

А. В. Кривцова

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАКУСКИ

УДК 641/642
ББК 36.991
К82

Кривцова, А. В.

К82 Оригинальные закуски / А. В. Кривцова. – М. : T8RUGRAM / РИПОЛ классик. – 258 с.

ISBN 978-5-519-61704-8

Закуски – неотъемлемая часть любого застолья. Если вы не знаете, чем удивить гостей за праздничным столом или как разнообразить простой семейный ужин, то эта книга для вас.

Мы собрали для вас оригинальные рецепты холодных и горячих закусок из самых разнообразных продуктов – овощей, яиц, мяса, рыбы, грибов и даже фруктов!

Эта книга станет прекрасным подарком для гостеприимной хозяйки!

Приятного аппетита!

УДК 641/642
ББК 36.991
ВІС WBR
BISAC CKB070000

ISBN 978-5-519-61704-8

© T8RUGRAM, оформление, 2017
© ИП Крылова О.А., 2014
© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2017

Введение

Закуска — это, как правило, остро-соленое блюдо, подаваемое на завтрак, обед или ужин небольшими порциями. Роль закусок состоит в возбуждении аппетита перед подачей основных блюд. Такая категория блюд как закуски существует в кухне большинства народов мира. Традиция подавать небольшие по объему острые блюда перед основными сформировалась достаточно давно. Еще в Древнем Риме перед основной трапезой было принято подавать разнообразные салаты, заправленные сложным соусом из уксуса, оливкового масла, меда и тертых фиников. А служили они той же цели, что и сейчас — для возбуждения аппетита. Однако в эпоху Средневековья эта славная традиция была забыта. Гостям одновременно подавали все имеющиеся блюда, чтобы они могли брать их когда угодно, без определенной последовательности.

В России закуски стали распространенным явлением не ранее XVII века, так как издревле повелось, что щи (и другие горячие жидкие блюда) стали основой рациона. В качестве закусок было принято подавать рыбу, приготовленную различными способами, и соленые и квашенные овощи. Лишь в середине XVIII века ассортимент закусок пополнился мясными и молочными изделиями, а затем и разнообразными салатами. Таким образом, можно сделать вывод, что русский закусочный стол отличается огромным разнообразием и богатством используемых ингредиентов.

В настоящее время закусочный стол отличается богатством всевозможных блюд. Среди этого многообра-

зия можно выделить несколько основных групп. Все закуски принято разделять на горячие и холодные. Холодные закуски подают в первую очередь. Их подают при температуре 10–14°C. К холодным закускам относятся такие блюда, как салаты, бутерброды, канапе, суши. После холодных закусок приходит очередь горячих. Горячие закуски подают при температуре 75–90°C. К ним можно отнести горячие бутерброды, горячие салаты, жульены.

Рассмотрим основные виды холодных закусок. Пожалуй, самой распространенной и простой в приготовлении является такая закуска, как бутерброд. Само слово «бутерброд» имеет немецкое происхождение и обозначает кусочек хлеба, смазанный маслом. Конечно, на сегодняшний день при приготовлении бутербродов используют не только масло, а всевозможные закусочные продукты (сыр, ветчину, икру), пасты (творожные, рыбные, сырные), свежие овощи и фрукты. Принято различать два вида бутербродов — открытые и закусочные (канапе). Открытые бутерброды в свою очередь можно разделить на классический открытый бутерброд и закрытый — сандвич. Классический бутерброд — это тонкий ломтик хлеба (пшеничного или ржаного) с уложенными на него продуктами. Закрытый бутерброд представляет собой два ломтика пшеничного хлеба, смазанных сливочным маслом. Между ломтиками хлеба кладут тонко нарезанные кружочки разнообразных (как правило, мясных или рыбных) продуктов. Канапе (закусочные бутерброды) отличаются от других бутербродов небольшими размерами (не более 60 г). Кроме того, хлеб, используемый для канапе, необходимо предварительно поджарить на сливочном масле до румяной корочки.

В зависимости от способа приготовления, выделяют горячие и холодные бутерброды. Как следует из названия, горячие бутерброды требуют запекания в течение 5–10 мин. Еще одной их отличительной особенностью является то, что в качестве компонента всегда используется сыр, который связывает все ингредиенты бутерброда.

Следующий широко распространенный вид закуски — это салат. Для приготовления салата используют разнообразные овощи, как свежие, так и жареные, вареные, консервированные, мясо и рыбу, яйца и грибы, фрукты, а также многие другие продукты. Салат может состоять всего лишь из 2–3-х ингредиентов, а может потребовать и более десятка.

Еще одним видом холодных закусок являются заливные блюда. Умело приготовленное заливное — настоящее украшение праздничного стола. Заливные блюда готовят из самых разнообразных продуктов — мяса, рыбы, овощей. Особой популярностью пользуется заливное из осетрины, судака, карпа, леща, языка, ветчина, домашней птицы.

Суши и роллы — еще один вид холодных закусок, пользующийся в последнее время в нашей стране большой популярностью. Суши — это традиционное японское блюдо, состоящее из риса, приправленного уксусом, и разнообразных морепродуктов. Роллы — это скрученная особым образом разновидность суши. Наибольшей популярностью пользуются такие начинки для суши и роллов, как креветки, огурец, авокадо, тунец, копченый угорь, красная икра.

После холодных закусок на стол подают горячие сочные блюда. Следует отметить, что они не являются горячими вторыми блюдами. Отличие состоит в том, что горячие закуски подают совсем маленькими порциями.

Вторые же блюда принято подавать довольно крупными порционными объемами. Кроме того, горячую закуску подают в таком виде, что ее вполне можно отведать, не присаживаясь за стол. Как правило, их подают в той же посуде, в которой они готовились. В роли горячих закусок могут выступать горячие бутерброды, мясные, грибные, рыбные и овощные закуски.

Существуют определенные правила подачи и употребления закусок. Итак, в первую очередь подают холодные рыбные закуски: икру, малосольную рыбу, заливные блюда, рыбные салаты. Затем приходит очередь холодных закусок из мяса. Подают отварное, заливное, фаршированное мясо, колбасы, копчености, мясные салаты. Далее наступает черед овощных и грибных закусок — подают овощи свежие, консервированные, фаршированные. В последнюю очередь подают различные сорта сыров.

После холодных закусок на стол подают горячие закусовые блюда в следующей последовательности. В первую очередь — из рыбы, затем из мяса и субпродуктов. За ними следуют горячие закуски из птицы, овощей и грибов.

Таким образом, можно сделать вывод, что главное правило подачи закусок (как холодных, так и горячих) состоит в том, что в первую очередь подают рыбные блюда, а затем мясные, овощные и прочие.

Холодные закуски можно подавать на порционной тарелке, а можно на общем блюде. При подаче на общем блюде, используют вместительные фарфоровые или металлические блюда (например, при подаче канапе). Для подачи рыбных закусок подходит селедочница, для подачи зернистой икры — икорница. Для подачи салатов и винегретов используют салатники вместе со специальной салатной ложкой. Каждый гость самостоятельно накладывает салат

в свою тарелку. Если салат подается порционно каждому, то его можно подать на листе зеленого салата или ломтике хлеба. Для подачи овощной икры или острых закусочных смесей используются креманки.

В качестве посуды для горячих закусок могут выступать порционные сковороды, кокотницы, кокильницы. Кокильница представляет собой металлическую посуду в виде раковины. В ней запекают и подают на стол горячие закуски из рыбы и морепродуктов. Кокотница — маленький неглубокий ковшик. В кокотнице подают жюльены и другие горячие закуски.

Как горячие, так и холодные закуски могут быть поданы в тарталетках и волованах. Тарталетка — это маленькая корзиночка, выпекаемая из пресного теста. Затем ее заполняют готовой начинкой (мясной, грибной, фруктовой) и подают на стол.

Волован — это маленькая закуска в форме башенки. Волованы выпекают из слоеного теста, а затем заполняют разнообразной начинкой.

Маленькие сосиски, тефтели принято подавать на порционных сковородках. Волованы, корзиночки и тарталетки подают на круглых блюдах, подложив под каждое изделие бумажную салфетку. Небольшие порции рыбы, птицы, которые подаются в сервировочных вазах, принято подцеплять вилкой или же брать рукой.

Холодные и горячие закуски играют важную роль в трапезе. Они подаются перед основным приемом пищи и являются визитной карточкой последующего обеда или ужина, уровнем мастерства хозяйки дома в целом.

Холодные закуски

Бутерброды

Бутерброды «Морячка»

- ✓ по 400 г батона, филе копченой скумбрии
- ✓ 160 г сыра моцарелла
- ✓ 1 помидор
- ✓ 2 зубчика чеснока

Нарежьте батон тонкими ломтиками. Чеснок очистите и натрите на мелкой терке, помидор нарежьте небольшими кружками. Филе скумбрии натрите чесноком. На хлеб выложите кружки помидора, затем филе рыбы. Сверху положите небольшой кусочек моцареллы.

Бутерброды «Агния»

- ✓ 500 г консервированной горбуши
- ✓ 400 г батона
- ✓ 100 г майонеза
- ✓ 1 огурец

Нарежьте батон тонкими ломтиками. Консервированную горбушу тщательно разомните вилкой. Затем добавьте майонез и перемешайте до получения однородной массы. Ломтики хлеба смажьте полученной массой. Огурец нарежьте ломтиками и положите на бутерброды.

Бутерброды «Кислинка»

- ✓ 300 г ржаного хлеба
- ✓ 100 г киви
- ✓ 70 г майонеза
- ✓ 4 зубчика чеснока

Хлеб нарежьте тонкими ломтиками. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку, добавьте майонез и тщательно перемешайте. Киви очистите, нарежьте кружками. Полученной чесночной смесью смажьте хлеб и выложите сверху кружочки киви.

Бутерброды «Классические»

- ✓ 350 г слабосоленой семги
- ✓ 300 г батона
- ✓ 100 г сливочного масла
- ✓ любая измельченная зелень

Семгу нарежьте тонкими ломтиками. Батон нарежьте на ломтики и намажьте сливочным маслом. Сверху выложите ломтики рыбы и украсьте зеленью.

Бутерброды «Июльские»

- ✓ 500 г пшеничного хлеба
- ✓ 4 помидора
- ✓ 2 зубчика чеснока
- ✓ 50 мл оливкового масла
- ✓ базилик
- ✓ соль