

И. Лазерсон

*Классические
кулинарные этюды*

Об авторе и книге

Лазерсон Илья Исаакович, инженер-технолог, шеф-повар ресторана "Европа" пятизвездного гранд-отеля "Европа", г. Санкт-Петербург, Россия. Автор многочисленных публикаций в периодической печати, в том числе журнале "Питание и общество ". Ведущий раздела "Мастер-класс " в телевизионной передаче "Петербургский гурмэ" (6 телеканал). Демонстрировал свою концепцию современного русского меню в пятизвездном отеле "Крийон ", Париж, Франция, входящем, как и "Европа ", в число лучших отелей мира.

Книга предназначена, прежде всего, для специалистов и подготовленных студентов. Приводятся рецептуры и технология наиболее известных классических блюд. Многие разделы содержат практические комментарии. Названия блюд даны по-французски и по-русски, современные тенденции написания меню предполагают наличие именно французских классических терминов внутри, например, английского текста. В книге есть словарь, содержащий объяснение многих профессиональных терминов и понятий.

И. И. Лазерсон.

Классические кулинарные этюды

Гл. редактор Матюшин В. Н.

Редактор Голянина Н. В.

Художник Герасимчук В. В.

Фото Маркин П.М.

Печать офсетная. Гарнитура "Тайме". Формат 60х90 1/16. Тираж 2000; Услов. печ. листов 10,5. Заказ 2117. Отпечатано в РЛТ. 1996 год.

Содержание

Введение

Необходимость появления книги - Кратко о системе питания в европейских странах - Особенности организации питания гостей в отелях - Как пользоваться книгой

Соусы

Бульоны и загустители - Велуте и производные - Коричневые и производные - Холландез и производные - Бешамель и производные - Неэмульгированные масляные - Прочие - Холодные: майонез, заправки, твердые масляные

Холодные блюда и закуски

Из овощей и фруктов - Из мяса и рыбы - Салаты

Супы

Консоме и гарниры - Заправочные - Протертые: биски, велуте, кремы, пюре - Холодные

Блюда из яиц, риса, теста

Из яиц: каши, вареные, омлеты, кокот, выпускные - Пилаф, ризотто - Паста - Равиоли

Блюда из рыбы

Способы тепловой обработки - Лосось - Соль – Форель

Панады, фарши, муссы

Натуральные блюда из мяса и птицы

Отварные и гарниры - Жареные и гарниры - Грилированные и гарниры - Тушеные

Блюда и гарниры из овощей

Артишоки - Баклажаны ~ Грибы - Горошек - Картофель - Кольраби - Краснокочанная капуста - Лук - Огурцы - Спаржа - Томаты - Фасоль - Цветная капуста – Шпинат

Выпечка и десерты

Выпечка - Соусы - Кремы - Глазури - Наполнители и ароматические добавки - Саварен и баба - Фланы, торты, гато - Пудинги, блинчики, сладкие омлеты - Кремы (кастард) - Мороженое

Словарь

Введение

Необходимость появления книги.

Долгое время в отечественных ресторанах можно было встретить весьма ограниченный набор блюд. Так называемые фирменные блюда, к сожалению, не вносили особенного разнообразия в меню. Это были, да и до сих пор остаются, интерпретации уже известных блюд, а главное - они базировались на традиционной технологии. В силу исторических, экономических и, как выяснилось, политических причин отечественная технология приготовления пищи развивалась в очень жестких рамках. Железный занавес, к сожалению, сыграл свою роль и в нашей профессии. Тем не менее, весь мир уже давно признал существование международного кулинарного фонда, в нашей же стране все это отвергалось. Немалую роль в этом сыграла борьба с космополитизмом. Профессиональная литература, издававшаяся в конце 20-х годов и пропагандирующая классические кулинарные традиции, запрещалась. Те классические рецепты, которые все же не были отвергнуты, упрощались, происходили замены одних продуктов другими, кулинарное мастерство деградировало. Вот что было написано во вступлении к учебнику Мюллера и Белотелова, изданного в начале 30-х годов: "Прежние кулинарные светила как Радецкий, Эскофье и др. уже отжили свое время: их открытия и достижения для нас устарели и к массовой кухне не применимы. Благодаря Великой Октябрьской революции, перед современной кулинарией поставлены совершенно иные задачи - не улачивать единичный вкус извращенной буржуазии и не делать ставки на французскую кухню с ее непонятной терминологией, а дать массовый, здоровый, сытый и вкусный обед новому потребителю, своему товарищу по работе - рабочему, который идет в столовую не лакомиться, а здорово, вкусно и сытно пообедать - получить новые калории". Такая позиция получила свое отражение не только в массовой кухне, но и в ресторанной. Действительно, классическая терминология, где в силу исторических причин господствовали французские термины, не признавалась. Между тем, весь мир использовал и использует именно французскую профессиональную лексику. Профессиональная литература, издававшаяся и издающаяся за рубежом на национальных языках, содержит французские термины и в этом никто не усматривает посягательств на национальное достоинство. Эта литература, к сожалению, не переводилась на русский и до сих пор нет каких-либо сведений о предполагаемых изданиях такого рода. Между тем, в дореволюционной России издавались переводы книг Антуана Карема; Зеленко и Радзиевский публиковали свои труды, основываясь на классических традициях великого Эскофье, печатное наследие которого, кстати, до сих пор так и не переведено на русский.

Сегодня в стране работает множество ресторанов европейского класса в основе концепции которых лежат классические кулинарные традиции. Знание этих традиций сейчас необходимо. К тому же в таких ресторанах сейчас работает множество иностранных специалистов и владение международной профессиональной лексикой является отнюдь не лишним. Заметим, что в современном мире сейчас очень много интернациональных поварских бригад, это стало уже обычным явлением. Российские повара уже работают в разных странах и им, к сожалению, приходится сталкиваться не только с проблемами языкового барьера вообще, но и сказывается незнание профессиональной терминологии.

Во всем мире меню печатают, как правило, на двух языках - национальном и английском. Причем, это не зависит от престижности ресторана, его расположения (гостиничный ресторан или нет). У нас же до сих пор перевод меню на английский рассматривается как проявление космополитизма. Между тем, это не более чем уважение к гостям. Меню, все-таки содержащие перевод, изобилуют ошибками и неточностями. Дело в том, что существует масса кулинарных терминов, понятий, имен собственных, сохраняющих французское написание внутри английского текста. Эти термины и понятия стали интернациональными.

Все перечисленные сведения, которые автор считает неоспоримыми фактами, являются кратким изложением причин появления этой небольшой работы, изучение которой поможет студентам профильных учебных заведений, поварам, технологам:

- * Более осознанно относиться к практике и работе в ресторанах европейского уровня.
- * Иметь представление о классических сочетаниях продуктов.
- * При отработке и составлении меню.
- * В изучении международной кулинарной лексики.
- * Самостоятельно работать с зарубежной профессиональной литературой.

Классика - это не значит нечто застывшее, консервативное. Это не какие-то рамки, за которые нельзя выходить. Существуют, конечно, основополагающие принципы, а все остальное зависит от индивидуальности и фантазии кулинара. Опыт показывает, что знание основ классической кулинарии является стимулом для творческого развития любой национальной кухни.

Автор, будучи шеф-поваром отельного ресторана, посчитал нужным кратко остановиться на специфике работы службы питания современного отеля. Этому посвящен небольшой раздел введения. Однако существование такого раздела не является показателем того, что книга предназначена исключительно для специалистов, связанных с отельным бизнесом. Приводимые рецепты, технологии, комментарии никоим образом не связаны с такой спецификой, а являются применимыми в любых ресторанах.

Кратко о системе питания в европейских странах.

Несколько слов о системе питания в европейских странах. То, что у нас принято называть обедом, в странах Европы, да и мира, называется lunch (ланч). Ланч не столь обильен, как наш обед, в частности, нередко обходится без супа. Более сытный прием пищи - это dinner (обед) по времени соответствующий нашему ужину, но более обильный. Классический французский обед, например, состоит из hors d'oeuvre (закуска) и/или суп, рыбное

блюдо, entree (главное блюдо), жареное блюдо, entremets (овощное блюдо или легкий десерт), сыры, десерт. Заслуживает внимания то обстоятельство, что в классической кулинарии нет понятий "первое блюдо", "второе блюдо". То, что у нас принято считать вторым блюдом в классике называют главным (основным) блюдом. В меню ресторанов его часто обозначают по-английски - main course или же по-французски - entrees. Подача жареного блюда после главного в наши дни не практикуется, изначально это было блюдо, подаваемое крупным куском. Жареное кушанье может быть главным блюдом, даже если оно приготовлено крупным куском. Entremets (буквально означает - "между блюдами") до сих пор актуальны, но в основном это сорбеты - замороженные соки или шампанское, имеющие мягкую консистенцию. Подача сыра перед десертом очень актуальна сегодня, в ресторанах есть специальная сырная тележка, на которой лежат целые головки мягких сыров (бри, камамбер, горгонзола, рокфор...). Официант по указанию гостя отрезает от сыров ломтики и переносит на тарелку. К сырам принято подавать хлеб с наполнителями (с орехами, семенами подсолнуха), крекеры, оливки или маслины, орехи, виноград. За сыром следует десерт. Чай или кофе не принято подавать к десерту, нужно обращать больше внимания на подачу сладкого соуса к десерту. После десерта подают чай или кофе со сладкими птифурами.

Особенности организации питания гостей в отелях.

Ресторанная служба современного отеля имеет свою специфику, которая накладывает отпечаток на ассортимент блюд, их технологию, способы подачи. Эту специфику определяют два вида услуг - организация завтрака и доставка блюд, в том числе и завтрака, в номера.

Завтрак проходит в отеле ресторане или в одном из ресторанов и организован как буфет. Понятие "буфет" нужно понимать правильно - это то, что мы привыкли называть "шведский стол". В оригинале шведский стол - это разновидность буфета, так же организованного по принципу самообслуживания, но имеющий четкий, специфический ассортимент холодных и горячих блюд. В европейских странах завтрак - наиболее консервативная составляющая дневного рациона. Есть целый ряд блюд и всевозможных дополнений к ним, без которых завтрак таковым считать нельзя. Существует так называемый континентальный завтрак, это упрощенный, быстрый вариант, когда на буфетном столе находятся хлеб, масло, выпечка (причем в обязательном порядке круассаны и бриоши - см. раздел "Выпечка и десерты"), всевозможные джемы, горячие напитки, нарезанные ветчина, салями, сыр. Полный завтрак включает в себя все элементы континентального с добавлением cereals (всевозможные хлопья), холодного и горячего молока, фруктовых и натуральных йогуртов, (современные требования определяют необходимость подавать, в том числе обезжиренное молоко и йогурт, поскольку во многих странах ценность молочных продуктов определяется не их жирностью, а белковым содержанием, что, кстати, очень разумно), соков, овощей, фруктового салата и горячих блюд - жареного бекона, сосисок, яичной каши и других блюд из яиц. Часто прямо в зале находится повар, который по заказу гостя на электроплитке готовит омлет со всевозможными наполнителями или яичницу.

Вторая особенность, определяющая специфику ресторанной службы отеля - доставка блюд и напитков в номера (room service). Эта служба, как правило, работает 24 часа в сутки. В номерах гостей находится специальное меню, по которому осуществляется заказ по телефону. Меню

может отличаться от меню отельных ресторанов или может содержать блюда из их ассортимента. Если меню room service составлено по последнему принципу, то оно действительно до 23 часов, в ночное время действует другое меню, более простое.

Рестораны отелей работают в обычном режиме. Удобно, когда в отеле есть кафе, где подают сэндвичи, горячие напитки, легкие закуски, пиво. В последнее время в таких кафе подают так называемый afternoon tea - полуденный чай. Это значит, что специально к полудню готовят сэндвичи небольшого размера и подают их к чаю. В этой небольшой главе кратко перечислены лишь стандарты, а лицо отеля и, в частности его ресторанной службы, определяет то, как эти стандарты развиты, причем с учетом конкретной страны, где находится отель или ресторан, времени года и т. д.

Как пользоваться книгой.

Книга организована как большинство профессиональных кулинарных книг. Нумерация рецептов сквозная. Вес продуктов указан в килограммах нетто. Выход указан там, где это целесообразно. Заметим, что выход готового блюда - это чисто профессиональный момент, его не принято указывать в меню, которое подают гостям. Рецептуры порционных блюд рассчитаны на 4 порции. Такие распространенные специи, как соль и перец указаны только в тех рецептурах, где их закладка должна осуществляться на строго определенной стадии. Если нет конкретного указания вида перца - предполагается белый, желательно свежеразмолотый. Если предполагается использование немолотого перца, на это указывается. Сливочное масло для краткости в рецептурах названо "масло".

Приводятся французские названия блюд, стилей, способов обработки продуктов. Как уже указывалось, международная профессиональная лексика основана именно на французских терминах. Некоторые блюда, однако, имеют английские названия. Это не всегда значит, что и происхождение этих блюд именно английское. Тем не менее, некоторые английские термины прочно закрепились в кулинарной лексике, поэтому если приводится общепринятое английское название блюда, на это специально указывается. Приводится русский перевод, однако, адекватный перевод возможен не всегда. В таких случаях дается русская транскрипция.

В конце книги есть словарь. Все термины, понятия, некоторые имена собственные, которые вошли в него, в тексте набраны ***таким шрифтом.***

Соусы.

Бульоны и загустители для горячих соусов

Основные правила варки и хранения бульонов:

1. Все ингредиенты должны быть свежими и чистыми.
2. Кости обязательно рубить на мелкие куски для лучшей экстракции ароматических веществ, кальция и желатины.
3. Заливать кости холодной водой и до кипения доводить медленно.
4. Тщательно удалять жир и пену даже до закипания.
5. Не варить овощи в бульоне дольше положенного времени т.к. переваренные овощи будут ре-абсорбировать вещества из бульона.
6. Тщательно процеживать готовый бульон.
7. Емкости с бульонами хранить в холодном месте, причем ставить не на сплошную поверхность, а на решетку для лучшей циркуляции воздуха.
8. При хранении периодически доводить до кипения.

К основам соусов можно отнести: Essence (эссенс) - бульон, выпаренный наполовину

Glacé (гляс) - бульон, выпаренный примерно до 1/20 первоначального объема

Fumet (фюме) - выпаренный грибной или рыбный бульон

1. **Fond blanc** - белый бульон [на 10л бульона]

10 кг говяжьих кости	1 <i>bouquet garni</i>
1 кг морковь	4 <i>oignon clouter</i>
0,5 кг лук-порей	14 л вода
0,5 кг сельдерей	

1. Кости залить водой.
2. Довести до кипения.
3. Положить очищенные овощи и *bouquet garni*.
4. Варить минимум 4 часа.

2. **Estouffade** - коричневый бульон [на 10л бульона]

5 кг говяжья голень	1 кг морковь
5 кг телячья голень	1 кг лук
0,75 кг свиная шкура	12 л вода

1. Срезать мясо с костей.
2. Кости обжарить.
3. Кости положить в кастрюлю вместе с измельченной свиной шкурой и овощами.
4. Залить холодной водой и варить 8 часов.
5. В отдельной кастрюле обжарить мясо.
6. Влить готовый костный бульон и довести в нем мясо до готовности.
7. Процедить.

3. **Fond de veau** - телячий бульон [на 10л бульона]

10 кг телячья голень	0,75 кг моркови
4 куриных каркаса	4 <i>oignon clouter</i>
0,36 кг лук-порей	0,36 кг сельдерей
1 <i>bouquet garni</i>	14 л вода

1. Срезать мясо с костей, кости разрубить.
2. Кости и каркасы варить 4 часа.
3. Процедить бульон в чистую кастрюлю, добавить мясо, овощи, специи и варить 4 часа.
4. Процедить.

4. **Fond de veau brun** - коричневый телячий бульон [на 10л бульона]

Ингредиенты: как для N3.

Технология: как для Estouffade.

5. **Fond de volaille** - куриный бульон [на 10л бульона]

1 старая курица	1 кг морковь
5 кг телячьих костей	4 <i>oignon clouter</i>
0,36 кг сельдерей	1 <i>bouquet garni</i>
14 л вода	

1. Кости разрубить.
2. Варить 4 часа.
3. Процедить бульон в чистую кастрюлю, положить курицу, овощи, специи и варить 4 часа.
4. Процедить.

6. **Fumet de poisson** - рыбный бульон [на 10л бульона]

5 кг рыбные кости	0,15 кг петрушка
1 лимон	0,75 кг лук
1 <i>bouquet garni</i>	0,24 кг масло
10 л вода	

1. В кастрюле растопить масло.
2. Спассеровать нарезанный лук и петрушку.
3. Положить в кастрюлю рыбные кости и выжать на них лимон.
4. Накрыть кастрюлю крышкой и все прогреть.
5. Залить холодной водой.
6. Варить 20 минут, процедить.

7. Court-bouillon blanc - белый бульон для припускания рыбы.

2 л вода	1 луковица соломкой
1 лавровый лист	сок 1 лимона
0,03 кг стебли петрушки	перец горошек
0,25 л молоко	1 ч.л. соль

1. Все ингредиенты варить 10 минут.
2. Процедить и использовать для припускания рыбы.

8. Court-bouillon au vin blanc - бульон для припускания рыбы на белом вине.

0,5 л сухое белое вино	0,5 л вода
0,06 кг лук соломкой	1 <i>bouquet garni</i>
0,007 кг соль	перец горошек
0,03 кг нарезанная морковь	

1. Воду закипятить и остудить.
2. Добавить все ингредиенты и кипятить полчаса.
3. Процедить и использовать для припускания рыбы.

Загустители (для загущения 1 л соуса)

9. Beurre manie - бэр манье

0,12 кг масло	0,09 кг мука
---------------	--------------

1. Смешать масло и муку
2. Добавлять в основу соуса непосредственно перед отпуском.
3. После добавления Beurre manie соус не кипятить.

10. Liaison oeuf et creme - яично-сливочный лезон

0,25 л свежих сливок	3 желтка
----------------------	----------

1. Взбить желтки со сливками.
2. Добавлять в слабокипящую жидкость, но не кипятить после этого.

11. Roux blanc - белый ру

0,12 кг мука	0,12 кг масло
--------------	---------------

1. Растопить масло в толстостенной посуде.
2. Добавить муку и перемешать деревянной ложкой.
3. Пассеровать до исчезновения запаха сырой муки.

12. Roux blond - золотистый ру

0,12 кг мука

0,12 кг масло

1. Растопить масло в толстостенной посуде.
2. Добавить муку и перемешать деревянной ложкой.
3. Пассеровать до золотистого цвета

13. Roux brun - коричневый ру

0,12 кг мука

0,12 кг масло слив

Приготовление аналогично № 12. Довести до коричневого цвета.

Следует заметить, что мучные загустители уже не очень популярны. В течение длительного времени одним из главных способов загущения соусов оставался метод сильного выпаривания основ, это не только придавало соусам нужную консистенцию, но и обогащало вкус. Однако наиболее современная тенденция - использование овощных пюре для загущения не сильно выпаренных основ. Для белых соусов хорошо использовать протертый картофель, для коричневых - морковное пюре. При изучении раздела "Соусы", где в рецептурах, в силу их принадлежности к классике, сохранено использование мучных загустителей, следует учитывать приведенные замечания.

Велуте и производные.

14. Veloute de veau - телячий велуте [на 1 л]

1,5 л fond de veau (№3)

12 горошин черный перец

1 bouquet garni

0,12 кг мука

0,12 кг масло

0,015 кг обрезки свеж, грибов.

1. Довести fond de veau до кипения.
2. Приготовить roux (№12).
3. Остудить roux и ввести в fond de veau, помешивая деревянной ложкой.
4. Добавить перец и грибы.
5. Уварить при слабом кипении до 1 литра, процедить.

15. Veloute de volaille - куриный велуте [на 1 л]

Ингредиенты и технология как для №14, но с использованием fond de volaille (№5).

16. Veloute de poisson - рыбный велуте [на 1 л]

0,12 кг мука

1,5 л fumet de poisson (№6)

0,12 кг масло

6 горошин белого перца

1. Приготовить roux (№ 12).
2. Остудить roux и ввести в fumet de poisson помешивая деревянной ложкой.
3. Добавить перец.
4. Уварить при слабом кипении до 1 литра, процедить.

17. Sause supreme - соус сьюпрем [на 1 литр]

1,5 л veloute (№ 15)

0,5 л fond de volatile (№5)

0,25 л сливки

0,125 л грибной бульон

0,12 кг масло

1. Выпарить fond de volaille до половины объема.
2. Добавить veloute и грибной бульон.
3. Все выпарить до 1 литра.
4. Ввести сливки и масло.
5. Процедить.

Для приготовления данного соуса и всех других в рецептуру которых входят сливки, рекомендуется использовать гомогенизированные сливки долгого хранения, структура соусов будет более стабильна.

18. Sause allemande - соус аллеман [на 1 литр]

0,75 л fond de veau (№3)

1 лавровый лист

0,75 л veloute (№ 14)

сок 1/2 лимона

5 желтков

0,06 кг грибы

0,25 л сливки

24 горошины перца

соль, кайенский перец

1. Смешать fond de veau с veloute, добавить измельченный перец, лавровый лист и грибы.
2. Выпарить до 1 литра.
3. Заправить перцем, кайенским перцем и лимонным соком.
4. Сдвинуть на борт плиты.
5. Смешать сливки с желтками и ввести в соус.
6. Процедить, до кипения не доводить.

19. Sause caper - соус с каперсами [на 1 литр]

0,5 л veloute (как №14, но на бараньем бульоне)

0,06 кг масло

0,125 л сливки

0,03 кг каперсы

1. В горячий veloute добавить каперсы.
2. Ввести сливки и масло.

20. Sause hongroise - соус венгерский [на 1 литр]

0,09 кг лук	0,12 кг масло
0,25л белое вино	0,015 кг паприка
1 л veloute (№15)	1 <i>bouquet garni</i>
0,25 л сливки	

1. Спассеровать лук в 0,03 кг масла.
2. Добавить паприку и пассеровать еще несколько минут.
3. Добавить белое вино, *bouquet garni* и выпарить вино до 1/3 объема.
4. Добавить veloute и варить 10 минут.
5. Ввести сливки и масло.
6. Процедить.

21. Sause aurore - соус аврора [на 1 литр]

0,75 л veloute (№15)	0,18 кг масло
0,125 л сливки	0,25л соус tomate (№55)
	соль, перец.

1. Смешать veloute и соус tomate.
2. Довести до кипения, добавить сливки.
3. Добавить специи и процедить.
4. Ввести масло.

22. Sause poulette - соус пуле [на 1 литр]

1 л allemande (№18)	0,12 кг масло
сок 1/2 лимона	0,025 л грибной фюме
	0,003 кг зелень петрушки

1. Ввести все ингредиенты в соус allemande.

23. Sause vin blanc - соус белое вино (рыбный)

0,375 л veloute (№16)	0,12 кг масло
0,125 л белое вино	0,03 кг лук-шалот
0,25 л fumet de poisson (№6)	0,125 л сливки
лимонный сок, соль	

1. Выпарить белое вино, fumet de poisson с шалотом до 1/6 л.
2. Добавить veloute и сливки, выпарить все до 0,375 л.
3. Ввести масло и специи.

24. **Sause normande** - соус норман [на 1 литр]

1 л veloute (№ 16)	0,125 л грибной фюме
0,250 л fumet de poisson (№6)	0,25 л сливки
5 желтков	0,12 кг масло
сок 1/2 лимона	соль, перец

1. В толстостенную посуду налить: veloute, грибной фюме, fumet de poisson, лимонный сок.
2. Выпарить при 1/3 при сильном нагреве.
3. Смешать желтки и сливки, добавить в соус, предварительно уменьшив нагрев до минимума. Интенсивно перемешать.
4. Ввести масло, заправить, процедить.

Коричневые соусы и производные.

25. **Espagnole** - базовый коричневый соус [на 1 литр]

0,12 кг подсолнечное масло	0,12 кг лук
2,5 л estouffade (№2)	0,12 кг мука
0,125 л томат. пюре	0,03 кг жирный бекон
0,015 кг грибы	0,12 кг морковь

1. Приготовить roux (№13)
2. Остудить и добавить кипящий estouffade.
3. Перемешать и добавить томат-пюре.
4. На жире от бекона пассеровать овощи до золотистого цвета.
5. Овощи добавить в соус и варить 4 часа при слабом кипении.
6. Процедить.

26. **Jus lie** - жю лье [на 1 литр]

1,5л fond de veau brun (№4)	0,015 кг бекон
0,12 кг мясные	0,125 кг томат-пюре
0,06 кг лук	0,03 кг грибы
0,06 кг морковь	12 горошин перец

1 **bouquet garni**

1. На жире от бекона обжарить мясные обрезки.
2. Добавить овощи и продолжить обжаривание.
3. Жир отцедить, овощи и мясо положить в fond de veau brun.
4. Добавить **bouquet garni**, томат-пюре, перец и грибы.
5. Выпаривать до объема жидкости 1 литр.

27. Demi-glace - деми глянс [на 1 литр]

1 л estouffade (№2)

1 л espagnole (№25)

1. Смешать и выпарить до объема 1 литр.

28. Sause Bordelaise - соус Борделез

0,06 кг лук-шалот

0,25 л красное вино

1 лавровый лист

0,75 л jus lie (№26)

6 горошин перец

0,09 кг масло

1 побег тимьян

0,03 кг костный мозг

1. Спассеровать шалот и перец в 0,03 кг масла.
2. Добавить тимьян и лавровый лист, добавить вино и выпарить.
3. Добавить jus lie и выпарить все до 0,5 л.
4. Добавить костный мозг, предварительно смешанный с теплым бульоном.
5. Ввести масло, процедить.

29. Sause bourguignonne - соус бургиньон

0,5 л jus lie(№26)

0,12 кг масло

12 горошин перец

0,25 л красное вино

1 лавровый лист

0,03 кг лук-шалот

1 побег тимьян

1. Спассеровать шалот и перец в 0,03 кг масла.
2. Добавить лавровый лист и тимьян, влить красное вино.
3. Добавить jus lie и выпарить до 0,375 л.
4. Процедить и ввести оставшееся масло.

30. Sause Chateaubriand - соус Шатобриан

0,06 кг лук-шалот

0,18 кг зел. масло (№81)

1 побег тимьян

0,015 кг эстрагон

2 шт. лавровый лист

0,5 л jus lie (№26)

0,25 л белое вино

1. Спассеровать шалот в 0,03 кг масла.
2. Добавить лавровый лист и тимьян, влить белое вино.
3. Добавить jus lie и выпарить на 1/3.
4. Процедить, ввести зеленое масло.
5. Заправить шинкованным эстрагоном.

31. **Sause diable** - соус диавль (дьявольский)

0,06 кг лук-шалот	0,165 л белое вино
12 горошин перец	0,165 л винный уксус
0,09 кг масло	0,375 л jus lie (№26)
1 побег тимьян	1 лавровый лист
	кайенский перец

1. Спассеровать шалот и перец с 0,03 кг масла.
2. Добавить тимьян и лавровый лист.
3. Влить вино и уксус, выпарить на 3/4.
4. Добавить jus lie и выпарить до 0,25 литра.
5. Процедить и ввести масло.

32. **Sause lyonnaise** - соус лионез

0,12 кг лук шинкованный	0,125 л белое вино
0,09 кг масло	0,125 л винный уксус
0,75л jus lie(№26)	

1. Спассеровать лук с 0,06 кг масла.
2. Влить вино и уксус, выпарить на 3/4.
3. Добавить jus lie и выпарить до 0,5 литра.
4. Ввести оставшееся масло, не процеживать.

33. **Sause madere** - соус мадера

0,75 л jus lie (№26)	0,06 кг масло
0,1 л мадера	

1. Выпарить jus lie до 0,5 литра.
2. Добавить мадеру.
3. Ввести масло и процедить.

34. **Sause gratin** - соус гратен

0,25 jus lie (№26)	0,24 кг грибы
0,03 кг шинкованный лук-шалот	0,015 кг масло

1. Спассеровать шалот с маслом.
2. Грибы нашинковать очень мелко и добавить к шалоту, пассерование продолжить еще несколько минут.
3. Влить jus lie и проварить 10 минут.

35. Sause poivrade - соус пуаврад

0,16 кг морковь	0,16 кг корень сельдерея
0,16 кг лук	1 побег тимьяна
0,03 кг ветчина	2 лавровых листа
0,12 кг масло	0,125 л уксус
18 горошин перца	0,75 л jus lie (№26)
1 зубчик чеснока	0,25 л красное вино

1. Спассеровать нарезанные овощи и ветчину с частью масла.
2. Залить уксусом и красным вином.
3. Выпарить наполовину, влить jus lie и выпарить до объема 0,5 л.
4. Положить раздавленные горошины перца и варить еще 5 мин.
5. Процедить, ввести оставшееся масло.

36. Sause chasseur - соус щасер

0,25 л jus lie (№26)	0,125 л соус tomate (№55)
0,24 кг томаты-сопкассе	8 шт. шампиньоны
0,15 кг шинкованный лук	0,03 л коньяк
0,25 л белое вино	0,09 кг масло

1. Спассеровать лук с 0,03 кг масла.
2. Добавить нарезанные ломтиками грибы.
3. Влить вино и коньяк, выпарить наполовину.
4. Добавить томаты-сопкассе и томатный соус, варить 10 минут.
5. Ввести оставшееся масло, не процеживать.

37. Sause reform - соус реформ

0,5 л demi-glacé (№27)	0,25 л соус poivrade (№35)
4 шт. лук-шалот	0,25 л красное вино
0,24 кг масло	0,06 л желе из красной смородины

1. Спассеровать шинкованный шалот с 0,03 кг масла.
2. Влить красное вино и выпарить наполовину.
3. Влить demi-glacé и poivrade, все выпарить до объема 0,5 л.
4. Ввести желе и сливочное масло.
5. Процедить.

38. Sause hollandaise - соус холландез

0,48 кг растопленное масло	0,05 л вода
6 шт. желтки	0,025 л уксус
12 горошин перец	сок 1/2 лимона
	щепотка соли, кайенский перец

1. Выпарить уксус с перцем.
2. Охладить и влить холодную воду.
3. Ввести желтки, взбить их на водяной бане.
4. Понемногу ввести растопленное масло, постоянно помешивая.
5. Влить лимонный сок, заправить специями.

Иногда при хранении этот соус, являющийся эмульсией, расслаивается. Существует несколько способов исправления соуса:

1 способ. Если точно установлено, что из-за изменения температуры, то в случае перегрева соуса - по каплям добавить столовую ложку холодной воды (на 0,5 кг соуса), аккуратно помешивая; в случае переохлаждения - соответственно ложку горячей воды.

2 способ. Отдельно взбить один желток с небольшим количеством теплой воды, небольшими порциями ввести расслоившуюся эмульсию.

3 способ. Выпарить немного сливок, остудить, ввести столько же взбитых сливок, размешать и ввести расслоившийся соус.

Те, кто предпочитают не исправлять, а предотвращать расслоение, могут смешать готовый Hollandaise с небольшим количеством густого соуса Bechamel (№44). Это удобно делать, когда готовят большие количества соуса. Bechamel является хорошим стабилизатором эмульсии. Есть и некоторые другие способы предотвратить расслоение, они содержат элементы или комбинации перечисленных способов исправления.

39. Sause bearnaise - соус беарнез

0,3 кг растопленное масло	0,015 кг лук-шалот
5 шт. желтки	0,06 л уксус
12 горошин перец	0,015л вода
0,015 кг эстрагон	сок 1 /2 лимона
щепотка соли	кайенский перец.

1. Выпарить уксус с перцем и шалотом.
2. Охладить, добавить желтки и воду.
3. Взбить желтки на водяной бане.
4. Понемногу ввести растопленное масло, постоянно помешивая.
5. Влить лимонный сок, заправить специями и шинкованным эстрагоном.

40. Sause Chorон - соус Шорон

В соус bearnaise (№39) добавить 0,15 кг томатного пюре.

41. Sause Foyot - соус Фойо

В соус bearnaise (№39) добавить 0,045 л теплого выпаренного jus lie (№26).

42. Sause maitaise - соус майтаи

В соус hollandaise (№38) добавить сок из двух красных апельсинов и натертую цедру, снятую с 1/2 апельсина.

43. Sause mousseline - соус муссели

В соус hollandaise (№38) добавить взбитые сливки (из 0,125 л свежих).

Бешамель и производные.

44. Béchamel sause - соус Бешамель [на 1 литр]

0,12 кг масло	1 л молоко
0,12 кг мука	1 <i>oignon clouter</i>
соль, перец	1 <i>bouquet garni</i>

1. Выварить *oignon clouter* в молоке.
2. Приготовить roux (№11).
3. Удалить *oignon clouter* из молока.
4. Постепенно вливать молоко в roux, помешивая деревянной ложкой.
5. Добавить *bouquet garni*.
6. Медленно варить 20 минут, процедить.

45. Sause Mornay - соус Морнэ [на 1 литр]

1 л Béchamel (№44)	0,065 л сливки
0,06 кг тертый чеддер	2 шт. желтки
0,06 кг тертый пармезан	

1. Ввести сыры в Béchamel, постоянно помешивая.
2. Из желтков и сливок приготовить лезон, ввести в соус, не кипятить.

46. Sause Soubise - соус Субиз

1 кг лук	0,125 л сливки
0,25 л Béchamel (№44)	0,12 кг масло
1 ч.л. сахар	соль, перец

1. Мелко нашинковать лук.
2. Бланшировать лук 3 мин и откинуть.
3. Спассеровать лук с маслом, но не колеровать.
4. Добавить Béchamel, размешать, заправить специями и сахаром.
5. Медленно варить 1/2 часа, процедить, ввести сливки.

47. Crerae sause - сливочный соус

0,5 л Béchamel (№44)	0,125 л сливки
	0,06 кг масло

1. Добавить сливки в Béchamel.
2. Выпарить до объема 0,5 л.
3. Ввести масло.

48. Persil sause - соус с петрушкой

0,5 л Creme sause (№47)	0,03 кг масло
0,015 кг бланшированная зелень петрушки	

1. Мелко нарубить петрушку.
2. Ввести масло в соус и добавить петрушку.

Неэмульгированные масляные соусы.

Английское название этих соусов - warm butters, что буквально означает - теплoе масло.

49. Beurre fondu - бэр фондю

0,12 кг масло	несколько капель лимонный сок
---------------	-------------------------------

1. Медленно растопить масло, отделить сыворотку.
2. Добавить лимонный сок.

50. Beurre noir - бэр нуар

0,12 кг масло	сок 1/2 лимона
0,015 кг петрушка	1 ст.л. уксус

1. Растопить масло в сковороде до появления коричневого цвета.
2. Добавить уксус, лимонный сок, шинкованную зелень петрушки.

51. **Beurre noisette** - бэр нойзет

0,12 кг масло

сок 1/2 лимона

1. Растопить масло в сковороде до появления коричневого цвета.
2. Добавить лимонный сок.

52. **Beurre meuniere** - бэр меньер

Аналогично №51, но с петрушкой.

53. **Beurre Blanc** - бэр бланк

0,06 л белый винный уксус

0,12 кг масло

0,06 л белое сухое вино

0,03 кг шинкованный лук-шалот

сок 1/4 лимона

соль, перец

1. В сотейник положить шалот, залить уксусом и вином.
2. Выпаривать до сиропообразной консистенции.
3. Уменьшить нагрев до минимума, постепенно ввести холодное масло, нарезанное кубиками.
4. Убрать с нагрева, заправить специями, ввести лимонный сок.
5. Подавать теплым, хранить при температуре не выше 60 С.

Прочие соусы.

54. **Sause kari** - соус карри [на 1 литр]

0,06 кг растительное масло

0,06 кг мука

0,015 кг карри

0,065 л томат-пюре

1 шт. яблоко

0,015 кг свежий имбирь

0,09 кг лук

0,125 л молоко

0,007 кг сушеная мякоть кокоса

0,065 л сливки

1 **bouquet garni**

1/4 зубчика чеснока

1 л fond brun (№4)

соль

1. Спассеровать шинкованный лук с растительным маслом.
2. Добавить карри.
3. Ввести муку, размешать, прогреть несколько минут.
4. Ввести томат-пюре.
5. Влить fond brun.
6. Добавить чеснок, **bouquet garni**, мелко нарезанное яблоко, имбирь и специи.
7. Варить 1 час, извлечь **bouquet garni**.
8. Сушеную мякоть кокоса замочить в молоке на 1/2 часа, молоко слить.
9. Добавить мякоть кокоса в соус, поварить еще несколько минут
10. Не процеживать.

55. Sause a la tomate - соус томатный [на 1 литр]

0,06 кг свиная грудинка	0,24 кг томат-пюре
0,015 кг масло	1,25 л fond blanc (№ 1)
0,06 кг мука	0,007 кг сахар
1,5 шт. лук	1 побег тимьяна
0,045 кг морковь	1 зубчик чеснока
соль, белый перец	1 лавровый лист

1. Обжарить свинину с маслом, добавить овощи.
2. К овощной пассеровке добавить муку, прогреть.
3. Добавить томатную пасту и fond blanc.
4. Перемешать, добавить чеснок, специи.
5. Варить 1,5 часа, процедить.

56. Sause provencale - соус провансаль [на 1 литр]

0,06 кг лук-шалот	0,1 л оливковое масло
1 зубчик чеснока	0,125 л белое вино
0,12 кг масло	0,725 кг томаты-concasse
базилик	

1. Спассеровать нарезанные шалот и чеснок с растительным маслом.
2. Добавить вино и выпарить.
3. Добавить томаты- *concasse*.
4. Варить при небольшом нагреве 10 минут.
5. Ввести масло, не процеживать.
6. Заправить шинкованным базиликом.

57. Sause d'asperges - соус со спаржей

0,36 кг отварная спаржа	0,06л сливки (не ниже 35%)
0,25 л овощной бульон	0,125 л белое вино
соль, перец	

1. Проварить спаржу с вином и бульоном.
2. Протереть, нагреть, ввести сливки.
3. Ввести специи.

58. Sause au raifort - соус рэфо

1 корень хрена	0,125 л взбитые сливки
0,025 л винный уксус	0,12 кг белые сухари
1/2 ч.л. горчица	0,125 л молоко
	соль, кайенский перец

1. Корень хрена очистить и натереть на мелкой терке.
2. Натертый хрен залить уксусом и смешать с горчицей.
3. Замочить сухари в молоке на один час.
4. Отжать сухари в замаринованный хрен.
5. Ввести взбитые сливки.

59. Bread sause (англ.) - хлебный соус

0,5 л молоко	0,06 кг масло
0,09 кг белые сухари	1 <i>oignon clouter</i>
	соль, перец

1. Молоко прокипятить с *oignon clouter*.
2. Удалить *oignon clouter* и ввести сухари, тщательно перемешать.
3. Выдержать на борту плиты несколько минут.
4. Ввести масло и заправить специями.
5. Хранить на водяной бане.

60. Cranberry sause (англ.) - клюквенный соус

0,48 кг клюква	0,25 л вода
0,045 кг сахар	соль

1. Подготовленную клюкву залить водой, добавить сахар и соль.
2. Сварить при интенсивном кипении.
3. Протереть через сито.
4. Подают горячим или холодным.

61. Sause suedoise - соус сюэдуаз

0,25 л сливки	0,24 кг грибы
0,03 кг лук-шалот	0,06 кг масло
0,1 л коньяк	сок 1/4 лимона

1. Шинкованный шалот пассеровать с 0,03 кг масла, добавить шинкованные грибы.
2. Продолжить в течение 5 минут, влить коньяк.
3. После частичного выпаривания коньяка влить сливки, выпарить наполовину.
4. Влить лимонный сок, заправить маслом.

62. Sause charcutiere - соус шаркутьер

0,25 л jus lie (№26)	1/2 ч.л. горчица готовая
0,03 кг лук-шалот	0,08 л белое вино
0,03 кг масло	0,015 кг корнишоны

1. Шалот мелко нашинковать и спассеровать с 0,015 кг масла.
2. Влить белое вино и выпарить наполовину.
3. Добавить jus lie и продолжить выпаривание.
4. Добавить горчицу и корнишоны, нарезанные способом *julienne*.
5. Ввести оставшееся масло.

Холодные соусы. Майонез и производные.

63. Sause mayonnaise - соус майонез [на 1 литр]

6 шт. желтки	1/2 ч.л. соль
1 ч.л. горчица	1 л растительное масло
0,065 л уксус	сок 1/2 лимона
	1 ч.л. перец

1. Желтки взбить с солью, перцем, горчицей.
2. Продолжая взбивать ввести растительное масло, вначале тонкой струйкой, далее - произвольно.
3. Добавить уксус и лимонный сок.

64. Cambridge sause (англ.) - соус Кембридж [на 1 литр]

6 шт. яйца	0,015 кг эстрагон
0,03 кг филе анчоуса	1 л mayonnaise (№63)
0,007 кг шинкованная петрушка	кайенский перец
	0,015 кг каперсы

1. Яйца сварить вкрутую, протереть через сито.
2. С помощью процессора превратить яйца, анчоусы, эстрагон, каперсы в пюре.
3. Протереть пюре через сито.
4. Добавить майонез, перец.
5. Размешать, посыпать петрушкой.

65. Gloucester sause (англ.) - соус глосестер [на 1 литр]

1 л mayonnaise (№63)	0,25 л сметана или натуральный йогурт
0,015 кг фенхель	

1. Мелко нашинковать фенхель.
2. Смешать майонез, сметану, фенхель.

К холодному мясу, в частности к свинине и утке.

66. Sause tartare - соус тартар [на 1 литр]

1 л mayonnaise (№63)	0,015 кг эстрагон
0,03 кг конс. огурцы	0,06 кг каперсы
	0,015 кг петрушка

1. Мелко нашинковать огурцы, петрушку, эстрагон, каперсы.
2. Смешать с майонезом.

К жареной и грилированной рыбе.

67. Sause tyrolienne - соус тиролиен [на 1 литр]

1 л mayonnaise (№63)	0,03 кг лук-шалот
0,24 кг томаты-сopcasce	0,012 л растительное масло
1 зубчик чеснока	1 лавровый лист
0,015 кг зелень	

1. Чеснок и шалот мелко нарезать .
2. Спассеровать чеснок и шалот в растительном масле.
3. Добавить томаты-сopcasce и лавровый лист.
4. Когда томаты разварятся, протереть.
5. Охладить, смешать с майонезом, добавить шинкованную зелень.

К жареной рыбе и холодному мясу.

68. Sause verte - соус верт (зеленый) [на 1 литр]

1 л mayonnaise (№63)	0,09 кг бланшированный шпинат, эстрагон.
----------------------	--

- 1- Листья шпината и эстрагона хорошо отжать. 2. С помощью процессора превратить в пюре.
3. Смешать с майонезом.

К холодной или горячей жареной рыбе.

69. Sause Vincent - соус Венсо [на 1 литр]

0,5 л соус verte (№68)	0,5 л соус tartare (№66)
------------------------	--------------------------

1. Смешать соусы.

К холодной или горячей жареной рыбе.

70. Sause Thousand Island (англ.) - соус тысяча островов [на 1 литр]

0,8 л mayonnaise (№63)	4 шт. яйца "вкрутую"
0,125 л кетчуп	0,015 кг петрушка
0,015 кг эстрагон	0,03 кг лук-шалот.

1. Нашинковать яйца, шалот, зелень петрушки и эстрагона.
2. Шалот обдать кипятком.
3. Все смешать с кетчупом и майонезом.

К креветкам, для коктейль-салатов.

71. Sause ailloli - соус айоли [на 1 литр]

1 л mayonnaise (№63)	4 зубчика чеснока
----------------------	-------------------

1. Чеснок растереть и смешать с майонезом.

К паровой рыбе, яйцам "вкрутую", улиткам, холодному мясу, на крутон к супу bouillabaisse (№119)

72. Sause rouille - соус руи [на 1 литр]

1 л mayonnaise (№63)	4 зубчика чеснока
шафран	кайенский перец

- 1, Чеснок и перец растереть, добавить щепотку шафрана.
2. Смешать с майонезом.

На крутон к супу bouillabaisse (№ 119).

Заправки.

Dressings (англ.) - это салатные заправки на основе уксуса и растительного масла. Их не всегда вводят непосредственно в салат, часто есть смысл подать их отдельно.

73. Vinaigrette dressing – винегрет [на 1 л]

0,75 л растительное масло	2 ч.л. готовая горчица
0,25 л винный уксус	1/2 ч.л. соль
1/4 ч.л. перец	

1. Смешать горчицу, соль, перец, уксус.
2. Ввести растительное масло, постоянно помешивая.

Базовый соус.

74. Ravigote dressing – равигот [на 1 л]

1 л vinaigrette dressing (№73)	0,03 кг шинкованный лук-шалот
0,03 кг измельченные каперсы	0,03 кг шинкованная зелень

1. Шалот обдать кипятком, обсушить.
2. Смешать все компоненты.

К мясным салатам.

75. Thousand Island dressing (англ.) - тысяча островов [на 1 л]

1 л vinaigrette dressing

Все остальные ингредиенты и технология как для рецепта №70 но без майонеза.

76. Roquefort dressing - рокфор [на 1 л]

0,12 кг сыр Рокфор	2 ст.л. винный уксус
0,24 л растительное масло	1 ч.л. готовая горчица

1. Все ингредиенты смешать в процессоре. *Твердые масляные*

Это так называемые твердые соусы, когда масло смешивают с различными ароматизаторами. Чаще всего их подают к рыбе или мясу, жаренным на гриле. Готовую смесь формуруют в виде цилиндра, заворачивают в пергамент или фольгу, хранят в холодном месте. По мере надобности отрезают кругляши. При отпуске блюд кладут на мясо или рыбу. Можно подавать в соуснике, частично заполненном ледяной водой.

77. Beurre d'anchois - масло анчоусное

0,12 кг масло

12 шт. филе анчоуса

1. Филе измельчить.
2. Смешать с маслом.
3. Протереть через сито.

78. Beurre Bercy - масло Берси

0,12 кг масло

0,015 кг шинкованная петрушка

1/4 зубчика чеснока

0,03 кг шинкованный лук-шалот

сок 1/2 лимона

щепотка кайенского перца

1. Шалот обдать кипятком и охладить.
2. Взбить масло -
3. Продолжая взбивать, ввести все компоненты.

79. Beurre diable - масло дьябл

0,12 кг масло

1/2 ч.л. карри

сок 1/2 лимона

1/2 ч.л. паприки

кайенский перец

1. Взбить масло.
2. Продолжая взбивать, ввести все компоненты.

80. Beurre a l'echalote - масло с шалотом

0,12 кг масло

сок 1/2 лимона

0,12 кг шинкованный лук-шалот

кайенский перец

1. Шалот обдать кипятком и охладить.
2. Взбить масло.
3. Продолжая взбивать, ввести все компоненты.

81. Beurre maitre d'hotel - масло метрдотель (зеленое масло)

Аналогично Beurre **Bercy**, но без чеснока и шалота.

82. Beurre Montpellier - масло Монпелье

0,03 кг петрушка

0,007 кг каперсы

0,06 шпинат

0,015 кг эстрагон

2 шт. анчоус

4 шт. яйца крутые

0,12 кг масло

2 шт. корнишоны

1. Сбланшировать петрушку и шпинат, откинуть.
2. Измельчить зелень, анчоусы, каперсы, эстрагон, корнишоны, яйца в процессоре.
3. Добавить масло, смешать.
4. Протереть через сито.

83. Beurre de raifort - масло рэйфор

0,12 кг масло

сок 1/2 лимона

0,015 кг хрен

кайенский перец

1. Измельчить хрен.
2. Взбить масло.
3. Смешать хрен, лимонный сок, перец, масло.

Холодные блюда и закуски.

Из овощей и фруктов.

84. Cantaloup melon - дыня канталу

1. Нарезать Дыню на секторы.
2. уложить на молотый лед.
3. Украсить вишнями на шпажках.
4. Отдельно подать тертый имбирь и сахар.

85. Melon de Charente au porto - дыня Шарон о порто

1. Отрезать верхушку дыни в форме крышки.
2. Через отверстие вынуть семена.
3. Внутрь залить портвейн, накрыть крышкой.
4. Подавать на льду.

86. Grapefruit cocktail - коктейль из грейпфрута

4 грейпфрута	0,125 л сахарный сироп
4 вишни	0,03 л вишневый ликер

1. С помощью ножа очистить грейпфруты и разрезать на сегменты.
2. Разложить сегменты в 4 бокала для шампанского.
3. Залить смесью сиропа и ликера.
4. Украсить вишнями.

87. Cocktail Florida (англ.) - коктейль Флорида

Сегменты апельсина и грейпфрута с сиропом.

88. Tomato juice (англ.) - томатный сок

На стакан сильно охлажденного томатного сока – чайная ложка соуса Worcester и сок из 1/2 лимона.

Апельсиновый, грейпфрутовый, ананасовый соки подают сильно охлажденными без каких-либо добавок.

89. Asparagus a la vinaigrette - спаржа а ль винегрет

1. Отварить спаржу.
2. Выложить на блюдо.
3. Dressing vinaigrette (№73) подать отдельно.

90. A la grecque - а ль грек

1 л вода 1	побег тимьян
сок 4 лимонов	2 лавровый лист
2 ч.л. соль	12 гор. перец
0,125 л растительное масло	1/4 шт. фенхель
	4 побега сельдерей

1. Прокипятить воду и лимонный сок с овощами и специями.
2. Добавить растительное масло.
3. В полученном маринаде отварить цветную капусту или грибы или артишоки, спаржу, кусочки корня сельдерея.
4. Остудить в маринаде.

Из мяса и рыбы

91. Charcuterie - шаркутьер

Это общее название закусок, которые у нас принято называть мясным ассорти. Это нарезанные ломтиками холодные гастрономические продукты: колбасы, ветчина, в том числе сыровяленая (parma ham) и т. д. Здесь важно представлять какой гарнир подают к charcuterie. Как правило, это сегменты грейпфрута, ломтики мякоти дыни, ананаса. Это не только хорошо сочетается по вкусу, но и правильно с точки зрения физиологии из-за содержащихся в этих гарнирах ферментов.

92. Carolines - каролин

Это маленькие (3 см) эклеры в виде буквы "С" с начинкой из протертого сыра, ветчины, печени, копченой рыбы.

93. Duchesses - дюшес

То же самое, но в виде обычных эклеров длиной 3 см.

94. Canapés - канапе

Маленькие тосты с салями, ветчиной, копченым лососем, икрой...

95. Pates и terrines - пате и террины

Pate - это паштет. Их существует великое множество. Это, как правило, пирог из специального теста с начинкой из какого-либо фарша. Фарш преобладает. Подают горячим или холодным. Наиболее распространенный рецепт теста таков:

96. Pate pastry - тесто для пате

0,5 кг мука	2 ч.л. соль
0,125 кг масло	2 шт. яйца
	0,05 л вода

1. Все смешать, скатать в шар.
2. Выдержать в холодильнике 2 часа.

Terrines - это тоже фарш, приготовленный в форме, но без теста. Часто форму выстилают ломтиками бекона, наполняют фаршем, закрывают беконом же и запекают. Есть группа terrine, которые не подвергают тепловой обработке. Все terrine подают только холодными.

В приводимом рецепте (№97) тесто не упоминается т.к. это может быть либо pate, либо terrine.

Для приготовления паштета тесто раскатывают толщиной примерно 0,5 см, выстилают им смазанную маслом форму, укладывают фарш почти на всю высоту формы, накрывают раскатанным тестом, зашпиговывают края. Вырезают отверстие для выхода пара. Перед выпечкой смазывают желтком. Температура 190 С, время зависит от величины формы.

97. Pate (terrine) de foie - паштет из печени

0,75 кг куриная печень	1 побег тимьян
0,25 кг свиная мякоть	2 шт. лавровый лист
0,12 кг размягченное масло	0,03 кг лук
0,125 л сливки	

1. Свинину нарезать на куски и обжаривать.
2. Добавить нарезанный лук, довести до золотистого цвета.
3. Добавить тимьян, лавровый лист, куриную печень и довести ее до готовности.
4. Измельчить до пастообразного состояния в процессоре, протереть через сито.
5. Охладить, ввести масло и сливки.
6. Выложить в форму, охладить, нарезать непосредственно перед отпуском.

98. Terrine de jambon - паштет из ветчины

0,75 кг вареная ветчина	1/2 ч.л. паприка сухая
0,25 кг размягченное масло	0,125 л холодный bechamel
0,125 л сливки (№44)	

1. Ветчину пропустить несколько раз через мясорубку.
2. Протереть через сито.
3. Добавить бешамель, паприку и хорошо размешать.
4. Ввести масло, сливки, перемешать, выложить в форму и хорошо охладить.

В качестве примера холодных блюд и закусок из рыбы:

99. Escalopes de saumon - эскалопы из лосося

Холодную тарелку слегка смазать растительным маслом и уложить несколько сырых эскалопов из лосося (ломтики лосося толщиной примерно 0,6 см). Смазать каждый ломтик растительным маслом. Посыпать смесью из двух частей молотого перца и части соли. Посыпать свежеразмолотым зеленым перцем. Подавать очень холодным.

100. Saumon marine - маринованный лосось

Филе сырого лосося нарезать на очень тонкие ломтики. Приготовить маринад из одной части растительного масла и двух частей лимонного сока, соли, свежеразмолотого перца и шинкованной зелени. Ломтики мариновать не более трех минут. Подавать с соусом из свежих

сливок и горчицы.

101. Mayonnaise de saumon - лосось с майонезом

Филе сырого лосося варят на пару. Укладывают на листья латука, заливают майонезом и гарнируют каперсами, оливками, четвертинками яиц.

Салаты.

Давать строгие рецептуры салатов - дело неблагодарное. Главное - уловить идею и проследить за сочетанием продуктов.

102. Waldorf - Валдорф

Нарезанные соломкой яблоки, корень сельдерея, грецкие орехи, майонез.

103. A la nicoise - а ль нисуаз

Картофель, мякоть томатов без кожи и семян, анчоусы, оливки, каперсы, vinaigrette dressing (№73)

104. A la francaise - а ль франсез

Латук, свекла, мякоть томатов без кожи и семян, яйца вкрутую, эстрагон, vinaigrette dressing (№73)

105. Dalila - Далила

Бананы, яблоки, сельдерей - все соломкой, mayonnaise (№63)

106. A l'egyptienne - египетский

Откидной рис, куриная печень, ветчина, грибы, горошек, артишоки.

107. A l'indienne - индийский

Откидной рис, спаржа, яблоки, взбитые сливки, карри.

108. Mimosa - мимоза

Латук, сегменты апельсина, виноград, бананы, подкисленные взбитые сливки.

109. De tomates a la mozzarella - томат а ль мосарелла

Кружки томатов, чередующиеся с кружками сыра mozzarella, базилик, vinaigrette dressing (№73).

110. Carbonara - карбонара

Макароны, грецкие орехи, сыр, корень сельдерея.

111. De carottes a l'orange - с морковью и апельсином

Свежая морковь, мякоть апельсина, сок лимона, растительное масло, кольца лука.

112. American - американский

Ананас, отварные или консервированные зерна кукурузы, куриное мясо, огурец без кожи и семян, vinaigrette dressing (№73), кетчуп.

Супы.

Консоме и гарниры к нему.

Консоме – это осветленный бульон. Общие правила осветления:

1. Для фарша лучше использовать мясо старых животных.
2. Исходный бульон должен быть обезжирен.
3. Важно тщательно смешать белки и мясной фарш.
4. Осветлять консоме в кастрюле с толстым дном.
5. При процеживании нужно слегка надавливать половником на всплывшую массу из фарша и белка, набирать осветленный бульон и переносить на дуршлаг с марлей. Нельзя нарушить целостность всплывшей осветляющей массы.
6. Капельки жира с поверхности готового консоме удобно удалять с помощью бумажной салфетки.

113. Consomme – консоме [на 1 литр]

0,5 л холодный fond blanc (№ 1)	0,25 кг говяжий фарш
1 л fond de veau brun (№4)	2 яичный белок
1/2 шт. лук	1 ст.л. растительное масло
1 лавровый лист	по 0,06 кг морковь, порей, сельдерей
6 гор. перец	

1. Смешать фарш с белками и холодным fond blanc.
2. Спассеровать овощи с растительным маслом, дать маслу стечь.
3. Положить овощи в fond blanc с фаршем и белками.
4. Влить горячий fond de veau brun.
5. Медленно довести до кипения, помешивая от дна.
6. Когда осветляющая масса всплывет, уменьшить нагрев.
7. Варить 1 час.
8. Процедить.

114. Consomme de volaille - куриное консоме [на 1 литр]

1 кг обжаренный куриный каркас	0,375 кг говяжий фарш
2 л холодный fond de volaille (№5)	0,1 кг морковь
2 яичный белок	0,1 кг сельдерей
0,05 кг лук	

1. Каркасы порубить, смешать с фаршем и белком.
2. Спассеровать овощи с растительным маслом, дать маслу стечь.
3. Смешать овощи, фарш с белками с холодным fond de volaille.
4. Медленно довести до кипения, помешивая от дна.
5. Когда осветляющая масса всплывет, уменьшить нагрев.

6. Варить 1,5 часа.

7. Процедить.

115. Consomme a la tomate - консоме томатное [на 2 литра]

Все для 2 л куриного консоме (№ 114)

0,125 л томат-пюре

1. Во время осветления куриного консоме добавить томат-пюре.

Гарниры к консоме.

Следует заметить, что в классической кухне понятие "гарнир" шире. Это не только то, что подают к главному блюду (картофельное пюре, овощи, рис), но и, например, продукты, которые кладут в тарелку при отпуске консоме; это все то, что кладут на порционный кусок рыбы или мяса при отпуске (см. соответствующие разделы).

В консоме хорошо перед отпуском влить мадеру или портвейн из расчета 100-200 мл на 1 литр.

Овощи для гарнира к консоме должны быть предварительно отварены, чтобы не сделать его мутным.

Bretonne - нарезанные соломкой сельдерей, лук-порей.

Brunoise - нарезанные очень мелкими кубиками морковь, лук-порей, сельдерей.

Caroline - тонкие блинчики, нарезанные соломкой.

Cheveux d'anges - откидная вермишель. Тертый пармезан отдельно.

Monte Carlo - нарезанные в виде монеток корнеплоды.

Olga - с портвейном, нарезанные соломкой консервированные огурцы, сельдерей, морковь и лук-порей.

Orge perle - с перловкой.

Printanier - шарики из моркови, репы, фасоль.

Solange - перловка, нарезанное соломкой куриное мясо.

Quenelles - со всевозможными кнелями (см. №200, №202). Кнели готовят из мусса, формируя его с помощью двух столовых ложек. Варят на пару или в небольшом количестве консоме.

Заправочные супы.

116. Cocky Leeky (англ.) - кок лик

2 л куриное консоме (№ 114)

0,25 кг бланшированный лук-порей

0,03 кг откидной рис

0,25 кг отварная куриная грудка

12 шт. чернослив

1. Нарезать лук-порей и куриную грудку соломкой.

2. Положить в кипящее консоме четвертинки чернослива, рис, лук-порей и куриное мясо.

117. Minestrone - минестроне

0,06 кг бекон	0,24 кг томаты без семян и кожи
1 зубчик чеснока	0,06 кг спагетти
0,01л томат-пюре	0,03 кг зеленый горошек
0,03 кг стручковая фасоль	0,06 кг морковь 0,45 кг рис
0.06 кг репа	1 <i>bouquet garni</i>
0,06 кг сельдерей	0,06 кг лук
0,06 кг картофель	0,06 кг капуста
1,5 л fond blanc (№1)	0,03 кг тертый пармезан

1. Бекон нарезать небольшими квадратами, овощи - *concasse*.
2. Слегка обжарить бекон, добавить овощи (кроме томатов и стручковой фасоли), чеснок и прогреть под крышкой.
3. Влить fond blanc, довести до кипения, снять пену.
4. Положить *bouquet garni* и варить без кипения 20 минут.
5. Добавить томат-пюре и томаты, разломанные спагетти, рис, стручковую фасоль и горошек.
6. Варить без кипения 15 минут.
7. Подавать с крутоном, посыпанным тертым пармезаном.

118. Soupe a l'oignon gratinee a la francaise – французский луковый суп

1 кг шинкованный лук	0,021 кг мука
1,5 л fond de veau brun (№4)	1 зубчик чеснока
0,12 кг масло	0,09 кг тертый сыр

1. Спассеровать лук и чеснок с маслом до золотистого цвета.
2. Добавить муку и прогревать еще 3 минуты.
3. Влить fond de veau brun и варить до готовности лука.
4. Заправить солью и перцем.
5. Крутой с сыром запечь, положить в тарелку с супом.

119. Bouillabaisse - буйабез.

1,25 кг рыба 3 сортов	1 луковица
0,25 л fumet de poisson (№6)	0,2 л белое вино
1 ст. л. растительное масло	1 белая часть лука- порея
1 томат-concasse	1/4 ч.л. шинкованная петрушка
1 <i>bouquet garni</i>	0,015 кг beurre manie
шафран	0,010 кг чеснок
	соль, перец

1. Шинкованные лук и порей спассеровать в растительном масле
2. Добавить томат, шинкованный чеснок, *bouquet garni* щепотку шафрана, вино, fumet de poisson .

3. Кипятить 10 минут, положить рыбу, нарезанную крупными кусками.
4. Варить до готовности рыбы, заправить петрушкой.
5. Загустить *beurre manie*.

Подавать с ломтиками хлеба, обжаренными в растительном масле и натертыми чесноком. Отдельно подают соус ***rouille*** (№72) или *ailloli* (№71).

120. *Waterzoi* - ватерзо

0,24 кг карп	0,125 л fumet de poisson (№6)
0,24 кг судак	1 <i>bouquet garni</i>
0,24 кг угорь	сушеный шалфей
0,06 кг морковь	0,06 кг масло
0,12 кг лук	соль, перец
0,125 л белое вино	

1. Овощи нарезать кружками, сварить в fumet de poisson.
2. Рыбу нарезать крупными кусками, слегка обжарить в масле, залить fumet de poisson с овощами, заправить специями.
3. Рыбу довести до готовности.
4. К этому супу подают хлеб и масло.

Протертые супы

Биски

Биск (*Bisque*) - это густой суп из раков, креветок, лобстеров или крабов.

121. *Bisque d'ecrevisse* - биск из раков

12 шт. раки	0,125 л белое сухое вино
0,12 кг масло	1,5 л fumet de poisson (№6)
0,125 л коньяк	0,03 кг морковь
0,03 кг лук	0,03 кг сельдерей
0,09 кг рис	12 гор. перец
0,125 л сливки	сок 1/2 лимона
	1 <i>bouquet garni</i>

1. Сырые раки очистить, шейки отложить.
2. Спассеровать овощи с маслом, добавить панцири и очистки, влить коньяк, фломбировать.
3. Влить fumet de poisson, добавить рис, *bouquet garni*, шейки и белое вино.
4. Варить до сильного размягчения риса.
5. Извлечь *bouquet garni*, обработать в процессоре, протереть через сито.
6. Довести до кипения, заправить лимонным соком.
7. Ввести сливки и 0,03 кг масла.

Биски из креветок, крабов, лобстеров готовят аналогично.

Велуте

Veloutes - это супы, похожие на кремы, с тем лишь отличием, что в конце их заправляют яично-сливочным льезоном из расчета 3 желтка и 0,1 л сливок на 1 литр супа. После добавления льезона суп не кипятят. Поскольку заправка льезоном является общим правилом для приготовления veloutes, в приводимых рецептурах оно не дублируется.

122. Veloute de volaille - велуте куриный (1 способ) [на 1 литр]

1,5 л fond de volaille (№5)	0,15 кг масло
0,06 кг вареное куриное мясо соломкой	0,12 кг мука
1 <i>bouquet garni</i>	

1. Приготовить roux (№12) из 0,12 кг масла.
2. Влить fond de volaille .
3. Довести до кипения, добавить *bouquet garni*.
4. Уварить до объема 1 л.
5. Процедить, заправить маслом и льезоном.
6. В тарелку при отпуске - куриное мясо.

123. Veloute de volaille - велуте куриный (2 способ) [на 1 литр]

по 0,04 кг порей, лук, сельдерей	0,12 кг сырое куриное мясо
0,06 кг масло	1 л fond de volaille (№5)
1 <i>bouquet garni</i>	0,03 кг вареное куриное мясо соломкой
0,06 кг мука	

1. Спассеровать овощи с маслом.
2. Добавить муку, спассеровать до золотистого цвета.
3. Постепенно добавить fond de volaille.
4. Положить нарезанное куриное мясо, *bouquet garni*.
5. Варить 40 минут.
6. Удалить *bouquet garni*.
7. Обработать в процессоре, протереть.
8. Довести до кипения, заправить маслом и льезоном.

124. Veloute Agnes-Sorel - велуте Аньез-Сорел [на 1 литр]

1 л veloute (№123)	0,075 кг масло
0,24 кг свежие грибы	0,03 кг вареное куриное мясо
0,03 кг вареный язык	0,03 кг отварные грибы

1. Нашинковать грибы, положить в кипящий *veloute*.
2. Обработать в процессоре, протереть.
3. Довести до кипения, заправить маслом и льезоном.
4. В тарелку при отпуске - мелко нарезанные куриное мясо, язык, грибы.

Кремы

Кремы - это протертые супы, которые заправляют соусом *Béchamel* в явном виде либо его компонентами на разных стадиях приготовления.

125. Creme d'asperges - крем из спаржи [на 1 литр]

0,06 кг лук	0,06 кг мука
0,06 кг сельдерей	1 л <i>fond de volaille</i> (№5)
0,06 кг масло	1 <i>bouquet garni</i>
0,5 кг спаржа свеж. или морож.	0,125 л сливки

1. Спассеровать с маслом лук и сельдерей (*a blanc*).
2. Добавить муку, пассерование продолжить.
3. Влить кипящий *fond de volaille*.
4. Добавить нарезанную спаржу, ***bouquet garni***.
5. Варить при слабом кипении 40 минут, удалить ***bouquet garni***.
6. Обработать в процессоре.
7. Довести до кипения, ввести сливки.

126. Creme de celeri - крем из сельдерея [на 1 литр]

Все ингредиенты (без спаржи) и технология аналогично предыдущему рецепту.

Главный компонент - сельдерей, его количество увеличить до 0,3 кг.

127. Creme de champignons - крем из шампиньонов [на 1 литр]

по 0,04 кг лук, порей, сельдерей	0,24 кг шампиньоны
0,06 кг масло	0,06 кг мука
1 л <i>fond de volaille</i> (№5)	1 <i>bouquet garni</i>
0,125 л сливки	

1. Спассеровать с маслом лук, порей, сельдерей (*a blanc*).
2. Добавить муку, пассерование продолжить.
3. Влить кипящий *fond de volaille*.
4. Добавить нарезанные грибы, ***bouquet garni***.
5. Варить 10 минут.
6. Удалить ***bouquet garni***, обработать в процессоре.
7. Не протирать, довести до кипения.

8. Ввести сливки.

128. Creme Du Barry - крем Дюбарри

1 л fond blanc (№1)	0,06 кг мука
0,375 л молоко	0,075 кг масло
0,5 кг цветная капуста	0,06 кг лук
0,125 л сливки	0,06 кг белая часть порея

1. Помыть цветную капусту, удалить зеленые листья.
2. Разобрать на соцветия.
3. Обдать кипятком.
4. Слегка пассеровать с маслом лук и порей.
5. Добавить муку, пассерование продолжить.
6. Влить горячий fond blanc и молоко, положить капусту и **bouquet garni**.
7. Варить до размягчения капусты.
8. Удалить **bouquet garni**, обработать в процессоре.
9. Не протирать, довести до кипения.
10. Ввести сливки.

Супы-пюре

Особенность этих супов в том, что их готовят из овощей (во всяком случае, такова их основа), а поэтому нет необходимости добавлять загустители.

129. Puree Conde - пюре Кондэ

0,3 кг красная фасоль	0,12 кг лук
0,5 л красное вино	0,12 кг морковь
0,5л fond blanc (№ 1)	1 bouquet garni
0,09 кг масло	0,125 л сливки

1. Замочить фасоль на 6 часов.
2. Пассеровать **a blanc** ломтики моркови и лука.
3. Добавить фасоль, влить вино, тушить 15 минут.
4. Влить fond blanc, положить **bouquet garni** и варить до размягчения овощей и фасоли.
5. Обработать в процессоре, протереть через сито.
6. Ввести сливки и 0,03 кг масла, подавать с гренками.

130. *Puree flamande* - пюре фламанд

1,5 л fond blanc (№ 1)	0,12 кг белая часть порея
0,5 кг брюссельская капуста	0,5 кг картофель
0,09 кг лук	1 <i>bouquet garni</i>
0,125 л сливки	0,09 кг масло

- 1- Капусту зачистить, обдать кипятком.
- 2- Прогреть в масле, добавить лук и порей.
3. Залить fond blanc, положить *bouquet garni* и картофель.
4. Варить при слабом кипении до размягчения овощей.
5. Хорошо перемешать, не протирать.
6. Довести до кипения, ввести сливки и 0,03 кг масла, подавать с гренками.

131. *Potage potiron* - потаж потирон

0,12 кг лук	0,5 л молоко
1 кг тыква без кожи и семян	0,125 л сливки
0,12 кг масло	0,06 кг тертый сыр
0,5л fond blanc (№ 1)	шинкованная петрушка

1. Спассеровать *a blanc* лук и кусочки тыквы с половиной масла.
2. Влить fond blanc и варить до готовности тыквы.
3. Обработать в процессоре, протереть через сито.
4. Довести до кипения, ввести сливки, масло и сыр.
5. Перемешать, посыпать зеленью петрушки.

Холодные супы.

132. *Gazpacho* - гаспаччо

0,5 л томатный сок	1 зубчик чеснока
0,12 кг томаты без кожи и семян	0,015 кг зелень
0,12 кг очищенные огурцы	0,06 кг лук
1 ст.л. лимонный сок	ледяная вода
1 ст.л. оливковое масло	перец

1. Все ингредиенты мелко нарезать, смешать.
2. Добавить томатный и лимонный сок, оливковое масло.
3. Выдержать несколько часов в холодильнике.
4. Обработать в процессоре, протереть через сито.
5. Подавать в очень холодных тарелках, отдельно подать нарезанный кубиками белый хлеб.

133. Creme de concombre a la menthe - крем из огурцов с мятой

1 кг огурцы	10 шт. листья мяты
0,25 л сливки	

1. Очистить огурцы от кожи и семян.
- 2 Нарезать на кусочки и варить на пару 10 минут.
3. Обработать в процессоре, протереть через сито.
4. Охладить, добавить мелкошинкованные листья мяты.
5. Хранить на холоде, перед подачей влить сливки.

134. Creme Vichyssoise - крем вишисуаз

0,35 кг лук-порей	0,17 кг лук
0,17 кг картофель	0,37 л вода
0,2 л сливки	0,37 л fond de volaille (№5)
0,05 кг масло	

1. Спассеровать с маслом порей и лук.
2. Влить воду, fond de volaille, положить картофель и варить 20 минут.
3. Добавить сливки и варить еще 5 минут.
4. Обработать в процессоре, протереть через сито.
5. Охладить, посыпать зеленью.

Блюда из яиц, риса, теста.

Из яиц

135. Oeufs brouilles - яичная кашка, (общие положения)

1. Использовать толстостенную посуду.
2. Растопить 0,015 кг масла и разбить 3 яйца.
3. Посолить, поперчить.
4. Мешать деревянной ложкой.
5. Когда смесь загустеет, добавить 0,03 кг масла и 2 стол. ложки сливок, перемешать.
6. Консистенция должна быть нежная.

136. Oeufs brouilles Aumale - кашка Омал

8 шт. яйца	0,12 кг отварные почки в соусе Madere (№33)
0,12 кг томаты	0,06 кг масло
	0,06 л сливки

1. Гарнир - томаты нашинковать и прогреть с почками в соусе.
2. Приготовить oeufs broilles (№135), выложить на тарелку, наверх гарнир.

137. Piperade - пиперад

8 шт. яйца	2 ст. л. оливковое масло
0,57 кг шинкованный лук	щепотка майорана
0,57 кг томаты-concasse	4 шт. красная паприка

1. Лук спассеровать до золотистого цвета.
2. Добавить нарезанную мелкими квадратами паприку.
3. Когда паприка почти готова, положить аналогично нарезанные томаты и влить яйца.
4. Далее - по правилам oeufs brouilles (№135).
5. Обычно подают, укладывая на прогретый ломтик ветчины.

138. Oeufs durs - яйца, сваренные вкрутую, (общие положения)

1. Опускать яйца в кипящую воду.
2. Для варки двух яиц брать 0,75 л воды. В этом случае температура воды при опускании яиц падает очень незначительно, что позволяет точнее выдержать 10-минутное время варки.

139. Oeufs a la tripe - яйца вкрутую а ль трип

4 шт. яйца	0.06 кг шинкованный лук
0,25 л Béchamel sause (№44)	0,03 кг масло
	зелень петрушки

1. Спассеровать лук с маслом.

2. Добавить его в соус.
3. Свежесваренные яйца (№138) нарезать кружками.
4. Кружки выложить на тарелку, залить соусом.
5. Посыпать шинкованной зеленью.

140. **Scotch** (англ.) - скотч

5 шт. яйца	0,25 кг панировочные сухари
0,5 кг мясной фарш	0,06 кг мука

1. Одно яйцо оставить для лезона.
2. Яйца отварить (№138), обвалять в муке, покрыть каждое слоем фарша.
3. Обвалять в муке, опустить в лезон, затем в сухари.
4. Жарить во фритюре 8 минут.
5. Подавать с жаренной во фритюре зеленью петрушки и томатным соусом.

141. **Oeufs en cocotte** - яйца кокот (общие положения)

1. Используют специальные формочки.
 2. Их смазывают маслом.
 3. Яйцо осторожно помещают в форму.
 4. Посыпают солью и перцем.
 5. Формочки ставят в сотейник с водой так, чтобы уровень воды в нем доходил до половины высоты форм (**bain marie**).
 6. Воду доводят до кипения, сотейник закрывают крышкой, уменьшают нагрев и варят таким образом яйца до отвердевания белка. Желток при этом должен оставаться жидким.
- На дно форм можно предварительно укладывать, например, куриный фарш (a la reine) или кусочки костного мозга (a la bordelaise). При отпуске яйца поливают теплыми сливками и соусом.

142. **Oeufs mollets** - яйца, сваренные "в мешочек" (общие положения)

1. Опускать яйца в кипящую воду.
2. Для варки двух яиц брать 0,75 л воды. В этом случае температура воды при опускании яиц падает очень незначительно, что позволяет точнее выдержать 4 - минутное время варки.
3. По готовности перенести под струю холодной воды.
4. Очищать от скорлупы очень осторожно.
5. Для дальнейшего использования разогреть в подсоленной воде.

143. **Oeufs mollets Halevy** - яйца "в мешочек" Алеви

4 шт. яйца	1 шт. куриная грудка
4 шт. тарталетки	0,125 л соус <i>supreme</i> (№ 17)
0,125 л <i>sausage provencale</i>	2 шт. томаты без кожи и семян
1 ст.л. <i>jus lie</i> (№26)	

1. Сварить куриную грудку, сделать фарш с ложкой сливок.
2. разогреть яйца, приготовленные № 142, прогреть фарш.
3. Половину каждой тарталетки покрыть куриным фаршем, а другую половину - прогретыми ломтиками томатов.
4. Яйца выложить на тарталетки, половину каждого яйца покрыть горячим соусом *provencale*, а другую - горячим соусом *supreme*.
5. Границу между соусами обозначить с помощью *jus lie*.

144. Oeufs mollets a la florentine - яйца "в мешочек" флорентин

4 шт. яйца 0,25 л соус	Mornay (№45)
4 шт. тарталетки	0,015 кг тертый сыр
0,12 кг отварной шпинат	0,03 кг масло

1. Разогреть яйца, приготовленные № 142.
2. Растопить масло и разогреть на нем шпинат.
3. На каждую тарталетку положить шпинат.
4. На шпинат - яйца.
5. Облить яйца горячим соусом.
6. Посыпать яйца тертым сыром и заколеровать в *salamandre*.

145. Oeufs mollets Mornay - яйца "в мешочек" Морнэ

Аналогично № 144, но без шпината.

146. Oeufs mollets a l'indienne - яйца "в мешочек" по-индийски

4 шт. яйца	0,25 л соус kari (№54)
4 шт. тарталетки	0,03 кг отварной рис

1. Разогреть яйца, приготовленные № 142.
2. Прогреть рис с маслом и положить в тарталетки.
3. На рис положить яйца.
4. Полить яйца горячим соусом.

147. Oeufs pochés - выпускные яйца (общие положения)

1. Воду посолить и влить уксус из расчета 1 чайная ложка на 0,25 л воды.
2. Воду довести до кипения, уменьшить нагрев и разбивать по одному яйцу, выпуская содержимое прямо над поверхностью воды.
3. Варить без кипения около 3-х минут. Желток должен оставаться полужидким.
4. Если отпускают не сразу, то готовые яйца опускают в ледяную воду, затем - на влажную полотняную салфетку, закрывая их влажной же салфеткой.
5. Перед отпуском подравнивают края, а после хранения разогревают аналогично *oeufs mollets* (№142).
6. Все способы подачи *oeufs mollets* (№143 - №146) можно использовать для *oeufs pochés*.

148. Oeufs pochés Benedictine - выпускные яйца Бенедиктин

4 шт. выпускные яйца	0,09 кг ветчина или копченый лосось
4 шт. круглые тосты	4 стол, ложки Hollandaise (№38)

1. Сварить яйца № 147 (или разогреть готовые).
2. Обжарить тосты с обеих сторон.
3. На тост - ломтик ветчины или лосося, затем яйцо.
4. Залить соусом.

149. Omelettes - омлеты (общие положения)

1. Для приготовления омлетов лучше использовать специальные толстостенные сковородки.
2. После использования сковороду протереть салфеткой или бумагой, водой не пользоваться.
3. Обычно на порцию берут 3 яйца и 15 г масла для жарки.
4. Масло нагревают и ждут появления коричневого цвета и легкого дымка. Это придает омлету хороший вкус и указывает на достижение нужной температуры.
5. Яйца слегка взбивают вилкой, классические правила не предусматривают добавление молока, сливок или воды.
6. При жарке омлета сковороду слегка встряхивают, вилкой подворачивают его к центру. Если готовят фаршированный омлет, то начинку кладут в самом начале жарки, продолжая подворачивать омлет. Любой омлет должен иметь форму цилиндра.
7. Есть и другой способ фарширования - готовый омлет надрезают вдоль и в прорезь укладывают фарш.
8. Важно помнить, что омлет, в зависимости от пожелания гостей, может быть различной степени готовности.

В приводимых рецептах будут указаны особенности приготовления только фаршей или наполнителей.

150. Omelette aux fines herbes - омлет с зеленью

Яйца смешивают с шинкованной зеленью петрушки.

151. Omelette a la turque (на 12 яиц) - омлет турецкий

0,12 кг куриная печень	0,125 л jus lie (№26)
0,03 кг масло	зелень петрушки

1. Печень зачистить, нарезать на кусочки.
2. Обжарить с маслом, обсушить.
3. Выложить в сотейник, залить соусом, довести до кипения.
4. Готовый омлет посыпать шинкованной зеленью петрушки.

152. Omelette a l'andalouse (на 8 яиц) - омлет андалуз 0,125 кг жгучий перец 0,06 кг масло

0,125 кг томаты	0,25 кг лук
-----------------	-------------

1. Перец и томаты (без семян) нарезать полукольцами.

2. Спассеровать с маслом.
3. Готовый омлет посыпать кольцами обжаренного лука.

153. Omelette aux champignons (на 8 яиц) - омлет с шампиньонами

0,06 кг масло

0,4 кг шампиньоны

1. Обжарить грибы с маслом.

154. Omelette aux rognons (на 8 яиц) - омлет с почками

2 шт. бараньи почки

0,125 л јус lie (№26)

0,03 кг масло

зелень петрушки

1. Зачистить почки, нарезать на мелкие кусочки.
2. Обжарить с маслом, обсушить.
3. Переложить в сотейник, залить соусом, довести до кипения.
4. Готовый омлет посыпать шинкованной зеленью петрушки.

155. Omelette au parmesan (на 8 яиц) - омлет с пармезаном 0,06 кг масло 0,06 кг пармезан

1. Тертый пармезан ввести в омлетную массу.
2. Приготовить омлет, посыпать пармезаном при отпуске.

156. Omelette espagnole (на 1 порцию) - омлет испанский

0,03 кг томаты-concasse

0,007 кг жгучий перец

0,03 кг пассерованный лук

зелень петрушки

1. Томаты нарезать на квадраты.
2. Все смешать с омлетной массой.
3. Приготовить омлет.

157. Omelette lyonnaise (на 8 яиц) - омлет лионез

0,06 кг масло

0,125 кг пассерованный лук

1. Лук разогреть на масле, залить омлетной массой.

158. Omelette *Parmentier* (на 8 яйца) - омлет Пармантье

0,06 кг масло

0,18 кг картофель *Parmentier* (№261)

зелень петрушки

1. Картофель разогреть на сковороде, залить омлетной массой, предварительно смешанной с шинкованной петрушкой.

159. *Quiche Lorraine* - киш Лоран

Это своего рода пирог "на тему омлета".

Тесто

0,12 кг мука

0,06 кг масло

1 шт. сырой желток

0,03 л вода

соль

Начинка

0,03 кг бекон

1/2 зубчика чеснока

1 шт. яйцо

0,125л молоко

соль, перец

0,025 кг тертый сыр

1. Приготовить тесто на размягченном масле.
2. Тесто раскатать, выстелить дно круглой формы так, чтобы были невысокие борта.
3. Молоко нагреть с растертым чесноком.
4. Немного остудить, ввести яйцо, заправить специями.
5. Бекон мелко нарезать, обжарить, выложить на дно формы.
6. Залить молочно-яичной смесью, посыпать тертым сыром.
7. Запечь в духовке.

Подают горячим или холодным.

Пилаф, ризотто.

Это могут быть как самостоятельные блюда, так и гарниры.

160. *Riz pilaff* - рис пилав

0,045 кг лук

0,5 fond blanc (№ 1)

0,18 кг рис

0,06 кг масло

1 *bouquet garni*

1. Спассеровать лук с маслом.
2. Положить рис и прогреть 2-3 минуты.
3. Залить кипящим fond blanc (по объему - в 2 раза больше, чем риса).
4. Положить *bouquet garni*, довести до кипения.
5. Накрыть крышкой и поставить в духовку 150°С на 18-20 минут
6. Удалить *bouquet garni*, ввести 0,03 кг масла.

161. *Rizotto* - ризотто

0,18 кг рис

0,5 л fond blanc (№1)

1 *bouquet garni*

0,03 кг шинкованный лук

0,03 кг масло

0,015 кг тертый пармезан

1. Спассеровать лук с маслом.
2. Положить рис и прогреть 2-3 минуты.
3. Залить *fond blanc* , положить ***bouquet garni***.
4. Довести рис до готовности, ввести тертый пармезан.

162. *Rizotto a la milanaise* - ризотто а ль миланез

0,18 кг рис	0,03 кг масло
0,015 кг грибы	0,5 л <i>fond blanc</i> (№1)
0,03 кг лук	1 <i>bouquet garni</i>
0 06 кг томаты-сopcasce	щепотка шафрана
0,015 кг тертый пармезан	

Аналогично предыдущему рецепту, в части кипящей жидкости растворить шафран и влить обратно. Грибы и лук спассеровать вместе, добавляя в конце томаты.

Паста

Паста - общее (итальянское) название макаронных изделий. Название прижилось, в наши дни это понятие стало интернациональным и блюда, где главным компонентом являются макаронные изделия, прочно вошли в международный кулинарный фонд.

Видов пасты очень много, в зависимости от кулинарного использования можно классифицировать следующим образом:

Pasta - как гарнир для супов

Pasta - для варки как основной компонент главных блюд

Pasta - для запекания

Pasta - с наполнителем

Любой вид пасты (кроме лазаньи, предназначенной для запекания) предварительно отваривают. Несмотря на то, что практически любой вид пасты готовят из твердых сортов пшеницы, избежать слипания пасты, особенно при варке больших количеств, удастся не всегда. Предотвратить слипание помогает небольшое количество растительного масла, добавляемое в воду. Различают две степени готовности пасты - полностью готовая и *al dente*. Отваренную пасту откидывают, промывать нет необходимости. Затем смешивают с небольшим количеством растительного масла (это предотвратит слипание пасты при хранении). На поверхность пасты можно насыпать колотого льда. По мере надобности пасту быстро разогревают в кипящей воде или разогревают непосредственно в соусе.

Лазанью для запекания не отваривают, ей прослаивают всевозможные наполнители, например, отваренные мелко нарезанные овощи, смешанные с бешамелем. Это делают так: на дно листа укладывают овощи, затем выстилают пастой, затем опять овощи, паста. Поверхность пасты смазывают бешамелем, далее кладут томаты, нарезанные ***julienne***, посыпают тертым сыром и запекают.

163. *Macaroni au gratin* - макароны запеченные. 4

0,18 кг макароны	0,03 кг тертый пармезан
0,25 л соус Mornay (№45)	тертый мускат
0,02 кг масло	

1. Макароны отварить и откинуть (или разогреть и откинуть).
2. Смешать с маслом и соусом.
3. Посыпать тертым сыром и запечь.

164. Macaroni a la italienne - макароны по-итальянски.

0,18 кг макароны	чеснок по вкусу
0,06 л сливки	0,02 кг масло
0,03 кг тертый пармезан	соль

1. Макароны отварить и откинуть (или разогреть и откинуть).
2. Смешать с маслом и растертым с солью чесноком.
3. Ввести горячие сливки и немного тертого пармезана.
4. Сразу же отпустить, оставшийся пармезан подать отдельно.

165. Macaroni a la napolitane - макароны по-неаполитански.

0,18 кг макароны	0,125 л соус tomate (№55)
0,03 кг тертый пармезан	0,06 л сливки
0,12 кг томаты-concasse	0,02 кг масло
	чеснок по вкусу

Пункты 1 и 2 аналогично № 163.

3. Добавить томаты-concasse, половину пармезана, ввести горячие сливки.
4. Полить соусом, оставшийся пармезан подать отдельно.

166. Spaghetti au parmesan - спагетти с пармезаном.

0,18 кг спагетти	0,03 кг тертый пармезан
0,06 кг масло	

Аналогично (№163).

167. Spaghetti bolognese - спагетти болоньезо.

0,03 кг шинкованный лук-шалот	1 зубчик чеснока
0,1 кг томаты-concasse	0,125 кг говяжий фарш
0,06 л jus lie (№26)	0,06 л соус tomate (№55)
0,03 кг масло	соль, перец

1. Шалот спассеровать с маслом.
2. Добавить фарш, обжаривание продолжить.
3. Положить томаты-concasse и растертый с солью чеснок.
4. Ввести соус и jus lie.
5. Довести до готовности, заправить специями.
6. При отпуске готовый соус-гарнир выкладывают на прогретые спагетти или подают отдельно.

Таким способом готовят и другие виды пасты.

168. Spaghetti a la milanese - спагетти миланезе

0,18 кг спагетти	0,015 кг отварной язык <i>julienne</i>
0,015 ветчина <i>julienne</i>	0,015 кг отв. грибы <i>julienne</i>
0,125 л соус tomate (№55)	0,03 кг тертый пармезан
0,06 л сливки	0,02 кг масло
0,12 кг томаты-concasse	чеснок по вкусу

1- Аналогично №165, смешав с языком, ветчиной, грибами.

Равиоли

169. Pate a ravioli - тесто для равиолей.

0,25 кг мука	1/4 ч.л. соль
0,037 кг растительное масло	0,095 л вода

1. Муку и соль смешать.
2. Добавить воду и растительное масло.
3. Замесить тесто.

170. Farse florentine - фарш для равиолей флорентин

0,03 кг лук-шалот	0,25 кг шпинат
1 желток	1 зубчик чеснока
	соль, перец

1. Шалот и шпинат мелко нашинковать, чеснок растереть с солью.
2. Все смешать с сырым желтком, заправить специями.

171. Farse italienne - фарш для равиолей италиен

0,09 кг обжаренная говядина	0,125 кг бланшированный шпик
0,03 кг отварные мозги	1 зубчик чеснока
зелень петрушки	1 желток
	соль, перец

1. Говядину и мозги мелко порубить.
2. Петрушку и шпинат мелко нашинковать, чеснок растереть с солью. \
3. Все смешать с сырым желтком, заправить специями.

172. Ravioli a la florentine - равиоли флорентин.

тесто (№ 169)	фарш (№170)
0,25 л соус Mornay (№45)	0,03 кг масло
0,03 кг тертый пармезан	

1. Тесто раскатать тонким слоем.
2. Из кондитерского мешка высадить фарш рядами на расстоянии 2 см.
3. Пространство между порциями фарша смазать яичным льезоном (в данном случае льезон является своеобразным клеем).
4. Все накрыть другим листом теста, аккуратно прижать места вокруг каждой порции фарша.
5. Разрезать на квадраты.
6. Отварить, откинуть, прогреть в масле.
7. Залить соусом, посыпать пармезаном и заколеровать в *salamandre*.

173. Ravioli a l'italienne - равиоли а ль италиен

тесто (№169)	фарш (№171)
0,125 л соус tomate (№55)	0,03 кг масло
0,03 кг тертый пармезан	

Аналогично №172.

Блюда из рыбы.

Способы тепловой обработки рыбы

174. Poisson bouilli - отварная рыба

Крупную рыбу отваривать не более 20 минут. Порционную - более 15 минут.

175. Poisson poche - припущенная рыба

шинкованный лук-шалот

сок лимона

court -bouillon (№8)

пергаментная бумага

масло

1. Смазать маслом сотейник.
2. Посыпать шалотом.
3. Уложить подготовленную рыбу.
4. Залить наполовину court-bouillon.
5. Накрыть бумагой и приготовить в духовке.

176. Poisson braise - рыба тушеная

белое вино

морковь

court-bouillon (№8)

лук зелень

1. Уложить подготовленную рыбу на подушку из овощей и зелени.
2. Залить на 3/4 смесью court-bouillon и вина.
3. Тушить под крышкой.
4. Бульон от тушения использовать для приготовления соуса.

177. Poisson dore - рыба жареная (золотистая)

мука с солью и перцем

масло

1. Запанировать подготовленную рыбу в муке.
2. Обжарить на растопленном и отстоявшемся масле. 3. Подавать на подогретом блюде.

178. Poisson frit a l'anglaise - жаренная рыба по-английски

мука с солью и перцем

панировочные сухари

яичный лезон

лимон

зелень петрушки

1. Запанировать подготовленную рыбу в муке.
2. Окунуть в лезон (в лезон полезно добавить немного растительного масла), запанировать в сухарях.
3. Обжарить во фритюре рыбу и петрушку.
4. Подавать с лимоном и петрушкой.

179. Poisson frit a la francaise - жаренная рыба по-французски

мука с солью и перцем

лимон

молоко

зелень петрушки

1. Выдержать рыбу в молоке.
2. Запанировать в муке.
3. Обжарить во фритюре.
4. Подавать с лимоном и петрушкой.

180. Poisson Orly - рыба Орли

Маринад

1 л растительное масло

0,06 кг тертый лук-шалот

0,24 кг мелконарезанный лук

сок 1 лимона

1 ч.л. сухой тимьян

0,015 кг шинкованная петрушка

1/2 ч.л. соль

1/4 ч.л. молотый перец

2 шт. лавровый лист

соус томатный (№55)

растопленное масло

петрушка

1. Приготовить маринад, смешав все компоненты.
2. Мариновать рыбу в течение 1 часа.
3. Запанировать рыбу в муке.
4. Погрузить рыбу в растопленное масло, затем обжарить во фритюре.
5. Гарнир - обжаренная во фритюре петрушка, соус - отдельно.

181. Poisson a la meuniere - рыба мельер

мука с солью и перцем

лимон

растительное масло

шинкованная петрушка

beurre *noisette* (№51)

1. Запанировать рыбу в муке.
2. Обжарить с растительным маслом.
3. Гарнир - сегменты лимона.

При подаче рыбу поливают соусом *beurre noisette*, лимонным соком, посыпают петрушкой. Часть соуса подают отдельно.

182. Poisson grille - рыба гриль

растительное масло

мука с солью и перцем

масло

1. Запанировать рыбу в муке.
2. Смазать растительным маслом.
3. Обжарить на гриле и смазать маслом.

Описание блюд

Рассмотрим на примере трех видов рыбы - лосось, соль, форель.

Лосось

183. Darne de saumon pochée - паровой лосось

1 л court bouillon (№ 8)

4 порц. филе по 0,18 кг

0,36 кг картофель

0,2 кг огурец

1. Порционированный лосось опустить в кипящий court-bouillon.
2. Припускать 5-7 минут.
3. Гарнир - отварной картофель и ломтики огурца.
4. Соус hollandaise (№38) или beurre fondu (№49)

184. Darne de saumon grilée - лосось гриль

4 порц. филе по 0,18кг

0,12кг beurre maitre d'hotel (№81)

петрушка

0,125 л растительное масло

0,12кг мука

0,1 кг огурец

4 дольки лимона

0,125 л соус bearnaise (№39)

соль, перец

1. Обжарить лосось по способу №182.
2. На рыбу положить твердый масляный соус, рядом лимон.
3. Украсить петрушкой, соус и ломтики огурца подать отдельно.

Соль

Приводимые блюда можно готовить из большинства видов белой рыбы.

185. Sole Doria - соль Дориа

12 филе рыбы

0,12 кг мука с солью и перцем

0,06 кг масло

0,015 кг шинкованная петрушка

12 долек лимона

0,125 л растительное масло

Огурец

- 55 -

1. Обточить кусочки огурца по форме оливок.
2. Отварить их в подсоленной воде с маслом.
3. Филе запанировать в муке и обжарить с растительным маслом
4. Огарнировать рыбу подготовленными огурцами, лимоном.
5. Посыпать петрушкой, соус *beurre noisette* (№51).

186. Sole au gratin - соль запеченная

12 филе рыбы	0,125 л белое вино
0,03 кг шинкованный лук-шалот	12 шт. отварные грибы
0,007 кг шинкованная петрушка	0,12 кг сухари
0,12 кг ломтики сырых грибов	1 лимон
0,12 кг масло	0,375 кг соус <i>gratin</i> (№34)

1. Подлить на порционную сковороду немного соуса и посыпать шинкованным шалотом.
2. На соус положить филе, на каждое филе положить кусочек масла и шляпку целого отварного гриба.
3. Вокруг выложить ломтики грибов.
4. Полить рыбу белым вином и покрыть соусом.
5. Посыпать сухарями и сбрызнуть растопленным маслом.
6. Запечь в духовке.
7. Перед подачей полить лимонным соком и посыпать петрушкой.

187. Sole grenobloise - соль Гренобль

Аналогично №185, но используется 0,06 кг каперсов вместо огурца.

188. Sole Walewska - соль Валевска

8 филе рыбы	0,25 л court-bouillon (№8)
0,5 л соус Mornay (№45)	0,015 кг тертый пармезан
сок 1/2 лимона	0,06 л сливки
8 ломтиков отв. лобстера	0,06 кг масло

1. Сотейник смазать маслом, выложить филе рыбы.
2. Залить court-bouillon, смешанным с лимонным соком.
3. Накрыть пергаментом, довести до кипения и поставить в духовку на 15 минут.
4. Рыбу вынуть, жидкость от припускания выпарить до густоты, добавить соус Mornay, затем сливки и масло.
5. На каждое филе положить по ломтику шейки лобстера.
6. Филе покрыть приготовленным соусом, посыпать тертым пармезаном и запечь.

189. Sole au vin blanc - соль в белом вине

12 филе рыбы	сок 1/4 лимона
0,125 л белое вино	0,03 кг шинкованный лук-шалот
0,125 л court-bouillon (№7)	0,12 кг масло
0,125 л veloute (№16)	0,125 л сливки
	желтки 2 шт.

1. Сотейник смазать маслом, выложить филе рыбы.
2. Залить court-bouillon, смешанным с лимонным соком и вином.
3. Накрыть пергаментом, довести до кипения и поставить в духовку на 15 минут.
4. Рыбу вынуть, жидкость от припускания выпарить наполовину, добавить veloute и продолжить выпаривание до консистенции жидкой сметаны.
5. Немного остудить и ввести сливки с желтками, затем ввести масло.
6. Рыбу выложить на блюдо и залить соусом. Гарнир - *fleurons* (№ 326).

190. Sole a la bonne femme - соль а ля бон фем

12 филе рыбы	0,03 кг шинкованный лук-шалот
0,125 л белое вино	0,12 кг масло
0,125 л court-bouillon (№7)	сок 1 лимона
0,125 л veloute (№ 16)	0,015 кг шинкованная петрушка
0,125 л сливки	желтки 2 шт.
0,18 кг шинкованные шампиньоны	кайенский перец

Аналогично №189, но перед припусканием рыбу посыпают зеленью и покрывают грибами. После нанесения соуса на рыбу ее колеруют в *salamandre*. Колеровать можно на тарелке, в которой и подают.

191. Sole Boistelle - соль Буастель

Аналогично №190, но без запекания. Гарнир - *fleurons* (№326)

192. Sole Duglere - соль Дюглере

12 филе рыбы	0,03 кг шинкованный лук-шалот
0,125 л court-bouillon (№7)	0,015 кг шинкованная петрушка
0,125 л veloute (№ 16)	сок 1/2 лимона
0,24 кг томаты-concasse	0,09 кг масло
0,06 л белое вино	0,06 л сливки

Аналогично №190, но вместо грибов используют томаты-concasse. Не запекать.

193. Sole Veronique - соль Вероник

12 филе рыбы	0,03 кг шинкованный лук-шалот
0,125 л court-bouillon (№7)	0,125 л сливки
0,12 кг белый виноград	желтки 2 шт.
0,125 л veloute (№ 16)	0,12 кг масло
	сок 1/2 лимона

Аналогично №189, но перед нанесением соуса на рыбу ее гарнируют бланшированным виноградом с предварительно удаленными семенами. После нанесения соуса на рыбу ее запекают.

Форель

Некрупную форель (до 0,25 кг) очищают только от внутренностей, готовят целиком или предварительно разделяют а филе с кожей.

194. Truite Cleopatra - форель Клеопатра

4 шт. форель (прим. 0,24 кг каждая)	4 ломтика лимона
0 015 кг петрушка	сок 1/4 лимона
003 кг очищенные креветки	0,015 кг каперсы
0 12 кг масло для соуса	растительное масло

1. Рыбу обжарить способом №181.
2. Огарнировать сегментами лимона, креветками, каперсами.
3. Приготовить соус №51, полить рыбу, часть соуса подать отдельно.

195. Truite Belle-Meuniere - форель Бел-Меньер

4 шт. форель (прим. 0,24 кг каждая)	0,125 л растительное масло
0,015 кг петрушка	0,125 кг масло
4 шт. бланшированные томаты	4 шт. шампиньоны
лимон мука	

1. Рыбу обжарить способом №181.
2. Шампиньоны обжарить, томаты разрезать на четвертинки, удалить семена.
3. Приготовить соус №52.
4. Рыбу огарнировать сегментами лимона, грибами, прогретыми четвертинками томатов.
5. Полить соусом, часть соуса подать отдельно.

Панады, фарши и муссы.

Панада - это связующий компонент для всевозможных фаршей. Все панады готовят с помощью тепловой обработки. Используют же их в холодном виде. Поэтому после приготовления поверхность панады покрывают тонким слоем растопленного сливочного масла (защипывают) для предотвращения образования трещин при остывании.

196. Bread panada (англ.) - хлебная панада.

0,5 л молоко

0,25 кг белые сухари

1. Сухари залить кипящим молоком.
2. Охладить.

197. Flour panada (англ.) - мучная панада (1 способ).

0,25 л вода

0,06 кг масло

0,15 кг мука

1. Масло положить в воду, довести до кипения.
2. Ввести муку, перемешать, не снимая с нагрева.
3. Охладить.

198. Flour panada (англ.) - мучная панада (2 способ).

0,25 л fond blanc (№1)

0,12 кг мука

0,06 кг масло

1. Из масла и муки приготовить roux (№11), развести горячим fond blanc.
2. Хорошо перемешать, довести до кипения.
3. Охладить.

199. Frangipane panada (англ.) - франжипан панада.

0,09 кг мука

0,09 кг масло

4 шт. желтки

0,25 л молоко

1. Смешать муку, желтки, растопленное масло, молоко.
2. Процедить, осторожно довести до кипения.
3. Варить без признаков кипения 5 минут.
4. Охладить.

200. Farce fine de veau - фарш из телятины.

0,5 кг телятина	4 шт. яйца
1 кг говяжий жир	0,35 л ледяная вода
	соль, перец

1. Телятину измельчить в процессоре, заправить специями.
2. Ввести яйца по одному.
3. Выдержать на холоде, влить ледяную воду, перемешать.

201. Farce fine de porc - фарш из свинины.

0,25 кг свинина	0,2 л коньяк
0,25 кг телятина	соль, перец
0,25 кг свиной шпик	

1. Нарезанные свинину и телятину выдержать в коньяке 1 час.
2. Измельчить в процессоре вместе с жиром.
3. Протереть через сито, заправить специями.

202. Mousse de volaille - куриный мусс (1 способ).

0,24 кг куриная мякоть	1 шт. сырой белок
0,25 л сливки	соль, перец
	молотый мускатный орех

1. Куриную мякоть измельчить в процессоре, заправить специями.
2. Смешать с белком, протереть через сито, охладить.
3. Небольшими порциями ввести холодные сливки, медленно перемешивая.

203. Mousse de volaille - куриный мусс (2 способ).

1 курица весом 1 кг	0,03 кг масло
2 шт. сырой белок	0,06 кг мука
0,125 л сливки	0,125 л fond blanc (№1)
	соль, перец

1. Из муки, масла, fond blanc приготовить панаду (№198) и охладить.
2. Мякоть курицы измельчить в процессоре, смешать с панадой и белками.
3. Заправить специями, протереть через сито, охладить.
4. Небольшими порциями ввести холодные сливки, медленно перемешивая.

204. Mousse de veau - мусс из телятины.

1. Аналогично куриному.

205. Mousse de sole - мусс из рыбы соль.

0,24 кг филе соль	0,25 л сливки
2 сырых белка	соль, перец

1. Филе измельчить в процессоре, заправить специями добавить белки, перемешать.
2. Протереть через сито.
3. Хорошо охладить, ввести холодные сливки.

Аналогично готовят мусс из лосося и другой рыбы. Муссы формуют в виде кнелей с помощью двух столовых ложек или помещают в специальные, обычно индивидуальные, керамические формы, в которых и подают сразу по готовности. Кнели рекомендуется варить на пару, но крышка пароварки должна быть приоткрыта для снижения давления пара. В противном случае кнели разрываються. Мусс в форме лучше варить способом *bain marie*. Вообще, муссы могут быть самостоятельными блюдами, служить гарнирами, начинками для горячих и холодных пирогов, в них можно добавлять всевозможные наполнители.

Натуральные блюда из мяса и птицы.

Отварные и гарниры

Варят мясо, как правило, крупным куском. Останавливаться на правилах варки нет смысла - они просты. Можно рассмотреть только особенности варки ветчины (окорока), а именно - окорок вымачивают в холодной воде в течение 10-12 часов, затем заливают холодной же водой и варят 4 часа с несколькими яблоками, нашингованными гвоздикой (или варят в яблочном сидре). Если ветчину подают холодной, то ей дают остыть в бульоне от варки.

Стоит заметить, что на пару варят преимущественно птицу, причем **supremes**.

Приведем основные виды классических гарниров для отварного мяса и птицы:

206. Для мяса.

Alsacienne: тушеная кислая капуста с беконом и отварной картофель.

Anglaise: отварные овощи - капуста, морковь, картофель. Flamande: капуста с беконом, морковью, репой, картофелем. Соус сагег (№19): для баранины.

207. Для птицы.

Теплый салат из отварных овощей (морковь, репа, картофель, стручковая фасоль) с ветчиной.

Отварной рис, соус **supreme** (№ 17).

Грибы, тушеные в сливках.

Соус persil (№48)

Alexandra - филе покрывают соусом Mornay (№45) и колеруют в **salamandre**. Отварная спаржа, политая растопленным маслом.

Aux champignons - на филе выкладывают шляпки отварных грибов и поливают соусом allemande (№18).

Ecossaie - готовят соус на базе creme (№47) с добавлением овощей **brunoise** (морковь, репа, зеленая фасоль). Отварная зеленая фасоль.

Жареные и гарниры

Крупным куском

Заметим, что существуют различные степени готовности жаренного мяса. Обычно при заказе гость сам определяет как нужно поджарить мясо. Поэтому, применительно к данному вопросу используется английская терминология.

Хорошо прожаренное мясо - well done

Розовое внутри - medium well

Среднепрожаренное – medium

Полусырое - medium rare

Сырое - rare.

Стоит напомнить, что свинину готовят только хорошо прожаренной.

Говядина

Крупным куском жарят преимущественно филе, толстый и тонкий края.

208. Filet de boeuf pique a la bouquetiere - говяжье филе а ль букетье

0,75 кг говядина	0,09 кг зеленый горошек
0,12 кг морковь	0,12 кг репа
4 шт. шампиньоны	0,06 кг масло
0,1 л мадера	12 шт. лук-шалот
4 шт. бланшированные томаты	0,12 кг бекон
0,03 кг шинкованный лук	0,125 л соус madere (№33)
	0,03 кг шинкованная морковь

1. Овощи обточить в виде лодочек.
2. Филе зачистить, нашпиговать кусочками бекона.
3. Обжарить филе в масле.
4. Добавить шинкованные овощи, поставить мясо с овощами в духовку с температурой 190 С на полчаса.
5. По готовности мяса слить со сковороды жир (*degraisser*) и залить мадерой (*deglacer*).
6. Сковороду поставить на огонь, довести вино до кипения и влить соус madere, все прокипятить, готовый соус процедить.
7. Обточенные овощи сварить до полуготовности.
8. Крупно нарезанные грибы, горошек, шалот, овощи прогреть в масле.
9. Мясо выложить на подогретое блюдо, вокруг уложить овощи и грибы.
10. Соус подать отдельно.

Баранина

Крупным куском жарят лопатку, заднюю ногу, грудинку, седло (поясничная часть).

209. Epauale d'agneau fame - баранья лопатка фаршированная

1,25 кг баранья лопатка	0,007 кг зел. петрушки
0,25 л estouffade (№2)	1 яйцо
0,06 кг морковь	0,04 л молоко
0,06 кг лук	0,06 кг молотые сухари
0,03 кг измельченный почечный жир	лимонная цедра

1. Для начинки - смешать сухари, почечный жир, цедру, шинкованную зелень петрушки, яйцо, молоко.
2. Из лопатки удалить кости, мякоть зачистить.
3. Начинку выложить на мякоть, завернуть рулетом и перевязать 4. Мясо уложить на сковороду вместе с морковью и луком, смазать жиром.

5. Жарить в шкафу 10 мин. при температуре 200, затем при 180 С
6. По готовности мяса деглазировать (*deglacer*) сковороду *estouffade*, выпарить его до консистенции соуса.

210. Gigot d'agneau roti a la boulangere - баранья нога а ль буланжер

1/25 кг баранья нога	0,5 кг очищенный картофель
0,24 кг очищенный лук	0,045 кг масло
0,25 л fond blanc (№1)	

1. Из ноги вырезать кости, перевязать.
2. Обжарить мясо на сковороде, довести до нужной степени готовности в духовке".
3. Для гарнира а la boulangere - нашинковать лук, картофель нарезать кружками.
4. Лук спассеровать с маслом до золотистого цвета, смешать с сырым картофелем, залить fond blanc.
5. Запекать в духовке до полного выпаривания fond blanc.
6. На подогретое блюдо выложить мясо, вокруг - гарнир.

Свинина

Крупным куском жарят корейку, окорок, ребе - лопатку.

Телятина

Крупным куском жарят филе, лопатку, корейку, заднюю ногу, грудинку, почечную часть. Мясо перед жаркой заворачивают в нарезанный бекон или в пласты свиного шпика.

Оленина

Крупным куском жарят преимущественно толстый край и заднюю ногу.

Домашняя птица

Правила жарки стандартны, приведем рецептуры начинок:

211. Farce au gratin - фарш гратен

0,24 кг куриная печень	1 побег тимьяна
0,12 кг жирный бекон	0,06 кг масло
0,03 кг шинкованный лук	1 лавровый лист

1. Бекон мелко нарезать, обжарить с маслом, добавить тимьян и лавровый лист.
2. Положить лук и продолжить обжаривание до золотистого цвета лука.
3. Добавить печень, усилить нагрев, довести печень до готовности!
4. Все протереть через сито.

212. **Farce aux marrons** - фарш из каштанов

0,36 кг каштаны	estouffade (№2)
0,06 кг говяжье почечное сало	молотый мускатный орех
0,03 кг белые сухари	соль, перец

1. Каштаны надрезать, испечь, зачистить и крупно нарезать.
2. Добавить мелко нарезанное сало, сухари, смочить *estouffade*, перемешать.
3. Заправить специями.

213. **Farce aux huitres** - фарш из устриц

6 шт. устрицы	0,06 кг белые сухари
0,06 л <i>fond blanc</i> (№ 1)	0,007 кг зелень петрушки
1 яйцо	лимонная цедра
	0,02 кг масло

1. Устрицы отварить в *fond blanc*.
2. Нашинковать, смешать с сухарями, цедрой, петрушкой и маслом, бульоном от варки устриц и яйцом.

Порционные куски

Говядина.

Наиболее распространенные порционные куски для жарки:

Tournedos - торнадо. Нарезают весом 0,18 кг из зачищенного филе. Высота куска примерно 10 см. Для сохранения формы в процессе обжаривания порцию перевязывают шпагатом в плоскости перпендикулярной направлению волокон.

Entrecote - антрекот. Нарезают из специального антрекотного мяса.

Steak - бифштекс. Нарезают из филе или с крестцовой косточкой (так называемый *T-bone steak* (англ.)).

По степени готовности различают аналогично крупным кускам.

Гарниры и соусы.

214. Общие замечания

Торнадо обжаривают на сковороде и доводят до нужной степени готовности в духовке.

Если обстоятельства позволяют разрезать торнадо при подаче, это стоит делать - гостю удобнее его разрезать своими приборами в таком виде, к тому же гость сразу видит, что мясо прожарено до той степени готовности, о которой он просил. Разрезать мясо можно, Например, наискосок и на тарелку уложить так, чтобы одна половина перекрывала другую.

Или разрезать кусок в горизонтальной плоскости пополам, затем одну половину уложить на тарелку, а вторую опереть на первую.

Если стилем предусмотрено уложить на мясо костный мозг, например, то торнадо не разрезают.

Торнадо, другие порционные мясные и рыбные блюда выкладывают на тарелку и поливают соусом вокруг так, чтобы вся поверхность тарелки была закрыта соусом. Гарнир может лежать рядом или на отдельной тарелке. Следует помнить, что если на тарелке есть эмблема ресторана,

компоненты любого блюда следует располагать всегда одинаково относительно этой эмблемы.

Независимо от гарнира и соуса торнадо можно при отпуске укладывать на обжаренный в масле крутон.

Торнадо и другие порционные мясные блюда можно подавать с двумя соусами. Например, мясо поливают *demi-glace* (№27), вокруг наливают какой-либо светлый соус, и *demi-glace*, стекая с мяса на светлый соус образует естественные, причудливые разводы. Этим приемом можно пользоваться и при отпуске рыбных запеченных блюд, в этом случае готовую рыбу укладывают на тарелку, вокруг наливают темный соус (в настоящее время широко используют мясные коричневые соусы), рыбу покрывают соусом для запекания и ставят тарелку на непродолжительное время в *salamandre*.

215. Гарниры к торнадо

Arenberg - тарталетка с предварительно отваренной и прогретой в масле вместе со шпинатом морковью, соус *bearnaise* (№39) или *madere* (№33). Aux morilles - отварные и прогретые сморчки, посыпанные шинкованной петрушкой.

Baron Brisse - томаты-*concasse* прогретые в масле в отварных донышках артишоков, соус *demi-glace* (№27).

Bercy - мясо поливают соусом *demi-glace* (№27). Отдельно подают твердый соус Beurre **Bercy** (№78).

Bordelaise - на мясо кладут отварной костный мозг соус Bordelaise (№28).

Brabanconne - тарталетка с отварной и прогретой в масле брюссельской капустой, запеченные под соусом Mornay (№45).

Castillane - тарталетка с томатами-*concasse*, прогретыми в масле, кольца обжаренного лука, зеленая фасоль отварная.

Catherine - запеченный картофель, фаршированный картофельным пюре и обжаренный в масле, отварной костный мозг, соус Bordelaise (№28).

Chantecler - тарталетка со спаржей, обжаренные бараньи почки, соус au porto (как №33, но с портвейном вместо мадеры).

Choron - отварные донышки артишоков с прогретым в масле зеленым горошком, обжаренный из отварного картофеля, соус Choron (№40).

Dauphine - картофель dauphine (№269), соус *madere* (№33).

Duroc - картофель *noisettes* (№259), соус *chasseur* (№36).

Massena - на мясо кладут отварной костный мозг, отварные донышки артишоков наполненные соусом Bearnaise (№39).

Mirabeau - филе анчоусов нарезанное *julienne* выкладывают на мясо, твердый соус Montpellier (№82) отдельно.

Nicoise - на мясо выкладывают прогретые в масле с чесноком и эстрагоном томаты-*concasse*, отварная зеленая фасоль.

Parmentier - картофель **Parmentier** (№261).

Piemontaise - тарталетка с *rizotto* (№161).

Rossini - на мясо выкладывают прогретый в *salamandre* ломтик *foie gras*, соус *madere* (№33).

Roumanille - мясо покрывают соусом Mornay (№45) и колеруют в *salamandre*, поверх корочки кольцо из филе анчоуса с оливкой внутри, запеченные томаты и обжаренные во фритюре ломтики баклажанов.

Soubise - соус Soubise (№46) отдельно.

Tyrolienne - в соус *poivrade* (№35) добавляют томаты-*concasse*, чеснок, лук и петрушку. Варят и поливают готовое мясо.

Vert-pre - твердый соус *beurre maitre d'hotel* (№81) и *pommes pailles* (№280)

Villanueva - ломтики отварного прогретого языка укладывают на мясо, на язык - обжаренную шляпку шампиньона. Соус Chateaubriand (№30) отдельно.

216. Entrecote, steak - антрекот, бифштекс

Cecilia - соус bearnaise (№39), обжаренные шляпки грибов, отварная спаржа.

Hongroise - отварной картофель, соус hongroise (№20).

Lyonnaise - соус lyonnaise (№32).

На практике ко всем мясным блюдам принято отдельно подавать или предлагать *bouquetiere* (№222).

Телятина, свинина

Наиболее распространенные порционные куски для жарки:

Escalope - эскалоп.

Medaillon - медальон.

Cotelette - котлета.

Гарниры и соусы.

217. Телятина (для эскалопа, медальонов, котлет)

A la *bonne femme* - аналогично cocotte, но без грибов.

Cocotte - обжаренные лук, картофель обточенный в виде оливок, четвертинки грибов. Отдельно соус beurre *noisette* (№51).

Holstein - мясо запанировано в сухарях, яичница-глазунья с анчоусами, сегменты лимона и соус beurre *noisette* (№51) отдельно.

Jardinière - предварительно отваренные, а затем нарезанные способом *julienne* морковь, репа, зеленая фасоль. Овощи смешивают и прогревают в масле с добавлением jus lie (№26).

Milanaise - spaghetti a la milanese (№ 168), сегменты лимона и соус beurre *noisette* (№51) отдельно.

Napolitane - macaroni a la napolitane (№165), сегменты лимона и соус beurre *noisette* (№51) отдельно.

Nemours - картофель duchesse (№264), зеленый горошек и молодая морковь, припущенные с добавлением масла.

Suedoise - мясо поливают соусом suedoise (№61).

Vichy - молодая морковь, припущенная с добавлением масла и небольшим количеством сахара.

Viennoise - мясо обжаривают в двойной панировке. На мясо выкладывают кучками шинкованные белок и желток сваренных вкрутую яиц, каперсы, кусочки филе анчоуса, оливки, сегменты лимона. Соус beurre *noisette* (№51) отдельно.

218. Свинина (для эскалопа, медальонов, котлет)

A la flamande - на слегка обжаренные порции мяса укладывают кружки сырых яблок и доводят до готовности в духовке. Отдельно соус beurre *noisette* (№51) или jus lie (№26) с добавлением кальвадоса. Разновидность гарнира - краснокочанная капуста припущенная с добавлением красного винного уксуса и сахара. В конце припускания добавляют четвертинки яблок.

Charcutiere - соус charcutiere (№62) подают отдельно.

Zingara - с соусом на основе jus lie (№26) с добавлением соуса tomate (№55) и нарезанных способом *julienne* ветчины, отварного языка, грибов.

Viennoise - как для телятины.

Milanaise - как для телятины, но свинину панируют в смеси сухарей и тертого пармезана.

Piquante - нарезанные корнишоны вокруг мяса. Соус diable (№31) отдельно.

Баранина

Наиболее распространенные порционные куски для жарки:

Noisette - нойзет, кусочки толщиной 2 см в форме овала или клина, нарезанные из корейки.

Filet mignon - филе миньон, как торнадо, но из корейки.

Cotelettes - котлеты.

219. Гарниры и соусы (для нойзет, миньон, котлет).

Au poivron - нойзет На крутонах, на мясо укладывают запеченную паприку с удаленной кожей и нарезанную способом **julienne**.

Marseillaise - небольшие запеченные томаты, фаршированные оливками, чесноком, анчоусами. Соус demi-glace (№27).

Du Barry - отварная цветная капуста под соусом Mornay (№45), соус madere (№33).

Ггесу - отварная молодая морковь, прогретая в масле. Соус madere (№33).

Clamart - отварные донышки артишоков с прогретым в масле зеленым горошком, соус madere (№33).

Fleuriste - запеченные томаты, фаршированные предварительно отваренными, нарезанными способом **julienne** морковью, репой, зеленой фасолью. Соус demi-glace (№27). Milanaise - котлеты панируют в смеси сухарей и тертого пармезана, spaghetti a la milaniese (№168), соус beurre noisette (№51) отдельно

Marechale - отварная спаржа, политая растопленным маслом.

Reform - котлеты панируют в смеси сухарей, шинкованной ветчины, шинкованного отварного языка, петрушки. На готовое мясо укладывают нарезанные способом **julienne** и прогретые в масле ветчину, отварной язык, корнишоны, яичный белок, отварную свеклу. Соусы reform (№37) и beurre **noisette** (№51) подают отдельно.

Toscane - картофель Anna (№288).

Птица.

Порционным куском в натуральном виде чаще всего жарят **supreme**, оставляя зачищенную крыльную косточку. Ножи, как правило, готовят **ballotine**. При обжаривании порционные куски курицы не принято сильно колеровать, особенно это относится к **supreme** из-за риска пересушить нежное белое мясо. Поэтому рекомендуется припускать **supreme** в предварительно растопленном и обязательно отстоявшемся масле.

220. Гарниры и соусы к курице.

Arlesienne - обжаренные кружки баклажана, кольца лука, томаты-**concasse** прогретые в растительном масле. Отдельно соус demi-glace (№27).

Chimay - прогретые в масле отварные сморчки и спаржа.

Doria - прогретые в масле кусочки свежего огурца, обточенные в виде зубчиков чеснока. Филе поливают соусом beurre noir (№50).

Hongroise - перед жаркой филе панируют в порошке сухой паприки. Рассыпчатый рис, соус hongroise (№20).

Jardinière - как для телятины. Филе поливают соусом beurre noir (№50).

Marechale - филе запанировано в сухарях. Отварная спаржа, политая растопленным маслом, соус

beurre **noisette** (№51) отдельно.

Richelieu - филе запанировано в сухарях. Твердый соус beurre maitre d'hotel (№81) кладут на обжаренное филе.

Valois - картофель Anna (№288), оливки без косточек, прогретые на пару. Соус Foyot (№41) отдельно.

221. Гарниры и соусы к утке.

A l'armagnac - лук, репа, грибы обжаренные в масле. Соус demi-glace (№27) с арманьяком и выпаренным сухим красным вином.

A l'orange - соус jus-lie (№26) с выпаренным апельсиновым соком и цедрой. Апельсиновые сегменты, прогретые в соусе.

Au poivre verte - четвертинки яблок, обжаренные в масле. Соус jus-lie (№26) с зеленым перцем, сливками, карамелью.

Au porto - соус jus-lie (№26) с выпаренным портвейном.

Грилированные и гарниры

В оригинале грилирование - это жарка над углями на решетке. В условиях современной кухни оборудовать такой гриль несложно, особенно если это предусмотрено проектом при строительстве новых ресторанов. Главное - хорошая вытяжка. Наиболее распространены инфракрасные грили (газ или электричество) и контактные, имеющие рельефную поверхность для образования на продукте сетчатого рисунка.

Говядина.

Наиболее распространенные порционные куски для грилирования:

Entrecote - антрекот (0,3 кг)

Entrecote double - двойной антрекот (0,6 кг)

Entrecote minute - тонкий, отбитый антрекот (0,3 кг)

Rumpsteak - ромштекс (0,24 кг)

Chateaubriand - шатобриан (0,6 кг) из утолщенной части вырезки.

Filet - филе (0,3 кг) из средней части вырезки.

Tournedos - торнадо (0,24 кг), из средней части вырезки, перевязанное шпагатом.

222. Гарниры и соусы.

Americane - грилированный бекон, запеченные томаты, pommes pailles (№280).

Bouquetiere - овощи, (морковь, кабачки, репа), обточенные в виде оливок, бланшированные и прогретые с маслом. Соус jus lie (№26) с хересом.

Continental - целые грилированные грибы, запеченные томаты, фаршированные soufflé de pommes (№257).

Garni - грилированные томаты, грибы, pommes pailles (№280). Соус bearnaise (№39).

Mirabeau - маслины обернутые филе анчоуса, beurre d'anchois (№77), pommes pailles (№280).

Tyrolienne - грилированные томаты, кольца лука, обжаренные во фритюре, pommes pailles (№280), твердый соус beurre maitre d'hotel (№81).

Незаменимыми соусами являются также:

Choron (№40)

Chateaubriand (№30)

Твердые соусы (№№ 77 - 83)

Из картофельных гарниров:

Pommes frites (№276)

Pommes *noisettes* (№259)

Pommes allumettes (№277)

Pommes *Parmentier* (№261)

Pommes chateau (№258)

Pommes sablees (№263)

Нарезка порционных кусков для грилирования свинины, телятины, баранины, птицы соответствует нарезке для жарки. Гарниры и соусы как для говядины.

Тушеные

Существует несколько разновидностей тушения. Мясо тушат крупным куском, порционными кусками, мелкими кусками. Тушат с предварительным обжариванием, бланшированием и просто сырое мясо. Приводимые ниже способы тушения имеют классические названия:

Etuver - предполагает тушение в собственном соку с добавлением масла и обязательно под крышкой для предотвращения испарения влаги. Так тушат все виды мяса и птицы.

En daube - тушение в глиняной посуде с крышкой, называемой *daubeiere*. В этой же посуде блюдо подают на стол. Таким способом тушат и подают преимущественно говядину и баранину.

En casserole - тушение в посуде, называемой *casserole*, обычно овальной формы, часто из толстого фарфора. Тушат в духовке. Для создания большей герметичности места соприкосновения крышки и бортов посуды обмазывают тестом. По готовности тесто снимают с поверхности *casserole* в присутствии гостя.

Blanquette - так тушат только светлое мясо: телятину, птицу, кролика. Нарезанное мясо предварительно бланшируют, реже - обжаривают, но без образования корочки. Соус готовят на бульоне от тушения. Тепловая обработка гарнира осуществляется отдельно.

Fricassee - аналогично *blanquette*, но мясо тушат вместе с гарниром.

Ragout - как *fricassee*, но из баранины или говядины с предварительным обжариванием до образования темной корочки.

Поскольку крупные и порционные куски мяса предварительно обжаривают, нет необходимости рассматривать комбинации гарниров и соусов для тушеного мяса, достаточно вернуться к разделам "Жарение крупным куском" и "Жарение порционными кусками". Мясо можно тушить в соответствующем соусе (за исключением эмульгированных), гарнир тот же. Следует заметить, что порционные куски тушат преимущественно в фаршированном виде. Для примера:

223. Paupiettes de boeuf farcies - зразы натуральные из говядины

0,75 кг говядина

0,12 кг говяжий фарш

4 шт. оливки без косточек

1 шт. яйцо

0,5л jus lie (№26)

0,015 лук

1 <i>bouquet garni</i>	0,015 кг белые сухари
соль, перец	0,03 кг растительное масло
	зелень

1. Мясо разрезать на 4 куса, отбить.
2. Лук мелко шинковать, пассеровать с растительным маслом, охладить, смешать с фаршем.
3. В фарш добавить шинкованную зелень, молотые сухари, яйцо.
4. Фарш равномерно распределить по поверхности отбитых кусков говядины, на середину каждого куса положить оливку.
5. Мясо завернуть рулетами, обвязать шпагатом, обжарить.
6. Залить *jus lie*, положить *bouquet garni*, тушить в духовке под крышкой.
7. По готовности мяса соус слить, выпарить до более густой консистенции, с рулетов удалить шпагат.
8. Рулеты залить соусом, подавать с откидным рисом.

224. Paupiettes de veau a la financiere - зразы из телятины а ль финансьер

1 кг телятина	0,3 кг куриный мусс (№202)
0,18 кг фарш из телятины	4 шт. шампиньоны
0,5 л <i>jus lie</i> (№26)	4 шт. оливки

1. Мясо разрезать на 4 куса, отбить.
 2. Фарш равномерно распределить по поверхности отбитых кусков телятины, на середину каждого куса положить оливку.
 3. Далее аналогично (№223).
 4. Во время выпаривания соуса припустить в нем грибы.
 5. Из куриного мусса с помощью двух столовых ложек сформовать 8 кнелей, сварить на пару.
 6. При подаче рулет можно разрезать, гарнир - шампиньон и 2 кнели.
- На тарелке мясо и шампиньон залить соусом, кнели не заливать.

Тушение мелкими кусками.

Говядина.

225. Goulash de boeuf a la hongroise - гуляш венгерский

0,75 кг говядина	8 шт. картофель
0,36 кг лук	0,03 кг мука
1 ст. л. паприка	0,06 л растительное масло
0,015 кг масло	1 <i>bouquet garni</i>
0,03 кг томат-пюре	0,5 л <i>fond blanc</i> (№1)

1. Мясо нарезать кубиками со стороной 2 см.
2. Запанировать в паприке и обжарить с растительным маслом.
3. Пассеровать шинкованный лук в масле.
4. Мясо переложить к луку, посыпать мукой и заколеровать в духовке.

5. Ввести томат-пюре, влить *fond blanc*, перемешать.
6. Положить ***bouquet garni***, тушить под крышкой в духовке.
7. За 20 мин. до готовности положить предварительно бланшированный картофель, обточенный в виде бочонков.

226. **Kari de boeuf** - карри с говядиной

0,75 кг говядина	0,06 кг очищенные яблоки
0,03 кг мука	1 <i>bouquet garni</i>
0,03 карри	0,5 л <i>estouffade</i> (№2)
0,06 кг лук	0,03 кг растопленное масло
0,12 кг рис	0,015 кг томат-пюре
0,125 л молоко	соль, перец
	сушеная мякоть кокоса

1. Мясо нарезать кубиками со стороной 2 см и обжарить.
2. Спассеровать шинкованный лук, добавить мясо и порошок карри.
3. Посыпать мукой и заколеровать в духовке.
4. Ввести томат-пюре, влить *estouffade*, перемешать.
5. Положить ***bouquet garni***, тушить под крышкой в духовке.
6. После 1 часа тушения положить яблоки.
7. Сушеную мякоть кокоса замочить в молоке на несколько минут, отжать, жидкость перелить в мясо.
8. Заправить специями.
9. Подавать с рисом.

227. **Saute de boeuf a la bourguignonne** - говядина бургиньон

0,75 кг говядина	0,5 л <i>fond brun</i> (№4)
0,09 кг лук	0,125 л красное сухое вино
0,03 кг мука	1 <i>bouquet garni</i>
0,03 кг томат-пюре	1 зубчик чеснока
0,025 кг растительное масло	8 шт. шампиньоны
16 шт. мелкий лук-шалот	0,015 кг петрушка
соль, перец	

1. Мясо нарезать кубиками со стороной 2 см и обжарить вместе с шинкованным луком.
2. Переложить в посуду для тушения, посыпать мукой и заколеровать в духовке.
3. Ввести томат-пюре, влить *fond brun* и вино, перемешать.
4. Положить ***bouquet garni***, тушить под крышкой в духовке.
5. Готовое мясо вынуть, соус выпарить до более густой консистенции.
6. В соус положить мясо, обжаренные луковички шалота и обжаренные шляпки шампиньонов. Довести до кипения, заправить специями.

228. Irish stew (англ.) - ирландский стью

0,75 кг баранина	0,24 кг шинкованный лук-порей
0,24 кг корень сельдерея	0,24 кг лук
0,12 кг капуста	0,5 кг картофель
8 шт. картофель-бочонки	соль, перец

1. Мясо нарезать на куски весом 0,05 кг, бланшировать и промыть в холодной воде.
2. Смешать шинкованные лук, порей, сельдерея, капусту, заправить специями.
3. Картофель нарезать кружками и половину уложить на дно посуды для тушения, на него - половину овощей.
4. На овощи уложить мясо, далее - слой овощей и картофеля.
5. Подлить воды, тушить 1,5 часа под крышкой.
6. На поверхность положить картофель-бочонки и продолжить тушение под крышкой до готовности бочонков.

229. Kari d'agneau - карри с бараниной

0,75 кг баранина	2 шт. лук
0,06 кг масло	1 зубчик чеснока
1 лавровый лист	1 палочка корицы
0,065 л йогурт	кайенский перец
0,03 кг карри	3 шт. гвоздика
0,03 кг томат-пюре	3 шт. кардамон fond brun (№4)

1. Лук нашинковать и пассеровать в масле в течение 10 мин.
2. Добавить шинкованный чеснок, порошок карри, соль, кайенский перец, пассерование продолжить в течение 3 минут.
3. Добавить томат-пюре, перемешать, затем влить йогурт.
4. Мясо нарезать на небольшие куски и отдельно обжарить.
5. Мясо переложить в соус, деглазировать сковороду, в которой жарилось мясо, небольшим количеством fond brun и перелить в соус.
6. Лавровый лист, корицу, гвоздику, кардамон завернуть в марлю и опустить в соус, тушить в духовке до готовности мяса.
7. Удалить специи, гарнир - отварной рис.

230. Navarin d'agneau aux primeurs - наварен (вид рагу) из баранины примёр

0,75 кг баранина	0,03 кг мука
0,24 кг мелкий лук-шалот	1 зубчик чеснока
0,24 кг обточенная морковь	0,025 кг томат-пюре
0,24 кг обточенная репа	0,03 кг растительное масло
0,24 кг обточенный картофель	0,03 кг масло

1 *bouquet garni*

0,5 л fond brun (№4)

1. Мясо нарезать на кубики со стороной 4 см и обжарить с растительным маслом.
2. Посыпать мукой и заколеровать в духовке.
3. Добавить томат-пюре, перемешать, положить шинкованный чеснок и залить fond brun.
4. Положить *bouquet garni*, тушить под крышкой в духовке не менее 1,5 часов.
5. Шалот, морковь и репу спассеровать с маслом до золотистого цвета, картофель сварить до полуготовности.
6. Мясо выложить из соуса, смешать с овощами и картофелем, соус процедить и залить им мясо.
7. До готовности довести на плите.

231. *Ragout d'agneau* - рагу из баранины

0,75 кг баранина	0,03 кг растительное масло
0,12 кг лук	0,015 кг томат-пюре
0,12 кг морковь	0,03 кг мука
0,5 л estouffade (№2)	1 зубчик чеснока
0,12 кг фасоль	0,12 кости копченостей
	1 <i>oignon clouter</i>

1. Фасоль замочить на 8 часов.
2. Залить холодной водой, довести до кипения, положить кости, *oignon clouter*.
3. Варить до размягчения фасоли, откинуть. Отвар сохранить.
4. Баранину нарезать на кубики со стороной 4 см, обжарить с растительным маслом вместе с нарезанными крупными кубиками овощами.
5. Посыпать мукой и заколеровать в духовке.
6. Добавить чеснок, томат-пюре, перемешать, залить estouffade и отваром фасоли.
7. Тушить в духовке под крышкой 2 часа.
8. Мясо выложить из соуса, соус процедить, залить мясо. На мясо выложить предварительно прогретую фасоль.

Телятина.

232. *Blanquette de veau a l'ancienne* - бланкет из телятины а ль ансиен

0,75 кг телятина	1 <i>bouquet garni</i>
0,5 л fond blanc (№1)	1 <i>oignon clouter</i>
12 шт. шампиньоны	0,04 кг масло
12 шт. мелкий лук-шалот	0,03 кг мука
1 шт. морковь	0,06 л сливки
	1 шт. сырой желток

1. Телятину нарезать кусками по 0,09 кг.
2. Мясо бланшировать, промыть.

3. Залить *fond blanc*, довести до кипения, положить *oignon clouter*, нарезанную морковь, ***bouquet garni***. Тушить 1,5 часа.

4. Из 0,03 кг муки и 0,03 кг масла приготовить *goûx* (№11), слить бульон от тушения, смешать с *goûx*, варить при слабом нагреве 20 мин.

5. Телятину смешать с луком и грибами, пассерованными ***a blanc***.

6. Соус заправить льезоном, приготовленным из сливок и желтка, процедить, залить мясо и гарнир.

7. Отдельно подать крутоны в виде сердечек, острые края сердечек предварительно посыпать петрушкой.

233. *Fricassee de veau a l'ancienne* - фрикассе из телятины а ля ансиен

0,75 кг телятина

0,09 кг масло

0,18 кг мелкий лук-шалот

0,03 кг мука

0,06 кг шампиньоны

0,125 л сливки

1 ***bouquet garni***

1 шт. сырой желток

0,5 л *fond blanc* (№1)

1. Телятину нарезать кусками по 0,06 кг.

2. Слегка обжарить с маслом без образования корочки.

3. Посыпать мукой, перемешать, обжаривание продолжить в течение 1 минуты.

4. Влить *fond blanc*, положить ***bouquet garni***, тушить 1 час.

5. Положить шалот и грибы, перемешать, тушение продолжить до готовности мяса и гарнира.

6. Соус от тушения слить, немного выпарить, заправить льезоном, приготовленным из сливок и желтка, процедить, залить мясо и гарнир.

7. Отдельно подать крутоны в виде сердечек, острые края сердечек предварительно посыпать петрушкой.

234. *Saute de veau Marengo* - телятина Маренго

0,75 кг телятина

0,125 л белое вино

0,03 кг лук

1 зубчик чеснока

0,36 кг томаты-***concasse***

1 ***bouquet garni***

0,5 л *jus lie* (№26)

0,08 л растительное масло

12 шт. мелкий лук-шалот

0,24 кг шампиньоны

1. Телятину нарезать кусками по 0,06 кг.

2. Обжарить с шинкованным луком в растительном масле до образования золотистой корочки.

3. Слить масло, залить вином, вино частично выпарить, добавить томаты-***concasse*** и залить *jus lie*.

4. Довести до кипения, положить ***bouquet garni***.

5. Тушить под крышкой в духовке 1,5 часа.

6. Соус от тушения слить, процедить.

7. К мясу положить грибы и шалот, залить соусом, тушить 15 минут.

8. Отдельно подать крутоны в виде сердечек, острые края сердечек предварительно посыпать петрушкой.

Свинина

235. Cassoulet de porc - кассуле из свинины

0,75 кг свинина	0,24 кг свиная шкура
0,24 кг фасоль	0,12 кг белые сухари
1 шт. морковь	1 <i>oignon clouter</i>
0,12 кг сосиски	0,36 кг нарезанный бекон

1. Фасоль предварительно замочить в течение 8 часов.
2. Сварить с морковью, *oignon clouter*, свиной шкурой, отвар сохранить.
3. Свинину нарезать кубиками со стороной 2 см, обжарить до золотистого цвета.
4. Индивидуальные casseroles выложить беконом, слоями уложить фасоль, свинину, кусочки сосисок.
5. Залить отваром фасоли, посыпать молотыми сухарями.
6. Тушить под крышкой в духовке 1 час.

Птица

236. Coq au vin - кок о ван

1 курица весом 2 кг	0,25 л красное вино
0,12 кг шампиньоны	0,06 кг масло
0,12 кг мелкий лук-шалот	1 лавровый лист
0,03 кг beurre manie (№9)	1 побег тимьяна
	чеснок

1. Курицу обработать, нарубить крупными кусками, печень сохранить.
2. Курицу обжарить в масле, перенести в другую посуду.
3. В сковороде, где жарилась курица, обжарить шалот и шампиньоны.
4. Курицу заправить чесноком, положить лавровый лист и тимьян, залить вином, довести до готовности.
5. Курицу удалить, бульон от тушения выпарить наполовину, ввести beurre manie, довести до кипения, процедить.
6. Подавать с грибами и шалотом.
7. На крутоны (в виде сердечек) положить обжаренную в масле печень и посыпать шинкованной петрушкой.

237. Fricassee de volaille a l'ancienne - фрикассе из курицы а ль ансиен

1 курица весом 2 кг	0,025 кг мука
0,24 кг мелкий лук-шалот	0,12 кг масло
0,12 кг шампиньоны	0,375 л fond de volaille (№5)
1 <i>bouquet garni</i>	0,125 л сливки
зелень	2 шт. сырые желтки

1. Курицу обработать, нарубить крупными кусками.
2. Обжарить с маслом *a blanc*, посыпать мукой, обжаривание продолжить в течение 1 минуты.
3. Залить *fond de volaille*, положить *bouquet garni*, тушить в духовке под крышкой до полуготовности.
4. Положить шалот и шампиньоны, все довести до готовности.
5. Соус от тушения слить, заправить льезоном, приготовленным из сливок и желтков, процедить, залить мясо и гарнир.
6. Отдельно подать крутоны в виде сердечек, острые края сердечек предварительно посыпать петрушкой.

238. Salmis de caneton Montreuil - сальми из утки Монтрой

1 утка весом 2 кг	0,125 л херес
0,045 кг масло	0,03 кг отварной говяжий язык
0,25 л jus lie (№26)	8 шт. шампиньоны
0,07 л соус tomate (№55)	1 <i>bouquet garni</i>

1. Утку обработать, слегка обжарить без масла.
2. Шампиньоны обжарить с маслом.
3. Утку нарубить крупными кусками, заколеровать в течение 10 мин. в духовке.
4. Слить жир, влить херес и соусы, тушить под крышкой в духовке.
5. Соус слить, процедить.
6. К утке положить язык, нарезанный *julienne* и грибы.
7. Залить соусом, довести до кипения.
8. Отдельно подать крутоны в виде сердечек, острые края сердечек предварительно посыпать петрушкой.

Блюда и гарниры из овощей.

Грань между блюдами и гарнирами из овощей весьма размыта. В одном случае это может быть главное блюдо, в другом - гарнир. Это зависит не только от величины порции, но и от конкретной ситуации. Несмотря на то, что в меню хорошего ресторана должны быть вегетарианские блюда, нужно быть готовым оперативно приготовить нечто отличное. Автору не один раз приходилось на практике сталкиваться с ситуацией, когда посетители просили приготовить что-либо вегетарианское не из меню т.к. вегетарианские блюда из меню не подходили по каким-либо причинам или же постоянный клиент-вегетарианец просил сделать что-либо новенькое. Иная ситуация - во время банкета выясняется вдруг, что 5 гостей из 200 являются вегетарианцами и нужно быстро приготовить соответствующее блюдо. В таких, ситуациях приходится пользоваться заготовками для гарниров, т.е. на базе гарнира сделать блюдо.

Артишоки

239. Fonds d'artichauts - донышки артишоков (1 способ)

4 шт. артишоки	лимон
	соль

1. Верхушки артишоков срезать (примерно 1/3 высоты артишока).
2. Обвязать шпагатом, донышко натереть лимоном.
3. Варить в подсоленной воде.
4. Удалить сердцевину и листья, донышки подать на салфетке. Соус hollandaise (№38) или mousseline (№43) подать отдельно. В случае подачи в холодном виде подать соус vinaigrette (№73).

240. Fonds d'artichauts - донышки артишоков (2 способ)

1. Удалить сердцевину и листья.
2. Доньшки натереть лимоном и сварить *a blanc*.
3. Удалить оставшиеся на донышках волокна.
4. Подавать аналогично №239.

241. Artichauts a la barigoule - артишоки а ль баригул

4 шт. артишоки	4 ломтика бекона
	duxelle (№247)

1. Артишоки сварить аналогично №240.
2. Доньшки начинить duxelle, обернуть беконом, перевязать.
3. В сотейник подлить немного воды, положить артишоки, прогреть в духовке.

242. Fonds d'artichauts a la provencale – артишоки провансаль

8 шт. мелкие артишоки	растительное масло
0,25 кг зеленый горошек	лимон
	соль, перец

1. Удалить сердцевину и листья, донышки натереть лимоном.
2. Сложить в сотейник с горячим растительным маслом, покрывающим дно сотейника.

3. Накрыть крышкой и припускать при слабом нагреве 10 минут.
4. Добавить горошек, довести до готовности, заправить специями.

243. **Fonds d'artichauts a la florentine** - артишоки флорентин

4 шт. артишоки	0,12 кг шпинат-пюре (морож.)
1 зубчик чеснока	1/2 филе анчоуса
0,125 л соус Mornay (№45)	тертый сыр

1. Удалить сердцевину и листья.
2. Донышки натереть лимоном и сварить *a blanc*.
3. Шпинат пюре смешать с измельченным чесноком и протертым филе анчоуса.
4. Полученной смесью наполнить донышки, покрыть холодным соусом.
5. Посыпать тертым сыром и заколеровать в *salamandre*.

244. **Fonds d'artichauts en puree** - пюре из артишоков

4 шт. артишоки	масло
	картофельное пюре (№256)

1. Артишоки сварить до полуготовности как №240.
2. До готовности довести в масле.
3. Протереть через сито, смешать с картофельным пюре (1/2 от объема протертых артишоков).
4. Все перемешать, подавать с beurre *noisette* (№51).

Баклажаны.

245. **Aubergines au gratin** - баклажаны запеченные.

duxelle (№247)	2 шт. баклажаны
сухари	

1. Баклажаны разрезать вдоль, мякоть надрезать в нескольких местах.
2. Половинки слегка обжарить с растительным маслом, вынуть из середины часть мякоти.
3. Мякоть изрубить, смешать с равным по весу количеством
4. Заполнить duxelle .половинки фаршем, посыпать сухарями и запечь в духовке.
5. Соус demi-glace (№27) подать отдельно.

246. **Ratatouille** - рататуй.

0,12 кг баклажаны	0,34 кг томаты
0,12 кг кабачки	3 ст.л. растительное масло
0,12 кг лук	2 зубчика чеснока
0,12 кг сл. перец	соль, перец

1. Баклажаны и кабачки нарезать кубиками со стороной 1 см.
2. Лук нарезать квадратами 1 см, перец нарезать аналогично.
3. Томаты очистить (посредством бланширования), удалить семена и нарезать квадратами.
4. Лук слегка спассеровать в растительном масле, добавить сладкий перец, кабачки и баклажаны.
5. Через 6 минут положить томаты и мелко нарезанный чеснок. Заправить специями.
6. Тушить 20 минут.

Следует заметить, что при соблюдении приводимого временного режима овощи сильно размягчаются. Современные тенденции предполагают степень готовности овощей *al dente*. Для этого время приготовления сокращают до разумных пределов. Нужно учитывать также, что рататуй можно готовить заранее и просто разогревать по заказу (знатоки считают, что вкус его от этого улучшается). Возможность готовить это блюдо заранее доказывает его универсальность - достаточно всегда иметь запас рататуя в холодильнике и никакие вегетарианцы не страшны. Рататуй можно делать острее, для этого его можно заправить соусом Chilli (готовый соус, выпускают во многих странах мира), влить несколько капель Tabasco.

Рататуй - очень популярное блюдо. Опыт показывает, что вегетарианцы чаще всего останавливают свой выбор на нем. Часто горячим рататуюем наполняют тарталетку из слоеного теста, ставят на тарелку, предварительно подлив немного соуса (соус provencale №56 или соус d'asperges № 57) для того, чтобы тарталетка была устойчивее и поливают соусом вокруг. Или же на тарелку ставят высокое кольцо, в него кладут рататуй, утрамбовывают, снимают кольцо и поливают вокруг соусом. Неплохое украшение - жаренная во фритюре зелень петрушки.

Хорош рататуй и в качестве фарша.

Грибы

247. Duxelle - грибная начинка

1 шт. лук	0,02 кг масло
0,24 кг грибы	0,015л растительное масло
0,06 кг сухари	соль, перец
мускатный орех	

1. Грибы мелко нарезать, обжарить *a blanc* в смеси растительного и сливочного масел.
2. Добавить мелко шинкованный лук, продолжить обжаривание.
3. Заправить специями, ввести сухари.
4. Хранить, накрыв промасленным пергаментом.

248. Champignons a la creme - шампиньоны в сливках

0,05 кг шампиньоны	0,06 кг масло
0,02 кг лук	0,25 л сливки

1. Мелко шинкованный лук спассеровать с маслом *a blanc*.
2. Добавить грибы, накрыть крышкой и довести до полуготовности.
3. Влить сливки, тушить до практически полного выпаривания сливок.

249. Champignons farcis - шампиньоны фаршированные

большие шампиньоны duxelle (№247)

белые сухари масло

1. Ножки грибов обрезать, шляпки начинить duxelle.
2. Уложить на лист, смазанный маслом.
3. Посыпать молотыми сухарями.
4. Довести до готовности в духовке.

250. Puree de champignons - пюре из шампиньонов

0,5 кг шампиньоны 0,065 л сливки

0,25 л соус Béchamel (№44) 0,045 кг масло

соль, перец

1. Грибы измельчить в процессоре, протереть через сито.
2. Смешать с бешамелем и сливками.
3. Варить при слабом нагреве.
4. Заправить специями и маслом.

Горошек

251. Petit pois a l'anglaise - горошек по-английски

0,5 л свежий горошек 0,03 кг масло

соль, сахар

1. Горошек отварить в подсоленной воде.
2. Добавить щепотку сахара и прогреть в масле.

252. Petit pois a la bonne-femme - горошек а ль бон фем

6 шт. белая часть зеленого лука 0,5 л горошек (морож)

0,25 л fond blanc (№1) 0,03 кг масло

0,06 кг бекон 0,015 кг мука

соль, сахар

1. Бекон мелко нарезать и обжарить, добавив в конце муку.
2. Залить fond blanc, положить горошек и лук, прогреть.
3. Заправить солью и сахаром.

253. Petit pois a la francaise - горошек по-французски

0,5 л горошек	0,06 кг масло
6 шт. белая часть зеленого лука	0,03 кг мука
соль, сахар, перец	

1. Из половины масла и всей муки приготовить *beurre manie* (№9).
2. Горошек и лук слегка спассеровать в масле, залить водой.
3. Варить под крышкой с солью и сахаром.
4. Ввести *beurre manie*, довести до кипения.

254. Petit pois a la menthe - горошек с мятой

1. Аналогично №251, с добавлением в конце шинкованной свежей мяты.

255. Petit pois en puree - пюре из горошка

0,5 л горошек	масло
петрушка	соль, сахар

1. Горошек сварить с солью, сахаром, петрушкой.
2. Удалить петрушку, горошек откинуть, бульон от варки выпарить.
3. Горошек протереть через сито.
4. Пюре смешать с маслом и выпаренным бульоном, прогреть.

Картофель

256. Pommes en puree - картофельное пюре

1. Готовить как обычно, но обязательно добавить тертый мускатный орех.

257. Souffle de pommes de terre - суфле из картофеля

0,75 кг очищенный картофель	0,065 л молоко
0,03 кг масло	мускатный орех
2 шт. яйца	соль, перец

1. Из картофеля, молока, масла приготовить пюре.
2. Остудить, добавить желтки, тертый мускатный орех, соль, перец.
3. Белки взбить, ввести в пюре.
4. Выпечь в духовке.

258. Pommes chateau - картофель шато

0,75 кг картофель бочонками высотой 4 см	0,03 кг масло
соль, петрушка	0,06 кг растительное масло

1. Картофель обжарить в растительном масле, довести до готовности в духовке.

2. Обсушить, полить сливочным маслом, перемешать.
3. Посыпать мелкой солью и петрушкой.

259. Pommes noisettes - картофель нойзет

0,75 кг картофель 0,06 кг масло соль

1. С помощью специальной выемки нарезать картофель шариками размером с лесной орех.
2. Обжарить в масле, посыпать мелкой солью.

260. Pommes parisiennes - картофель парижский

0,75 кг картофель 0,06 кг масло
петрушка соус demi-glace (№27)

1. Аналогично №259, но шарики крупнее.
2. Готовый картофель полить соусом, перемешать, посыпать петрушкой.

261. Pommes Parmentier - картофель Пармантье

0,75 кг картофель 0,065 л растительное масло
соль

1. Картофель нарезать кубиками со стороной 1 см.
2. Обжарить в растительном масле, обсушить, посыпать мелкой солью.

262. Pommes pavees - картофель паве

0,75 кг картофель 0,065 л растительное масло
соль

1. Картофель нарезать кубиками со стороной 2 см.
2. Обжарить в растительном масле, обсушить, посыпать мелкой солью.

263. Pommes sablees - картофель сабле

0,75 кг картофель 0,065 л растительное масло
соль белые сухари

1. Как №262, но перед окончанием жарки посыпать молотыми ухарями.

264. Pommes duchesse - картофель дюшес

0,75 кг картофель 0,03 кг масло
2 шт. сырой желток соль, перец
мускатный орех

1. Картофель отварить, обсушить.
2. Протереть через сито, ввести масло и желтки.
3. На лист, смазанный маслом, высадить из кондитерского мешка небольшие розаны, смазать льезоном.
4. Заколдовать в духовке.
5. Смазать растопленным маслом.

265. Pommes marquise - картофель маркиза

0,75 кг pommes duchesse (№264) 0,09 кг томат-пюре

1. В готовую массу ввести томат-пюре.
2. Далее - аналогично №264.

На практике томат-пюре часто заменяют томатами-**concasse**.

266. Pommes St-Florentine - картофель св. Флорентин

0,75 кг pommes duchesse (№264) 0,09 кг ветчина

0,06 кг вермишель

1. Готовую массу смешать с мелко нарезанной ветчиной.
2. Стол посыпать мукой, раскатать массу в жгут диаметром 2 см, разрезать на порции по 0,06 кг.
3. Порции опустить в льезон, затем - в раскрошенную вермишель.
4. Жарить во фритюре.

267. Pommes Berny - картофель Берни

0,75 кг pommes duchesse (№264) измельченный миндаль
льезон

1. Массу разделить в виде абрикосов, опустить в льезон.
2. Запанировать в миндале.
3. С помощью ножа сделать углубление и вставить стебелек петрушки.
4. Жарить во фритюре.

268. Pommes croquettes - картофельные крокеты

0,75 кг pommes duchesse (№264) мука
льезон белые сухари

1. Аналогично №267, но панировать в сухарях.

269. Pommes Dauphine - картофель Дофин

0,75 кг pommes duchesse (№264) 0,25 кг заварное тесто

1. Тесто и массу для pommes duchesse смешать.

2. Формовать двумя столовыми ложками в виде кнелей.
3. Жарить во фритюре.

270. Pommes Lorette - картофель Лорет

0,75 кг pommes Dauphine (№269) 0,045 кг тертый пармезан

1. Все смешать, сформовать в виде недлинных сигар весом 0,06 кг.
2. Жарить во фритюре.

271. Pommes au four - картофель печеный

8 шт. крупный картофель 0,045 кг масло

1. Картофель тщательно вымыть и обтереть.
2. Печь в духовке до готовности.
3. Выложить на салфетку, сделать крестообразный разрез.
4. В разрез вставить кусочек масла.

272. Pommes de tent gratifies - картофель запеченный

8 шт. крупный картофель 0,045 кг масло
молоко мускатный орех
 тертый сыр

1. Картофель испечь в духовке, разрезать вдоль.
2. Из каждой половины удалить мякоть, сделать из нее пюре.
3. Наполнить половинки пюре из кондитерского мешка.
4. Посыпать сыром, запечь в духовке.
5. Подавать на салфетке.

273. Pommes sautees - картофель соте

0,75 кг картофель растительное масло

1. Картофель не чистить, тщательно вымыть, обтереть.
2. Сварить на пару.
3. Разрезать кружками толщиной 0,5 см.
4. Обжарить на растительном масле.
5. Обсушить, посыпать шинкованной петрушкой, посыпать мелкой солью.

274. Pommes sautees a la provencale - картофель провансаль

1. Аналогично №273, но с добавлением шинкованного чеснока в момент обжаривания.

275. Pommes sautees a la lyonnaise - картофель лионез

1. Аналогично №273, но с добавлением обжаренного лука, составляющего 1/3 от веса картофеля.

276. Pommes frites - картофель во фритюре

1 кг очищенный картофель

1. Картофель нарезать брусками 4 см длиной и сечением 1 см.
2. Промыть, обсушить, обжарить во фритюре.
3. Обсушить, посыпать мелкой солью.

277. Pommes allumettes - картофель алюмет

1. Аналогично №276, но нарезать длиной 3 см и сечением 0,5 см.

278. Pommes bataille - картофель батай

1. Аналогично №276, но нарезать кубиками со стороной 1,5 см.

279. Pommes chips - картофельные чипсы

1. Аналогично №276, но нарезать тонкими кружками.

280. Pommes pailles - картофель пай

1. Аналогично №276, но нарезать способом *julienne*.

281. Pommes Pont-Neuf - картофель Пон-Нэф

1. Аналогично №276, но нарезать длиной 3 см и сечением 1,5 см.

282. Pommes a la dauphinoise - картофель дофинуаз

0,75 кг картофель	0,09 кг тертый сыр
0,5 л молоко	1 зубчик чеснока
1 шт. яйцо	мускатный орех
0,03 кг масло	соль, перец

1. Картофель нарезать тонкими кружками.
2. Смешать молоко, яйцо, 0,075 кг сыра, добавить специи.
3. Дно и стенки лотка смазать маслом, дно посыпать измельченным чесноком.
4. Картофель перемешать с молочной смесью, выложить в лоток.
5. Посыпать оставшимся сыром, сбрызнуть маслом.
6. Запечь в духовке в течение 45 мин.

283. Pommes a la savoyarde - картофель а ль савайард

0,75 кг картофель	масло
0,5 л fond blanc (№ 1)	мускатный орех
	- 86 -

ЧЕШНОК

284. Pommes Delmonico - картофель Дальмонико

0,375 л МОЛОКО

белые сухари

1. Картофель нарезать кубиками со стороной 1 см.

2. Картофель выложить на лист, залить молоком.

3. Запечь в духовке, перед окончанием посыпать молотыми сухарями и заколеровать.

285. Pommes maitre-d'hotel - картофель метрдотель

петрушка

соль, перец

1. Картофель отварить "в мундире", очистить.

2. Нарезать кружками, добавить специи, залить горячим молоком.

3. Варить при слабом нагреве, молоко должно выпариться наполовину.

4. Посыпать шинкованной петрушкой.

286. Pommes mure - картофель мэр

1. Аналогично №285, но молоко заменить сливками.

287. Pommes a la boulangere - картофель буланжер

fond blanc (№ 1)

0,06 кг масло

петрушка соль, перец

1. Картофель нарезать тонкими кружками.

2. Лук спассеровать с маслом до образования золотистой корочки.

3. Картофель смешать с луком, заправить специями.

4. Уложить в лоток, залить fond blanc.

5. Запекать в духовке почти до полного выпаривания fond blanc.

6. Полить растопленным маслом.

288. Pommes Anna - картофель Анна

0,06 кг масло

соль, перец

1. Картофель нарезать тонкими кружками.
 2. Дно формы выложить картофелем так, чтобы кружки частично перекрывали друг друга.
 3. Смазать сливочным маслом, посыпать солью и перцем.
 4. Наверх - еще один слой картофеля, масло, соль, перец.
 5. Повторять до заполнения формы.
 6. Выпекать в духовке 45 мин.
- Можно использовать индивидуальные керамические формы или просто металлические кольца.

289. Pommes Nana - картофель Нана

1. Аналогично №288, но картофель нарезать способом *julienne*.

290. Pommes Voisin - картофель Вуазен

1. Аналогично №288, но слои картофеля дополнительно пересыпать тертым пармезаном.

Кольраби

291. Choux-raves a la creme - кольраби в сливках

0,5 кг кольраби	0,03 кг масло
0,065 л соус allemande (№18)	0,015 л сливки
0,125 л fond blanc (№1)	соль, перец, мускатный орех

1. Кольраби очистить, нарезать брусками.
2. Бланшировать и промыть холодной водой.
3. Тушить в fond blanc с маслом до мягкости.
4. Смешать с соусом и сливками, заправить специями.

292. Choux-raves a la menagere - кольраби а ля менажер

1 кг кольраби	0,03 кг масло
0,25 кг jus lie (№1)	соль, перец мускатный орех

1. Кольраби очистить, обточить в форме оливок.
2. Бланшировать и промыть холодной водой.
3. Тушить в масле до мягкости, добавить jus lie, заправить специями.

Краснокачанная капуста

293. Choux rouges a la flamande - капуста по-фламандски

0,24 кг шкура окорока	0,12 кг масло
0,12 кг очищенные яблоки	0,015 кг сахар
0,5 кг капуста	1 <i>bouquet garni</i>
0,06 л винный уксус	

1. Капусту обработать, нашинковать соломкой.
2. Добавить масло и уксус, положить **bouquet garni**, покрыть шкурой и тушить под крышкой.
3. Когда капуста почти готова, добавить яблоки и сахар.
4. Довести до готовности.

Лук

294. Oignon farcis - лук фаршированный

4 шт. большие луковицы duxelle (№247)

Масло

1. Лук очистить, срезать верхушки.
2. Отварить до полуготовности.
3. Удалить сердцевину, нашинковать ее и смешать с duxelle.
4. Полученной смесью начинить лук.
5. Сотейник смазать маслом, уложить лук, накрыть крышкой, довести до готовности в духовке.

295. Oignon frits a la francaise - лук по-французски

4 шт. большие луковицы молоко соль мука

1. Лук нарезать кольцами 0,4 см толщиной.
2. Выдержать в молоке 30 мин.
3. Запанировать в муке.
4. Жарить во фритюре, обсушить, посолить.

296. Petits oignons glacés (bruns) - лук глазированный (коричневый)

I способ

мелкий лук 0,5 - 0,75 кг сахар

масло

1. Лук пассеровать с маслом при слабом нагреве.
2. Посыпать сахаром, пассерование продолжить. Сахар, карамелизуясь, придаст луку золотисто - коричневый цвет и характерный привкус.

II способ

мелкий лук 0,5 - 0,75 кг сахар

масло estouffade (№2)

1. Лук быстро спассеровать с маслом до образования золотистой корочки.
2. Добавить немного estouffade, посыпать сахаром.
3. Готовить, помешивая, до полного выпаривания estouffade.

297. Petits oignons glacés (a blanc) - лук глазированный (белый)

мелкий лук 0,5- - 0,75 кг

масло

fond blanc (№1)

1. Аналогично №298, но без сахара.

Огурцы

298. Concombres a la creme - огурцы в сливках

0,36 кг огурцы

0,065 л сливки

0,03 кг масло

соль, перец

1. Огурцы очистить, нарезать на кусочки по 3 см. и обточить в виде оливок.
2. Спассеровать в масле *a blanc*.
3. Залить сливками, тушить 3 мин, заправить специями.

299. Concombres farcis - огурцы фаршированные

0,36 кг огурцы

0,12 кг duxelle (№247)

0,015 кг масло

0,015 кг тертый пармезан

1. Огурцы очистить, нарезать на кусочки по 4 см, каждый разрезать вдоль, удалить семена.
2. Duxelle разогреть, начинить огурцы.
3. Смазать растопленным маслом, посыпать пармезаном.
4. Заколеровать в *salamandre*.

Спаржа

300. Asperges au beurre fondu - спаржа с маслом

4 пучка спаржи (8-9 шт. в пучке)

0,12 кг масло

1. Нижнюю часть побегов обрезать так, чтобы их длина стала примерно 12 см. Обрезки не выбрасывать, их можно использовать для приготовления crème d'asperges (№125) или sause d'asperges (№57)

2. Нижние части побегов зачистить, связать в пучки и отварить в большом количестве подсоленной воды.

3. На тарелку укладывают веером или кладут половину, а другую половину располагают внакладку под прямым углом. Можно подать на салфетке, как артишоки.

4. Подают с соусом hollandaise (№38), maltaise (№42) в горячем виде и с соусом vinaigrette (№73) или mayonnaise (№63) - в холодном.

301. Asperges au gratin - спаржа запеченная

4 пучка спаржи (8-9 шт. в пучке) 0,25 л соус Mornay (№45)
0,03 кг тертый пармезан

1. Спаржу обработать и сварить как для №300.
2. Покрыть холодным соусом, посыпать пармезаном, заколеровать в *salamandre*.

302. Asperges a la polonaise - спаржа по-польски

4 пучка спаржи (8-9 шт. в пучке) 2 шт. желтки вкрутую
0,12 кг масло 0,06 кг сухари
петрушка

1. Спаржу обработать и сварить как для №300.
2. Молотые сухари заколеровать в масле, ввести измельченные желтки и полученную смесь выложить на спаржу.
3. Посыпать шинкованной петрушкой.

Томаты

303. Tomates farcies au gratin - томаты запеченные

4 шт. томаты duxelle (№247)
0,03 кг масло 0,06 кг сухари
соль, перец

1. Томаты бланшировать, очистить от кожи.
2. Срезать верхушку, удалить семена.
3. Посыпать внутри солью и перцем, начинить duxelle.
4. Сбрызнуть маслом, посыпать сухарями.
5. Запечь в духовке.

304. Tomatoes farcies a l'italienne - томаты по-итальянски

4 шт. томаты 0,25 л *rizotto* (№ 162)
0,015 кг тертый сыр

1. Томаты подготовить аналогично №303.
2. Начинить *rizotto*, посыпать сыром и запечь.

305. Tomatoes farcies a la provencale - томаты провансаль

4 шт. томаты петрушка
1 зубчик чеснока растительное масло
0,06 кг сухари

1. Томаты приготовить аналогично №303.
2. Молотые сухари смешать с измельченным чесноком, добавить семена.
3. Томаты начинить сухарями, запечь в духовке.
4. Посыпать шинкованной петрушкой.

Фасоль

306. Haricots blancs - фасоль отварная

- | | |
|------------------------|---------------|
| 0,24 кг фасоль | 1 шт. морковь |
| 0,75 л хол. вода | 1 шт. лук |
| 1 bouquet garni | |

1. Фасоль замочить на 8 часов в холодной воде.
2. Фасоль сварить с овощами и зеленью.
3. Овощи и зелень удалить, слить излишки жидкости, подсушить

307. Haricots blancs a l'americaine - фасоль по-американски

- | | |
|---------------------------|----------------|
| 0,125 л соус tomate (№55) | 0,12 кг бекон |
| 1 шт. лук | 0,75 л вода |
| 1 шт. морковь | 0,25 кг фасоль |
| 1 bouquet garni | |

1. Фасоль приготовить как для №306.
2. Бекон мелко нарезать, обжарить и смешать с фасолью.
3. Полить соусом.

308. Haricots blancs a la bretonne - фасоль по-бретонски

- | | |
|----------------------------|---------------------------------|
| 0,125 л соус tomate (№55) | 0,75 л вода |
| 1 шт. лук | 0,25 кг фасоль |
| 1 шт. морковь | 0,12 кг томаты- <i>concasse</i> |
| 1 bouquet garni | 0,03 кг масло |
| 1 растертый зубчик чеснока | |

1. Фасоль приготовить как для №306.
2. Смешать со всеми ингредиентами, разогреть.

309. Haricots blancs en puree - пюре из фасоли

фасоль, масло, молоко

1. Фасоль приготовить как для №306.
2. В горячем виде протереть через сито.
3. Смешать с 0,045 кг масла, подправить консистенцию горячим молоком.

Цветная капуста

310. Chou-fleur nature - цветная капуста натуральная

0,36 кг цветная капуста, разобранная на соцветия

1. Капусту сварить.
2. Уложить на блюдо соцветиями вверх.
3. Отдельно подать соус hollandaise (№38).

311. Chou-fleur au gratin - цветная капуста запеченная

0,36 кг цветная капуста, разобранная на соцветия

0,19 л соус Mornay (№45)

0,03 кг тертый пармезан

1. Капусту отварить, покрыть холодным соусом.
2. Посыпать пармезаном.
3. Запечь в духовке.

312. Chou-fleur a la milanaise - цветная капуста по-милански

0,36 кг цветная капуста, разобранная на соцветия

0,045 кг тертый пармезан

0,06 кг масло

1. Капусту отварить, посыпать пармезаном.
2. Заколоровать в *salamandre*.
3. Полить beurre *noisette*.

313. Chou-fleur a la polonaise - цветная капуста по-польски

0,36 кг цветная капуста, разобранная на соцветия

0,06 кг сухари

1 яйцо вкрутую

0,12 кг масло

петрушка

1. Капусту отварить.
2. Молотые сухари заколоровать в масле, добавить мелко шинкованное яйцо.
3. Полученной смесью залить капусту, посыпать зеленью.

Шпинат

314. Epinards a la creme - шпинат в сливках

0,125 л соус creme (№47)

0,065 л сливки

0,75 кг листья шпината

0,06 кг масло

1. У листьев удалить стебли, тщательно промыть.
2. Отварить в большом количестве кипящей подсоленной воды.
3. Промыть в холодной воде, отжать.
4. Мелко порубить, слегка спассеровать в масле.
5. Смешать с соусом, тушить 10 мин.
6. При подаче слегка полить сливками.

315. *Epinards Viroflay* - шпинат Вирофле

0,5 кг шпинат соус Soubise (№46)	0,25 л соус Mornay (№45)
тертый сыр	растопленное масло

1. У листьев удалить стебли, тщательно промыть.
2. Листья бланшировать, промыть.
3. Листья выложить на стол, расправить.
4. На каждый положить немного холодного соуса Soubise, завернуть рулетом.
- 5 Рулеты выложить на смазанный маслом лист.
6. Покрыть соусом Морнау, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом.
7. Запечь в духовке.

316. *Epinards au gratin* - шпинат запеченный

0,75 кг шпинат	0,09 кг масло
	0,06 кг тертый сыр

1. У листьев удалить стебли, тщательно промыть.
2. Отварить в большом количестве кипящей подсоленной воды.
3. Промыть в холодной воде, отжать.
4. Мелко порубить, слегка спассеровать в масле.
5. Добавить половину тертого сыра, перемешать.
6. Посыпать оставшимся сыром, запечь в духовке.

317. *Soufflé aux epinards* - суфле из шпината

0,24 кг пюре из шпината (морож.)	0,125 л соус Béchamel (№44)
0,03 кг пармезан	3шт. яйца
12 филе анчоуса	соль, перец

1. Пюре смешать с соусом, нагреть.
2. Ввести сырые желтки и тертый сыр, заправить специями.
3. Охладить, ввести взбитые белки.
4. Форму смазать маслом, на дно положить немного смеси для суфле.
5. На нее - филе анчоуса, затем опять слой смеси, на нее - филе.
6. В итоге филе анчоуса должно быть наверху.
7. Выпечь в духовке.

318. Subric d"epinards - оладьи из шпината.

0,125 л соус Béchamel (№44)	0,065 л сливки
0,75 кг пюре из шпината (морож.)	0,06 кг масло
1шт. яйцо	2 шт. желтки
	соль, перец

1. Пюре разогреть с маслом.
2. Подсушить в духовке.
3. Добавить соус, сливки, яйцо и желтки, заправить специями, перемешать.
4. Жарить на масле в виде оладий.

Выпечка и десерты.

Выпечка

Как уже говорилось, есть ряд выпечных изделий, без которых трудно представить себе европейский завтрак или просто чаепитие. Однако, заметим, что изделия, в частности, круассан и бриош, стали широко применяться, например, для изготовления на их основе сэндвичей или же тостов из них, используемых в качестве гарниров к закускам или главным блюдам. В последнее время получили распространение круассаны с начинкой, например, с сыром, ветчиной, всевозможными муссами, которые служат гарнирами для консоме, супов. Это, кстати, показательный пример того, как идеи из раздела кондитерских изделий и десертов трансформируются в изделия, не имеющие отношения к десертам по своей сути. Этот процесс сейчас очень развит, многие шефы черпают идеи для своих новых главных блюд в разделах десертов кулинарных книг.

319. **Croissant** - круассан

0,5 кг мука	0,03 кг дрожжи
0,06 кг сахар	0,01 кг соль
0,25 л молоко	0,25 кг масло

1. Дрожжи растворить в теплом молоке.
2. Муку смешать с солью и сахаром.
3. Замесить тесто, смешав молоко и муку.
4. Дать подойти в течение 1 часа при комнатной температуре.
5. Перенести в холодильник, охладить.
6. Раскатать в пласт.
7. Прослаивать маслом по обычным правилам.
8. Выдержать тесто 30 мин в холодильнике.
9. Раскатать, нарезать треугольниками, скатать от основания к вершине в виде рогаликов, согнуть подковой.
10. Растаивать до 45 мин, выпекать при 220 C, смазав желтком.

320. **Danish** - датская булочка

0,66 кг мука	0,26 л молоко
0,03 кг дрожжи	0,46 кг масло
0,01 кг соль	0,06 кг сахар
2 шт. яйца	крем <i>patisserie</i> (№343)
	изюм

1. Из 0,56 кг муки, 0,06 кг масла и всех оставшихся ингредиентов, кроме крема и изюма, замесить тесто, дать подойти в теплом месте.
2. Смешать оставшиеся масло и муку, в дальнейшем использовать для слоения.
3. Тесто охладить, раскатать в пласт.
4. Прослаивать по обычным правилам.
5. Выдержать тесто 30 мин в холодильнике.

6. Раскатать в пласт, нанести холодный крем, посыпать изюмом.
7. Скатать в рулет, разрезать на кругляши.
8. На лист укладывать плашмя.
9. Выпекать при 200 С.

321. Brioche - бриош

0,25 кг мука	0,008 кг дрожжи
0,015 кг сахар	2 шт. яйца
соль	

1. Дрожжи растворить в столовой ложке теплой воды.
2. Сахар и соль растворить в двух столовых ложках холодного молока.
3. Из размягченного масла, муки, яиц, растворенных дрожжей, сахара и соли замесить тесто.
4. Накрыть влажным полотенцем, для брожения поставить в холодильник.
5. Время брожения - от 8 часов.
6. Разделить тесто на порции (в зависимости от величины форм), каждую порцию разделить в соотношении 4:1.
7. Подготовить формочки для кексов, большой кусочек скатать в кольцо, соизмеримое с диаметром дна формы, а маленький - в шарик большего диаметра, чем отверстие кольца.
8. Кольцо уложить на дно формы, в отверстие вставить шарик.
9. Расстаивать 1,5 часа в теплом месте.
10. Смазать взбитым яйцом, выпекать при температуре 200 С.

Бриош для тостов выпекают в хлебных формах. Тесто для бриоша можно использовать при приготовлении главных блюд, например, мясных - предварительно обжаренное и охлажденное торнадо (важно не забыть срезать шпагат - см. начало раздела о мясных порционных блюдах) заворачивают в тесто и запекают в духовке. При подаче желательно разрезать минимум на две половины. Этот вид теста очень технологичен в том смысле, что может храниться в холодильнике не менее 2 суток.

322. Amandines - амандин

0,24 кг мука	0,24 кг масло
0,125 л вода	сок 1/4 лимона
	крем d'amandes (№338)

1. Приготовить пресное слоеное тесто, раскатать слоем 0,3 см.
2. Уложить на лист, нанести холодный крем слоем 0,5 см.
3. Украсить полосками теста.
4. Выпечь при температуре 200 С.
5. Когда остынет, посыпать сахарной пудрой.

323. **Dartois** - дартуа

1. Все ингредиенты как №322.
2. Тесто раскатать слоем 0,3 см в пласт шириной 14 см.
3. На середину пласта отсадить крем, одну половину пласта смазать взбитым яйцом, перегнуть пополам, прижать края так, чтобы получился пласт шириной 7 см с кремом внутри.
4. Разрезать пласт по длине на куски 12 см.

324. **Chaussons bruxellois** - шусон брюсселюа

слоеное тесто как для №322

крем *patissiere* (№343)

1. Тесто раскатать толщиной 0,3 см и разрезать на квадраты.
2. Крем поместить в середину квадратов, всю оставшуюся поверхность смазать взбитым яйцом.
3. Свести все углы над серединой и защепить.
4. Смазать яйцом и выпечь при 200 С.
5. Когда остынет, посыпать сахарной пудрой.

325. **Chaussons aux pommes** - шусон с яблоками

слоеное тесто как для № 322

яблоки

сахар

молотая корица

1. Тесто раскатать толщиной 0,3 см, выемкой нарезать кружки.
2. На середину каждого уложить дольки очищенных яблок, посыпать сахаром и корицей.
3. Всю поверхность вокруг яблок смазать взбитым яйцом.
4. Перегнуть пополам, прижать.
5. Смазать яйцом и выпечь при 200 С.
6. Когда остынет посыпать сахарной пудрой.

326. **Fleurons** - флюрон

слоеное тесто как для №322.

1. Тесто раскатать до толщины 0,45 см.
2. Нарезать выемкой в виде полумесяца.
3. Смазать яйцом, выпечь при 200 С.

327. **Jalousies** - жалюзи

1. Аналогично dartois (№323), но с джемом вместо миндального крема.

Соусы

Соусы не только подаются к десертам, но и служат компонентами для их приготовления. Такие виды десертов как торт, пирог, пирожное подают обязательно с соусом или же с несколькими соусами. На тарелку кладут кусочек торта, пирога или пирожное и поливают соусом вокруг. Или же делают аналогично, но вторым соусом по первому наносят, например, капли и затем зубочисткой делают разводы. В этом случае цвета соусов должны гармонировать.

328. Sauce a l'abbicot - абрикосовый соус

0,24 кг абрикосовое пюре
1 ст.л. вишневый ликер

0,5 кг сахар

1. Абрикосовое пюре смешать с сахаром.
2. Довести до кипения, охладить, влить ликер, перемешать.
3. Хранить в холодильнике.

329. Sause anglaise - английский соус

0,25 л молоко	0,06 кг сахар
2 шт. сырой желток	ванильная эссенция

1. Влить ванильную эссенцию в молоко и довести до кипения.
2. Желтки слегка растереть с сахаром, постепенно влить горячее молоко, интенсивно помешивая.
3. Продолжить нагрев, не доводя до кипения.

330. Sause mousseline - соус мусселин

0,5 л взбитые сливки	0,045 кг сахар
0,06 л вода	ванильная эссенция
	2 шт. желтки

1. Взбить желтки с сахаром и водой на водяной бане.
2. Продолжить взбивание вне бани до охлаждения.
3. Ввести сливки.

331. Sause au caramel - соус карамельный

0,5 кг сахар 0,125 л вода

1. Сахар частично карамелизовать, влить воду.
2. Довести до кипения.

332. Sause au chocolat - соус шоколадный

0,25 л вода	0,12 кг шоколад
0,24 кг сахар	0,06 л ром
0,015 кг какао-порошок	

1. Сахар растворить в воде и довести до кипения.
2. Добавить какао-порошок, затем - шоколад.
3. Процедить, добавить ром.

333. Sause au citron - лимонный соус

сок и цедра 2-х лимонов	0,015 кг крахмал
0,25 л вода	0,06 кг сахар

1. Крахмал растворить в небольшом количестве воды.
2. Сахар растворить в воде, влить сок, положить цедру.
3. Довести до кипения, загустить крахмалом.

334. Sause a la framboise - соус малиновый

0,24 кг малиновое пюре 0,12 кг сахар
0,125 л вода

1. Все смешать и довести до кипения.

335. Sause a la fraise - соус клубничный

1. Аналогично №334 с использованием клубничного пюре.

336. Sause melba - соус мельба

0,12 кг малиновое пюре	0,12 кг клубничное пюре
0,12 кг сахар	0,125 л вода

1. Все смешать и довести до кипения.

337. Sause sabayon - соус сабайон

0,125 л марсала (вино)	0,06 л белое вино
3 шт. желток	0,06 кг сахар
цедра 1/4 лимона	

1. Все смешать, взбить на водяной бане до увеличения в объеме в 3-4 раза.

Этот соус можно подавать в бокалах как самостоятельный десерт.

Чаще всего этот соус используют для запекания. Например, в глубокую тарелку кладут свежие или размороженные ягоды (малина, клубника, черника), поливают густым холодным сабайоном и колеруют в *salamandre*.

338. Crème d'amandes - миндальный крем

0,12 кг растертый миндаль	0,12 кг масло
0,12 кг сахар	2 шт. яйца
0,03 кг мука	

1. Растереть масло с сахаром.
2. Ввести яйца по одному.
3. Добавить муку и миндаль.

339. Crème au beurre - масляный крем (1 способ)

0,24 кг сахар	0,36 кг масло
6 шт. желтки	0,06 кг вода
	ванильная эссенция

1. Желтки взбить с сахаром, водой, ванильной эссенцией на водяной бане до увеличения в объеме в 3-4 раза.
2. Проложить взбивание вне бани до охлаждения.
3. Постепенно ввести размягченное сливочное масло.

340. Crème au beurre - масляный крем (2 способ)

0,5 кг масло	1 шт. яйцо
0,5 кг сахарная пудра	ванильная эссенция

1. Масло взбить с сахарной пудрой, добавить яйцо и ванильную эссенцию.

341. Crème Chantilly - крем Шантийи

Это взбитые сливки со всевозможными добавками - ванильной эссенцией, ликерами (часто Grand Marnier).

342. Crème Ganache - крем Ганаш

0,5 кг шоколад	0,25 л сливки
	0,015 л ром

1. Сливки довести до кипения, ввести расплавленный шоколад.
2. Взбивать до охлаждения.

343. Crème patissiere - крем кондитерский.

0,12 кг сахар	0,5 л молоко
0,06 кг мука	2 шт. яйца

1. Яйца растереть с сахаром.
2. Ввести муку.
3. Молоко довести до кипения, постепенно влить в растертые с сахаром яйца.
4. Продолжить нагрев, не доводя до кипения.
5. Поверхность готового крема присыпать сахарной пудрой.

Глазури

Глазури предназначены для придания блеска изделиям. Кроме того, они предохраняют изделия от подсыхания, а также фиксируют, например, фрукты, уложенные в тарталетки и т.д. В настоящее время широко используются глазури промышленного производства на основе пектина.

344. Apricot glaze - абрикосовая глазурь

0,24 кг абрикосовое пюре	0,5 кг сахар
0,125 л вода	

1. Сахар растворить в воде и уварить до 115 С.
2. Ввести пюре и уварить до 110 С.

345. Syrup glaze - сироп для глазирования (1 способ)

0,125 л вода	яблочные очистки
0,3 кг сахар	0,007 кг крахмал

1. Крахмал растворить в небольшом количестве холодной воды.
2. Сахар растворить в воде, добавить очистки, уварить, процедить.
3. Довести до кипения, ввести крахмал.

346. Syrup glaze - сироп для глазирования (2 способ)

0,24 кг сахар	0,03 кг глюкоза
0,03 л вода	сок 1/8 лимона

1. Сахар и глюкозу растворить в воде. 2. Уварить до 154-157 С. 3. Ввести лимонный сок.
4. С помощью вилки погружать в сироп мелкие изделия или фрукты.

Наполнители и ароматические добавки.

347. Caramel - карамель

0,25 кг сахар	0,06 л вода
---------------	-------------

1. Сахар растворить в воде.
2. Уварить до температуры 170 С.

3. Влажной кисточкой удалять центры кристаллизации со стенок посуды.
4. Понемногу добавить 0,025 л горячей воды для снижения температуры до 115 С.
5. Хранить в стеклянных банках.

348. Marzipan - марципан

0,5 кг сахар	0,125 л вода
0,03 кг глюкоза	0,375 кг миндаль

1. Сахар и глюкозу растворить в воде, уварить до 115 С.
2. Добавить растертый миндаль, варить 3 мин.
3. Выложить на стол с мраморной крышкой.
4. Охладить, растереть с небольшим количеством сахарной пудры.

349. Praline - пралине

0,12 кг фундук	0,125 л вода
0,12 кг миндаль	0,5 кг сахар

1. Орехи подсушить в духовке.
2. Сахар растворить в воде и уварить до легкой карамели.
3. Добавить орехи, перемешать.
4. Выложить на стол с мраморной крышкой, остудить.
5. Измельчить с помощью скалки.

350. Frangipane - франжипан

0,045 кг миндаль	0,06 кг сахар
0,06 кг масло	1 шт. яйцо
0,03 кг мука	

1. Масло растереть с сахаром.
2. Ввести яйцо.
3. Добавить муку и растертый миндаль.

Саварен и баба.

Саварен - это специальная кондитерская форма. Изделия получаются в виде толстого кольца. Эту форму придумал известный французский гастроном Брийа-Саварен (1755-1826). Есть формы для больших саваренов, существуют и индивидуальные. Относительно баба следует заметить, что правильно произносить это слово нужно с ударением на втором слоге, а не на первом.

351. Savarin Chantilly - саварен Шантийи

0,24 кг муки	0,007 кг дрожжи
2 шт. яйца	0,03 кг масло
0,03 л молоко	соль, сахар

для оформления: сироп (№354), глазурь (№344), взбитые сливки

1. Дрожжи растворить в теплом молоке, масло растопить.
2. Замесить тесто, соли и сахара - по щепотке.
3. Выдержать в теплом месте.
4. Форму наполнить тестом, дать расстойку, выпечь при 200 С в течение 25 мин.
5. Остудить, пропитать сиропом, покрыть глазурью, украсить взбитыми сливками.

352. Savarin aux fruits - саварен с фруктами.

тесто как для №351	сироп (№354)
глазурь (№344)	взбитые сливки

фрукты

1. Испечь саварен как для №351.
2. Остудить, пропитать сиропом, украсить фруктами и сливками.
3. Фрукты зафиксировать глазурью.

353. Baba au rhum - ромовая баба

тесто как для №351	сироп (№354)
0,03 кг смородина	глазурь (№ 344)
цедра 1/2 лимона	взбитые сливки

1. Приготовить тесто с добавлением смородины и цедры.
2. В индивидуальных формах испечь баба.
3. Пропитать сиропом, разрезать пополам, прослоить взбитыми сливками.
4. Покрыть глазурью, украсить фруктами.

354. Sirop - сироп для саварена и баба.

0,25 л вода	1/2 лимон
0,24 кг сахар	1/2 апельсин
0,06 л чай	1/2 палочки корица

0,015 л ром (только для баба)
- 104 -

1. Лимон и апельсин нарезать вместе с цедрой.
2. Все смешать, кипятить 10 минут.
3. Процедить, добавить ром.

Фланы, торты, гато.

355. Flan aux fruits - фруктовый флан

0,12 кг мука	1шт. яйцо
0,06 кг масло	0,03 кг сахар
	соль

для оформления: крем *patissiere* (№343), глазурь (№344), фрукты.

1. Приготовить песочное тесто.
2. Раскатать, выстелить дно круглой формы так, чтобы были невысокие борта. Излишки теста срезать.
3. В форму насыпать фасоль или горох.
4. Выпечь, удалить фасоль, охладить.
5. Наполнить кремом до половины высоты.
6. Уложить фрукты, зафиксировать глазурью.

356. Black cherry cheesecake (англ.) - сырный торт с черешней.

Для бисквита: 0,105 кг сахар, 3 шт. яйца, 0,75 кг мука

Для песочного коржа: как для №355

0,36 кг сахар	6 шт. желтки яиц
0,09 кг сахар	цедра 1 апельсина
0,75 л взбитые сливки	цедра 1 лимона
0,24 кг конс. черешня	0,48 кг мягкий сыр
0,03 кг замоченный желатин	3 шт. белки яиц
	ванильная эссенция

1. Испечь бисквит в круглой форме.
2. Испечь корж из песочного теста.
3. Взбить желтки с 0,36 кг сахара, смешать с цедрой лимона и апельсина.
4. Мягкий сыр хорошо перемешать.
5. В сыр ввести взбитые желтки, подогретый желатин.
6. Взбить белки с 0,09 кг сахара.
7. В сырную массу ввести сливки и взбитые белки, добавить ванильную эссенцию.
8. На дно формы диаметром 20 см уложить корж из песочного теста.
9. До половины формы уложить сырную массу, на нее - обсушенную черешню, далее - слой сырной массы.

10. Закрыть слоем бисквита.
 11. Охладить в течение 3 часов.
 12. Вынуть из формы, посыпать сахарной пудрой, украсить черешней.
- Вместо черешни можно использовать смородину, половинки абрикосов, персиков, малину.

357. Flan aux pommes - яблочный флан.

3 шт. яблоки	0,06 кг сахар
0,015 кг масло	корица
песочное тесто как для № 355	глазурь (№ 344)

1. Тесто раскатать, выстелить дно круглой формы так, чтобы были невысокие борта.
2. Из 2 яблок, сахара, масла приготовить пюре с добавлением корицы.
3. На тесто выложить пюре, украсить дольками яблока.
4. Выпечь при температуре 175 С.
5. Остудить, покрыть глазурью.

358. Tarte Tatin - торт Тати

0,75 кг яблоки	0,18 кг сахар
0,12 кг масло	сок 1/2 лимона
слоеное тесто как для №322	глазурь (№344)

1. Неразъемную форму смазать маслом, дно посыпать сахаром, уложить дольки очищенных яблок, сбрызнуть лимонным соком.
2. Форму поставить на плиту, яблоки слегка карамелизовать.
3. Тесто раскатать до толщины 0,3 см, уложить на яблоки, подвернуть края внутрь.
4. Выпечь при 200 С.
5. После выпечки сразу перевернуть на блюдо.
6. Остудить, покрыть глазурью.

359. Bakewell tart - торт Бэквел

песочное тесто как для №355	малиновый джем
frangipane (№350)	сахарная пудра

1. Тесто раскатать, выстелить дно и стенки круглой формы.
2. Дно смазать малиновым джемом.
3. Далее уложить frangipane на 2/3 высоты формы.
4. Украсить полосками теста.
5. Выпечь при температуре 175 С.
6. За несколько минут до конца выпечки посыпать сахарной пудрой для образования на поверхности колера.

На практике поступают несколько иначе - непосредственно перед подачей уже разрезанный холодный торт укладывают на лист, посыпают сахарной пудрой и колеруют в *salamandre*.

360. *Gateau Mocha* - гато мокко

Для бисквита: 0,03 кг масло

0,06 кг сахар

0,06 кг мука

2 шт. яйца

крем au beurre (№339)

обжаренный миндаль

кофейная эссенция

1. Яйца растереть с сахаром на водяной бане.
2. Взбивание продолжить вне бани до охлаждения смеси.
3. Ввести муку и растопленное масло.
4. Немедленно выпечь в круглой форме.
5. Бисквит нарезать на пласты, прослоить кремом au beurre, ароматизированным кофейной эссенцией.
6. Бока смазать кремом, обсыпать ломтиками миндаля.
7. Поверхность гато украсить кремом.

Пудинги, блинники, сладкие омлеты.

361. *Pouding soufflé a la samaritane* - пудинг самаритан

0,19л молоко

цедра 1/2 лимона

0,007 кг масло

3 шт. белки яиц

0,09 кг сахар

0,045 кг сахар

0,03 кг манная крупа

2 шт. желтки яиц

1. Сахар растворить в молоке, добавить масло и лимонную цедру.
2. Всыпать манную крупу и сварить до готовности.
3. Из 0,09 кг сахара приготовить карамель (№347).
4. Манную кашу охладить, ввести желтки и взбитые белки.
5. Дно и стенки форм покрыть карамелью, на 2/3 наполнить смесью для пудинга.
6. Печь *bain marie* 20 минут.

Если пудинг подают в горячем виде, то его сразу же опрокидывают на тарелку и подают. Если в холодном - его хранят в формах и перед подачей форму разогревают, чтобы расплавить карамель, затем опрокидывают на тарелку.

362. *Omelette a la confiture* - омлет с джемом.

0,12 кг клубничный джем

0,03 кг масло

0,12 кг сахар

8 шт. яйца

1. Приготовить омлет с джемом, руководствуясь общими положениями их приготовления (№149).
2. Готовый омлет посыпать сахаром и заколеровать в *salamandre*.

363. Omelette au rhum - омлет с ромом.

0,12 кг сахар	0,03 кг масло
0,125 л ром	8 шт. яйца

1. Приготовить омлет, посыпав его сахаром во время жарки, руководствуясь общими положениями их приготовления (№149).
2. Готовый омлет полить ромом.

364. Appareil a crepes - тесто для блинчиков

0,18 кг мука	0,375 л молоко
1 шт. яйцо	0,045 л растительное масло
2 шт. сырые желтки	соль, сахар

1. Все ингредиенты смешать, процедить.

365. Crepes au citron - блинчики с лимоном

Тесто №364. Блинчики складывают вчетверо и подают с сегментами лимона.

366. Crepes au confiture - блинчики с вареньем

Тесто №364. На блинчик кладут разогретое варенье и сворачивают трубочкой.

367. Crepes a la couvent - блинчики с грушей

Тесто №364. К блинчикам подают прогретые кусочки консервированной груши, либо - свежей, прогретые в сахарном сиропе с добавлением вина, либо прогретое грушевое пюре.

368. Crepes a la normande - блинчики с яблоками

Тесто №364. Подают с разогретым яблочным пюре.

369. Crepes a la parisienne - блинчики парижские

В тесто №364 добавляют 0,03 л сливок и 0,03 кг бисквитной крошки.

370. Crepes Suzette - блинчики Сюзет

Тесто №364. На сковороде карамелизуют сахар с добавлением масла. Вливают апельсиновый сок, все выпаривают до консистенции соуса, добавляют цедру и поливают сложенные вчетверо горячие блинчики. Приготовление таких блинчиков можно сделать весьма зрелищным и поэтому готовить в зале ресторана. В этом случае поступают так: блинчики пекут заранее, в зале устанавливают двухкомфорочную плитку. На одной сковороде готовят соус, причем с добавлением коньяка, который фломбируют. На второй - разогревают блинчик.

371. **Petits fours** - пtiфурь.

Различают три основных вида пtiфуров:

1. Plain (англ.) - чистые. Имеется в виду печенье и меренги маленьких размеров. Эти пtiфурь могут храниться долгое время из-за пониженной влажности.
2. Fresh (англ.) - свежие. Миниатюрные версии тортов, пирожных, тарталетки с фруктами, пралине, глазированные фрукты.
3. Savoury (англ.) - закусочные, французское название *amuse-queue*, т.е. закуска для коктейля. Это всевозможные тарталетки, круассаны, пиццы с начинками из анчоусного пюре, сыра, мусса из копченого лосося, овощного пюре.

372. **Fruits glaces** - глазированные фрукты

Чернослив - без косточек, начиненные марципаном (№348).

Финики - без косточек, начиненные марципаном (№348).

Вишни (свеж.) - по две, с плодоножками.

Виноград - по две, с плодоножками.

Апельсин - на дольки с пленкой, слегка подсушить.

Клубника - с плодоножкой.

Фрукты (ягоды) погружают в сироп, укладывают на пергамент.

Кремы-кастард

Буквально перевести слово *custard* с английского невозможно. Это что-то типа драчены. В рецептуру кремов - *custard* обязательно входят яйца, но специфика этих десертов заключается в том, что вследствие достаточно долгой, хотя и плавной тепловой обработки, происходит полная коагуляция белков, а, следовательно крем приобретает твердую консистенцию.

373. **Crème renversee** - крем ренверс

0,25 л молоко

2 шт. яйца

ванильная эссенция

0,06 кг сахар

1. В молоко добавить ванильную эссенцию и довести до кипения.
2. Яйца растереть с сахаром, понемногу влить закипевшее молоко, перемешать.
3. Смесь перелить в продолговатую форму, варить **Bain-Marie** до достижения твердой консистенции.
4. Охладить, перевернуть на поднос, украсить взбитыми сливками.

374. **Crème au caramel** - крем-карамель

0,06 кг сахар

все ингредиенты как для №373.

0,03 л вода

1. Из 0,06 кг сахара и 0,03 л воды приготовить карамель (№347).
2. Карамелью покрыть дно и стенки формы.
3. Приготовить смесь для крема (№373) и сварить **bain-marie** в

форме.

4. Охладить, перевернуть на поднос, украсить взбитыми сливками.

375. Petite pots de creme au cafe - крем о кафе

Рецептура как для №373 с добавлением 0,045 л кофейной эссенции. Варить в индивидуальных формах.

376. Фруктовый салат

Хорош как самостоятельный десерт или как составная часть. Все компоненты нарезают ломтиками.

Яблоки, груши - чистят, удаляют сердцевину, нарезают. Виноград - каждую виноградину разрезают пополам вдоль,

удаляют семена. Апельсины - очищают ножом, вырезают сегменты так, чтобы не

было пленок, нарезают. Персики - удаляют косточку, нарезают. Ананас - чистят, удаляют сердцевину, нарезают. Клубника - удаляют плодоножку, нарезают. Бананы - чистят, нарезают.

Нарезанные фрукты поливают лимонным соком, заливают сиропом (№345), приготовленным без крахмала.

Мороженое

377. Coupe Alexandra - куп Александра

фруктовый салат (№376)

вишневый ликер

клубничное мороженое

1. В готовый салат добавить вишневый ликер и уложить в вазочку.

2. На салат уложить шарики мороженого, украсить взбитыми сливками, консервированными вишнями или свежей клубникой.

378. Coupe Edna-May - куп Эдна Мэй

вишни

ванильное мороженое

соус Melba (№336)

взбитые сливки

1. Мороженое и вишни залить соусом, украсить взбитыми сливками.

379. Coupe Belle-Helene - куп Бел Елен

консервированная груша

ванильное мороженое

соус au chocolat (№332)

1. Половинки груши с шариками мороженого.

2. Горячий соус подают отдельно.

380. *Coupe Melba* - куп Мельба

консервированные персики

ванильное мороженое

соус Melba (№336)

1. Половинки персиков с шариками мороженого.
2. Все залить соусом.

Словарь

***A blanc** - а бланк (белый). При пассеровании это значит - без колерования. Применительно к отвариванию это значит, что нужно отварить в подкисленной лимонным соком воде с добавлением в еще холодную воду небольшого количества муки.

***Aldente** - аль денте, итальянский термин, буквально переводится как "к зубам", вошедший в профессиональную лексику. Означает, что паста отварена не до готовности, а так, чтобы чувствовать ее на зубах. Это тем более актуально, потому что готовая паста перед отпуском разогревается в кипящей воде. Поэтому принято любую пасту отваривать **al dente**. Термин также применителен к отварным овощам.

***Agnes-Sorel** - фаворитка французского короля Чарльза VII, известная своим пристрастием к кулинарии.

***Bain-Marie** - бэин Марие, водяная баня для хранения готовой продукции или для приготовления блюд. Этот термин пришел из алхимии, вначале был известен как bain de Marie (ванна Марии). Так водяную баню назвал алхимик Мозес в честь своей сестры. По другой версии - в честь Марии Виргинской, как символа осторожности. Тоже красивая версия, ведь водяная баня, нагревает именно осторожно. Готовить способом **Bain-Marie** - это значит полуфабрикат, уложенный в форму, ставят в лоток с водой так, чтобы уровень воды доходил до 3/4 высоты формы. Все закрывают фольгой, ставят в духовку с температурой не выше 140 С.

***Ballottine** - баллотин, практически то же самое, что и галантин, однако применяется к горячим блюдам. Считается также, что так нужно называть изделия правильной цилиндрической формы из мяса, даже если это натуральное мясо, свернутое в цилиндр, крепко перевязанное и в таком виде приготовленное.

***Bonne femme** (а la) - бон фем, название применительно к блюдам, приготовленным простым, незатейливым способом, которые подают, как правило, в той же посуде, где и готовили.

***Bouquet garni** - букет гарни, букет трав. Разнообразную зелень связывают в пучок и опускают в кастрюлю при варке бульонов, тушении и т.д. На практике часто зелень и специи (лавровый лист, белый перец) заворачивают в лист лука-порея, перевязывают и в таком виде используют.

***Brunoise** - бренуаз, способ нарезки и название овощей, нарезанных этим способом. Кубики размером 2-3 мм.

* **Bercy** - Берси, название района Парижа, где был крупнейший в Европе винный оптовый рынок. Ресторанчики, расположенные там, готовили этот соус к антрекоту, который тоже назывался entrecote **Bercy**.

***Bouquetiere** - букетье, в буквальном смысле "букеты". Овощи уложенные разноцветными кучками вокруг основного блюда. В настоящее время это смесь из обточенных в виде оливок или карбованных корнеплодов (морковь, репа, редька) и нарезанных овощей (кабачки зеленая фасоль, стручковый горошек, молодые побеги кукурузы). Все это предварительно бланшируют и по мере надобности разогревают с маслом и небольшим количеством белого вина.

***Cocky Leeky** - кок лик, шотландский суп, в переводе означает "петух и порей".

***Concasse** - конкассе, способ нарезки овощей, часто - томатов. Это квадраты со стороной 5 мм и толщиной 2 мм. Термин томаты-concasse означает, что нарезана исключительно мякоть томатов, без кожи и семян.

***Conde** - французский генерал (1621 - 1686). Так названы блюда, изобретенные его поваром. Это либо блюда с использованием пюре из красной фасоли, либо холодные рисовые десерты с фруктами, чаще всего с абрикосами.

***Coupe** (sundae-англ.) - куп, буквально это означает вазочка. Все, что подают в вазочках (креманках) можно называть **coupe**. Однако, в основном название закрепилось за мороженым в виде шариков со всевозможными гарнирами.

***Du Barry** - графиня, фаворитка Людовика XV, ее именем названы блюда, в состав которых входит цветная капуста.

***Degraisser** - деграсье, удалять жир со сковороды перед деглазированием (см. **Deglacer**).

***Deglacer** - дегляс, деглазирование. Со сковороды, на которой жарилась порция мяса, например, сливают жир и заливают ее базовым соусом или вином, доводят до кипения (при этом соус обогащается экстрактивными веществами) и готовят порцию соуса, предусмотренного рецептурой. Такое приготовление соуса называется *a la minute*, то есть "сейчас, не заранее". На практике нужно стремиться к такому, порционному, приготовлению соусов (следует заметить что так можно готовить не все соусы)

***Duglere** - Адольф Дюглере (1805-1884), известный шеф-повар, ученик Антуана Карема. Главный повар семейства Ротшильдов, в последствии шеф-повар знаменитого парижского *Cafe Anglais*. Придумал множество блюд, в том числе картофель Анна, блюдо из рыбы соль. Готовил обед, известный в истории как "Обед трех императоров", где присутствовали Александр II, Вильгельм I и Бисмарк.

***Flan** - плоский открытый пирог. От древне-французского *flan* - плоский пирог.

***Fleuron** - флюрон, слоеный пирожок в виде полумесяца, без начинки. Принято подавать к рыбным блюдам, в особенности к паровой или запеченной под соусом рыбе.

***Foie gras** - фуа гра, паштет из гусиной печени.

***Gateau** - гато, относится прежде всего к десертам. В современном понимании это могут быть всевозможные круглые торты или пирожные. Основа - слоеная, бисквитная, песочная. Термин также трансформировался на главные блюда, которые имеют форму цилиндра, например уложенные слоями в круглой форме овощи, запеченные и поданные, извлеченными из формы, на тарелке.

***Gazpacho** - гаспаччо, этот суп готовили погонщики мулов в Испании, мелко нарезаая овощи. В классику этот суп вошел уже в виде супа-пюре.

***Gratin** (au) - гратен, переводится как "корочка". Термин применителен для запеченных блюд, которые перед запеканием покрывают соусом и посыпают сыром и (или) сухарями.

***Julienne** - жульен, способ нарезки. Так обычно нарезают овощи. Вначале нарезают ломтики толщиной 1-2 мм, затем соломкой длиной 3 см.

***Noisette** - нойзет, применительно к мясу - это небольшие медальоны, в основном из баранины. Так называют и овощи в виде шариков величиной с лесной орех. Для этого существует специальная выемка-нож. Масляный соус назван так потому, что имеет привкус ореха.

***Oignon clouter** - оньон клотэ. В очищенную луковицы втыкают 5-6 шт. гвоздики и используют при варке бульонов или тушении.

***Parmentier** - Пармантье Антуан Аугустин (1737-1813), французский фармацевт, исследователь. Пропагандист, весьма своеобразный, употребления картофеля в пищу. В Париже организовал школу пекарей. Масса картофельных блюд названа в его честь.

***Pasta** - как гарнир для супов – *vermicelli* (вермишель), *stelline* (звездочки), *risoni* (в виде риса), *anellini* (кружочки).

***Pasta** - для варки - *tagliatelle* (таглиателли, плоская в виде пучков), *spaghetti* (спагетти, круглое сечение, малого диаметра), *macaroni* (макароны), *penne* (макароны большого диаметра), *rappardelle* (в виде гнезд), *farfalle* (в виде бабочек), *eliche* (в виде спирали).

***Pasta** - для запекания - *lasagne* (лазанья). Тонкие пластины.

***Pasta** - с наполнителем - *ravioli* (равиоли - аналог пельменей, но маленькие и плоской формы), *tortellini* (в виде маленьких рулетов).

***Potage** - потаж, суп.

***Patissiere** - патисье, буквально "кондитер". Применительно к крему имеется в виду базовый кондитерский крем.

***Quiche Lorraine** - киш Лоран, открытый торт, по форме то же, что и десертный *flan*. От немецкого слова *Kuchen* - торт. *Lorraine* - название местности.

***Rizotto** - ризотто, группа блюд итальянского происхождения, буквально переводится как "немного риса".

***Rouille** - руи, в переводе с французского "ржавый", что весьма остроумно характеризует цвет

этого соуса.

***Salamandre** - саламандер, разновидность печи, где тепло распространяется сверху вниз. Название происходит от известного животного, выдерживающего очень высокую температуру. Печь служит для колерования поверхности. Обычно это небольшая камера без дверцы с докрасна раскаленным тэном, под который ставится блюдо.

***Salmis** - сальми, общее название блюд из пернатой дичи, нарезанной кусками тушеной в соусе. В настоящее время термин применителен и к обычной утке.

***Supreme** - сьюпрем, следует понимать как нечто самое лучшее. У птицы - это филе с зачищенной крыльной косточкой, у рыбы - самые мясистые кусочки, без кожи и костей. Существует одноименный соус №17.

***Vichyssoise** - Вишисуаз, по названию местности Vichy во Франции, известной своими минеральными источниками Vichy Saint-Yorre. Ассоциация такова: минеральная вода полезна для желудка, суп же настолько легкий, что не менее полезен, чем эта вода. В давние времена в такой воде, имеющей щелочную реакцию, варили морковь.

***Waterzoi** - ватерзо, бельгийский специалитет, от слов water - вода и zieden - варить. Означает, что суп варят из того, что водится в воде.

***Walewska** блюдо из рыбы соль, названное так в честь графа Валевски, внебрачного сына Наполеона I и Марии Валевской.

***Waldorf** - Валдорф, часть названия известного Нью-йоркского отеля **Waldorf-Astoria**.