

ГАМБУРГЕРЫ, ЧИЗБУРГЕРЫ И КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Очень просто!



ББК36.991
П8

Составитель *Г. С. Выдревич*

Г18 **Гамбургеры, чизбургеры и картофель фри.** /
Сост. Г.С. Выдревич. - М.: Эксмо, СПб.: Терция,
2006. - 64 с.

Гамбургеры (фишбургеры, чизбургеры), хот-доги и некоторые блюда, приготовленные во фритюре, относятся к так называемой быстрой еде, то есть помогают утолить голод «на ходу», и приготовить их можно очень быстро.

Если вы не очень любите готовить, или если к вам неожиданно нагрянули гости, или вам просто некогда стоять у плиты - эта книга для вас.

©«Терция», составление, 2002
©«Терция», оформление, 2002
©«Эксмо», 2002

ISBN 5-699-00671-0

www.infanata.org

Предисловие

Гамбургеры (фишбургеры, чизбургеры), хот-доги и некоторые блюда, приготавливаемые во фритюре, относятся к так называемой быстрой еде, то есть помогают утолить голод «на ходу», а значит, и приготовить их можно очень быстро. У каждого из этих блюд есть своя история. Интересно, что и гамбургер, и хот-дог, ставшие чуть ли не символами американской кухни, имеют «предков» в Германии.

Гамбургер, например, «в девичестве» был гамбургским бифштеком. Позже это слово стало означать блюдо, состоящее из булочки, мясной лепешки и самых разнообразных добавок, а еще позже у гамбургера появились «родственники»: фишбургер, в котором мясную лепешку сменила рыбная, и чизбургер, в состав которого непременно входит сыр (либо как добавка, либо как компонент мясной лепешки). Есть даже вегетарианские гамбургеры (их называют также бургерами) — с лепешками из соевых продуктов, овощей, круп и т. д.

Мясные гамбургеры чаще всего готовят из говядины (перемолотой или рубленой) или цыпленка, иногда — из индейки, свинины, телятины или баранины. Строгих рекомендаций тут нет, все зависит от кулинарных традиций и вкуса. Степень жирности мяса — значимый компонент, ибо более жирное мясо предпочтительно жарить не на сковороде, а в электрогриле. К тому же оно лучше подходит для гамбургеров, заготавливаемых впрок. (При этом, правда, надо помнить, что хранить его в холодильнике можно не более двух дней, а в морозильной камере — до трех месяцев.)



Если вы надумали делать заготовки, то мясо нужно измельчить (любым способом), разделить на лепешки и каждую завернуть в целлофан или полиэтилен. Можно сложить их и в один полиэтиленовый мешок, но тогда лепешки надо проложить вощеной бумагой, чтобы они не слиплись. Мясо при этом нельзя солить. Приправы также добавлять не рекомендуется. Дело в том, что соль «выгоняет» из мяса сок, и после размораживания оно может оказаться чрезмерно сухим. Приправы же, побывав на холоде, изменяют запах и вкус, и конечный продукт может оказаться попросту несъедобным.

Грамотное замораживание – это еще полдела. Не менее важно правильно разморозить продукт, побывавший в морозильной камере. Это нужно делать в холодильнике. Как только упаковка оттает, мясные лепешки надо вынуть и можно приступать к приготовлению. Если мясо разморозится полностью, оно потеряет слишком много сока.

Чтобы гамбургер получился сочным и нежным, надо соблюдать еще одно требование: как можно меньше прикасайтесь к мясу руками. Лучше всего перемешивать его вилкой.

Свежие гамбургеры готовят на хорошо разогретой сковороде (это же относится и к электрогрилю). Сначала их быстро обжаривают с обеих сторон, а затем доводят до готовности. Нельзя придавливать лепешку, чтобы не выдавить сок. Не рекомендуется также многократно переворачивать ее.

Замороженные заготовки также кладут на очень горячую сковороду, быстро обжаривают со всех сторон, но потом их обязательно переворачивают 2–3 раза. Огонь при этом должен быть слабее, чем для свежего мяса.

Определить степень готовности очень легко. Главное, следить за кромкой. Если она красная – гамбургер сырой в середине. Некоторые любят мясо именно этой степени готовности. Если же вы предпочитаете прожаренные продукты, надо подождать, пока кромка потемнеет.



Итак, лепешка готова. Что дальше? Здесь — бескрайний простор для фантазии. Можно вложить лепешку в готовую булочку, можно испечь булочки, пользуясь личными или приведенными в многочисленных книжках рецептами. Можно положить лепешку на ломтик белого или ржаного хлеба. А уж добавок столько, что даже перечислять их не имеет смысла. Есть еще один вариант. Если вы принимаете гостей и хотите угостить их гамбургерами, дайте своим друзьям возможность побыть кулинарами. Для этого нужно лишь подать отдельно булочки, хлеб, мясные или рыбные лепешки, зелень, сыр, помидоры, огурцы, редис, кукурузу, горчицу, кетчуп, майонез, разные соусы и т. д. И пусть каждый сам «сочиняет» свое угощение.

В качестве украшения или гарнира к гамбургерам можно использовать много разных продуктов, как по отдельности, так и в сочетании друг с другом. Например, майонез, толстый ломтик помидора, тонкий ломтик репчатого лука и салат-латук; смесь измельченного чеснока, сливочного масла и тертого сыра; печеночный паштет и тонкий ломтик репчатого лука; ломтики бекона и сваренного вкрутую яйца; тонкие ломтики салями, острая или сладкая горчица; сметана и нарезанный кружками или соломкой свежий огурец; сливочный сыр, смешанный с икрой; тунец и измельченная зелень петрушки с майонезом; нарезанные ломтиками оливки, йогурт, ломтики яблока и немного корицы; тертая морковь, изюм и майонез; ломтики апельсина, листья свежей мяты и сметана; грецкие орехи и тертый сыр; тушеные грибы и репчатый лук; апельсин и мускатный орех; ломтики ветчины, мед и горчица, а также многое-многое другое.

У *хот-догов* своя история. Сосиски, как всем известно, появились в Германии еще в середине XVII века. А вот «одеть» их в булочки — это идея американская, и случилось это примерно на сто лет позже. Новое блюдо обрело такую невероятную популярность, что вскоре его уже



можно было считать национальным американским блюдом. Это подтверждается и таким забавным фактом: в 1930-х годах президент Рузвельт угощал хот-догами короля Англии.

Как возникло название «хот-дог» (что означает «горячая собака»), неизвестно. Существует множество версий, но ни одна из них не подтверждается какими бы то ни было весомыми доказательствами. Впрочем, наверное, это не так уж важно. Интересно, что американцы, всячески пропагандирующие здоровый образ жизни, поглощают хот-доги в немыслимых количествах (по некоторым данным, около 1 млрд кг в год). И это еще не все. Есть даже особые правила приготовления и употребления этого жуткого, с точки зрения врачей-диетологов, блюда.

«Настоящий» хот-дог — это неочищенная говяжья сосиска, вложенная в надрезанную булочку и политая горчицей или соусом. Иногда к ней добавляют нарезанные овощи или кусочки сыра, однако все это считается излишеством. Сосиска может быть вареной, запеченной или зажаренной. Лучше всего последнее. Чистить сосиску — значит варварски нарушать правила.

Есть хот-доги можно только руками. Вилки и ножи — это тоже вопиющее нарушение. Но это еще не все. Хот-дог надо съедать в пять приемов. Если вы откусили четыре или шесть раз — вы преступник. Есть лишь одно исключение — футлонги. Это хот-дог длиной в фут (чуть больше 30 см). Его можно проглотить в семь приемов.

И последнее. Запивать хот-дог надлежит кока-колой, лимонадом или пивом.

В нашей стране, понятное дело, подобных правил нет. И если вам захочется подать хот-дог на фарфоровой тарелке во время ужина при свечах и запить его нежнейшим шампанским, никто вас не осудит.

Блюда, приготавливаемые во фритюре (то есть в большом количестве горячего масла или жира), или *блюда фри*, требуют немного больше трудозатрат и определен-



ных кулинарных навыков. Для такой обработки подходят не все продукты. Так можно готовить рыбу, нежное мясо (телятину и свинину), птицу, картофель, твердые овощи, некоторые сорта сыра и мелкую выпечку.

Масло или жир должны быть разогреты до такой температуры, чтобы корочка на продукте образовалась за несколько секунд. Во многом температура зависит от размера и консистенции продукта. Чем он меньше, тем горячее должно быть масло (жир).

Жиры для фритюра должны содержать минимальное количество влаги и не гореть при высокой температуре, не изменять вкус при нагревании и не чадить. В этом отношении хороши растительные масла, топленый свиной жир, гусиный жир, говяжье почечное сало. Сливочное масло не годится. Жиры в горячем виде можно комбинировать, например, свиной и говяжий жир плюс растительное масло. Холодные жиры смешивать нельзя.

Удобнее всего использовать электрическую фритюрницу, так как в ней можно точно установить температуру жира. Если же фритюрницы нет, вполне можно обойтись подручными средствами. В разогретое масло (или жир) надо влить несколько капель воды. Если раздастся треск, фритюр еще холодный. Если вода тихо шипит и сразу же испаряется, можно приступать к жаренью. Есть и другой способ. Возьмите кусочек хлебного мякиша, скатайте его в шарик и бросьте в горячее масло. Если оно лишь закружится вокруг шарика, значит, фритюр не разогрелся до нужной степени. Если масло бурно закипит, фритюр близок к идеальной температуре, а если вы почувствуете легкий запах и увидите слабый дымок, пора жарить.

Готовые изделия выкладывают на сито, а затем на пергамент. Это делается для того, чтобы удалить излишки жира. И ни в коем случае нельзя накрывать изделия чем-либо, иначе хрустящая корочка исчезнет и блюдо потеряет всю прелесть.

Гамбургеры, чизбургеры и картофель фри



Фритюр можно использовать несколько раз. Надо только правильно его приготовить. Прежде всего жир или масло нужно остудить, затем влить в него немного горячей воды, тщательно размешать и дать отстояться. Вода и примеси осядут на дно, а жир поднимется на поверхность. Его надо аккуратно собрать, перелить в чистую посуду и поставить в холодильник. Хранится он долго – до двух недель.

Надо помнить и о том, что жаренье во фритюре – небезопасный процесс. Раскаленный жир может воспламениться. Если это произошло, надо выключить плиту и накрыть посуду крышкой. Ни в коем случае нельзя заливать жир водой или посыпать солью: он может вспыхнуть еще сильнее.

ГАМБУРГЕРЫ, ФИШБУРГЕРЫ, ЧИЗБУРГЕРЫ

Булочки для гамбургеров



Булочки для гамбургеров (вариант 1)

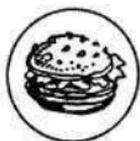
4 стакана пшеничной муки, 1 стакан воды, 2,5 ст. ложки сухого молока, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка сухих дрожжей, 3 ст. ложки размягченного сливочного масла, соль.

Соединить 2 стакана муки, соль, сахар, сухое молоко, дрожжи и масло, перемешать. Разогреть воду (она должна быть не очень горячей, чтобы мука не заварилась) и, непрерывно помешивая, добавить ее в тесто (воду вливать тонкой струйкой). Всыпать еще 0,5 стакана муки и месить тесто еще 2–3 мин. Оставшуюся муку добавлять понемногу, пока тесто не загустеет.

После этого месить его еще 10–15 мин, пока тесто не станет однородным и эластичным. Сформовать шар и обмазать его маслом со всех сторон, затем накрыть тесто салфеткой и поставить в теплое место примерно на 1 ч. После того как оно увеличится в размерах вдвое, обмять и оставить еще на 20–30 мин.

Затем разделить тесто на равные кусочки (в зависимости от желательного размера булочек). Каждый

Гамбургеры, чизбургеры и картофель фри



кусочек скатать в шарик и положить на смазанный маслом противень на расстоянии примерно 5 см друг от друга. После этого накрыть противень салфеткой и дать булочкам настояться в теплом месте в течение 1 ч.

Нагреть духовку до температуры 190° С и поставить в нее булочки на 15–20 мин, пока они не зарумянятся.



Булочки для гамбургеров (вариант 2)

6 стаканов пшеничной муки, 0,5 стакана молока, 1 ст. ложка сухих дрожжей, 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 1 ст. ложка воды, соль.

Сухие дрожжи развести в 1,5 стакана теплой воды. Нагреть молоко на слабом огне. Когда оно закипит, снять с огня и смешать с сахаром, солью и маслом. Остудить примерно до 30° С, добавить разведенные дрожжи, 3 стакана муки и взбивать до тех пор, пока масса не загустеет. Добавляя понемногу оставшуюся муку, замешивать тесто, пока оно не станет эластичным.

После этого месить его еще примерно 10 мин, сформовать из теста шар и обмазать его маслом со всех сторон. Затем накрыть тесто салфеткой и поставить в теплое место примерно на 1 ч.

Когда тесто увеличится в размерах вдвое, обмять его и разделить на равные кусочки (в зависимости от желаемого размера булочек). Скатать кусочки в шарики, выложить на смазанный маслом противень, накрыть салфеткой и оставить примерно на 1 ч.

10 Нагреть духовку до температуры 200° С. Яйцо взбить, смешать его с водой, смазать булочки этой смесью,

поставить в духовку на 15–20 мин, пока они не зарумянятся.



Вегетарианские бургеры



Бургеры из соевого творога и картофеля

6 булочек, 450 г соевого творога, 5 клубней картофеля, 100 г сыра, 2 луковицы, 0,5 стакана панировочных сухарей, 0,5 ч. ложки сушеного укропа, 3–4 ст. ложки майонеза, зелень петрушки или сельдерея, сливочное масло, черный молотый перец, соль.

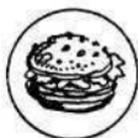
Творог тщательно высушить и взбить. Картофель очистить, отварить в подсоленной воде и размять до образования однородной массы. Лук порубить, откинуть на сито, обдать кипятком и обсушить. Сыр натереть на мелкой терке. Соединить творог, картофельное пюре, сыр, лук, укроп, посолить, поперчить, перемешать. Из этой массы сформовать 6 лепешек и обвалить их в сухарях. Растопить масло в сковороде и обжарить лепешки. Зелень петрушки или сельдерея вымыть, обсушить и разобрать на листики. Булочки разрезать пополам. На нижнюю часть выложить творожно-картофельные лепешки, смазать их майонезом, сверху положить зелень. Накрыть верхней половиной булочек.



Гороховые бургеры

6 ломтиков белого хлеба, 2 банки консервированного горошка, 1,5 стакана ядер грецких орехов, 1,5 стакана

Гамбургеры, чизбургеры и картофель фри



панировочных сухарей, 2 моркови, 2 луковицы, 1 помидор, 2 ст. ложки горчицы, 2 ст. ложки измельченной зелени сельдерея, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 50 г майонеза, сливочное масло или маргарин, черный молотый перец, соль.

Горошек вынуть из банок и размять в пюре. Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Лук порубить. Соединить горошек, измельченные орехи, сухари, морковь, лук, зелень сельдерея и петрушки, майонез, посолить, поперчить, тщательно перемешать. Из получившейся массы сформовать 6 лепешек и потушить их в сливочном масле с небольшим количеством воды до готовности. Помидор вымыть, обсушить, нарезать кружками. Хлеб обжарить с двух сторон в масле. На каждый ломтик положить овощную лепешку, смазать ее горчицей, накрыть кружками помидора.

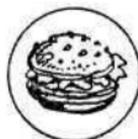
Мясные гамбургеры



Гамбургер из баранины

10 ломтей белого хлеба, 1 кг баранины, 5–6 ст. ложек панировочных сухарей, 3 ст. ложки сметаны, 0,5 ч. ложки сухого базилика, 1 ч. ложка измельченной свежей зелени петрушки, 0,25 ч. ложки тертой лимонной цедры, 0,25 ч. ложки молотой паприки, молотый мускатный орех, 1–2 помидора, 5 листиков салата, растительное или топленое масло, соль.

Баранину мелко порубить острым ножом. Панировочные сухари смешать со сметаной и дать им постоять 15–



ченную зелень, цедру, паприку, мускатный орех и соль, перемешать. Из получившейся массы сформовать 5 лепешек, обжарить их в небольшом количестве масла (готовность определяется по вкусу). Помидоры вымыть, обсушить, нарезать кружками. Листья салата вымыть и обсушить. Хлеб обжарить в масле с двух сторон. На половину ломтиков выложить листья салата, сверху — мясные лепешки, на них — кружки помидора. Накрыть оставшимися ломтиками хлеба.



Гамбургер из говядины, запеченный с пивом

4 булочки, 600 г говядины, 50 г соуса чили, 1 луковица, 150 мл пива, 1 головка чеснока, кинза, растительное или топленое масло, черный и красный (жгучий) молотый перец, соль.

Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком. Чеснок мелко порубить. Соединить мясо, чеснок, соус чили, красный и черный перец, соль и перемешать. Из получившейся массы сформовать 4 лепешки и обжарить их в масле до полуготовности. После этого залить их пивом, накрыть крышкой и тушить 10–15 мин. Булочки разрезать пополам. На нижнюю часть выложить мясные лепешки, сверху положить веточки кинзы и накрыть верхней частью булочек.



Гамбургер из говядины и печени

8 ломтей ржаного хлеба, 700 г говядины, 300 г говяжьей печени, 2 луковицы, 8 листиков салата,



Гамбургеры, чизбургеры и картофель фри

0,5 ч. ложки молотого душистого перца, 1 ч. ложка сухой горчицы, 3 ст. ложки томатного соуса, сливочное масло или маргарин, соль.

Мясо и печень нарезать на куски и пропустить через мясорубку. Добавить душистый перец, горчицу, соль и томатный соус, тщательно перемешать. Из получившейся массы сформовать 8 лепешек.

Репчатый лук нарезать тонкими колечками. На горячей сковороде растопить масло и обжарить в нем лук до золотистого цвета. После этого лук вынуть и на этом же масле поджарить мясные лепешки.

Ржаной хлеб обжарить отдельно. На каждый ломтик положить по листику салата, сверху — мясную лепешку, посыпанную обжаренным луком.



Гамбургер из говядины и свинины

10 булочек, 700 г говядины, 300–350 г свинины, 1–2 яйца, 1 стручок сладкого перца, 1 луковица, 50 г томатного соуса, 50 г зелени петрушки, 50 г редиса, 50 г сметаны, 0,5 ч. ложки сушеного шалфея, растительное или топленое масло, черный молотый перец, соль.

Мясо пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Сладкий перец вымыть, обсушить, удалить семена и перегородки, нарезать очень мелкими кубиками. Репчатый лук мелко порубить.

Соединить мясо, сладкий перец, лук, яйца, томатный соус, шалфей, черный молотый перец и соль, все тщательно перемешать. Из получившейся массы сформовать 10 лепешек и обжарить их в небольшом количестве масла.



Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко порубить, соединить со сметаной. Редис вымыть, нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке.

Булочки разрезать пополам. На нижнюю половину положить мясные лепешки, сверху – редис, а затем петрушку со сметаной. Накрыть верхней половиной булочек.



Гамбургер из говядины и телятины

10–12 ломтиков ржаного хлеба, 400 г говядины, 400 г телятины, 1 головка чеснока, 1 луковица, 125 г кетчупа, 125 мл винного или яблочного уксуса, 1 ч. ложка семян сельдерея, 0,5 ч. ложки сушеного укропа, 100 г растительного масла, топленое масло, черный молотый перец, соль.

Говядину и телятину пропустить через мясорубку. Чеснок очистить и мелко порубить острым ножом. Половину луковицы мелко порубить, вторую половину нарезать тонкими полукольцами.

Соединить мясо, чеснок, измельченный лук, перец, соль, семена сельдерея и кетчуп, все тщательно перемешать. Из получившейся массы сформовать 5–6 лепешек, завернуть их в вошеную бумагу и поместить в холодное место на 30–45 мин.

Уксус, растительное масло, укроп и полукольца лука соединить, накрыть крышкой и также выдержать в холодном месте 30–45 мин. После этого лук вынуть.

На горячей сковороде распустить топленое масло и обжарить в нем мясные лепешки, поливая их время от времени маринадом.

Ржаной хлеб обжарить с двух сторон. На половину ломтиков положить мясные лепешки, сверху – ма-



ринованный лук. Накрыть оставшимися ломтиками хлеба.



Гамбургер из говядины с грибами (вариант 1)

5 булочек, 750 г нежирной говядины, 100 г свежих грибов, 1 плод авокадо, 1 луковица, 1 помидор, соль.

Говядину вымыть, мелко порубить, посолить. Сформовать 5 тонких лепешек и обжарить их в небольшом количестве масла на горячей сковороде. Грибы очистить, отварить в подсоленной воде, нарезать ломтиками и обжарить. Лук мелко нашинковать и обжарить до золотистого цвета. Мякоть авокадо нарезать тонкими ломтиками. Помидор вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружками.

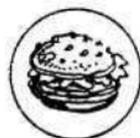
Булочки разрезать пополам. На нижнюю половину положить мясную лепешку, сверху – грибы, затем ломтики авокадо, лук, кружки помидора. Накрыть второй половиной булочки.



Гамбургер из говядины с грибами (вариант 2)

6 булочек, 900 г говядины, 1 луковица, 1 стручок сладкого перца, 200 г свежих грибов, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 1 стакан томатного соуса, 0,5 стручка красного жгучего перца, 0,5 ч. ложки красного молотого перца (паприки), соль.

16 Мясо вымыть, нарезать на куски, пропустить через мясорубку. Репчатый лук мелко нашинковать. Слад-



кий перец вымыть, удалить семена и перегородки, порубить. Грибы очистить, прокипятить, мелко нарезать. Жгучий перец измельчить. Сложить в сотейник лук, сладкий перец и грибы и тушить до тех пор, пока лук не станет мягким и прозрачным. Добавить мясо, красный молотый и стручковый перец, томатный соус, тщательно перемешать. Тушить на слабом огне до готовности мяса.

Булочки разрезать пополам. На нижнюю половину выложить ложкой мясную массу, накрыть верхней половиной булочки. Можно украсить зеленью.



Гамбургер из говядины с гуакамоле

5 булочек, 700 г говядины, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. острого соевого соуса, сок 0,5 лимона, черный молотый перец, соль.

Для гуакамоле: 1 плод авокадо, 1 маленький помидор, 1 луковица, 1 небольшая головка чеснока, 1 стручок красного жгучего перца, соль.

Говядину вымыть, нарезать на куски и пропустить через мясорубку. Сформовать 5 лепешек и обжарить их на раскаленной сковороде, посыпанной солью. Время жаренья не должно превышать 2–3 мин с каждой стороны. Готовые лепешки посолить, поперчить по вкусу, смазать сливочным маслом, сбрызнуть лимонным соком и соевым соусом.

Булочки разрезать пополам. На нижнюю половину положить мясные лепешки, сверху – гуакамоле. Накрыть верхней половиной булочки.

Гуакамоле приготовить следующим образом. Авокадо очистить и нарезать кубиками. Помидор очис-

Гамбургеры, чизбургеры и картофель фри



тить от кожуры и семян, порубить. Чеснок и красный перец измельчить. Лук натереть на терке. Все продукты соединить, посолить, перемешать с помощью миксера до получения однородной массы.



Гамбургер из говядины с имбирно-медовым соусом

6 ломтей белого хлеба, 800 г говядины, 1 головка чеснока, 50 мл холодной воды, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Для соуса: 0,5 ч. ложки молотого имбиря, 6 ст. ложек соевого соуса, 2 ст. ложки меда.

Мясо пропустить через мясорубку. Чеснок мелко порубить. Соединить мясо, воду, чеснок, перец и соль. Из получившейся массы сформовать 6 лепешек и обжарить их на разогретом масле.

Приготовить соус: смешать имбирь, соевый соус и мед (если мед очень густой, можно добавить немного воды). Залить им лепешки, накрыть сковороду крышкой и подержать на слабом огне в течение 5 мин, часто переворачивая лепешки.

Готовые лепешки выложить на хлеб. Можно посыпать измельченными орехами и сбрызнуть лимонным или апельсиновым соком.



Гамбургер из говядины с йогуртом и корицей

18 *6 булочек, 900 г говядины, 1 крупное яблоко, 250 г йогурта, 1 ч. ложка корицы, растительное масло,*

Гамбургеры, чизбургеры и картофель фри

0,25 ч. ложки черного молотого перца, 1,5 ч. ложки чесночной соли.



Говядину мелко порубить, добавить черный молотый перец и соль, перемешать вилкой. Получившуюся массу разделить на 6 лепешек, обжарить их на горячей сковороде с небольшим количеством масла. После этого лепешки слегка остудить.

Яблоко вымыть, обсушить, аккуратно удалить сердцевину, затем нарезать на 6 тонких кружков. Йогурт смешать с корицей.

Булочки разрезать пополам. На нижнюю половину положить мясную лепешку, сверху – кружок яблока. Яблоко смазать смесью йогурта и корицы. Накрыть верхней половиной булочки.



Гамбургеры из говядины с кисло-сладким имбирным соусом

5 ломтей ржаного или белого хлеба, 600 г говядины, 1 луковица, 4–5 ст. ложек панировочных сухарей, 50 мл сливок, 1 ч. ложка тертой лимонной цедры, сливочное масло или маргарин, кисло-сладкий имбирный соус, черный молотый перец, соль.

Мясо пропустить через мясорубку. Лук натереть на терке. Сливки взбить.

Соединить мясо, лук, сухари, сливки, соль, перец и лимонную цедру, тщательно перемешать. Из получившейся массы сформовать 5 лепешек. Приготовить соус (рецепт приготовления см. на с. 59–60).

Обжарить лепешки с обеих сторон на растопленном масле, залить их горячим соусом, накрыть крышкой и тушить еще 10 мин.



Гамбургеры, чизбургеры и картофель фри

Готовые лепешки выложить на хлеб. Можно украсить зеленью.



Гамбургер из говядины с коньяком

5–6 ломтиков ржаного хлеба, 800–900 г говяжьей вырезки, 2–3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 3 ст. ложки коньяка, 5–6 яичных желтков, 1 луковица, 2–3 ст. ложки острой или сладкой горчицы (по вкусу), топленое масло, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, мелко порубить острым ножом, добавить соль, перец, коньяк, петрушку и перемешать. Из полученной массы сформовать 5–6 лепешек. С помощью чайной ложки сделать в каждой из них углубление, осторожно влить в него яичные желтки. Подержать каждую лепешку на сухой сковороде под крышкой до тех пор, пока желток немного не загустеет. Мясо должно остаться полусырым. Ржаной хлеб обжарить в топленом масле. Выложить на него мясные лепешки, украсить колечками лука, слегка смазать горчицей.



Гамбургер из говядины с луковым маслом

10 ломтей ржаного хлеба, 900 г говядины, 50 г зеленого лука, 0,25 ч. ложки семян укропа, луковое масло, топленое или растительное масло, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, нарезать на кусочки, пропустить через мясорубку. Лук вымыть, обсушить, очень мелко нарезать и размять деревянной ложкой. Соединить

Гамбургеры, чизбургеры и картофель фри



мясо, соль, семена укропа и лук и тщательно перемешать. Из получившейся массы сформовать 5 лепешек, посыпать их перцем, обжарить в масле с двух сторон (степень готовности определяется по вкусу).

Поджарить ржаной хлеб, смазать луковым маслом и положить на него мясные лепешки. Рецепт приготовления лукового масла см. на с. 60. Сверху накрыть вторым кусочком хлеба.

Гамбургеры можно украсить зеленью или тонкими ломтиками любых овощей.



Гамбургер из говядины с маринованными огурцами

5–6 булочек, 800 г говядины, 2–3 маринованных огурца, 50 г зеленого лука, кетчуп, кинза, растительное или топленое масло, черный молотый перец, соль.

Мясо пропустить через мясорубку. Огурцы нарезать маленькими кубиками. Лук вымыть и измельчить. Соединить мясо, огурцы, лук, перец и соль и тщательно перемешать. Из получившейся массы сформовать 5–6 лепешек и обжарить их в масле с двух сторон.

Булочки разрезать пополам. На нижнюю часть положить мясные лепешки, полить их кетчупом, сверху выложить веточки кинзы. Накрыть все верхней частью булочек.



Гамбургер из говядины с овощами

5 булочек с кунжутом, 800 г говядины, 1 средняя луковица, 5 листочков салата, 1 соленый огурец, 1 по-



Гамбургеры, чизбургеры и картофель фри

мидор, 5 ч. ложек острой горчицы, растительное или топленое масло, черный молотый перец, соль.

Мясо мелко порубить, посолить, поперчить. Сформовать 5 лепешек и обжарить их с двух сторон в масле (можно использовать гриль).

Репчатый лук (обязательно сладкий), нарезать колечками, огурец и помидор – кружками.

Булочки разрезать пополам. На нижнюю часть положить по 1 листочку салата, мясные лепешки, смазать их горчицей, сверху поместить колечки лука, на них – помидор, затем огурец. Накрыть верхней частью булочек.



Гамбургер из говядины с овощной смесью

4 булочки, 400 г говяжьего фарша, 1 морковь, 1 луковица, 1 помидор, 100 г листового салата, 1 ломтик белого хлеба, 5 ст. ложек майонеза, растительное или топленое масло, черный молотый перец, соль.

Салат вымыть, обсушить, мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить, натереть на терке. Репчатый лук мелко порубить. Хлеб нарезать маленькими кубиками. Помидор вымыть, обсушить, нарезать кубиками.

Салат, морковь, помидор и 2 ст. ложки майонеза смешать и поставить в холодильник. Соединить фарш, лук, хлеб, соль, перец и оставшийся майонез и перемешать. Из получившейся массы сформовать 4 лепешки, обжарить в небольшом количестве масла с обеих сторон и слегка остудить.

22 Булочки разрезать пополам и подогреть. На нижние половинки положить овощную смесь, на нее –

мясные лепешки, а сверху – опять смесь. Накрыть верхними половинками булочек.



Гамбургеры из говядины с овсяными хлопьями

6 булочек, 800 г говядины, 5 ст. ложек овсяных хлопьев, 50 г зелени сельдерея, 30 г зелени петрушки, 1 морковь, 1 луковица, 1 яйцо, 6 ст. ложек томатного сока, 1 ч. ложка чесночной соли, 6 листиков салата, 2 помидора, 50 г редиса, майонез, черный молотый перец, растительное или топленое масло.

Мясо нарезать и пропустить через мясорубку. Овсяные хлопья залить томатным соком и оставить на 30–40 мин. Яйцо взбить. Морковь очистить и натереть на мелкой терке. Лук мелко порубить. Зелень сельдерея и петрушки вымыть, обсушить и измельчить. Все продукты соединить, посолить, поперчить, перемешать. Сформовать из этой массы 6 лепешек и обжарить их в масле. Помидоры вымыть, обсушить, нарезать толстыми кружками. Редис вымыть, нарезать тонкой соломкой. Салат вымыть и обсушить.

Булочки разрезать пополам. На нижнюю часть положить листья салата, сверху – мясные лепешки, на них – кружки помидора. Помидор смазать майонезом и посыпать редисом. Накрыть все верхней половиной булочек.



Гамбургер из говядины с острым перцем

8 ломтей белого хлеба, 1 кг говядины, 2 луковицы, 1 стручок красного сладкого перца, 1 стручок зеленого

Гамбургеры, чизбургеры и картофель фри



сладкого перца, 400 г томатного соуса, 1,5 ст. ложки яблочного уксуса, 1 маленький стручок красного жгучего перца, 4–5 долек чеснока, 1 ч. ложка сухого эстрагона, 1 ч. ложка тмина, сливочное масло, черный и красный молотый перец, соль.

Мясо пропустить через мясорубку. Репчатый лук и чеснок мелко порубить. Красный и зеленый сладкий перец нарезать маленькими кубиками, жгучий перец – тонкими колечками.

Лук и сладкий перец обжарить в сливочном масле, пока лук не приобретет слабый золотистый оттенок. Соединить мясо, лук, перец (сладкий и жгучий), чеснок, эстрагон, тмин, красный и черный молотый перец, соль и тщательно перемешать.

Из получившейся массы сформовать 8 лепешек и обжарить их в масле с двух сторон. Смешать томатный соус, уксус и чеснок, залить этой смесью лепешки и немного потушить.

Готовые лепешки выложить на хлеб и полить соусом, в котором они тушились.

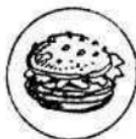


Гамбургер из говядины с пряной пастой

5 булочек, 450 г нежирной говядины, 1 маленькая луковица, 1 яйцо, растительное или топленое масло, черный молотый перец, соль.

Для пасты: 100 г сливочного масла, 2 ч. ложки сухого (или 2 веточки свежего) эстрагона, 1 головка чеснока, соль.

24 Говядину вымыть и мелко порубить острым ножом или пропустить через мясорубку с крупной решет-



кой, посолить, поперчить, добавить измельченный репчатый лук и взбитое яйцо, перемешать. Из получившейся пасты сформовать 5 лепешек, затем обжарить их в небольшом количестве масла с двух сторон.

Булочки разрезать пополам. На нижнюю половину положить лепешку, намазать ее пряной пастой, накрыть верхней половиной булочки.

Чтобы приготовить пасту, надо размягченное масло слегка взбить с солью и смешать с эстрагоном и мелко нарубленным чесноком.



Гамбургер из говядины с сосисками

8 булочек, 1 кг говядины, 2 яйца, 1 луковица, 2 помидора, 8 листиков салата, 1 свежий огурец, 4 сосиски, 4 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ст. ложки томатного соуса, 1 ст. ложка мелко нарезанной свежей зелени петрушки, растительное или топленое масло, черный молотый перец, соль.

Мясо нарезать на кусочки и пропустить через мясорубку. Репчатый лук очень мелко порубить. Соединить мясо, лук, яйца, сухари, томатный соус, петрушку, соль и перец и тщательно перемешать. Из получившейся массы сформовать 8 лепешек и обжарить их в небольшом количестве масла.

Сосиски разрезать вдоль и обжарить с двух сторон.

Помидоры вымыть, обсушить, нарезать толстыми кружками. Огурец вымыть, обсушить, нарезать кружками или соломкой. Листья салата вымыть и обсушить.

Булочки разрезать пополам. На нижнюю часть положить листья салата, сверху — мясные лепешки,

Гамбургеры, чизбургеры и картофель фри



затем помидоры, на них – сосиски, на сосиски – огурец. Накрывать все верхней частью булочек.



Гамбургеры из говядины с соусом барбекю

8 ломтиков ржаного хлеба, 1 кг говядины, 2 яйца, 1 луковица, 0,5 стакана крошки крекера, 50 г кетчупа, 1 ст. ложка коричневого сахара, 1 ч. ложка горчицы, соус барбекю, 2 помидора, 1 соленый огурец, зелень укропа и петрушки, растительное или топленое масло, соль.

Мясо вымыть, нарезать на кусочки и пропустить через мясорубку вместе с луком. Добавить яйца, крошку крекера, кетчуп, сахар, горчицу и соль и тщательно перемешать. Из получившейся массы сформовать 8 лепешек, обжарить их в небольшом количестве масла и потушить в соусе барбекю (см. с. 60–61) до готовности. Помидоры вымыть, обсушить, нарезать толстыми кружками. Огурец нарезать кружками или соломкой. Зелень вымыть и обсушить. Ржаной хлеб обжарить в масле с двух сторон. На каждый ломтик выложить мясную лепешку, сверху – кружки помидора, затем огурец и зелень. Можно сбрызнуть лимонным соком.



Гамбургеры из говядины с соусом «Ранчо»

8 ломтей белого хлеба, 1 кг говядины, 2 яйца, 2 луковицы, 2 ст. ложки измельченной свежей зелени петрушки, 1 ст. ложка приправы чили, 1 ч. ложка сухого эстрагона, 0,5 ч. ложки молотого тмина, соус «Ранчо», растительное или топленое масло, соль.



Мясо пропустить через мясорубку. Репчатый лук мелко порубить и слегка обжарить в небольшом количестве масла. Соединить мясо, соль, петрушку, лук, яйца, приправу чили, эстрагон и тмин и перемешать.

Из получившейся массы сформовать 8 лепешек и поджарить их на среднем огне.

Выложить готовые лепешки на ломти хлеба и полить соусом «Ранчо» (рецепт приготовления см. на с.60–61).



Гамбургер из говядины с чесночной пастой

5 булочек, 500–600 г говядины, 1,5 ст. ложки крахмала, 2–3 яйца, 1 луковица, 3–4 ст. ложки майонеза, зелень, 0,5 ч. ложки тертого мускатного ореха, соль.

Для чесночной пасты: 2 головки чеснока, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка красного молотого перца (паприки), соль.

Мясо вымыть, мелко порубить очень острым ножом. Репчатый лук мелко нашинковать. Зелень (любую, по вкусу) промыть, обсушить, измельчить.

Соединить мясо, лук, крахмал, яйца, зелень, майонез, мускатный орех, соль.

Все тщательно перемешать и поставить на несколько часов в холодильник. Из подготовленной массы приготовить 5 лепешек и поджарить их на горячей сковороде.

Лепешки слегка остудить. Булочки разрезать пополам. На нижнюю половину выложить мясную лепешку, смазать ее чесночной пастой и накрыть верхней половиной булочки.

Можно добавить по одному листику салата. Чтобы приготовить пасту, чеснок надо очистить, очень мел-



Гамбургеры, чизбургеры и картофель фри

ко порубить ножом, смешать с размягченным маслом, перцем и солью.



Гамбургеры из говядины с тмином

6 булочек, 800 г говядины, 50 мл молока, 4 ст. ложки панировочных сухарей, 0,25 ч. ложки семян тмина, 0,5 ч. ложки сушеного эстрагона, 0,25 ч. ложки семян сельдерея, 1 яйцо, 2 помидора, зелень петрушки или укропа, растительное масло, соль.

Панировочные сухари залить молоком и оставить до тех пор, пока они не набухнут. Мясо пропустить через мясорубку. Соединить мясо, сухари, тмин, эстрагон, семена сельдерея и слегка взбитое яйцо.

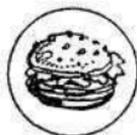
Из получившейся массы сформовать 6 лепешек и обжарить их в небольшом количестве масла. Помидоры вымыть, обсушить, нарезать толстыми кружками. Зелень вымыть и обсушить. Булочки разрезать пополам. На нижнюю часть положить мясные лепешки, сверху – кружки помидора, на них – зелень. Накрыть верхней половиной булочек.



Гамбургер из говядины с яйцом

5 ломтей белого хлеба, 800 г говядины, 2–3 яйца, 2 ст. ложки горчицы, 2–3 дольки чеснока, 1 помидор, 1 свежий огурец, растительное масло, черный молотый перец, соль.

28 Мясо пропустить через мясорубку. Чеснок мелко порубить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и



нарезать кружками. Помидор и огурец вымыть, обсушить, нарезать кружками. Соединить мясо, чеснок, перец и соль, перемешать. Из полученной массы сформовать 10 тонких лепешек. На половину из них выложить кружки яйца, накрыть оставшимися лепешками, края соединить, обжарить в небольшом количестве масла.

Булочки разрезать пополам. На нижнюю половину выложить готовые мясные лепешки, сверху положить кружки помидора, на них — огурец. Накрыть верхней половиной булочек.



Гамбургер из индейки

6 ломтей белого хлеба, 800–900 г мяса индейки, 1 апельсин, 1 луковица, 1 головка чеснока, 2 ст. ложки лимонного сока, 6 ст. ложек томатного соуса, 0,5 ч. ложки молотой корицы, 0,25 ч. ложки молотого мускатного ореха, 2 ч. ложки сушеной мяты, топленое или растительное масло, черный молотый перец, соль.

Мясо индейки пропустить через мясорубку с крупной решеткой или мелко порубить ножом. Репчатый лук и чеснок мелко порубить. Соединить мясо с луком и чесноком, добавить лимонный сок, 3 ст. ложки томатного соуса, корицу, мускатный орех, мяту, перец, соль и все тщательно перемешать.

Из полученной массы сформовать 6 лепешек и обжарить их с двух сторон на масле, поливая во время приготовления оставшимся томатным соусом.

Апельсин очистить, разделить на дольки, с долек снять кожицу, а мякоть слегка размять. Хлеб обжарить до образования румяной корочки. На ломтики хлеба

Гамбургеры, чизбургеры и картофель фри



положить мясные лепешки, а на них – размятый апельсин.



Гамбургер из свинины

5–6 булочек, 900 г мякоти свинины, 1 маленькая луковица, 1 помидор, 2 маринованных огурца, 450 г томатного соуса, 1 ст. ложка острого соевого соуса, 1,5 ч. ложки эстрагона, 1,5 ч. ложки винного или яблочного уксуса, 1 ч. ложка приправы чили, растительное или топленое масло, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, нарезать на кусочки, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Посолить, поперчить, добавить соевый соус, эстрагон, уксус, приправу чили, 300–350 г томатного соуса и перемешать. Из получившейся массы сформовать 5–6 лепешек, обжарить их с двух сторон.

Помидор вымыть, обсушить, нарезать кружками по числу лепешек. Репчатый лук очистить, нарезать очень тонкими колечками. Огурцы нарезать тонкими кружками или соломкой. Булочки разрезать пополам. На нижнюю половину положить мясные лепешки, сверху – кружки помидора и огурца. Залить оставшимся томатным соусом и посыпать колечками лука. Сверху накрыть верхней половиной булочек.



Гамбургер из свинины с чесноком

30

8 булочек, 1 кг мякоти свинины, 2 головки чеснока, 4 ст. ложки панировочных сухарей, 1 яйцо, 2 ст.

Гамбургеры, чизбургеры и картофель фри



ложки измельченной зелени свежей петрушки, 0,5 ч. ложки сушеного эстрагона, 0,5 ч. ложки тертой лимонной цедры, 1 апельсин, 1 ч. ложка тертого мускатного ореха, оливковое масло, черный молотый перец, соль.

Мясо пропустить через мясорубку. Чеснок мелко порубить. Соединить мясо, соль, перец, эстрагон, петрушку, чеснок, сухари, лимонную цедру и яйцо, тщательно перемешать. Из получившейся массы сформовать 8 лепешек и обжарить их в небольшом количестве оливкового масла. Оливковое масло можно заменить любым растительным без запаха.

Апельсин очистить, с долек снять кожицу, мякоть размять и смешать с мускатным орехом.

Булочки разрезать пополам. На нижнюю половину положить мясную лепешку, смазать ее смесью размятого апельсина с мускатным орехом и накрыть верхней половиной булочек.



Гамбургер из цыпленка

5 булочек, 600 г мяса цыпленка, 2 стакана панировочных сухарей, 1 луковица, 2 яйца, 50 мл молока, 150 г кетчупа, 2 ст. ложки тертого хрена, 1 ч. ложка сухой горчицы, 2–3 маринованных огурца, зелень петрушки, соль.

Мясо цыпленка вымыть, обсушить, пропустить через мясорубку. Репчатый лук очистить, мелко порубить. В глубокой посуде взбить яйца, добавить цыпленка, сухари, лук, хрен, соль, горчицу, молоко, 50 г кетчупа.

Очень аккуратно перемешать. Из полученной массы сформовать 5 лепешек, выложить их в неглубо-



кую сковороду или на противень, залить оставшимся кетчупом и жарить в разогретой до 200° С духовке до готовности.

Маринованные огурцы нарезать тонкими кружками. Зелень петрушки вымыть, обсушить, потом разобрать на листики.

Булочки разрезать пополам. На нижнюю половину положить мясные лепешки, полить их оставшимся кетчупом, выложить сверху кружки огурцов и листики петрушки. Накрыть второй половиной булочек.



Гамбургер из цыпленка и свинины

8 булочек, 800 г мяса цыпленка, 300 г свинины, 2 стакана панировочных сухарей, 4 яйца, 1 стакан молока, 1 стакан измельченной зелени петрушки, 1 ст. ложка оливкового масла, 2 головки чеснока, 1 луковица, 0,5 стакана жареных кедровых орехов, 50 г зеленого лука, 2–3 свежих огурца, 4 ст. ложки сметаны, соль.

Мякоть цыпленка и свинины пропустить через мясорубку или порубить острым ножом. Чеснок очистить и мелко порубить. Репчатый лук очистить и измельчить. Соединить мясо, чеснок, лук, панировочные сухари, яйца, молоко, зелень, оливковое масло и кедровые орехи, тщательно перемешать и выдержать примерно 30 мин. Из получившейся массы сформовать 8 лепешек и обжарить их с двух сторон.

Зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарезать, перемешать со сметаной и посолить. Свежий огурец вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружками или дольками.

32 Булочки разрезать на две части. На нижнюю положить мясные лепешки, сверху — кружки или дольки

огурцов, на них – смесь зеленого лука и сметаны. Накрыть все верхней частью булочки.



Фишбургеры



Фишбургер из свежей рыбы

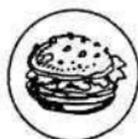
10 ломтей ржаного или белого хлеба, 600 г филе свежей рыбы, 1 луковица, 150 г майонеза, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 2–3 помидора, зелень петрушки или укропа, растительное масло, соль.

Рыбу накрошить на очень маленькие кусочки (не пропускать через мясорубку!). Репчатый лук мелко порубить. Соединить рыбу, лук, яйцо, муку и майонез и перемешать. Можно по вкусу посолить. Разогреть растительное масло и поджарить на нем 10 лепешек, выкладывая массу ложкой. Помидоры вымыть, обсушить, нарезать толстыми кружками. Зелень вымыть, обсушить. На хлеб выложить рыбные лепешки, сверху положить кружки помидора, на них – зелень.



Фишбургер из консервированного лосося

6 ломтиков ржаного хлеба, 2 банки консервированного лосося (без жидкости), 1 луковица, 5–6 ст. ложек панировочных сухарей, 2 яйца, 1 стручок сладкого перца, 50 г зелени петрушки или сельдерея, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 ч. ложка тертой лимонной цедры, 1 ч. ложка нарезанного сушеного розмарина, растительное масло, черный молотый перец, соль.



Рыбу вынуть из банки и размять вилкой. Лук мелко порубить, выложить на сито, обдать крутым кипятком и слегка обсушить. Соединить рыбу, лук, сухари, яйца, лимонный сок, цедру, розмарин, черный перец и соль и тщательно перемешать. Из получившейся массы сформовать 6 лепешек и обжарить их в растительном масле до образования румяной корочки. Сладкий перец вымыть, обсушить, аккуратно удалить семена и перегородки, нарезать колечками. Зелень вымыть, обсушить, разобрать на листочки. Ржаной хлеб обжарить с двух сторон. Выложить на него рыбные лепешки, сверху положить колечки перца и листики зелени.

Чизбургеры



Чизбургер

6 ломтей белого хлеба, 400–500 г твердого сыра, 1 стакан муки, сливочное масло, кетчуп, зелень.

Сыр натереть на крупной терке или раскрошить руками, добавить муку и тщательно перемешать. Сформовать 6 лепешек. Растопить масло и обжарить в нем лепешки с обеих сторон. Готовые лепешки выложить на хлеб, полить кетчупом и украсить любой зеленью по вкусу.



Чизбургер-ватрушка

34 *6 булочек с маком или кунжутом, 900 говядины (тонкого края), 200 г острого сыра, 6 ч. ложек размяг-*

Гамбургеры, чизбургеры и картофель фри

ченного сливочного масла, 1 ст. ложка острого соевого соуса, 4–5 долек чеснока, 6 кружков помидора, 6 колечек репчатого лука, белый молотый перец, соль.



Говядину вымыть, пропустить через мясорубку или очень мелко порубить ножом, посолить и поставить на 20–30 мин в холодильник. Сыр натереть на терке. Чеснок очень мелко порубить или пропустить через мясорубку. Соединить сыр, соевый соус, сливочное масло, чеснок, белый перец и тщательно перемешать, пока не получится однородная масса, похожая на пасту. Белый перец можно заменить черным или красным (жгучим) молотым перцем. Поставить сырную массу в холодильник также на 20–30 мин. Из мясного фарша сформовать 6 лепешек. В середине каждой сделать углубление, положить в него сырную массу и слегка выровнять. Готовить в электрогриле, микроволновой печи или на сковороде под крышкой на слабом огне. Булочки разрезать пополам и слегка поджарить. На нижнюю половину положить готовую мясную лепешку, сверху — колечки лука и кружки помидора. Накрыть верхней половиной булочки, слегка смазать ее маслом.



Чизбургер из цыпленка

6 ломтиков белого хлеба, 800 г мяса цыпленка, 50 г зелени сельдерея, 70–80 г кетчупа, 1 маленькая луковица, 1 головка чеснока, 6 ломтиков острого сыра, 2 ст. ложки острого соевого соуса, 1 ч. ложка сушеного эстрагона, растительное или топленое масло, соль.

Мясо цыпленка пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Репчатый лук мелко порубить,



выложить на сито, ошпарить крутым кипятком и слегка обсушить. Чеснок очистить и мелко порубить. Сельдерей вымыть, обсушить и измельчить. Соединить цыпленка, лук, чеснок, сельдерей, соевую приправу, эстрагон, соль и тщательно перемешать. Из получившейся массы сформовать 6 лепешек, обжарить их в небольшом количестве масла, поливая время от времени кетчупом.

Хлеб обжарить с одной стороны, перевернуть, положить сверху мясные лепешки, накрыть их ломтиками сыра, закрыть посуду крышкой и держать на слабом огне до тех пор, пока сыр не расплавится. Готовое блюдо можно украсить зеленью или ломтиками овощей.



Чизбургер с апельсином

6 булочек, 700 г говядины, 6 ломтиков острого сыра, 1 луковица, 1 апельсин, 3 веточки свежей мяты, 3–4 ст. ложки сметаны, растительное или топленое масло, черный молотый перец, соль.

Говядину вымыть и мелко порубить острым ножом. Репчатый лук мелко нарезать. Соединить мясо, лук, соль и перец и перемешать вилкой. Получившуюся массу разделить на 6 лепешек и обжарить на сковороде с небольшим количеством масла. За 1–2 мин до конца приготовления положить на каждую лепешку по ломтику сыра, накрыть сковороду крышкой и уменьшить огонь до слабого.

Апельсин очистить, с долек снять кожицу. Мяту вымыть, обсушить, мелко порубить. Смешать измельченные апельсиновые дольки, мяту и сметану. Булочки разрезать на две части. На нижнюю половину положить мясные лепешки с сыром, намазать их смесью апельсина,

мяты и сметаны, затем накрыть второй половиной булочки.



Чизбургер с беконом (вариант 1)

6 булочек, 700 г говядины, 6 ломтиков острого сыра, 6 ломтиков бекона, 1 луковица, 1 помидор, 6 листиков салата, растительное или топленое масло, черный молотый перец, соль.

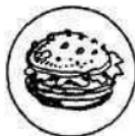
Говядину вымыть и мелко порубить острым ножом. Репчатый лук мелко нарезать. Соединить мясо, лук, соль и перец и перемешать вилкой. Получившуюся массу разделить на 6 лепешек и обжарить на сковороде с небольшим количеством масла. За 1–2 мин до конца приготовления посыпать каждую лепешку беконом, нарезанным на кубики, положить сверху по ломтику сыра, накрыть сковороду крышкой и уменьшить огонь до слабого. Помидор вымыть, нарезать на 6 тонких кружков. Листья салата вымыть и обсушить. Булочки разрезать на две части. На нижнюю положить мясные лепешки, сверху – по кружку помидора и листику салата. Накрыть все верхней половиной булочки.



Чизбургер с беконом (вариант 2)

5 булочек, 800 г говядины, 5 ломтиков копченого сыра, 5 ломтиков бекона, 1 помидор, 1 луковица, растительное или топленое масло, черный молотый перец, соль.

Говядину мелко порубить острым ножом или пропустить через мясорубку с крупной решеткой. По-



солить, поперчить, аккуратно перемешать. Сформовать 5 тонких лепешек и обжарить их с двух сторон в небольшом количестве масла.

Помидор вымыть, обсушить, нарезать на 5 кружков. Репчатый лук очистить, нарезать очень тонкими колечками.

Булочки разрезать пополам. На нижнюю половину положить мясную лепешку, сверху – бекон, затем – сыр, помидор, лук. Накрыть второй половиной булочки.



Чизбургер с ветчиной

6 ломтей белого хлеба, 800 г говядины, 0,5 стакана панировочных сухарей, 50 мл молока, 1 яйцо, 6 ломтиков жирной ветчины, 6 ломтиков острого сыра, 0,5 ч. ложки чесночной соли, растительное или топленое масло, зелень, черный молотый перец.

Сухари залить молоком и оставить до тех пор, пока они не набухнут. Мясо пропустить через мясорубку. Соединить мясо, сухари, яйцо, перец и соль и перемешать. Из получившейся массы сформовать 12 тонких лепешек. На 6 из них положить по ломтику ветчины и сыра, накрыть оставшимися лепешками, края соединить. Обжарить в небольшом количестве масла с двух сторон. Готовые лепешки выложить на хлеб и украсить любой зеленью по вкусу.

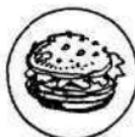


Чизбургер с вином

38 *5 ломтей белого хлеба, 900 г говядины, 1 луковица, 30 г зелени петрушки, 200 г свежих грибов, 5 ст.*

Гамбургеры, чизбургеры и картофель фри

ложек тертого острого сыра, 100 мл красного сухого вина, черный и красный (паприка) молотый перец, топленое масло, соль.



Мясо пропустить через мясорубку. Репчатый лук мелко порубить и слегка обжарить в топленом масле. Петрушку вымыть, обсушить и измельчить. Грибы очистить, прокипятить, обжарить и порубить. Соединить мясо, лук, петрушку, соль, черный и красный перец, грибы и тщательно перемешать. Из получившейся массы сформовать 5 лепешек, сложить их в сотейник, залить вином и поставить в холодильник на 2–4 ч. После этого лепешки обжарить с двух сторон, затем положить на каждую по 1 ст. ложке тертого сыра, накрыть крышкой и подержать на слабом огне до тех пор, пока сыр не расплавится.

Ломти хлеба обжарить с двух сторон в топленом масле и положить на них мясные лепешки. Можно украсить зеленью или тонкими ломтиками любых овощей.

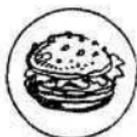


Чизбургер с грибами (вариант 1)

5 булочек, 850 г говяжьей или свиной вырезки, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 300 г свежих грибов, 5 ломтиков острого сыра, 1 помидор, 5 листиков салата, 2 маринованных огурца, 1 ч. ложка свежего тимьяна, соль.

Мясо пропустить через мясорубку. Репчатый лук мелко нарезать и тушить в сливочном масле до тех пор, пока он не станет мягким. Грибы прокипятить, обжарить и порубить острым ножом или пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Мясо, лук и грибы соединить, посолить, добавить тимьян и перемешать. Из получившейся массы сформовать лепешки и обжарить их с двух сторон (степень **39**

Гамбургеры, чизбургеры и картофель фри



готовности определяется по вкусу). Помидор вымыть, обсушить, нарезать кружками. Салат вымыть и обсушить. Огурцы нарезать кружками или тонкой соломкой. Булочки разрезать пополам. На нижнюю часть выложить листья салата, затем мясные лепешки, сверху — ломтики сыра, на них — помидор и огурцы. Накрыть второй половиной булочки.



Чизбургер с грибами (вариант 2)

6–8 ломтей черного хлеба, 1 кг говядины, 1 луковица, 200–250 г томатного соуса, 300 г свежих грибов, 200–250 г острого сыра, 1 ч. ложка рубленого эстрагона, растительное или топленое масло, соль.

Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком. Грибы очистить, прокипятить, нарезать ломтиками и обжарить. Сыр нарезать на 6–8 ломтей. Соединить мясо, эстрагон, 3–4 ст. ложки томатного соуса и соль и перемешать. Из получившейся массы сформовать 6–8 лепешек и обжарить их с одной стороны в небольшом количестве масла. Перевернуть, положить сверху грибы, полить томатным соусом, накрыть сыром и жарить на слабом огне до тех пор, пока сыр не расплавится. Готовые лепешки выложить на хлеб. Можно украсить любой зеленью.

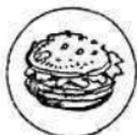


Чизбургер с жареным сыром

40 *5 булочек, 600 г свинины, 1 луковица, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 2 яйца, 300 г сыра су-*

Гамбургеры, чизбургеры и картофель фри

лугуни, панировочные сухари, майонез, растительное масло, черный молотый перец, соль.



Мясо пропустить через мясорубку. Репчатый лук мелко порубить. Соединить мясо, лук, петрушку, яйца, перец и соль, все тщательно перемешать. Из получившейся массы сформовать 5 лепешек, затем обжарить их в масле с двух сторон.

Сыр разрезать на 5 ломтей и обвалить в сухарях. Раскалить сковороду, вылить на нее масло, довести его до кипения и обжарить в нем ломтики сыра в течение нескольких секунд с каждой стороны.

Булочки разрезать пополам. На нижнюю часть положить мясные лепешки, смазать их тонким слоем майонеза, сверху выложить обжаренный сыр. Накрыть второй половиной булочек.



Чизбургер с квашеной капустой

6 булочек, 800 г говядины или свинины, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 6 ломтиков твердого сыра, 250–300 г квашеной капусты, 50–100 г соуса «Тысяча островов», сливочное масло или маргарин, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, нарезать на кусочки, пропустить через мясорубку с крупной решеткой или мелко порубить острым ножом. Посолить, поперчить, добавить панировочные сухари, перемешать. Из получившейся массы сформовать 6 лепешек и обжарить их в небольшом количестве масла с двух сторон.

Булочки разрезать пополам. Нижнюю часть смазать соусом «Тысяча островов» (см. с. 62), положить сверху мясные лепешки, на них — ломтики сыра и отжатую

Гамбургеры, чизбургеры и картофель фри



квашеную капусту. Накрыть верхней частью булочек, положить их в большую сковороду, смазанную маслом, накрыть крышкой и держать на слабом огне до тех пор, пока сыр не расплавится.



Чизбургер с луком (вариант 1)

5 ломтей белого хлеба, 900 г говядины, 1 луковица, 100 г острого сыра, 1 ст. ложка кетчупа, 1 ст. ложка сливочного масла, черный молотый перец, 0,5 ч. ложки чесночной соли.

Мясо вымыть, нарезать на кусочки и пропустить через мясорубку.

Репчатый лук мелко нашинковать и спассеровать в масле, пока он не приобретет золотистый оттенок. Сыр нарезать на 5 одинаковых ломтиков.

Соединить мясо, соль, перец и кетчуп и перемешать. Из получившейся массы сформовать 10 тонких лепешек. На 5 лепешек положить пассерованный лук, сверху – по ломтику сыра, накрыть оставшимися лепешками, слегка сдавить края и обжарить с двух сторон до готовности.

Ломтики хлеба обжарить с двух сторон в масле, в котором пассеровался лук, выложить на них мясные лепешки. Можно украсить зеленью.



Чизбургер с луком (вариант 2)

42 *4 булочки, 600 г говяжьего фарша, 4 толстых ломтика лука, 4 листика салата, 4 толстых кружка поми-*

Гамбургеры, чизбургеры и картофель фри

дора, 8 тонких ломтей острого сыра, 50–60 г майонеза, 1 ст. ложка горчицы, растительное масло, соль.



Фарш посолить, перемешать и сформовать из него 4 круглые лепешки. Обжарить с двух сторон на сухой сковороде так, чтобы середина оставалась розовой. За 1–2 мин до готовности положить на лепешки по 2 ломтика сыра. Лук смазать растительным маслом и также обжарить с двух сторон. Булочки разрезать пополам и слегка обжарить на сухой сковороде. На нижнюю часть каждой булочки положить листочек салата, кружок помидора, мясную лепешку и ломтик лука. Верхнюю часть смазать смесью майонеза и горчицы. Половинки соединить.



Чизбургер с орехами (вариант 1)

6 булочек, 900 г говядины, 2 яйца, 1 стручок сладкого перца, 1 помидор, 10 зеленых оливок, 1 стручок красного жгучего перца, 1 луковица, 100 г острого сыра, 150 г ядер грецких орехов, 6 листиков салата, соль.

Мясо вымыть, нарезать на кусочки и пропустить через мясорубку. Сладкий перец вымыть, удалить семена и перегородки, мелко порубить. Помидор вымыть, обсушить, нарезать очень мелкими кубиками. Оливки измельчить. Красный жгучий перец пропустить через мясорубку. Репчатый лук мелко нашинковать. Сыр натереть на крупной терке. Ядра грецких орехов измельчить. Все ингредиенты соединить, добавить яйца, посолить, перемешать. Из получившейся массы сформовать 6 лепешек и обжарить их с двух сторон. Булочки разрезать пополам. На нижнюю половину положить листики салата, сверху —



мясные лепешки. Накрыть верхней половиной булочек.



Чизбургер с орехами (вариант 2)

10 ломтиков ржаного хлеба, 800 г говядины, 100 г острого сыра, 1 головка чеснока, 1 луковица, 0,5 стакана ядер миндаля или кедровых орехов, 2 яйца, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 помидор, зелень петрушки, растительное или топленое масло, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, нарезать на кусочки, пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком. Посолить, поперчить, добавить сухари, яйца, измельченные орехи, сыр, натертый на средней терке, и мелко нарубленный чеснок. Перемешать. Из получившейся массы сформовать 5 лепешек и обжарить их в небольшом количестве масла с двух сторон. Помидор вымыть, обсушить, нарезать кружками. Зелень петрушки вымыть, обсушить, разобрать на листочки. Ржаной хлеб обжарить. На половину ломтиков выложить мясные лепешки, сверху – кружки помидора, на них – листочки петрушки. Накрыть оставшимися ломтиками хлеба.



Чизбургер с рокфором

10 булочек, 400 г сыра рокфор, 1 кг нежирной говядины, 1 луковица, 0,25 ч. ложки молотого жгучего перца, 1 ч. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка молотого черного перца, 1 ч. ложка сухой горчицы, растительное масло, 1,5 ч. ложки соли.



Говядину промыть, нарезать на кусочки, пропустить через мясорубку. От сыра отделить 100 г и покрошить руками или острым ножом. Остальной сыр нарезать на 10 ломтиков. Репчатый лук мелко нашинковать. Мясной фарш, измельченный сыр, лук, перец (жгучий и черный), соевый соус, горчицу, соль соединить, перемешать. Из получившейся массы сформовать 10 котлеток, выложить их на смазанный маслом противень и запечь в духовке при температуре около 200° С. В середине приготовления котлетки перевернуть. Булочки разрезать пополам. На нижнюю половину выложить теплую котлету, сверху — ломтик сыра. Накрыть верхней половиной булочки. Можно добавить любую зелень по вкусу.



Чизбургер, фаршированный беконом

5 ломтей белого хлеба, 600 г говядины, 200 г острого сыра, 3–4 ломтика бекона, 2 ст. ложки соуса барбекю, 1,5 ч. ложки кунжутного семени, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Мясо пропустить через мясорубку или порубить острым ножом. Бекон нарезать на маленькие кусочки. Сыр разрезать на 5 ломтей. Соединить мясо, соус барбекю (рецепт приготовления см. на с.60–61), семена кунжута, соль и перец и тщательно перемешать. Из получившейся массы сформовать 10 тонких лепешек. На половину из них положить измельченный бекон, накрыть оставшимися лепешками и сжать края. Обжарить лепешки до полуготовности. Затем положить на каждую по кусочку сыра, накрыть сковороду крышкой и держать на слабом огне, пока сыр не расплавится. Готовые лепешки выложить на хлеб. Можно украсить зеленью.

ХОТ-ДОГИ



Хот-дог (вариант 1)

4 овальные булочки, 4 тонкие сосиски, 4 ч. ложки горчицы, сливочное масло.

Сосиски очистить, затем слегка обжарить в сливочном масле.

Булочки надрезать, вложить в них сосиски, положить на сухую сковороду, накрыть крышкой и подержать на слабом огне в течение 1–2 мин.

Готовые хот-доги слегка остудить, сосиски смазать горчицей.



Хот-дог (вариант 2)

4 овальные булочки, 4 говяжьи сосиски в натуральной оболочке, 4 ломтика сыра, кетчуп.

Сосиски, не очищая, сварить. (Вода не должна сильно кипеть, иначе сосиски могут лопнуть.)

Булочки надрезать, прогреть на сухой сковороде под крышкой в течение 1–2 мин.

Вложить в них горячие сосиски, обернутые ломтиками сыра, полить кетчупом.



Подавать горячими, ибо остывшие булочки быстро черствеют.



Хот-гог (вариант 3)

1 французский батон, 4 говяжьи сосиски в натуральной оболочке, 4 листика салата, горчица, сливочное масло.

Батон разрезать на 4 части, в каждой сделать надрез, затем прогреть на сухой сковороде под крышкой в течение 1–2 мин.

Сосиски, не очищая, обжарить в небольшом количестве сливочного масла. Салат вымыть и обсушить.

В надрезанные куски батона вложить сосиски, сверху положить свернутые в трубочку листики салата, полить их горчицей (количество – по вкусу).

Подавать горячими.



Хот-гог (вариант 4)

4 овальные булочки, 4 говяжьи сосиски, 4 ломтика помидора, кетчуп, сливочное масло.

В булочках сделать надрез и прогреть их на сухой сковороде под крышкой в течение 1–2 мин.

Сосиски обжарить в небольшом количестве сливочного масла.

В надрезанные булочки вложить сосиски, сверху положить ломтики помидора, полить их кетчупом (количество и острота – по вкусу).

Подавать горячими.

Гамбургеры, чизбургеры и картофель фри



Булочки можно заменить французским батоном, разрезанным на части.



Хот-дог (вариант 5)

4 овальные булочки, 4 говяжьи сосиски, 1 соленый огурец, 1 свежий огурец, горчица, сливочное масло.

В булочках сделать надрез и прогреть их на сухой сковороде под крышкой в течение 1–2 мин.

Сосиски обжарить в небольшом количестве сливочного масла. Огурцы вымыть и каждый разрезать вдоль на 4 части.

В горячие булочки вложить сосиски, сверху поместить по одному ломтику соленого и свежего огурца, полить их горчицей (количество – по вкусу).

Подавать горячими.

Булочки можно заменить французским батоном, разрезанным на части.

БЛЮДА ФРИ



Ананасные шарики

100 г ананаса, 60 г муки, 1 яйцо, 30 мл молока, 50 г сахарной пудры, соль.

Для фритюра: 150 г растительного масла.

Ананас натереть на крупной терке. Соединить муку, яйцо, молоко и соль, тщательно перемешать, чтобы не было комков, добавить ананас, снова перемешать. Из получившейся массы сформовать шарики и обжарить их в раскаленном растительном масле.

Готовые изделия откинуть на сито, слегка обсушить и посыпать сахарной пудрой.



Баклажаны в кляре

400 г баклажанов, соль.

Для кляра: 2 яйца, 80 г муки, 100 мл молока.

Для фритюра: растительное масло.

Баклажаны вымыть, обсушить, очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками. Приготовить кляр: соединить яйца, муку и молоко, тщательно переме-



Гамбургеры, чизбургеры и картофель фри

шать, чтобы не было комков, и слегка взбить. Ломтики баклажанов посолить, обмакнуть в кляр и обжарить в кипящем масле по несколько секунд с обеих сторон. Подавать горячими.



Брюссельская капуста, жаренная в тесте

300 г брюссельской капусты, 1 небольшая луковица, 50 г сливочного масла, молотый мускатный орех, черный молотый перец, соль.

Для теста: 100 г муки, 1 яйцо, вода, соль.

Для фритюра: растительное масло без запаха.

Из муки, яйца, воды и соли приготовить тесто (воды должно быть столько, чтобы тесто получилось таким, как на оладьи).

Капусту отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, обсушить и порубить ножом. Репчатый лук мелко порубить и спассеровать в сливочном масле, после чего соединить его с капустой. Добавить мускатный орех и черный перец по вкусу и перемешать. Из получившейся массы сформовать шарики размером примерно с кочешок брюссельской капусты. Обмакнуть их в тесто и обжарить в раскаленном растительном масле до образования румяной корочки.



Жареная свинина по-корейски

50 *500–550 г свинины, 50 г крахмала, черный молотый перец, соль.*

Для фритюра: растительное масло без запаха.



Мясо вымыть, нарезать маленькими кубиками, посолить, поперчить, залить крахмалом, разведенным небольшим количеством холодной воды, и выдержать 20–30 мин. Растительное масло довести до кипения, убавить огонь до слабого, опустить свинину во фритюр и жарить, постепенно увеличивая огонь.

Подавать горячим.



Жареный сыр

400 г твердого сыра, 50 г панировочных сухарей, зелень петрушки, соль.

Для фритюра: растительное масло.

Сыр нарезать толстыми ломтиками, затем обвалить в сухарях.

Растительное масло без запаха довести до кипения, потом опустить в него ломтики сыра и обжарить их с двух сторон в течение нескольких секунд. Огонь должен быть сильным, чтобы сыр не успел расплавиться.

Готовый сыр выложить на блюдо и посыпать измельченной зеленью петрушки.



Картофель по-французски (вариант 1)

5 крупных клубней картофеля, 2 л холодной воды, соль.



Для фритюра: растительное масло без запаха.

Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой, залить холодной водой и выдержать примерно 1 ч. После этого выложить картофель на бумажное полотенце, обсушить, удалить темные пятна. Растительное масло довести до кипения, опустить в него картофель и жарить до тех пор, пока он не приобретет золотисто-коричневый цвет и не станет хрустящим. Готовый картофель снова подсушить на бумажном полотенце, после чего посолить по вкусу. Подавать можно с кетчупом или с уксусом.



Картофель по-французски (вариант 2)

500 г молодого картофеля, укроп, соль.

Для фритюра: растительное масло.

Картофель вымыть, очистить, вырезать из него с помощью специальной выемки шарики размером с лесной орех, опустить их в холодную подсоленную воду и довести до кипения. После этого воду слить, картофель подсушить, опустить в кипящее масло и обжарить до образования румяной корочки. Откинуть на сито, слегка остудить и посыпать мелко нарезанным укропом.



Колбаса в тесте

400 г вареной колбасы.

52 *Для теста: 200 г муки, 2 яйца, 100 мл воды, 50 г растительного масла, сахар, соль.*



Для фритюра: растительное или топленое масло.

Яичные желтки аккуратно отделить от белков.

Желтки растереть с сахаром, растительным маслом и водой, перемешать со взбитыми белками и мукой, посолить по вкусу.

Колбасу нарезать толстыми брусками. Растительное или топленое масло раскалить.

Куски колбасы обмакивать в тесто, затем обжаривать во фритюре до образования золотистой корочки.



Рыба в кляре (вариант 1)

300 г филе любой рыбы, 1 г лимонной кислоты (или 1 ч. ложка лимонного сока), 2–3 ст. ложки растительного масла, 3–4 веточки петрушки, черный молотый перец, соль.

Для кляра: 50 г муки, 3 яйца, 50 мл молока, соль.

Для фритюра: растительное масло.

Филе рыбы нарезать на порционные куски, обсушить бумажным полотенцем.

После этого положить в посуду со смесью растительного масла, раствора лимонной кислоты или лимонного сока, перца, соли, измельченной зелени петрушки.

Поставить подготовленную рыбу в холодное место на 15–20 мин.

Приготовить жидкое тесто (кляр): яйца взбить с молоком, добавить пшеничную муку и очень тщательно перемешать, чтобы не было комков. Слегка посолить и снова перемешать.

Растительное масло довести до кипения.

Гамбургеры, чизбургеры и картофель фри



Кусочки рыбы обмакивать в тесто, опускать во фритюр и обжаривать с двух сторон до готовности.



Рыба в кляре (вариант 2)

1 кг филе жирной рыбы, соль.

Для кляра: 0,5 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан светлого пива, 1 ч. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соды, соль.

Для фритюра: растительное масло.

Филе рыбы (предпочтительно сома, судака или сига) нарезать на порционные куски, после чего хорошо натереть солью.

Приготовить кляр: соединить муку, яйца, пиво, сахар, соду и соль, все тщательно перемешать, чтобы не было комков.

Готовое тесто должно быть консистенции сметаны. Если оно окажется более жидким, следует добавить еще немного муки.

Растительное масло довести до кипения.

Кусочки рыбы обмакивать в кляр и обжаривать во фритюре со всех сторон до готовности.



Рыба в сухарях

500 г филе любой рыбы, 50–60 мл молока, 1 лимон, 1 яйцо, мука, панировочные сухари, черный молотый перец, соль.

54 *Для фритюра: растительное масло.*



Филе рыбы промыть, нарезать на порционные куски, обсушить на салфетке, посолить, посыпать перцем. Яйцо взбить с молоком. Растительное масло раскалить. Кусочки рыбы обвалить сначала в муке, затем смочить в смеси яйца и молока, обвалить в сухарях и обжарить во фритюре со всех сторон. Готовую рыбу сбрызнуть лимонным соком.



Свинина отбивная в кляре

600 г корейки, 50 г зелени петрушки, 4–5 долек чеснока, черный молотый перец, соль.

Для кляра: 4 ст. ложки муки, 2 яйца, вода.

Для фритюра: нутряное свиное сало.

Корейку нарезать на тонкие куски, отбить, посолить и поперчить. Приготовить тесто из муки, яиц и воды (воды должно быть столько, чтобы тесто получилось жидким). Свиное сало растопить и раскалить.

Кусочки мяса опускать в тесто и обжаривать с двух сторон во фритюре до образования золотистой корочки. Готовую свинину посыпать мелко нарубленной зеленью и измельченным чесноком.

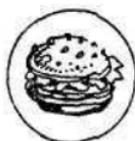


Сырные шарики по-французски

300 г сыра, 5 яичных белков, 40 г муки, зелень петрушки, черный или красный (паприка) молотый перец.

Для фритюра: рафинированное растительное масло.

Гамбургеры, чизбургеры и картофель фри



Сыр натереть на средней терке. Белки посолить и взбить. Аккуратно соединить их с сыром, добавить перец по вкусу. Из получившейся массы сформовать небольшие шарики, обвалить их в муке и обжарить в кипящем масле. Когда шарики увеличатся вдвое, вынуть их из фритюра и обсушить. Подавать с измельченной зеленью петрушки.



Цыпленок по-венски

300 г филе цыпленка, 1 яйцо, мука, панировочные сухари, соль.

Для фритюра: растительное масло без запаха.

Филе цыпленка вымыть, слегка обсушить, отбить, натереть солью, обвалить в муке, обмакнуть во взбитое яйцо, затем обвалить в сухарях. Растительное масло довести до кипения и обжарить в нем цыпленка (в течение 10–15 мин), затем слегка обсушить. Можно сбрызнуть его лимонным соком.



Яблоки в тесте по-немецки

400 г яблок, 2 ч. ложки молотой корицы, 50 г сахара.

Для теста: 500 мл пива, 350 г муки, 30 г оливкового масла, 150 г сахара, 5 яичных белков, соль.

Для фритюра: топленое масло.

Гамбургеры, чизбургеры и картофель фри



и тщательно перемешать, чтобы не было комков. Белки взбить со 100 г сахара, соединить с тестом и снова перемешать. Яблоки вымыть, очистить, вынуть сердцевину и нарезать кольцами толщиной примерно 1 см. Растопить масло, довести его до кипения.

Кружки яблок опускать в тесто, затем обжаривать во фритюре до тех пор, пока они не приобретут желтоватый оттенок.

Готовые яблоки посыпать смесью сахара и корицы.

СОУСЫ И ПРИПРАВЫ



Винный соус

250 мл белого сухого вина, 3 яйца, 30 г сахара, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ч. ложка тертой лимонной цедры, соль.

Белое вино влить в эмалированную или глиняную жаропрочную посуду, добавить сахар, яйца, лимонный сок, цедру и немного соли.

Перемешать, а затем тщательно взбить.

Потом поставить посуду на слабый огонь и, продолжая взбивать, варить до тех пор, пока соус не загустеет. Не кипятить!



Горчичный соус с эстрагоном

2 ч. ложки горчицы, 1 ч. ложка сахарной пудры, 100 г растительного масла, 0,5 ч. ложки уксуса, 2 ч. ложки измельченного эстрагона, соль.

Горчицу смешать с сахарной пудрой и растереть, вливая понемногу растительное масло, пока не получится однородная масса.



Посоливать по вкусу, добавить уксус. После этого прибавить мелко нарубленный эстрагон и снова перемешать.



Грибной соус

40–50 г сушеных грибов, 700 мл грибного отвара, 350 г репчатого лука, 40–50 г сливочного масла, 50 г муки, соль.

Сушеные грибы отварить. Репчатый лук нарезать тонкими колечками, пассеровать.

Соединить измельченные грибы и лук, прожарить в сливочном масле в течение 4–5 мин.

Муку слегка обжарить, соединить с грибным отваром, поставить на слабый огонь и, помешивая, варить 40–45 мин. Затем посолить, процедить, добавить смесь грибов и лука, варить еще 10–15 мин.



Кисло-сладкий имбирный соус

1,5 стакана мясного бульона, 1–2 дольки чеснока, 3 ст. ложки винного или яблочного уксуса, 0,5 ч. ложки тертого имбиря, 3–4 ст. ложки коричневого сахара, 2–3 ст. ложки изюма.

Мясной бульон разогреть (можно приготовить его из мясных кубиков).

Добавить натертый на мелкой терке чеснок, уксус, имбирь, сахар, ошпаренный изюм, перемешать и довести смесь до кипения. Уменьшить огонь до слабого



Гамбургеры, чизбургеры и картофель фри

и варить в течение 5 мин (соус не должен сильно кипеть).



Луковое масло

30 г зеленого лука, 1 головка чеснока, 30 г зелени петрушки, 1 ст. ложка лимонного сока, 4 ст. ложки размягченного сливочного масла.

Зеленый лук вымыть, обсушить, очень мелко нарезать и размять деревянной ложкой до образования сока. Чеснок мелко порубить. Зелень петрушки вымыть, обсушить и измельчить.

Соединить лук, чеснок и петрушку, добавить лимонный сок и сливочное масло, все очень тщательно растереть.



Соус барбекю

50 г томатной пасты, 50 г острой томатной приправы, 50 мл уксуса, 1 долька чеснока, 1 маленькая луковица, 1,5 ч. ложки растительного масла, 2 ст. ложки светлого пива, 1 ст. ложка сахара, 0,25 ч. ложки молотого мускатного ореха, 0,5 ч. ложки молотого душистого перца, 0,25 ч. ложки черного молотого перца, соль.

Репчатый лук и чеснок мелко порубить и тушить в масле до тех пор, пока лук не станет мягким и прозрачным. Добавить томатную пасту, острую томатную приправу, уксус, пиво, сахар, соль, черный и душистый перец, мускатный орех и тщательно перемешать. Варить

на слабом огне, не закрывая крышкой, в течение 15 мин. Готовый соус остудить.



Соус с корнионами

50 г сметаны, 10 г муки, 40 г корнионов, 1 ст. ложка лимонного сока, 100 мл мясного бульона, соль.

Корнионы нарезать очень маленькими кубиками. Сметану соединить с мукой и очень тщательно перемешать, чтобы не было комков.

Добавить корнионы, лимонный сок, немного соли, бульон, снова перемешать, поставить на слабый огонь. Варить, постоянно помешивая, до тех пор, пока соус не загустеет.

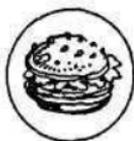


Соус «Ранчо»

3 крупных помидора, 1 луковица, 1 маленький стручок жгучего перца, 1 стручок сладкого перца, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка уксуса, 3 ст. ложки растительного масла, соль.

Помидоры вымыть, обсушить, нарезать маленькими кубиками. Лук тонко шинковать. Жгучий перец нарезать тонкими колечками. Сладкий перец вымыть, обсушить, удалить семена и перегородки, нарезать маленькими кубиками.

Нагреть масло. Опустить в него помидоры и репчатый лук, тушить 20–25 мин, помешивая, пока смесь



Гамбургеры, чизбургеры и картофель фри

не загустеет. Затем положить соль, сахар, уксус, жгучий и сладкий перец и тушить на слабом огне, не накрывая крышкой, в течение 10 мин.



Соус «Тысяча островов»

250 г майонеза, 1 ст. ложка кетчупа, 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого перца, 1 маленький стручок жгучего перца, 1 ч. ложка измельченного репчатого лука, 1 яйцо, 1 ч. острого соевого соуса, немного острой перечной приправы.

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и очень мелко порубить. Жгучий перец измельчить (можно пропустить через мясорубку). Все ингредиенты, перечисленные в рецепте, соединить и очень тщательно перемешать до образования однородной массы. Можно слегка взбить.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
ГАМБУРГЕРЫ, ФИШБУРГЕРЫ, ЧИЗБУРГЕРЫ . .	9
Булочки для гамбургеров	9
Вегетарианские бургеры	11
Мясные бургеры	12
Фишбургеры	33
Чизбургеры	34
ХОТ-ДОГИ	46
БЛЮДА ФРИ	49
СОУСЫ И ПРИПРАВЫ	58

ГАМБУРГЕРЫ, ЧИЗБУРГЕРЫ И КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Художественный редактор *А. Г. Лютиков*
Технический редактор *К. В. Силаева*
Редактор *Е. А. Адаменко*
Корректор *И. Г. Иванова*
Художник *А. Ю. Котова*

Подписано в печать с готовых монтажей 07.06.2006
Формат 70x100^{1/32}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58
Доп. тираж 5 000 экз. Заказ № 3199

ООО Издательство «Терция»
198013, Санкт-Петербург, ул. Можайская, д. 18, оф. 3
e-mail: tercia@peterstar.ru

Отпечатано в полном соответствии с качеством предоставленных
диапозитивов в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел.: 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-квнц»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. отдела реализации (812) 365-44-80/81/82.

В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3.
Тел. (8312) 72-36-70.

www.infanata.org

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями!

Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.infanata.org