

Эскофье Огюст

Кулинарный путеводитель

ББК 36.997
Э85

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

Оформление художника И.А. Озерова

Эскофье Огюст
Э85 Кулинарный путеводитель. Рецепты от короля французской кухни / Пер. с фр. М.В. Орьевои. — М.: ЗАО Центрполиграф, 2005. — 543 с.

ISBN 978-5-521-85426-4

Эта книга — подлинная библия французской кулинарии, в которой собрано несколько тысяч рецептов от непревзойденного Огюста Эскофье, которого по праву назвали королем поваров и поваром королей. В книге собраны основные рецепты французских поваров, послужившие фундаментом для современной европейской кухни. Опытным профессионалам и кулинарам-любителям блистательный мастер предлагает подробное описание правил приготовления множества изысканных и сложных блюд.

ББК 36.997

ISBN 978-5-521-85426-4

© Перевод,
ЗАО «Центрполиграф», 2005
© Художественное оформление,
ЗАО «Центрполиграф», 2005



ПРЕДИСЛОВИЕ

Идея написать эту книгу родилась еще двадцать лет назад, благодаря нашему дорогому и, к сожалению, уже ушедшему от нас учителю Урбену Дюбуа, который и вдохновил меня на ее создание. Из-за множества дел я вместе с Филеасом Жильбером смог приступить к закладке фундамента этой книги лишь в 1898 году. Однако и тогда я вынужден был отложить реализацию этого проекта до другого, более спокойного времени, ибо вскоре был вызван в Лондон на открытие «Карлтон-отеля», где занялся организацией кулинарных служб этого большого дома.

И все же, по настоятельной просьбе моих коллег, а также благодаря сотрудничеству с преданными друзьями Ф. Жильбером и Э. Фетю, проявившими настойчивость, и поддержке многих других людей этот колоссальный труд был доведен до конца.

Должен пояснить, что мне хотелось создать не сборник кулинарных рецептов, а инструмент, оставляющий каждому свободу действий согласно его вкусам и взглядам, а потому я старался, опираясь на мой сорокалетний опыт работы в этой области, придерживаться ее принципиально традиционных основ.

И надеюсь, что этот труд, даже если он не получился таким, о котором я мечтал, тем не менее окажет большую помощь моим коллегам. С этой целью я разослал книгу во все конторы по найму, особенно мелкие, потому что посвящаю ее именно молодым людям, тем, кто, начав сегодня, через двадцать лет станет во главе корпораций. Мечтаю, чтобы она стала им в работе компаньоном, четкие советы которого всегда под рукой.

Несмотря на то что здесь собрано более 5000 рецептов, я не претендую на полный их перечень. Даже если сегодня это выглядит так, завтра все равно будет восприниматься по-другому, потому что жизнь идет вперед и каждый день рождает новые рецепты. Но этот недостаток легко устраним — надо лишь постоянно обновлять книгу, добавляя в нее новшества и исправляя неизбежные упущения каждого предыдущего издания.

Я считаю, что эта книга находится под покровительством моих покойных друзей Урбена Дюбуа и Эмиля Бернара, тени которых до сих пор заполняют собой кулинарные горизонты. И я счастлив выразить с новой силой мое восхищение теми, кто вслед за Каремом еще выше поднял славу кулинарного искусства.

Обстоятельства уготовили мне честь тоже привнести в этот род деятельности, обновленной ими, глубокие изменения, связанные с запросами нашей сверхбыстрой жизни. Я пришел к тому, что необходимо создавать новые, более простые методы. Однако могу сказать честно: и сегодня, и тогда, когда мне доводилось использовать на практике роскошные рекомендации У. Дюбуа и Э. Бернара, я чувствовал глубокую связь с их идеями. Эти гениальные люди, восхищавшиеся Каремом, никогда не сомневались, что гармония с тенденциями их времени достижима лишь благодаря реформам в творчестве. Они были первыми, кто понял, что необходимость в них будет возникать постоянно. Ведь все изменяется и трансформируется, и на этом фоне абсурдно считать неизбывным одно из искусств, которое имеет такое множество граней и переменчиво само по себе.

Однако основы кулинарии — это то, что будет существовать всегда, как бы ни изменялись вкусы и ни улучшалась кухня для их удовлетворения. И в этом смысле трудно переоценить значение трех великих мастеров XIX века, создавших их, — Карема, Дюбуа и Бернара.



ПРЕДИСЛОВИЕ



Безусловно, мы многим обязаны Гуффе, Фавру, Элуи, Режюле, которых ниже будем щедро цитировать. Их творчество обладает неоспоримой ценностью, но ни одно из произведений этих кулинаров нельзя сопоставить с шедеврами, имя которым «классическая кухня».

Я дарю эту книгу моим коллегам, и мой долг рекомендовать им внимательно изучать бессмертные произведения этих великих мастеров.

Народная мудрость гласит: много знаний не бывает. Чем больше учишься, тем больше появляется возможностей и самых простых средств для практического совершенствования нашего искусства.

Единственная выгода, которую я хотел бы извлечь из этого труда, и единственная награда, на которую претендую, — это увидеть, что к моим советам прислушаются и им последуют те, к кому они обращены.

Огюст Эскофье

КУЛИНАРНЫЙ
ПУТЕВОДИТЕЛЬ

*Рецепты
от короля французской кухни*

I

СОУСЫ

Наше произведение предназначено прежде всего для практикующих кулинаров. Однако мы считаем необходимым особо подчеркнуть, что основу кухни составляют базовые соусы, ибо в нашей работе им отводится ведущая роль.

Действительно, базовые соусы — это своего рода фундамент, самый ответственный и необходимый элемент, без которого невозможна дальнейшая работа. Вот почему так важно научиться их готовить.

Однако ни желания качественно сделать работу, ни даже таланта окажется недостаточно, если нет возможности приобрести необходимые продукты.

Мы противники как разрушительного расточительства, так и чрезмерной экономии, которые тормозят развитие таланта, провоцируют упадок духа сознательного работника и ведут его к неудаче.

Даже самый умелый кулинар не может что-либо сделать из ничего. А следовательно, и незаконно требовать от него результатов, достойных нашего искусства, если предоставить ему продукты некачественные или в недостаточном количестве.

Что касается основных базовых соусов, то тут самое главное — дать повару все, что ему необходимо с точки зрения качества и количества.

Понятно, что возможно в одном ресторане, невозможно в другом, работа зависит и от того, какова клиентура, и от того, каким образом ее обслуживают, а также от конечной цели, которую ставит перед собой предприятие.

Все в мире, безусловно, относительно, но существует золотая середина, от которой нельзя отклоняться. И особенно это относится к основам кухни — базовым бульонам и соусам. Так что директор ресторана (или другого предприятия), который скупится и экономит, не имеет

права делать замечания шеф-повару и его подчиненным. А если он все-таки их делает, то должен понимать, что они несправедливы и ни на чем не основаны. Он обязан знать, что невозможно создать хорошую кухню, если качество продуктов плохое или их количество недостаточно, как абсурдно рассчитывать, что кислотина, налитая в бутылку, станет когда-нибудь хорошим вином.

Но если у повара есть все, что ему необходимо, он должен особенно тщательно подходить к созданию основных базовых соусов и постоянно отслеживать их состав, чтобы они были безупречны. Ход его работы обязан быть точен, правила приготовления — безупречны, а вот это уже зависит от его стараний.

Основы кухни состоят из консьоме обычных или осветленных; основных коричневых или белых бульонов, базовых бульонов из птицы, дичи, рыбы, густых бульонов или основных базовых соусов;

рыбных бульонов и концентрированных рыбных бульонов, являющихся дополнительными элементами составных соусов;

густых бульонов из мяса, птицы и дичи; подливок (мучных соусов) коричневых, осветленных и белых;

основных базовых соусов: «Испанского», «Бархатистого», «Бешамель», томатного; жирных и постных студней.

А также под основными базовыми соусами понимаются нарезки «Мирепуа» и «Матиньон»; курт-бульоны и осветленные бульоны для мяса и овощей;

маринады и рассолы;
различные фарши, жирные и постные;
смесь всевозможных дополнительных элементов для гарниров и т. д.

Итак, в главе «Соусы» вы найдете способы приготовления основных базовых бульонов, концентрированных рыбных бульонов, бульонных экстрактов, охлажденных концентрированных бульонов, маринадов, студней, масляных смесей и т. д.

В главе «Супы» — рецепты приготовления консоме, осветленных супов, гарниров для супов.

В главе «Гарниры» — рецепты приготовления фаршей и разнообразных элементов для гарниров.

В главе «Рыба» — рецепты приготовления курт-бульонов, специальных фаршей и т. д.

Из главы «Первые и вторые блюда» узнаете, как жарить на гриле, тушить, жарить на сковороде.

ОСНОВОПОЛАГАЮЩИЕ ПРИНЦИПЫ

Соусы — главная часть кулинарии. Во французской кухне они занимают господствующее положение, а потому подходить к их приготовлению надо особенно внимательно.

Основой для коричневых соусов служит коричневый бульон, или эстуфад, для бархатистых — прозрачный, или белый бульон. Все эти бульоны должны быть безупречны. Ведь человек, делающий соусы, по словам маркиза де Кюсси, — «это настоящий химик, творец, который создает краеугольный камень высокой кулинарии».

В старинной французской кухне, помимо приготовления жаркого на вертеле, использовались специальные способы тушения мяса или приготовления его на пару. А количество ингредиентов, которое требовалось в ту эпоху для приготовления супов, в наше время всемерной экономии кажется просто баснословным. Подливки с мукой и маслом пришли во французскую кухню из Испании вместе с Анной Австрийской, но долго оставались практически незамеченными, — тогда достаточно было бульонов. И только наступившее господство экономии сделало «Испанский» соус необходимым для упрощенных бульонов.

Его усовершенствовали, и в конце XIX века он достиг наивысшего пика популярности. Однако злоупотребление этим соусом привело к появлению нейтральной кухни, без ярко выраженных ароматов, где все вкусовые ноты смешивались в одну пресную тональность.

Спустя некоторое время мощное реакционное движение выступило против такого одновкусия, поставив его в упрек кулинарам. В результате в высокой кулинарии прозрачные светлые бульоны из телятины с чистым и изысканным вкусом вновь заняли свои позиции, а «Испанский» соус начал терять популярность.

Какова же сущность такого замечательного соуса? Вкусовую тональность ему обеспечивает

базовый бульон. Дополняющая же его подливка из муки и масла, помимо того, что способствует образованию густоты, привносит небольшую вкусовую ценность. А вот чтобы соус был безупречным, из него необходимо удалить все мелкие элементы. В таком соусе обычно присутствует крахмалистый привкус. Чтобы этого избежать, придать соусу мягкость и бархатистость, надо как можно меньше держать его на огне. И вполне возможно, что через некоторое время хорошо очищенный картофельный крахмал в такого рода подливках совершенно заменит муку.

В современной кухне одновременное использование этих двух элементов — «Испанского» соуса и густого бульона — необходимо при тушении мяса и приготовлении рагу (кроме баранины и ягненка). «Испанский» соус вместе с томатами вызывает обильное соковыделение составных элементов. А в подухлажденном виде он — прекрасная основа для соте. Необходимо также учитывать, что от использования густых бульонов выигрывают изысканные и легкие первые блюда из мяса или птицы. Современная кулинария этим широко пользуется.

Известно, что дичь следует подавать с соусами из дичи или с нейтральными соусами, а не с соусами, приготовленными из рубленого мяса. Такие соусы менее острые, но сохраняют оригинальный вкус, присущий лишь дичи. То же самое относится к приготовлению рыбы, которая помимо нейтральных соусов требует специального рыбного соуса, сделанного из густого рыбного бульона.

Мы понимаем, что необходимость экономить препятствует соблюдению данных правил; но, несмотря на это, разумный и ответственный кулинар будет делать все возможное, чтобы достичь если не прекрасного, то хотя бы удовлетворительного результата.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОСНОВ ДЛЯ СОУСОВ (БУЛЬОНОВ)

КОРИЧНЕВЫЙ БУЛЬОН, ИЛИ ЭСТУФАД

(пропорции на 10 литров)

Основные продукты: 6 килограмм мясистой говяжьей голени, 6 килограмм телячьей голени или такое же количество нежирной телятины, отварной ветчины на косточке, 650 грамм хорошо отмойтой свежей свиной кожи, 650 грамм моркови, 650 грамм репчатого лука, 100 грамм зелени петрушки, 10 грамм тимьяна, 5 грамм лаврового листа, долька чеснока.

Отделить кости от мяса и порубить их, затем кости, мясо, морковь и репчатый лук обжарить в духовке до придания им темно-коричневого цвета. Все переложить в кастрюлю, залить 14 литрами воды, добавить петрушку, тимьян, лавровый лист, чеснок, поставить на небольшой огонь и кипятить в течение 12 часов, постоянно доливая кипящую воду, чтобы она сохранялась на одном уровне.

Отдельно обжарить до коричневого цвета нарезанную большими кусками свиную кожу. Влить в нее немного приготовленного бульона и проварить. Соединить с основным бульоном, вскипятить, снять пену и жир. Готовый бульон процедить. Бульона должно получиться 10 литров. Охлажденный бульон разлить по бутылкам, хранить на холоде.

Примечание. Мы считаем большой ошибкой удалять из бульона все мелкие элементы. Практика показывает, что как раз наличие мясных крошек способствует окрашиванию бульона и является лучшим, естественным способом для придания ему цвета.

БЕЛЫЙ МЯСНОЙ БУЛЬОН

(пропорции на 10 литров)

10 килограмм голяшек и плечевых частей телятины, или телячьих обрезки, потроха 4 домашних птиц или их тушки без костей, 800 грамм моркови, 400 грамм репчатого лука, 300 грамм лука-порея, 100 грамм сельдерея, 100 грамм зелени петрушки, веточка тмина, один лавровый лист, 4 гвоздики, 12 литров воды, 60 грамм соли.

Отделить кости, мелко их порубить. Положить мясо и кости в кастрюлю, залить водой, посолить, поставить на огонь. Когда бульон закипит, снять пену, добавить остальные ингредиенты. Время приготовления бульона 3 часа.

Примечание. Этот бульон должен получиться прозрачным за счет долгого кипячения. С него нужно все время снимать пену и жир.

Можно поступить как и в случае с коричневым бульоном, то есть сначала обработать кости, потом добавить воду и следить, чтобы она оставалась на одном уровне, готовя бульон на небольшом огне в течение 5 часов.

Этот бульон служит основой соуса для мяса, а такой способ его приготовления благодаря костям придаст ему студенистость.

БУЛЬОН ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

(пропорции на 10 литров)

Готовится так же, как белый мясной бульон, но в него необходимо добавить немного потрохов и костей домашней птицы, 3 крупные курицы.

КОРИЧНЕВЫЙ БУЛЬОН ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

(пропорции на 10 литров)

6 килограмм говяжьей голени и плечевой части, отделенных от костей и перевязанных бечевкой, 5 килограмм мелко нарубленных костей телятины, 600 грамм моркови, 400 грамм репчатого лука, 100 грамм зелени петрушки, 2 лавровых листа, 2 веточки тмина, 12 литров белого бульона или воды. Если используется вода, то ее необходимо посолить из расчета 3 грамма на 1 литр.

Положить на дно кастрюли морковь и лук, нарезанные кружочками, затем предварительно обжаренные кости и мясо.

Накрыть крышкой, потомить минут десять, чтобы овощи и мясо выделили сок, добавить немного воды, дожарить до коричневого цвета и повторить эту операцию один-два раза. Влить остальную воду, положить петрушку, лавровый лист, тмин, довести бульон до кипения и поддерживать кипячение на небольшом огне в течение 6 часов.

БУЛЬОН ИЗ ДИЧИ

(пропорции на 5 литров)

3 килограмма шей, грудок и обрезков взрослой свежей косули, 1 килограмм зайчатины, 2 крупных диких кролика, 2 куропатки, 1 крупный фазан, 250 грамм моркови, 250 грамм репчатого лука, 2 веточки шалфея, 15 ягод можжевельника,

корень петрушки, тимьян, лавровый лист, 6 литров воды и бутылка белого вина.

Обжарить дичь в духовке, сложить в кастрюлю, на дно которой поместить предварительно обжаренные овощи вместе с приправами. Добавить белое вино и прожарить все еще раз до коричневого цвета, затем долить такое же количество воды, как и вина, и снова все прожарить.

Долить оставшуюся воду, довести до кипения, снять пену и варить на медленном огне до готовности. Время приготовления 3 часа.

БЕЛЫЙ РЫБНЫЙ БУЛЬОН

(пропорции на 10 литров)

10 килограмм костей и обрезков камбалы, мерлана или калкана, 500 грамм тонко порезанного репчатого лука, 100 грамм зелени и корня петрушки, 250 грамм грибных очистков, сок 1 лимона, 15 грамм черного перца горошком, 10 литров воды, 1 бутылка белого вина, 3—4 грамма соли на 1 литр жидкости.

Положить на дно кастрюли лук, петрушку, грибные очистки, на них камбалу и ее обрезки, залить водой и вином, поставить на большой огонь. Снять пену и поддерживать постоянно кипение. За 10 минут до окончания варки всыпать перец. Время приготовления 30 минут. Процедить через сито.

Примечание. Белое вино плохого качества придаст бульону сероватый оттенок, потому, если качество вина вызывает сомнение, лучше его вообще не использовать.

Этот рыбный бульон служит основой для многих соусов. Более всего он подходит для «Испанского» постного соуса. В этом случае все необходимые для бульона продукты надо предварительно потушить в масле.

РЫБНЫЕ БУЛЬОНЫ НА КРАСНОМ ВИНЕ

(пропорции на 5 литров)

Эти бульоны готовятся в особых случаях, поскольку требуют предварительного отваривания самой рыбы.

Поскольку в современной практике требуется, чтобы рыба была очищена от костей, мы должны особо отметить этот рецепт, необходимость в котором сейчас ощущается все больше.

В принципе для приготовления такого бульона используются рыбы кости и очистки, чтобы придать ему характерный аромат. Но вне зависи-

мости от сорта рыбы, приготовление остается одним и тем же.

2,5 килограмма рыбных голов, костей и очистков, 300 грамм мелко нарезанного вареного репчатого лука, 100 грамм зелени и корня петрушки, палочка тимьяна, 2 маленьких лавровых листа, 5 долек чеснока, 100 грамм грибной шелухи, 3,5 литра воды, 2 литра хорошего красного вина, 15 грамм соли.

Готовится так же, как белый рыбный бульон. Время приготовления 30 минут.

КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ РЫБНЫЙ БУЛЬОН

(пропорции на 1 литр)

2 килограмма голов, костей и очистков мерлана или камбалы, 125 грамм мелко нарезанного репчатого лука, 300 грамм грибной шелухи, 50 грамм зелени петрушки, сок 1 лимона, 1,5 литра очень светлого белого рыбного бульона, 3 децилитра высококачественного белого вина.

Слегка обжарить до золотистого цвета на 100 граммах сливочного масла лук, петрушку и грибную шелуху. Добавить рыбы кости и очистки, тушить 15 минут в закрытой посуде, постоянно помешивая, добавить белое вино. Когда выпарится половина жидкости, добавить рыбный бульон, сок лимона и 2 грамма соли.

Варить на медленном огне еще 15 минут и процедить через ткань. Время приготовления 45 минут.

Примечание. Кипящим рыбным бульоном хорошо обдать филе камбалы или палтуса.

Позже этот бульон сгущается и используется как дополнение к соусу для рыбных филе.

РАЗЛИЧНЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ РЫБНЫЕ БУЛЬОНЫ

Как следует из названия, концентрированные рыбные бульоны менее водянистые, чем обычные, что в итоге придает блюдам особый вкус. Их использование необязательно, если бульон готовится со всеми необходимыми ингредиентами. Гораздо проще приготовить безупречный по вкусу бульон, чем добавлять в посредственному концентрированный. Результат будет лучше, а экономия больше.

Тем не менее мы настоятельно рекомендуем использовать и в обычных рыбных бульонах следующие вкусовые добавки, применяемые в концентрированных: сельдерей и грибы.