кетчуп	150
Коньяк	100

### Помидор биф с начинкой

Помидоры биф	300
Соль	1
Начинка для помидора биф	100

### Сервировка

Соус розовый	30
Соус «Песто»	7
Помидор биф с начинкой	1 шт./280
Масло оливковое	3
Чипс из кожицы помидора	5
Лук-сибулет	2

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

### Начинка для помидора биф

- Авокадо освободить от кожи и косточки и нарезать кубиками ①.
- Мясо краба слегка отжать и разорвать на кусочки ②.
- Соединить авокадо с кусочками мяса краба, добавить розовый соус и перемешать ③.

### Соус розовый

- Смешать майонез, кетчуп и коньяк. Проверить на вкус, по желанию, можно выделить определенный вкус.

### Помидор биф с начинкой

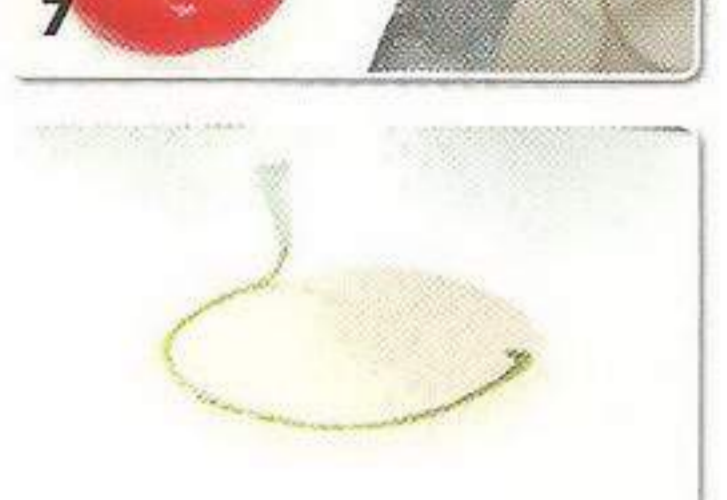
- Помидоры биф ошпарить и очистить от кожицы ④.
- Срезать верхушки и вырезать сердцевину ⑤, ⑥.
- Посолить, нафаршировать начинкой для помидора биф и накрыть срезанной верхушкой ⑦.

### Сервировка

- В центр тарелки налить розовый соус. По каемке налить соус «Песто» (5 г) и выложить фаршированный помидор биф ⑧, ⑨.
- Сбрызнуть оливковым маслом.
- Украсить кожицей от помидора, обжаренной во фритюре, соусом «Песто» (2 г) и стрелками лука-сибулета.

### Выход готового блюда:

280/35 г (на одну порцию)



Фаршированные помидоры биф — настолько востребованное блюдо, что мы едва успеваем выполнять все заказы. Свежие, красивые, они являются идеалом эффектной презентации тарелки. Прибавьте к сочности помидоров ставший классическим вкус крабового мяса с авокадо, узнаваемый аромат зеленого базилика — и получится беспроигрышный вариант блюда для любого застолья.

# ФАРШИРОВАННАЯ ПОМИДОРКА ЧЕРРИ С ТАРТАРОМ ИЗ ЛАНГУСТИНОВ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Тартар из лангустинов

Лангустины	300 (6 шт.)
Цедра лайма	2
Масло оливковое	15
Сок лимонный	5
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу

### Фаршированная помидорка черри

Помидоры черри	100 (3 шт.)
Тартар из лангустинов	150
Лист лайма	3 шт.
Каперсы фри	15

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Тартар из лангустинов

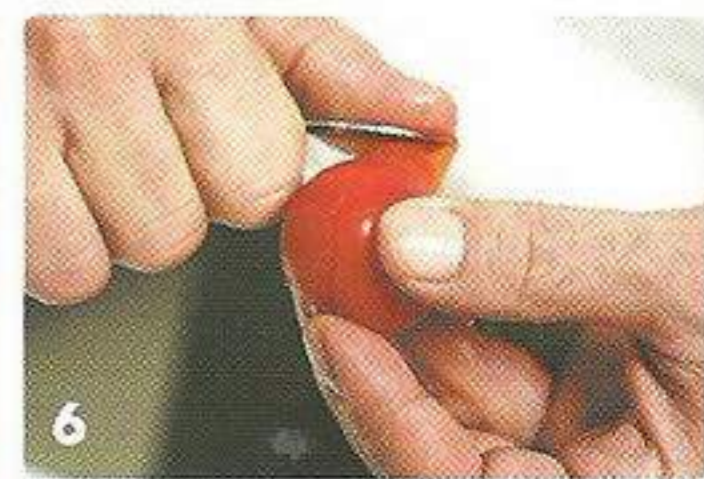
- Мясо лангустинов отделить от панциря и мелко порезать **1, 2**.
- С лайма срезать цедру **3**.
- Полить мясо лангустинов оливковым маслом, добавить цедру и лимонный сок, посолить, поперчить **4, 5**.

#### Фаршированная помидорка черри

- Помидоры черри ошпарить, снять кожуцу и срезать шляпку (надрезать не до конца), вынуть сердцевину **6, 7**.
- Помидорку черри фаршировать готовым тартаром из лангустинов **8**.
- Украсить листом лайма и каперсами, обжаренными во фритюре **9**.



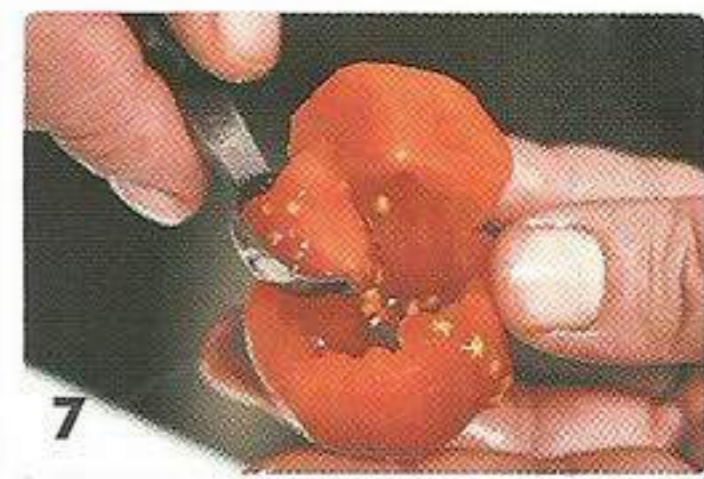
1



6



2



7



3



8



4



9



5

**Выход готового блюда:**

**250 г** (на одну подачу)



Фаршированные помидорки черри — замечательное блюдо для фуршетного меню. По стилю это канапе, по вкусу — морепродукт с лаймом и помидоркой. Очищенный от кожицы помидор черри обретает мягкую, тающую во рту текстуру. По оформлению это блюдо может быть подано как на большом блюде, так и сервировано в декоративных фарфоровых ложечках.

# ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С МЯТНЫМ СИРОПОМ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Сироп мятный

Яблоко зеленое	110
Вода минеральная	100
Сахар	100
Мята	10
Уксус яблочный	100
Сироп гренадин	50

### Тартар из говядины

Вырезка говяжья	100
Масло оливковое	10
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу
Сироп мятный	15
Лук-сибулет	3
Мята	3

## ТЕХНОЛОГИЯ

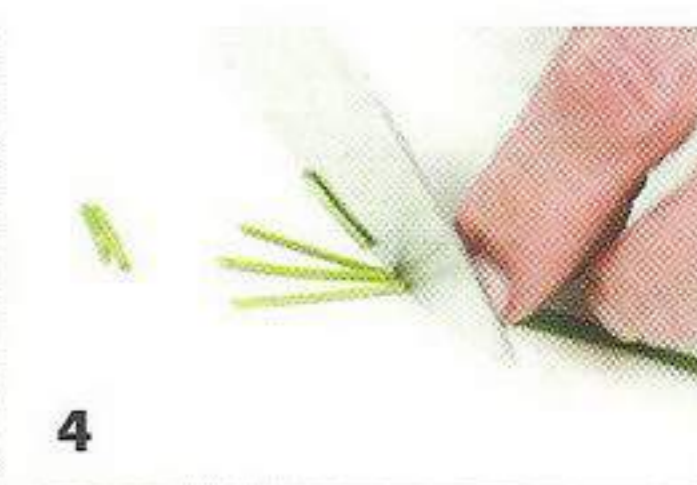
### приготовления и оформления блюда

#### Сироп мятный

- Зеленое яблоко очистить от кожицы, нарезать мелким кубиком и протереть через сито.
- В сотейник налить минеральную воду, добавить сахар, мяту, яблочный уксус, яблочное пюре, сироп гренадин и прокипятить.
- Вынуть мяту и оставшуюся массу пробить через блендер.

#### Тартар из говядины

- Говяжью вырезку пропустить через мясорубку, добавить оливковое масло, соль, черный молотый перец и тщательно перемешать **1**.
- Из готового тартара сделать кнели и выложить на японскую ложку **2**.
- Перед подачей полить вокруг тартара мятным сиропом **3**.
- Украсить красиво нарезанным луком-сибулетом и листиком мяты **4, 5, 6**.



**Выход готового блюда:**

**110/15 г** (на одну подачу)



Блюдо выглядит очень аппетитно. Это натуральная, здоровая еда, идеальная для летнего периода. Свежая говядина без намека на термообработку как нельзя лучше сочетается с мятой и яблоком. Красное и зеленое соседствуют на белой японской ложке в абсолютной гармонии друг с другом.



# ГРУША СО СПЕЦИЯМИ, ФИСТАШКОВЫМ МОРОЖЕНЫМ И ОРЕХАМИ В КАРАМЕЛИ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Груша в сиропе с шафраном

Вода	1500
Сахар	500
Фреш лимонный	40
Ваниль (стручок)	8
Корица (палочка)	15
Шафран	1
Груша	1 шт.

### Орехи в карамели

Вода	40
Сахар	100
Фисташки	50
Миндаль	125

### Сервировка

Груша	1 шт./20
Сироп сахарный	50
Сливки взбитые	20
Мороженое фисташковое	50
Орехи в карамели	20
Палочка корицы (из сиропа)	1 шт.

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Груша в сиропе с шафраном

- Приготовить сироп: смешать воду, сахар, лимонный фреш, ванильный стручок, палочку корицы и шафран. Довести до кипения.
- Очищенную от кожицы грушу варить в подготовленном сиропе до готовности на слабом огне 30 минут.

#### Орехи в карамели

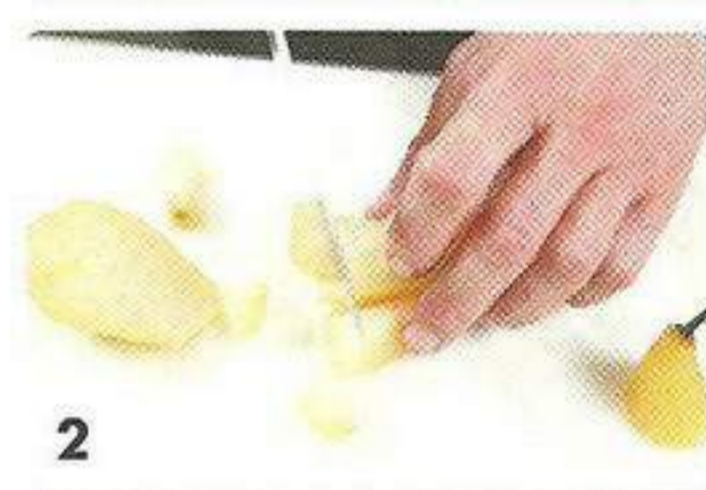
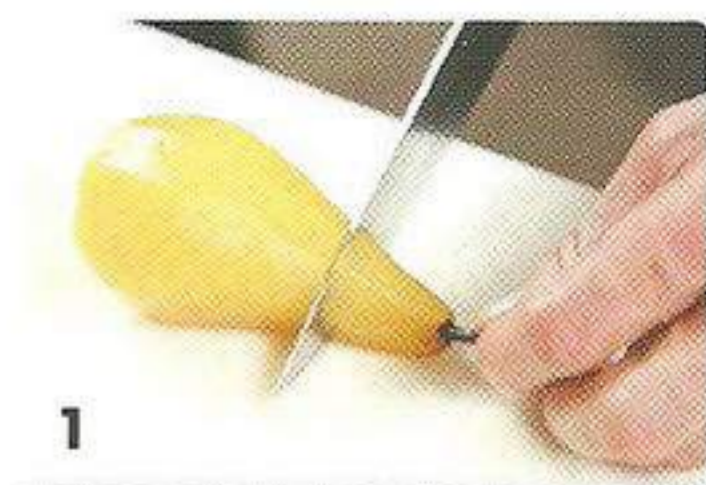
- Из воды и сахара сварить сахарный сироп и карамелизовать в нем орехи (фисташки и миндаль).
- Готовые орехи измельчить.

#### Сервировка

- Охлажденную готовую грушу порезать на кубики, верхушку с плодоножкой отложить **1, 2**.
- Уложить в бокал. Залить сиропом, в котором варилась груша **3, 4**.
- Сверху с помощью кондитерского мешка отсадить взбитые сливки, выложить шарик фисташкового мороженого **5, 6**.
- Украсить орехами в карамели, верхушкой груши с плодоножкой и палочкой корицы **7, 8**.

### Выход готового блюда:

130/50 г (на одну порцию)



Раньше этот старинный итальянский рецепт преподносился совсем иначе. Я поменял подачу, и блюдо стало неременным украшением летнего фуршетного стола. Очищенная от кожицы вареная груша имеет очень нежную структуру и буквально тает во рту. Я добавил к ней фисташковое мороженое — самое востребованное лакомство лета и оттенил вкус орехами в карамели. Теперь это наш самый популярный десерт.

Каждый продукт уникален. Чем выше его качество и лучше баланс вкусовых свойств, тем проще ему распространяться по миру, поскольку его примут в любой стране, даже с самыми необычными кулинарными традициями. Главное — не переусердствовать и не испортить исходный материал, не заглушить его природных свойств чрезмерным количеством специй или агрессивной тепловой обработкой. Только настоящий профессионал и знаток своего дела может сохранить неповторимость продукта. Особенно это касается рыбы. Однако чем качественнее она, тем меньше доставит повару хлопот. Именно поэтому я всегда предпочитаю норвежскую продукцию, отличающуюся стабильным качеством, исключительным вкусом и высокой пищевой ценностью. Из нее можно готовить самые разнообразные блюда — от холодных закусок до горячего. Применяя всевозможные способы приготовления и сочетая рыбу с другими ингредиентами, можно преобразить ее вкус до неузнаваемости. И семга, и сельдь норвежского производства одинаково хороши для использования на ответственных мероприятиях, таких как банкеты, фуршеты, всевозможные корпоративные вечеринки, кейтеринг. Два из возможных варианта подачи этой замечательной рыбы я демонстрирую на примере приведенных ниже блюд.

### Свен РЕНАА

Шеф-повар ресторана RENAА (г. Осло, Норвегия), член TRONDHEIM CULINARY TEAM (1991–1994 гг.), NORWEGIAN CULINARY TEAM (1996–2000 гг.), судья многочисленных кулинарных соревнований, имеет звание CHEF OF THE YEAR 2000



## ТРАДИЦИОННАЯ ЗАКУСКА ИЗ КОПЧЕНОЙ НОРВЕЖСКОЙ СЕМГИ С ЯЙЦОМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Хлеб белый	<b>3 ломтика</b>
Масло сливочное	<b>30</b>
Яйцо	<b>6 шт.</b>
Лук-резанец	<b>2 ст. л.</b>
Сливки 33%	<b>100</b>
Соль	<b>по вкусу</b>
Перец белый молотый	<b>по вкусу</b>
Салат латук	<b>3 листа</b>
Семга норвежская копченая	<b>150</b>
Лук-резанец (стрелки)	<b>6</b>

### ТЕХНОЛОГИЯ

#### приготовления и оформления блюда

- Хлеб обжарить. Сливочное масло (15 г) растопить в сковороде, залить взбитые яйца, постоянно помешивая.
- До того как яичница-болтуня станет плотной, добавить мелкорубленный лук-резанец, сливочное масло (15 г), сливки, посолить и поперчить.
- Снять с плиты и дать яичнице-болтунье осесть.
- На каждый кусочек хлеба положить по листу салата латук, сверху выложить ложкой немного яичницы-болтуни. Копченую норвежскую семгу нарезать тонкими ломтиками, выложить поверх болтуни.
- Украсить стрелками лука-резанца.

#### Выход готового блюда:

**3 шт.** (на одну порцию)



Все внимание в этом блюде притягивают плотные по текстуре, яркие по цвету и неповторимые по вкусу кусочки копченой норвежской семги. Она превосходно сочетается с нежным яйцом и хрустящими тостами из поджаренного белого хлеба. Свежести блюду добавляют сочные листья салата латук, а пикантности — нарезанные стрелки лука-резанца. Это блюдо — традиционная норвежская закуска. Ее можно встретить во многих местных ресторанах. Вместе с тем благодаря порционной подаче она будет весьма оригинально смотреться на любом фуршетном столе.

# ФРИКАСЕ ИЗ НОРВЕЖСКОЙ СЕЛЬДИ И МИДИЙ С КАРРИ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Фрикасе из сельди и мидий

Ананас	60
Чеснок	2 зубчика
Яблоко зеленое	1 шт.
Мидии свежие норвежские	600
Масло оливковое	20
Петрушка (листья)	10
Вино сухое белое	80
Филе копченой норвежской сельди	2 кусочка/20
Лук-порей (белая часть)	60
Любисток (горный сельдерей) свежий	5
Соль	по вкусу
Перец белый молотый	по вкусу
Сок лимонный свежавыжатый	по вкусу
Мед	по вкусу

### Мусс картофельный

Картофель	150
Карри	1 ч. л. + по вкусу
Творог маложирный зерненный	50
Сливки 36%	10

### Сервировка

Фрикасе из сельди и мидий	60
Мусс картофельный	40
Сельдь норвежская	2 кусочка/20
Укроп (веточка)	1
Лук-резанец	2
Карри	по вкусу
Перец розовый свежемолотый	по вкусу

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Фрикасе из сельди и мидий

- Ананас нарезать мелкими кубиками, зубчики чеснока порубить, зеленое яблоко порезать на кусочки размером 5x5 мм.
- Мидий тщательно промыть.
- В широкую кастрюлю налить оливковое масло и поставить на огонь.
- Мидий, нарезанные ананас, чеснок и петрушку выложить в горячее оливковое масло.
- Налить белое вино и оставить под крышкой на 2 минуты, пока мидии не раскроются.
- Мидий остудить в отваре, отвар процедить и снова поместить в него мидий.
- Добавить нарезанные кусочки сельди шириной около 1 см, нарезанный лук-порей, кусочки яблока и рубленый любисток.
- Посолить, поперчить, добавить свежавыжатый сок лимона и мед.

#### Мусс картофельный

- Картофель отварить, добавив карри (1 ч. л.).
- Остуженный картофель смешать с размятым зерненным творогом, добавить еще немного карри.
- Сливки взбить и медленно добавить в картофельную смесь.
- Все тщательно перемешать.

#### Сервировка

- Бокал для шампанского или стакан для виски наполовину наполнить фрикасе из сельди и мидий.
- При помощи шприца выдавить в стакан картофельный мусс.
- На мусс поместить норвежскую сельдь, декорировать веточкой укропа и стрелками лука-резанца. Посыпать карри и свежемолотым розовым перцем.
- Подавать с чайной ложкой.

### Выход готового блюда:

100 г (на одну порцию)



Это блюдо прекрасно подойдет для презентации на фуршете, шведском столе, а также на выездном банкетном обслуживании. Его легко сервировать порционно, при этом оно не только не теряет во вкусе и оформлении, но даже обретает особый шарм. Солонватый вкус норвежской сельди превосходно гармонирует с морским ароматом мидий и пикантным «винегретом» из ананаса, чеснока и яблока. Очень необычное и завораживающее блюдо.

В моем подчинении находится несколько ресторанов, и практически во всех блюда фуршетного и шведского столов присутствуют в основном меню постоянно. Они востребованы компаниями разного состава и количества человек и каждый раз могут быть сформированы в зависимости от пожеланий гостей и фантазии шеф-повара. Конечно, предложение зависит и от сезона: летом мы предлагаем множество салатов, легких закусок и рыбных блюд, зимой упор делается на мясо. Готовя блюда для фуршета, я не упрощаю их, не перерабатываю рецептуру до неузнаваемости, а просто уменьшаю порции и меняю подачу. Я не склонен делать жестких разграничений по сезону, ведь сегодня существует возможность приобретать качественные продукты круглогодично. И в любое время года я готов предложить гостям интересные и неожиданные решения. Если кому-то в зимнюю стужу захотелось летнего солнышка, то яркие овощи, сочные фрукты и необычное оформление блюд смогут поднять настроение. То же касается и фуршетных застолий, где внешнее оформление и подача играют существенную роль.

**Денис СИДОРКИН**

Шеф-повар ресторана «ДИЛИЖАНС»



## МАНГОСТИН С САЛАТОМ ИЗ ОСЬМИНОЖЕК

### ИНГРЕДИЕНТЫ, г

#### Салат из осьминожек

Мангостин	1 шт.
Мини-осьминоги	40
Масло оливковое	25
Соль	по вкусу
Перец белый молотый	по вкусу
Чеснок	4
Филе апельсина (мякоть)	15
Помидоры	15
Огурцы	15
Лук красный	10
Перец чили	4
Имбирь свежий	4
Перец болгарский красный	10
Бasilik зеленый	4
Сыр рикотта	15

#### Сервировка

Мангостин (емкость)	1 шт.
Салат из осьминожек	50

### ТЕХНОЛОГИЯ

#### приготовления и оформления блюда

#### Салат из осьминожек

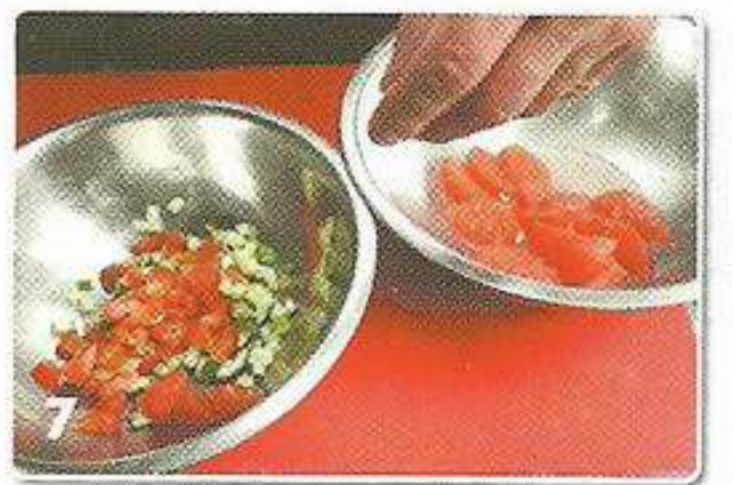
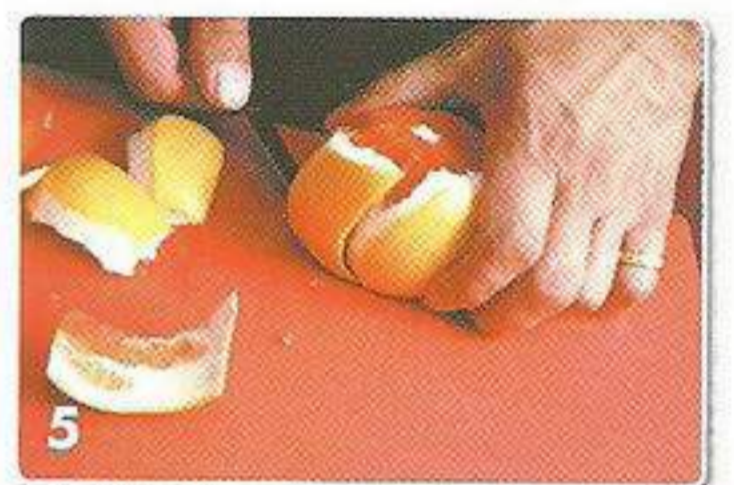
- Из мангостина сделать емкость, вынув мякоть. Емкость использовать для декора **1**.
- Мини-осьминогов обработать и соединить с оливковым маслом (15 г), посолить, поперчить **2, 3**.
- Обжарить осьминогов с мелко нарезанным чесноком **4**.
- Апельсин очистить от кожуры и от пленок. Мелко нарезать помидоры, огурцы, красный лук, перец чили, имбирь, болгарский перец, базилик, мякоть мангостина **5, 6, 7**.
- Все соединить с осьминогами и перемешать.
- Заправить рикоттой, оливковым маслом (10 г), посолить, поперчить. Хорошо перемешать **8**.

#### Сервировка

- Выложить в емкость из мангостина салат из осьминожек **9**.
- Сервировать на большом блюде.

#### Выход готового блюда:

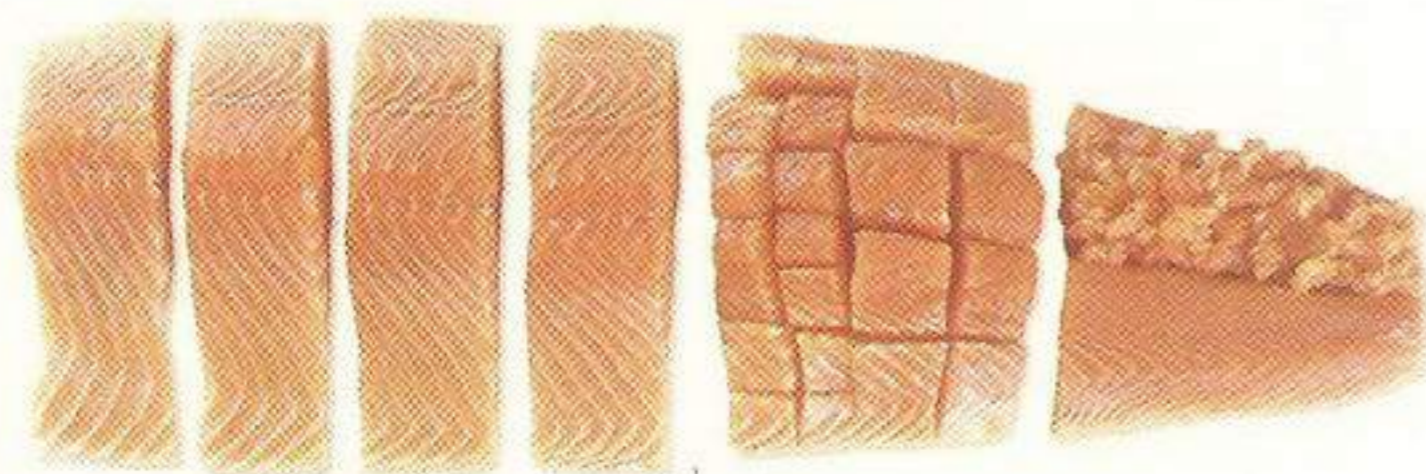
60 г (на одну порцию)



Плод мангостина, безусловно, для нас экзотичен, но красив и интересен тем, что дает возможность использовать его оболочку в качестве емкости для салатов, паштетов и других блюд. Я придумал это блюдо, отталкиваясь от формы, а потом уже был поиск гармоничного сочетания продуктов, таких же экзотических, как и тропический мангостин.



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НОРВЕЖСКОЙ СЕМГИ



Семга поступает в продажу в свежем и свежемороженом виде в нарезке кусками, в виде филе и тушки размером до 150 см, весом до 35 кг. Филе семги солят, подвергают холодному или горячему копчению. Сырую семгу используют для приготовления сашими и суши. Также ее можно варить, жарить на сковороде или на решетке; она отлично подходит для обжаривания в воке и запекания. Копченая семга хороша для приготовления сэндвичей или салатов, ее можно подавать с макаронными изделиями, а также в сочетании со многими другими продуктами.

Денис СИДОРКИН /  
ресторан «ДИЛИЖАНС»

# КВАРТЕТ СЕВИЧЕ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Севиче из лосося и гребешка

Лосось (филе)	50
Гребешки	50
Огурцы	30
Манго	25
Лук репчатый красный	1
Кинза (листки)	2
Масло оливковое	20
Корень имбиря	3
Перец чили красный	4
Сок лайма	из 1/2 шт.
Цедра лайма	3
Соль	3
Долька лайма (декор)	1 шт.
Кресс-салат	2

### Севиче из креветок

Креветки 16/20	50
Авокадо	50
Масло оливковое	20
Чеснок	5
Мята	3
Лук репчатый красный	6
Перец чили красный	6
Корень имбиря	2
Сок лайма	из 1/2 шт.
Соль	по вкусу
Долька лайма (декор)	1 шт.
Кресс-салат	2

### Севиче из крабового мяса

Мясо краба	50
Лук репчатый красный	6
Ананас	30
Помидоры биф	20
Перец чили	5
Дайкон	30
Мята	3
Сок лайма	из 1/2 шт.
Долька лайма (декор)	1 шт.
Икра «Тобиико» красная	15
Кресс-салат	2

### Севиче из тунца

Тунец (филе)	50
Лук репчатый красный	6
Салат чука	30
Водоросли красные	6
Водоросли зеленые	6
Перец чили красный	6
Корень имбиря	3
Соус соевый	5
Масло кунжутное	10
Масло оливковое	10
Мята	3
Сок лайма	из 1/2 шт.
Соль	по вкусу
Долька лайма (декор)	1 шт.
Кресс-салат	2

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Севиче из лосося и гребешка

- Филе лосося и гребешков нарезать мелким кубиком **1, 2**.
- Огурцы и манго очистить от кожуры и нарезать тонкой соломкой **3, 4**.
- Красный репчатый лук нарезать мелким кубиком, листики кинзы — соломкой.
- Все подготовленные ингредиенты соединить, добавить оливковое масло и перемешать **5**.
- Добавить измельченный корень имбиря, мелко нарезанный красный перец чили, сок лайма, тертую цедру лайма, соль и все аккуратно перемешать **6, 7, 8, 9**.
- Севиче выложить в стеклянный шот. Декорировать долькой лайма и кресс-салатом.

#### Севиче из креветок

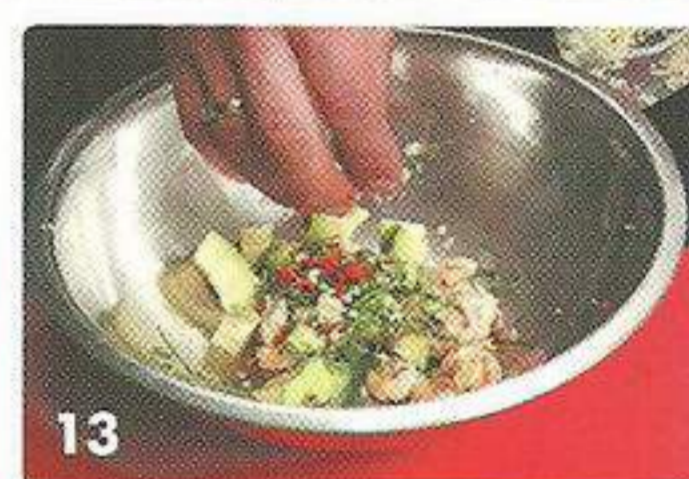
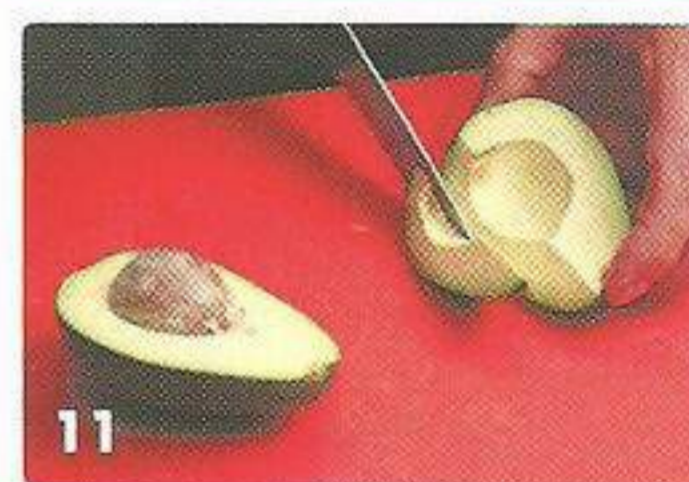
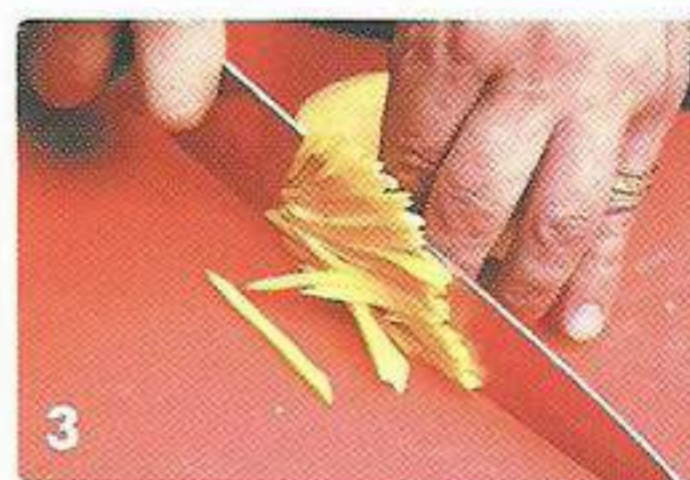
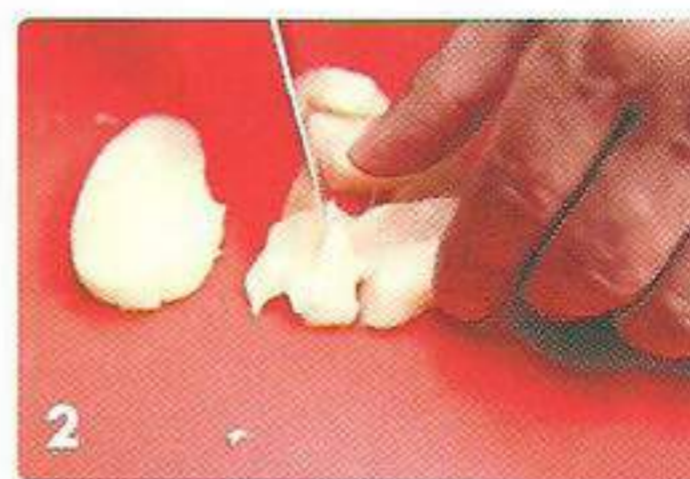
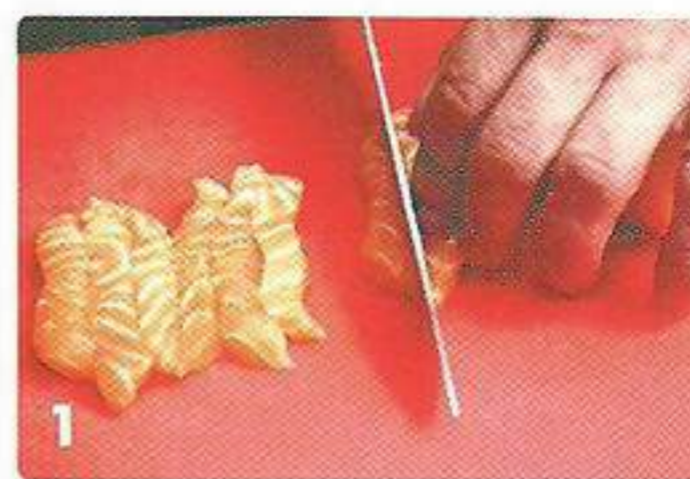
- Креветок очистить от панцря, разрезать пополам **10**.
- Авокадо очистить от кожуры и нарезать кубиком **11**.
- Подготовленных креветок обжарить на оливковом масле с мелко нарезанным чесноком до готовности **12**.
- Обжаренных креветок и кубики авокадо соединить.
- Добавить нарезанную соломкой мяту, измельченный красный репчатый лук, красный перец чили, корень имбиря, сок лайма, соль. Все аккуратно перемешать **13, 14**.
- Севиче выложить в стеклянный шот. Декорировать долькой лайма и кресс-салатом.

#### Севиче из крабового мяса

- Мясо краба нарезать мелким кубиком.
- Соединить с мелко нарезанным красным репчатым луком, нарезанными кубиком ананасом и помидорами биф.
- Добавить измельченный красный перец чили, дайкон, нарезанную соломкой мяту, сок лайма. Все аккуратно перемешать.
- Севиче выложить в стеклянный шот. Декорировать долькой лайма, красной икрой «Тобико» и кресс-салатом.

#### Севиче из тунца

- Филе тунца нарезать мелким кубиком.
- Соединить с мелко нарезанным красным репчатым луком, салатом чука, красными и зелеными водорослями.
- Добавить измельченный красный перец чили, корень имбиря, соевый соус, кунжутное и оливковое масло, нарезанную соломкой мяту, сок лайма, соль и все аккуратно перемешать.
- Севиче выложить в стеклянный шот. Декорировать долькой лайма и кресс-салатом.



Выход готового блюда:

185/137/158/135 г (на одну подачу)





Перекочевав на европейский стол, южноамериканское севиче приспособилось к нашим вкусам и теперь полноправно «хозяйничает» в меню так называемого «класса SPA». Это легкая рыбная закуска для тех, кто следит за калориями. Сырая рыба и морепродукты с овощами и лаймом несут мощный заряд энергии при минимуме жиров. Блюдо удобно тем, что ингредиенты разных видов севиче можно компоновать по-разному или менять. К примеру, вместо лосося можно использовать норвежскую семгу. Успех будет гарантирован.

# КАНАПЕ ИЗ КЕНИЙСКОЙ ФАСОЛИ И КОПЧЕНОЙ УТИНОЙ ГРУДКИ С СОУСОМ «ГАМОНДАРИ»

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Соус «Гамондари»

Паста кунжутная	8
Сахар	5
Соус соевый	20
Соус «Мицукан»	10
Лук репчатый	5
Чеснок	2
Яблоко	20
Масло растительное	10
Масло кунжутное	5
Апельсин	20
Паста томатная	10
Орехи кешью	30
Семена кунжута	8

### Канapé из кенийской фасоли и копченой утиной грудки

Фасоль кенийская	10
Грудка утиная копченая	5
Соус «Гамондари»	3

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Соус «Гамондари»

- Кунжутную пасту соединить с сахаром, соевым соусом, соусом «Мицукан».
- Добавить очищенные репчатый лук, чеснок, яблоко.
- Влить растительное и кунжутное масло. Добавить апельсин, томатную пасту, орехи кешью, семена кунжута и взбить в блендере до однородной массы.

#### Канapé из кенийской фасоли и копченой утиной грудки

- Фасоль обработать (оборвать кончики) и отварить до готовности **1, 2**.
- Стручки готовой фасоли раскрыть **3**.
- Утиную грудку тонко нарезать и смазать соусом «Гамондари» **4**.
- На кусочки утиной грудки выложить фасоль и завернуть рулетиками **5**.
- Подрезать кончики фасоли для придания формы **6**.

### Выход готового блюда:

18 г (на одну порцию)



В основном меню салат из кенийской фасоли с копченой утиной грудкой давно стоит отдельным блюдом. Я придумал подавать его в форме канапе. Это пример того, как можно опробованный и отработанный рецепт, не меняя сущности, приспособить для фуршетного стола. Красиво и очень вкусно.

У меня большой опыт участия в международных кулинарных конкурсах и соревнованиях. В связи с этим могу сказать, насколько важно качество исходного продукта, когда вы готовите конкурсное блюдо. Если он превосходен, то времени на приготовление потребуется минимум, и все, что вам нужно для получения непревзойденного вкуса, это немного масла, соли и перца. А вот если у вас продукт низкосортный или не первой свежести, то на его приготовление придется потратить гораздо больше времени, сил и специй. Именно поэтому молодым поварам я всегда советую использовать продукцию зарекомендовавших себя производителей и поставщиков, каковой является, к примеру, норвежская семга.

### Чарльз ТЬЕССЕМ

Шеф-повар ресторана CHARLES OG DE, победитель конкурса BOCUSE d'OR 2003 (Норвегия)



## СВЕЖЕМАРИНОВАННАЯ НОРВЕЖСКАЯ СЕМГА

### ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Семга норвежская **1 шт.**

### Сервировка

Семга норвежская свежая (филе)	<b>200</b>
Васаби (порошок)	<b>1 ч. л.</b>
Соус соевый	<b>6 ч. л.</b>
Кунжут	<b>50</b>
Имбирь маринованный	<b>50</b>
Редька белая	<b>1/3 шт.</b>
Кориандр свежий	<b>2</b>
Сок лайма	<b>по желанию</b>

### ТЕХНОЛОГИЯ

#### приготовления и оформления блюда

- Норвежскую семгу разделить **1**.

### Сервировка

- Нарезать филе семги на тонкие ломтики и уложить на тарелку **2**.
- Порошок васаби смешать с соевым соусом, полить им семгу и посыпать слегка поджаренным кунжутом **3**.
- Нарезать имбирь маленькими кубиками и выложить на рыбу.
- Белую редьку очистить, нарезать соломкой, посыпать на ломтики рыбы. Блюдо украсить листиками кориандра **4**.
- По желанию для придания дополнительного вкуса можно использовать сок лайма.



### Выход готового блюда:

**260 г** (на одну порцию)



Норвежская семга по своим вкусовым качествам — рыба уникальная. Ее знают и любят более чем в 100 странах мира. Она также является превосходным материалом для работы любого повара. Семгу удобно разделять, из нее можно приготовить не одну сотню блюд различных наименований, неповторимых по вкусу и внешнему оформлению. Употреблять ее в пищу также можно очень по-разному. Например, в Японии семгу чаще едят сырой — в ее наиболее естественном виде. В других странах, от жаркой Южной Америки до Средиземноморья, — жареной, запеченной, вареной, приготовленной на пару. В любом своем обличье эта удивительная рыба способна доставить море удовольствия даже самому искушенному гурману.



Японская кухня, представленная в нашем ресторане, традиционно предполагает сервировку стола большим количеством разнообразных блюд, состоящих из множества маленьких порций. Такая традиция в современных условиях как нельзя лучше подходит для фуршетов или шведского стола. Ничего не нужно менять, напротив, даже европейские блюда можно имитировать под японскую культуру подачи.

У нас в ресторане постоянно идет поиск форм, рассчитанных на восприятие красоты подаваемых блюд. Результат творчества несколько отличается от восточной заданности и не всегда является истинно европейским взглядом на еду, но, без сомнения, сочетает в себе оба представления в авторской интерпретации.

Есть у нас еще одна интересная фишка. В «Мисато» гости часто приходят компаниями и просят заранее составить меню с учетом предпочтений каждого. Получается фуршет практически в чистом виде. Постепенно мы разработали карту, по которой можно сделать заказ с персонализацией.

**Феликс ЦОЙ**

Шеф-повар ресторана «МИСАТО»



## КОРОЛЕВСКИЙ КРАБ ПОД СОУСОМ «КОГАНЕ»

### ИНГРЕДИЕНТЫ, г

#### Соус «Когане»

Майонез	60
Яйцо (желток)	20
Масло сливочное	20

#### Краб

Крабовое мясо в панцире	200
Масло сливочное	20
Соус «Когане»	100
Сок лимонный	15
Петрушка сушеная	2
Имбирь маринованный (побеги)	8

### ТЕХНОЛОГИЯ

#### приготовления и оформления блюда

#### Соус «Когане»

- Майонез, яичный желток и сливочное масло смешать до однородной массы.

#### Краб

- Первую фалангу краба почистить, нарезать и выложить на кусочки панциря **1, 2**.
- Сверху полить растопленным сливочным маслом и соусом «Когане» **3, 4**.
- Запекать в духовом шкафу 5 минут при температуре 180°C **5**.
- Готовых крабов выложить на блюдо, полить лимонным соком и посыпать сушеной петрушкой **6**.
- Декорировать побегами маринованного имбиря **7, 8**.



#### Выход готового блюда:

300/25 г (на одну подачу)



Дальневосточный краб, которого мы используем для этого блюда, сам по себе лучшего качества, фаланги наполнены сочным мясом. Остается добавить к нему соус «Когане», украсить традиционным для Японии имбирем, и получится отличный результат.

# САШИМИ ИЗ ЕВРОПЕЙСКОЙ ДОРАДО

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Дорадо европейская	1 шт./350
Дайкон (корень)	95
Огурцы	25
Водоросли тосака	20
Лимон	30
Петрушка кудрявая	5
Икра летучей рыбы	5
Имбирь маринованный	15
Васаби	5
Соус соевый	50

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

- Дорадо разделать, аккуратно сняв филейные части с обеих сторон и оставив нетронутой костную часть с хвостовым плавником и головой **1, 2**.
- Филе дорадо нарезать на кусочки **3**.
- Голову и хвост дорадо скрепить деревянной шпажкой **4**.
- В тарелку с тертым дайконом (50 г) поместить ледяную фигурную чашу с мелко наколотым льдом, в нее выложить костную часть рыбы с головой, тертый дайкон (45 г) и тонкие ломтики огурца **5, 6**.
- Сверху на тертый дайкон поместить красиво уложенные ломтики филе дорадо **7**.
- Рядом положить «розочку» из оставшихся ломтиков филе дорадо **8, 9**.
- Блюдо декорировать водорослями тосака, дольками лимона, кудрявой петрушкой и икрой летучей рыбы.
- Подавать с маринованным имбирем, васаби и соевым соусом.



### Выход готового блюда:

35 г (на одну порцию)



Чем реже рыбу трогаешь руками, даже просто перекладываешь с места на место, тем лучше. Так издревле повелось в Японии, и это незыблемое правило для всех поваров японской кухни актуально по сей день. Дорадо поступает на кухню ресторана очень свежей, и перед поваром стоит задача приготовить блюдо, совершив при этом как можно меньше манипуляций с ней.

# ТЕМАРИ СУШИ

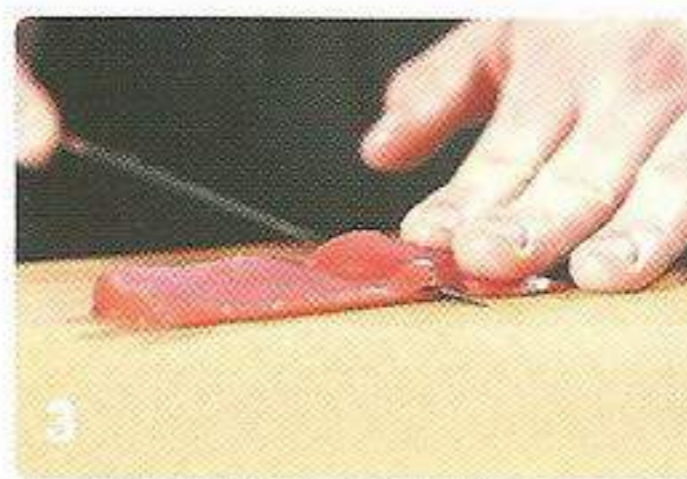
## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Лосось (филе)	5
Тунец испанский (спинка)	5
Дорадо европейская (филе)	6
Моллюск хоккигай	9
Угорь копченый	8
Кальмар (филе)	5
Креветка тигровая	6
Васаби	10
Рис для суши отварной	65
Сыр «Филадельфия»	2
Икра летучей рыбы	4
Лук зеленый	1
Кунжут	2
Имбирь маринованный	15
Соус соевый	30

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

- Филе лосося, спинку испанского тунца, филе европейской дорадо, моллюска хоккигай, копченого угря и филе кальмара нарезать тонкими ломтиками **1, 2, 3, 4, 5**.
- Креветку освободить от панциря, распластать. На внутреннюю часть нанести васаби (1 г) **6**.
- Сформовать шарики из риса для суши **7**.
- На подготовленные пластинки рыбного филе положить небольшое количество васаби (6 г), сверху выложить рисовые шарики и придать суши округлую форму **8, 9, 10**.
- Украсить суши сыром «Филадельфия», икрой летучей рыбы, мелко нарезанным зеленым луком, кунжутом и васаби (3 г) **11**.
- Подавать с маринованным имбирем и соевым соусом.



**Выход готового блюда:**

**140/30 г** (на одну подачу)



Это мини-суши, какие обычно делают в провинции Киото. Все просто, натурально и очень вкусно. Только делать суши надо обязательно с чистыми мыслями, чтобы ваше настроение передалось гостю.

# РОЛЛЫ «КАЛИФОРНИЯ», «КРЕЙЗИ» И «АВОКАДО»

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Заготовка для ролла (рулет)

Огурцы	30
Авокадо	80
Водоросли нори прессованные	5
Рис для суши отварной	360
Майонез	30
Мясо краба	100

### Ролл «Крейзи»

Заготовка для ролла (рулет)	1 шт.
Икра летучей рыбы зеленая	30

### Ролл «Калифорния»

Заготовка для ролла (рулет)	1 шт.
Кунжут белый	30
Икра летучей рыбы красная	30

### Ролл «Авокадо»

Заготовка для ролла (рулет)	1 шт.
Авокадо	30
Клубника	30

### Сервировка

Ролл «Крейзи»	6 шт.
Ролл «Калифорния»	6 шт.
Ролл «Авокадо»	6 шт.
Соус «Унаги»	5
Крабовый замес с майонезом и икрой летучей рыбы	30
Соус соевый	50
Имбирь маринованный	30
Васаби	15
Петрушка курдючая	15

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Заготовка для ролла (рулет)

- Огурцы и авокадо очистить и нарезать соломкой.
- Лист нори поместить на бамбуковую циновку, сверху разложить отварной рис, равномерно распределить по всей поверхности и аккуратно перевернуть листом нори вверх **1**.
- По центру выложить майонез, мясо краба, нарезанные соломкой огурцы и авокадо **2, 3**.
- При помощи циновки свернуть рулеты **4, 5**.

#### Ролл «Крейзи»

- Рулет со всех сторон обвалить в зеленой икре летучей рыбы **6**.
- Накрыть пищевой пленкой и нарезать на равные части **7**.

#### Ролл «Калифорния»

- Готовый рулет обвалить в измельченных кунжутных семенах, сверху выложить красную икру летучей рыбы **8**.
- Накрыть пищевой пленкой и нарезать на равные части.

#### Ролл «Авокадо»

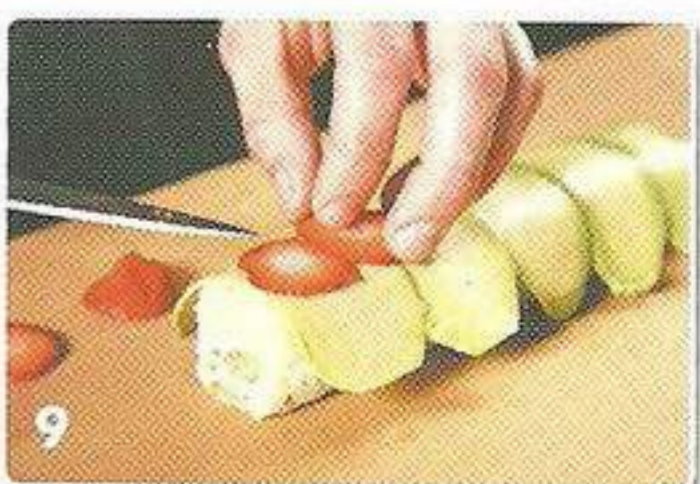
- Сверху на готовый рулет выложить тонко нарезанные пластинки авокадо и дольки клубники **9**.
- Накрыть пищевой пленкой и нарезать на равные части.

#### Сервировка

- Выложить роллы «Крейзи», «Калифорния», «Авокадо» на блюдо.
- Полить роллы «Авокадо» соусом «Унаги», на роллы «Крейзи» выложить крабовый замес с майонезом и икрой летучей рыбы.
- Подавать с соевым соусом, маринованным имбирем, васаби. Декорировать курдючей петрушкой.

### Выход готового блюда:

360/335/110 (на одну подачу)



Это адаптированный вариант японских роллов. На фуршетах они подаются в качестве закуски, а ролл «Авокадо», в состав которого входит клубника, может быть преподнесен как десерт. Вся прелесть этого блюда в том, что заготовка в виде рулета может быть использована одна и та же для всех видов роллов. Отличаться будет только оформление. Но ингредиенты, используемые в декоре, такие как икра летучей рыбы, авокадо и клубника, вносят свои очень яркие оттенки, что делает каждый ролл самобытным и оригинальным по вкусу.



# ЕВРОПЕЙСКИЙ СИБАС, ЖАРЕННЫЙ ВО ФРИТЮРЕ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Сибас, жаренный во фритюре

Сибас	1 шт./350
Уксус «Митцукан»	30
Соус «Мирин»	30
Соус соевый	40
Крахмал (японский)	25

### Жареные грибы с зеленым луком

Грибы вешенки	70
Масло растительное	20
Лук зеленый	30
Перец черный молотый	по вкусу

### Соус «Понзу»

Соус соевый	10
Соус «Мирин»	10
Саке	10
Соус «Юдзу»	10
Сахар	10

### Сервировка

Дайкон (корень)	20
Водоросли тосака	20
Раковины устриц	
Сибас, жаренный во фритюре (костистую часть и кусочки филе)	280
Жареные грибы с зеленым луком	90
Соус «Понзу»	50
Лимон (долька)	15
Петрушка кудрявая (веточка)	5

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Сибас, жаренный во фритюре

- Сибаса разделить, сняв филейные части с обеих сторон и оставив нетронутой костистую часть с головой и хвостовым плавником **1**.
- Нарезать на порционные кусочки, поместить в маринад из уксуса «Митцукан», соуса «Мирин» и соевого соуса и выдержать 10 минут **2**.
- Филе и костную часть панировать в крахмале и зажарить во фритюре до золотистой корочки **3, 4**.

#### Жареные грибы с зеленым луком

- Подготовленные грибы вешенки крупно нашинковать и жарить на теппане с добавлением растительного масла **5**.
- Когда грибы обретут слегка золотистый оттенок, добавить крупно нарезанный зеленый лук, поперчить. Быстро обжарить, доведя до готовности **6**.

#### Соус «Понзу»

- Соединить соевый соус, соус «Мирин», саке, соус «Юдзу» и сахар.
- Перемешать венчиком и выдержать в течение одной недели.

#### Сервировка

- Выложить на блюдо тертый корень дайкона, водоросли тосака.
- На дайкон поместить раковины устриц **7**.
- На устричные раковины выложить костистую часть рыбы, обжаренную во фритюре, сверху — жареные грибы с зеленым луком **8**.
- Выложить кусочки обжаренного во фритюре филе сибаса и полить соусом «Понзу» **9**.
- Украсить блюдо долькой лимона и веточкой кудрявой петрушки.

### Выход готового блюда:

175/100/60 г (на одну порцию)



Маринованный сибас, панированный в крахмале и обжаренный во фритюре, абсолютно соответствует аутентичной японской кухне. Главное — не пережарить тонко нарезанное филе: внутри хрустящей корочки оно должно остаться мягким и сочным. Перед подачей блюдо рекомендуется полить кисло-сладким соусом «Понзу» — он обогащает вкус рыбы, придавая ей неожиданные оттенки. Жаренные на теппане вешенки, выступая в качестве гарнира, разнообразят блюдо, а декор из дайкона придает ему особый японский колорит.

# МОЛЛЮСК ТАЙРАГАЙ, ЖАРЕННЫЙ В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

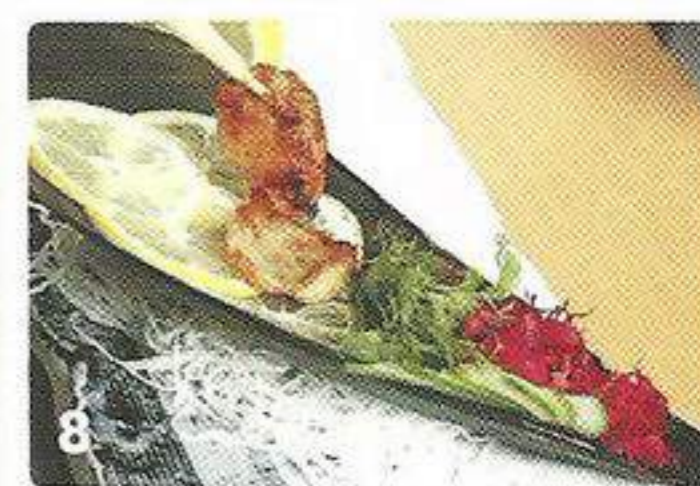
## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Моллюск тайрагай	100
Соль	2
Перец черный молотый	1
Мука темпура	50
Масло сливочное	20
Чеснок (зубчики)	10
Соус соевый	10
Дайкон (корень)	30
Водоросли тосака	10
Лимон (дольки)	15
Огурец	10
Петрушка кудрявая	5

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

- Моллюска тайрагай отделить от раковины и нарезать ломтиками. Раковину отложить и использовать для подачи **1**.
- Посолить, поперчить и обвалять в муке темпура **2, 3**.
- Обжарить на сливочном масле с добавлением нарезанных зубчиков чеснока до золотистого цвета **4**.
- За 10 секунд до готовности добавить соевый соус **5**.
- На блюдо выложить тертый дайкон, сверху поместить раковину моллюска.
- В раковину уложить водоросли тосака, дольки лимона, нарезанный тонкими ломтиками огурец **6, 7**.
- На дольки лимона выложить кусочки обжаренного моллюска **8**.
- Блюдо украсить веточками кудрявой петрушки.



Выход готового блюда:

120/70 г (на одну порцию)



Тайрагай — достаточно редкая позиция в меню. Его можно есть и сырым, и жареным, но в силу некоторых обстоятельств он до сих пор остается экзотикой для Москвы. А жаль, ведь обжаренный в темпуре со специями и поданный на лимоне моллюск необыкновенно нежен и вкусен.

Современная деловая этика требует высокого уровня проведения конференций и презентаций. После напряженного рабочего дня приглашенных партнеров и сотрудников принято угощать. Вне зависимости от количества гостей толково накрытый шведский стол или фуршет и накормит, и даст возможность поближе познакомиться, обсудить волнующие вопросы. Легкие закуски и напитки создают дружественную атмосферу и способствуют налаживанию деловых связей. Фуршетное меню имеет сезонные тенденции и стили. Мы постарались отразить в нем наиболее популярные блюда, представляющие современные изыскания в области кулинарии. Это наш взгляд на правильное питание, небанальные вкусовые сочетания продуктов и эстетическое наслаждение от созерцания красиво оформленного стола.

**Чарли ЭЙРД**

Шеф-повар отеля COURTYARD  
BY MARRIOTT (Москва)



## БРУСШЕТТА С ЧОРИЗО, РУККОЛОЙ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ

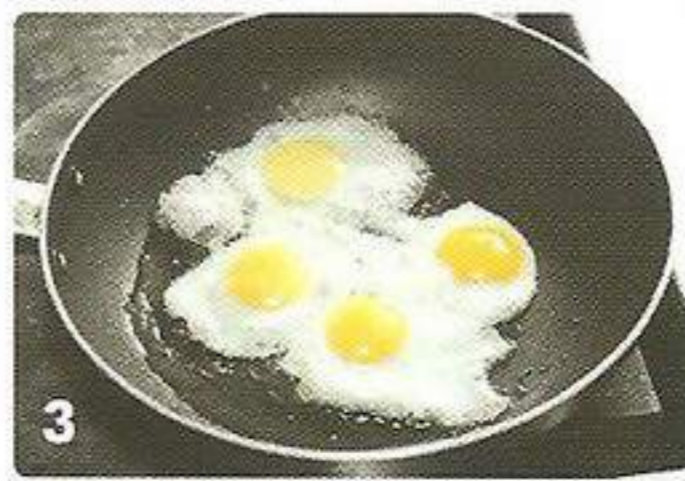
### ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Чоризо	10
Масло оливковое	4
Чеснок	2 зубчика
Тимьян свежий	4
Багет	15
Яйцо перепелиное	1 шт.
Салат руккола	5
Уксус классический	2
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу

### ТЕХНОЛОГИЯ

#### приготовления и оформления блюда

- Кусочки чоризо слегка обжарить в оливковом масле (2 г) с чесноком (1 зубчик) и свежим тимьяном (2 г) **1**.
- Ломтики багета обжарить с двух сторон до хрустящей корочки в оливковом масле (2 г) с чесноком (1 зубчик) и свежим тимьяном (2 г) **2**.
- Перепелиное яйцо разбить в сковороду и зажарить **3**.
- Листья рукколы сбрызнуть уксусом. Добавить соль, черный молотый перец.
- Выложить на багет колбасу, листики рукколы и жареное перепелиное яйцо **4, 5, 6**.



#### Выход готового блюда:

45 г (на одну порцию)



Очень аппетитно и сытно. Великолепное средиземноморское канапе: настоящая, оригинальная чоризо, зажаренная в оливковом масле, с перепелиным яйцом. Все гениальное просто!

# СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

<b>Соус томатный</b>	
Соус соевый	3
Соус томатный	5
Бренди	1
Соус «Ворчестер»	1
Сок лайма	1

## Заправка овощная «Мирпуа»

Петрушка (стебли)	20
Пепперони	2
Морковь	1
Сельдерей (стебель)	1
Лук репчатый	1
Соль	5

## Ребрышки свиные

Ребрышки свиные	75
Лист лавровый	1 шт.
Соль	по вкусу
Перец черный горошком	по вкусу
Заправка овощная «Мирпуа»	30
Соус томатный	11
Сок лайма	2
Мед	2
Семена белого кунжута	2

## Майонез домашний

Яйцо (желток)	2 шт.
Уксус винный белый	1 ч. л.
Пудра горчичная	1/2 ч. л.
Соль морская	по вкусу
Перец черный свежемолотый	по вкусу
Масло оливковое осветленное	250

## Салат «Кол-слоу»

Морковь	8
Лук-шалот	3
Капуста	8
Мед	2
Сок лайма	3
Майонез домашний	5
Кервель	3

## Сервировка

Ребрышки свиные	75
Салат «Кол-слоу»	27
Кервель	3

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Соус томатный

- Соевый и томатный соусы, бренди, соус «Ворчестер», сок лайма соединить и перемешать.

#### Заправка овощная «Мирпуа»

- Стебли петрушки, пепперони, морковь, стебель сельдерея и репчатый лук мелко нарезать и перемешать с солью.

#### Ребрышки свиные

- Свиные ребрышки варить около 2 часов в воде с лавровым листом, солью, черным перцем горошком и овощной заправкой «Мирпуа», пока они не станут мягкими **1**.
- Замариновать ребрышки на 6 часов в томатном соусе **2**.
- Маринованные ребрышки запечь в духовом шкафу при температуре 180°C в течение 15–20 минут.
- Готовые ребрышки сразу полить соком лайма, смешанным с медом, и посыпать слегка обжаренными семенами белого кунжута.

#### Майонез домашний

- Яичные желтки, винный уксус, горчичную пудру смешать, посолить, поперчить и продолжать перемешивать до консистенции густой сметаны.
- Не прекращая помешивания, тонкой струйкой влить оливковое масло до получения однородной желтой массы.

#### Салат «Кол-слоу»

- Морковь натереть на мелкой терке **3**.
- Лук-шалот и капусту мелко нашинковать **4, 5**.
- В овощи добавить мед, сок лайма, домашний майонез, мелкорубленный кервель и все перемешать **6**.

#### Сервировка

- Свиные ребрышки нарезать ломтиками и положить на тарелку **7**.
- Салат «Кол-слоу» выложить небольшими порциями на ложки, украсить кервелем и поместить рядом с ребрышками **8**.

### Выход готового блюда:

75/27/3 г (на одну порцию)



Медленно приготовленная свинина вбирает в себя оттенки вкусов различных овощей, в соседстве с которыми она варилась. Замариновав готовые ребрышки в томатном соусе и посыпав их обжаренным белым кунжутом, я добиваюсь гармонии во всех смыслах, ничуть не умаляя первенства мяса в блюде. Салат и кверель призваны дополнить вкусовые ощущения.



# МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК С КАРРИ, ЖУЛЬЕНОМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ И АНАНАСА И ЗАПЕЧЕННЫМ КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Гребешки морские

Гребешок морской в раковине	3 шт.
Соль	по вкусу
Карри	6
Масло оливковое	20

### Жульен из сельдерея и ананаса

Сельдерей (корень)	15
Ананас	10
Майонез домашний	5
Карри	2
Соль	1

### Сервировка

Перец болгарский (красный)	15
Соль	по вкусу
Масло оливковое	3
Жульен из сельдерея и ананаса	32
Гребешок морской	3 шт.
Кресс-салат	3

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Гребешки морские

- Морских гребешков посолить и посыпать порошком карри ①.
- Обжарить с двух сторон в оливковом масле на очень горячей сковороде до золотистой корочки ②.
- Готовых гребешков выложить на салфетку и дать стечь маслу ③.

#### Жульен из сельдерея и ананаса

- Корень сельдерея тонко нарезать, бланшировать и охладить ④.
- Ананас нарезать тонкой соломкой ⑤.
- Сельдерей и ананас выложить в миску, заправить домашним майонезом, карри и солью ⑥.

#### Сервировка

- Снять кожицу с запеченного болгарского перца, порезать тонкой соломкой, посолить и полить оливковым маслом ⑦.
- На раковину гребешка выложить жульен из сельдерея и ананаса, затем соломку из красного болгарского перца ⑧, ⑨.
- Сверху поместить жареного морского гребешка и украсить кресс-салатом.

### Выход готового блюда:

3 шт. (на одну порцию)



Замечательное, забавное канапе. Вроде бы традиционная подача превращается в игру: обжаренный морской гребешок красиво выложен с сельдереем, карри, ананасами и запеченным красным перцем. Надо обязательно попробовать, чтобы понять, что скрывается внутри.

# ЛОСОСЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ «ПЕСТО», НА ШПИНАТЕ С ШАФРАНОВО- СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Лосось, фаршированный «Песто»

Лосось (филе)	75
Соус «Песто»	15
Масло оливковое	10
Масло сливочное	5

### Шпинат обжаренный

Шпинат	80
Масло сливочное	5
Сок лимонный	3
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу

### Соус шафраново-сливочный

Лук-шалот	10
Масло виноградное	2
Шафран	2
Вино сухое белое	20
Лист лавровый	1 шт.
Перец черный горошком	2 шт.
Сливки 38%	20
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу

### Сервировка

Лосось, фаршированный «Песто»	60
Шпинат обжаренный	20
Цветки лаванды	1
Соус шафраново-сливочный	10

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Лосось, фаршированный «Песто»

- Филе лосося начинить соусом «Песто» и обжарить на горячей сковороде в оливковом масле до средней степени прожарки 1, 2.
- В конце добавить сливочное масло 3.

#### Шпинат обжаренный

- Шпинат слегка обжарить в сливочном масле, добавить лимонный сок, соль и черный молотый перец 4.

#### Соус шафраново-сливочный

- Лук-шалот нарезать и потушить в виноградном масле на среднем огне, пока он не станет мягким.
- Добавить шафран, белое вино, прибавить огонь и наполовину выпарить.
- Добавить лавровый лист, перец горошком и выпарить на 2/3.
- Влить сливки и уварить еще наполовину на медленном огне 5.
- Остудить и приправить солью и черным молотым перцем.

#### Сервировка

- Лосося, фаршированного «Песто», порезать на небольшие порции 6.
- На тарелку выложить обжаренный шпинат и сверху — кусочки лосося 7.
- Украсить цветками лаванды. Тарелку декорировать шафраново-сливочным соусом 8, 9.

### Выход готового блюда:

80/10 г (на одну порцию)



Это блюдо способно вызвать восторг даже у искушенного гурмана. Изысканный лосось с обжаренным в сливочном масле шпинатом подается с шафраново-сливочным соусом, который делает его еще нежнее.

# РОЛЛ ИЗ ИТАЛЬЯНСКОЙ ФРИТТАТЫ И МАРИНОВАННОЙ В МЕДЕ УТИНОЙ ГРУДКИ

## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

### Фриттата

Бекон	10
Перец болгарский (красный, желтый, зеленый)	15
Цуккини	10
Масло оливковое	5
Орегано	2
Яйцо	3 шт.
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу

### Утиная грудка

Мед	10
Сок лимонный	10
Тимьян	3
Грудка утиная	200
Масло оливковое	20

### Сервировка

Грудка утиная	160
Фриттата	240
Цветки лаванды	9

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

#### Фриттата

- Бекон мелко нарезать **1**.
- Болгарский перец и цуккини нарезать соломкой **2**.
- Нарезанный бекон, подготовленные болгарский перец и цуккини обжарить на оливковом масле до мягкости. Добавить орегано **3, 4**.
- В отдельной емкости взбить яйца, добавить соль, черный молотый перец и влить в обжаренные овощи, жарить до готовности **5, 6**.

#### Утиная грудка

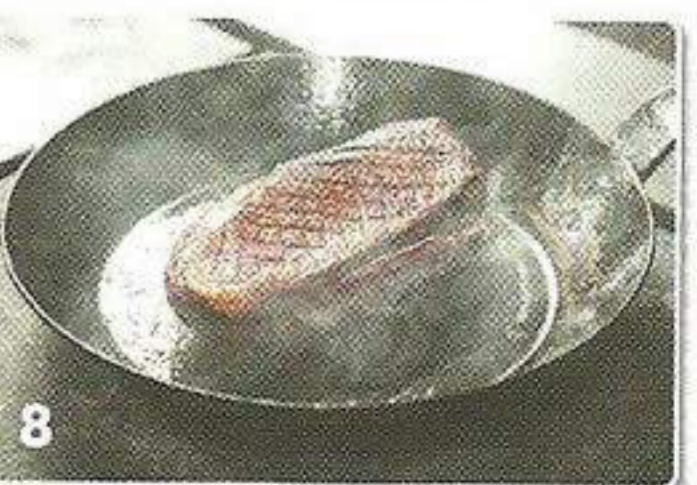
- Мед, лимонный сок и тимьян смешать.
- Утиную грудку замариновать в получившейся смеси и оставить на ночь.
- Маринованную утиную грудку обжарить с двух сторон на сковороде на оливковом масле до золотистой корочки **7, 8**.

#### Сервировка

- Готовую утиную грудку очень тонко нарезать.
- Свежеприготовленную фриттату нарезать на треугольные кусочки, завернуть в ломтики утиной грудки и насадить на шпажки **9**.
- Украсить цветками лаванды.

### Выход готового блюда:

3 шт. (на одну порцию)



Ролл из итальянской фриттаты — очень вкусное блюдо. Итальянская идея смешивать практически любые овощи, какие есть в доме, и модная нынче японская подача в купе дают хороший результат: просто и свежо.

# ПРОЗРАЧНЫЙ ГАСПАЧО ИЗ ТОМАТОВ С ДЫНЕЙ, АРБУЗОМ И БАЗИЛИКОМ

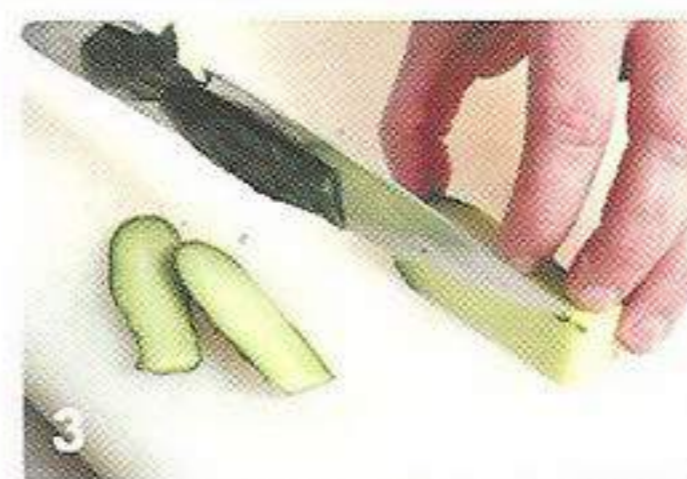
## ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Помидоры спелые	250
Перец чили	5
Огурцы	50
Чеснок	5
Соль	по вкусу
Перец белый молотый	по вкусу
Дыня	3 шарика
Арбуз	3 шарика
Бasilik зеленый	3
Масло оливковое	3

## ТЕХНОЛОГИЯ

### приготовления и оформления блюда

- Очень спелые помидоры разрезать и убрать из них мякоть **1**.
- Перец чили очистить от семечек **2**.
- Огурцы очистить от кожуры **3**.
- Смешать в блендере помидоры, перец чили, огурцы и чеснок **4**.
- Протереть через мелкое сито.
- Полученную смесь держать в холодильнике в течение ночи. Утром полученную овощную массу поместить в проложенное марлей сито и дать стечь прозрачной жидкости; добавить в нее соль и перец **5**.
- Прозрачный гаспачо подавать в бокале для мартини, добавить нарезанные нуазетной ложкой шарики дыни и арбуза **6, 7**.
- Украсить листиком зеленого базилика, сбрызнуть оливковым маслом **8**.



**Выход готового блюда:**

**225 г** (на одну порцию)



Долгий процесс приготовления оправдывается вкусовыми качествами гаспачо, приводящими сначала в шок, потом — в восторг. Конечно, сочетание помидоров с огурцами, чесноком, чили, дыней и арбузом — очень смелое, но, как показывает практика, на земле много гурманов и просто любителей всего нового и необычного. Этот великолепный холодный суп, незаменимый для летнего меню, станет также прекрасным предложением для любого фуршетного стола.



По вопросам приобретения книг Издательского дома «Ресторанные ведомости»  
обращаться по адресу: 115093, Москва, ул. Дубининская, 90.  
Тел.: (495) 921-3625, [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru), e-mail: [podpiska@restoranoff.ru](mailto:podpiska@restoranoff.ru)

**Мастер-классы знаменитых поваров**

**РЕСТОРАННАЯ КУХНЯ**

# **ФУРШЕТЫ, ШВЕДСКИЙ СТОЛ, КЕЙТЕРИНГ**

Генеральный директор **Дмитрий ОДИНЦОВ**  
Руководитель проекта **Илона ФЕДОТОВА**  
Главный редактор **Александр ПЬЯНКОВ**  
Ответственный секретарь **Ольга АНУФРИЕВА**  
Дизайн и верстка **Виорел СТРИШКА**  
Фотограф **Юрий ЛУКИН**

Над проектом работали:  
**Лина ВИСКУШЕНКО, Ольга ИСУПОВА, Анна НАХРАТЯН,  
Елена ТРЕЩИНА, Юлия ЭЙДЕЛЬКИНД**

Рецепты публикуются на некоммерческой основе.  
Места работы шеф-поваров указаны на момент сдачи книги в печать.  
За актуальность предоставленной информации, а также содержание  
рекламных материалов редакция ответственности не несет.

Подписано к печати 06.11.2009. Формат 60 × 90 1/8. Бумага мелованная.  
Гарнитура FuturisC. Печать плоская офсетная.  
Усл.-печ. л. 20. Тираж 3000 экз. Заказ № 457.

ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости»  
115093, Москва, ул. Дубининская, 90  
Тел.: (495) 921-3625  
E-mail: [info@restoranoff.ru](mailto:info@restoranoff.ru)

Отпечатано с электронных носителей издательства.  
ОАО «Тверской полиграфический комбинат». 170024, г. Тверь, пр-т Ленина, 5.  
Телефон: (4822) 44-52-03, 44-50-34, Телефон/факс: (4822)44-42-15  
Home page - [www.tverpk.ru](http://www.tverpk.ru) Электронная почта (E-mail) - [sales@tverpk.ru](mailto:sales@tverpk.ru)

Есть страны, которые приобрели свое благосостояние благодаря сельскому хозяйству. Другие разбогатели за счет морских богатств. У каждой страны свое наследие и свой исторический путь, но нет в мире другого такого края, как страна фьордов — Норвегия. Получив возможность пользоваться изобилием своих чистых холодных морских вод, норвежцы щедро делятся своим достоянием с другими народами мира и надеются, что и остальные страны, большие и малые, также поделятся своими богатствами, внося вклад в создание по-настоящему глобального кулинарного рынка.

НАИВКА  
КУНАВКА.РУ

