

Библиотека

похоро

Холодные Блюда и Закуски



Госториздат



П. Я. Григорьев

**Холодные
блюда
и закуски**



ГОСУДАРСТВЕННОЕ ИЗДАТЕЛЬСТВО
ТОРГОВОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

МОСКВА 1957

**РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ
СЕРИИ «БИБЛИОТЕКА ПОВАРА»:**

**П. Я. ГРИГОРЬЕВ. А. А. КАГАНОВА. Д. И. ЛОБАНОВ.
А. Я. МАНЕЛИС. С. И. ПРОТОПОПОВ. В. А. СИДОРОВ.
В. Н. ТРОФИМОВА**

ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА

Библиотека повара выпускается для того, чтобы помочь повару в его практической работе на производстве, повысить его квалификацию.

В настоящем издании изложена технология приготовления 226 холодных блюд и закусок из мясопродуктов, домашней и дикой птицы, субпродуктов, рыбопродуктов, мясной и рыбной гастрономии, грибов, свежей зелени, свежих, соленых и маринованных овощей, а также 35 соусов и приправ.

Кроме того, в книге приведены некоторые сведения о рабочем месте повара, необходимом инвентаре и оборудовании холодного цеха, кратко освещены вопросы рационального использования сырья для холодных блюд.

В рецептурах приведены нормы вложения продуктов (весом нетто) в граммах на порцию. Эти нормы соответствуют в основном нормам (весом нетто), указанным в «Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (Госторгиздат, 1955 г.).

Однако в некоторых рецептурах для улучшения и разнообразия вкуса блюд мастер-кулинар, являющийся автором настоящей книги, предусматривает дополнительную закладку сырья. Определяя вес каждого из дополнительно введенных

продуктов, автор руководствовался нормативными и расчетными таблицами Сборника рецептов.

Нормы вложения продуктов приведены с целью ориентировать работников в количестве сырья, необходимом для приготовления того или иного блюда. В своей практической работе повара должны руководствоваться Сборником рецептов.

Блюда, которых нет в Сборнике рецептов, можно вводить «в практику работы столовых и ресторанов после одобрения кулинарными советами трестов столовых и ресторанов, торгов и орсов и утверждения руководителями вышестоящих организаций, заведующими городскими или областными отделами торговли» (из приказа Министра торговли СССР от 6/ХІІ—54 г. № 1233).

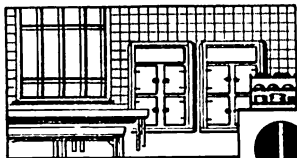
Повар должен выработать у себя тонкий и хорошо развитый вкус, так как без этого даже самое точное соблюдение рецептов и технологических правил не позволит ему приготовить вкусные и питательные блюда. Успех дела решает доведение блюда до вкуса, т. е. добавление в него иногда самых незначительных количеств сахара, соли, перца, уксуса, пряностей и т. п.

Повар должен готовить пищу не только вкусную и питательную, но и красиво оформленную, чтобы потребление ее вызывало истинное наслаждение. При оформлении блюд, помимо общих технологических правил, многое зависит от художественного вкуса мастера, от его изобретательности и умения правильно использовать особенности данного вида сырья.

Общие сведения к данной книге написаны В. И. Трофимовой.

Отзывы и пожелания просим направлять по адресу: Москва, ул. Кирова, 47, Госторгиздат.





Общие сведения

Холодные блюда находят широкое применение в питании нашего населения. Они входят в состав завтраков, ужинов, их подают в качестве закусок к обедам.

Холодные блюда отличаются большим разнообразием вкусовых качеств и оформления. Многие повара достигли высокого художественного мастерства в придании им красивой формы, яркости и оригинальности рисунка.

С точки зрения пищевого значения холодные блюда нередко оценивают лишь как вкусовые, сокогонные, подаваемые с целью возбудить аппетит. Подобная оценка слишком односторонняя, так как холодные блюда имеют большее значение. Чтобы в этом убедиться, достаточно внимательно рассмотреть их состав.

Для холодных блюд используют овощи, фрукты, грибы, картофель, рыбу и рыбные гастрономические продукты, раков, крабов, мясо и мясные гастрономические продукты, домашнюю птицу, дичь, яйца и молочные продукты.

Овощи и фрукты, входящие в состав холодных блюд в большом количестве, являются важным источником таких ценных пищевых веществ, как витамины, минеральные соли.

Зеленый горошек, болгарский перец, морковь обогащают их провитамином А (каротином), а помидоры, свежая капуста, зеленые салаты — витамином С. Особенно ценны в этом отношении такие холодные блюда, как салаты, в состав которых входят эти овощи в сыром виде.

Однако квашеные и маринованные капуста и помидоры при соблюдении правильной технологии их приготовления и условий хранения также являются хорошими источниками витамина С.

Помимо витамина С, эта группа овощей богата разнообразными минеральными веществами. Капуста, зеленый салат являются источниками солей кальция, которыми бедны другие пищевые продукты (исключение составляют молочные продукты), а также солями железа.

Картофель, фрукты характеризуются большим содержанием углеводов и значительно повышают калорийность холодных блюд. Содержание витамина С в них невелико, но большое потребление этих продуктов делает их немаловажным источником витамина С. И действительно, 200 г картофельного салата обеспечивают человеку 20—25% суточной нормы витамина С.

Холодные блюда, включающие мясо, птицу, рыбу, яйца, бобовые, орехи, богаты белковыми веществами и содержат некоторое количество жира, а также ряд важных витаминов и минеральных веществ.

Бобовые обогащают блюда витамином В₁, солями кальция, железа. Блюда из печени, икры, рыбы, сельди богаты витамином А.

Соусы, заправки, используемые к холодным блюдам, не только улучшают и разнообразят вкус, но и существенно влияют на их пищевую ценность. Сметана и соус майонез

содержат значительное количество жира и поэтому повышают калорийность холодных блюд.

Добавление в овощной салат 20 г сметаны повышает его калорийность на 50 калорий, 60 г — на 150 калорий, а добавление 30 г или 50 г соуса майонез повышает калорийность блюд соответственно на 115 и 190 калорий.

Калорийность холодных блюд колеблется в больших пределах и зависит от их состава и норм вложения отдельных продуктов. Наименьшей калорийностью (50—100 калорий) обладают блюда из зеленых салатов, более калорийны мясные и рыбные салаты, заправленные сметаной, майонезом; калорийность одной порции их достигает 250—350 калорий, в зависимости от норм вложения сыря.

Пищевое значение холодных блюд следует учитывать при планировании меню полного дневного рациона или отдельных приемов пищи — завтрака, обеда, ужина.

Разнообразие ассортимента и пищевое достоинство холодных блюд позволяют использовать их в качестве основных блюд на завтрак, ужин или дополнять ими меню обеда. Такие холодные блюда, как мясные, рыбные, могут составить завтрак, ужин, если их дополнить каким-либо хлебобулочным изделием и напитком. Бутерброды с мясными, рыбными продуктами, сыром хорошо дополняют завтрак, включающий горячее блюдо из овощей, крупы или макаронных изделий. Овощном салат, дополненный творогом или яйцом, сыром или холодным мясным, рыбным блюдом и горячим напитком, также составляет полноценный завтрак.

В зимнее и весеннее время салаты из капусты, а также из картофеля являются важнейшими источниками витамина С, содержание которого в продуктах в этот период обычно бывает недостаточным.

Наличие тех или иных пищевых веществ в продуктах еще не означает, что и блюда из них будут обладать соответствующей ценностью. Пищевые вещества могут теряться, если не соблюдать установленной технологии обработки продуктов и приготовления блюд.

Минеральные вещества, витамины С, В₁, сахара легко растворяются в воде и поэтому потери их в практике наблюдаются наиболее часто. Они теряются в процессе промывания, особенно если продукт промывается в нарезанном виде, а при варке переходят в воду — отвар. Потери, связанные с этими процессами, могут быть в значительной степени уменьшены, если продукты промывать не в нарезанном, а в целом виде, а полученные отвары, например картофеля, капусты, использовать в пищу.

Витамин С неустойчив к воздействию кислорода воздуха, интенсивность его разрушения увеличивается с повышением температуры. Вследствие этого значительные потери витамина С имеют место в процессе варки продуктов.

С целью максимального сохранения витамина С в овощах, фруктах и других продуктах разработаны специальные условия для их варки, которых необходимо строго придерживаться. Сущность этих условий заключается в следующем: овощи для варки закладывают в кипящую, подсоленную воду, варят в котле, закрытом крышкой, при слабом кипении, строго соблюдая установленные сроки.

Для сохранения витамина С в зелени важно не допускать длительных сроков ее хранения и особенно увядания. Во многих предприятиях до настоящего времени практикуется приготовление салата из свежей капусты путем перетирания ее с солью. Капусту перетирают с солью для того, чтобы получить более мягкую консистенцию и сделать ее ткани доступными для проникновения маринада. При пере-

тирании капусты с солью выделяется большое количество сока (до 30% от общего веса), который в дальнейшем не используется. Вместе с соком теряются ценные питательные вещества, содержащиеся в капусте, — витамин С, сахара и минеральные вещества.

Существует другой, более рациональный способ, который заключается в том, что нашинкованную капусту кладут в маринад и нагревают при непрерывном помешивании до тех пор, пока она не станет мягкой. Этот способ позволяет полностью избежать потерь питательных веществ капусты и получить салат более высокого качества.

Лучшая сохранность витамина С при этом способе достигается за счет того, что он сразу же попадает в кислую среду, которая придает ему большую устойчивость. Следует отметить, что и выход готового продукта при этом получается на 20—25% выше, чем при перетирании с солью.

При изготовлении холодных блюд последним завершающим этапом является ручная или механическая обработка продуктов — нарезка, перемешивание, а не тепловая обработка, как это имеет место при изготовлении других видов блюд. Вследствие этого холодные блюда в готовом виде имеют большую загрязненность микроорганизмами и менее устойчивы при хранении, чем блюда, последним этапом приготовления которых является тепловая обработка. Такие блюда могут быть причиной желудочно-кишечных заболеваний.

Возможность возникновения пищевых отравлений при употреблении холодных блюд усугубляется еще и тем обстоятельством, что даже при очень большой загрязненности микроорганизмами они не внушают никакого подозрения потребителям, так как их органолептические показатели — внешний вид, запах, вкус — не всегда изменяются.

Это накладывает на поваров большую ответственность за строгое соблюдение санитарных правил при изготовлении холодных блюд.

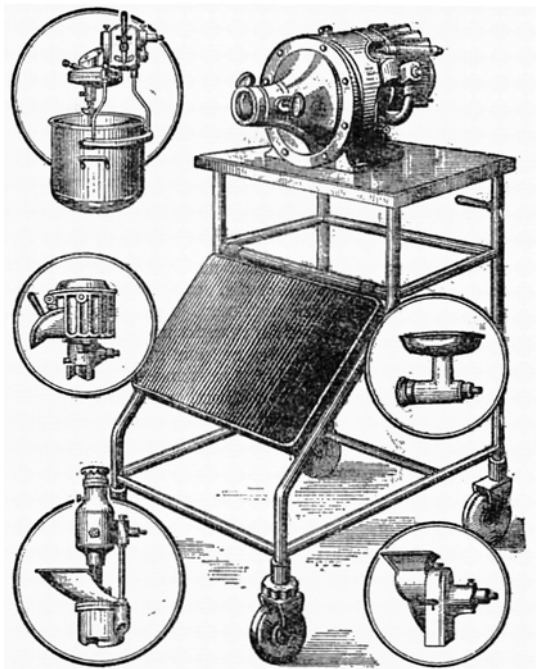
Основными моментами, ухудшающими санитарное состояние холодных блюд при их изготовлении, являются следующие: очистка и нарезка вареных овощей и других продуктов, а также недостаточно тщательная промывка свежей зелени — лука, салата, огурцов, помидоров и т. д.

Для приготовления холодных блюд должно быть выделено отдельное помещение, по возможности наиболее удаленное от горячего цеха и оборудованное холодильником. В холодном цехе недопустимо устанавливать какие-либо тепловые аппараты. Варка мясных продуктов должна производиться в горячем цехе. В идеальной чистоте должно содержаться все оборудование — посуда, инвентарь, инструментарий. Для этого их ежедневно после работы необходимо мыть горячей водой с содой, затем ошпаривать кипятком и просушивать.

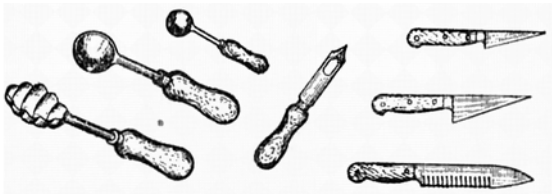
В холодном цехе так же, как и в заготовительном, должны быть отдельные деревянные доски для нарезки мяса, рыбы, сельдей и овощей с соответствующими буквенными обозначениями. Для овощей следует иметь три доски: для вареных овощей — картофеля, свеклы, моркови; для квашеных и маринованных овощей; для свежих овощей и зелени.

Особенно тщательно надо следить за обработкой свежих, вареных, квашеных и маринованных овощей на отдельных досках при заготовке их в виде полуфабрикатов, которые предполагается некоторое время хранить.

Эти условия следует соблюдать даже в том случае, если хранение их будет производиться на холоде, так как микроорганизмы, особенно попавшие с квашеных овощей на вареные, даже при низких температурах очень быстро размножаются.



Универсальный привод с комплектом машин: взбивалка, карто-
фелечистка, протирочная машина, мясорубка и овошечрезка.



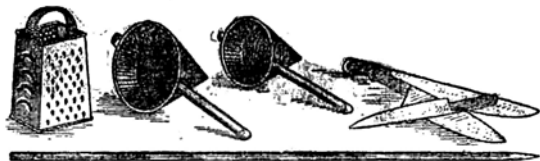
Ножи и ложки фигурные

Очистку вареных овощей нельзя поручать подсобным работникам, выполняющим операции, связанные с загрязнением их рук и одежды, как например, очистка сырых овощей, доставка продуктов, мытье грязной посуды и полов.

По возможности надо избегать нарезки продуктов ручным способом, который способствует увеличению их загрязнения. Для нарезки сырых овощей, мясных, рыбных продуктов существуют специальные машины. При их отсутствии в ряде



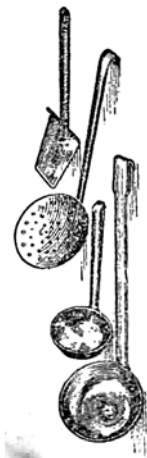
Формы для заливных блюд, кондитерских изделий, процеживания желе



Тёрки, конусные дуршлагы, поварская тройка

случаев целесообразно использовать для нарезки вареных овощей такое приспособление, как яйцерезка или овощерезка со струнами, рекомендованная кулинаром С. Р. Грозновым. Машинная нарезка, улучшает санитарное состояние продуктов и в несколько раз повышает производительность труда.

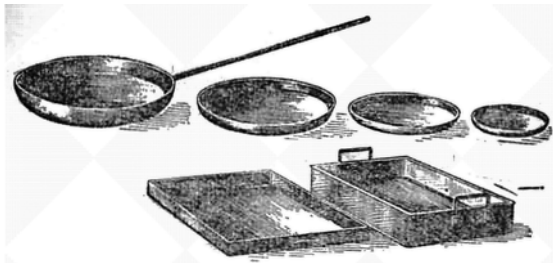
При нарезке вручную за один час можно нарезать 30—40 кг вареных овощей, а при использовании указанных приспособлений—100—120 кг, т. е. производительность труда повышается в 3—5 раз.



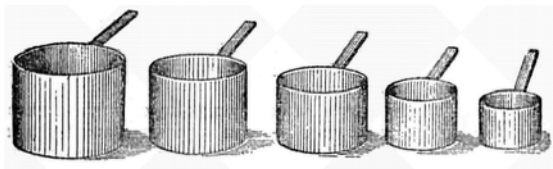
Ложки, шумовка, лопатка



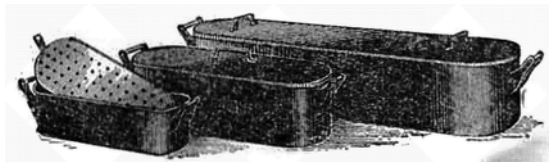
Дуршлаг, поварские ложка и вилка



Сковороды и противни



Кастрюли



Рыбные котлы

Предложенная Научно-исследовательским институтом торговли и общественного питания технология приготовления салатов и винегретов значительно улучшает их качество.

Вместо широко практикуемого в настоящее время приготовления салатов винегретов из овощей, предварительно сваренных в коже, рекомендуется изготавливать их из овощей, сваренных в очищенном и нарезанном виде.

Сырую морковь, свеклу рекомендуется предварительно очищать и нарезать, а затем припускать в небольшом количестве воды с добавлением 2% растительного масла. В припущенную свеклу для улучшения ее цвета добавляется 2% столового 3%-ного уксуса. Картофель также варят очищенным. Чтобы он не разварился и клубни не потеряли своей формы, его рекомендуется варить до полуготовности в воде, а затем сливать воду и доваривать на пару. Для варки таким способом предлагается применять котел со вставной сеткой и краном для спуска воды.

Проверка санитарного состояния моркови и свеклы, приготовленных таким способом, показала, что после охлаждения они почти стерильны и при хранении даже в течение 48 часов при 6—10° количество микроорганизмов в них увеличивается незначительно.

Отваренный таким способом картофель и нарезанный обычным путем содержит в десятки раз меньше микроорганизмов, чем картофель, сваренный в коже и очищенный вручную.

Предложенная технология имеет и другие преимущества. При припускании овощей потери водорастворимых питательных веществ сводятся к минимуму. Небольшое количество получающегося при этом отвара используется для заправки блюд. Производительность труда также повышается в несколько раз, так как для очистки и нарезки сырых

овощей можно использовать машины (для очистки вареных овощей и картофеля машин нет).

Серьезное улучшение санитарного состояния холодных блюд дает тщательная промывка овощей и зелени, используемых в сыром виде. Лучшие результаты получаются, если промывать их в проточной воде в течение не менее 5 минут.

Очень важное значение имеет температура продуктов, используемых при изготовлении холодных блюд. Все продукты должны быть предварительно охлаждены до температуры 8—10°. Нельзя допускать смешивания охлажденных продуктов с теплыми. При температуре 8—10° развитие микроорганизмов происходит значительно медленнее (иногда в несколько десятков раз), чем при температуре 15—20°.

Соблюдение установленного температурного режима и сроков хранения готовых блюд и полуфабрикатов — также важная мера для повышения их санитарного состояния.

Для холодных блюд установлены следующие сроки реализации при температуре не выше 6—8°:

салат	зеленый	в незаправленном виде	}	не более
»	овощной	»		
»	картофельный	»		
винегрет			}	12 часов

паштет из печенки	}	не более 24 часов
творожная масса		

сырки творожные	}	не более 24 часов
сельдь рубленая		

студень мясной, рыбный	}	не более 12 часов
мясное, рыбное заливное		

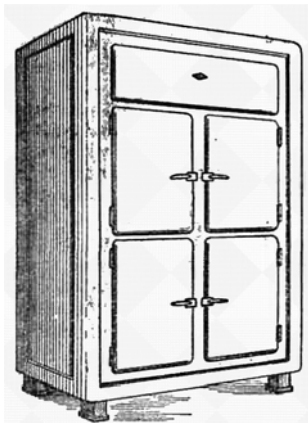
При отсутствии холода студень реализации не подлежит.

В теплое время года, с мая по сентябрь, изготовление и реализация студня запрещаются.

Небольшой срок реализации имеют салаты и винегреты. При отсутствии холода срок реализации этих блюд не должен превышать 30 минут с момента изготовления. Короткий срок реализации салатов и винегретов затрудняет их изготовление, однако его легко выдержать, если практиковать приготовление этих блюд из полуфабрикатов.

Вареные овощи в нарезанном виде могут храниться в течение 12 часов. Овощи, зелень, употребляемые в свежем виде, должны быть перебраны и промыты. Соленые, маринованные огурцы, помидоры могут быть нарезаны. Мясо, рыбу можно предварительно сварить или поджарить. При температуре 8° продукты могут храниться целыми кусками и в нарезанном виде до 24—36 часов.

Все подготовленные продукты лучше хранить отдельно по видам. В случае необходимости (из-за отсутствия посуды, места для хранения) допустимо смешивать вареную морковь с картофелем и мясом. Квашеные, маринованные овощи при



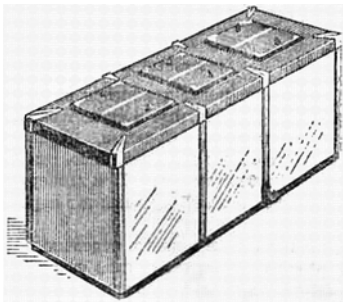
Холодильный шкаф

всех обстоятельствах следует хранить отдельно. Смешивание их с другими продуктами допустимо лишь за 30 минут до реализации. Заправка салатов соусом должна производиться непосредственно перед их отпуском.

Нельзя смешивать новые порции салата с остатками от предыдущей его партии, так как это вызывает ускоренную их порчу.

На всех этапах изготовления холодных блюд не должно быть никаких отступлений от соблюдения работниками правил личной гигиены.

Широкий ассортимент холодных блюд, разнообразие продуктов, используемых для их оформления, а также способов кулинарной обработки, высокие требования к санитарному состоянию требуют от повара глубоких и разносторонних знаний и практических навыков. Поэтому их изготовление должно быть поручено поварам, имеющим высокую квалификацию.



Низкотемпературный прилавок

Чтобы обеспечить необходимое санитарное качество холодных блюд и высокую производительность труда, нужно оснастить рабочее место повара достаточным количеством оборудования, инвентаря и инструментов.

Как уже отмечалось выше, холодный цех должен быть оборудован холодильным шка-

фом или другими видами холодильных устройств, емкость которых рассчитывается по количеству хранимых в них сырья, полуфабрикатов и готовых блюд. Для готовых блюд в холодильных установках необходимо иметь полки

Для нарезки мяса, рыбы, гастрономических товаров нужны машины типа колбасорезок. Для овощей — овощерезки или простейшие приспособления, указанные выше. Быстро и красиво можно нарезать яйца на яйцерезке.

Для нарезки хлеба на бутерброды надо использовать хлеборезки.

При изготовлении многих холодных блюд (паштеты, сельдь рубленая и др.) для измельчения продуктов служит мясорубка, а в отдельных случаях протирачная машина, если изготавливаются такие сложные блюда, как сыр из дичи, галантин и др.

Помимо обычных наплитных котлов, которые используются для варки продуктов, в холодном цехе необходимы специальные котлы для варки рыбы. Цех должен быть оснащен посудой для придания блюдам определенной формы — противнями, формами для заливных блюд, паштетницами и другими формочками и выемками разных фасонов и размеров.

Для хранения маринованных, квашеных овощей и овощных маринадов, холодных соусов необходима посуда из неокисляющегося материала (из нержавеющей стали, керамиковая или эмалированная).

При изготовлении салатов, винегретов в больших количествах использование обычных котлов неудобно: овощи трудно распределить равномерно, так как при перемешивании они мнутся.

Удобен для этой цели противень с высокими бортами, идущими слегка на конус. Составные части салатов, винегретов закладываются в него равномерными слоями, и двух-, трех-

кратное перемешивание в поперечном его направлении обеспечивает равномерный состав блюда.

Наряду с обычными поварскими ножами большого, среднего и малого размеров в холодном цехе необходимы гастрономические ножи, венчик металлический, ступка с пестиком, решета, сита и ряд других предметов, без которых нельзя обойтись.

Большая часть холодных блюд порционируется и оформляется непосредственно в цехе, поэтому для их хранения весьма желательно иметь закрытый стеллаж (лучше передвижной).

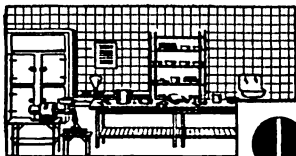
Для специй, приправ, холодных соусов в цехе следует оборудовать горку.

Номенклатура оборудования, его производительность, а также номенклатура, емкость и количество инвентаря и инструментов, которые необходимы холодному цеху, зависят от объема работы и ассортимента выпускаемой им продукции.

Оборудование, инвентарь и инструменты должны быть распределены по рабочим местам цеха и удобно расположены. Все необходимое должно быть под руками, чтобы повар не затрачивал лишнего времени на переходы и поиски нужной посуды или инструментов.

Правильное оборудование рабочих мест обеспечивает повышение производительности труда и позволяет выпускать продукцию высокого качества.





ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ

Овощи, зелень и грибы. Картофель тщательно промывают и варят, а затем охлаждают и очищают от кожицы; так же обрабатывают красную свеклу. Эти овощи перед варкой рекомендуется сортировать по размеру клубней.

Морковь, репу, брюкву сначала очищают и варят ненарезанными; эти корнеплоды можно варить также нарезанными на кружочки, кубики, соломку и т. п.

У цветной капусты отрезают кочерыжку ниже начала разветвления головки, зачищают загрязненные и поврежденные места. Очищенные кочешки варят в подсоленной воде.

При обработке белокочанной и краснокочанной капусты удаляют верхние загрязненные и поврежденные листья. Для этого их надрезают у основания. Зачищенный кочан разрезают на две — четыре части и шинкуют.

Спаржу очищают от кожицы, начиная с головки, промывают, связывают пучками и варят в подсоленной воде, охлаждая в том же отваре.

Зеленые стручки фасоли и горошка обрабатывают так: удаляют жилки, соединяющие половинки стручка, для чего концы стручка надламывают и сдирают жилки в противоположную от надлома сторону, затем стручки фасоли разре-

зают поперек на три — четыре части или шинкуют вдоль в виде лапши.

Стручки гороха используют в целом виде; их варят в бурно кипящей воде (до готовности), после чего быстро охлаждают холодной водой, чтобы зелень не приобрела бурого цвета.

Замороженный зеленый горошек или зеленые бобы варят так же, как и стручки гороха.

Кукурузу варят, не снимая листьев с початков. Тыкву, кабачки и баклажаны промывают, срезают кожицу, у молодых баклажанов удаляют только стебли. Для фарширования кабачки используют в целом виде или разрезают пополам. Для жарения кабачки нарезают на куски.

Стручковый сладкий перец промывают, удаляют стебель и семена с мякотью, затем снова промывают и кладут в холодную воду на 30 минут для удаления излишней горечи.

Помидоры промывают, вырезают место прикрепления стебля. Для салатов помидоры нарезают ровными кружочками, а для фарширования у помидоров срезают верхнюю часть и удаляют семена вместе с соком.

Огурцы парниковые, тепличные и молодые грунтовые только промывают, а переросшие огурцы очищают от кожицы и семян.

Морковь, кабачки, сельдерей, употребляемые в различные салаты в свежем виде, очищают от кожицы, промывают и мелко нарезают соломкой, кубиками или ломтиками.

У зелени салата, зеленого лука отделяют испорченные и увядшие листья, затем зелень моют в холодной проточной воде и до использования хранят в корзинах или решетках в холодном помещении. С перебранного укропа стряхивают пыль и песок, затем укроп моют и обсушивают.

Грибы сортируют по видам, удаляя ядовитые и испорченные. При очистке грибов срезают нижнюю загрязненную часть ножки. Очищенные грибы хорошо промывают, после чего варят, засаливают или маринуют.

Гастрономические товары. Семгу, лососину, кету пластуют вдоль по позвоночнику, срезают мякоть с кости, удаляют реберные кости, а затем нарезают порционными кусками, начиная с хвоста.

Предназначенную для нарезки часть балыка (белорыбьего и осетрового) предварительно зачищают от кожи; зачищенную часть завертывают в пергаментную бумагу, предохраняя этим от заветривания.

Сельдь очищают от кожи, удаляют внутренности и разделяют на филе, удалив хребтовую и реберные кости или оставляют на кости. Если сельдь очень соленая, то ее вымачивают очищенной несколько часов в холодной воде или в молоке.

Ветчину (окорок) разделяют на части, срезают кожу и зачищают. Ветчину (рулет) обрабатывают так же, как и окорок; у колбас удаляют оболочку.

Если ветчина поступает на производство сырой, ее следует сварить. Для этого окорок кладут в котел ножкой кверху, заливают холодной водой, оставляя ножку окорока непогруженной в воду, доводят до кипения и отставляют на борт плиты, поддерживая температуру воды 80—85°. Время варки зависит от величины окорока и составляет в среднем для окорока весом 8—10 кг — 7—8 часов. Готовность определяется проколом мягкой части окорока иглой. Если игла (поварская) входит в мякоть свободно, не встречая сопротивления, значит окорок готов.

Вынутый из воды окорок охлаждают, положив кожей вверх.

Мясопродукты и птица. Для приготовления холодного ростбифа тонкий край (затылок) зачищают от пленок и сухожилий и жарят на сильном огне до образования поджаренной корочки на поверхности ростбифа. Ростбиф должен быть внутри сочным и иметь красноватый цвет.

Для приготовления таких блюд, как холодная телятина, холодная свинина, холодная баранина, используют задние ноги и лопатки. Ноги жарят целыми или кусками, удобными для нарезки. У лопатки мясо снимают с костей, свертывают его рулетом и перевязывают шпагатом и жарят.

Птицу для холодных блюд обрабатывают так же, как и для горячих: мороженую птицу оттаивают, обсушивают и опаливают при помощи газовой горелки, после чего отрубают шейку с головой и ножки (выше голенного сустава). Из опаленной птицы удаляют зоб и внутренности, промывают, и, придав тушке удобный для дальнейшей обработки вид, при помощи поварской иглы с ниткой или заправив ножки и крылышки "в кармашек" жарят с жиром.

Мелкую птицу предварительно обжаривают до образования поджаренной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу. Крупную птицу (индейку, гуся) солят, сбрызгивают жиром и жарят в жарочном шкафу, периодически поливая ее выделяющимся при жарке соком. Готовность мяса птицы определяют при помощи поварской иглы или вилки: если игла входит легко в мягкую часть ножки и при этом выделяется прозрачный сок, то мясо птицы готово; если же сок красноватый — мясо птицы еще не готово.

Птицу старую, с жестким мясом, помещают в глубокую посуду, заливают жиром, в котором она жарилась, добавляют немного воды, накрывают крышкой и тушат до тех пор, пока мясо птицы не станет мягким.

Обработка и разделка поросят производится следующим образом: ошпаренных и очищенных от шерсти поросят обтирают чистой тканью, натирают мукой, чтобы кожа стала сухой и волоски легче отставали от поверхности кожи, затем их опаливают на некоптящем пламени спиртовой лампы или газовой горелки. После опаливания поросят потрошат и промывают. Только что убитых поросят кладут на 2—3 часа в холодную воду, чтобы удалить кровь.

Поросят, предназначенных для порционной подачи и для приготовления заливного, после обработки завертывают в чистое полотно или пергамент, обвязывают шпагатом, кладут в рыбный котел, заливают холодной водой, добавляют немного мелко нарезанных кореньев, соль, лавровый лист, перец и варят при слабом кипении в течение 50—60 минут.

С поросят, предназначенных для фарширования, после первичной обработки снимают кожу с частью мякоти (с головы кожу не снимают), оставляют голову целой и от тушки не отделяют. Затем кожу сшивают по линии разреза, оставив около шеи небольшое отверстие, через которое производят фарширование. Оставшуюся на костях мякоть срезают и используют для приготовления фарша.

Для приготовления мясного студня говяжьей ноги и губы, свиные головы и ноги тщательно опаливают; при этом следят, чтобы не обгорели кожа и кость. Опаленные части зачищают ножом, а обгоревшие — отмывают щеткой в теплой воде.

Рыба. Для холодных блюд осетрину, севрюгу и белугу разделяют следующим образом: если рыба мороженая, то ее сначала оттаивают, а затем отрубают голову; для этого с обеих сторон под грудными плавниками делают косой надрез в сторону головы и перерубают хрящ. После удаления головы рыбу кладут спинкой вверх, отрезают верхний плавник, спинные жучки и пластуют.

При пластовании рыбу разрезают в продольном направлении на половины или звенья. Линия разреза при пластовании должна проходить через середину жировой прослойки хребтового хряща и вязиги. Пластование рыбы лучше производить не совсем оттаявшей. Из звеньев вынимают вязигу, после чего промывают, а затем ошпаривают горячей водой, чтобы облегчить удаление мелких чешуек и боковых жучков.

Каждое звено белуги, в зависимости от размера рыбы, разрезают в продольном направлении на две — три части, а затем нарезают поперек на куски длиной 30—40 см.

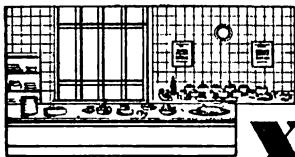
После ошпаривания и зачистки рыбу еще раз промывают, кладут на решетку рыбного котла кожей вниз, заливают холодной водой, добавляют мелко нарезанные корни, лук, лавровый лист, перец, немного соли и доводят до кипения. Затем нагрев уменьшают и варку ведут без кипения 40—50 минут (с момента закипания воды). Если поварская игла входит в мякоть свободно — рыба готова. Готовую рыбу вынимают из бульона, удаляют хрящи, обмывают рыбу горячей водой и ставят на 3—4 часа для охлаждения.

При отсутствии рыбных котлов с решетками рыбу обвязывают бечевкой и варят в неглубокой посуде; в отдельных случаях ее припускают в противнях в жарочном шкафу, закрывая промасленной бумагой.

Заливная рыба может быть приготовлена порциями или в целом виде натуральной или фаршированной (143, 153).

Для рыбного студня используют пищевые рыбные отходы — кожу, плавники, кости и головы, у которых предварительно удаляют жабры. Рыбные отходы тщательно промывают и варят в котлах или кастрюлях.





Холодные блюда, закуски

Для оформления блюда обычно отбирают продукты, входящие в его состав, нарезают их в виде различных фигурок, которые располагают сверху блюда, придавая ему красивый вид. При оформлении салатов и винегретов часто используется зеленый салат, зелень петрушки, сельдерея и др. Продукты, входящие в состав блюда и предназначенные для его оформления, не рекомендуется заливать соусом.

Салаты подают в салатниках или глубоких вазах (если подают несколько порций в одной посуде).

Овощи в маринаде и фаршированные должны подаваться также в салатниках или глубоких блюдах.

Овощи оформляют зеленью, салатом или зеленым луком, сверху посыпают мелко нарезанным укропом или зеленью петрушки.

Для рыбных гастрономических блюд семгу, лососину, балык нарезают тонкими, широкими кусками, укладывают на блюдо или тарелку и по сторонам размещают листики салата или веточки зелени, а также дольки лимона.

Мясные гастрономические товары (ветчину, колбасу и др.) также нарезают тонкими кусками, укладывают с одной стороны блюда, а с другой размещают гарнир из овощей и

зелени. Овощи нарезают кубиками, ровными ломтиками, соломкой или в виде различных фигурок.

Холодную осетрину, севрюгу и белугу нарезают по одному куску на порцию; резку производят наискось, чтобы кусок получился широким; кусок рыбы кладут на блюдо или тарелку и гарнируют так же, как мясную гастрономию. Кроме того, к рыбе на гарнир подают мелко нарезанное желе; этим желе можно оформлять блюдо, вырезая из желе фигурки и размещая их вокруг рыбы. Соус хрен к холодным блюдам следует подавать отдельно в соуснике или в розетке.

Ростбиф, свинину, телятину, баранину, фаршированных кур и поросят нарезают по 2—3 куска на порцию, кладут к одной стороне блюда, а к другой размещают гарнир из свежих, соленых и маринованных овощей, желе, салата и зелени.

Блюда из домашней птицы подают двумя кусками на порцию: кусок филе и кусок ножки. На гарнир к птице можно давать, кроме свежих овощей, соленые и маринованные овощи, а также ягодные и фруктовые маринады. Гарнир помещают к одной стороне блюда, не закрывая им основного продукта; соус подают отдельно в соуснике.

Каждую порцию заливного блюда и студня, если они залиты не в формах, а на противнях, вырезают колебательным движением ножа, чтобы край получился гофрированным. Заливную рыбу и студни оформляют салатом и зеленью; соус подают отдельно. Паштеты, сыр из дичи подают без гарнира и оформляют салатом и зеленью. Гарнир к блюдам следует класть с правой стороны гарнируемого продукта.



Все блюда, приведенные в этой книге, основываются на «Сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (Госторгиздат, 1955 г.).

Нормы закладки продуктов взяты по рецептуре Сборника весом нетто и являются величиной постоянной, независимой от кондиции сырья. Для определения нормы закладки сырья брутто или нормы выхода блюда необходимо знать, к какому сорту или к какой категории относится данный продукт и установленную на него норму отходов при холодной и тепловой обработке. Эти нормы указаны в таблицах Сборника рецептов и дополнены приложением к циркулярному письму Министерства торговли СССР от 10 сентября 1955 г. № 0405— «Инструкцией о порядке расчета расхода сырья и норм отходов при изготовлении блюд».

Для примера приводятся расчеты потребного количества курицы брутто второй категории с нормой выхода курицы жареной 100 г. Определяем потребное количество веса нетто, зная отходы при тепловой обработке 31%,
 $^{100}/_{69} \times 100 = 145$ г, затем определяем брутто—отход при холодной обработке кур полупотрошенных второй категории 28%,
 $^{145}/_{72} \times 100 = 201$ г. Таким методом следует определять норму брутто, нетто и норму выхода готовых изделий.

Согласно указаниям, имеющимся в Сборнике рецептов, нормы закладки основных овощей и плодов на салаты, холодные, овощные, рыбные, мясные блюда и гарниры к ним могут быть увеличены или уменьшены на 10—15% за счет изменения норм закладки прочих овощей или плодов, входящих в блюдо, при условии сохранения нормы выхода блюда.

Расход соли, перца в некоторых рецептурах не указывается, так как их кладут в блюдо по вкусу. Средняя норма расходования соли и перца на одно блюдо по Сборнику рецептов установлена: для соли — 2—3 г. перца молотого —

0,02 г, перца горошком — 0,05 г, лаврового листа — 0,01 г, мускатного ореха — 0,02 г, корицы и гвоздики — по 0,01 г, сахара — до 3 г, уксуса — до 5 г.

БУТЕРБРОДЫ

Бутерброды готовят на хлебе с маслом, мясными, рыбными гастрономическими товарами, мясными кулинарными изделиями, яйцами, а также с другими продуктами.

Различают бутерброды открытые, закрытые, закусочные и ассорти.

1. Бутерброды открытые

Открытый бутерброд представляет собой ломтик хлеба, на который уложена колбаса, сыр, икра и т. п. Соотношение хлеба и дополняющих продуктов может колебаться в пределах от 1 : 1 до 3 : 1.

Перед приготовлением бутербродов продукты соответствующим образом подготавливают и нарезают.

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1—1,5 см. Лучше всего использовать для бутербродов хлеб, выпеченный батонами, и ржаной хлеб, выпеченный хлебцами весом по 0,5 кг (московский).

Колбасу нарезают после удаления оболочки. Снимать оболочку нужно только с той части батона колбасы, которая предназначена для использования, так как без оболочки колбаса при хранении быстро портится. Толстые батоны колбасы нарезаются поперек по одному куску на бутерброд, а тонкие — наискось по 2—3 куска; копченую и полукопченую колбасу нарезают по 2—3 тонких куска на бутерброд.

Ветчину (окорок и рулет) делят по слоям на части, срезают кожу и зачищают. После этого ее нарезают на куски такой

ширины, чтобы они целиком покрывали ломтики хлеба. При нарезке ветчины следует стремиться к тому, чтобы жировой слой равномерно распределился между кусками.

Вареную рыбу — белугу, севрюгу, осетрину — охлаждают и нарезают на ломтики толщиной 3—4 мм.

Малосоленную рыбу — семгу, лососину, кету, балык — сначала зачищают, причем зачищают часть рыбы, предназначенную для нарезки, из расчета по одному куску на бутерброд. Нарезают рыбу на куски, начиная с хвоста.

Икру паюсную разминают на мраморной или деревянной доске и, выравнивая ножом, придают нужную форму.

Сельдь нарезают по два кусочка на бутерброд.

Сыр разрезают на большие куски, причем сыр прямоугольной формы разрезают вдоль, а круглый — на секторы. С кусков сыра срезают корку и нарезают сыр на куски.

Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30—40 минут до подачи. Необходимо помнить, что при хранении внешний вид и вкус бутербродов быстро ухудшаются.

Бутерброды с жирными продуктами (шпигом, грудинкой, корейкой), продуктами, имеющими острый вкус (сельдью, кильками), а также продуктами, не обладающими хорошо выраженным вкусом (яйцами, плавленым сыром некоторых сортов), готовят не только на пшеничном, но и на ржаном хлебе.

Бутерброды со шпигом, корейкой, грудинкой, с жирной ветчиной и другими жирными продуктами готовят без масла.

Бутерброды с ветчиной, вареной колбасой, жареными говядиной, свиной и телятиной можно готовить с маслом, смешанным с небольшим количеством столовой горчицы или соусом «Южный» (10—20 г на 100 г масла).

При изготовлении бутербродов (за исключением бутербродов с жирными продуктами) рекомендуется на ломтик хлеба намазывать сливочное масло (5—10 г), а на него уложить колбасу, сыр, рыбу так, чтобы эти продукты целиком покрывали хлеб.

Для бутербродов с сельдью, кильками, икрой паюсной, зернистой и кетовой масло рекомендуется положить в виде цветка, листика, звездочки с одной стороны бутерброда или на его середину.

2. Бутерброды закрытые (сандвичи)

Закрытые бутерброды готовят на двух тонких ломтиках пшеничного хлеба.

Хлеб нарезают на полоски шириной 5—6 см и толщиной около 0,5 см и наносят на них тонкий слой сливочного масла, взбитого, как для крема. В зависимости от того, с каким продуктом готовят бутерброды (с ветчиной, рыбой, ростбифом и т. п.), масло приправляют для вкуса горчицей, тертым хреном, соусом «Южный».

На полоски хлеба, смазанные маслом, кладут тонкие ломтики мясных или рыбных гастрономических товаров, мясных кулинарных изделий или других продуктов, накрывают другой такой же полоской хлеба, прижимают лопаточкой или ножом.

Полоски хлеба обравнивают с боков и нарезают на бутерброды квадратной или другой формы. Для закусочных бутербродов обычно принят размер и форма спичечной коробки. Закрытые бутерброды, приготовляемые в дорогу могут быть изготовлены более крупного размера.

Подают закрытые бутерброды на тарелке или блюде, покрытом бумажной салфеткой.

Ниже приведено примерное сочетание продуктов для приготовления закрытых бутербродов.

ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ И МАСЛО, СМЕШАННОЕ С ГОРЧИЦЕЙ.
ТЕЛЯТИНА ЖАРЕНАЯ И МАСЛО, СМЕШАННОЕ С ГОРЧИЦЕЙ.
КОЛБАСА ВАРЕНАЯ И МАСЛО, СМЕШАННОЕ С ГОРЧИЦЕЙ.
РОСТБИФ И МАСЛО, СМЕШАННОЕ С СОУСОМ «ЮЖНЫЙ».
КУРИЦА ЖАРЕНАЯ (ФИЛЕ) И МАСЛО СЛИВОЧНОЕ.
ДИЧЬ ЖАРЕНАЯ (ФИЛЕ) И МАСЛО С СОУСОМ «ЮЖНЫЙ».
СЫР И МАСЛО СЛИВОЧНОЕ.
СЫР ОСТРЫЙ НАТЕРТЫЙ И МАСЛО СЛИВОЧНОЕ.
ЯЙЦА, СВАРЕННЫЕ ВКРУТУЮ, И МАЙОНЕЗ.
СЕЛЬДЬ (ФИЛЕ) И МАСЛО С ЖЕЛТКАМИ, ГОРЧИЦЕЙ.
КИЛЬКИ ИЛИ АНЧОУСЫ И МАСЛО СЛИВОЧНОЕ.
ИКРА ПАЮСНАЯ И МАСЛО СЛИВОЧНОЕ.
ИКРА КЕТОВАЯ, МАСЛО СЛИВОЧНОЕ И ЗЕЛЕНЫЙ ЛУК.
ЛОСОСИНА ИЛИ СЕМГА И МАСЛО СЛИВОЧНОЕ.
БАЛЫК И МАСЛО СЛИВОЧНОЕ.
ОСЕТРИНА ВАРЕНАЯ И МАСЛО, СМЕШАННОЕ С ХРЕНОМ.
СЕВРЮГА КОПЧЕНАЯ И МАСЛО, СМЕШАННОЕ С ХРЕНОМ.

3. Бутерброды закусочные (канапе)

Закусочные бутерброды (канапе) готовят чаще всего на поджаренном хлебе или на слойке с различными продуктами.

Хлеб пшеничный слегка черствый, а иногда и ржаной хлеб нарезают ломтиками толщиной 0,5 см, которым придают различную форму, или полосками шириной 5—6 см. Нарезанный хлеб поджаривают на сливочном масле или сливочном маргарине так, чтобы образовалась хрустящая румяная корочка, но не пересушивая. Канапе можно приготовить и на неподжаренном хлебе.

Слоеное тесто тонко раскатывают, вырезают из него выемкой или ножом фигурки диаметром 5—6 см и выпекают в жарочном шкафу.

Для бутерброда с сыром на гренек круглой формы из слойки прикрепить маслом или майонезом ломтик сыра такой же формы и размера. В центр ломтика сыра выпустить из корнетика небольшую горку сливочного масла, смешанного с томатом-пастой (розовое масло), и посыпать ее тертым сыром.

Для бутерброда с зернистой икрой на гренек круглой формы из слойки прикрепить маслом или майонезом кружочек яйца ($\frac{1}{8}$ шт.), по краю которого сделать из масла борт высотой 5—6 мм; масло можно смешать с томатом-пюре. На середину яйца положить в виде горки зернистую икру, по краям установить три — четыре перышка зеленого лука.

Для бутерброда с паюсной икрой на гренек прямоугольной формы из пшеничного хлеба положить слой паюсной икры, а на середину икры тонкий ломтик лимона (без кожицы). Украсить сливочным маслом и листиками зелени.

Для бутерброда с паюсной икрой, сельдью и яйцом полоску пшеничного хлеба смазать маслом и загарнировать вдоль полосками паюсной икры, сельди, рублеными яичными желтками и белками. Рубленую зелень расположить по краям. После этого полоски хлеба нарезать на прямоугольники, треугольники, ромбы и т. п.

Для бутерброда с кильками на гренек круглой формы из ржаного хлеба положить кружочек яйца, а на него кружочек свежего огурца. Вокруг яйца уложить филе кильки в виде кольца. Середину бутерброда наполнить майонезом. Украсить ягодкой брусники.

Для бутерброда с крабами гренек из белого хлеба в форме кружка смазать тонким слоем сливочного масла, смешанного с томатом-пастой, по краю сделать ободок из масла и посыпать зеленью. В середину гренка положить мелко нарезанные крабы, заправленные соусом майонез.

Масло или маргарин сливочные размягчают и взбивают так же, как и при изготовлении крема. В процессе взбивания к жиру можно добавить $\frac{1}{3}$ часть сливок (30%-ных натуральных или взбитых).

Для придания маслу или маргарину различного цвета к ним добавляют протертые яичные желтки, томатную пасту или шпинат-пюре.

Закусочные бутерброды можно приготовить с килечным маслом (256)¹ и маслом, смешанным с красным перцем в порошке (на 100 г масла и 1 г перца).

Существует два способа приготовления закусовых бутербродов.

Первый способ. На поджаренные полоски хлеба накладывают слон паштета, сыра из дичи или взбитого сливочного масла. Такие полоски гарнируют ломтиками яиц или рублеными желтками и белками яиц, зеленью, рубленой ветчиной, полосками сельди, семги, икры, украшают маслом, которое выпускается из корнетика², а затем полоски разрезают на квадраты, треугольники, ромбы и т. п.

Второй способ. Вырезанные из хлеба или выпеченные из слоеного теста фигурки гарнируют ломтиками ветчины, дичи, семги, сельди, маслинами, помидорами, сыром, прикрепляя гарнир сливочным маслом или майонезом при помощи корнетика.

Готовые отделанные бутерброды ставят в холодильный шкаф, чтобы масло или майонез хорошо затвердели.

При подаче закусовые бутерброды кладут на блюдо или тарелку с бумажной или полотняной салфеткой. Располагать

¹ Цифры, помещенные в скобках без размерности, обозначают номер рецепта, на который дается ссылка.

² Трубочка, свернутая из пергаментной или плотной бумаги.

бутерброды на блюде нужно так, чтобы фигурки и цвет продуктов красиво сочетались.

Ниже описаны наиболее характерные бутерброды (канапе).

Для бутерброда с осетриной гренки прямоугольной формы из пшеничного хлеба смазать тонким слоем масла с хреном и положить на него ломтик осетрины. По краям сделать бордюры из того же масла, а осетрину покрыть майонезом, украсить листиком зелени и кусочками маслин.

Для бутерброда с семгой, икрой и сельдью хлеб ржаной или пшеничный, нарезанный полосками, смазать тонким слоем сливочного масла, положить узкие полоски семги, икры, сельди и зелени. Края украсить бордюром из того же масла. Полоски нарезать, придав им любую форму.

Для бутербродов с раковыми шейками обжаренные гренки из пшеничного хлеба смазать сливочным маслом с томатной пастой или майонезом, положить разрезанные пополам раковые шейки. Посередине поместить цветочек из сливочного масла, а кругом масла — каперсы.

Для бутерброда с рыбьей печенью и молоками гренки из пшеничного хлеба в форме лодочки смазать маслом с томатной пастой, сделать бортики по краям. На середину положить нарезанную печень или молоки (карпа, налима, судака, трески и др.), припущенные в белом вине, и посыпать мелко рубленой зеленью.

Для бутерброда с печенью трески приготовить гренки, так же как и для бутерброда с рыбьей печенью и молоками. На середину гренков положить ломтики тресковой консервированной печени, полить несколькими каплями лимонного сока и посыпать зеленью.

Для бутерброда с сардинами или шпротами на гренки удлиненной формы, выпеченные из слойки, положить сардины или шпроты. Украсить зеленью.

Для бутерброда с семгой или балыком гренки из пшеничного хлеба смазать маслом и положить на них ломтики семги или балыка. Украсить маслом, смешанным с мелко рубленной зеленью.

Для бутерброда с устрицами гренки круглой формы из пшеничного хлеба смазать маслом, смешанным с горчицей в солью (по вкусу), положить устрицу, припущенную в белом вине, замаскировать, т. е. покрыть соусом майонез, заправленным горчицей, и посыпать рублеными яйцами, смешанными с зеленью.

Для бутерброда с молоками сельди и сельдью на гренки из ржаного хлеба, смазанные маслом или майонезом, положить кусочки молок и тонкие ломтики сельди вперемежку. Украсить маслом, зеленым луком и рублеными яичными желтками.

Для бутерброда с сельдью, яблоком и луком гренки из ржаного хлеба прямоугольной формы смазать маслом, положить на середину полоску сельди, а по краям тонкие кусочки яблок. Украсить маслом и зеленым луком.

Для бутерброда с курицей на гренках в форме звездочек или треугольников сделать бортики из масла. В середину положить горкой филе вареной курицы, нарезанное соломкой и слегка заправленное майонезом. Украсить букетиком зелени, а посередине и по краям расположить томат-пасту в виде точек.

4. Бутерброды ассорти

Эти бутерброды готовят на куске пшеничного хлеба весом 40 г. На каждый бутерброд красиво укладывают продукты, после чего его соответствующим образом оформляют.

Бутерброды ассорти очень часто готовят с салатами, зеленью, овощами. Выход бутербродов обычно 75, 85 и 100 г.

Ниже описаны наиболее характерные по приготовлению бутерброды ассорти.

Для бутерброда с ветчиной, яйцом и огурцами ветчину вареную тонко нарезать по 2—3 кусочка на бутерброд (25 г) так, чтобы ее можно было свернуть трубочками. Положить ветчину на хлеб и оформить кусочками яйца ($\frac{1}{8}$ шт.), огурцом свежим или консервированным (10 г), маслом сливочным (5 г), зеленью петрушки или салатом (2 г).

Для бутерброда с паштетом тонкий кусок паштета (30 г), приготовленного, как описано ниже (198), положить на хлеб и сверху оформить яйцом ($\frac{1}{8}$ шт.), стручком красного сладкого перца (3 г), свежими огурцами (5 г) и зеленью петрушки или салатом (2 г).

Для бутерброда с яйцом и овощным салатом на хлеб положить салат (20 г), приготовленный, как описано ниже (48), а на него яйцо ($\frac{1}{2}$ шт.), залить из корнетика густым майонезом (12 г), приготовленным, как описано ниже (243), и оформить огурцом свежим или консервированным (5 г), нарезанным фигурками, икрой зернистой (2 г) и стручками сладкого красного перца (2 г).

Для бутерброда с крабами соус майонез с крабами (30 г), приготовленный, как описано ниже (245), намазать тонким слоем на хлеб, уложить на него кусочки крабов — клешни (5 г), огурцы свежие или консервированные и помидоры (10 г), кусочек лимона (2 г) и зелень петрушки или салат (1 г).

Для бутерброда с мясным салатом салат (30 г), приготовленный, как описано ниже (68), положить ровным слоем на хлеб и оформить красным сладким перцем (2 г), густым майонезом (5 г), огурцами свежими или консервированными (5 г) и яйцом (5 г).

Для бутерброда с колбасой и мясным салатом салат (20 г), приготовленный, как описано ниже (68), положить ровным слоем на хлеб. Оформить бутерброд полукопченой колбасой, тонко нарезанной и свернутой трубочками (10 г), шпротами (5 г), огурцами свежими или консервированными (5 г), маслом сливочным (5 г), икрой зернистой (1 г), перцем красным сладким (1 г).

Для бутерброда с кильками, сельдью или сыром хлеб смазать маслом (5 г), приготовленным, как описано ниже (255). положить на него филе рыбы, свернутое кольцами (10 г), или кусочки тонко нарезанного сыра (10 г). Оформить бутерброд маслом (10 г), которое выпустить из корнетика.

Для бутерброда с маслом и яйцом хлеб слегка смазать маслом (5 г), сверху уложить несколько кружков вареных яиц ($\frac{1}{2}$ шт.) и оформить бутерброд маслом, выпуская его из корнетика (10 г).

Для бутерброда с мясом и овощным салатом салат (20 г), приготовленный, как описано ниже (48), положить на середину хлеба, по сторонам разместить говядину или свинину, или баранину жареные (20 г), свернутые фигурками, сверху оформить горчичным маслом (5 г), и овощами, входящими в состав салата (5 г).

Для бутерброда с колбасой или ветчиной и овощами колбасу или ветчину (25 г) нарезать по два тонких кусочка, свернуть в виде трубочек, наполнить мелко нарезанными свежими или маринованными овощами (20 г), заправленными густым майонезом (5 г), и оформить майонезом (5 г) с горчицей и овощами.

Для бутерброда с рыбой и овощным салатом положить на хлеб салат (48), заправленный майонезом с хреном, а сверху осетрину, севрюгу или рыбу фаршированную

ную (25 г), покрыть майонезом густым (5 г) при помощи корнетика и украсить фигурками из овощей (10 г).

Для бутерброда с икрой, яйцом и маслом на хлеб положить нарезанное кружками яйцо (15 г), а на них икру зернистую или паюсную, или кетовую (20 г) и оформить из корнетика сливочным маслом (5 г), предварительно размятым и взбитым.

Для бутерброда с крабами и овощным салатом положить на хлеб салат (20 г), приготовленный, как описано ниже (48), а на него поместить крабы (20 г), сверху оформить густым майонезом (5 г) и мелко рубленным желе (5 г).

Для бутерброда с заливной рыбой свежую вареную рыбу — осетровой породы или частиковую фаршированную (20 г) нарезать на куски, украсить овощами и зеленью (10 г) и залить желе (20 г), приготовленным, как описано ниже (261). После застывания куски рыбы положить на хлеб и оформить майонезом (5 г).

Для бутерброда с телятиной, языком заливным продукты (20 г) нарезать по размеру ломтика хлеба и оформить овощами и зеленью (10 г), яйцом (5 г), после чего залить желе (20 г). Застывшее мясо или мясные продукты положить на хлеб и оформить густым майонезом, выпуская его из корнетика.

Для бутерброда с рыбным ассорти три вида рыбных продуктов (30 г) тонко нарезать, красиво свернуть, оформить овощами и зеленью (10 г), положить на хлеб и украсить густым майонезом (10 г).

Для бутерброда с мясным ассорти ростбиф, телятину, язык нарезать тонкими кусочками (30 г), свернуть в виде трубочек, положить на хлеб и оформить майонезом с горчицей (10 г), мелко рубленным желе (5 г), а также измельченной зеленью (2 г).

КОРЗИНОЧКИ (ТАРТАЛЕТКИ), ВОЛОВАНЫ

В корзиночках (тарталетках), выпеченных из сдобного пресного теста, подают салаты, паштеты, а в волованах икру, сыр из домашней птицы или дичи с салатами и т. п.

5. Корзиночки с салатом

Корзиночки готовые 2 шт. (50 г)¹, картофель вареный 20, огурцы свежие или консервированные 20, салат зеленый 4, яйца 4, говядина, баранина, телятина, домашняя птица, дичь, рыба или крабы 9, соус майонез 8, соус «Южный» 2.
Для теста на корзиночки (на 1 кг теста): мука 580, маргарин сливочный 135, молоко 135, сметана 70, яйца 2 шт., сахар 20, соль 6. Из 1 кг теста получается 35 корзиночек весом по 25 г.

Корзиночки, выпеченные, как описано ниже, наполнить салатом, приготовленным с мясом, птицей и другими мясными продуктами, рыбой, крабами и т. п. Для этих салатов продукты нарезать тонкими ломтиками или мелкими кубиками. Заправить салат соусом майонез с добавлением соуса «Южный» или другого соевого соуса. На салат, уложенный в корзиночку, положить для украшения кусочки продуктов, входящих в салат, или желе, или майонез с желе².

Для сдобных корзиночек замесить пресное сдобное тесто, раскатать его в пласт толщиной 2—3 мм и вырезать из него кружочки по размеру формочек, в которых выпекают корзиночки. Вырезанные кружочки вложить в формочки, прижимая тесто к внутренней их поверхности, и заполнить горохом.

¹ Корзиночки можно выпекать разного веса, при этом соответственно увеличивается количество продуктов для наполнения их и изменяется норма выхода.

² При употреблении для оформления желе или майонеза соответственно уменьшается количество овощей.

Выпекать корзиночки в жарочном шкафу или печи. Когда корзиночки сверху и снизу подрумянятся, вынуть их из формочек, высыпать горох и охладить.

6. Волованы с икрой или сыром из птицы

Волованы 2 шт. (80 г), икра 40 или паштет 50, или сыр из птицы 50, лук зеленый 10, майонез 5 или желе 10.

Для теста на волованы (на 1 кг теста): мука 455, масло сливочное или сливочный маргарин 300, яйцо 1 шт. (белок), вода для замеса теста 160, уксус столовый 10, соль 5, яйцо для смазки волованов $\frac{1}{2}$ шт.

Охлажденные волованы наполнить икрой, сыром из домашней или дикой птицы (197) или паштетом. Сверху оформить: икрой, луком зеленым, паштетом и сыром, майонезом и желе.

Для волованов замесить пресное тесто без жира. Для этого в сотейник налить воду, добавить соль, кислоту и яйца, а затем всыпать муку. Хорошо замешенному тесту дать полежать 30 минут, для того чтобы оно лучше раскатывалось.

Масло или маргарин сливочные размять, чтобы жир стал мягким, добавить муку (10% от общего количества) и тщательно перемешать, после чего сформовать в виде прямоугольника.

Тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной в 1 см, на середину раскатанного теста положить подготовленное масло с мукой и закрыть его с четырех сторон тестом, края которого соединить и защипать. Тесто с вложенным в него жиром раскатать вновь в прямоугольный пласт толщиной 1 см.

Раскатанный пласт теста сложить вдвое, чтобы противоположные края теста сошлись посередине, а затем еще раз вдвое. В результате тесто будет сложено в четыре слоя.

После этого поставить тесто в холодное место на 30—45 минут, а затем вновь раскатать и сложить вчетверо, повторив эту операцию 4 раза.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 2—3 мм и вырезать из него круглой металлической выемкой диаметром 4—5 см кружки.

Половину кружков теста уложить на кондитерский лист, смоченный водой, и смазать яйцом. Из другой половины кружков теста выемкой меньшего диаметра вырезать середину.

Полученные кольца уложить на смазанные яйцом кружки теста и поверхность их также смазать яйцом. При этом нужно следить, чтобы яйца при смазке не попали на края теста, что препятствует подъему теста при выпекании изделий.

Выпекать волованы нужно при температуре жарочного шкафа или печи 200—230°.

Волованы должны быть подрумянены со всех сторон, а при остывании не опадать.

7. Волованы с салатами

Волованы готовые 2 шт. (20 г), мясо, птица или другие мясные продукты (мякоть), или филе рыбы, или крабов 20, картофель вареный 20, огурцы свежие или консервированные 15, салат зеленый 6, яйцо вареное 8, горошек зеленый консервированный 7, соус майонез 10, соус «Южный» или другой соевый соус 3, желе готовое 15 или майонез с желе 15, соль, сахар по вкусу. Для теста см. рецептуру 6.

Салаты готовят и наполняют ими волованы так же, как корзиночки (5).

Сверху оформляют продуктами, входящими в салат, а также майонезом и желе.

САЛАТЫ

Салаты готовят из вареных, квашеных, маринованных и сырых овощей, сырых и маринованных фруктов. В некоторые виды салатов добавляют мясо, рыбу, крабы, грибы и яйца. Можно положить в ряд салатов вареные зерна кукурузы, сои за счет уменьшения закладки овощей. Выход салатов 100, 150 и 200 г.

Заправляют салаты острыми, пряными, кислосладкими заправками, майонезом, а также сметаной; в сметану можно добавлять острые соевые соусы и ароматические вещества. Вкус салатов зависит не только от вкуса основных продуктов, входящих в состав салата, но и от заправки.

В зависимости от используемых продуктов различают салаты из зелени, овощей, плодов, грибов, рыбы и мяса.

Салаты подают как самостоятельные блюда, салаты из зелени и овощей, кроме того, отпускают в качестве гарниров к овощным, мясным и рыбным холодным и горячим блюдам.

Продукты, предназначенные для салатов, после тепловой обработки охлаждают, причем картофель и овощи, сваренные в кожуре, охлаждают неочищенными. Салат быстро портится, если теплые продукты соединяют с холодными.

Хранят каждый вид овощей до приготовления салатов в отдельной посуде в холодном месте (холодильная камера, шкаф и др.). Срок хранения овощей на холоде (до 7°) — 12 часов, а при отсутствии холода — 6 часов.

Заправляют и оформляют салаты не ранее чем за 30 минут до подачи. Для оформления салатов используются листья салата, зелень петрушки и сельдерея, зеленый лук, зеленый горошек, продукты, входящие в состав салата и имеющие яркую, красивую окраску: помидоры, редис, огурцы, морковь, яйца, фрукты. Укладывают овощи очень осторожно.

При оформлении салатов стремятся к тому, чтобы показать полнее входящие в них основные продукты. Например, в салатах с рыбой укладывают сверху ломтики рыбы, в салатах с мясом — ломтики мяса.

Поливают оформленный салат майонезом или сметаной так, чтобы продукты, уложенные в качестве украшения, были видны и не залиты соусом.

Существует два способа приготовления салатов.

Первый способ. Продукты нарезают тонкими ломтиками, смешивают, заправляют соусом или заправкой, укладывают горкой в салатник, вазу или на тарелку и оформляют продуктами, входящими в состав салата.

Второй способ. Овощи и зелень нарезают. Часть продуктов ($\frac{1}{3}$) перемешивают, заправляют соусом майонез и кладут горкой в салатник или вазу. На горку из салата укладывают тонкие ломтики мяса, птицы, рыбы, крабы, дольки или ломтики яиц, в зависимости от составных частей салата; остальные продукты размещают вокруг горки небольшими кучками (букетами). Яйца нарезают ломтиками или специальным прибором (яйцезрезкой). В середину горки салата помещают веточку зелени петрушки или листья салата. Перед подачей овощи, уложенные вокруг горки, поливают заправкой или соусом. Соус к салату можно подать отдельно в соуснике.

САЛАТЫ ИЗ ЗЕЛЕНИ, ОВОЩЕЙ И ПЛОДОВ

8. Салат зеленый

Салат зеленый 120, заправка салатная 30, укроп 2, соль.

Крупные листья подготовленного салата нарезать на две — три части, полить салатной заправкой, перемешать, уложить в салатник и посыпать укропом.

9. Салат зеленый в сметане с яйцами

Салат зеленый 80, яйца 20, сметана 40, сахар 3, уксус 3%-ный 5, укроп, соль.

Сметаной, смешанной с рублеными яйцами, солью, сахаром и уксусом, залить листья салата, нарезанные на две — три части, перемешать, уложить в салатник и посыпать укропом.

10. Салат зеленый с огурцами

Салат зеленый 60, огурцы свежие 60, заправка салатная 30, укроп, соль

Тонкие ломтики огурцов смешать с нарезанным салатом, полить салатной заправкой, перемешать, уложить в салатник и посыпать укропом.

Этот салат можно полить сметаной (вместо заправки).

11. Салат ромен с апельсинами и бананами

Салат ромен или эндивий 60, апельсины 30, бананы или яблоки 30, заправка салатная 30, соль

Салат ромен или эндивий нарезать на две — три части, добавить апельсины и бананы или яблоки, нарезанные тонкими ломтиками, полить салатной заправкой, положить в салатник горкой и посыпать цедрой апельсина.

Салат можно подать к жареному мясу, птице, рыбе или как закусочное блюдо.

12. Редис с маслом

Редис (белый или красный) 120, масло сливочное 30, соль.

Белый редис очистить от кожицы, удалить излишнюю зелень, оставив только несколько веточек. С красного редиса

кожицу не снимать. Для оформления взять несколько штук красного редиса, надрезать кожицу в виде лепестков, придав форму розочки.

Подготовленный редис положить на 20—30 минут в холодную воду. Подать в салатнике с мелко наколотым пищевым льдом. Масло, красиво оформленное, положить на розетку.

13. Салат из редиса с яйцом в сметане

Редис (белый или красный) 100, яйца 20, сметана 30, салат 5, укроп 2, соль

Белый редис очистить от кожицы; нарезать белый или красный редис тонкими ломтиками; белый редис резать наискось. Подготовленный редис заправить сметаной и солью. В этот салат можно добавить уксус 3%-ный (5 г), сахар (3 г) и перец по вкусу. Положить редис в виде горки в салатник, украсить дольками яиц, салатом и посыпать укропом.

14. Салат из редиса с огурцами в сметане

Редис 75, огурцы свежие 35, яйца 10, сметана 30, салат 5, укроп 2, соль.

Приготовить и оформить салат так же, как описано в предыдущей рецептуре, но добавить очищенные огурцы, нарезанные тонкими ломтиками.

15. Салат из лука зеленого в сметане

Лук 100, сметана 25, уксус 3%-ный 3, укроп 2, соль.

Лук нарезать на кусочки по 2—2.5 см или нашинковать, заправить сметаной и уксусом, перемешать, положить в салатник и посыпать укропом.

16. Салат из лука зеленого с яйцом

Лук 100, сметана 30, яйца 20, укроп 2, соль.

Салат приготовить, как описано в предыдущей рецептуре, но без укуса. На лук положить дольки вареного яйца.

17. Салат из огурцов

Огурцы 120, заправка салатная или сметана 30, укроп 2, соль.

Грунтовые огурцы очистить и нарезать тонкими ломтиками, а парниковые — нарезать, не очищая. Положить огурцы в салатник, полить салатной заправкой или сметаной и посыпать укропом.

18. Салат из соленых огурцов и помидоров

Огурцы соленые 75, помидоры соленые 50, лук репчатый или зеленый 25, масло растительное 10, соль и перец.

Огурцы и помидоры соленые нарезать тонкими ломтиками, добавить мелко нарезанный репчатый или зеленый лук и заправить растительным маслом, солью и перцем.

19. Салат из помидоров с луком

Помидоры 90, лук репчатый или зеленый 30, сметана или салатная заправка 30, укроп или зелень петрушки 2, соль и перец.

На тонко нарезанные кружками помидоры положить репчатый лук, нарезанный тонкими кольцами, посыпать солью, перцем, положить горкой в салатник или на десертную тарелку, полить салатной заправкой или сметаной и посыпать зеленью петрушки или укропом. Если используется зеленый лук, то его нужно мелко нарезать и посыпать им салат.

20. Салат из помидоров и огурцов

Помидоры 60, огурцы 45, лук зеленый или репчатый 15, заправка салатная 30 или сметана 30, салат 2, укроп 2, соль и перец.

Первый способ. Помидоры и огурцы нарезать тонкими кружочками (из помидоров можно предварительно удалить семена), положить горкой в салатник попеременно с огурцами, посыпать солью, перцем, полить салатной заправкой или сметаной и посыпать укропом. Вокруг горки салата положить нарезанный лук и листья салата.

Второй способ. Помидоры и огурцы нарезать тонкими кружочками, уложить венком по борту салатника, в центр посуды положить нарезанный зеленый лук. Если вместо зеленого лука используют репчатый, то его нужно нарезать кольцами и уложить на помидоры или между ними. Заправить и оформить салат так же, как описано выше (первый способ).

21. Салат из помидоров и яблок

Помидоры 85, яблоки 70, салат 15, заправка салатная 30, укроп 2, соль.

Подготовленные помидоры и яблоки нарезать кружочками; положить помидоры попеременно с яблоками в салатник, полить салатной заправкой, украсить салатом и посыпать укропом.

22. Салат из сельдерея и яблок

Сельдерей 80, яблоки 80, сметана 40, сахар 5, горчица столовая 1, укроп 2, соль.

Обработанные и тщательно промытые корень и черешки салатного сельдерея, а также яблоки (без кожицы и семян)

мелко нашинковать соломкой, перемешать и заправить сметаной с добавлением горчицы, сахара и соли. Салат, уложенный горкой в салатник, оформить зеленью сельдерея, кусочками яблок и посыпать укропом.

23. Салат из сельдерея, яблок и орехов

Яблоки 50, сельдерей 40, орехи 40, майонез 30, салат зеленый 10, соль и перец.

Яблоки (без кожицы и семян), а также салатный сельдерей нарезать ломтиками. Очищенные грецкие орехи ошпарить, удалить оболочку и нарубить не очень мелко. Все смешать, заправить соусом майонез, солью и перцем, положить в салатник горкой и украсить листьями зеленого салата.

24. Салат из сельдерея с ореховым соусом

Сельдерей (корень) 40, огурцы 40, помидоры 30, салат 15, ореховый соус 30, укроп 2, соль и перец.

Нарезать обработанный сельдерей тонкой соломкой, а очищенные от кожицы свежие огурцы и помидоры — тонкими кружочками и все это перемешать. Салатник выложить листьями зеленого салата. Подготовленные продукты уложить горкой в салатник, полить ореховым соусом (сациви) и посыпать укропом.

25. Салат из сырых овощей

Морковь 25, репа 25, сельдерей 10, салат зеленый 10, помидоры 35, огурцы 35, капуста маринованная 20, сметана или майонез 50, зелень петрушки или укроп 3, соль и перец.

Морковь, репу и корень сельдерея нарезать очень тонкой соломкой, смешать с салатом из маринованной белокочанной

капусты, посолить, заправить сметаной или майонезом, добавить уксус и сахар. Положить салат горкой в салатник, украсить ломтиками огурцов, помидоров, листьями зеленого салата и посыпать зеленью петрушки или укропом.

26. Салат витаминный

Яблоки 35, помидоры 35, огурцы 20, морковь (красный слой) 15, сельдерей 20, сливы или вишни свежие (без косточек) 15, сахарная пудра 3, сметана 50, зелень петрушки или укроп 3, соль и перец.

Сырую морковь и салатный сельдерей, свежие огурцы и яблоки (без кожицы и семян) нарезать соломкой толщиной 2—3 мм, а свежие сливы и помидоры — дольками. Смешать продукты, добавить сметану, сахарную пудру, соль и, если имеется, лимонный сок ($\frac{1}{4}$ лимона). Подать горкой в салатнике и украсить продуктами, входящими в состав салата.

27. Салат из фруктов

Яблоки 30, груши 30, абрикосы 30, сливы 30, персики 30, майонез со сметной 40, сахарная пудра 3. Указанные фрукты при их отсутствии можно заменить другими.

Яблоки и груши (без кожицы и семян) нарезать тонкими ломтиками, абрикосы, персики, сливы — дольками (косточки удалить). Заправить фрукты соусом майонез со сметаной, добавить соль, сахарную пудру и, если имеется, сок лимона ($\frac{1}{4}$ лимона). Украсить фруктами, входящими в состав салата.

28. Салат из дыни и арбуза с фруктами

Арбуз 50, дыня 50, слива 45, виноград 45, салат зеленый 10, соус сметанный для фруктовых салатов 60.

Мякоть арбуза и дыни нарезать кубиками, сливы — дольками, салат нашинковать. Овощи и фрукты смешать, доба-

вить виноград и полить соусом сметанным для фруктовых салатов. Положить горкой в салатник, украсить листьями салата и фруктами.

29. Салат из маринованной капусты

Капуста белокочанная 1150, уксус 3%-ный 100, сахар 50, масло растительное 50, соль 10. Выход 1 кг.

Первый способ. Обработанную белокочанную капусту тонко шинковать, положить в алюминиевую или хорошо вылуженную посуду, влить уксус, добавить соль и, помешивая, нагревать, пока не исчезнет вкус сырой капусты и не начнет выделяться сок, не допуская, чтобы капуста сделалась очень мягкой. Правильно приготовленная капуста должна при разжевывании немного хрустеть на зубах. Затем капусту быстро охладить, заправить растительным маслом, солью и сахаром.

Капусту можно подать как самостоятельное блюдо и использовать как гарнир к блюдам из мяса и рыбы.

Второй способ. Белокочанную капусту тонко шинковать, положить в противень или в другую неглубокую посуду, посыпать солью и перетирать до тех пор, пока из капусты не выделится сок. Капусту, положить в посуду, заправить растительным маслом, уксусом и сахаром.

30. Салат из капусты с морковью и кабачками

Капуста белокочанная 750, морковь 50, кабачки свежие 50, лук репчатый 50, лук зеленый 50, сахар 50, масло растительное 50, уксус столовый 100, соль 20. Выход 1 кг.

Подготовить белокочанную капусту, как описано в предыдущей рецептуре, положить в неокисляющуюся посуду, добавить мелко нарезанные соломкой морковь, кабачки молодые (сырые), лук репчатый, заправить уксусом, раститель-

ным маслом, сахаром и выдерживать в холодном месте 1—2 часа.

При отпуске салат посыпать зеленым луком.

В этот салат можно добавлять мелко нарезанные свежие или моченые яблоки, маринованные ягоды (вишни, сливу, крыжовник, виноград и др.), соответственно уменьшив норму капусты.

31. Салат из капусты с кукурузой

Капуста свежая 125, кукуруза вареная (зерна) 60, лук зеленый 10, салатная заправка 30, сахар 5, укроп 5, соль.

Белокочанную капусту, подготовленную, как описано выше (29), смешать с вареной кукурузой, мелко нарезанным зеленым луком, заправить салатной заправкой с добавлением сахара, положить в неокисляющуюся посуду и поставить на 2—3 часа в холодное место, чтобы капуста промариновалась. При отпуске салат посыпать укропом.

32. Салат из капусты с фруктами

Капуста белокочанная 110, яблоки 20, сливы маринованные 10, вишни маринованные 10 или клюква, брусника 10, уксус 3%-ный 10, маринад фруктовый или ягодный 15, сахар 10, масло растительное 10, лук зеленый 20, соль.

Белокочанную капусту тонко шинковать, положить в посуду, залить уксусом и процеженным фруктовым или ягодным маринадом, добавить соль и нагревать, помешивая. Когда капуста осядет, снять ее с плиты и охладить.

Яблоки нарезать тонкими ломтиками, смешать с капустой и маринованными фруктами, заправить растительным маслом и сахаром, посыпать зеленым луком.

33. Салат из капусты (грузинское блюдо)

Капуста 230, свекла 20, уксус винный 10, перец красный молотый 0,5, зелень сельдерея и петрушки 10, соль.

Капусту с кочерыжкой нарезать на крупные части, положить в бочонок попеременно со свеклой, нарезанной ломтями, зеленью сельдерея и петрушки, посолить, посыпать красным молотым перцем, залить уксусом и кипятком и поставить в теплое место примерно на 24 часа. Когда капуста закиснет, перенести ее в холодное помещение. Подать капусту без свеклы.

34. Салат из краснокочанной капусты

Капуста краснокочанная 130, уксус 3%-ный 50, сахар 10, масло растительное 10, корица и гвоздика, соль 0,2.

Краснокочанную капусту нашинковать, посыпать солью и перетирать до тех пор, пока не начнет выделяться сок и капуста не станет мягкой. После этого капусту положить в неокисляющуюся посуду, залить уксусом, добавить сахар, растительное масло, отвар корицы и гвоздики.

35. Салат из квашенной капусты с луком

Капуста 850, лук зеленый 100, сахар 50, масло растительное 50, соль. Выход 1 кг.

Квашеную капусту перебрать; крупные куски ее измельчить; кислую капусту промыть. Заправить капусту растительным маслом, сахаром, солью; посыпать зеленым или репчатым луком.

Салат из капусты можно подавать как самостоятельное блюдо и как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

36. Салат из квашеной капусты (провансаль)

Капуста белокочанная квашеная 130, брусника маринованная 10, яблоки маринованные 20, сахар 10, маринад фруктовый или ягодный 10, масло растительное 10, корица и гвоздика по 0.2.

Белокочанную капусту, квашенную целыми кочанами, после удаления кочерыжки нарезать на куски квадратной формы (25 X 25 мм).

Маринованную бруснику и яблоки отделить от заливки. У яблок вырезать сердцевину и нарезать дольками на четыре — восемь частей. Заливку от маринованных фруктов процедить, положить в нее корицу и гвоздику, прокипятить в посуде, закрыв ее крышкой, и дать постоять до охлаждения. Капусту, ягоды, яблоки уложить слоями в неокисляющуюся посуду, пересыпать сахаром, залить процеженной заливкой, заправить растительным маслом и тщательно перемешать.

37. Салат из маринованной свеклы

Спекла 150, хрен 30, уксус 3%-ный 20, масло растительное 10, сахар 5, цедра лимона 0.5, корица, гвоздика, лавровый лист и перец по 0.02, соль.

Печеную или сваренную в кожице свеклу очистить, нашинковать соломкой или тонкими ломтиками, положить слоями в неокисляющуюся посуду, пересыпать каждый слой тертым хреном, залить охлажденным маринадом и оставить на 2—3 часа.

Перед подачей салат положить горкой в салатник, посыпать сахаром и полить растительным маслом.

Для маринада в уксус добавить гвоздику, корицу, лимонную цедру, лавровый лист, перец горошком, довести до кипения в закрытой посуде, охладить и процедить.

38. Салат из картофеля с луком

Картофель 120, салат зеленый 15, лук зеленый 40, заправка салатная 40, зелень петрушки или укроп 2, соль и перец.

Вареный картофель очистить и нашинковать тонкими ломтиками. Перед подачей добавить нарезанный зеленый лук, полить салатной заправкой, посыпать солью, перцем и перемешать. Положить заправленные продукты в салатник, посыпать зеленью петрушки или укропом.

39. Салат из картофеля с огурцами солеными

Огурцы или помидоры соленые 50, картофель вареный 75, лук репчатый или зеленый 25, салатная заправка 25, или майонез с белым соусом 30, или сметана 30, соус «Южный» 10, соль, перец.

Вареный картофель, соленые огурцы или помидоры, лук репчатый или зеленый нарезать тонкими ломтиками и заправить салатной заправкой, сметаной или соусом майонез с белым соусом с добавлением соуса «Южного».

40. Салат из картофеля, сельдерея и яблок

Картофель 60, яблоки 25, сельдерей (корень) 25, помидоры 20 или вишни 10, заправка салатная или майонез 30, зелень 3, соль и перец.

Очищенный сырой салатный сельдерей нашинковать соломкой. Яблоки и вареный картофель нарезать ломтиками. Продукты полить салатной заправкой или соусом майонез, перемешать, положить в салатник горкой, украсить веткой салатного сельдерея, ломтиками карбованных яблок и кусочками свежих помидоров или вишнями.

Так же можно приготовить салат без картофеля, заменив его свежими огурцами.

41. Салат из картофеля и сельдерея в майонезе

Сельдерей салатный 60, огурцы свежие 40, картофель 50, яйцо $\frac{1}{2}$ шт, майонез 40, соль и перец.

Обработанный и тщательно промытый салатный сельдерей нашинковать тонкой соломкой; вареный, а затем очищенный картофель и огурцы свежие нарезать тонкими ломтиками. Все это перемешать и заправить соусом майонез, по вкусу добавить соль и перец. Салат положить горкой в салатник, сверху оформить дольками вареных яиц, огурцом и сельдереем.

42. Салат из кукурузы и картофеля

Кукуруза молочной зрелости вареная (зерно) 80, картофель 77, лук зеленый 15, масло растительное 15, уксус 3%-ный 15, сахар 5, соль и перец.

Сварить картофель, охладить, очистить и нарезать его тонкими ломтиками. Вареную кукурузу охладить и смешать с картофелем. Заправить салат растительным маслом, уксусом, солью, сахаром и перцем, положить в салатник горкой и посыпать зеленым луком.

43. Салат из кукурузы и овощей

Кукуруза молочной зрелости вареная (зерна) 40, помидоры свежие 25, огурцы свежие 25, капуста цветная 15, салат зеленый 15, сметана 40, укроп 2, соль, перец.

Обработанную цветную капусту сварить в подсоленной воде, охладить в том же отваре и разделить на мелкие комочки. Помидоры и огурцы свежие, очищенные от кожицы, нарезать мелкими ломтиками. Салат мелко нашинковать. Подготовленные овощи и зерна вареной кукурузы смешать, заправить сметаной, солью и перцем. При подаче посыпать салат укропом.

44. Салат из кукурузы с яйцом и луком

Кукуруза молочной зрелости вареная (зерно) 85, яйцо $\frac{1}{4}$ шт., лук зеленый 16, лук репчатый 15, масло растительное 10, уксус столовый 10, сахар 5, укроп 2, соль и перец.

Вареную кукурузу смешать с мелко нарезанным репчатым луком, заправить растительным маслом, уксусом с добавлением сахара и соли. Посыпать салат мелко нарезанными яйцами, зеленым луком и укропом.

45. Салат из кукурузы, картофеля и яблок

Кукуруза вареная (зерно) 60, картофель 35, яблоки 35, лук зеленый 15, масло растительное 10, уксус столовый 3%-ный 10, сахар 3, яйцо $\frac{1}{4}$ шт., соль и перец.

Яблоки, очищенные от кожицы, картофель, варенный в кожуре, охлажденный и очищенный, нарезать ломтиками и смешать с вареными кукурузными зернами, заправить растительным маслом, уксусом с добавлением сахара, соли и перца по вкусу. Салат положить горкой в салатник или тарелку и посыпать мелко рубленными яйцами и зеленым луком.

46. Салат из кукурузы с грибами и луком

Кукуруза молочной зрелости вареная (зерно) 70, грибы сушеные 7 или свежие (шампиньоны) 40, картофель вареный 20, лук репчатый или зеленый 15, яйцо $\frac{1}{4}$ шт., масло растительное 10, уксус 3%-ный 10, сахар 3, укроп или зелень петрушки 3, соль и перец,

Сушеные грибы тщательно промыть в теплой воде, положить в посуду и сварить. Готовые грибы вынуть из бульона, охладить и нарезать продолговатыми ломтиками (в виде лапши). Смешать грибы с вареными зернами кукурузы, мелко нарезанным луком и заправить растительным маслом, уксусом с добавлением сахара, соли и перца. Посыпать салат рубленными яйцами и зеленью.

47. Салат из овощей и зелени

Капуста цветная 30, салат зеленый 25, фасоль (стручки) 25 или горошек зеленый 25, морковь или репа 30, огурцы свежие 25, помидоры 30, спаржа 25, яйца 20, сметана или майонез 40, сахар 3, уксус 3%-ный 5, салат зеленый 15, соль и перец.

Вареную морковь или репу нарезать ломтиками, цветную капусту разделить на мелкие кочешки, спаржу нарезать кусочками по 2,5—3 см., стручки фасоли — в форме ромба, помидоры и свежие огурцы — ломтиками. Нарезанный зеленый салат и овощи перемешать, заправить сметаной или соусом майонез, солью, перцем, сахаром, уксусом, положить горкой в салатник или вазу.

Оформить дольками яиц, помидоров, огурцов, зеленым салатом.

48. Салат из овощей для бутербродов ассорти

Майонез натуральный для бутербродов ассорти 200, картофель 105, морковь 160, петрушка (корень) 140, зеленый горошек 100, огурцы свежие 135, лук зеленый 50, яблоки свежие 80, уксус 3%-ный 25, перец молотый 0,5, сахар 10, соль 10. Выход 1 кг.

Вареные картофель, морковь, петрушку (корень), зеленый горошек, огурцы свежие, лук зеленый, яблоки свежие нарезать мелкими кубиками и заправить соусом майонез с добавлением уксуса, перца, сахара и соли.

Заправленный салат употребляют для приготовления некоторых бутербродов ассорти в сочетании с другими продуктами.

Этот салат, кроме бутербродов, можно подавать порциями по 150—200 г., оформив сверху продуктами, входящими в данный салат.

49. Салат из цветной капусты и зелени

Капуста цветная 50, помидоры 40, огурцы свежие 40, стручки фасоли 20, лук зеленый 20, салат 20, сметана 20, майонез 20, сахар 4, соль и перец.

Цветную капусту разделить на кочешки, сварить и охладить в отваре. Помидоры и огурцы нарезать тонкими ломтиками, листья салата — на части, зеленый лук нашинковать. Стручки фасоли нарезать в форме ромбов и сварить.

Овощи заправить сметаной, смешанной с сахаром и майонезом. Украсить овощами и зеленью.

50. Салат из цветной капусты и фруктов

Капуста цветная 40, помидоры 40, огурцы свежие 30, яблоки 40, виноград 30, салат зеленый 15, заправка салатная 25, майонез 25, соль.

Помидоры, огурцы, яблоки нарезать тонкими ломтиками, а листья салата — на части. Все это смешать с вареной цветной капустой, виноградом или спелым крыжовником и полить заправкой с майонезом, украсить салатом.

51. Салат со стручками фасоли

Помидоры 50, огурцы свежие 50, фасоль (стручки) 50, салат зеленый 15, яйца 20, заправка салатная 40 или сметана с майонезом 40, зелень петрушки или укроп 2, соль и перец по вкусу.

Вареные стручки фасоли нарезать длиной 3—4 см, а огурцы и помидоры — кружками. Положить овощи букетами в салатник на листья зеленого салата; на середину поместить нарезанное кружками яйцо, посолить, полить салатной заправкой и посыпать укропом.

52. Салат «Весна» (1-й вариант)

Картофель, морковь и спаржа вареные по 20, огурцы свежие 25, редис 25, салат 15, лук зеленый 10, яйца 40, сметана 40, сахарная пудра 3, зелень петрушки или укроп 3, соль и перец.

Вокруг нарезанного зеленого салата, уложенного горкой на середину салатника или вазочки, расположить букетами овощи: свежие огурцы, редис красный, вареные картофель и морковь, нарезанные кружочками, зеленый лук и, если имеется, вареную спаржу, нарезанную кусочками по 2,5—3 см. В центре на салат положить кружки вареных яиц, украсить листиками салата. При подаче овощи слегка посолить, в соуснике подать сметану, слегка заправленную солью, перцем и сахарной пудрой, или этой сметаной полить салат вокруг горки. Посыпать салат укропом.

53. Салат «Весна» (2-й вариант)

Картофель 40, фасоль (стручки) 20, огурцы свежие 25, лук 10, редис 25, салат зеленый 10, яйца 40, сметана 30, соус «Южный» 10, уксус 3%-ный 5, сахар 3, зелень петрушки или укроп 3, соль и перец.

Редис, огурцы, салат, зеленый лук и вареный картофель нашинковать и смешать с вареными нарезанными стручками фасоли. Заправить салат сметаной, соусом «Южный», солью, перцем, сахаром и уксусом. Оформить дольками яйца, кружочками редиса, огурцов, листьями салата, посыпать зеленью.

54. Салат «Деликатесный»

Помидоры 50, огурцы 30, спаржа 35, фасоль (стручки) 20, горошек зеленый 20, капуста цветная 20, салат зеленый 10, заправка салатная или майонез со сметаной 50, укроп 3, соль и перец.

Сварить в отдельности цветную капусту, спаржу и охладить в тех же отварах. Цветную капусту разделить на мел-

кие кочешки. Спаржу нарезать небольшими дольками. Стручки фасоли сварить, откинуть на дуршлаг или решето, охладить водой и нарезать на части. Огурцы и помидоры нарезать тонкими ломтиками. Продукты аккуратно смешать, заправить салатной заправкой или соусом майонез со сметаной, солью, перцем. Уложить в салатник, украсить фигурно нарезанными овощами, салатом и посыпать укропом.

55. Салат из артишоков, помидоров и яблок

Донышки артишоков 60, сельдерей (корень) 20, яблоки 30, помидоры 30, масло растительное 20, лимон $\frac{1}{4}$ шт, салат 10, соль и перец.

Сельдерей нарезать соломкой, яблоки, свежие помидоры (без кожицы и семян) и артишоки вареные нарезать мелкими кубиками. Овощи смешать, заправить солью и перцем, добавить лимонный сок или уксус (лучше виноградный) и растительное масло. Подать горкой в салатнике, украсить листиками салата.

56. Салат из яблок, мандаринов и чернослива

Яблоки 50, мандарины 30, сельдерей салатный 10, чернослив 30, сметана 20, майонез 20, сахарная пудра 2, соль.

Яблоки (без кожицы и семян) нарезать крупной соломкой (2—3 мм). Мандарины разделить на дольки, крупные дольки разрезать. Чернослив сушеный, промыв, залить водой, довести до кипения и охладить, не вынимая из отвара, после чего нарезать дольками. Подготовленные фрукты заправить сметаной и соусом майонез, для вкуса добавить соль и сахарную пудру. Подать горкой в салатнике, украсить веткой сельдерея, мандаринами и черносливом.

САЛАТЫ С РЫБОЙ, КРАБАМИ, РАКАМИ

57. Салат с сельдью

Сельдь (филе) 50, картофель 30, огурцы соленые или свежие 20, морковь 20, яблоки 25, лук репчатый 10, яйца 20, салат зеленый 10, майонез 40, горчица 2, уксус 3%-ный 3, соль и перец.

Вареные морковь и картофель, свежие или консервированные огурцы, яблоки и филе сельди нарезать ломтиками (три — четыре кусочка сельди оставить для украшения), репчатый лук нашинковать. Продукты смешать, заправить соусом майонез; для вкуса добавить столовую горчицу, соль, перец и уксус.

Салат положить в овальный салатник горкой, по концам поместить хвост и голову сельди, на середину уложить кусочки сельди и украсить вареными яйцами, ломтиками яблок (не обязательно), листьями салата. Салат можно украсить крабами (5 г), на поверхности салата можно сделать при помощи корнетика сетку из соуса майонез.

58. Салат с кильками или анчоусами

Морковь 15, брюква 15, картофель 15, фасоль (стручки) 10, горошек зеленый 10, каперсы 10, маслины 20, яйца 20, кильки или анчоусы (филе) 15, майонез 30, зелень тетрагона и петрушки, соль и перец. При отсутствии тех или других продуктов их взаимно можно заменить одни другими

Вареные морковь, брюкву, картофель и стручки фасоли нарезать кубиками, добавить зеленый горошек, каперсы и мелко нарезанную зелень эстрагона и петрушки. Овощи заправить соусом майонез, солью и перцем. Положить салат горкой в салатник, сверху уложить филе килек или анчо-

усов, расположив его в виде решетки, по сторонам горки положить маслины (без косточек), яйца, нарезанные на дольки, и листья зеленого салата.

59. Салат с треской или камбалой

Картофель вареный 50, огурцы и помидоры 50, рыба вареная (треска, камбала, щука, сом и др) 40, горошек или бобы 25, соус майонез со сметаной или горчичный соус, зелень 3, соль и перец по вкусу.

Картофель вареный, огурцы и помидоры свежие или соленые нарезать мелкими ломтиками, рыбу вареную или припущенную без костей также мелко нарезать, добавить горошек зеленый или бобы соевые, все смешать и заправить соусом майонез со сметаной или майонез с белым соусом или горчичной заправкой для салатов. Салат оформить кусочками рыбы и овощами.

Так же можно приготовить салат со щукой, сомом и другими рыбами частичковых пород.

60. Салат камчатский

Рыба (треска или другая рыба) 80, картофель 40, помидоры свежие или соленые 30, морковь 15, горошек зеленый 20, брусника или клюква 20, салат или лук зеленый 10, яйцо $\frac{1}{2}$ шт, салатная заправка и соус «Южный» 10, желе готовое 30.

Вареные и сырые овощи нарезать тонкими ломтиками, смешать с зеленым горошком, брусникой или клюквой. Вареную рыбу нарезать небольшими кусочками. Все продукты, входящие в состав салата, смешать и полить заправкой салатной с добавлением соуса «Южного», соли и перца. Заправленный салат положить в салатник горкой, оформить кусочками рыбы, дольками яиц, помидорами, зеленью и полосками желе.

61. Салат с осетриной, севрюгой или белугой

Рыба вареная 75, картофель 40, огурцы 30, помидоры 40, морковь 30, цветная капуста 20, стручки фасоли 20, горошек зеленый 15, салат зеленый 20, желе 20, майонез 50, заправка салатная 20, соль и перец.

Рыбу сварить и охладить, после чего нарезать тонкими длинными ломтиками (7—9 см). Морковь, картофель нарезать кубиками, стручки фасоли — ромбиками, каждый вид овощей сварить отдельно. Вареную цветную капусту разделить на кочешки. Кроме того, для салата используются консервированный зеленый горошек, огурцы, помидоры и т. п.

На середину тарелки или круглого блюда положить горкой нарезанный, политый салатной заправкой зеленый салат или овощи, заправленные соусом майонез. У основания горки расположить гарнир кучками, в центре вокруг горки сделать пирамиду из ломтиков рыбы, в середину вставить ветку сельдерея или листики салата. По борту тарелки или блюда можно расположить как украшение кусочки ланспига (желе), нарезанные в форме полумесяца, ромба и т. д. При подаче гарнир полить салатной заправкой, соус майонез подать в соуснике. Этот салат можно приготовить без цветной капусты, стручков фасоли и желе. Так же приготовить салат из трески или другой частичковой рыбы.

62. Салат с рыбой «Столичный»

Рыба вареная 50, картофель 35, огурцы свежие или консервированные 25, салат зеленый 10, майонез 40, соус «Южный» 10, яйца 20, икра паюсная 6, семга или лососина 8, раковые шейки или крабы 5, маслины 10, соль и перец.

Вареные осетрину, белугу или севрюгу, картофель, консервированные или свежие огурцы и яйца, сваренные вкрутую,

нарезать ломтиками по 2—2,5 см, а зеленый салат — на части.

Заправить соусом майонез, для вкуса добавить соус «Южный» и соль. Все это положить в салатник горкой, украсить листиками салата, семгой или лососиной, нарезанными в форме ромба, полосками паюсной икры, кружками вареных яиц, крабами или раковыми шейками и маслинами (без косточек).

63. Салат с рыбой «Любительский»

Рыба вареная 50, картофель 30, огурцы свежие или консервированные 20, яблоки 20, помидоры 20, салат зеленый 10, майонез 45, маслины 10, икра зернистая 8, раковые шейки 5, соль и перец.

Этот салат приготовить из осетрины, белуги или севрюги так же, как салат «Столичный», но вместо яиц добавить свежие помидоры и яблоки, нарезанные ломтиками. Заправить салат майонезом.

Украсить листиками зеленого салата, ломтиками помидоров и яблок, маслинами (без косточек), зернистой икрой и раковыми шейками.

64. Салат с крабами (1-й вариант)

Картофель вареный 75, горошек или фасоль или кукуруза 25, крабы 50, соус майонез 40, соус «Южный» 10, лук зеленый или салат 10, соль и перец.

Вареный картофель нарезать мелкими ломтиками, добавить зерна кукурузы или зеленый консервированный горошек либо вареные бобы сон. мелко нарезанные кусочки крабов, заправить соусом майонез с белым соусом и соусом «Южный». Салат сверчу оформить крабами, нарезанными на кусочки, и зеленью салата.

65. Салат с крабами (2-й вариант)

Крабы 50, яйца 20, салат зеленый 30, морковь 15, картофель 30, цветная капуста или яблоки 25, зеленый горошек или стручки фасоли 15, помидоры 20, заправка салатная 15, соус майонез 40, маслины 10, соль и перец.

Консервированные крабы замариновать в течение нескольких минут в салатной заправке. На середину салатника или вазочки положить горкой нарезанный, заправленный зеленый салат или смесь овощей, нарезанных кубиками ($\frac{1}{3}$ всего количества) и заправленных майонезом, а на них крабы.

Вокруг горки уложить гарнир кучками: кружки яиц и вареной моркови, кочешки вареной цветной капусты или ломтики яблок, зеленый горошек или стручки фасоли, помидоры и зеленый салат. Гарнир заправить салатной заправкой. Украсить салат карбованными ломтиками яблок, маслинами. Соус майонез подать отдельно,

66. Салат из раков

Раковые шейки и клешни 75, все остальные продукты то же, что и для салата из крабов.

Сварить раков (161), отделить раковые шейки и клешни, очистить их от панцыря и удалить анальную кишку. В остальном приготовить, как салат из крабов.

САЛАТЫ С МЯСОМ И МЯСНЫМИ ПРОДУКТАМИ

67. Салат с мясом

Мясо (готовое) 60, картофель 60, огурцы 40, салат 20, яйца 40, шейки раковые или крабы 10, майонез 60, соус «Южный» 10, соль и перец.

Вареное, тушеное или жареное мясо (говядину, телятину, нежирную баранину, свинину или кролика) нарезать тонкими

ломтиками по 2—2,5 см. Так же нарезать вареный картофель, свежие или соленые огурцы, яйца, сваренные вкрутую; зеленый салат мелко нарезать.

Все эти продукты перемешать, заправить соусом майонез и соусом «Южный», положить в салатник и оформить так же, как салат «Столичный».

68. Салат с мясом для бутербродов ассорти

Свинина жареная 200, телятина или говядина 200, ветчина вареная 100, майонез натуральный для бутербродов ассорти 200, горошек зеленый 85, огурцы свежие или консервированные 185, лимон $\frac{1}{2}$ шт., сахар 10, соль 15, острый соус 10. Выход 1 кг.

Все продукты, входящие в салат, в том числе и мясные, нарезать мелкими кубиками и заправить густым майонезом (243) с добавлением соли, сахара, острого соевого соуса, сока лимона.

Этот салат также можно подавать порциями, оформив сверху густым майонезом из корнетика или кондитерского мешка с металлической трубочкой.

69. Салат по-казахски

Говядина 90, сало растительное 1,5, яйца 30, картофель 50, огурцы соленые 50, морковь 15, горошек зеленый 10, яблоки свежие 35 или сушеные 15, соус майонез 40, сметана 15, перец, зелень.

Мясо жареное, вареные картофель и морковь, огурцы, очищенные от грубой кожицы, яблоки свежие нарезать тонкими ломтиками, добавить зеленый горошек, перемешать и заправить майонезом и сметаной, добавить по вкусу соль, перец.

Заправленный салат положить в салатник, оформить кусочками мяса, яблоками, дольками яиц и зеленью.

70. Салат «Руссол» (латышское блюдо)

Сельдь соленая 15, свинина 70, или говядина 65, картофель 60, огурцы соленые 40, яблоки свежие 10, помидоры 15, яйца 10. Для соуса: сметана 35, хрен 10, уксус 3%-ный 8, яйца 10, горчица 2, зелень.

Картофель, огурцы и яблоки (без кожицы и семян) нарезать ломтиками, так же нарезать вареную свинину, сельдь и яйца.

Все это заправить сметанным соусом, с добавлением уксуса, горчицы и хрена.

Салат при подаче украсить ломтиками огурцов, яблок, помидоров (при наличии) и яиц, листьями зеленого салата и зеленью петрушки.

71. Салат с птицей «Столичный»

Птица или дичь мякоть (готовая) 60, картофель 60, огурцы свежие, соленые или маринованные 40, салат зеленый 10, шейки раковые 10, яйца 45, соус «Южный» 15, майонез 70, пикули 10, маслины 10, соль.

Вареную или жареную домашнюю птицу или дичь, вареный очищенный картофель, свежие или консервированные огурцы, яйца, сваренные вкрутую, нарезать тонкими ломтиками, а листья зеленого салата мелко нашинковать.

Все это смешать, заправить соусом майонез, для вкуса добавить соус «Южный».

После перемешивания продуктов уложить салат горкой в салатник.

Оформить кружками или дольками крутого яйца, кусочками пикулей, листьями салата, кружками свежих огурцов, раковыми шейками или кусочками консервированных крабов и маслинами.

72. Салат с дичью

Дичь (готовая) 60, картофель 35, огурцы свежие 30, капуста цветная 25, помидоры 30, сельдерей 10, фасоль (стручки) 15, зеленый горошек 25, спаржа 25, заправка салатная 40, салат зеленый 15, соль и перец.

Вареную или жареную дичь (рябчика, фазана, тетерева, куропатку) нарезать тонкими продолговатыми ломтиками, вареные картофель и морковь — кружочками по 1,5—2 см в диаметре, вареную спаржу и стручки зеленой фасоли — дольками по 2,5—3 см, вареную цветную капусту разделить на маленькие кочешки. Горошек использовать консервированный. Салатный сельдерей нарезать тонкой соломкой, свежие помидоры и огурцы — кружками.

В центр салатника или вазочки положить мелко нарезанный салат, а вокруг — овощи кучками, затем пирамидкой ломтики дичи, ветки сельдерея или листья салата расположить посередине.

При подаче полить салатной заправкой или подать ее отдельно.

73. Салат с дичью и сельдереем

Дичь (готовая) 60, спаржа 50, стручки фасоли 20, сельдерей 20, картофель 20, майонез 60, яйца 40, салат латук 10, перец и соль.

Подготовленную спаржу нарезать дольками, стручки фасоли — ромбиками и варить их отдельно. Вареный картофель нарезать кубиками, салатный сельдерей нашинковать. Смешать продукты, заправить соусом майонез, солью и перцем, положить в салатник горкой, вокруг которой уложить ломтики филе вареной или жареной дичи. Украсить салат дольками крутого яйца, маслинами (без косточек) и салатом латук.

74. Салат с птицей и кукурузой

Кукуруза вареная 50, картофель 20, огурцы 20, помидоры 20, капуста цветная 25, салат зеленый 10, филе птицы 30, салатная заправка 40, майонез 40, соль.

Вареный картофель, свежие или консервированные огурцы, помидоры нарезать ломтиками; цветную капусту разделить на мелкие кочешки; салатный сельдерей измельчить в форме соломки, салат мелко нашинковать. Все эти продукты соединить с вареной кукурузой, заправить салатной заправкой или соусом майонез.

Заправленный салат уложить в салатник горкой и оформить нарезанной тонкими ломтиками птицей, густым майонезом, желе и зеленью.

75. Салат с гусем или уткой копчеными

Птица готовая (мякоть) 50, картофель 50, огурцы 50, помидоры 30, бобы зеленые или горошек 30, яйцо 1 шт., майонез 50, соус «Южный» 10, зелень, соль и перец.

Картофель вареный, огурцы и помидоры (свежие или консервированные) нарезать тонкими ломтиками, зеленые бобы — дольками, салат нашинковать, мякоть копченой птицы нарезать тонкими ломтиками. Часть подготовленных овощей и зелени заправить соусом майонез, добавить соус «Южный» и положить в салатник горкой; сверху уложить ломтики птицы, остальные овощи и вареные яйца нарезать дольками и положить вокруг горки.

Перед подачей салат залить майонезом из бумажной трубочки, украсить зеленью.

Этот салат можно также приготовить из некопченых гусей или уток.

ВИНЕГРЕТЫ

Винегрет является разновидностью салата. В состав этих блюд обязательно входит свекла.

76. Винегрет

Морковь 20, свекла 30, картофель 35, огурцы 25, капуста квашеная 25, лук зеленый 25, салат 15, уксус 3%-ный 15, масло растительное 10 или заправка салатная, или майонез 25, соус «Южный» 5, горчица.

Вареные картофель, свеклу и морковь нарезать тонкими ломтиками, так же нарезать огурцы. Зеленый или репчатый лук нашинковать. Квашеную капусту перебрать и отжать, а если она слишком кислая, то и промыть. Заправить овощи растительным маслом, уксусом, солью, перцем, горчицей. Винегрет можно заправить и соусом майонез с добавлением соуса «Южный» либо салатной заправкой. Летом в винегрет можно положить свежие помидоры, зеленый салат, а квашеную капусту заменить маринованной. Подать винегрет в салатнике или на тарелке, украсить листьями зеленого салата, кольцами репчатого лука или зеленым луком.

77. Винегрет с кукурузой

Морковь 20, свекла 20, картофель 30, огурцы свежие или соленые 30, лук зеленый 10, салат зеленый 10, кукуруза вареная 50, заправка салатная 30, укроп или зелень петрушки 5 (по сезону).

Приготовить винегрет, как описано выше (76).

78. Винегрет с грибами

Грибы соленые 30, винегрет овощной 120.

В винегрет (76) добавить нашинкованные соленые или маринованные грибы (белые, грузди, рыжики).

79. Винегрет с рыбой

Рыба вареная (филе) 40, картофель 30, огурцы 30, помидоры 30, морковь 20, свекла 10, ягоды маринованные (вишня, брусника) 10, желе 30, майонез 35, соус «Южный» 5, соль и перец, зелень 3.

Вареную или припущенную рыбу нарезать тонкими ломтиками; два — три лучших кусочка оставить для оформления блюда, а остальные смешать с овощами, подготовленными и нарезанными тонкими ломтиками, заправить соусом майонез с добавлением соуса «Южный», солью и перцем. Положить винегрет горкой на тарелку и посыпать мелко рубленным желе. Вокруг расположить небольшими кучками гарнир из овощей, маринованных фруктов и зелени. Сверху винегрет оформить кусочками рыбы, маринованными ягодами и крутонами из желе.

80. Винегрет с сельдью

Сельдь (филе) 25, винегрет овощной 125, салат 10, зелень.

Винегрет, приготовленный, как описано выше (76), положить в салатник горкой, а на нее зачищенную от костей и кожи и нарезанную кусочками сельдь. Украсить винегрет овощами, зеленью или листьями салата.

81. Винегрет с кильками или салакой

Рыба 40, картофель 30, свекла 10, морковь 10, капуста квашеная 15, огурцы 15, лук зеленый или репчатый 10, заправка салатная 30, зелень петрушки или салат зеленый.

Кильки или салаку соленые промыть, перебрать и удалить примеси рыб других мелких пород. Если рыба очень соленая, то ее вымочить в холодной воде в течение 1—2 часов. При-

готовить винегрет; часть его положить на десертную тарелку горкой, на винегрет уложить мелкую рыбу спинками в одну сторону. Остальную часть винегрета положить вокруг рыбы, полить салатной заправкой, посыпать нарезанным луком, украсить веточками зелени или салатом.

Так же можно приготовить винегрет с хамсой и тюльками.

82. Винегрет с мясом

Мясные продукты 40, картофель 40, огурцы 45, яйцо $\frac{1}{2}$ шт., маринованные овощи и ягоды 25, свекла 15, желе мясное 30, майонез 35, соус «Южный» 5, соль и перец.

Вареное или жареное мясо (говядину, телятину, баранину, свинину) или мясное ассорти, вареный картофель, огурцы свежие или консервированные, пикули или корнишоны нарезать тонкими ломтиками, добавить нарезанный салат и заправить соусом майонез с добавлением соуса «Южный» и солью по вкусу.

Заправленный винегрет положить горкой на мелкую тарелку, сверху посыпать мелко рубленным мясным желе (258). Вокруг горки винегрета положить маленькими кучками гарнир, состоящий из моркови, свеклы, огурцов или корнишонов, помидоров, нарезанных мелкими кубиками и дольками, а также маринованные вишни, бруснику, крыжовник и др.

При отпуске винегрет оформить дольками яйца, фигурками из овощей и соленьями.

БЛЮДА И ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Овощные, грибные блюда и закуски готовят из сырых, вареных, соленых и маринованных овощей, зелени и грибов.

83. Редька с маслом

Редька 120, масло растительное 10, уксус 3%-ный 3, лук репчатый 15, салат, зелень.

Очистить и хорошо промыть редьку, опустить ее в холодную воду на 15—20 минут, вынув из воды положить на сито или обернуть чистой тканью. Если редька крупная, разрезать ее на части, нашинковать соломкой или нарезать очень тонкими ломтиками. Заправить редьку растительным маслом, солью и уксусом, положить в салатник, украсить зеленым салатом и посыпать зеленью петрушки или укропом.

Тертую редьку можно заправить рублевым луком, пассерованным на растительном масле.

84. Редька со сметаной

Редька 120, сметана 30, сахар 3, уксус 3%-ный 3, салат, зелень 3.

Подготовить редьку, как описано в предыдущей рецептуре, заправить солью, сахаром и уксусом, положить горкой в салатник, залить сметаной, посыпать мелко нарезанным укропом или зеленью петрушки. Блюдо можно украсить зеленым салатом.

85. Грибы с луком

Грибы маринованные или соленые 130, лук репчатый или зеленый 15, масло растительное 15 или сметала 25.

Маринованные или соленые грибы (белые, грузди, рыжики) отделить от маринада или рассола, тщательно перебрать и нарезать на ломтики или дольки. Перед подачей грибы заправить растительным маслом или сметаной, положить в салатник и посыпать мелко нарезанным луком.

86. Икра баклажанная

Баклажаны 160, лук репчатый 15, лук зеленый 10, масло растительное 10, томат-пюре 35, уксус 3%-ный 5, чеснок 0,5, перец и соль.

Баклажаны после удаления плодоножки запечь в жарочном шкафу, охладить, разрезать вдоль, отделить кожицу от мякоти. Мякоть баклажанов мелко порубить. Репчатый лук нарубить и спассеровать с растительным маслом, добавить томат-пюре, баклажаны и, периодически помешивая, тушить до тех пор, пока масса не делается густой. Заправить икру чесноком, растертым с небольшим количеством соли, уксусом, растительным маслом, перцем. Подать, посыпав луком.

87. Икра овощная

Баклажаны 45, кабачки 45, морковь 25, капуста белокочанная 30, лук репчатый 15, лук зеленый 10, томат-пюре 15, масло растительное 10, уксус 3%-ный 5, зелень 3, соль и перец.

Обработанные баклажаны и кабачки запечь в жарочном шкафу. У баклажанов отделить кожицу. Кабачки и баклажаны мелко нарубить; лук, морковь, капусту мелко нарезать и спассеровать с растительным маслом и томатом-пюре. Затем смешать с рублеными кабачками и баклажанами и тушить в течение 10—15 минут, периодически помешивая. Заправить икру уксусом, солью, перцем и охладить.

88. Икра грибная

Грибы белые сушеные 20 и соленые 70, масло растительное 15, лук репчатый 20, лук зеленый 20, уксус 3%-ный 5, чеснок 0,5, соль и перец.

Икру грибную можно приготовить из сушеных или соленых грибов, а также из их смеси.

Подготовленные сушеные грибы сварить до готовности¹, охладить, мелко нарубить или пропустить через мясорубку. Соленые грибы промыть холодной водой и также нарубить. Мелко рубленый репчатый лук пассеровать с растительным маслом, добавить подготовленные грибы и тушить 10—15 минут. Заправить икру толченым чесноком, уксусом, перцем, солью, положить в салатник или на тарелку и посыпать зеленым луком.

89. Икра из соленых огурцов

Огурцы 2000, лук репчатый 150, томат-пюре 100, масло растительное 80, соль и перец. Выход 1000.

Огурцы помятые, переросшие соленые мелко изрубить, удалить излишнюю влагу. Лук репчатый мелко нарезать и пассеровать на растительном масле, добавить рубленые огурцы и продолжать пассерование в течение $\frac{1}{2}$ часа, положить томат-пюре и все вместе еще пассеровать 15—20 минут. Заправить икру перцем.

Так же можно приготовить икру из соленых помидоров.

90. Фасоль протертая

Фасоль 75, лук репчатый 30, масло подсолнечное 10, уксус 3%-ный 5, лук зеленый 5, соль и перец.

Отварить фасоль и пассеровать часть лука (15 г). Фасоль, пассерованный и сырой репчатый лук пропустить через мясорубку, заправить солью, перцем.

При подаче уложить массу горкой, полить растительным маслом, уксусом и посыпать зеленым луком.

¹ Бульон, полученный от варки грибов, можно использовать для приготовления супов или соуса для овощных блюд.

91. Фасоль красная с ореховым соусом

Фасоль 100, орехи (ядро) 40, зелень разная 40, лук зеленый 20, чеснок 0,5, соль и перец

Залить фасоль холодной водой и сварить. Растолочь орехи, добавить чеснок, молотый перец красный, кинзу, петрушку, базилик, мяту. В эту смесь налить немного отвара, оставшегося после варки фасоли, и смешать с вареной фасолью. Одновременно положить рубленый лук. Подать, посыпав зеленью или зеленым луком.

92. Кукуруза протертая

Кукуруза пареная 100, лук репчатый 20, лук зеленый 10, масло растительное 10, уксус столовый 10, соль и перец.

Вареные зерна кукурузы и часть лука репчатого (10 г) спассеровать на масле и смешать с оставшимся сырым репчатым луком. Все это пропустить через мясорубку, заправить солью, перцем и уксусом. При отпуске протертую кукурузу положить в салатник или на тарелку и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

93. Овощи тушеные

Кабачки или тыква 125, помидоры 60, лук репчатый и зеленый по 20, шпинат и шавель по 20, масло растительное 20, лимонная кислота 0,1, чеснок 2, зелень 3, соль и перец.

Нашинкованный репчатый лук слегка поджарить в сотейнике с растительным маслом, добавить мелко нарезанные свежие помидоры (без семян), листья шавели и шпината, нашинкованный зеленый лук и продолжать жарить все это еще 10—15 минут. Затем залить холодной водой и, нагрев до кипения, положить очищенные, нарезанные кубиками (1,5—

2 см) кабачки или тыкву, посолить, добавить мелко рубленые укроп и чеснок и тушить при слабом кипении до готовности овощей.

Готовые овощи охладить. Подать овощи на блюде или в салатнике. Сверху на овощи положить ломтики лимона и посыпать мелко нарезанным укропом.

94. Овощи с соусом сацебели (грузинское блюдо)

Картофель 155, или капуста белокочанная 165, или капуста цветная 150, или спаржа 175, или брюква 165, или фасоль красная 75, или свекла 160, или шпинат 300, или свекольный лист 160, или фасоль стручковая 170, или тыква 210, соус сацебели 50, зелень петрушки 3, соль и перец.

Картофель и овощи, сваренные и охлажденные, нарезать ломтиками, тыкву — кубиками. Листья шпината и свеклы разрезать на крупные части и отварить.

Охлажденные любые овощи или картофель положить в салатник, полить соусом сацебели и посыпать зеленью петрушки или зеленым луком.

95. Капуста, фаршированная яблоками

Капуста 200, яблоки 100, сахар-песок 5, масло растительное 5, майонез 30, соль 10.

Кочан капусты зачистить, удалить кочерыжку, сварить в подсоленной воде до полуготовности и охладить. Отделить от кочана листья, черешки слегка отбить тупой. На подготовленные листья капусты положить мелко нарезанные яблоки, посыпанные сахаром. Листья капусты с завернутыми в них яблоками уложить на чистое полотно и придать изделию форму шариков, после чего сложить их в сотейник, полить растительным маслом, добавить немного бульона или

воды и тушить до готовности. При отпуске охлажденную капусту полить соусом майонез и оформить зеленью. Подать в салатнике.

96. Голубцы овощные в томате

Капуста свежая 200, морковь 50, брюква или репа 25, лук репчатый 35, масло растительное 20, мука пшеничная 5, томат-пюре 50, чеснок 1, лук зеленый 10, лавровый лист 0,1, соль и перец.

На подготовленные листья капусты (95) положить фарш и завернуть в виде небольших рулетов. Голубцы, уложенные на противень, сбрызнуть маслом и жарить в жарочном шкафу до получения сверху колера, затем залить томатным соусом и тушить до готовности. При подаче охлажденные голубцы полить томатным соусом, посыпать зеленью.

Для фарша овощи мелко нарезать, слегка спассеровать с растительным маслом, добавить немного томата и тушить до готовности овощей, после чего заправить солью и перцем.

Для соуса томат-пюре или томат-пасту спассеровать с маслом, добавить предварительно подсушенную муку, развести бульоном или водой, положить мелко рубленный чеснок, лавровый лист, перец, прокипятить 2—3 минуты.

97. Голубцы овощные с кукурузой

Капуста 200, морковь 30, лук репчатый или зеленый 30, кукуруза вареная 50, яйцо $\frac{1}{4}$ шт., масло растительное 20, мука пшеничная 5, томат-пюре 50, лавровый лист, 3 зерна перца.

Блюдо приготовить так же, как описано в предыдущей рецептуре, но с другим фаршем.

Для фарша морковь и лук мелко нарезать и слегка спассеровать на растительном масле. Вареные зерна кукурузы

провернуть через мясорубку и соединить с подготовленными овощами и мелко нарезанным яйцом.

98. Голубцы с грибами и рисом в маринаде

Капуста свежая 200, рис 20, грибы сушеные 5, лук репчатый 10, масло растительное 10, соус маринад 75, соль и перец.

Технология приготовления этого блюда не отличается от описанной выше (96). но готовят фарш из риса и грибов и поливают голубцы маринадом овощным.

Для фарша сварить рис в большом количестве воды, чтобы он был рассыпчатым. Грибы сушеные сварить, мелко нарубить. Мелко нарезанный лук спассеровать на растительном масле. По готовности положить в него подготовленные грибы, вареный рис, соль, перец. Если фарш готовят с солеными грибами (грузди, рыжики, сыроежки и др.), то их нужно мелко порубить, поджарить с луком, а затем смешать с рисом.

99. Кабачки в томате с овощами

Кабачки 100, морковь 30, петрушка 15, лук репчатый 15, капуста свежая 30, масло растительное 10, маринад 75, зелень 3, перец и соль.

Кабачки, очищенные от кожицы, нарезать кружками, вырезать середину и положить на 5 минут в кипящую воду. Подготовленные кабачки наполнить фаршем, положить в мелкий сотейник или сковороду, залить маринадом из овощей с томатом и тушить в жарочном шкафу 20—25 минут. Подать кабачки холодными, посыпав зеленью петрушки или укропом.

Для фарша морковь и петрушку нарезать мелкой соломкой или кубиками, лук нарубить и все это спассеровать на расти-

тельном масле, добавить мелко нарезанную капусту, перец и тушить до полуготовности, заправить по вкусу солью и перцем.

100. Кабачки, фаршированные треской

Кабачки 150, треска 60, яйца 40, майонез 25, томат-паста 10, помидоры 25, красный сладкий перец 15, масло растительное 10, салат зеленый 10, лимон $\frac{1}{3}$ шт., салатная заправка 10, соль и перец.

Кабачки, очищенные от кожицы, нарезать кружками толщиной 1 — 1,5 см, посыпать солью и перцем и обжарить на растительном масле (не подрумянивая). На каждый кружок кабачка положить фарш, по краям загарнировать мелко нарезанными помидорами, ошпаренным сладким красным перцем и украсить листьями салата. На фарш положить тонкие ломтики лимона без кожи. Гарнир полить салатной заправкой.

Для фарша вареную треску и крутые яйца мелко нарезать, заправить соусом майонез с томатом-пастой и добавить соль и перец.

101. Баклажаны, тушенные с помидорами

Баклажаны 100, помидоры 70, масло растительное 10, соус «Южный» 30, бульон 50, лук зеленый 10, салат зеленый 5, чеснок 2, соль и перец.

Баклажаны очистить от кожицы и нарезать кружками. Помидоры разрезать пополам. Подготовленные продукты обжарить на растительном масле, положить в неглубокую посуду, залить соусом «Южный», разведенным бульоном, добавить растертый чеснок, соль, перец и тушить на плите или в жарочном шкафу 10—15 минут.

При подаче баклажаны посыпать зеленым луком и украсить листьями салата.

102. Сациви из баклажанов (грузинское блюдо)

Баклажаны 200, орехи грецкие 20, лук репчатый 15, чеснок 4, перец красный молотый 0,5, зелень сушеная 10, уксус 50.

Баклажаны промыть, обрезать концы, сделать продольный разрез и залить кипятком, через 5 минут выложить их на стол и положить под пресс на 30—40 минут, после чего нафаршировать половиной набора продуктов, используемых для соуса сацибели. Оставшуюся половину набора продуктов для этого соуса развести слабым уксусом, добавить соль, залить им фаршированные баклажаны и мариновать в течение 2—3 дней.

103. Помидоры, фаршированные консервами

Помидоры 120, рыба консервированная 50, лимон $\frac{1}{4}$ шт., масло растительное 5, уксус 3%-ный 15, салат зеленый 10, зелень 3, соль и перец.

Крупные помидоры разрезать на две части, удалить семена, положить помидоры в посуду, добавить растительное масло, соль, перец и уксус и мариновать в течение 1—2 часов. При подаче наполнить каждую половинку помидора консервированной рыбой (кефаль, треска, лещ в масле или томате), сверху положить тонкий ломтик лимона (без кожицы) и посыпать зеленью. При подаче положить помидоры на тарелку или блюдо с листьями салата.

104. Помидоры, фаршированные салатом

Помидоры 100, мясо 25, картофель 30, огурцы 30, яйца 10, майонез 15, соус «Южный» 3, зелень 3, соль и перец.

Спелые помидоры (по два на порцию) обработать, срезать верхнюю часть, слегка отжать для удаления сока и семян,

сделать в помидорах углубление и посыпать солью и перцем.

Помидоры наполнить салатом, посыпать укропом или зеленью петрушки.

Для салата говядину или баранину, а также овощи нарезать мелкими ломтиками или кубиками, заправить соусом майонез с добавлением соуса «Южный».

Так же можно приготовить помидоры с рыбным и овощным салатами.

105. Помидоры с салатом в майонезе

Помидоры 120, салат мясной 50, соус майонез 20, желе 10, овощи для оформления 20, зелень 3, соль и перец.

Помидоры, фаршированные мясным салатом, залить соусом майонез с добавлением желе.

Сверху помидоры оформить фигурками из овощей, зеленью и полить желе, чтобы укрепить оформление и придать глянец соусу майонез.

106. Помидоры, фаршированные яйцом

Помидоры 130, яйца 30, лук репчатый или зеленый 30, соус майонез или сметана 15, соус «Южный» 3, соль и перец.

Блюдо приготовить, как описано выше (104), но использовать другой фарш.

Для фарша яйца сварить вкрутую, охладить, мелко нарезать и смешать с мелко нашинкованным репчатым или зеленым луком.

Яйца и лук заправить майонезом или сметаной с добавлением соуса «Южный» солью и перцем.

107. Помидоры с тресковой печенью

Помидоры 120, яйца 40, печень трески 25, майонез 15, соус «Южный» 3, лимон $\frac{1}{2}$ шт., салат 5, масло растительное 10, уксус 3%-ный 5, зелень 3, соль и перец.

Приготовленные помидоры посыпать солью и перцем, наполнить подготовленным фаршем. При подаче положить в салатник, на каждый помидор положить тонкий ломтик лимона, посыпать цедрой лимона, нарезанной очень тонко, и украсить зеленым салатом.

Для фарша яйцо мелко нарубить и смешать с каперсами, измельченной зеленью петрушки и нарезанной мелкими кубиками консервированной печенью. Все это заправить соусом майонез с добавлением соуса «Южный».

108. Помидоры, фаршированные грибами

Помидоры 120, грибы 40, лук репчатый или зеленый 25, заправка салатная 15 или сметана 15, соль и перец.

Блюдо приготовить, как описано выше (104), но нафаршировать помидоры грибами.

Для фарша соленые или маринованные грибы (белые или рыжики, или грузди) мелко нашинковать, соединить с мелко нарезанным луком и заправить салатной заправкой или сметаной, солью и перцем.

109. Помидоры соленые с грибной икрой

Помидоры 120, икра грибная 50, лук зеленый 15, соль и перец.

У подготовленных соленых помидоров срезать верхнюю часть, слегка отжать для удаления сока и семян, сделать углубление в помидорах, посыпать перцем и наполнять грибной икрой. Подать, посыпав зеленым луком.

110. Огурцы фаршированные (литовское блюдо)

Огурцы свежие 80, картофель 20, морковь 15, свекла 10, лук репчатый 10, масло подсолнечное 5, сахар 1, сметана 25, соль и перец.

Огурцы разрезать вдоль пополам, вынуть сердцевину и порубить ее. В рубленые огурцы добавить нарезанный кубиками вареный картофель, свеклу, морковь, шинкованный пассерованный лук, все перемешать, заправить сахаром, солью, перцем, маслом растительным и фаршировать огурцы. Подать со сметаной.

111. Огурцы с крабовой начинкой

Огурцы свежие 100, крабы 40, майонез с желе 25, майонез с корнионами 25, уксус 3%-ный 5, салат латук 10, сметана 30, соль и перец.

Отрезать у свежих огурцов концы, срезать кожицу (если она грубая) и удалить семена выемкой (металлической трубочкой). Огурцы наполнить подготовленным фаршем, охлажденным в холодильнике, положить на тарелку с листьями салата латук. Отдельно подать сметану или соус майонез с корнионами.

Для фарша мясо консервированных крабов освободить от костных пластинок, мелко нарезать и смешать с небольшим количеством соуса майонез с добавлением желе и заправить солью, перцем и уксусом. Фарш должен быть густым.

112. Перец, фаршированный овощами в маринаде

Перец 100, морковь 25, лук репчатый 20, капуста белокочанная 25, сельдерей 10, масло растительное 10, маринад 60, зелень.

Подготовленный сладкий стручковый перец варить в воде в течение 10—12 минут, откинуть на сито и наполнить фар-

шем. Положить изделие в один ряд в мелкую посуду, залить маринадом из овощей с томатом и тушить в жарочном шкафу 20—30 минут. Подать перец охлажденным в салатнике или на глубоком блюде, посыпав укропом или зеленью петрушки.

Для фарша очищенные овощи нарезать соломкой или мелкими кубиками, спассеровать с небольшим количеством растительного масла, добавить мелко нарезанную капусту, соль и тушить до готовности.

113. Тыква маринованная

Тыкву очистить от кожицы и нарезать кубиками по 12—15 мм. Приготовить маринадную заливку (1 л). Для этого требуется: уксусная эссенция 80% (30 г), соль (15 г), сахар (75 г), лавровый лист (0,5 г), эстрагон (10 г) или семена аниса (1 г), залить холодной водой (1 л) и, когда отвар закипит, процедить его. В процеженный отвар положить подготовленную тыкву и варить 10—15 минут так, чтобы тыква проварилась, но не была бы дряблой. Затем тыкву охладить, влить уксусную 80%-ную эссенцию (30 г). Через 2—3 часа положить тыкву в стеклянную широкогорлую тару (например, бутыл) с таким расчетом, чтобы тыква была покрыта маринадом. Для предохранения маринада от быстрой порчи сверху налить тонкий слой растительного масла.

Тыкву маринованную можно использовать как холодную закуску и как гарнир к холодным и горячим блюдам.

114. Тыква в маринаде

Тыква 130, мука 9, масло растительное 6, маринад 50, зелень 3, соль и перец.

Тыкву очистить от кожицы, удалять семена, нарезать по 2—3 куска на порцию, посыпать солью, перцем, запаниро-

вать в муке и поджарить на растительном масле. Готовую тыкву залить маринадом из овощей с томатом и тушить 10—15 минут. Подать тыкву в салатнике или на глубоком фарфоровом блюде, посыпать укропом или зеленью петрушки.

БЛЮДА И ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ, РАКОВ, КРАБОВ

Для приготовления рыбных закусок используется вареная или жареная рыба и различные рыбные продукты.

Рыбу осетровых пород варят половинками (звеньями) или крупными кусками, лососину — порционными кусками, после чего зачищают от кожи, хрящей и костей.

Судака и другую частиковую рыбу разделяют на филе без кожи и костей или с кожей и варят либо припускают.

Охлажденную рыбу осетровых пород перед подачей нарезают на широкие порционные куски толщиной 0,5—0,6 см.

115. Икра зернистая

Икра зернистая 75, лук зеленый 20.

Зернистую икру положить в икорницу или маленькую салатницу; отдельно на розетке подать мелко нашинкованный зеленый лук.

116. Икра паюсная

Икра паюсная 75, лимон $\frac{1}{4}$ шт., зелень.

Взвесить порции икры, положить на мраморную или деревянную доску и придать ножом форму прямоугольника или ромба. Аккуратно снять с доски тем же ножом, положить на блюдо или тарелку и оформить зеленью и лимоном.

117. Севрюга, белуга копченые

Рыба 75, огурцы 75, помидоры 50, соус хрен с уксусом 30, салат зеленый.

Севрюгу или белугу зачистить, нарезать тонкими кусками (два — три на порцию), положить на блюдо или тарелку; сбоку в качестве гарнира уложить свежие огурцы и помидоры, нарезанные ломтиками. Оформить салатом.

Отдельно подать соус хрен с уксусом или соус майонез.

118. Шемяя копченая

Шемяя 1 шт., зелень.

Отрезать у копченой шемаи брюшко, снять кожу, удалить внутренности и нарезать на куски вместе с костями. Положить на блюдо в виде целой рыбы, приставить голову и хвост и украсить зеленью петрушки.

119. Балык белорыбий или осетровый

Балык 75, лимон $\frac{1}{4}$ шт., зелень.

Балык, зачищенный и нарезанный наискось так, чтобы куски были широкие, уложить на блюдо или тарелку, сбоку положить лимон, зелень петрушки.

120. Кефаль, омуль, спинка астраханской сельди

Рыба 75, лимон $\frac{1}{4}$ шт., зелень.

Кефаль, омуль, спинку астраханской сельди обрабатывают так же, как балык белорыбий. Нарезать рыбу широкими кусками наискось, держа при этом нож отлого, украсить веточками зелени.

121. Шпроты, скумбрия, сардины в масле

Рыба 50, лимон $\frac{1}{4}$ шт., зелень.

Шпроты, скумбрию или сардины положить на блюдо или в салатник и оформить листьями салата.

122. Икра из свежей рыбы¹

Икра судака, шуки, сига, сазана 90, масло растительное 5, уксус 3%-ный 5, лук репчатый 10, лук зеленый 5, соль и перец.

Икру живой частиковой рыбы освободить от пленок, положить в посуду, разрыхлить, залить кипятком и через 10 минут, когда икра побелеет, слить жидкость. Уложить икру в неокисляющуюся посуду, заправить солью, уксусом, молотым перцем, мелко измельченным репчатым луком и растительным маслом. Икру размешать и дать ей постоять в течение часа для улучшения вкуса. При подаче икру посыпать зеленым луком.

123. Паста из кильки, салаки, сельди¹

Для пасты из килек: кильки соленые 1050, кильки пряного посола 355, маргарин сливочный 100, сахар 120, уксус 3%-ный 20. Выход 1000.

Для пасты на салаки: салака пряного посола 1500, сахар 20, уксус 3%-ный 20. Выход 1000.

Для пасты из сельди: сельдь атлантическая или другая 1000, салака пряного посола 665, маргарин сливочный 120, сахар 10, уксус 3%-ный 10.

У килек и салаки удалить головки вместе с внутренностями. Сельдь разделать на филе. Затем подготовленную рыбу пропустить два раза через мясорубку с частой решеткой. Измельченную рыбу соединить с размягченным маргарином, добавить сахар, уксус и все тщательно взбить до получения пышной массы.

¹ При изготовлении этих изделий необходимо особенно тщательно соблюдать санитарно-гигиенические требования.

Пасту можно отпускать порциями по 30—60 г бутербродами на ржаном или пшеничном хлебе. Ее можно реализовать так же, как полуфабрикат через магазины.

124. Паста из мороженой рыбы¹

Для пасты из кильки, хамсы и тюльки: мелкая рыба 1000, морковь 200, лук репчатый 120, томат-пюре 250, или томат-паста 125, сахар 30, соль 20, перец душистый молотый 1, мука пшеничная 10, уксус 3%-ный 30, масло растительное 75, бульон или вода 225. Выход 1000.

Для пасты из трески, морского окуня или другой рыбы: рыба (без костей) 515, морковь 120, лук репчатый 75, томат-паста 130, рыбный бульон или вода 200, сахар 30, соль 20, мука пшеничная 10, перец душистый молотый 1, уксус 3%-ный 30, масло растительное 70.

У оттаявших килек, хамсы, тюльки удалить головки вместе с внутренностями. Положить подготовленную рыбу в сотейник, добавить бульон или воду, закрыть крышкой и тушить. Кильку, хамсу и тюльку тушить нужно до тех пор, пока кости не размягчатся.

Очищенные овощи мелко нарезать и пассеровать на растительном масле, затем в коренья положить томат-пюре или пасту, продолжая пассерование до готовности овощей. После этого овощи соединить с подготовленной рыбой и пропустить два раза через мясорубку с частой решеткой, положить соль, сахар, перец, пшеничную муку, предварительно подсушенную до коричневого цвета, тщательно перемешать, добавить уксус и нагревать, чтобы масса хорошо прогрелась.

При отпуске пасту можно посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

¹ При изготовлении этих изделий необходимо особенно тщательно соблюдать санитарно-гигиенические требования.

125. Сельдь натуральная

Сельдь (филе) 50, картофель 150, масло сливочное 20, зелень.

Сельди крепкого посола предварительно замочить в холодной воде в течение 1—4 часов, в зависимости от крепости посола. Очень вкусными получаются сельди, замоченные в течение 24—48 часов в молоке, наполовину разбавленном водой. Хранить сельди нужно в холодильнике.

При очистке сельдей отрезать край брюшка и голову, вдоль спинки надрезать кожу и снять ее в направлении к хвосту, вынуть жабры, а при разделке на филе удалить также хребтовую и реберные кости.

Нарезать сельдь немного наискось на небольшие кусочки, уложить на селедочный лоток или блюдо, приложить голову и хвост, придавая сельди форму целой рыбы. Украсить зеленью. Отдельно подать горячий отварной картофель и кусочек сливочного масла.

126. Сельдь с гарниром

Сельдь (филе) 50, гарнир из овощей 125, яйца 20, заправка салатная или горчичная 20, зелень.

Обработанную сельдь положить на селедочный лоток, вокруг уложить гарнир из мелко нарезанных овощей и зелени, а также дольки вареного яйца; полить заправкой.

127. Сельдь в маринаде (украинское блюдо)

Сельдь 50, масло подсолнечное 5; для маринада: лук репчатый 15, морковь 10, уксус 3%-ный 20, сахар 3, специи 0,02.

Филе вымоченной сельди уложить в стеклянную или фарфоровую посуду, залить холодным маринадом, растительным

маслом и выдержать в холодном месте в течение суток. Подать вместе с маринадом.

Для маринада уксус развести равным количеством воды, добавить сырой шинкованный лук и вареную морковь, лавровый лист, гвоздику, душистый перец, корицу, сахар и довести до кипения.

128. Сельдь рубленая

Сельдь (филе) 50, хлеб пшеничный 20, лук репчатый 12, яйца 10, овощи 20, яблоки 15, масло растительное или сливочное 10, уксус 3%-ный 5, зелень.

Филе вымоченной сельди, яблоки (без кожицы и семян), а также размоченный в воде пшеничный хлеб и пассерованный с растительным маслом репчатый лук смешать и пропустить через мясорубку (если приготавливают небольшое количество порций, филе сельди можно рубить ножом на деревянной доске).

Измельченную массу заправить растительным маслом и уксусом, уложить на селедочные лотки или тарелки, придавая форму целой рыбы. Посыпать сельдь рубленым яйцом и укропом, украсить ломтиками яблок, огурцов, помидоров, редиса, веточками зелени, листьями салата. Рубленую сельдь можно готовить со сливочным маслом (вместо растительного), а также без яблок. Рубленую сельдь можно подавать без гарнира.

129. Сельдь с жареным луком

Сельдь 100, лук репчатый 40, масло подсолнечное 15, томат-пюре 15, сахар 1, перец.

Сельдь очистить от кожи; крепко соленую сельдь вымачивать в воде или молоке 2—3 часа, затем снять с кости, нарезать на кусочки, уложить на блюдо, придав вид целой

сельди. Лук нарезать тонкими ломтиками, поджарить на растительном масле, добавить томат-пюре и продолжать жарку до тех пор, пока томат-пюре не выпарится до $\frac{1}{2}$ первоначального объема, после чего добавить сахар и перец, охладить и положить лук с томатом на подготовленную сельдь.

130. Кильки, хамса, салака, тюлька с луком

Рыба соленая 55, лук зеленый или репчатый 25, салатная или горчичная заправка 25, зелень 3.

Подготовленную рыбу уложить на десертную тарелку спинками в одну сторону. Сбоку положить нарезанный репчатый или зеленый лук. Полить салатной или горчичной заправкой для салатов и украсить веточками зелени.

131. Кильки, хамса, салака, тюлька с картофелем

Рыба соленая 55, картофель 150, лук репчатый 10, яйца 10, масло растительное 10 или горчичная заправка 25, лук зеленый 10 или зелень петрушки 3.

Перебранную и промытую кильку, хамсу или тюльку соленую или разделанную салаку положить на тарелку, сбоку рыбы уложить отварной картофель и полить его пережаренным с луком растительным маслом. Все это посыпать сваренным вкрутую рубленым яйцом, зеленью петрушки или зеленым луком.

Отварной картофель можно нарезать мелкими ломтиками, при подаче картофель полить горчичной заправкой.

132. Кильки, хамса, салака, тюлька с помидорами

Рыба соленая 50, картофель 100, огурцы или помидоры 20, масло сливочное 20, зелень 3.

Подготовленные кильку, хамсу, салаку или тюльку соленые уложить на тарелку вместе с огурцами или помидорами.

Рыбу украсить ветками зелени. Отдельно на десертной тарелке подать горячий отварной картофель, а на розетке — кусочек сливочного масла. Картофель посыпать зеленью петрушки или укропом.

133. Кильки, хамса, салака, тюлька с гарниром

Рыба соленая 40, картофель 30, огурцы 25, помидоры 15, морковь 15, зеленый горошек 15, салат зеленый 10, салатная или горчичная заправка 25, зелень 3.

По краям салатника на листья зеленого салата положить отдельными кучками нарезанные мелкими ломтиками вареные картофель, морковь, свежие или соленые огурцы, помидоры и зеленый горошек.

По середине уложенных овощей поместить горкой подготовленные, как указано выше, хамсу, кильку, салаку или тюльку соленые.

При подаче гарнир полить салатной или горчичной заправкой и посыпать зеленью петрушки или укропом.

134. Филе килек с картофелем

Кильки (филе) 50, картофель 150, лук зеленый 15, салатная заправка 25, зелень 3.

Первый способ. Сварить крупные клубни очищенного картофеля, охладить, нарезать ломтиками круглой или овальной формы. На ломтики картофеля положить подготовленные филе килек, свернутые кольцами, наполнить кольца зеленым луком и полить салатной заправкой.

Второй способ. Вареный очищенный картофель протереть через сито, чтобы картофель получился в виде вермишели, и осторожно положить горкой в салатник. Вокруг горки

уложить филе килек, свернутые в виде колец, полить салатной заправкой и посыпать зеленью.

135. Салака в укропном отваре

Салака 150, мука 8, масло растительное 10, салат картофельный 100, укроп 15, соль и перец.

Салаку, не разделявая, тщательно промыть, обсушить полотном, посыпать солью, запанировать в муке и поджарить на растительном масле. В рыбный бульон или воду добавить стебли укропа, соль и варить при кипении 12—15 минут.

Жареную салаку залить этим отваром и оставить так до охлаждения. Затем отвар слить. Подать салаку с картофельным салатом, посыпать укропом.

136. Салака с хреном

Салака 125, мука 8, масло растительное 12, сахар 1, хрен тертый 15, уксус 3%-ный 20, винегрет 100, зелень 3, соль и перец.

Разделанную, как для маринования, салаку запанировать в муке и жарить на растительном масле. В уксус добавить соль, сахар и тертый хрен, нагреть до кипения, затем смесь охладить и залить ею жареную салаку. Подать с овощным винегретом, посылав зеленью.

137. Салака с горчичным соусом

Салака свежемороженая 155, уксус 3%-ный 50, вода 50, перец душистый 0,05, лавровый лист, гвоздика, корица по 0,02, соль по вкусу, для соуса: масло растительное 20, горчица готовая 15, уксус 3%-ный 15, сахар 3, соль и перец.

Очищенную и промытую салаку положить в кастрюлю или в сотейник, залить небольшим количеством воды с уксусом,

чтобы рыба была покрыта водой, добавить соль, специи и варить до готовности. Охладить рыбу в этом же бульоне. При подаче салаку положить на блюдо или тарелку и полить горчичным соусом.

Для соуса горчицу смешать с солью, перцем, сахаром и понемногу влить масло (как при изготовлении майонеза), чтобы оно соединилось с горчицей и получилась густая однородная масса. Затем соус развести уксусом.

138. Салака в маринаде

Салака 125, мука 6, масло растительное 10, маринад 100, салат картофельный или винегрет 100, зелень петрушки 3; для 1 л маринада: морковь, петрушка, лук репчатый по 15, уксус 3%-ный 1000, сахар 15, соль 10, лавровый лист 0,05, перец горошком 0,1.

Свежую салаку очистить, удалить внутренности, голову, хвостовой плавник и промыть. Обработанную рыбу погрузить на 8—10 минут в соляной раствор (150 г соли на 1 л воды при соотношении салаки к рассолу 1:1).

После этого рыбу обсушить полотном, запанировать в муке и жарить на растительном масле.

Жареную рыбу охладить, уложить в стеклянную или керамическую посуду (неокисляющуюся), залить холодным маринадом, положить на нее легкий гнет и поставить в холодильник на $1\frac{1}{2}$ —2 дня.

Подавать салаку с винегретом или картофельным салатом, посыпанной зеленью петрушки.

Для маринада петрушку, морковь нарезать кружочками, репчатый лук — кольцами, залить горячей водой (1 л) и кипятить 20—25 минут. За 5—7 минут до окончания варки добавить уксус, сахар, соль, лавровый лист и перец горошком. Готовый маринад охладить до 10—12°.

139. Салака в майонезе

Салака свежемороженая 250, майонез 50, морковь 40, картофель 40, огурцы или помидоры 35, горошек консервированный 30, желе готовое 15, заправка салатная 15, лавровый лист 0,05, зелень салата 15 или петрушки 5, соль и перец.

Очищенную салаку распластать, не разрезая спинки, удалить хребтовую кость, промыть, посыпать солью и перцем. Из нескольких рыбок свернуть рулетики (2 шт. на порцию), положить в сотейник, добавить лавровый лист, перец горошком, налить немного воды, чтобы только закрыть рыбу, накрыть крышкой и припустить. Готовую рыбу охладить.

Морковь и картофель сварить, охладить, очистить, нарезать мелкими кубиками и смешать с нарезанными огурцами или дольками помидоров, консервированным зеленым горошком, мелко нарезанным салатом. Этот гарнир ($\frac{1}{3}$ часть) заправить соусом майонез, положить на середину блюда, а на него уложить охлажденную рыбу. Вокруг рыбы небольшими кучками положить остальной гарнир. Рыбу залить майонезом, а гарнир полить салатной заправкой. Оформить блюдо желе и зеленью.

140. Салака заливная

Салака свежемороженая 155, вода 100, коренья, лук, морковь, петрушка по 5, желатин 3, зелень и овощи на оформление 15, яйцо $\frac{1}{4}$ шт. (белок), перец душистый 0,05, перец горошком 0,05, лавровый лист 0,02, уксус столовый 5, хрен с уксусом 25, соль.

Очищенную и промытую салаку залить водой, добавить уксус, мелко нарезанные овощи, специи, соль и варить на слабом огне. Готовую рыбу аккуратно вынуть из бульона и охладить, затем уложить на противень порциями по 100 г,

сверху украсить зеленью и овощами, залить рыбным полуостуженным желе слоем 1—1,5 см. Когда желе застынет, вырезать порции рыбы так, чтобы края кусков получились гофрированными. Соус хрен с уксусом подать отдельно.

Для желе в горячий бульон, полученный после варки рыбы, положить предварительно размоченный в холодной воде желатин, размешать, чтобы он растворился в бульоне и не пригорел ко дну посуды, яичный белок и тщательно размешать с $\frac{1}{4}$ стакана воды или охлажденного бульона и ввести в бульон с желатином, дать ему закипеть, после чего отставить на 15—20 минут на край плиты. Затем желе процедить через частое полотно и охладить.

141. Салака, фаршированная луком

Салака 125, лук репчатый 30, мука 15, яйца 10, масло растительное 12, уксус 3%-ный 20, винегрет 100, зелень.

Салаку разделать так же, как и для маринования (138). В брюшную полость каждой разделанной рыбки положить сырой, слегка посоленный, мелко рубленный репчатый лук. После этого рыбу смочить в яйце, запанировать в муке и жарить на масле. Жареную салаку полить горячим уксусом, после чего выдержать ее 1—2 часа на холоде. Подать в холодном виде с овощным винегретом.

142. Рыба в маринаде

Рыба 100, масло растительное 5, мука 5, маринад 75, лук зеленый 10, маслины 5, хрящи 15, соль и перец.

Филе судака, щуки, сома, трески и другой рыбы нарезать на порционные куски, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и жарить на растительном масле. После охлаждения

уложить рыбу в неокисляющуюся посуду, залить маринадом из овощей с томатом и хранить в холодильнике. При подаче положить на рыбу хрящи (при наличии), маслины и посыпать луком. Так можно приготовить треску, судака, щуку, сома, сазана, леща, кету, осетрину и т. п.

143. Рыба заливная

Рыба 100, желе 130, лимон $\frac{1}{15}$ шт., соус хрен с уксусом 40, гарнир 100.

Вареную и охлажденную осетрину, севрюгу или белугу нарезать на куски и зачистить от хрящей и кожи. Вареного или припущенного судака положить на противень так, чтобы между кусками были промежутки, и залить тонким слоем желе. Залитые куски рыбы украсить ломтиками свежих огурцов, фигурками из вареной моркови; на рыбу можно положить также кусочки лимона, раковые шейки, веточки зелени. Чтобы прикрепить к рыбе украшения, их аккуратно поливают желе. Когда желе на рыбе застынет, ее вторично заливают желе слоем 1—1,5 см; залитую застывшую рыбу вырезать так, чтобы края кусков получились гофрированными.

Заливную рыбу подать с гарниром или без него. Соус хрен с уксусом подать отдельно.

Так можно приготовить осетрину, севрюгу, белугу, кету, нельму, щуку, сома, сазана и т. п.

144. Сациви из рыбы (грузинское блюдо)

Осетрина 155 или судак 145, масло хлопковое или подсолнечное 10, мука пшеничная 5, соус сациви 100

Порционные куски жареной рыбы (осетрина, судак или другая рыба) залить соусом сациви.

145. Осетрина, севрюга, белуга малосольные

Рыба 125, коренья (лук, морковь, петрушка) 25, лавровый лист, гарнир 150, соус хрен с уксусом 30.

Подготовленные и зачищенные звенья осетрины, севрюги или белуги (средних размеров) натереть со всех сторон солью (50—60 г соли на 1 кг рыбы), положить в фаянсовую посуду (неокисляющуюся) или в рыбный хорошо вылуженный котел и поставить в холодное место. Через 1—2 суток рыбу промыть, залить холодной водой, положить коренья, лавровый лист и, нагревая, довести до кипения; после этого отставить котел на край плиты и продолжать варку до готовности рыбы. Охлажденную рыбу нарезать на порции и гарнировать овощами и зеленью. Отдельно подать соус.

146. Осетрина, севрюга, белуга отварные

Рыба 125, гарнир 150, желе 15, соус хрен с уксусом или майонез 30, зелень.

Осетрину и севрюгу сварить звеньями, а белугу крупным куском. Охлажденную в отваре рыбу перед подачей зачистить, удалить хрящи и нарезать тонким ножом на широкие порционные куски. Гарнировать рыбу рубленым желе, маринованной белокочанной или краснокочанной капустой, корншонами, огурцами солеными или свежими, помидорами, украсить зеленью или листиками салата. Подать отдельно соус.

147. Осетрина, севрюга, белуга в майонезе

Рыба 130, овощи 150, майонез 50, раковые шейки или крабы 10, желе 30, салатная заправка 15.

Сварить осетрину, севрюгу или белугу. Вареные и очищенные картофель, морковь, репу нарезать мелкими кубиками. Одну третью часть овощей заправить майонезом.

положить на середину блюда, сверху уложить кусок зачищенной вареной рыбы. Оставшуюся часть гарнира, а также помидоры, огурцы, зеленый горошек и рубленое желе разместить вокруг рыбы в виде отдельных кучек. Рыбу залить соусом майонез и украсить раковыми шейками, ломтиками огурца, помидора, горошком и т. п. Гарнир полить заправкой. В состав гарнира может входить цветная капуста, зеленые бобы и другие овощи и зелень.

Так же можно приготовить судака, лососину, белорыбицу, кету и др.

148. Осетрина, белуга, севрюга заливные

Рыба 100, майонез 50, желе 10, овощи 150, крабы или раковые шейки 10, заправка салатная 20, зелень.

Каждый кусок вареной зачищенной рыбы положить на металлическую лопатку или широкий нож и залить при помощи ложки полужидким соусом майонез с желе. Эту операцию повторять до тех пор, пока рыба не будет полностью залита соусом майонез с желе. Во время заливания соус майонез с желе нужно все время перемешивать, чтобы он имел однородную консистенцию и не застывал; иногда его следует немного подогреть, помешивая, на плите или в горячей воде.

Залитые куски рыбы уложить на противни или в другую неглубокую посуду, украсить раковыми шейками, фигурками из овощей и зеленью, укрепив их тонким слоем желе. При подаче рыбу положить на смесь из овощей, заправленных соусом майонез, и гарнировать с одной стороны мелко нарезанными овощами, а с другой — рубленным желе и украсить салатом. Гарнир полить салатной заправкой.

Так же можно приготовить судака и другую рыбу.

149. Лососина отварная с гарниром

Лососина 125, желе 30, гарнир 150, соус майонез 40, зелень.

Свежую сырую лососину (филе с кожей) нарезать (прямо) на порционные куски и сварить. Куски рыбы охладить в отваре. Перед подачей удалить кожу. Подать с гарниром: картофелем, морковью, репой, свеклой, нарезанными кубиками, кружочками или брусочками, стручками фасоли, зеленым горошком, цветной капустой, помидорами. Гарнир расположить отдельными кучками. Украсить фигурками из прозрачного желе, листьями салата и веточками зелени петрушки. Отдельно подать соус майонез, соус майонез с корнишонами или соус майонез с зеленью.

Так же можно приготовить кету, белорыбицу, муксуна, камбалу, судака, форель.

150. Лососина, форель, заливная (целой рыбой)

Лососина 120, гарнир овощной в корзиночках 100, желе 50, лимон $\frac{1}{15}$ шт., майонез 30, зелень.

Некрупную лососину или крупную форель обработать так, чтобы брюшко не было разрезано. Подготовленную рыбу (в целом виде с головой) перевязать в нескольких местах неширокими лентами марли, положить брюшком на решетку, привязать в двух местах и установить решетку в рыбный котел. Залить рыбу охлажденным пряным отваром и медленно нагревать до кипения, после чего рыбу доварить при температуре, близкой к кипению.

Охладить рыбу в отваре, снять марлю, обсушить и удалить кожу, надрезать рыбу с обеих сторон тонким острым ножом, учитывая количество порций. Украсить рыбу яич-

ными белками, листиками петрушки, кусочками маслин или трюфелей, прикрепив гарнир при помощи желе (окуная каждую частицу гарнира в желе). После этого рыбу покрыть при помощи бумажной трубочки тонким слоем полужастывшего желе и поставить в холодильник.

На блюдо налить прозрачное крепкое желе (при этом учитывать вес тушки рыбы) и, когда оно застынет, уложить рыбу на середину блюда. Вокруг рыбы сделать узкий рант из мелко нарубленного желе, пользуясь корнетиком. Гарнировать рыбу овощами, зеленью, корзиночками из слойки с рубленным желе. В спинку рыбы воткнуть клешни крупных раков с кусочками лимона или шпажку (атле) с фигурками из овощей. Отдельно подать соус майонез.

151. Котлеты натуральные из лососины

Лососина 120, яйца 10, горошек зеленый 10, масло растительное 2, овощной салат 100, салат зеленый 10, соус майонез или соус хрен 30, желе 50, зелень.

Из филе лососины нарезать маленькие ломтики в форме котлет (три ломтика на порцию). Припустить рыбу так же, как описано выше (150), охладить и положить на противень, украсить листиками зелени, яичными белками, зеленым горошком и залить полужастывшим желе. На круглое блюдо положить в виде пирамиды смесь из овощей, заправленную соусом майонез, а на нее котлеты также пирамидой. Украсить котлеты веточкой зелени или листьями салата. Вокруг основания пирамиды расположить маленькие кучки овощей и украсить фигурками из желе. Отдельно подать соус.

Ломтики лососины можно припустить в маленьких овальных формочках. По охлаждении котлеты вынуть из форм и обработать, как описано выше.

Эти котлеты можно приготовить и из другой рыбы.

152. Стерлядь заливная

Стерлядь 125, мелкая рыба 150, желатин 3, икра паюсная 15, лук репчатый 15, раковые шейки 2 шт., икра зернистая 15, соус хрен с уксусом 30.

Обработанную стерлядь нарезать на порционные куски и сварить в предварительно подготовленном рыбном бульоне из мелкой рыбы. Готовые куски стерляди зачистить от хрящей и хранить в холодильнике. Бульон процедить, довести до кипения, добавить размоченный желатин (12—15 г. на 1 л бульона) и осветлить оттяжкой. Процеженное желе слегка охладить и налить в салатник слоем 1—1,5 см.

На застывший слой желе положить куски стерляди, загарнировать их раковыми шейками, зернистой икрой и постепенно заливать желе. При подаче салатник со стерлядью можно поставить в другой салатник с измельченным льдом. Отдельно подать соус хрен с уксусом. Так же можно приготовить судака, налима или ершей.

153. Рыба фаршированная заливная¹

Рыба 110, хлеб пшеничный 15, молоко 20, яйцо $\frac{1}{2}$ шт., лук репчатый 20, масло сливочное 5, чеснок 0,5, соль, перец. Для заливания: желе 100, зелень и овощи 10, лимон $\frac{1}{15}$ шт., хрен с уксусом 40.

Для фарширования рыбу очистить от чешуи, промыть холодной водой, затем прорезать кожу вокруг головы и отделить ее от мякоти. У хвоста хребтовую кость отрубить так, чтобы хвост остался при коже.

Удалив кожу с частью мякоти, рыбу выпотрошить, обмыть, отделить мякоть от костей, приготовить из нее фарш и наполнять им подготовленную для фарширования рыбу.

¹ Фаршированную рыбу можно давать не заливной с гарниром и хреном.

Фаршированную рыбу положить на смазанный маслом противень, долить немного воды, покрыть промасленной бумагой и припустить в жарочном шкафу.

Фаршированную рыбу можно сварить, предварительно завернув ее в салфетку или марлю, обвязав бечевкой, положить в рыбный котел, залить холодной водой и варить до готовности, после чего охладить, нарезать на порции, разложить их на противень так, чтобы между кусками были промежутки, и залить тонким слоем желе, украсить овощами и зеленью и еще раз залить желе, охладить, чтобы желе крепко застыло, и по мере спроса вырезать порции рыбы так, чтобы края кусков получились гофрированными. Заливную рыбу можно подать с гарниром и без гарнира. Соус хрен с уксусом подать отдельно.

Для фарша: срезанную с рыбы мякоть, репчатый лук, размоченный в молоке пшеничный хлеб пропустить через мясорубку, заправить маслом, яйцом. Положить соль, перец, чеснок и вторично пропустить через мясорубку, хорошо промешать.

154. Заливное из рыбы в формах (аспик)

Рыба 120, желе 125, овощи и зелень на оформление 20, соус хрен с уксусом или соус майонез 30, гарнир из овощей и зелени 100.

Приготовить прозрачное крепкое с полуторным количеством желатина желе. Высокие формы (шарлотницы, конусные рубчатые или гладкие колпаки) установить в посуду с мелко наколотым льдом (до краев). В форму налить полужестывшее желе и, как только на стенках ее оно застынет (примерно до 1 см), слить оставшееся жидкое желе, а форму опять поставить на лед.

Образовавшуюся из желе «рубашку» украсить различными овощами. Затем форму наполнить кусочками вареной рыбы

(лососины, форели, судака, белорыбицы, кеты, камбалы и др.) и заливать постепенно полужастывшим желе. Заполненную форму, после того как заливное хорошо застынет, т. е. через 2—3 часа, опустить в горячую воду на несколько секунд и выложить заливное на круглое блюдо.

Аспик большого размера, подаваемый на банкетный стол, можно поставить на постамент из хлеба, риса, теста и т. п. Украсть заливное зеленью, фигурками из желе или рубленым желе. Отдельно подать соус. Гарнировать овощами.

155. Студень рыбный

Пищевые рыбные отходы 150, коренья 20, желатин 3, соус хрен 30, перец горошком, лавровый лист.

Подготовленные пищевые отходы рыбы (голова осетрины, севрюги, белуги, сома, шуки, судака, кожу, кости, плавники, чешую, хрящи всех видов рыб) залить холодной водой (1 л воды на 1 кг отходов), добавить морковь, лук, петрушку, специи и варить 1 — 1½ часа. После того как мякоть будет легко отделяться от костей, бульон слить, затем ввести в бульон размоченный в холодной воде желатин. Если хрящи окажутся жесткими, доварить их отдельно. Мякоть с голов и костей отделить и вместе с хрящами и овощами мелко нарубить, соединить с бульоном, нагреть до кипения, разлить в глубокую посуду и охладить. Подать с хреном.

156. Ассорти рыбное

Семга, лососина или балык 25, осетрина или другая рыба 30, икра 25, корзиночки 2 шт., крабы 20, яйца 20, кильки 20, гарнир 100, майонез 30, лимон ¼ шт., зелень.

Для рыбного блюда ассорти используют различные готовые рыбные продукты: малосольную семгу, лососину, кету, ба-

лычные изделия, вареную осетрину, севрюгу, белугу, икру (паюсную, зернистую, кетовую), консервированные крабы, шпроты, кильки, рыбу в томате и т. п.

Блюдо ассорти составляют не менее чем из трех видов различных продуктов; лучше всего его готовить из пяти — шести видов продуктов. При наборе их не следует использовать одинаковые по цвету продукты.

Продукты положить на овальное или круглое блюдо тонко нарезанными кусками. Икру зернистую, кетовую уложить в маленькие корзиночки, выпеченные из слоеного теста, крабы, уложенные также в корзиночки, покрыть майонезом, придав вид решетки: кильки, очищенные и освобожденные от костей, свернуть колечком и положить на кружочки вареного яйца; кусочки консервированной рыбы уложить в корзиночки из слойки и посыпать измельченной зеленью. Блюдо гарнировать лимоном, фигурками из желе, украсить веточками зелени и салатом. Отдельно можно подать соус майонез.

157. Тефтели из кильки, хамсы, тюльки

Рыба свежемороженая 120, пшеничный хлеб 13, вода или молоко 12, картофельный крахмал 5, лук репчатый 15, мука пшеничная 8, масло растительное 8, соль и перец. Для соуса: томат-пюре 40, масло растительное 5, мука пшеничная 2, чеснок 1, лук зеленый 5, соль и перец.

У рыбы удалить головы и внутренности; очищенный репчатый лук нарезать, соединить с рыбой и пропустить через мясорубку с частой решеткой. Пропущенную рыбу соединить с размоченным в воде или молоке хлебом, добавить соль, перец, картофельный крахмал, перемешать и снова пропустить через мясорубку. Из подготовленной массы сформовать шарики (по 4—5 шт. на порцию), запанировать их в муке и обжарить на сильно разогретом растительном жире.

Обжаренные тефтели сложить в сотейник, залить томатным соусом и тушить 25—30 минут. Готовые изделия охладить и при отпуске посыпать зеленым луком, зеленью петрушки или укропом. На гарнир можно подать свежие или зеленые овощи.

Для соуса в томат-пюре добавить растительное масло и выпарить до половины первоначального объема, затем положить муку, предварительно подсушенную, тщательно размешать, добавить 50 г бульона или воды, дать прокипеть. Соус заправить мелко рубленным или толченым чесноком, солью, перцем.

Так же готовят тефтели из другой рыбы.

158. Фрикадели заливные из салаки

Салака (филе) 75, хлеб пшеничный 15, молоко или вода 13, яйца 8, лук репчатый, свекла, морковь по 10, петрушка 5, желатин 4, мука пшеничная 3, сахар 1, соус хрен с уксусом или с майонезом 30, зелень 3, соль и перец.

Салаку разделить на филе без костей и вместе с пшеничным хлебом, намоченным в молоке или воде, и репчатым луком дважды пропустить через мясорубку.

В рыбную массу добавить пшеничную муку, яйца, соль, перец, немного сахара, все хорошо перемешать и сформовать фрикадели (шарики) размером с грецкий орех.

Нарезать ломтиками вместе с кожурой репчатый лук, очищенные свеклу, морковь, петрушку, залить рыбным бульоном или водой, посолить и варить 40—50 минут; затем бульон процедить. В противень или сотейник положить в один ряд сформованные фрикадели, залить горячим бульоном так, чтобы они были покрыты на 1 см, и варить при слабом кипении 1 час. Сваренные фрикадели переложить шумовкой из бульона на противень и охладить.

Бульон процедить, добавить в него размоченный в холодной воде желатин и, помешивая, нагреть до кипения.

Уложенные на противень фрикадели украсить зеленью петрушки, ломтиками моркови, после чего залить охлажденным бульоном с желатином и охладить. Подать с соусом.

159. Котлеты рыбные заливные

Рыба 70, хлеб пшеничный 9, молоко или вода 13, масло растительное 2, желе готовое 75, зелень и овощи для украшения 20, лимон $\frac{1}{20}$ шт., соус хрен с уксусом 25, соль и перец.

Из котлетной массы сформовать котлеты толщиной 0,5 см, уложить их в смазанный растительным маслом мелкий сотейник, долить немного рыбного бульона и припускать 10—15 минут.

Охладить котлеты, положить их с промежутками в 1 см на противень, украсить фигурками из овощей, кусочками лимона и зеленью, полить небольшим количеством распущенного желе и дать ему застыть, чтобы украшения прикрепились к котлетам. После этого залить котлеты полужастывшим желе и поставить в холодное место.

Когда желе застынет, котлеты вырезать ножом так, чтобы края отреза желе получились гофрированными. На блюдо уложить листья салата, а на них котлеты. Соус хрен с уксусом подать отдельно.

160. Котлеты рыбные заливные в майонезе

Рыба 70, хлеб пшеничный 9, молоко или вода 13, масло растительное 2, соус майонез с желе 40, гарнир из овощей и зелени 100, желе 25, заправка салатная 15, раковые шейки 1 шт., соль и перец.

Сформовать котлеты и припустить так же, как описано выше. Каждую котлету положить на металлическую лопатку

и залить соусом майонез с желе. Эту операцию повторять до тех пор, пока котлеты не будут полностью залиты. Котлеты положить на противни, украсить раковыми шейками или крабами, морковью, свежими огурцами, помидорами, каперсами, зеленым горошком, веточками зелени и т. п., прикрепляя украшения к котлетам путем обмакивания их в желе. По охлаждению куски рыбы (для глянца) покрыть тонким слоем полужесткого желе.

На блюдо положить нарезанный зеленый салат или смесь овощей, заправленных майонезом, а на овощи поместить котлеты.

Гарнировать рубленым желе с одной стороны и маленькими кучками овощей — с другой. Украсить листиками салата и красиво нарезанными фигурками из желе, уложив их по краю блюда.

При подаче блюда гарнир полить салатной заправкой.

161. Раки вареные

Раки 10 шт., петрушка 10, морковь 10, лук 10, укроп 15, эстрагон 5, соль 20, лавровый лист, перец.

Живых раков обмыть холодной водой (раки уснувшие для варки непригодны), положить в посуду, добавить мелко нарезанные петрушку, морковь, эстрагон, лук и укроп, лавровый лист, душистый перец, соль; залить горячей водой, накрыть посуду крышкой и варить 8—10 минут с момента закипания воды. Готовых раков вынуть из отвара через 5—10 минут после готовности.

Подать раков холодными или горячими.

Для любителей раков можно варить в пиве (на 10 шт. раков 0,5 л пива).

162. Раки вареные с овощным салатом

Раки 10 шт., гарнир 140, майонез 30, соус «Южный» 10, соль 5, зелень.

Сварить раков, как описано в предыдущей рецептуре, но с меньшим количеством соли. У вареных раков отделить шейки, клешни и очистить их от скорлупы. Панцыри раков очистить от внутренностей и наполнить салатом из овощей, нарезанных мелкими кубиками и заправленных соусом майонез с добавлением соуса «Южный».

На салат поместить очищенную раковую шейку и покрыть ее соусом майонез.

При подаче фаршированные панцыри раков положить в салатник и украсить их очищенными клешнями раков и зеленью.

163. Крабы заливные

Крабы 50, морковь 20, огурцы 20, горошек 20, картофель 20, желе 75, соус хрен с уксусом 40, салат зеленый 10, зелень.

В формы для порционных заливных блюд влить немного желе. Когда желе застынет, положить кусочки крабов, вареные картофель, овощи, нарезанные мелкими кубиками, и горошек, затем залить незастывшим желе и поставить в холодное место.

Перед подачей форму опустить на несколько секунд в теплую воду, встряхнуть, чтобы желе отстало от стенок формы, и выложить на блюдо, гарнировать овощами. Украсить зеленью или листиками салата.

Отдельно в соуснике подать соус хрен с уксусом или соус майонез с корншонами.

164. Крабы в маринаде

Крабы 100, маринад 100, маслины 20, зеленый лук 10,

Подготовленные крабы положить в салатник, залить маринадом из овощей с томатом, посыпать зеленым луком, украсить маслинами (без косточек).

165. Крабы в маринаде с картофелем

Крабы 75, маринад 75, картофель 50, маслины 15, лук 10.

На середину салатника положить горкой крабы, а вокруг горки — вареный картофель, нарезанный тонкими ломтиками, залить маринадом из овощей с томатом и посыпать зеленым луком, украсить маслинами.

166. Устрицы

Устрицы 10 шт., лимон $\frac{1}{2}$ шт.

Створку раковин открыть специальным ножом, начиная с толстой части раковин (замка). Отделить плоскую часть раковин, а устрицу с глубокой раковиной обмыть в холодной подсоленной воде.

На блюдо с мелко наколотым льдом, накрытым салфеткой, положить устрицы в раковинах. Отдельно подать лимон.

167. Миноги в горчичном соусе

Минога 75, горчичная заправка 35, лук 25.

Удалить у миног головы, разрезать поперек на куски и положить в салатник овальной формы. Сверху расположить

кольца сладкого репчатого лука или мелко нарезанный зеленый лук.

Подать миноги с горчичной заправкой для сельдей.

168. Мидии в майонезе

Мидии 5 шт., соль 2, соус майонез с корнишонами 75, зелень.

Соскоблить наросты с ракушек и вымыть их. Уложить в посуду, налить немного воды, посолить, покрыть крышкой и поставить на сильный огонь. Когда все ракушки вскроются, снять с огня, охладить, вынуть мидии из ракушек, положить их в салатник, залить соусом майонез с корнишонами и посыпать зеленью петрушки.

БЛЮДА И ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Для приготовления мясных закусок употребляют колбасу, ветчину, язык соленый и свежий, солонину, поросят, жареную свинину, телятину, баранину, говядину (ростбиф), домашнюю птицу и дичь.

Мясные продукты нарезают по два — три тонких куса на порцию, домашнюю птицу — по два куса (филе и кусок ножки), а дичь — по $\frac{1}{2}$ шт. или также по два куса.

Гарниром для мясных холодных закусок служат огурцы, помидоры свежие и маринованные, капуста белокочанная или краснокочанная, маринованные овощи, салат зеленый и желе рубленое. К дичи, кроме этого, можно подавать маринованные фрукты и ягоды.

Соусом к мясным блюдам служат хрен с уксусом или майонез с корнишонами, зеленью и пикнулями.

169. Колбаса (порциями)

Колбаса 75, гарнир 125, зелень 2.

Колбасу вареную любительскую, а также полукопченые колбасы, очищенные от оболочек, нарезать тонкими кусками и положить на тарелку. Колбасы, диаметр которых небольшой, нарезать по возможности широкими кусками. Гарнир — ломтики свежих помидоров и огурцов — можно уложить рядом с колбасой либо подать отдельно. Оформить колбасу с гарниром веточками зелени или салатом.

Колбасы копченые подавать без гарнира.

170. Ветчина или язык с гарниром

Ветчина 75 или язык (без горловины) 112, соус хрен с уксусом 30, гарнир 150, желе 25, зелень 2.

Ветчину, окорок или рулет, зачистить от кожи и засохшей корочки и нарезать по два куска на порцию.

Свежие или соленые, предварительно вымоченные языки сварить. Готовые языки положить в холодную воду на несколько минут, чтобы легче было снять кожу. Кожу следует удалять, начиная с тонкого конца языка. Очищенные языки положить в отвар, в котором они варились, и охладить. Нарезать языки по два куска на порцию следует наискось, начиная с толстого конца, чтобы куски были широкими.

Гарнир для ветчины или языка должен состоять из двух — трех видов продуктов: рубленого желе, маринованной краснокочанной или белокочанной капусты, корншонов или огурцов, ломтиков помидор, нарезанного и заправленного салата. Для украшения использовать веточки зелени, а также кусочки красиво нарезанного прозрачного желе. Соус хрен с уксусом подать отдельно. Так же подают солонину и отварную говядину.

171. Ветчина заливная с мясным салатом

Ветчина 50, салат 60, желе 100, огурцы 10, яйца 10, зелень 2.

Ветчину нарезать по одному тонкому широкому куску на порцию, положить на нее мясной салат, заправленный как для бутерброда ассорти (68), и свернуть в виде рулета. Подготовленную ветчину положить на противень так, чтобы расстояние между кусками было 3—4 см. На рулеты ветчины уложить кусочки яиц, огурцов, зелень и залить желе (в два приема).

При подаче залитые куски ветчины вырезать так, чтобы края желе получились гофрированными. Отдельно подать соус майонез.

172. Ростбиф с гарниром

Мясо 115, жир говяжий 2, гарнир 150, соус майонез с корнионами 30, зелень 2.

Зачищенный от пленок и сухожилий тонкий край обжарить на говяжьем жире на сильном огне и дожарить в жарочном шкафу. Готовый ростбиф должен быть немного сыроватым, сочным, розоватого цвета. Охлажденный и нарезанный по два — три куса на порцию ростбиф положить на блюдо или тарелку, сбоку уложить гарнир из овощей, зелени и строганого хрена. Отдельно подать соус майонез с корнионами.

173. Свинина, баранина, телятина жареные

Свинина 110, телятина 110 или баранина 130, жир бараний или свиной 2, гарнир 150, соус хрен с уксусом или майонез 30, зелень 2.

Подготовленную для жарки целым куском свинину, телятину или баранину посолить и жарить в жарочном шкафу до

готовности. Нарезать охлажденное мясо по два — три куска на порцию. Гарнир — овощи, зелень и мясное желе — полить салатной заправкой.

Соус хрен с уксусом или соус майонез с корнишонами подать в соуснике.

174. Кролик жареный

Кролик 135, маргарин столовый 5, гарнир 150, соус майонез с корнишонами 30

Жареного охлажденного кролика нарубить с костями по два — три куска на порцию, положить на блюдо и гарнировать так же, как ассорти мясное. К кролику можно подать соус майонез с корнишонами.

175. Ассорти мясное

Ростбиф, телятина, ветчина по 25, рябчик $\frac{1}{2}$ шт., гарнир 150, соус майонез с корнишонами 30.

Для этого блюда можно использовать вареную ветчину, колбасу, жареную баранину, говядину (ростбиф), жареную птицу и дичь.

Лучше всего составлять ассорти из пяти — шести разных видов мясных продуктов. Допускается готовить его и из трех видов перечисленных выше продуктов.

Наиболее распространенное сочетание продуктов: говядина, телятина, ветчина, рябчик или куропатка; язык, свинина, колбаса, куры жареные. Гарнир: салат зеленый или из краснокочанной капусты, огурцы, помидоры, цветная капуста, спаржа, зеленый горошек, стручки фасоли, маринованные ягоды, яблоки и др.

Отдельно подать соус хрен с уксусом или соус майонез с корнишонами.

176. Турли еттер (казахское блюдо)

Говядина 60, язык без горловины 55, копченая баранина 35, курица 55, комбижир животный 5, квашеная капуста 70, яблоки моченые или морковь 20, изюм или сушеные фрукты 20, лук репчатый 15, сахар 5, масло хлопковое 15, соль и перец.

Жареное мясо и жареную курицу, отваренные язык и копченую баранину в холодном виде нарезать тонкими ломтиками.

Подготовленные продукты уложить на блюдо и гарнировать квашеной капустой с луком и яблоками.

Для гарнира в отжатую квашеную капусту положить шинкованный репчатый лук, нарезанные ломтиками яблоки, изюм, все перемешать и заправить растительным маслом, сахаром, солью и перцем.

177. Говядина тушеная заливная

Говядина 115, желатин 5, яйца 20, пикули 15, маринованные фрукты 50, овощи разные 80, салат зеленый 10, соус хрен с уксусом 30, зелень 3.

Приготовленное тушеное мясо охладить. В сок от мяса добавить желатин и осветлить оттяжкой из мяса или яичных белков

Охлажденное мясо нарезать, положить в салатники или специальные формы (порционные) и залить полужестким желе. Для этого на противень или в салатник налить тонким слоем полужесткое желе, положить куски тушеной говядины, украсить пикулями, кружочками вареных яиц, маринованными фруктами и т. п. При подаче заливное из формы выложить на блюдо и загарнировать овощами, фруктами, украсить салатом.

К мясу подать соус, хрен с уксусом или сметаной.

178. Телятина или язык заливные

Телятина 110, жир говяжий 5, коренья 20, желе мясное 100, гарнир овощной 150, заправка салатная 15, соус хрен со сметаной 30, яйца 8, зелень 3.

Мякоть телятины обжарить на говяжьем жире в сотейнике вместе с кореньями и костями, отделенными от мяса, и довести до готовности в жарочном шкафу; свежий или мало-сольный язык сварить. Готовую телятину или язык охладить, нарезать на порционные куски и залить мясным желе (для телятины желе готовят на соке, оставшемся после жарки телятины).

На противень, в салатники или порционные формы налить, тонким слоем полузастывшее мясное желе и, когда оно застынет, положить куски телятины, украсить их вареным яйцом, зеленью, листиками эстрагона, морковью и залить оставшимся желе и поставить в холодильный шкаф.

При подаче залитые куски телятины резать колебательным движением ножа так, чтобы их края получились гофрированными, положить на блюдо и гарнировать таким же гарниром, что и ветчину вареную (кроме желе), полить салатной заправкой. Отдельно подать соус хрен со сметаной или соус хрен с уксусом.

179. Котлеты бараньи заливные

Корейка баранья 120, желе готовое 75, яйца 10, пикули 15, фрукты маринованные 50, помидоры 25, огурцы свежие 25, салат зеленый 10, заправка салатная 10, соус хрен с уксусом или соус майонез 30.

Жареные нежирные бараньи котлеты с косточками (одна — две на порцию) охладить, обровнять, положить на противень, украсить и залить желе, как описано выше (178). При подаче

на косточку котлеты надеть папилютку из бумаги. Загарнировать овощами и фруктами, полить салатной заправкой и украсить салатом. К котлетам подать соус хрен с уксусом или соус майонез.

180. Поросенок с хреном

Поросенок 135, гарнир 150, соус хрен со сметаной 40, желе 25, зелень 3.

Вареного охлажденного поросенка (стр. 25) разрубить вдоль на две части, которые затем разрезать поперек на куски (один — два на порцию). При подаче поросенка положить на блюдо и гарнировать рубленным желе, огурцами, помидорами, краснокочанной капустой, заправленным зеленым салатом и т. п.

Украсить кусочками желе, зеленью. К поросенку отдельно подать соус хрен со сметаной.

181. Поросенок заливной

Поросенок 133, желе мясное 125, гарнир 150, яйца 10, соус хрен с уксусом или со сметаной 40.

Поросенка сварить, как описано выше (стр. 25). нарубить на порционные куски, положить их на противень на расстоянии 1 — 1.5 см один от другого, украсить ломтиками вареного яйца, звездочками из моркови, зеленью и т. п. На противень налить незастывшее желе так, чтобы оно покрывало на $\frac{1}{3}$ куски поросенка. Когда желе застынет, каждый кусок поросенка залить полужестывшим желе, выпуская его из бумажной трубочки.

Заливного поросенка подать с таким же гарниром, как поросенка с хреном. Отдельно подать соус хрен с уксусом или соус хрен со сметаной.

182. Поросенок фаршированный

Поросенок 45, свинина или телятина 25, шпиг свиной 10, язык вареный 10, яйца 10, фисташки 8, молоко 35, мускатный орех 0,5, гарнир 150, соус хрен со сметаной 40, коренья и лук 15, зелень 3.

Обработанного поросенка разрезать вдоль от головы до конца туловища (по брюшку) и удалить кости. Брюшко поросенка зашить по разрезу, оставив небольшое отверстие посередине. Через это отверстие наполнить поросенка фаршем. Фарш плотно распределить и зашить отверстие. Завернуть поросенка в салфетку, концы которой связать, и перевязать тушку в нескольких местах шпагатом. Положить тушку и кости поросенка в котел, залить водой, добавить пряные коренья и лук и варить при едва заметном кипении до готовности. Охладить поросенка в бульоне, затем положить брюшком вниз на блюдо, под пресс, и поставить в холодильник.

При подаче поросенка нарезать по одному или два куса на порцию, гарнировать овощами и рубленным желе, украсить зеленью петрушки и листьями салата. Отдельно подать соус хрен со сметаной.

Для фарша свиной шпиг, мясо поросенка, свинину или телятину вместе пропустить через мясорубку, а затем через протирочную машину. Положить фарш в посуду и, помешивая лопаткой, постепенно прибавлять яйца, затем молоко. Заправить фарш солью (12 г на 1 кг фарша), перцем (0,5 г на 1 кг фарша) и мускатным орехом (в порошок).

В готовый фарш добавить фисташки, очищенные от кожицы, шпиг, нарезанный маленькими кубиками. Можно положить также вареный соленый язык, нарезанный кубиками.

В фарш для улучшения вкуса можно прибавить вино: коньяк или мадеру (20—50 г на 1 кг фарша).

183. Домашняя птица или дичь жареные

Курица или цыпленок 145, индейка 140, гусь 170, утка 150, тетерев или фазан $\frac{1}{4}$ шт., рябчик или куропатка $\frac{1}{2}$ шт., жир говяжий или комбизир 3, гарнир 150, соус майонез или соус майонез с корнишонами 30.

Готовую жареную домашнюю птицу (курицу, индейку, утку и гуся) разрубить так, чтобы на порцию приходился кусочек грудинки и кусочек ножки. Цыпленка готового разрезать пополам или на четыре части.

Жареного рябчика и куропатку разрезать пополам. Филе каждой половинки можно разрезать на тонкие ломтики. Фазана и тетерева нарезать по $\frac{1}{3}$ или $\frac{1}{4}$ части на порцию.

Гарнировать птицу огурцами, корнишонами, маринованными виноградом, сливами, вишней, брусникой или свежими яблоками, мандаринами, а также маринованной краснокочанной капустой, заправленным салатом и т. п. Украсить зеленью и кусочками желе. Отдельно можно подать соус.

184. Сациви из птицы (грузинское блюдо)

Курица, утка, индейка, гусь 200, соус сациви 150.

Отварную домашнюю птицу разрубить на порции по два куска (филе и ножку). Можно отваренную до полуготовности птицу обжарить в жарочном шкафу, при этом соответственно изменить норму закладки продукта. Подать, залив соусом сациви.

185. Гусь, утка копченые с соусом майонез

Гусь или утка копченые 100, гарнир 150, соус майонез с корнишонами 30.

Подготовить гуся или утку горячего копчения, разрубить на куски так, чтобы на каждую порцию приходился кусочек

филе и кусочек ножки. Подать к птице гарнир: овощи, зелень, ягодные и фруктовые соленья. Отдельно подать соус.

186. Гусь, утка копченые с соусом ореховым

Гусь или утка копченые 100, сельдерей 50, салат зеленый 15, баклажаны 60, соус ореховый 100, укроп 3.

С гуся или утки снять мякоть и нарезать ее тонкими ломтиками; салатный сельдерей, салат зеленый нарезать соломкой, печеные баклажаны — ломтиками; все перемешать, заправить ореховым соусом (сациви) и положить в салатник, сверху оформить ломтиками птицы, зеленью сельдерея и зеленым салатом, посыпать укропом.

187. Домашняя птица или дичь заливные

Курица 190, рябчик $\frac{3}{4}$ шт., куропатка $\frac{3}{4}$ шт., тетерев $\frac{1}{4}$ шт., фазан $\frac{1}{4}$ шт. или мясное ассорти готовое (телятина 25, ветчина 25, язык 25), желе 100, яйца 15, морковь 15, огурцы 25, помидоры 25, горошек консервированный 15, цветная капуста 15, салат зеленый 15, соус хрен с уксусом 30, заправка салатная 25, зелень 3.

В форму налить желе с расчетом, чтобы оно застыло на стенках формы слоем 1—1,5 см. Незастывшую часть желе слить, а застывшее на стенках формы желе украсить кусочками яйца, вареных овощей и зелени, закрепив украшения, наполнить форму тонко нарезанными кусочками птицы и ветчиной, языком, телятиной, заливая каждый слой продуктов желе (форма для заливного вмещает несколько порций).

Перед подачей форму с заливным опустить на несколько секунд в теплую воду, слегка встряхнуть и выложить заливное на блюдо или в вазу. Гарнировать овощами и зеленью. Перед подачей гарнир полить салатной заправкой. Отдельно подать соус хрен с уксусом.

188. Филе дичи заливное

Рябчик или куропатка $\frac{1}{2}$, шт., майонез с желе 50, желе 15, гарнир из овощей, чернослива и зелени 150, заправка салатная 20, яйца 10.

Рябчиков или куропаток припустить, охладить, снять с костей филе, зачистить и обровнять. Отделить маленькое филе, острым ножом надрезать его немного наискось в двух — трех местах и вставить в прорези полукруглые ломтики яичного белка, языка или ветчины толщиной 1,5 см и залить мясным желе. Большое филе дичи покрыть соусом майонез с желе. Украсить рисунком из овощей, чернослива и т. п. Сверху покрыть для глянца полужастывшим желе при помощи ложки.

Подать так же, как и осетрину в майонезе, но на смесь из овощей положить большое филе, покрытое майонезом, и рядом филе маленькое, залитое желе.

189. Курица или цыпленок в майонезе

Куры или цыплята вареные 100, гарнир 150, соус майонез 50, заправка салатная 15, желе 15, коренья 15, огурцы 15, трюфели 5, зелень 3.

Тушки заправленных кур или цыплят сварить в бульоне с морковью, петрушкой, сельдереем, репчатым луком при очень слабом кипении. Цыплят вынуть из бульона, накрыть влажной марлей, охладить, нарезать на порционные куски, удалить кости (тазовую, грудную, реберную), оставив их только в крылышках. Куски цыпленка положить на противень и покрыть соусом майонез с желе при помощи ложки, ножа или лопаточки.

На кусочках мяса цыпленка сделать рисунки из листиков зелени, трюфелей, моркови, свежих огурцов и т. п., прикреп-

ляя их с помощью желе. Для глянца куски птицы покрыть тонким слоем полужесткого желе.

Подать блюдо, так же как и осетрину, в майонезе.

190. Филе птицы в майонезе

Филе домашней птицы 75 или филе тетерева, или фазана 75, или рябчика, или куропатки по 0,5 шт., картофель 25, огурцы 20, помидоры 20, салат 10, горошек зеленый 20, цветная капуста 20, желе мясное 25, соус майонез 40, заправка 10.

Филе, снятое с жареной или вареной домашней птицы или дичи, разделить на порции, зачистить, удалить кожу. Вареные и свежие овощи и зелень нарезать мелкими кубиками; третью часть нарезанных овощей и зелени заправить соусом майонез ($1/3$ нормы) с добавлением соуса «Южный». Заправленные овощи положить на середину блюда, сверху овощей уложить подготовленное филе птицы, с одной стороны которого расположить кучками оставшиеся овощи и зелень, соблюдая при этом цветное сочетание гарнира, а с другой стороны положить мелко нарезанное желе и фигурно нарезанные овощи.

При подаче филе птицы залить соусом майонез, а гарнир полить заправкой для салатов.

191. Курица фаршированная (галантин)

Курица 60, свинина 30, шпиг свиной 10, яйца 10, фисташки 10, молоко 50, гарнир 150, соус майонез с корншонами 50, желе 10, мускатный орех 0,2, соль и перец.

Подготовленную курицу разрезать (со стороны спинки) вдоль от шеи до конца туловища; осторожно отделить от костей мясо вместе с кожей при помощи острого маленького

ножа: оставить с мясом только кости крылышек и кости ножек, обрубленных около пяточного сустава.

Отделить мякоть, зачистить ее и отбить тыжкой в тонкие пласты, кожу разложить на мокрой салфетке, уложить на нее пласты мякоти, а на них фарш. Затем фарш обернуть кожей с мясом, зашить разрез на коже, придать вид целой обработанной тушки, после чего завернуть курицу в эту же салфетку, концы которой связать, и перевязать тушку в нескольких местах шпагатом.

Курицу залить охлажденным бульоном, сваренным из костей кур с кореньями, довести до кипения и варить в посуде, закрытой крышкой, при температуре, близкой к кипению, или при едва заметном кипении (курицу весом 1 кг варить 1 — 1½ часа).

Вареную курицу охладить в бульоне, затем вынуть, положить под легкий пресс и поставить в холодильник.

Фарш приготовить так же, как и для поросенка фаршированного.

Подавать курицу с соусом майонез с корнитоном.

192. Утка фаршированная

Утка 80, печенка говяжья, телячья 50, мясо 40, шпиг 125, жир говяжий, свиной или утиный 10, морковь 10, лук и петрушка 10, вино (коньяк или мадера) 10, фисташки 8, яйца (желтки) 1 шт., фрукты 100, желе 50, майонез 30, мускатный орех 0,2, соль и перец.

Обработанную молодую не очень жирную утку разрезать (со стороны спинки) вдоль от шеи до конца туловища, удалить кости и подготовить тушку, как описано выше (191).

После наполнения фаршем зашить кожу утки, слегка посолить, положить в сотейник, добавить кости утки, полить жиром и жарить в жарочном шкафу, часто поливая соком, чтобы утка зарумянилась со всех сторон.

Готовую жареную утку охладить, положить на нее легкий пресс; после охлаждения снять осторожно нитки, обровнять и нарезать на куски. Гарнировать утку рубленным желе и маринованными фруктами. Отдельно подать майонез с зеленью.

Если утку подают целой, то для глянца ее следует смазать концентрированным бульоном (фюме).

Утку, уложенную на постамент, оформить цветами из овощей и гарнировать так же, как фаршированную курицу (галантин). Украсить фигурками из желе.

Для фарша тонко нарезанные корни и лук пассеровать с маслом до готовности, добавить нарезанный кубиками шпиг и печенку говяжьей, телячьей и, помешивая, поджаривать 5—6 минут. К этим продуктам присоединить сырое мясо (утку, телятину, свинину), нарезанное кубиками, и продолжать жарку в течение 15—20 минут (не зарумянивая мяса). Подготовленные продукты пропустить через мясорубку, а затем через протирочную машину. В протертый фарш добавить сырые яичные желтки, перец, мускатный орех в порошок, вино и хорошо перемешать. Затем в фарш положить фисташки без кожицы, шпиг, нарезанный маленькими кубиками. В фарш можно добавить кончик вареного соленого языка, так же нарезанного.

193. Индейка, фаршированная муссом

Индейка 200, морковь 10, петрушка, сельдерей 5, желе 15, трюфели 5, яйца 10. Для мусса: мясо индейки вареное 30, белый соус 10, масло 10, желе 10, мускатный орех 0,2, соль и перец.

Подготовленную индейку сварить в подсоленном бульоне из телячьих и куриных костей с кореньями и луком. Готовую индейку вынуть из бульона, накрыть влажной марлей, охладить.

дить и снять с нее филе. На грудную кость уложить мусс, обровнять и придать изделию вид целой тушки. Украсить кружочками вареных яиц, трюфелей и т. п. Сверху тушку покрыть слоем полужесткого желе и охладить в холодильнике.

При подаче на ножки надеть папильотки из бумаги и индейку положить на блюдо с постаментом.

Для мусса мясо индейки пропустить через мясорубку, а затем через протирочную машину; полученное пюре положить в посуду, установить ее на мелко битый лед и, постепенно взбивая лопаткой до пышности, добавить взбитое масло, охлажденный белый соус (шофруа), приготовленный на бульоне от варки индейки, желе распущенное и охлажденное. Мусс заправить солью и пряностями по вкусу. Для остроты мусс можно приправить кайенским перцем.

194. Перепела фаршированные (шофруа)

Перепела 1 шт., печенка домашней птицы, телячья или говяжья 45, масло сливочное 12, морковь 6, петрушка сельдерей 4, лук репчатый 4, яйца (желтки) 4, вино (мадера) 5, соус коричневый шофруа 30, желе 50, соус майонез 20, корзиночки с салатом из овощей и фруктов 2 шт., мускатный орех 0,2, зелень 3, соль и перец.

Перепелов или дроздов опалить, удалить кости так же, как из курицы, распластать (со стороны спинки), положить фарш, придать вид целой тушки, слегка посолить и завернуть в пергаментную бумагу. Тушки положить в сотейник, налить немного коричневого бульона и запекать в жарочном шкафу в течение 20 минут. Готовую дичь охладить, снять бумагу и покрыть коричневым соусом (шофруа). Можно украсить рисунком из яичного белка и для глянца залить полужестким желе.

При подаче перепела положить на блюдо или тарелку на крутон из желе, гарнировать корзиночками из теста с салатом из овощей и фруктов. Украсить блюдо зеленью или салатом. Отдельно можно подать соус майонез.

При подаче 8—10 порций на постаменте из пшеничного хлеба, установленном на круглом блюде, сформовать гнездо из выбитого масла, поместить в него перепелов и украсить зеленью; вокруг гнезда уложить мелко нарезанный салат и корзиночки с салатом из овощей и фруктов.

Фарш из печени приготовить так же, как для паштета (198), добавив сырые яичные желтки, мадеру, мускатный орех, соль и перец.

195. Филе из птицы фаршированное

Курица 55, рябчик, куропатка $\frac{1}{2}$ шт., перепел 1 шт., фазан $\frac{1}{2}$ шт., печени телячья или птицы 45, шпиг 30, морковь 4, сельдерей 4, лук 2, вино (мадера) 5, красный соус 50, гарнир 125, соус майонез 30, мускатный орех 0,2, зелень 3, соль и перец.

Филе курицы или дичи зачистить от пленок и сухожилий и тонко отбить, положить фарш, сформовать в виде котлеты, завернуть в промасленную бумагу и припустить в жарочном шкафу. Припущенные котлеты охладить, подровнять и покрыть коричневым соусом (шофруа) и тонким слоем полужесткого желе.

Подать фаршированное филе по 1—2 шт. на порцию. Гарнир может состоять из свежих вареных и консервированных овощей и зелени. Соус майонез подать отдельно.

Для фарша нарезать шпиг мелкими кусочками и поджарить с кореньями, добавить мелко нарезанную печеньку и жарить до готовности, после чего смешать с мякотью, снятой

с костей птицы, и зачистками от филе, пропустить через мясорубку, заправить солью, специями, мадерой и протереть.

Филе можно приготовить также в форме круглой лепешки, яйца, шара, окорочка, на которых сделать украшение. Например: окорочек покрыть коричневым соусом (шофруа), имитируя кожу, или — таким же соусом белого цвета и т. п.

196. Рябчик, прослоенный сыром из дичи

Рябчик $\frac{1}{2}$ шт., желе 100, сыр из дичи 30, корзиночки с фруктовым салатом 100, соус майонез 25, салат зеленый 5, зелень 3, соль и перец.

У жареного охлажденного рябчика каждое филе надрезать острым ножом вдоль на ровные ломтики. На образовавшееся между ломтиками пространство нанести слой сыра из дичи или мусса из дичи, обрывать так, чтобы выделялись полоски жареного филе и полоски сыра. Для глянца рябчика покрыть полусахтывшим желе.

При подаче порциями ($\frac{1}{2}$ шт.) рябчика положить на крутон из желе или листья салата, на ножку надеть папильотку и гарнировать корзиночками из мандаринов или из теста с фруктовым салатом, украсить зеленью, салатом и фигурками из желе. Отдельно подать соус майонез.

Если дичь готовят для банкета, то на блюдо кладут 5—6 шт. целых рябчиков, разрезанных пополам.

197. Сыр из дичи

Рябчик $\frac{1}{2}$ шт., или куропатка $\frac{1}{2}$ шт., фазан $\frac{1}{4}$ шт., сыр швейцарский 15, мускатный орех 0,5, желатин 0,5, соус майонез 35, бульон 40, вино 10, соль и перец.

Мясо жареной дичи (рябчика, тетерева, фазана, куропатки и др.) пропустить через мясорубку, а затем через протироч-

ную машину. Взбитое сливочное масло и тертый сыр смешать с измельченным мясом, взбить и добавить крепкий бульон, сваренный из костей птицы, или незастывшее желе, вино типа мадеры, мускатный орех, соль и перец.

Сыр для подачи порциями можно приготовить в порционных формах, в корзиночках из теста, сверху замаскировать сеткой из желе и т. п.

Отдельно подать в соуснике соус майонез.

198. Паштет из печени

Печенка 65, масло сливочное или жир домашней птицы 10, шпиг 15, лук репчатый 5, морковь 5, яйца 5, молоко или бульон 5, зелень 3, соль и перец.

Шинкованные морковь и лук поджарить со шпигом до полуготовности, затем положить печенку, нарезанную кубиками, посыпать ее перцем и жарить до готовности.

После этого пропустить печенку с овощами два раза через мясорубку с частой решеткой, добавить сливочное масло или жир домашней птицы, немного молока или бульона. Все это тщательно вымешать. При подаче оформить в виде батончика, посыпать рубленным яйцом и зеленью.

Можно паштет украсить цветком из сливочного масла или нанести на него сетку из майонеза.

199. Паштет в виде кулебяки

Мякоть птицы 80, печенка 65, шпиг 30, лук репчатый 15, желатин 0,5. Для теста: мука 40, масло сливочное 15, сахар 5, яйца 10, сметана 15, молоко 10, соль и перец.

Тесто раскатать длинной полоской толщиной 0,5 см, положить на нее шпиг, нарезанный тонкими пластинками,

а сверху фарш, выровнять и на него положить также шпиг и закрыть такой же полоской теста, ровно надрезать края, украсить паштет фигурками из теста. Верх изделия смазать яйцом, разведенным молоком или водой, сделать проколы для выхода пара и выпекать при температуре 180—200°. Готовый паштет охладить, промежутки между тестом и фаршем заполнить через проколы в верхней части паштета полужидким темным желе, приготовленным из костей птицы с добавлением желатина.

Для теста муку просеять на стол, собрать горкой, в середине сделать углубление, куда положить сметану, масло сливочное, яйца, сахар, соль; затем быстро замесить тесто, но так, чтобы оно не сделалось тягучим.

Для фарша печенку, нарезанную на кусочки, поджарить с частью шпига и репчатым луком. Готовую печенку пропустить через мясорубку, отдельно измельчить на мясорубке мясо домашней птицы, дичи или кролика, добавить молоко или бульон и тщательно вымешать. Подготовленное мясо смешать с печенкой, оставшимся шпиготом, нарезанным мелкими кубиками, заправить солью и перцем.

Паштет следует хранить в холодном сухом помещении. При подаче паштет нарезать на порции (1—2 куса).

Так же можно приготовить паштет из свинины, телятины, баранины.

200. Паштет из печени с гренками

Печенка домашней птицы телячья или говяжья 90, масло сливочное 20, морковь, петрушка, сельдерей 15, лук репчатый 10, желе 20, тесто слоеное 40, вино 10, мускатный орех, лавровый лист, соль и перец.

Тонко нарезанные морковь, петрушку, сельдерей и лук пассеровать со сливочным маслом, затем положить печенку,

нарезанную маленькими кусочками (печенку говяжью предварительно ошпарить кипящей водой), лавровый лист, соль, перец и обжарить ее, не зарумянивая. После этого удалить лавровый лист, печенку с овощами пропустить через мясорубку, а затем через протирочную машину, положить в посуду с размягченным сливочным маслом и выбить веселкой или в сбивальной машине, добавить мускатный орех в порошок; можно влить мадеру. Паштетную массу разделить в форме батона, охладить и покрыть полузастывшим желе.

При подаче нарезать на порции и гарнировать гренками в форме полумесяца, выпеченными из слоеного теста.

Паштет этот можно подать в корзиночках из слоеного теста, сделав ободок по краю корзиночки из паштетной массы, и покрыть сеткой из желе.

201. Паштет из печенки в слойке

Печенка 100, шпиг 15, масло сливочное 10, лук 10, морковь 5, молоко 5, тесто слоеное 100.

Паштет из печенки приготовить так же, как описано выше (200). Из слоеного теста выпечь полоску шириной 7—8 см. По охлаждении разрезать эту полоску на два пласта. Один пласт смазать ровным слоем печеночного паштета и накрыть его другим пластом. Полоску с паштетом разрезать поперек на порционные куски и подать на блюде, покрытом бумажной салфеткой.

202. Паштет (литовское блюдо)

Печенка 140, масло сливочное 15, лук репчатый 20, вино виноградное 7, сало (шпиг) 15, соль и перец.

Печенку ошпарить, нарезать на куски, тушить с жареным луком, пропустить через мясорубку, добавить масло, соль,

перец, вино и взбить до пышной массы. В кастрюлю положить нарезанный кубиками шпиг и подготовленную печенку, перемешать и варить на водяной бане до готовности. Готовый паштет охладить, сформовать в виде рулета, украсить сливочным маслом.

203. Печенка с салом (казахское блюдо)

Печенка 145, сало курдючное 50, зеленый горошек 25, огурцы соленые 30, помидоры 30, лук зеленый 10, зелень 3, соль и перец.

Курдючное сало разрезать на большие куски, положить в кастрюлю, залить холодной водой, дать быстро закипеть и варить 15 минут при слабом кипении. Затем положить печенку, добавить соль, перец и варить до готовности, после чего печенку и сало охладить и нарезать тонкими ломтиками. На каждый ломтик печенки положить кусочек курдючного сала. Гарнир — помидоры, огурцы, горошек и лук.

204. Студень из говяжих субпродуктов

Ноги говяжьи, губы, путовой сустав, уши 800, рубец, диафрагма или мясная обрезь 400, или вместо мясной обреза. рубца и диафрагмы — говяжья или баранья головы 800, морковь 40, петрушка или сельдерей 50, лук репчатый 40, чеснок 5, лавровый лист 0.2, соль 10, перец 5. Выход 1 кг.

Обработанные субпродукты — говяжьи ноги, губы, уши, хвосты — тщательно промыть, кости раздробить, залить холодной водой (на 1 кг субпродуктов 2 л воды) и варить при слабом кипении 6—8 часов¹. В процессе варки с поверхно-

¹ При длительной варке студня вода испаряется, поэтому ее надо периодически доливать, чтобы студень был нормальной консистенции при застывании.

сти бульона снимать жир¹. За 2 часа до готовности в студень можно добавить мясную обрезь, диафрагму, говядину второй категории 3-го сорта, рубец. Для вкуса в студень нужно положить морковь, петрушку, сельдерей, лук репчатый, лавровый лист, соль, перец.

Со сварившихся субпродуктов отделить мякоть, мелко порубить ее или пропустить через мясорубку, соединить с бульоном и кипятить 15—20 минут. Затем добавить мелко рубленный чеснок и соль по вкусу, охладить и разлить на чистые металлические противни или в специальные формы и поставить в холодное место.

При подаче студень нужно нарезать на куски или, вынув из формы, положить на блюдо и оформить зеленью или овощным гарниром.

205. Студень из свиных субпродуктов

Ноги, уши, свиные губы, кожа от окороков и свиных туш 800, обрезь или рубец 400, или вместо обрезей или рубца — свиные головы 400, овощи и специи в той же пропорции, как на студень говяжий. Выход 1 кг.

Свиные субпродукты — ноги, уши, кожу от свиных туш, от окороков и рулетов ветчины, головы свиные — тщательно опалить на не коптящем пламени, очистить пригар, промыть, кости разрубить. Все это залить холодной водой (на 1 кг свиных субпродуктов 2 л воды) и варить при слабом кипении 3—4 часа, периодически снимая жир. За 2 часа до готовности субпродуктов можно в студень добавить обрезь, рубец или губы говяжьи, свиные. Для вкуса, как в в говяжий студень, нужно положить пряные овощи и специи.

¹ Из снятого с бульона жира выпаривают влагу, а затем используют его как любой животный жир для приготовления блюд.

После того, как мякоть субпродуктов будет легко отделяться от костей, бульон слить в отдельную посуду, а мякоть отделить от костей, мелко изрубить (можно вместе со сварившимися овощами), заложить все это в бульон и кипятить 15—20 минут. Затем студень охладить так, чтобы он не застыл, разлить в металлические противни или формы и поставить в холодное помещение. Отпускать студень так же, как описано в предыдущей рецептуре. Отдельно в соуснике можно подать соус хрен с уксусом или сметаной.

206. Студень из телячьих или бараньих субпродуктов

Ноги и головы телячьи 800, или бараньи 1400, обрезь, рубец или легкое или мясо второй категории 3-го сорта 400, овощи и специи, как на студень говяжий. Выход 1 кг.

Ножки и головы телячьи или бараньи, если они поступают на предприятия общественного питания с шерстью и копытцами, нужно ошпарить, удалить шерсть, копытцы, тщательно промыть. Кости разрубить, залить холодной водой (на 1 кг субпродуктов 1,5 л воды) и варить 2—3 часа. За час до окончания варки в студень положить пряные овощи и специи. Одновременно с ножками и головами следует варить дополнительные продукты: обрезь, рубец, легкое или мясо. В остальной технологии приготовления и подача студия не отличаются от описанной выше.

207. Студень из говядины

Говядина второй категории 3-го сорта 890, желатин 12, овощи и специи, как на студень говяжий. Выход 1 кг

Мясо промыть, не отделяя от костей, нарубить на куски по 50—60 г, залить холодной водой (на 1 кг мяса 1,5 л

воды) и варить при слабом кипении 3—5 часов. За час до окончания варки в студень положить пряные овощи и специи. Вываренное готовое мясо отделить от костей, мелко порубить или пропустить через мясорубку, снова соединить с бульоном и кипятить 15—20 минут. За 10 минут до окончания варки положить желатин. Желатин предварительно размачивают в течение 30—40 минут в холодной воде и затем отжимают от излишков воды. После введения желатина студень тщательно размешивают, чтобы желатин растворился, не осел на дно посуды и не пригорел.

Подготовленный студень охлаждают, разливают и отпускают так же, как говяжий или свиной.

208. Студень из свинины

Свинина обрезная 760 или тощая 835, желатин 12, овощи и специи, как на студень говяжий. Выход 1 кг.

Технология приготовления студня такая же, как и студня из говядины, но варят свинину 2—2¹/₂ часа.

209. Студень из говядины и свинины

Говядина молодняк 400 или второй категории 3-го сорта 415, свинина обрезная 380 или тощая 420, желатин 12, овощи и специи, как на студень говяжий. Выход 1 кг.

Способ приготовления такой же, как и студня из говядины или свинины.

210. Студень из потрохов птицы

Потроха домашней птицы 2000, желатин 15, овощи и специи, как на студень говяжий. Выход 1 кг.

С потрохов птицы — головок, крылышек, шеи — тщательно удалить перья и волосы; ножки ошпарить и снять

с них кожу, когти отрубить; желудки и печень очистить. Подготовленные и промытые потроха, кроме печени, залить холодной водой (на 2 кг потрохов 2 л воды) и варить 2—3 часа. Печень положить за 30 минут до окончания варки студня, а овощи и специи за 1 час. По готовности бульон слить в отдельную посуду, а потроха нарубить на небольшие кусочки, положить в бульон и кипятить 15—20 минут. Затем добавить размоченный желатин, слегка охладить, разлить в посуду и поставить в холодное место для застывания.

211. Студень из птицы

Курица второй категории 1350, или гусь второй категории 1275, или утка второй категории 1365, или индейка второй категории 1290, желатин 15, овощи и специи, как на студень говяжий. Выход 1 кг.

Тщательно обработанную домашнюю птицу нарубить на куски, промыть и вместе с так же обработанными, промытыми потрохами птицы залить холодной водой (1,5—2 л воды на 1 кг птицы) и варить $1\frac{1}{2}$ —3 часа, в зависимости от возраста птицы. В остальном технология приготовления не отличается от описанной выше.

Студни можно подавать с гарнирами из овощей и зелени.

ЗАКУСКИ ИЗ ЯИЦ И СЫРА

212. Яйца с кильками

Кильки (филе) 50, яйца 2 шт., майонез 20, салат зеленый 10, зелень 3.

Яйца, сваренные вкрутую, нарезать кружками. На каждый кружок яйца положить филе кильки, свернутое кольцом, и,

поместив на лист салата, уложить на тарелку. Кольцо свернутой кильки заполнить соусом майонез. При подаче оформить зеленью и салатом.

Так же можно приготовить сельдь с яйцом. В этом случае филе сельди нужно нарезать продолговатыми кусочками, после чего свернуть колечками.

213. Яйца с сельдью

Яйцо 1 шт., филе сельди 15, масло сливочное 10, майонез 10, зелень.

Яйца, сваренные вкрутую, очистить и разрезать вдоль пополам, срезав с боков белок (для устойчивости). Вынутые желтки протереть через сито, соединить со взбитым сливочным маслом и протертой сельдью и наполнить яйца горкой при помощи бумажной трубочки.

Сверху сделать сетку из соуса майонез и положить букетик мелко рубленной зелени, украсить мелкими точками из томата-пасты.

Начинку можно приготовить из филе килек, анчоусов, кефали и др.

214. Яйца с зернистой икрой

Яйца 2 шт., икра зернистая 50, салат зеленый 10.

Холодные крутые яйца очистить и обрезать немного их концы. Разрезать яйцо поперек так, чтобы на обеих половинках были зубцы. На желток положить зернистую икру горкой.

При подаче поставить яйца на тарелки и украсить тонко нашинкованным салатом.

215. Яйца с зернистой икрой и салатом

Блюдо рассчитано на отпуск не менее 6—10 порций.
На одно яйцо: икра 20, салат рыбный 75, анчоусы 10, крабы 10, огурцы и помидоры 20, салат зеленый 5, лук зеленый 10.

Яйца, сваренные вкрутую, обрезать с концов, придавая им вид бочоночков. С одной стороны яйца вынуть желток выемкой или ложкой. Яйца декорировать в форме бочоночка обручами, нарезанными из филе анчоусов, и пробкой из трюфеля или маслин; закрепить обручи и пробку полужестким желе. Яйцо наполнить зернистой или паюсной икрой, накладывая ее горкой. На круглое блюдо уложить горкой рыбный салат, украсить его кусочками крабов или раковыми шейками, ломтиками огурцов, свежих помидоров и листьями зеленого салата. На блюдо насыпать тонкий слой мелко нарезанного зеленого лука, а на него вокруг горки салата установить яйца с икрой.

216. Яйца, фаршированные луком

Яйца 2 шт., лук репчатый 30, масло или маргарин сливочный 10, сметана 25, горчица 2, зелень.

Яйца сварить вкрутую, разрезать вдоль пополам и из каждой половины вынуть желток. Спассеровать мелко нарезанный лук, добавить часть сметаны, горчицу, соль и все тщательно смешать. Подготовленную массу положить в корнетик и выпустить ее в каждую половину яйца. Вокруг яиц положить протертый через сито желток. Яйца украсить кольцами, лука, зеленью и полить остатком сметаны. Подать на порцию по две — четыре половинки яйца.

217. Грибок из яиц с мясным салатом

Яйцо 1 шт., салат 60, помидоры 20, майонез 17, желе 5, салат зеленый 10.

Салат мясной, приготовленный, как описано выше (63), положить горкой на десертную тарелку. Вареное яйцо разрезать пополам (поперек), вынуть желток, протереть его через сито, смешать с майонезом и нафаршировать им яйцо. Фаршированное яйцо положить на салат, на верхушку яйца прикрепить кусок помидора в виде шляпки, нанести крапинки из майонеза; низ яйца оформить протертым желтком яйца с майонезом и мелко шинкованным салатом и желе.

218. Яйца с овощным гарниром в майонезе

Яйцо 1 шт., гарнир 100, соус майонез 35, соус «Южный» 5, желе 25, салат зеленый 10, перец.

Вареные картофель и морковь, свежие или соленые огурцы, помидоры нарезать мелкими кубиками, салат мелко нашинковать. Нарезанные овощи и зелень перемешать, добавить зеленый горошек и заправить (половиной нормы) соусом майонез с добавлением соуса «Южный», солью и перцем.

Заправленные овощи положить на блюдо или тарелку. Крутое очищенное яйцо разрезать вдоль пополам и уложить разрезанной стороной на заправленные овощи, после чего залить яйцо соусом майонез. Гарнировать кучками овощей и оформить листиками салата, карбованными овощами и желе.

219. Яйца в майонезе

Яйцо 1 шт., майонез 15, помидоры 15, зеленый горошек 10, салат зеленый 5

Яйца, сваренные вкрутую, очистить, разрезать вдоль пополам, положить желтком вверх на блюдо с листьями салата.

При подаче яйцо покрыть соусом майонез, пользуясь чайной ложкой или корнетиком. Украсить блюдо горошком и помидорами.

220. Яйца в корзиночках с крабами

Яйцо 1 шт., крабы консервированные или раковые шейки 35, майонез 25, икра зернистая 10, корзиночка из слоеного теста 1 шт., зелень.

Яйца сварить в мешочек, охладить. В корзиночки из слоеного или пресного сдобного теста, наполненные крабами, заправленными соусом майонез, поместить яйца. Вокруг выпустить из корнетика зернистую икру (в виде шнурка). При подаче поставить корзиночки на блюдо, покрытое бумажной салфеткой, украсить веточками петрушки или сельдерея.

221. Яйца заливные

Яйцо 1 шт., мясной салат 100, масло сливочное 10, желе мясное 100, салат зеленый 10, перец сладкий стручковый 5, зелень.

В яйцеобразных формочках сделать рубашку из прозрачного мясного желе, украсить ее листиками зелени петрушки и кусочками красного сладкого стручкового перца. Положить в каждую формочку одно холодное яйцо, сваренное вкрутую, залить желе и охладить. При подаче выложить яйца из формочек на блюдо с мясным салатом. По борту блюда выпустить из кондитерского мешка с наконечником масло, смешанное со шпинатным пюре в виде листиков, а между ними положить кусочки желе в форме треугольников или ромбов.

Сверху на салат поставить небольшой пучок из листьев салата или веточек петрушки, сельдерея.

222. Яйца с помидорами заливные

Яйца 2 шт., помидоры 100, желе мясное 100, овощи вареные и зелень 120, заправка салатная с соусом майонез 40.

В конусообразной форме сделать рубашку из светлого мясного желе. Дно формы украсить веточками зелени петрушки, положить в нее верхушки, срезанные с холодных сваренных вкрутую яиц, залить небольшим количеством желе. На полужестывшее желе положить один ряд кружков ярко-красных помидоров толщиной в 0,5 см, снова залить желе, затем уложить слой вареных яиц, нарезанных кружками такой же толщины, снова залить желе и т. д., до тех пор, пока форма не будет заполнена. Последний слой залить желе с зеленью. Заполненную форму охладить.

Выложить заливное из формы на круглое блюдо, гарнировать разными овощами и зеленью. Отдельно подать в соуснике салатную заправку, смешанную с соусом майонез в равных количествах.

223. Яичница с рыбой

Яйца 2 шт., масло сливочное 5, рыба вареная (осетрина или белуга) 70, соус майонез 50, икра паюсная 30, корзиночки из сдобного теста 2 шт.

Готовую охлажденную яичницу глазунью вырезать круглой выемкой и положить в корзиночку из сдобного пресного теста такого же размера, наполненную вареной рыбой, нарезанной тонкими ломтиками и заправленной соусом майонез.

Желтки яичницы окружить тонкими кольцами из черной паюсной икры, вырезанной двумя соответствующими размеру желтка выемками.

224. Сыр (порциями)

Брусочек или круг сыра разрезать на части; предназначенную для нарезки часть сыра зачистить от корки и нарезать кусками толщиной 1—2 мм по три — четыре кусочка на порцию (75 г).

Подать сыр на фарфоровом блюде или тарелке.

Сыр рокфор нарезать, окуная нож в горячую воду.

225. Сыр тертый

Сыр 50, масло 25, зелень 5

Сыр натереть на терке, смешать с маслом, разделить в форме котлет и нанести ножом или ложкой рисунок в виде сетки.

Подать сыр тертый на тарелке и украсить зеленью или салатом.

226. Сыйр (эстонское блюдо)

Творог 1200, яйца 85, масло сливочное 125, соль 8, тмин 10, молоко 2400.

Творог протереть через частое сито, затем соединить с кипящим молоком и подогревать на слабом огне до тех пор, пока молоко не загустеет, после чего откинуть на сито.

В посуде растопить сливочное масло, положить в нее творожную массу и подогревать, помешивая, в течение 8—10 минут, пока сыйр не станет тягучим; после этого добавить хорошо взбитые яйца, соль, тмин и вылить сыйр в глубокую посуду.

Готовый сыйр охладить и нарезать на порционные куски по 100—150 г.

Нарезанные куски сыйра положить на тарелку или блюдо и украсить веточками зелени или салатом.

ГАРНИРЫ К ХОЛОДНЫМ БЛЮДАМ И ЗАКУСКАМ

ГАРНИРЫ ДЛЯ МЯСНЫХ И РЫБНЫХ БЛЮД

1-й вариант

Морковь.....	200	Горошек зеленый	100
Картофель.....	200	или кукуруза варе-	
Огурцы.....	200	ная	100
или помидоры.....	200	Салат	100
		Желе готовое.....	100
		Заправка гарнирная..	100
		Выход.....	1000

2-й вариант

Огурцы свежие.....	400	Салат	200
Помидоры.....	400	Заправка гарнирная...	120
		Выход.....	1000

3-й вариант

Салат из красной		Горошек или бобы, или	
капусты.....	200	кукуруза вареная.....	200
Огурцы.....	200	Сельдерей салатный...	100
Помидоры.....	200	Заправка гарнирная...	120
Салат.....	100		
		Выход.....	1000

4-й вариант

Капуста квашеная.....	250
Свекла вареная.....	250
Картофель	250
Кукуруза (молочной	
спелости, вареная)....	250
Заправка гарнирная..	120
Выход.....	1000

5-й вариант

Огурцы или помидоры свежие или консервиро-	
ванные	350
Картофель	350
Кукуруза вареная (молочной спелости).....	200
Лук зеленый или салат.....	100
Заправка гарнирная.....	120
Выход.....	1000

ГАРНИРЫ ДЛЯ БЛЮД ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ И ДИЧИ

1-й вариант

Яблоки кислосладкие маринованные.....	300	Виноград маринован- ный.....	200
Слива маринованная.....	300	Помидоры марино- ванные.....	200
		Салат.....	50
		Выход.....	1000

2-й вариант

Помидоры или пи- кули.....	350	Желе готовое.....	200
Фасоль зеленая или кукуруза вареная, или горошек зеле- ный.....	350	Салат или лук зеле- ный.....	100
		Заправка гарнирная.....	120
		Выход.....	1000

3-й вариант

Помидоры консерви- рованные.....	100	Салат или лук зеле- ный.....	100
Огурцы.....	200	Патиссоны марино- ванные.....	200
Кукуруза пареная.....	200	Заправка гарнирная.....	100
Красная капуста.....	200	Выход.....	1000

ГАРНИРЫ ДЛЯ СЕМГИ, ЛОСОСИНЫ И БАЛЫКА

1-й вариант

Помидоры свежие.....	400	Салат или лук зеле- ный.....	200
Огурцы.....	400	Заправка гарнирная.....	100
		Выход.....	1000

2-й вариант

Корнишоны.....	400	Лимон.....	1 шт.
Помидоры марино- ванные.....	400	Лук зеленый.....	150
Салат.....	100	Выход.....	1000

СОУСЫ

227. Соус хрен с уксусом

Хрен (корень) 300, уксус 9%-ный 250, вода 450, сахар 50, соль 15.

Очищенный промытый хрен измельчить на терке или терочной машине, затем слегка порубить ножом, положить в посуду, залить кипятком, закрыть посуду крышкой. Когда хрен остынет, добавить уксус, соль, сахар и тщательно размешать соус.

Подается соус хрен с уксусом к холодным и горячим мясным и рыбным блюдам.

228. Соус хрен со свеклой

Хрен (корень) 300, свекла 200, уксус 9%-ный 200, вода 350, сахар 20, соль 15.

Приготовить соус, как описано выше (227), но добавить вареную, измельченную на мелкой терке свеклу.

Подается соус хрен со свеклой к мясным и рыбным студням, холодным овощам, солонине, жареной свинине и т. п.

229. Соус хрен со сметаной

Хрен (корень) 350, сметана 650, сахар 15, соль 15.

Подготовленный измельченный хрен смешать со сметаной, добавить соль и сахар и перемешать.

Подается соус хрен со сметаной к холодному отварному поросенку и к мясному студню.

230. Сметанный соус для фруктовых салатов

Сметана 800, ягоды (малина или клубника) или варенье 100, апельсины 2 шт., лимон 1 шт., ликер 40, сахар 80, корица 1.

Ягоды после удаления плодоножек промыть в холодной воде и выложить на решето или грохот для того, чтобы стекла вода, затем протереть через частое сито. С лимона и апельсина срезать кожицу (цедру). Сок отжать, а цедру мелко нашинковать, ошпарить и охладить.

Полученные соки и цедру соединить со сметаной, добавить сахар, толченую корицу, ликер и перемешать. Этим соусом заправляют только охлажденные продукты.

Подается этот соус к салатам из апельсинов, мандаринов, дыни, арбуза с фруктами.

231. Сметанный соус для овощных салатов

Сметана 850, уксус 3%-ный 100, сахар 80, перец молотый 0,8, соль.

Уксус, сахар, соль, перец размешать и соединить со сметаной перед подачей.

Подается этот соус к салатам из овощей, фруктов, цветной капусты, грибов с овощами и т. п.

232. Маринад из овощей с томатом

Морковь 350, петрушка или сельдерей 50, лук репчатый или порей 250, томат-пюре 300, бульон рыбный или мясной 300, масло подсолнечное 100, уксус 2%-ный 300, сахар 35, перец горошком 1, лавровый лист 1, гвоздика 1, корица 1.

Коренья нарезать соломкой, тонкими кружочками или накарбовать, а лук — кольцами или полукольцами. Все это

спассеровать на подсолнечном масле, добавить томат-пюре и продолжать пассерование 10—15 минут. Затем влить уксус, рыбный бульон, положить соль, сахар, лавровый лист, перец горошком, гвоздику, корицу и кипятить 15—20 минут. Готовый соус-маринад из овощей с томатом охладить.

Подается этот маринад к холодной жареной и вареной рыбе.

233. Маринад из овощей без томата

Морковь 700, петрушка или сельдерей 50, лук репчатый или лук порей 200, рыбный бульон 300, картофельный крахмал 20, масло подсолнечное 100, уксус 2%-ый 300, сахар 35, перец горошком 1, лавровый лист 1, гвоздика 1, корица 1.

Приготовить маринад так же, как и маринад из овощей с томатом, но вместо томата добавить картофельный крахмал, разведенный холодной водой, и довести маринад до кипения, после чего охладить. Маринад можно приготовить с добавлением свеклы; свекла придает маринаду красноватую окраску.

Подается этот маринад к холодной жареной и вареной рыбе.

234. Соус винегрет

Яйца 5 шт., масло подсолнечное 500, уксус 2%-ый 100, соус «Южный» 50, корнишоны 100, каперсы 80, лук зеленый 100, зелень петрушки 50, эстрагон 50, перец молотый 0,5, соль 10.

Желтки яиц, сваренных вкрутую, протереть через сито в растереть в керамической или луженой посуде деревянной ложкой, постепенно добавляя подсолнечное масло. После этого в массу положить мелко нарубленные каперсы, корнишоны, зеленый лук, зелень петрушки и эстрагон. Одновременно добавить уксус, соус «Южный», соль, перец.

Подается этот соус к блюдам из субпродуктов.

235. Соус майонез

Масло подсолнечное 750, яйца (желтки) 90 (6 шт.), горчица готовая 25, уксус 3%-ый 150, сахар 20.

В сырые яичные желтки, тщательно отделенные от белков, добавить горчицу, соль и хорошо размешать лопаткой. Затем при непрерывном взбивании влить подсолнечное масло вначале по одной, а затем по две — три столовые ложки.

Масло должно иметь температуру 25—30°. При такой температуре растительное масло лучше эмульгируется, т. е. разбивается на мелкие шарики, которые распределяются в яичном желтке, не соединяясь между собой. Каждую новую порцию масла вливать после того, как закончилось эмульгирование предыдущей порции. Когда все масло будет проэмульгировано, получается соус, который держится хорошо на лопатке. В приготовленный соус влить уксус, добавить сахар, хорошо размешать; уксус можно заменить лимонной кислотой или лимонным соком; после введения уксуса соус становится несколько жиже и блее.

При неправильном изготовлении или длительном хранении соуса эмульсия может разрушиться: шарики масла соединятся между собой, вследствие чего масло частично выделится на поверхность, нарушая однородность соуса, — произойдет так называемое отмасливание соуса. Чтобы восстановить однородность соуса, необходимо снова разбить масло на мельчайшие шарики. Для этого желток яйца выпустить в отдельную посуду и понемногу добавлять отмаслившийся соус, все время взбивая смесь, т. е. повторять ту же операцию, что и в начале, при изготовлении соуса.

Для получения более устойчивой эмульсии майонез следует изготовить во взбивальной машине. При этом масло разбивается на более мелкие шарики, что затрудняет их соединение и повышает устойчивость эмульсии.

Соус майонез и его производные хранят в фарфоровой или эмалированной посуде.

Используется соус для изготовления некоторых холодные блюд, производных соусов, заправок для салатов.

236. Соус майонез со сметаной

Масло подсолнечное 500, сметана 350, яйца (желтки) 68 (4 $\frac{1}{2}$ шт.), горчица столовая 25, сахар 15, перец молотый 1.

Приготовить соус майонез, как в предыдущей рецептуре, затем добавить в него густую сметану, сахар, соль, перец и хорошо перемешать.

Подается этот соус к холодным блюдам из мяса, рыбы, используется для заправки салатов.

237. Соус майонез с белым соусом

Соус майонез 750, белый соус 250.

Приготовить соус майонез, затем соединить его с охлажденным белым соусом, приготовленным на мясном или рыбном бульоне; готовый соус хорошо размешать.

Назначение соуса то же, что и для соуса майонез со сметаной.

238. Соус майонез с корнишонами

Соус майонез 750, соус «Южный» 40, корнишоны 250.

Корнишоны мелко нарубить, положить в приготовленный соус майонез, добавить соус «Южный» и хорошо перемешать до получения однородной массы.

Корнишоны можно полностью или частично заменить соответствующим количеством пикулей и каперсов.

Этот соус готовят также с майонезом на белом соусе или со сметаной.

Подается к рыбным и холодным мясным блюдам.

239. Соус майонез с зеленью

Масло подсолнечное 750, яйца (желтки) 90 (6 шт.), уксус 3%-ный 120, соус «Южный» 40, шпинат-пюре 100, эстрагон 35, зелень петрушки 15, укроп 10, горчица столовая 20, сахар 15

Шпинат, зелень петрушки, укроп и эстрагон припустить в закрытой посуде при сильном кипении. Готовую зелень охладить, протереть через сито, соединить с соусом майонез, добавить соус «Южный», сахар, горчицу столовую, соль, после чего это хорошо перемешать.

Подается к холодным мясным и рыбным блюдам, а также к горячим рыбным блюдам.

240. Соус майонез с томатом и луком

Соус майонез 800, томат-пюре 100, масло подсолнечное 10, лук репчатый 75, эстрагон 10, зелень петрушки 30.

Томат-пюре прокипятить, охладить, затем тщательно смешать с готовым соусом майонез, добавить мелко рубленый репчатый лук, предварительно спассерованный и охлажденный, измельченные листки эстрагона, зелень петрушки и еще раз хорошо перемешать.

Подается к жареной горячей и отварной холодной рыбе.

241. Соус майонез с томатом и сладким перцем

Соус майонез 650, томат-пюре 250, перец сладкий стручковый 125, соус «Южный» 25.

Томат-пюре прокипятить и, когда он остынет, перемешать с соусом майонез, добавить соус «Южный», промытый, без

семян и мелко нарезанный сладкий перец, соль и перемешать.
Подается этот соус к холодным мясным и рыбным блюдам.

242. Соус майонез с желе

Для 1-го способа: мясной, куриный или рыбный бульон 700, масло подсолнечное 300, желатин 20—25, уксус 3%-ный 50.

Для 2-го способа: соус майонез 300, желе-бульон 700.
Для 3-го способа: соус майонез 300, желе-бульон 450, соус белый 250, уксус 3%-ный 50.

Первый способ. В горячий мясной, куриный или рыбный бульон ввести желатин, размоченный в холодной воде. Когда желатин растворится, процедить бульон. В охлажденный, но не застывший бульон добавить подсолнечное масло и взбивать непрерывно венчиком пока не образуется однородная белая масса (25—30 минут). Если при взбивании масса очень быстро делается густой, то ее следует слегка подогреть, а затем снова взбивать. Во время взбивания в соус надо добавлять уксус или лимонную кислоту.

Второй способ. В незастывшее желе-бульон (см. 1-й способ) добавить соус майонез и тщательно взбить венчиком.

Третий способ. Незастывшее желе-бульон смешать с охлажденным белым соусом, соусом майонез, уксусом и тщательно взбить венчиком.

Используется этот соус для заливания холодной рыбы, филе домашней и дикой птицы.

243. Соус майонез для бутербродов ассорти

Масло растительное 875, желтки яичные 6 шт., уксус 8%-ный 10, соль мелкая 15.

В желтки влить тонкой струей подогретое растительное масло, быстро помешивая, чтобы сразу же образовалась

гладкая однородная масса; перед окончанием смешивания масла с желтком добавить уксус. Майонез должен быть густой, не расплывающийся.

Используется этот соус для приготовления производных соусов с разными наполнителями для бутербродов ассорти, а также оформления некоторых холодных блюд и бутербродов.

244. Соус майонез для бутербродов ассорти

Майонез основной 760, уксус столовый 35, белое натуральное вино 50, молоко 100, сахарный песок 10, соус острый соевый 50.

В соус майонез добавить столовый уксус, белое натуральное вино, молоко, сахар, соус острый соевый и тщательно размешать.

Используется этот соус для заправки салатов, для бутербродов и других мясных, рыбных и овощных блюд.

245. Соус майонез с крабами

На 1 кг майонеза: крабы 540, майонез 440, лимон $\frac{1}{2}$ шт., уксус 8%-ный 8, соль 2, сахарный песок 10.

Крабы отделить от костных пластинок и жидкости, мелко нарезать, заправить густым основным майонезом, уксусом, соком лимона, сахаром и солью.

Используется этот соус для приготовления салатов и бутербродов.

246. Соус коричневый (шофруа)

Красный соус основной 700, отвар шампиньонов 50, бульон (фюме) 100, желе мясное 200, мадера 50.

В красный основной соус влить отвар от шампиньонов и, помешивая лопаткой, дать кипеть 15—20 минут. Затем

добавить сильно концентрированный бульон (фюме), мясное желе, мадеру, соль и, помешивая, варить до получения клейкой консистенции; при кипении нужно удалять пену. Готовый соус процедить через частое сито.

Используется этот соус для заливания изделий из дичи.

247. Соус белый (шофруа)

Соус белый 700, вино белое 100, желе 200, сливки 150.

В белый соус добавить сливки, белое виноградное вино; в остальном приготовить соус, как описано выше.

Используется этот соус для заливания курицы, цыплят, индейки, рыбы и т. п.

248. Соус фруктово-ягодный

Черносмородиновый джем 350, яблочный соус консервированный 350, лук репчатый 150, уксус 25, апельсины 2 шт., лимон 1 шт., вино 100, горчица 30, перец и имбирь в порошке по 0,3, гвоздика 0,2.

Черносмородиновый джем протереть через сито. Крупный репчатый лук (салатный) нарезать мелкими кубиками (3—4 мм) и прокипятить с винным уксусом.

Цедру с лимонов и апельсинов снять теркой, залить кипятком, охладить, слить воду, залить портвейном или мадерой и дать настояться не менее 1 часа.

Подготовленные джем, лук с уксусом и цедру с вином соединить с консервированным яблочным соусом: прибавить в эту смесь апельсиновый и лимонный соки, готовую столовую горчицу, красный молотый перец, имбирь, гвоздику и все хорошо перемешать.

Подается этот соус к холодной жареной дичи, свинине и др.

249. Соус брусничный

Брусника 600, вода 1000, сахар 250, картофельный крахмал 10, вино (рислинг) 100, корица 0,1.

Промытую бруснику залить холодной водой и сварить до мягкости, после этого отвар слить, а бруснику протереть через сито. Брусничное пюре развести отваром, положить сахар, корицу, влить вино и дать прокипеть 5—7 минут, а затем влить разведенный холодным отваром картофельный крахмал и довести до кипения.

Подается этот соус к холодной жареной индейке, курам, цыплятам, дичи, блюдам из мяса диких животных.

250. Соус сациви (грузинский соус)

Масло сливочное 100, орехи грецкие 300, лук репчатый 250, мука пшеничная 30, яйца (желтки) 75, чеснок 24, уксус винный 100, гвоздика 2, корица 2, перец красный 5, лавровый лист и шафран по 0,2, зелень свежая 24, зелень сушеная 2, соль 20.

Мелко рубленный лук и чеснок спассеровать на сливочном масле и жире, снятом с куриного бульона, добавить муку, развести бульоном, проварить и оставить. Мелко толченые орехи смешать с сушеной и свежей зеленью, молотым красным перцем, яичными желтками, настойкой шафрана и кипяченым винным уксусом со специями. Эту смесь ввести в подготовленный соус и, помешивая, нагреть не доводя до кипения.

251. Соус сацибели (грузинский соус)

Орехи грецкие 200, лук репчатый 210, уксус винный 200, чеснок 20, перец красный молотый 1, соль 20, зелень мяты и кинза 35, бульон или вода 500.

Толченые орехи развести уксусом, добавить бульон (мясной — для мясных блюд) или кипяченую воду, сырой рубле-

ный репчатый лук, толченый чеснок, соль, красный перец и зелень.

252. Заправка для салатов

Для 1-го варианта: масло подсолнечное 500, уксус 3%-ный 500, сахар 40, перец молотый 2, соль 20.
Для 2-го варианта: масло подсолнечное 250, уксус 3%-ный 750, сахар 50, перец молотый 2, соль 20.

Салатную заправку приготовить из смеси растительного масла и уксуса с добавлением соли, сахара и молотого перца.

253. Заправка горчичная для салатов

Масло подсолнечное 300, яйца (желтки) 45 (3 шт.), горчица столовая 50, уксус 3%-ный 650, сахар 50, перец молотый 1, соль 20.

Столовую горчицу, сырые яичные желтки положить в посуду, добавить соль, сахар и растереть лопаткой. Затем при непрерывном помешивании тонкой струей влить масло и взбить так же, как и соус майонез, после чего развести уксусом и процедить.

254. Заправка горчичная для сельдей

Масло подсолнечное 400, горчица столовая 100, уксус 3%-ный 450, сахар 50, перец молотый 2, соль 20.

Заправку для сельдей приготовить так же, как и заправку для салатов, но без добавления яичных желтков.

255. Селедочное масло

На 1 кг масла: масло сливочное 750, сельдь протертая 200, горчица готовая 25.

Филе сельди замочить в молоке или чае. Через 6—8 часов вымоченное филе протереть через сито, размягченное сли-

вочное масло соединить с протертой сельдью, добавить столовую ложку готовой горчицы и тщательно взбить веселкой, чтобы получилась однородная пышная масса, хранить в холодном месте.

Используется масло для приготовления бутербродов и некоторых блюд.

256. Масло с сыром

На 1 кг мяса: масло сливочное 800, сыр рокфор или зеленый 200.

В размягченное сливочное масло положить протертый сыр рокфор или зеленый, хорошо взбить, чтобы получилась однородная пышная масса.

Используется масло для холодных закусок, оформления и приготовления разных бутербродов.

257. Горчица столовая

Горчица сухая в порошке 300, вода 400, уксус 6%-ный 200, масло подсолнечное 50, сахар 45, соль 35, корица 0,1, гвоздика 0,1.

Горчичный сухой порошок размять и просеять через сито. Просеянную горчицу положить в посуду, залить горячей водой и быстро размешать лопаткой так, чтобы получилась густая масса без комков. Затем заваренную массу залить горячей водой и дать постоять в холодном месте 8—10 часов, после этого воду осторожно слить. В горчицу положить соль, сахар, влить растительное масло, настой из корицы и гвоздики и хорошо перемешать, после чего добавить уксус и снова перемешать.

Горчица применяется для приготовления некоторых соусов, заправок, а также как столовая приправа.

258. Желе мясное

Кости мясные 1000, желатин 40, морковь 20, лук 20, петрушка 10, сельдерей 10, уксус 9%-ный 15, яйца (белки) 80, лавровый лист 0,3, гвоздика 0,5, перец душистый 0,5, корица 0,1.

Из костей мяса или птицы сварить 1 л бульона с добавлением корней. Готовый бульон процедить и обезжирить. В горячий бульон положить предварительно размоченный в холодной воде желатин (при размачивании желатина вес его увеличивается в 6—7 раз) и размешать его до полного растворения. Затем добавить соль, лавровый лист, перец горошком, гвоздику, корицу, уксус (последний не обязательно), который способствует более полному осветлению желе, и ввести половину яичных белков, тщательно смешанных с пятикратным количеством по отношению к белкам холодного бульона (оттяжки). Все это размешать, довести до кипения, добавить остальные белки и вновь довести до кипения. Готовое желе поставить на борт плиты и через 15—20 минут процедить через полотно или втрое сложенную марлю. Желе должно быть прозрачным.

Используется это желе для приготовления заливного мяса, домашней птицы, дичи.

259. Желе из коричневого бульона

Бульон 750, мадера 50, желатин 40.

В процеженный коричневый бульон, сваренный из обжаренных костей дичи или телятины с овощами, добавить размоченный в холодной воде желатин, затем положить вино мадера и прокипятить.

Используется это желе для заливного из дичи (шофруа) и при изготовлении паштета, залеченного в тесте.

260. Желе из свиной кожи

Кожа свиная 600, остальные продукты, кроме костей и желатина, как и на желе мясное. Вареную кожу можно использовать в мясные студни и мясные фарши.

Хорошо очищенную от жира свиную кожу сварить при медленном кипении в воде с овощами и специями так же, как описано выше, но без костей и желатина. Когда кожа станет совершенно мягкой, бульон обезжирить, процедить, снова обезжирить и осветлить так же, как желе мясное.

Используется это желе для приготовления заливного мяса.

261. Желе из рыбных костей, кожи и чешуи

Кости, кожа и чешуя рыбные 2 кг., остальные продукты, кроме желатина и мясных костей, как на желе мясное.

Кости, кожу и чешую тщательно промыть, залить холодной водой и варить при медленном кипении $1\frac{1}{2}$ —2 часа, после чего процедить и осветлить.

Способ осветления рыбного желе такой же, как и мясного, но яичный белок для оттяжки может быть заменен 60 г свежей икры от частиковой рыбы или еще лучше 20 г осетровой паюсной икры, которую перед употреблением следует хорошо растереть с водой и луком и вводить в горячий бульон так же, как яичную оттяжку.

Используется это желе для приготовления заливной рыбы.



СОДЕРЖАНИЕ

От издательства	3
Общие сведения	5
Обработка продуктов	21
Холодные блюда, закуски	27
Бутерброды.	30
1. Бутерброды открытые	30
2. Бутерброды закрытые (сандвичи)	32
3. Бутерброды закусочные (канапе)	33
4. Бутерброды ассорти	37
Корзиночки (тарталетки), волованы	41
5. Корзиночки с салатом	41
6. Волованы с икрой или сыром из птицы	42
7. Волованы с салатами	43
Салаты.	44
Салаты из зелени, овощей и плодов	45
8. Салат зеленый	45
9. Салат зеленый в сметане с яйцами	46
10. Салат зеленый с огурцами.	46
11. Салат ромен с апельсинами и бананами	46
12. Редис с маслом	46
13. Салат из редиса с яйцом в сметане	47
14. Салат из редиса с огурцами в сметане	47
15. Салат из лука зеленого в сметане	47
16. Салат из лука зеленого с яйцом	48
17. Салат из огурцов	48
18. Салат из соленых огурцов и помидоров	48
19. Салат из помидоров с луком	48

20. Салат из помидоров и огурцов	49
21. Салат из помидоров и яблок	49
22. Салат из сельдерея и яблок	49
23. Салат из сельдерея, яблок и орехов	50
24. Салат из сельдерея с ореховым соусом.	50
25. Салат из сырых овощей	50
26. Салат витаминный	51
27. Салат из фруктов	51
28. Салат из дыни, арбуза с фруктами	51
29. Салат из маринованной капусты	52
30. Салат из капусты с морковью и кабачками	52
31. Салат из капусты с кукурузой	53
32. Салат из капусты с фруктами	53
33. Салат из капусты (грузинское блюдо)	54
34. Салат из краснокочанной капусты	54
35. Салат из квашеной капусты с луком	54
36. Салат из квашеной капусты (провансаль)	55
37. Салат из маринованной свеклы	55
38. Салат из картофеля с луком	56
39. Салат из картофеля с огурцами солеными.	56
40. Салат из картофеля, сельдерея и яблок.	56
41. Салат из картоф. и сельдерея в майонезе	57
42. Салат из кукурузы и картофеля	57
43. Салат из кукурузы и овощей	57
44. Солит из кукурузы с яйцом и луком	58
45. Салат из кукурузы, картофеля и яблок.	58
46. Салат из кукурузы с грибами и луком.	58
47. Салат из овощей и зелени	59
48. Салат из овощей для бутербродовассорти.	59
49. Салат из цветной капусты и зелени	60
50. Салат из цветной капусты и фруктов.	60
51. Салат со стручками фасоли	60
52. Салат «Весна» (1-й вариант)	61
53. Салат «Весна» (2-й вариант)	61
54. Салат «Деликатесный».	61
55. Салат из артишоков, помидоров и яблок	62
56. Салат из яблок, мандаринов и чернослива	62
Салаты с рыбой, крабами, раками	63
57. Салат с сельдью.	63
58. Салат с кильками или анчоусами.	63

59. Салат с треской или камбалой	64
60. Салат камчатский	64
61. Салат с осетриной, севрюгой или белугой.	65
62. Салат с рыбой «Столичный».	65
63. Салат с рыбой «Любительский».	66
64. Салат с крабам» (1-й вариант)	66
65. Салат с крабами (2-й вариант)	67
66. Салат из раков.	67
Салаты с мясом и мясными продуктами	67
67. Салат с мясом	67
68. Салат с мясом для бутербродов ассорти .	68
69. Салат по-казахски	68
70. Салаг «Руссолс» (латышское блюдо) .	69
71. Салат с птицей «Столичный»	69
72. Салат с дичью	70
73. Салат с дичью и сельдереем	70
74. Салат с птицей и кукурузой	71
75. Салат с гусем или уткой копчеными	71
Винегреты	72
76. Винегрет.	72
77. Винегрет с кукурузой	72
78. Винегрет с грибами.	72
79. Винегрет с рыбой	73
80. Винегрет с сельдью.	73
81. Винегрет с кильками или салакой	73
82. Винегрет с мясом	74
Блюда и закуски на овощей и грибов.	74
83. Редька с маслом	75
84. Редька со сметаной	75
85. Грибы с луком	75
86. Икра баклажанная	76
87. Икра овощная	76
88. Икра грибная	76
89. Икра из соленых огурцов	77
90. Фасоль протертая	77
91. Фасоль красная с ореховым соусом	78
92. Кукуруза протертая	78
93. Овощи тушеные	78

94. Овощи с соусом сацебели	79
95. Капуста, фаршированная яблоками	79
96. Голубцы овощные в томате	80
97. Голубцы овощные с кукурузой	80
98. Голубцы с грибами и рисом в маринаде	81
99. Кабачки в томате с овощами.	81
100. Кабачки, фаршированные треской	82
101. Баклажаны, тушенные с помидорами.	82
102. Сациви из баклажанов	83
103. Помидоры, фаршированные консервами	83
104. Помидоры, фаршированные салатом	83
105. Помидоры с салатом в майонезе	84
106. Помидоры, фаршированные яйцом	84
107. Помидоры с тресковой печенью	85
108. Помидоры, фаршированные грибами	85
109. Помидоры соленые с грибной икрой	85
110. Огурцы фарширован (литовское блюдо)	86
111. Огурцы с крабовой начинкой	86
112. Перец, фарширован овощами в маринаде	86
113. Тыква маринованная	87
114. Тыква в маринаде.	87

Блюда и закуски из рыбы, раков и крабов 88

115. Икра зернистая	88
116. Икра паюсная.	88
117. Севрюга, белуга копченые	89
118. Шемая копченая.	89
119. Балык белорыбий или осетровый	89
120. Кефаль, омуль, спинка астрахан. сельди	89
121. Шпроты, скумбрия, сардины в масле	90
122. Икра из свежей рыбы	90
123. Паста из кильки, салаки, сельди	90
124. Паста из мороженой рыбы	91
125. Сельдь натуральная	92
126. Сельдь с гарниром	92
127. Сельдь в маринаде (украинское блюдо)	92
128. Сельдь рубленая	93
129. Сельдь с жареным луком	93
130. Кильки, хамса, салака, тюлька с луком	94
131. Кильки, хамса, салака, тюльки с картоф.	94

132.	Кильки, хамса, салака, тюлька с помид.	94
133.	Кильки, хамса, салака, тюлька с гарнир.	95
134.	Филе килек с картофелем	95
135.	Салака в укропном отваре	96
136.	Салака с хреном	96
137.	Салака с горчичным соусом	96
138.	Салака в маринаде	97
139.	Салака в майонезе	98
140.	Салака заливная	98
141.	Салака, фаршированная луком	99
142.	Рыба в маринаде	99
143.	Рыба заливная	100
144.	Сациви из рыбы (грузинское блюдо).	100
145.	Осетрина, севрюга, белуга малосольные	101
146.	Осетрина, севрюга, белуга отварные	101
147.	Осетрина, севрюга, белуга в майонезе	101
148.	Осетрина, белуга, севрюга заливные	102
149.	Лососина отварная с гарниром	103
150.	Лососина, форель заливн. (целой рыбой)	103
151.	Котлеты натуральные из лососины	104
152.	Стерлядь заливная.	105
153.	Рыба фаршированная заливная	105
154.	Заливное из рыбы в формах (аспик)	106
155.	Студень рыбный	107
156.	Ассорти рыбное	107
157.	Тефтели из кильки, хамсы, тюльки	108
158.	Фрикадели заливные из салаки	109
159.	Котлеты рыбные заливные	110
160.	Котлеты рыбные заливные в майонезе	110
161.	Раки вареные	111
162.	Раки вареные с овощным салатом	112
163.	Крабы заливные	112
164.	Крабы в маринаде.	113
165.	Крабы в маринаде с картофелем	113
166.	Устрицы	113
167.	Миноги в горчичном соусе	113
168.	Мидии в майонезе	114
Блюда и закуски из мяса и птицы		114
169.	Колбаса (порциями)	115

170.	Ветчина или язык с гарниром	115
171.	Вотчина заливная с мясным салатом	116
172.	Ростбиф с гарниром	116
173.	Свинина, баранина, телятина жареные	116
174.	Кролик жареный	117
175.	Ассорти мясное	117
176.	Турли еттер (казахское блюдо)	118
177.	Говядина тушеная заливная	118
178.	Телятина или язык заливные	119
179.	Котлеты бараньи и заливные	119
180.	Поросенок с хреном	120
181.	Поросенок заливной	120
182.	Поросенок фаршированный	121
183.	Домашняя птица или дичь жареные	122
184.	Сациви из птицы (грузинское блюдо)	122
185.	Гусь, утка копченые с соусом майонез	122
186.	Гусь, утка копченые с соусом ореховым	123
187.	Домашняя птица или дичь заливные	123
188.	Филе дичи заливное	124
189.	Курица или цыпленок в майонезе	124
190.	Филе птицы в майонезе	125
191.	Курица фаршированная (галантин)	125
192.	Утка фаршированная	126
193.	Индейка, фаршированная муссом	127
194.	Перепела фаршированные (шофруа)	128
195.	Филе из птицы фаршированное	129
196.	Рябчик, прослоенный сыром из дичи	130
197.	Сыр из дичи	130
198.	Паштет из печенки	131
199.	Паштет в виде кулебяки	131
200.	Паштет из печенки с гренками.	132
201.	Паштет из печенки в слоёнке.	133
202.	Паштет (литовское блюдо)	133
203.	Печенка с салом (казахское блюдо)	134
204.	Студень из говяжьих субпродуктов	134
205.	Студень из свиных субпродуктов.	135
206.	Студень из телячьих субпродуктов	136
207.	Студень из говядины.	136
208.	Студень из свинины	137
209.	Студень из говядины и свинины	137

210.	Студень но потрохов птицы	137
211.	Студень из птицы	138
Закуски	из яиц и сыра	138
212.	Яйца с кильками	138
213.	Яйца с сельдью	139
214.	Яйца с зернистой икрой	139
215.	Яйца с зернистой икрой и салатом	140
216.	Яйца, фаршированные луком	140
217.	Грибок из яиц с мясным салатом	141
218.	Яйца с овощным гарниром в майонезе	141
219.	Яйца в майонезе	141
220.	Яйца в корзиночках с крабами	142
221.	Яйца заливные	142
222.	Яйца с помидорами заливные	143
223.	Яичница с рыбой	143
224.	Сыр (порциями)	144
225.	Сыр тертый	144
226.	Сыр (эстонское блюдо)..	144
Гарниры	к холодным блюдам и закускам	145
Соусы	147
227.	Соус хрен с уксусом	147
228.	Соус хрен со свеклой	147
229.	Соус хрен со сметной	147
230.	Сметанный соус для фруктовых салатов	148
231.	Сметанный соус для овощных салатов	148
232.	Маринад из овощей с томатом	148
233.	Маринад из овощей без томата	149
234.	Соус винегрет	149
235.	Соус майонез.	150
236.	Соус майонез со сметаной	151
237.	Соус майонез с белым соусом	151
238.	Соус майонез с корнишонами.	151
239.	Соус майонез с зеленью	152
240.	Соус майонез с томатом и луком	152
241.	Соус майонез с томатом и перцем	152
242.	Соус майонез с желе	153
243.	Соус майонез для бутербродов ассорти	153
244.	Соус майонез для бутербродов ассорти	154
245.	Соус майонез с крабами	154

246.	Соус коричневый (шофруа)	154
247.	Соус белый (шофруа)	155
248.	Соус фруктово-ягодный	155
249.	Соус брусничный	156
250.	Соус сациви (грузинский соус)	156
251.	Соус сацибели (грузинский соус)	156
252.	Заправка для салатов	157
253.	Заправка горчичная для салатов	157
254.	Заправка горчичная для сельдей	157
255.	Селедочное масло	158
256.	Масло с сыром	158
257.	Горчица столовая	158
258.	Желе мясное	159
259.	Желе из коричневого бульона	159
260.	Желе из свиной кожи	160
261.	Желе из рыбных костей, кожи и чешуи..	160



Петр Яковлевич Григорьев
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Редактор: *А. А. Каганова*

Худож. редактор: *Е. А. Радкевич*. Техн. редактор: *Д. М. Медриш*

Корректор: *Н. М. Марченко*

Переплет и заставки художника *А. Я. Терещенко*

Цветные фотографии выполнены *Г. Д. Петренко*

Т-03246. Слано в набор 17/ХІ 1956 г. Подл. в печать 30/Ш 1957 г.
Формат 70x108^{1/32}. Печатн. л. 7.14+4 вклейки. Уч.-изд. л. 6,9. Тираж 200 000 экз.
Заказ 1767. Цена 7 руб.

Министерство культуры СССР.
Главное управление полиграфической промышленности.
2-я типография. Печатный Двор им. А. М. Горького.
Ленинград, Гатчинская, 26.

Горка холодного цеха



Бутерброды



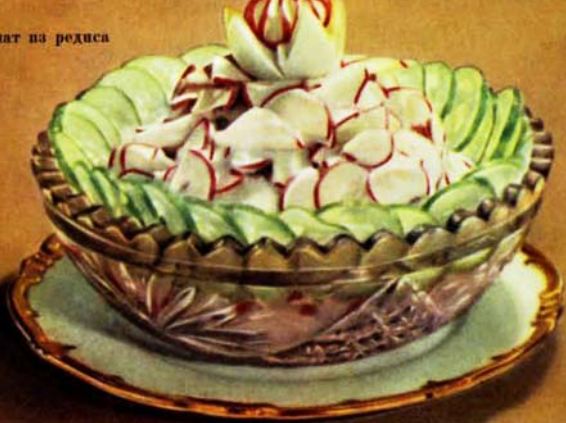
Бутерброды



Бутерброды



Салат из редиса



Салат из дичи и овощей



Щипоты в масле



Сельдь с гарниром



Треска холодная с гарниром

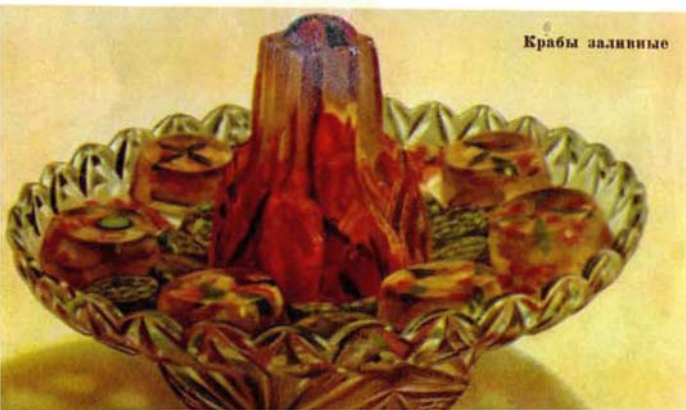


Морской окунь заливной





Судак заливной



Крабы заливные



Ростбиф

Ассорти мясное



Поросенок заливной

