

УДК 641/642
ББК 36.997
У 45

Фото на переплете Надежды Серебряковой

В книге использованы рецепты Сергея Кайриса

Оригинал-макет подготовлен ООО «Айдиономикс»

Украшение блюд праздничного стола. — Москва : Эксмо, 2014. —
У 45 96 с. : ил

Воздушные шары, нарядная елка, гирлянды, свечи, цветы... В преддверии праздника мы всегда стараемся украсить свой дом как можно лучше, чтобы соответствующие настроение и атмосфера ощущались буквально во всем. А что же наш стол? Он тоже должен выглядеть безупречно! И дело не только в скатерти, тарелках или салфетках. То, как вы оформите ваше блюдо, как преподнесете его гостям — вот что важно! Наш эксперт Сергей Кайрис подробно расскажет вам о различных техниках и тонкостях украшения праздничных блюд. Будут ли это блины на Масленицу, любимый «Оливье» на Новый год или профитроли с малиной на годовщину свадьбы — сделайте подачу каждого из этих блюд эффектной. Кажется, что это очень сложно? Ничего подобного, не волнуйтесь! Пошаговые инструкции и фотографии помогут вам не растеряться и справиться с любой задачей! Готовьте с удовольствием!

УДК 641/642
ББК 36.997

Издание для досуга

УКРАШЕНИЕ БЛЮД ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

Ответственный редактор А. Братушева
Художественный редактор П. Петров

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.
Тауар белгісі: «Эксмо»
Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша
арыз-талаптарды қабылдаушының
екілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский кеш., 3«а», литер Б, оғис 1.
Тел.: 8 (727) 2 51 59 89, 90, 91, 92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жараптылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы акларат сайтта: www.eksmo.ru/certification/

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 26.08.2014.
Формат 60x84¹/₈. Печать офсетная. Усл. печ. л. 11,2.
Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-699-68052-8

9 785699 680528



ISBN 978-5-699-68052-8

© ООО «Айдиономикс», 2014
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014

Содержание

От автора 4

ТЕХНИКИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ И УКРАШЕНИИ БЛЮД

Фламбирование на примере
блинчиков «Сюзетт» 5

Гратировка блюд 6

Декорирование тарелок для десертов 8

ЗАКУСКИ

Рулетики из масляной рыбы
с лимонной рикоттой 10

Лососевый паштет в сырных рулетиках 12

Креветки в шляпках шампиньонов 13

Тарталетки с лососем и карри-майонезом 14

Копченый лосось на гороховых оладьях 16

Сырный паштет в лодочках из салатного цикория 18

Закусочные тирамису с вялеными помидорами 20

Бочонки из цукини, начиненные говядиной 22

Лодочки из картофеля 24

Баранина, запеченная в красном луке 26

Луковые ракушки 28

Мильфей с куриной печенью
под апельсиновым соусом 30

Гаспачо с кремом из пармезана 32

Русская похмелка 33

САЛАТЫ

Роллы из сельди (селедка под шубой) 34

Креветочный салат с заправкой «кейджун» 36

Салат с уткой в тайском стиле 38

Салат из птицы в «морковках» 40

Оливье с каперсами на брускетте 42

Салат из телятины в корзинках из теста 44

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

Заливное «Морское дно»

(из морепродуктов с перцем) 46

Заливное из белых грибов 48

Террин из рыбы в луке-порее 50

Террин из утиной печени с хурмой 52

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Куриные ножки,
фаршированные печенью в тесте 54

Утка, фаршированная
гречневой крупой и грибами 56

Карбонад в хлебном тесте 58

Оссобуко с черносливом 60

Свиная вырезка,
фаршированная сыром
с горчичным соусом 62

Мясной рулет в беконе 64

Медальоны из семги
в черном и белом кунжуле 65

Рыба, запеченная в панцире из соли
с соусом из кедровых орехов 66

Форель,
фаршированная креветками и грибами 68

Мусс из судака с фисташками в луке-порее 70

Морские шашлычки с цукини 72

Сайда с сыром бри
на баклажанной подушке 74

Рулетики из форели с овощами и грибами 76

ГАРНИРЫ

Суфле из цветной капусты
с морковью и луком-пореем 78

Рататуй из вяленых овощей 80

Овощная шарлотка с сыром
и лисичками 82

ДЕСЕРТЫ

Тыквенный мусс с имбирным печеньем 84

Мини-профитроли с малиной
и шоколадом 86

Пирожные с киви 88

Бананы, запеченные в мешочках
из теста филло 90

Домик из блинов 91

Новогодний крюшон
с ананасом и мандаринами 92

Колодец для шампанского 94

Алфавитный указатель 96

От автора

Украшение праздничных блюд — искусство с длинной историей. Оригинальные идеи, используемые поварами, индивидуальны и могут воплощаться в настоящие произведения кулинарного искусства. Каждый кулинар стремится в совершенстве овладеть техниками декора, но они под силу и любой хозяйке. Главное — понимать общие принципы, четко следовать инструкциям, предложенным в книге, и, конечно же, тренироваться.

Существуют интересные варианты украшения различных блюд: мясных, рыбных, овощных, фруктовых, ягодных десертов. Мы подобрали для вас наиболее популярные варианты декорирования. Способы украшения зависят, прежде всего, от ваших предпочтений и фантазии. Умение сделать любое блюдо не только вкусным, но и красивым — важная задача для всех, кто хочет радовать своих гостей и близких нарядным праздничным столом.

Чтобы приготовленное блюдо действительно было красивым и вызывало восхищение гостей, при декорировании нужно соблюдать определенные правила.

Простота. Не используйте одновременно большое количество разных украшений в одном блюде. Не стоит забывать и о том, что некоторые блюда выглядят гораздо интереснее безо всяких декоративных элементов. Не нужно также стремиться украсить абсолютно все блюда на праздничном столе.

Правильное сочетание. Второе важное правило — сочетаемость блюда с украшением, применяемым для его оформления. Декор придаст блюду оригинальность, если правильно сочетать между собой различные продукты. Например, для рыбных блюд всегда подойдет украшение из лимона или базилика, а вот оформлять их ломтиками

яблок или дольками апельсинов — уже не по правилам.

Выбор посуды. Необходимо учитывать и внешний вид посуды в которой блюда будут поданы на стол. Кушанья без декора лучше всего подавать в красивой яркой посуде, впечатляющей своим видом. А вот для украшенных блюд нужна простая посуда. Запомните: посуда и приготовленное блюдо не должны между собой соперничать.

Пользуясь этими незамысловатыми правилами, вы сумеете превратить собственные кулинарные изыски в настоящие произведения искусства. Помните: экспериментировать на кухне еще никто не запрещал!

С праздниками вас, дорогие читатели!
Хорошего настроения и кулинарных открытий.

Сергей Кайрис



Фламбирование на примере блинчиков «Сюзетт»

Фламбирование — приготовление пищи в условиях естественного огня. Прием кулинарной обработки, при котором блюдо поливают коньяком, водкой или другими крепкими спиртными напитками и поджигают. При этом спирт выгорает, а кушанье приобретает своеобразный вкус и аромат. Данная техника применяется как во время приготовления блюда, так и при подаче.

Время приготовления: 25 мин

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 100 мл коньяка
- 100 г сливочного масла
- 2 ст. л. сахара
- сок 2 лимонов
- сок 2 апельсинов
- 4 банана

Для теста:

- 250 г муки
- 200 мл молока
- 2 яйца
- растительное масло для жарки
- соль, сахар — по вкусу



1 Приготовить тесто. Всыпать в молоко муку. Добавить соль и сахар.



2 Взбить в однородную массу с добавлением яиц. Поставить в холодильник на 20 мин.



3 Раскалить сковороду. Выпечь блинчики на растительном масле.



4 Растопить на сковороде сливочное масло. Добавить сахар.



5 Прогреть до образования карбамили. Влить апельсиновый и лимонный соки. Проваривать 3 мин.



6 Добавить блинчики, сложенные треугольниками. Проваривать еще 3 мин. Влить коньяк. Прогревать 1 мин.



7 Поджечь. Проварить до выпаривания алкоголя.



8 Нарезать бананы. Выложить в глубокую тарелку. Коньяк налить в сотейник, прогреть и поджечь. Вылить горячий коньяк на бананы непосредственно при подаче.

Гратирование блюд

Гратирование (от фр. *gratin* — корочка) — прием кулинарной обработки, целью которого является улучшение вкусовых и эстетических свойств блюда или его определенной герметизации. Для гратирования используют такие продукты, как твердый сыр, панировочные сухари, густые соусы, смеси продуктов (например, твердый сыр с сухарями). Существует 3 способа гратирования (рассмотрим их на примере сыра): в начале приготовления (см. приготовление жульена из грибов); в середине приготовления (см. приготовление мяса по-французски); непосредственно перед подачей (см. приготовление супа-пюре из шпината).

Время приготовления: 15–20 мин
(жульен), 30 мин (мясо по-французски), 20 мин (суп-пюре)

Количество порций: 4



Ингредиенты:

Для жульена из грибов:

- 400 г шампиньонов
- 1 стебель лука-порея
- 250 г сметаны
- 150 г твердого сыра (например, российского)
- растительное масло для жарки
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу

Для мяса по-французски:

- 800 г свинины (корейки без костей)
- 1 луковица
- 2–3 ст. л. майонеза
- 200 г твердого сыра (например, российского)
- растительное масло для жарки
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу

Для супа-пюре из шпината:

- 3 моркови
- 3–4 клубня картофеля
- 800 г свежемороженого шпината
- 200 мл сливок 15%-ной жирности
- 100 г твердого зрелого сыра (например, пармезана или джугаса)
- соль, черный свежемолотый перец — по вкусу



1 Жульен. Нарезать грибы ломтиками, а лук-порей — кольцами.



5 Пересыпать сыром (гратирование). Запекать в духовке 5 мин при 175 °C.



2 Обжарить лук и грибы до мягкости.



6 Мясо по-французски. Нарезать корейку небольшими кусочками массой по 50 г. Хорошо отбить, посолить и поперчить.



3 Добавить сметану. Посолить, поперчить и как следует перемешать.



7 Нарезать лук полукольцами, слегка обжарить на разогретом масле.



4 Разложить массу в кокотницы.



8 Смазать свинину майонезом, сверху выложить лук.



9 Поместить мясо с луком в форму для запекания. Готовить в духовке 10 мин при 175 °С.



13 Залить сливками, посолить и перчить. Взбить блендером до получения однородной массы. Довести до кипения.



14 При подаче пересыпать суп тертым пармезаном. Сыр должен лежать на поверхности супа (гратирование).



10 За 3 мин до окончания приготовления пересыпать свинину тертым сыром (гратировка).



11 Суп-пюре из шпината. Отварить картофель и морковь.



12 Измельчить отварные овощи блендером до пюреобразного состояния. Добавить шпинат.

Декорирование тарелок для десертов

Декорирование посуды — последний штрих, который влияет на вкус и внешний вид десерта. Для декора можно использовать сливки, йогурт, фруктовые подливки, заварной крем, различные соусы, шоколадный ганаш, сахарную пудру и какао.

Время приготовления: 2–3 мин

Количество тарелок: 6



Ингредиенты:

- 20 г ягодных джемов разных цветов
- 5 ст. л. сахарной пудры
- 5 ст. л. какао-порошка или корицы
- 200 г топленого шоколада
- несколько веточек свежей мяты (по желанию для десерта)



1 Сплошная прямая линия. Выложить на тарелку чайную ложку джема.



5 Расположить рисунок на тарелке симметрично относительно десерта.



2 Сделать силиконовой кисточкой движение от одного края тарелки к другому, чтобы джем растекся широкой линией, сужающейся к концу.



6 На темную тарелку рисунок следует нанести сахарной пудрой.



3 Выложить, заступая за прорисованную полосу, десерт, пирожное или кусок торта.



7 Нанесение рисунка топленым шоколадом. Используя кулек из пергамента или готовую бутылочку, нанести на тарелку зигзагообразную линию.



4 Рисунок на тарелке. С помощью силиконового трафарета и ситечка персыпать светлую тарелку корицей или какао.



8 Сверху выложить десерт.



9 Точки. Нанести на тарелку короткие линии из шоколадных точек.



10 Бабочка. Разделить тарелку хордой из теплого шоколада. На большом секторе нарисовать шоколадом крылья бабочки.



11 Аккуратно закрасить крылья джемом одного цвета или нескольких.



12 Совмещение прямой линии и рисунка. Нанести рисунок, используя трафарет. На другом участке тарелки выложить чайную ложку джема. Кисточкой размазать его в волну.



Рулетики из масляной рыбы с лимонной рикоттой

Легкая фуршетная закуска, в которой сочетаются выраженный вкус рыбы и нежная рикотта, обогащенная лимонной цедрой (ее можно заменить апельсиновой). Мак используется в качестве украшения, вместо него допустимо взять семена белого или черного кунжута. Масляную рыбку можно заменить палтусом или лососем.

Время приготовления: 15 мин

Количество: 10–12 рулетиков



Ингредиенты:

- 300 г филе слабосоленой масляной рыбы
- 200 г рикотты
- 1 лимон
- 100 г маслин и/или оливок без косточек
- 1 ч. л. мака
- 6 маринованных плодов кальмаров на плодоножке
- пучок петрушки



3 Разрезать плоды кальмаров вдоль пополам, сохраняя ножку на обеих половинках.



7 В полученную массу всыпать измельченную петрушку.



4 Мелко порубить петрушку, оставив немного для украшения.



8 Нарезать рыбное филе ломтиками толщиной 3–4 мм.



1 Стереть цедру лимона (без белой части, так как она придает горечь).



5 Перетереть при необходимости рикотту через сито.



9 Выложить творожную массу на ломтики рыбы, скрутить рулетики.



2 Нарезать оливки и/или маслины полукольцами.



6 Добавить цедру лимона и измельченные маслины. Перемешать. Поставить в холодильник на 5–10 мин.



10 Украсить половинками кальмаров, петрушкой и маком.

