

90 рецептов гамбургеров

Зисман Х., Зисман Л.



Зисман Х., Зисман Л. «90 рецептов гамбургеров» - Москва: Экономика, 1989 - с.79

ISBN 5-282- 00678-2

Книга посвящена, изделию, которому только суждено войти в меню кафе и гриль-баров, а также завоевать популярность в домашней кулинарии. Гамбургер представляет собой изделие из рубленого мяса (говядины, свинины, баранины) с различными овощными добавками. Как готовить гамбургер, чем его дополнить и украсить, как правильно подать - всему этому научит книга, которую Вам удалось приобрести.

Для работников общественного питания, лиц, занимающихся кооперативной и индивидуальной трудовой деятельностью, и широких кругов читателей.



Бургерами или гамбургерами в Соединенных Штатах Америки называют сложные, составленные из многих продуктов бутерброды, искусству приготовления которых и посвящена эта книга

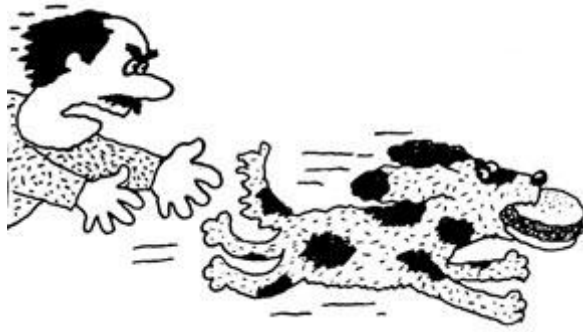
90 рецептов гамбургеров

Книга посвящена, изделию, которому только суждено войти в меню кафе и гриль-баров, а также завоевать популярность в домашней кулинарии. Гамбургер представляет собой изделие из рубленого мяса (говядины, свинины, баранины) с различными овощными добавками. Как готовить гамбургер, чем его дополнить и украсить, как правильно подать - всему этому научит книга, которую Вам удалось приобрести. Для работников общественного питания, лиц, занимающихся кооперативной и индивидуальной трудовой деятельностью, и широких кругов читателей.

- Предисловие
- Будет гамбургер и в нашем меню
 - o Важнейшая основа всех гамбургеров
- Бургеры
 - o Основные бургеры
 - o Дополнительные гарниры для основных бургеров
 - o Знаменитые бургеры
 - o Лучшие бургеры из говядины
 - o Фирменные бургеры
- Дополнения
 - o Булочки
 - o Соусы и кетчупы
 - o Напитки

Предисловие

Бургерами или гамбургерами в Соединенных Штатах Америки называют сложные, составленные из многих продуктов бутерброды, искусству приготовления которых и посвящена эта книга.



Гамбургеры всем по вкусу

В этой книге Вы найдёте рецепты простых в изготовлении, вкусных и питательных гамбургеров, а также рецепты сопутствующих блюд из картофеля, соусов, салатов и коктейлей

Будет гамбургер и в нашем меню

Где в крупном городе можно быстро, в приятной обстановке и, что не менее важно, хорошо поесть? Таких адресов по нашей стране наберется сегодня, увы, не столь уж много. Именно поэтому в последние годы руководство общественного питания в центре и на местах решительно взяло курс на максимальное развитие сети предприятий быстрого обслуживания (ПВО) с узким ассортиментом продукции: котлетных, бульонных, сосисочных, пельменных, вареничных, бутербродных, пирожковых, чебуречных... Учитывают наши специалисты, разумеется, и весьма богатый зарубежный опыт, в частности известной американской фирмы массового питания «Макдональдс». Около десяти тысяч ПВО этой фирмы разбросаны почти по всему миру, причем некоторые предприятия могут обслужить за час до 5 тыс. человек - цифра для нас почти фантастическая. Действительно, мы настолько привыкли выстраиваться друг за другом в затылок за тем же самым чебуреком, например, что с великим трудом можем себе представить быстрое обслуживание без очереди.



Гамбургеры всем по вкусу

Основной продукт «Макдональдс» - гамбургеры, рубленые бифштексы из говядины, изготовленные по стандартной (фирменной) рецептуре и технологии. Ежегодно «Макдональдс»

реализует свыше 4 млрд. порций. Предлагает потребителям похожую продукцию и ряд других фирм. Иными словами, гамбургеры (или бургеры) стали почти столь же популярным кулинарным изделием, не признающим государственных границ, сколь и всевозможная одежда из джинсовой ткани, которую носят русские и американцы, японцы и арабы, французы и китайцы...

Приоритет в производстве, реализации и - главное - качестве гамбургеров принадлежит, как считают многие, фирме «Макдональдс», репутация которой на мировом потребительском рынке чрезвычайно высока и стабильна. Москва оказалась, пожалуй, единственной крупной столицей, где пока нельзя встретить «золотые арки» - эмблему «Макдональдс». Однако в условиях перестройки и этот вопрос удалось после неоднократных переговоров решить. Летом 1988 г. в одном из красивейших залов Моссовета в присутствии наших и зарубежных журналистов был торжественно подписан договор о создании совместного предприятия, которое назвали «Москва - Макдональдс». С советской стороны соглашение подписал руководитель столичного общепита В. И. Малышков, а со стороны фирмы - президент и председатель правления «Макдональдс Ресторантс оф Канада Ли-митед» господин Джордж А. Кохон. В первую очередь в Москве намечено построить Центральный пункт переработки и распределения пищевых продуктов (по-нашему - кулинарную фабрику) общей площадью 10 тыс. м². Это заготовочное предприятие рассчитано на снабжение замороженной и свежей продукцией шестидесяти ПВО. Все сырье, за исключением отдельных фирменных приправ, будет поставлять советская сторона. Содержание жира в гамбургерах не превысит 20 %, что соответствует оптимальным физиологическим нормам, а качество и вкус изделий, как заверил москвичей представитель фирмы «Макдональдс», будут совершенно такими же, как и в Нью-Йорке, Токио, Торонто или Рио-де-Жанейро.

Чтобы облегчить реализацию задачи, связанной с повсеместным развитием сети ПВО, Государственный союзный институт по проектированию предприятий торговли и общественного питания с учетом прогрессивного зарубежного опыта разработал недавно проектные решения нескольких типовых кафе быстрого обслуживания, в том числе кафе «Гамбургер». Прототип такого предприятия уже действует в одном из самых оживленных мест столицы - в районе Казанского, Ярославского, Ленинградского вокзалов, близ суперунивермага «Московский».

В ближайшее время наряду с другими типовые кафе «Гамбургер» из легких строительных конструкций должны появиться в разных городах страны, куда направлена соответствующая проектная документация. Естественно, у местных кулинаров возникнет потребность в оригинальных рецептурах. Как говорится, на гамбургерах фирмы «Макдональдс» свет клином не сошелся, да и свои секреты она вряд ли раскроет. Вот и получается, что выход в свет книги, в которой собрано достаточно много самых разных рецептов, окажется как нельзя кстати. Между прочим, этими рецептурами смогут вполне воспользоваться повара не только кафе «Гамбургер», но и других предприятий общественного питания, в том числе кооперативных. Проявят, на мой взгляд, интерес к книге и наши домохозяйки. Конечно, далеко не все продукты, приправы и специи, предлагаемые авторами книги, могут оказаться под рукой. Что ж, достаточно немножко пофантазировать, а наши хозяйки в этом деле весьма искусны, или воспользоваться рекомендуемыми заменами (в скобках и сносках), и вполне может получиться на основе рецептуры из книги свой, ни с чем не сравнимый гамбургер. И это прекрасно.

М. Эшкинд

В телевизионной программе «Си-Би-Эс» в 1970 г. ведущий Чарльз Кьюрэлт говорил о гамбургерах и об Америке: «Американцы в прошлом году съели 40 миллиардов бургеров: так или иначе речь идет о нескольких сотнях миллионов. Вы можете съесть бридж-бургер в тени Бруклинского моста или кейбл-бургер недалеко от Золотых Ворот, дикси-бургер на солнечном Юге или янки-дудль-бургер на Севере». Кстати, гамбургеры - это не только местный феномен. По всей земле распространяется запах жареного лука.

Итак, в этой книге вы найдете грабба-бургеры, королевские бургеры, лотта-бургеры, дворцовые бургеры, деревенские бургеры, бронкс-бургеры, бродвейские бургеры, жареные бургеры, ореховые бургеры с говядиной, колокол-бургеры, плетеные бургеры, основные бургеры, обожженные бургеры, модные бургеры, обугленные бургеры, бургеры «Рослые парни», золотые бургеры, шипящие бургеры, бургеры для остряков, настоящие бургеры и т. д.

Важнейшая основа всех гамбургеров

Все вы читали, наверное, книгу «Бытие», повествование которой начинается с рассказа о строительстве Вавилонской башни и заканчивается описанием приключений потомков Ноя после Всемирного потопа, самонадеянно пытающихся достичь небес.

А кто не слышал о знаменитой Пизанской башне на севере центральной Италии?

Все знают о лондонском Тауэре, что на левом берегу Темзы. Это не просто башня. Не менее интересен Тауэр и как старинная крепость, королевская резиденция, тюрьма для знаменитых заключенных, и как музей, в котором представлены драгоценности английской короны, до сих пор охраняемый лейб-гвардейцами.

Вспомните о Париже, и сразу же предстанет перед вами Эйфелева башня, вот уже сто лет, со времени ее постройки в 1889 г. для Всемирной выставки, являющаяся символом Франции.

Можно оглядеть великолепие Чикаго с высоты Башни Морей, высочайшего строения мира в 110 этажей и высотой 1454 фута (436 м).

А теперь вообразите себе Всеамериканскую башню из гамбургеров, представляющую собой груды мясных бургеров, съедаемых в Соединенных Штатах в течение года. Она, конечно, выглядит неправдоподобно, удивительно. Почти невозможно поверить в эти 450 тыс. миль (630 тыс. км), устремленных в небо. Ведь это почти двойное расстояние от Земли до Луны!

Остаются ли какие-либо сомнения в том, что Всеамериканская башня из гамбургеров - величайшая из всех, названных и не названных?

И если столь поразительная высота вызывает у вас головокружение, то представьте вместо этого ковер из гамбургеров, полностью покрывающий остров Манхэттен, ковер толщиной в четыре бургера.

И, наконец, еще одна достаточно интересная информация. Если все гамбургеры, съедаемые в Соединенных Штатах за год, расположить один за другим, то они образуют цепь в 1,8 млн. миль (2,52 млн. км) длиной. Этого достаточно, чтобы опоясать Землю по экватору 72 раза.

Как видим, эта воображаемая цепь из гамбургеров, съедаемых американцами, действительно самая большая в мире.

Вероятность съедения лучшего гамбургера

Для приготовления гамбургеров чаще всего используется четыре различных вида мяса: измельченная (рубленая) говядина, провернутая мякоть цыпленка, измельченная говяжья вырезка, провернутый филей из говядины (тонкий край).

Говядина - наименее дорогое мясо и имеет наиболее жирную консистенцию. Цыпленок - менее жирный, но стоит дороже, в то время как вырезка - еще более постная и имеет более высокую цену. Филей - самое постное мясо и имеет самую высокую стоимость.

Измельченное мясо с более высоким содержанием жира можно использовать для жаренья в электрогриле или при консервировании гамбургеров. Более постное мясо предпочтительнее в тех случаях, когда гамбургеры жарят на сковороде с остальными ингредиентами или гарниром.

Из мяса, провернутого через мясорубку дважды, получаются более плотные и компактные гамбургеры, с более нежной структурой.

В зависимости от вашего вкуса вы можете при изготовлении гамбургеров заменить говядину бараниной, свиной или телятиной.

При выборе мяса для гамбургеров помните, что оно должно иметь ярко-красный цвет снаружи и более темный цвет внутри. Мясо для гамбургеров нельзя хранить в холодильнике более одного или двух дней, однако в морозильнике оно может храниться до трех месяцев.

Когда сырые гамбургеры предназначаются для замораживания, измельченное мясо осторожно делят на лепешки. Если лепешки замораживают отдельно, то каждую заворачивают в целлофан, а затем замораживают в бумаге. Если несколько лепешек замораживают вместе в одной упаковке, то каждую отделяют двойным слоем вощеной бумаги.

Проследите, чтобы из упаковки вышло как можно больше воздуха.

Перед замораживанием не добавляйте к мясу приправы, так как во время заморозки изменяется их аромат и ухудшается качество.

Готовые гамбургеры также можно заморозить, но вкус и аромат приправ после размораживания могут слегка измениться.

Размораживать мясо для гамбургеров нужно не на кухонном столе, а в холодильнике, причем до тех пор, пока не разморозится упаковка. Не рекомендуется замораживать мясо для гамбургеров вновь, если оно уже оттаяло. Когда лепешки формируют из провернутого мяса, замороженного куском (без формования лепешек до замораживания), нужно промокнуть их бумажным полотенцем, чтобы удалить излишнюю влагу. Намного удобнее пользоваться вилкой, чем пальцами или ложкой, при добавлении в провернутое мясо при изготовлении гамбургеров всех необходимых ингредиентов.

Как можно меньше прикасайтесь руками к мясу, когда вы делите его на лепешки для гамбургеров. Чем меньше к мясу прикасаются руками, тем более нежными и сочными будут гамбургеры. Напротив, те гамбургеры, которые много раз побывали в руках, становятся после приготовления более плотными и сухими.

Когда вы готовите свежий гамбургер на сковороде или в электрогриле, нужно быть уверенным, что сковорода или вертел, перед тем как положить на них гамбургеры, достаточно хорошо разогреты. Гамбургеры быстро обжаривают с обеих сторон, а затем одну сторону, перед тем как перевернуть, обжаривают до готовности. Не нужно надавливать лепешку лопаткой, чтобы она лучше поджарилась, или переворачивать лепешку более одного раза (за исключением замороженных лепешек), чтобы гамбургеры получились по возможности более нежными и сочными.

При приготовлении гамбургеров из замороженного мяса на сковороде нужно разогреть сковороду до очень горячего состояния и быстро обжарить лепешки с обеих сторон, затем уменьшить нагрев и продолжать готовить, переворачивая лепешки 2 или 3 раза. При жаренье замороженных гамбургеров на открытом огне сковороду нужно ставить дальше от огня, чем при жаренье свежих гамбургеров. Чтобы определить, насколько гамбургер доведен до готовности, нужно следить за его боковой кромкой. Так, если кромка все еще красная, - гамбургер очень сырой. Если кромка начала коричневеть, значит, гамбургер доведен до полуготовности. Обугленная кромка означает, что он готов. Необходимо, однако, проколоть гамбургер, чтобы точно узнать, насколько он готов изнутри. Вот только прокол нужно сделать настолько маленьким, насколько это возможно, во избежание потери большого количества сока. Если вы приготавливаете гамбургеры на открытом воздухе на вертеле, то помните, что можно получить прекрасный аромат дыма, если добавить в уголь несколько сырых щепочек яблоневого, орехового или мускатного дерева.

Бургеры

Основные бургеры

900 г рубленой говядины

По вкусу соль

1,5 чайной ложки луковой пудры

1/4 чайной ложки черного молотого перца

Пользуясь вилкой, слегка перемешать мясо, соль, луковую пудру и перец. Полученную массу разделить на 6 лепешек, как можно меньше при этом прикасаясь к мясу руками и заботясь о том, чтобы не слишком его сдавливать.

Лепешки можно жарить на углях, в электрогриле или на сковороде. Продолжительность приготовления зависит от того, какие вы или ваши гости предпочитаете гамбургеры - сыроватые, доведенные до полуготовности или полностью приготовленные. Количество: 6 бургеров.

Основной сырный бургер

900 г измельченной говядины

По вкусу соль

1,5 чайной ложки луковой пудры

1/4 чайной ложки черного молотого перца

6 ломтиков сыра (по выбору)

Пользуясь вилкой, слегка перемешать мясо, соль, луковую пудру и перец. Полученную массу разделить на 6 лепешек, как можно меньше прикасаясь к мясу руками и заботясь о том, чтобы мясо плотно не спрессовывалось. Жарить мясо можно на углях, в электрогриле или на сковороде. Продолжительность приготовления зависит от того, какие любите вы или ваши гости сырные бургеры - сыроватые, доведенные до полуготовности или вполне готовые. За минуту или две до окончания жаренья положить на верхушку каждой лепешки по ломтику сыра, накрыть крышкой и продолжать готовить до тех пор, пока сыр не расплавится. Количество: 6 бургеров.

Бургер с беконом и сыром

Если хотите, можно положить на верхушку каждой лепешки, пока они еще не доведены до полной готовности, по два ломтика бекона, а сверху - сыр.

Дополнительные гарниры для основных бургеров

пюре из авокадо (аллигаторовой груши),

лимонный сок, одна или две капли соуса Тобаско (острой перечной приправы) и тертый острый сыр Чеддер;

канадский бекон, Мюнстерский сыр, горчица;

приготовленные кусочки цуккини, ломтики помидоров

и тертый Пармезанский сыр;

высушенные маринованные сердцевинки артишоков

и французская приправа;

нарезанная ломтиками ветчина, мед и горчица.

Знаменитые бургеры

Гамбургский бифштекс

Один из самых ранних рецептов гамбургера появился в классической поваренной книге Фанни Фармер

«Поваренная книга оригинальной бостонской поваренной школы», изданной в 1896 г.

Рецепт миссис Фармер таков.

450 г тонко измельченной постной сырой говядины приправить слегка солью, перцем и несколькими каплями лукового сока или мелко нарезанной половинкой луковицы лука-шалот.

Оформить и подать как мясной пирог.

Можно добавить несколько зернышек мускатного ореха и одно слегка взбитое яйцо.

Заметим, что гамбургер Фанни Фармер сегодня так же хорош, как и сто лет тому назад.

Крэг Клэйберн-гамбургер

675 г мясного фарша

По вкусу соль

По вкусу черный свежесмолотый

перец

4 столовые ложки сливочного масла

1 чайная ложка Уорсестерширского соуса

(острой соевой приправы)

1/4 чашки мелко нарезанной зелени

петрушки

Сок 1/2 лимона

Разделить мясо на 4 порции и сформовать круглые лепешки, слегка прикасаясь к мясу руками. Засыпать дно горячей сковороды небольшим слоем соли и сильно разогреть.

На раскаленную сковороду положить лепешки и хорошо прожарить с одной стороны. Затем, пользуясь специальными приспособлениями для перевертывания, быстро перевернуть лепешки, ослабить огонь и продолжать поджаривать 3 мин или чуть больше до желаемой степени готовности.

Когда гамбургеры будут готовы, посыпать их солью и перцем и положить поверх каждой лепешки по 1 столовой ложке масла. Переложить гамбургеры на деревянную доску и сбрызнуть соевой приправой, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и полить лимонным соком. Подавать гамбургер на промасленном тосте или на поджаренной булочке.

Количество: 4 порции.

Калифорнийский бургер

(из меню отеля «Куин Мэри», Лонг Бич, штат Калифорния)

150 г постной рубленой говядины (тонкого края)

1 булочка с кунжутным семенем

15 г нарезанных ломтиками жареных грибов

3 ломтика свежего авокадо (аллигаторовой груши)

15 г жареного репчатого лука

30 г сыра Монтерей (любого острого сыра)

1 ломтик спелого помидора

Гамбургер довести до желаемой готовности, положить на булочку и украсить грибами, авокадо, жареным луком, сыром и кусочками помидора. Количество: 1 гамбургер-сэндвич.

Королевский бургер

(из меню Бэлли Парк Плейс Казино-Отель, Атлантик Сити, штат Нью-Джерси)

170-граммовая лепешка основного гамбургера

56 г копченого Швейцарского сыра (или сыра типа Колбасного)

56 г хрустящего (рассыпчатого) канадского бекона

Салат-латук

Ломтики помидора

Сдобная булочка с кунжутным семенем

Гамбургер жарить до нужной готовности, сверху на булочку положить по кусочку Швейцарского сыра, канадского бекона, листик салата-латука, по ломтику помидора и репчатого лука. Подавать гамбургер на булочке с кунжутным семенем.

Количество: 1 гамбургер-сэндвич.

Мясо, благодаря тому, что содержит железо, обеспечивает организм этим важным минералом, причем он прекрасно усваивается и одновременно помогает в усвоении железа из других источников, например из овощей и бобов.

Из Поваренной книги Крэга Клэйберна. Один гамбургер массой 150 г, приготовленный из постного мяса, по содержанию белка удовлетворяет дневную потребность женщин и на 2/4 - потребность мужчин. Кроме того, в этом же гамбургере содержатся следующие количества витаминов и минеральных солей, необходимых как ежедневная норма для взрослых, %: тиамина - 11, рибофлавина - 21, ниацина - 29, витамина B6 - 18, витамина B12 - 73, магния - 11, железа - 23, цинка - 76.

Мясные хлебцы «Братьев доктора Джойса»

2 чашки молотой хлебной крошки (молотых сухарей)

3/4 чашки мелко нарезанного репчатого лука

1/4 чашки рубленого зеленого перца

2 яйца

600 г провернутой через мясорубку мякоти

цыпленка

2 столовые ложки тертого хрена

2,5 чайной ложки соли

1 чайная ложка сухой горчицы

1/4 чашки сырого молока или сгущенного

молока без сахара

3/4 чашки кетчупа

Подготовить хлебную крошку, мелко нарезать репчатый лук, зеленый перец. За час до приготовления начать нагревать духовку до 200 °С. В большой чашке вилкой взбить яйца. Смешать с мякотью цыпленка, молотыми сухарями, измельченным луком, перцем (мясо будет сочнее и нежнее, если вы будете как можно меньше касаться его руками). Добавить хрен, соль, горчицу, молоко, 1/4 чашки кетчупа. Осторожно, но тщательно перемешать. Полученную массу сформовать в миске в виде овальной булки, выложить в неглубокую сковороду (или на противень), залить оставшимся кетчупом и жарить в разогретой до 200 °С духовке 50 мин.

Подавать булку горячей, разрезав на куски и полив образовавшимся соусом, прямо на сковороде или на разогретой тарелке на двух широких шпажках. Ложкой полить соусом мясо. Хорошо охладить его, а затем подать на стол нарезанным на кусочки.

Если вы предпочитаете мягкую, влажную поверхность, выпекайте мясные хлебцы в специальной форме размером 18 X 10 X 6 см. Соус, оставшийся после выпечки, из формы нужно вылить.

Вынутые из формы хлебцы уложить на решетку, затем, подровняв боковые стороны, выложить на разогретое блюдо.

Мясные мячики Дом-де-Луис

900 г провернутой через мясорубку мякоти цыпленка

225 г провернутой через мясорубку свинины

2 чашки хлебной крошки (молотых сухарей)

4 яйца

1 чашка молока

1 чашка мелко нарезанной зелени петрушки

1/2 чашки тертого Пармезанского (любого острого) сыра

1 столовая ложка оливкового масла (помимо масла для жаренья)

2 головки мелко нарубленного чеснока

1 головка мелко нарезанного репчатого лука

1 /2 чашки жареных «пиноли» (кедровых орехов)

Положить все ингредиенты в большую миску и хорошо перемешать. Оставить на полчаса. Полученную массу сформовать в виде шариков. Слегка обжарить их в оливковом масле или завернуть в фольгу и жарить на противне 30 мин при температуре 180 °С. Затем осторожно переложить шарики из мяса в горячий соус для спагетти и тушить на среднем огне в течение часа. Количество: 8 порций.

Бургер с трюфелями и луком

(из меню Ритц Карлтон, Бостон, штат Массачусетс)

170 г провернутой через мясорубку вырезки

2 чайные ложки мелко нарезанного лука-шалот (*Лук-шалот - мелкие луковички по 25-80 г фиолетовой, желтой или белой окраски, сладкого, полусладкого или острого вкуса. Используется как репчатый лук (прим. спецредактора)*), тушенного до размягчения в чайной ложке сливочного масла

1 чайная ложка рубленых черных трюфелей

1 чайная ложка трюфельного (грибного) сока

1 чайная ложка свежего чабреца (тимьяна)

Смешать все ингредиенты и сформовать лепешку толщиной примерно 2,5 см. Жарить или тушить до полуготовности. Уложить лепешку на поджаренную булочку, а сверху положить ломтик сыра Хаварти (любого острого сыра, например Рокфор).

Подавать с хорошо прожаренными до красной корочки ломтиками картофеля (90 г), кусочками помидоров (30 г), салата-латука (1 лист). Украсить большим пучком кресс-салата и несколькими корнишонами (30 г). Количество: 1 гамбургер-сэндвич.

«Мэйтаг Блю» - бургер из Хэритиджа

(Хэритидж, Цинциннати, штат Огайо)

900 г провернутой через мясорубку говядины (тонкий край - примерно

85 % постного мяса и 15 % жира) 80 г тертого голубого сыра Мэйтаг (любого острого сыра)

6 чайных ложек размягченного сливочного масла

1 столовая ложка Уорсестерширского соуса

Ли Перринз (острой соевой приправы)

1,5 столовой ложки мелко нарезанного

свежего чеснока По вкусу белый перец (Может быть заменен черным или красным перцем)

6 ломтиков мясистых помидоров

6 кружочков лука Видалиа или Бермудского

лука (обычного репчатого лука)

6 булочек с маком, разделенных пополам

и поджаренных в электрогриле

Говядину (тонкий край) измельчить и охладить.

Острый сыр, острую соевую приправу, масло, измельченный чеснок, белый перец перемешать до получения массы, по консистенции напоминающей пасту. Охладить.

Из измельченного филе сформовать 150-граммовые лепешки. В центре каждой сделать углубление, заполнить примерно 40 г пасты из сыра и слегка выровнять. Готовить бургеры в электрогриле до готовности. На каждую готовую лепешку нужно положить немного мелко нарезанного лука и по ломтику помидора. Подавать гамбургер на поджаренной, намазанной маслом булочке.

Количество: 6 гамбургеров-сэндвичей.

Лучшие бургеры из говядины

Бургеры с вином и Рокфором

900 г измельченной говядины

6 столовых ложек мелко нарезанного лука-шалот

6 столовых ложек мелко нарезанной

зелени петрушки

По вкусу соль

1/4 чайной ложки черного молотого перца

1/4 чайной ложки стручкового красного перца (паприки)

6 нарезанных свежих грибов

6 столовых ложек красного вина

6 столовых ложек тертого сыра Рокфор

Смешать мясо, лук, петрушку, соль, черный молотый перец, паприку и грибы. Полученную массу разделить на 6 лепешек. Положить их в широкую кастрюлю, залить вином и поставить в холодильник на 2-4 ч. Затем лепешки поджарить. Перед подачей на стол выложить гамбургеры из посуды, в которой они жарились, положить на каждый по 1 столовой ложке тертого сыра Рокфор и дожарить гамбургеры на медленном огне, пока сыр не расплавится. Количество: 6 бургеров.

(Гамбургеры ведут свое происхождение от популярного татарского блюда. Так, татары разрезали сырое мясо на куски и заправляли его солью, перцем и луковым соком. Примерно так готовят мясо и жители Прибалтийских республик. Они в свою очередь переняли это блюдо от татар, кочующие племена которых проходили через Прибалтику, следуя из восточных районов Центральной Азии.)

Бургер с луком и сыром Колби

6 столовых ложек мелко нарезанного репчатого лука

1,5 чайной ложки сливочного масла или маргарина

900 г измельченной говядины

1/2 чайной ложки сельдереевой соли (соли, смешанной с сушеным измельченным сельдереем или семенами сельдерея)

По вкусу черный молотый перец

1 столовая ложка кетчупа

90-100 г сыра Колби (острого сыра), нарезанного на 6 примерно одинаковых по массе ломтиков

Спассеровать лук в масле, пока он не станет золотисто-коричневым. Смешать пассерованный лук, мясо, сельдереевую соль, перец и кетчуп. Полученную массу разделить на 12 тонких лепешек. На 6 лепешек положить по ломтику сыра, накрыть их оставшимися лепешками, слегка сдавливая края, чтобы сыр оказался внутри.

Обжарить на той же сковороде, на которой жарился лук. Количество: 6 бургеров.

(Немецким иммигрантам, которые прибыли в Соединенные Штаты в конце прошлого века на пароходе, следующем по маршруту Гамбург - Америка, подавали пирожки из сушеной говядины, молотых сухарей и репчатого лука.)

Бургеры с острым перцем

1,5 чашки мелко нарезанного репчатого лука

1/2 чашки мелко нарезанного зеленого перца

1/2 чашки мелко нарезанного красного перца

1,5 столовой ложки сливочного масла

900 г провернутой через мясорубку говядины

1/4 чайной ложки черного молотого перца

1,5 чайной ложки сухого орегано (разновидность специй типа эстрагона).

1 чайная ложка тмина

1 столовая ложка рубленого чеснока

2 столовые ложки красного молотого перца 2 чашки томатного соуса

1 столовая ложка винного уксуса 1/4 чайной ложки хлопьев острого перца (жгучего перца, нарезанного тонкими кружочками)

Лук, зеленый и красный перец жарить в масле до тех пор, пока лук не станет мягким и прозрачным. Тщательно перемешать жареные лук и перец, мясо, черный молотый перец, орегано, тмин, чеснок, красный молотый перец. Полученную массу разделить на 6 лепешек. Жарить лепешки на среднем огне. Во время жаренья поливать гамбургеры смесью из томатного соуса, уксуса, жгучего перца. Количество: 6 гамбургеров.

Гамбургер с маринованными огурцами

900 г измельченной говядины

1 чашка нарезанных маринованных огурцов

3 небольших нарезанных скаллиона (лука-пера) По вкусу соль Немного кетчупа

Смешать мясо, огурцы, лук-перо, соль, перец. Полученную массу разделить на 6 лепешек. Жарить на среднем огне. На каждую лепешку положить немного кетчупа и жарить еще 1 или 2 мин. Количество: 6 бургеров.

Бургеры-пицца

900 г измельченной говядины

По вкусу соль

1 чайная ложка луковой пудры

(измельченного в порошок сушеного репчатого лука)

1 чайная ложка сухого орегано (эстрагона)

1 чашка томатного соуса

1/2 чашки нарезанных ломтиками свежих грибов

1 чашка тертого сыра Мозарелла (любого острого сыра)

Смешать мясо, соль, луковую пудру, орегано и 3 столовые ложки томатного соуса. Полученную массу разделить на 6 лепешек. Поджарить гамбургеры до полуготовности. Затем сверху положить

грибы, сыр и залить оставшимся томатным соусом. Жарить еще 2-3 мин, пока не расплавится сыр.
Количество: 6 бургеров.

(В начале 30-х годов британский профессор Рональд Элви Митчелл провел три года в Соединенных Штатах. Свои впечатления об Америке и американцах он описал в путеводителе «Америка: практический справочник». Объясняя своим соотечественникам особенности этой страны, профессор Митчелл писал, что хочет внести свой вклад в укрепление дружеских отношений между двумя англоязычными странами. Живописуя грандиозные размеры и своеобразие Соединенных Штатов, профессор Митчелл отмечал, что Америка - это «...страна, где вы можете проехать расстояние, равное расстоянию от Кале до Константинополя или от Малаги до Москвы, и быть понятым, когда спросите гамбургер-сэндвич или пирог последнего образца».)

Бургеры с жареным Пармезанским сыром

900 г измельченной говядины По вкусу соль

1/2 чайной ложки черного молотого перца 1,5 чашки мелко нарезанного репчатого лука

2 столовые ложки мелко нарезанной зелени свежей петрушки

3 яйца

2/3 чашки тертого Пармезанского (любого острого) сыра

1/2 чайной ложки соуса Тобаско (острой перечной приправы)

3 чашки хлебной крошки (молотых сухарей)

2 столовые ложки оливкового масла

Смешать мясо, соль, перец, лук, петрушку, яйца, сыр и острую перечную приправу.

Полученную массу разделить на 6 лепешек.

Обвалять их в сухарях и обжарить в оливковом масле.

Количество: 6 бургеров.

Гамбургер с яйцом «Сюрприз»

900 г измельченной говядины

2 столовые ложки сладкого соуса (душистой приправы)

1 чайная ложка сельдереевой соли

1/4 чайной ложки черного молотого перца

1,5 чайной ложки готовой горчицы

1 сваренное вкрутую яйцо

Смешать мясо, приправу, сельдереевую соль, перец и горчицу. Из полученной массы сделать 12 лепешек. Разрезать сваренное вкрутую яйцо на 6 ломтиков и разложить их на лепешки. Закрывать оставшимися лепешками, слегка спрессовывая края. Обжарить на сковороде. Количество: 6 бургеров.

(В среднем каждый житель Соединенных Штатов съедает по три гамбургера в неделю, а всего американцы съедают за год 38 млрд. гамбургеров.)

Бургеры быстрого приготовления

900 г измельченной говядины

6 столовых ложек мелко нарезанного репчатого лука

По вкусу соль

По вкусу черный молотый перец

1/4 чашки хлебной крошки (молотых сухарей)

1 яйцо

3/4 чайной ложки семян сельдерея

Томатно-имбирный соус

250 г томатного соуса

1/2 чашки воды

1/4 чашки 3 %-ного уксуса

1/4 чашки коричневого (неочищенного)

сахара

6 имбирин, расколотых на маленькие кусочки

6 целых зубчиков чеснока

1 лавровый лист

Смешать мясо, лук, перец, сухари, яйцо и семена сельдерея. Из полученной масс! сформовать 6 лепешек. Жарить их на сковороде на среднем огне, пока лепешю не станут с обеих сторон коричневыми. После этого смешать все ингредиенты, входящие в состав соуса, залить им гамбургеры и тушить их на слабом огне в закрытой посуде в течение 45 мин. Перед подачей на стол лавровый лист удалить. Количество: 6 бургеров.

(Место действий - Сент-Луис, штат Миссури. Год - 1904-й. Песня - «Встреть меня в Сент-Луисе, Луис!» Событие - Всемирная выставка в честь столетней годовщины приобретения Соединенными Штатами штата Луизианы, благодаря чему территория США тогда увеличилась вдвое. Выставка, в рамках которой проводились Олимпийские игры 1904 г., была одним из самых грандиозных мероприятий своего времени. Более 20 млн. человек увидели тысячи экспонатов из 45 штатов Америки и 35 стран. Это - Колокол Свободы, который впервые совершил путешествие на Запад по реке Миссисипи;

около 160 автомобилей, работающих на бензине, электричестве и паре; гигантские цветочные часы диаметром 112 футов (35 м) и со стрелками массой 2500 фунтов (1125 кг); колесо обозрения в 250 футов (75 м) высотой, вмещающее 2000 человек и делающее за 15 мин полный оборот. Помимо этих удивительных экспонатов, на выставке демонстрировались две не менее удивительные кулинарные новинки. Только что изобретенное мороженое в конусообразных вафельных стаканчиках. Кроме того, американцы познакомились с гамбургером-сэндвичем - жареной лепешкой из рубленого мяса, подаваемой на булочке.)

Гамбургеры, запеченные с пивом

900 г измельченной говядины

По вкусу черный молотый перец

1 чайная ложка соуса Тобаско (острой перечной приправы)

1 головка мелко нарезанного чеснока

1/3 чашки чилийского соуса (острой томатной приправы)

1/2 упаковки сухого лукового супа (сушеного лука промышленного производства)

1/2 чашки пива

Смешать мясо, перец, острую перечную приправу, чеснок, томатную приправу, сухой луковый суп и 1/4 часть пива.

Полученную массу разделить на 6 лепешек и выпекать их в духовке при температуре 200 °С в течение 8- 10 мин. Полить гамбургеры оставшимся пивом и продолжать выпекать их примерно 10-15 мин до готовности. Количество: 6 бургеров.

Запеченные гамбургеры

900 г измельченной говядины По вкусу соль

1 столовая ложка сливочного масла или маргарина

2 240-граммовые упаковки сухого замороженного бисквита (охлажденного песочного теста)

2 столовые ложки готовой горчицы

110 г ливерной колбасы

1/4 чашки мелко нарезанных свежих грибов

Разделить рубленую говядину на 6 лепешек и посолить. Слегка обжарить лепешки с обеих сторон в масле, затем выложить на бумажное полотенце. На обсыпанной мукой поверхности раскатать бисквитное тесто, разделить его на 12 кружков диаметром 10 см. Заготовки смазать горчицей, сверху положить мясные лепешки, на них - ливер, а затем - грибы. Закрывать начинку оставшимися кружками из теста, слегка спрессовывая края, чтобы гамбургеры оказались внутри. Выложить лепешки на подогретый противень и запекать в духовке при температуре 230 °С в течение 15-20 мин, пока корочка не станет золотисто-коричневой. Количество: 6 бургеров.

Гамбургер «Лучший повар»

1/2 чашки хлебной крошки (молотых сухарей)

1/4 чашки молока

900 г измельченной говядины

1/4 чайной ложки черного молотого перца

1/2 чайной ложки сельдереевой соли (соли с семенами сельдерея)

1 яйцо

6 ломтиков ветчины

6 ломтиков Швейцарского сыра

Замочить сухари в молоке, пока они не станут мягкими. Смешать размягченные сухари, мясо, перец, сельдереевую соль и яйцо. Полученную массу разделить на 12 тонких лепешек. На каждую из шести лепешек положить по ломтику ветчины и ломтику сыра. Закрывать начинку оставшимися лепешками, слегка спрессовывая края, чтобы ветчина и сыр оказались внутри. Поджарить при среднем нагреве. Количество: 6 бургеров.

(Первый ресторан быстрого обслуживания «Макдональдс» открылся 15 апреля 1955 г. на 400-й Северной Ли-стрит, штат Иллинойс. Полное название ресторана было «Ресторан быстрого обслуживания для автомобилистов Макдональда».

К концу 1985 г. в самих Соединенных Штатах было уже 9000 ресторанов «Макдональдс», а в других странах - 34.

Около 500 «Макдональдсов» открывается каждый год, т. е. по одному каждые 17 часов.)

Бургеры, жаренные на вертеле

900 г измельченной говядины

1 яйцо

1 головка мелко нарезанного репчатого лука

1/2 чашки крошки крекера (сухого несладкого печенья)

1/4 чашки кетчупа

2 столовые ложки коричневого (неочищенного) сахара

2 чайные ложки готовой горчицы

Соус «Барбекью»

Смешать мясо, яйцо, лук, крошку крекера, кетчуп, сахар и горчицу. Полученную массу разделить на 6 лепешек. Жарить на вертеле, постоянно сбрызгивая соусом «Барбекью».

Соус «Барбекью» для бургеров

1 зубчик мелко нарезанного чеснока 1/4 чашки мелко нарезанного репчатого лука 1,5 чайной ложки растительного масла 1/4 чашки томатной пасты 1/4 чашки чилийского соуса (острой томатной приправы) 1/4 чашки винного уксуса 2 столовые ложки имбирного эля (можно заменить слабоалкогольным пивом) 1 столовая ложка сахара По вкусу соль

1/4 чайной ложки черного молотого перца 1/2 чайной ложки молотого душистого перца 1/4 чайной ложки молотого мускатного «цвета» (наружных покровов мускатного ореха) 1/2 чайной ложки соуса Тобаско

Тушить лук и чеснок в масле до тех пор, пока лук не станет мягким и прозрачным. Добавить томатную пасту, острую томатную приправу, уксус, имбирный эль, сахар, соль, перец, душистый перец, мускатный «цвет» и острую перечную приправу. Варить при слабом нагреве в открытой посуде в течение 15 мин. Количество: примерно 1 чашка.

Гамбургеры с овсяными хлопьями и приправой Карри

900 г измельченной говядины

По вкусу соль

1/8 чайной ложки черного молотого перца 3/4 чашки овсяных хлопьев

1/3 чашки мелко нарезанной зелени сельдерея

2 столовые ложки мелко нарезанной зелени петрушки

1/4 чашки тертой моркови 1/3 чашки мелко нарезанного репчатого лука 1/2 чайной ложки сухого орегано (эстрагона), 1 чайная ложка пудры Карри (приправы из чеснока и пряностей)

1 слегка взбитое яйцо

6 столовых ложек томатного сока

Смешать все ингредиенты. Полученную массу разделить на 6 лепешек. Жарить на среднем огне. Количество: 6 бургеров.

Луковые гамбургеры «Сюрприз»

900 г измельченной говядины

По вкусу соль

По вкусу черный молотый перец

2 яйца

1/2 чашки хлебной крошки (молотых сухарей)

1 пакет сухого лукового супа, хорошо перемешанного с 3 столовыми ложками воды Смешать мясо, соль, перец, яйца и

сухари. Полученную массу разделить на 12 тонких лепешек и сделать в шести из них небольшие углубления.

В каждое из них положить одинаковое количество набухшей луковой смеси и накрыть оставшимися лепешками, хорошо спрессовывая их края, чтобы луковая смесь оказалась внутри. Жарить на сковороде. Количество: 6 бургеров.

Сырные бургеры с чилийской приправой

900 г измельченной говядины

По вкусу соль

По вкусу черный молотый перец 1 головка мелко нарезанного чеснока 3/4 чашки тертого сыра Монтерей Джек (любого острого сыра)

Одна 500-граммовая банка чилийской приправы (красного острого перца) с бобами

Салат-латук

Репчатый лук, нарезанный тонкими кружками

Смешать мясо, соль, перец, чеснок, сыр и острый красный перец. Из полученной массы сформовать 6 лепешек. Поджарить их.

Подать бургеры к столу, украсив их латуком и нарезанным кружками луком.

Количество: 6 бургеров,

Тминные гамбургеры

1 большой кусок ржаного хлеба

1/4 чашки молока

900 г измельченной говядины

3/4 чайной ложки семян тмина

1/2 чайной ложки сухого эстрагона (полыни)

1/4 чайной ложки семян сельдерея

1 слегка взбитое яйцо

2 столовые ложки растительного масла для жаренья

Размочить ржаной хлеб в молоке до размягчения. Перемешать хлеб, мясо, семена тмина, эстрагон, семена сельдерея и яйцо. Из хорошо перемешанной массы сделать 6 лепешек. Обжарить их в масле. Количество: 6 бургеров.

Итальянские гамбургеры

900 г измельченной говядины

По вкусу соль

По вкусу черный молотый перец

1/2 чайной ложки сухого орегано (эстрагона)

2 столовые ложки мелко нарезанной зелени свежей петрушки

2 головки мелко нарезанного чеснока 1 анчоус в виде пюре (хамса, растертая в пюре)

1/4 чашки хлебной крошки (молотых сухарей) 1/4 чайной ложки тертой лимонной цедры

1 яйцо

3-4 столовые ложки оливкового масла

Смешать мясо, соль, перец, орегано, петрушку, чеснок, анчоус, сухари, лимонную цедру и яйцо. Полученную массу разделить на 6 лепешек. Жарить гамбургеры на сковороде в оливковом масле.

Ковбойские гамбургеры

900 г измельченной говядины

По вкусу соль

2 столовые ложки мелко нарезанной свежей зелени петрушки

1,5 чашки мелко нарезанного репчатого лука

2 яйца

2 столовые ложки мелко нарезанного чилийского (красного острого) перца 1 чайная ложка сухого орегано (эстрагона)

1/4 чайной ложки молотого тмина Соус «Ранчо»

Смешать мясо, соль, петрушку, лук, яйца, перец, орегано и тмин.

Полученную массу разделить на 6 лепешек. Поджарить их на среднем огне.

Подавать бургеры с соусом «Ранчо».

Количество: 6 бургеров.

Соус «Ранчо»

2 столовые ложки пищевого растительного масла (для тушения)

3 крупных измельченных помидора

1 головка мелко нарезанного репчатого лука

По вкусу соль

1 чайная ложка сахара

1 чайная ложка 3 %-ного уксуса

1/4 чайной ложки острого перца (жгучего перца, нарезанного тонкими кружочками)

1/2 столовой ложки мелко нарезанного зеленого чилийского (стручкового) перца

1 зеленый мелко нарезанный перец

Нагреть масло в кастрюле. Опустить в него помидоры и репчатый лук и тушить их 20-25 мин, пока смесь не загустеет. Затем положить соль, сахар, уксус, кольца жгучего перца, стручковый и зеленый перец и тушить на слабом огне без крышки в течение 10 мин. Количество: 6 бургеров.

Сауэрбрэйтенские бургеры

900 г измельченной говядины

2 столовые ложки тертого репчатого лука По вкусу соль

1/4 чайной ложкц черного молотого перца

1/4 чашки молотых сухарей

1/3 чашки светлого крема (взбитых сливок)

1 чайная ложка тертой лимонной цедры

1 столовая ложка сливочного масла или маргарина

Кисло-сладкий имбирный соус

1,25 чашки мясного бульона

1/8 чайной ложки тертого чеснока

3 столовые ложки винного уксуса

1/2 чайной ложки тертого имбиря

1/4 чашки коричневого (неочищенного) сахара

1/4 чашки изюма

Смешать мясо, лук, соль, перец, сухари, взбитые сливки и лимонную цедру. Полученную массу разделить на 6 лепешек и отложить их в сторону. Все ингредиенты для соуса смешать в сковороде и довести до кипения, после чего варить на слабом огне в течение 5 мин.

Жарить лепешки с обеих сторон на растопленном масле на другой сковороде. Поверх лепешек вылить горячий кисло-сладкий имбирный соус, накрыть их крышкой и тушить еще в течение 10 мин. Количество: 6 бургеров.

Сырные бургеры, фаршированные ветчиной

900 г измельченной говядины По вкусу соль

1/4 чайной ложки черного молотого перца

2 столовые ложки соуса «Барбекю»

1,5 чайной ложки кунжутного семени 3 ломтика мелко нарезанного бекона 1 чайная ложка пищевого растительного масла (для жаренья) 190 г сыра Чеддер

Смешать измельченную говядину, соль, перец, мясной соус и семена кунжута.

Полученную массу разделить на 12 тонких лепешек. На каждую из 6 лепешек разложить равные количества бекона. Накрыть их оставшимися лепешками, слегка спрессовывая края, чтобы бекон оказался внутри.

Жарить гамбургеры на сковороде до полуготовности. Затем на каждый гамбургер положить по кусочку сыра, накрыть их крышкой и готовить до тех пор, пока сыр не расплавится.

Количество: 6 бургеров.

Восточные бургеры

900 г измельченной говядины

1/4 чайной ложки черного молотого перца

1/4 чашки холодной воды

1 головка мелко нарезанного чеснока

1 столовая ложка пищевого растительного

масла (для жаренья)

1/8 чайной ложки молотого имбиря

3 столовые ложки соевого соуса

3/4 чашки нарезанных тонкими ломтиками водяных каштанов (Водяной каштан (орех) - однолетнее водяное растение, плоды (семена) которого употребляются в пищу в сыром или вареном виде, по вкусу напоминают каштан.)

1 столовая ложка меда

Смешать мясо, перец, воду и чеснок. Полученную массу разделить на 6 лепешек. Обжарить гамбургеры на разогретом масле в сковороде по 3 мин с каждой стороны.

Смешать имбирь, соевый соус, водяные каштаны и мед. Влить имбирную смесь поверх гамбургеров в сковороду и готовить на слабом огне в течение 5 мин, часто переворачивая.

Бургеры с луковым маслом

900 г измельченной говядины

По вкусу соль

1/4 чайной ложки семян сельдерея

1/2 чашки нарезанных скаллионов (лука-пера)

3/4 чайной ложки черного молотого перца

Скаллионовое (луковое) масло

12 кусков ржаного хлеба

Смешать мясо, соль, семена сельдерея и лук-перо. Полученную массу разделить на 6 лепешек. Посыпать их перцем. Жарить на решетке (вертеле). Поджарить ржаной хлеб, залить его луковым маслом и подавать на нем гамбургеры.

Количество: 6 бургеров.

Скаллионовое (луковое) масло

2 столовые ложки мелко нарезанных свежих скаллионов (лука-пера)

4 столовые ложки размягченного сливочного масла или маргарина

1 головка мелко нарезанного чеснока

1 столовая ложка мелко нарезанной зелени

свежей петрушки

1 столовая ложка лимонного сока

Соединить все ингредиенты и хорошо перемешать.

Гамбургеры «Здоровье»

900 г измельченной говядины

2 яйца

1/4 чашки мелко нарезанного зеленого

перца

1 мелко нарезанный помидор

1/4 чашки нарезанных зеленых оливок,

перемешанных со стручковым красным

перцем

1 головка мелко нарезанного репчатого лука

1/2 чашки тертого сыра Чеддер

3 столовые ложки семян пшеницы

1/4 чашки дробленых ядер грецких орехов

Смешать все ингредиенты. Полученную массу разделить на 6 лепешек и жарить их. Количество: 6 бургеров.

«Мокрые парни»

3/4 чашки мелко нарезанного репчатого лука 1/2 чашки мелко нарезанного зеленого перца 1/2 чашки нарезанных грибов

2 столовые ложки сливочного масла или

маргарина

900 г измельченной говядины

1,5 чайной ложки красного молотого

перца

По вкусу красный стручковый перец

1 чашка томатного соуса

6 булочек

В большой кастрюле тушить в масле лук, зеленый перец и грибы до тех пор, пока лук не станет мягким и прозрачным. Добавить мясо, красный молотый и стручковый перец, хорошо перемешать. Готовить на слабом огне до готовности мяса. Полученную начинку ложкой накладывать на булочки. Количество: 6 штук.

Гамбургеры в хлебе «Пита»

900 г измельченной говядины По вкусу соль

По вкусу черный молотый перец 1/2 чайной ложки семян петрушки 2 столовые ложки готовой горчицы

2 столовые ложки Уорсестерширского соуса (острой соевой приправы)

1 яйцо

3/4 чашки измельченной на кусочки лепешки из кукурузной муки

6 ломтиков сыра

6 ломтиков помидора

6 кружочков репчатого лука

3 крупных мелко нарезанных огурца

4 столовые ложки растопленного сливочного масла или маргарина

10 капель соуса Тобаско (острой перечной приправы)

6 карманов хлеба «Пита»

Для украшения: салат-латук, помидор,

репчатый лук

Смешать мясо, соль, перец, семена

петрушки, горчицу, соевую приправу,

яйцо и кукурузные лепешки.

Полученную массу разделить на

2 большие тонкие лепешки. На одну из лепешек поместить

3 ломтика сыра, 6 - помидора, 6 - лука и весь нарезанный огурец. Накрывать тремя оставшимися ломтиками сыра, а затем - второй лепешкой, слегка спрессовывая края обеих лепешек, чтобы начинка оказалась внутри. Поджарить. Смешать масло с острой перечной приправой и полить смесью гамбургер, когда он будет почти готов. Разрезать гамбургер на 6 кусочков и положить

в карманы хлеба «Пита». Украсить салатом-латуком, помидорами и репчатым луком. Количество: 6 гамбургеров-сэндвичей.

Ореховые бургеры

900 г измельченной говядины

По вкусу соль

По вкусу черный молотый перец

1/2 чайной ложки семян сельдерея

1 головка мелко нарезанного

лука-шалот

1 головка мелко нарезанного чеснока

1 столовая ложка мелко нарезанной зелени

петрушки

1/2 чайной ложки хлебной крошки

(молотых сухарей)

1 столовая ложка тертого Пармезанского или Романского (любого острого) сыра

1/2 чашки дробленых ядер миндаля или кедровых орехов

2 яйца

1/4 чашки прованского масла и 3%-ного уксуса или итальянской заправки для салата

Смешать мясо, соль, перец, семена сельдерея, лук, чеснок, зелень петрушки, молотые сухари, сыр, орехи, яйца. Полученную массу разделить на 6 лепешек. Жарить их, поливая время от времени маслом или заправкой.

(Доктор Майкл У. Париза - микробиолог-пищевик университета Висконсин - обнаружил, что готовые гамбургеры содержат вещество, которое сдерживает образование у животных раковых клеток. Так, у мышей которые получали гамбургерный экстракт, опухоли развиваются в 2-3 раза медленнее, чем у мышей, которые экстракт не получали. Вместе с тем ученый подчеркнул, что исследования эти - предварительные и нуждаются в дальнейших проверках. «США сегодня» цитировала следующее высказывание доктора Париза: «Люди должны точно знать, что плохое попадает в их организм с едой, так же, как и то хорошее, что входит в состав их пищи».)

Мясной бургер Ройбен

900 г измельченной говядины

1 кусок хлеба, разломанный на маленькие кусочки

По вкусу соль

1/4 чайной ложки черного молотого

перца

6 кусков ржаного хлеба

1,25 чашки приправы «Тысяча островов»

6 ломтиков Швейцарского сыра 250 г отжатой квашеной капусты

2 столовые ложки сливочного масла или маргарина

Смешать мясо, кусочки хлеба, соль, перец. Полученную массу разделить

на лепешки. Жарить на сковороде с обеих сторон. Готовые лепешки снять со сковороды. Выложить каждую на кусок ржаного хлеба, сверху положить немного приправы «Тысяча островов», по ломтику сыра и квашеную капусту. Распустить масло в сковороде, положить на нее сэндвичи, накрыть крышкой и готовить до тех пор, пока сыр не расплавится, а хлеб не станет золотисто-коричневым. Количество: 6 бургеров-сэндвичей.

Приправа «Тысяча островов»

1 чашка майонеза

1 столовая ложка кетчупа

2 столовые ложки мелко нарезанного зеленого перца

2 столовые ложки мелко нарезанного стручкового красного перца

1 чайная ложка мелко нарезанного репчатого лука

1 мелко нарезанное сваренное вкрутую яйцо

1 чайная ложка Уорсестерширского соуса (острой соевой приправы)

4 капли соуса Тобаско (острой перечной приправы)

Хорошо перемешать все ингредиенты. Количество: 1,5 чашки.

Бургеры Хоуджи

900 г измельченной говядины

1 столовая ложка Уорсестерширского соуса (острой соевой приправы)

По вкусу соль

1/4 чайной ложки черного молотого перца

2 чашки томатного соуса

3/4 чашки чилийского соуса (острой томатной приправы)

1,5 чайной ложки орегано (эстрагона)

1,5 чайной ложки винного уксуса

6 тонких ломтиков репчатого лука

6 ломтиков помидора

12 ломтиков маринованных с укропом огурцов

6 булочек, по форме напоминающих «торпеду»

Смешать мясо, острую соевую приправу, соль, перец, 1,5 чашки томатного соуса, острую томатную приправу, орегано и уксус. Полученную массу разделить на 6 длинных лепешек, соответствующих по размеру и форме булочкам. Жарить на умеренном огне. Положить лепешки на булочки. Оставшуюся часть томатного соуса разлить ложкой на гамбургеры и украсить их луком, ломтиками помидора и огурца.

Бургеры с клюквой и Карри

900 г измельченной говядины

1/2 чайной ложки сельдереевой соли

(соли, смешанной с семенами сельдерея)

По вкусу черный молотый перец

2,5 чайной ложки приправы Карри

1,5 чашки консервированного ананаса в собственном соку

6 кусочков клюквенного желе (толщиной

примерно 1-1,5 см)

Смешать мясо, сельдереевую соль, перец, 1 чайную ложку приправы из чеснока и пряностей. Полученную массу разделить на 6 лепешек и поджарить их на умеренном огне.

(Самый большой из гамбургеров, вошедший в книгу мировых рекордов Гиннеса, весил 4411,41 фунта (примерно 1885 кг), а площадь его поверхности составляла 387,5 кв. фута (116,2м²). Этот гигантский бургер, приготовленный мясниками из Брюсселя 26 мая 1983 г., был разрезан на 7440 порций.)

Пока гамбургеры поджариваются, смешать оставшиеся 1' /2 чайной ложки приправы из чеснока и пряностей и измельченный ананас вместе с соком и подогреть. Верхушку каждого поджаренного гамбургера украсить ломтиками клюквенного желе, горячей чесночной приправой с ананасовым соусом.

Мясо по-татарски с гарниром

900 г свежемолотой вырезки

По вкусу соль

1/4 чайной ложки черного молотого перца

1/3 чашки мелко нарезанной свежей зелени петрушки

3 столовые ложки коньяка

6 яичных желтков

1 головка нарезанного репчатого лука

6 анчоусов в виде пюре

12 каперсов

Смешать мясо, соль, перец, зелень петрушки и коньяк. Полученную массу разделить на 6 лепешек. На каждой из них с помощью чайной ложки сделать небольшое углубление. В каждое углубление положить по яичному желтку, украсить гамбургеры луком, анчоусами и каперсами.

Количество: 6 бургеров.

Фирменные бургеры

Пряные бургеры из индюшатины

900 г измельченной индюшатины

1/4 чайной ложки черного молотого перца

1/2 чайной ложки молотой корицы

1/4 чайной ложки молотого мускатного ореха

2 чайные ложки сушеной мяты

2 столовые ложки лимонного сока

1 головка мелко нарезанного чеснока

6 столовых ложек мелко нарезанного репчатого лука

6 столовых ложек томатного соуса

Смешать индюшатину, перец, корицу, мускатный орех, мяту, лимонный сок, чеснок, лук и 3 столовые ложки томатного соуса. Полученную массу разделить на 6 лепешек. Жарить лепешки обычным способом на сковороде или в электрогриле,

время от времени поливая томатным

соусом.

Количество: 6 бургеров.

Острые бургеры из цыпленка (по-танжерски)

900 г измельченной мякоти цыпленка

1 чашка мелко нарезанной зелени сельдерея

1/4 чашки мелко нарезанного репчатого лука

2 столовые ложки Уорсестерширского соуса (острой соевой приправы)

1 чайная ложка сухого орегано (эстрагона)

1 головка мелко нарезанного чеснока

1/3 чашки кетчупа

6 ломтиков сыра Мозарелла (любого
острого сыра)

Смешать измельченную мякоть цыпленка, зелень сельдерея, лук, соевую приправу, орегано и чеснок. Полученную массу разделить на 6 лепешек. Жарить лепешки обычным способом или в электрогриле, часто поливая их кетчупом. За несколько минут до окончания жаренья положить сверху на бургеры сыр, закрыть сковороду крышкой и продолжать жаренье, пока сыр не расплавится. Количество: 6 бургеров.

Бургеры-сэндвичи с маринованной телятиной

450 г измельченной говядины 450 г измельченной телятины

По вкусу соль

1 чайная ложка черного молотого перца

1 чайная ложка семян сельдерея

1 головка мелко нарезанного чеснока 1/2 чашки кетчупа

2 столовые ложки мелко нарезанного репчатого лука

6 ломтиков репчатого лука

1/2 чашки винного уксуса

1/4 чашки пищевого растительного масла (для жаренья)

1/2 чайной ложки сушеного укропа

12 ломтиков ржаного хлеба

Смешать мясо, соль, перец, семена сельдерея, чеснок, кетчуп и мелко нарезанный лук. Полученную массу разделить на 12 тонких лепешек. Завернуть лепешки в вощеную бумагу и положить в холодильник на 30 или 45 мин.

Смешать ломтики лука, винный соус, растительное масло и укроп, завернуть в пластиковую обертку и выдержать в холодильнике 30-45 мин. Затем лук вытащить, а маринад использовать для жаренья. Жарить гамбургеры в электрогриле до готовности, поливая время от времени маринадом.

Поджарить ржаной хлеб и сделать сэндвичи из двух лепешек с ломтиком маринованного лука между ними и двух ломтиков поджаренного хлеба. Количество: 6 гамбургеров-сэндвичей.

Гамбургеры с лапшой

675 г измельченной говядины

225 г измельченной свинины

По вкусу соль

1/4 чайной ложки черного молотого перца

1/2 чайной ложки сушеного шалфея

1/4 чашки мелко нарезанного красного и зеленого перца

100 г мелко нарезанной рисовой лапши

1 яйцо

1/2 чашки мелко нарезанного репчатого лука

1/4 чашки томатного соуса

Смешать все ингредиенты. Из полученной массы сделать 6 лепешек.

Жарить их на открытом огне или на сковороде при умеренном нагреве.

Количество: 6 бургеров.

Говяжьи бургеры с печенью

675 г измельченной говядины

225 г измельченной говяжьей печени

1/2 чайной ложки молотого душистого перца

1 чайная ложка сухой горчицы

3 столовые ложки томатного соуса

2 большие нарезанные тонкими ломтиками луковицы

2 столовые ложки сливочного масла или маргарина

Смешать мясо, печень, душистый перец, горчицу и томатный соус. Полученную массу разделить на 6 лепешек и отложить их в сторону. Обжарить лук в масле, пока он не станет мягким и прозрачным, после чего выложить его из сковороды. На той же сковороде обжарить лепешки с обеих сторон, затем накрыть сковороду крышкой и готовить гамбургеры до полуготовности. Добавить лук и готовить еще 1-2 мин. Подавать гамбургеры, посыпав сверху жареным луком.
Количество: 6 бургеров.

Бургеры «Горячая собака»

900 г измельченной говядины

По вкусу соль

По вкусу черный молотый перец

1 яйцо

1/4 чашки хлебной крошки (молотых сухарей)

2 столовые ложки томатного соуса

1 столовая ложка мелко нарезанной свежей зелени петрушки

3 столовые ложки мелко нарезанного репчатого лука

3 «горячих собаки» (так называют горячие сосиски в булке), каждая из которых разрезана на 10 частей

Смешать мясо, соль, перец, яйцо, сухари, томатный соус, зелень петрушки и лук. Из полученной массы сделать 6 лепешек. Поджарить лепешки с одной стороны и перевернуть на другую. Затем положить на каждую лепешку по пять кусочков разрезанных сосисок и жарить со второй стороны до готовности. Количество: 6 бургеров.

Рыбные бургеры

2 банки по 420 г консервированного лосося (без жидкости) или

2 банки по 350 г консервированного тунца (без жидкости)

1/4 чайной ложки черного молотого перца

1 чашка мелко нарезанного репчатого лука

1/2 чашки хлебной крошки (молотых сухарей)

1/2 чашки мелко нарезанного красного и зеленого перца

2 яйца

2 столовые ложки лимонного сока

1 чайная ложка тертой лимонной цедры

3/4 чайной ложки нарезанного сушеного розмарина

2 столовые ложки пищевого растительного

масла (для жаренья)

Смешать лосось или тунец, перец, лук, сухари, зеленый и красный перец, яйца, лимонный сок, лимонную цедру и розмарин. Из полученной массы сделать 6 лепешек. Жарить лепешки на растительном масле на достаточно сильном огне, пока они не станут золотисто-коричневыми. Количество: 6 бургеров.

Вегетарианские бургеры

2 банки по 300 г мелкого («турецкого»)

горошка, высушенного и измельченного в пюре

1,5 чашки мелко нарубленных ядер орехов-пекан (кешью)

1,5 чашки пшеничной хлебной крошки (молотых сухарей)

1,25 чашки мелко нарезанного шпината

3/4 чашки тертой моркови

1/4 чашки нарезанного красного и зеленого перца

6 мелко нарезанных луковиц лука-шалот

2 столовые ложки нарезанной зелени

сельдерея

1 столовая ложка нарезанной зелени свежей петрушки

1/4 чайной ложки черного молотого перца 1/4 чашки майонеза

2 столовые ложки сливочного масла или маргарина

Смешать горошек, pekanские орехи, сухари, шпинат, морковь, зеленый и красный перец, лук, зелень сельдерея, петрушку и майонез.

Из полученной массы сделать

6 лепешек.

Тушить лепешки в масле или на маргарине до тех пор, пока они не станут с обеих сторон коричневыми.

Количество: 6 бургеров.

(В Соединенных Штатах есть университет, у которого никогда не было футбольной команды, участвующей в кубковых играх, баскетбольной команды, играющей на турнирах Национальной студенческой спортивной ассоциации США, и, по всей вероятности, никогда не было ни одного студента, жалующегося на еду в студенческой столовой. В студенческом общежитии в ежедневно убираемых комнатах имеются личные ванны, телефоны, телевизоры и даже индивидуальные внутренние дворики. Этот университет не что иное, как Гамбургер-университет в Оук-Бруке, штат Иллинойс, руководимый фирмой «Макдональдс» и выпускающий привилегированных менеджеров. За 25 лет со дня основания университет окончили более 30 000 студентов, и каждый год более трех тысяч из них награждаются степенью по «гамбургерологии».)

Бургеры с тофу (соевым творогом)

450 г тофу (соевого творога)

1/4 чайной ложки черного молотого перца

2 чашки картофельного пюре

1/3 чашки нарезанного на кусочки сыра Чеддер

6 мелко нарезанных луковиц лука-шалот

1/2 чайной ложки сушеного укропа

1/2 чашки хлебной крошки (молотых сухарей)

2 столовые ложки сливочного масла или маргарина

Творог тщательно высушить, взбить и сформовать в виде плотного куска, после чего разрезать на маленькие кусочки.

Смешать творог, перец, картофельное пюре, сыр; лук-шалот и укроп.

Из полученной массы сделать 6 лепешек и слегка обвалить их в сухарях. Растопить одну столовую ложку масла или маргарина в кастрюле и жарить в нем лепешки на среднем огне около 5 мин, пока снизу они не станут коричневыми.

Добавить оставшееся количество масла, перевернуть лепешку на другую сторону и жарить, пока она не станет коричневой, еще 5 мин.

Количество: 6 бургеров.

Бургеры из баранины

900 г измельченной баранины

По вкусу соль

3/4 чашки хлебной крошки (молотых сухарей), размягченной в трех столовых ложках сметаны

1/2 чайной ложки сухого базилика

1/4 чайной ложки нарезанной свежей зелени петрушки

1/8 чайной ложки тертой лимонной цедры

1/4 чайной ложки паприки (красного перца)

1/8 чайной ложки молотого мускатного ореха

Смешать все ингредиенты и полученную массу разделить на 6 лепешек. Жарить их в духовке или на сковороде на умеренном огне.

Количество: 6 бургеров.

Дополнения

Булочки

Сдобные булочки для гамбургеров: просто и вкусно

3,5 - 4 чашки пшеничной муки 3/4 чайной ложки соли

2 столовые ложки сахара 2,5 столовые ложки быстрорастворимого нежирного сухого молока

1 столовая ложка сухих дрожжей

3 столовые ложки размягченного сливочного масла или маргарина 1 чашка горячей воды

В большой миске смешать 2 чашки муки с солью, сахаром, сухим молоком, дрожжами и маслом. Постепенно, тщательно перемешивая, добавлять воду. Добавить еще 1/2 чашки муки. Быстро мешать тесто в течение 2 мин. Оставшуюся муку добавлять понемногу до тех пор, пока тесто не загустеет. Выложить тесто из миски на посыпанную мукой поверхность стола и замешивать около 10 мин, пока оно не станет однородным и эластичным. Положить тесто в смазанную маслом емкость, поворачивая его так, чтобы оно обмаслилось со всех сторон. После этого тесто накрыть и дать ему расстояться в теплом месте в течение 45-60 мин, пока оно не удвоится в размерах. Затем обмять тесто и дать расстояться еще 20 мин. Разделить тесто пополам и каждую половину разрезать на 6 равных кусков. Оформить каждый кусок в виде шара и положить на смазанный маслом противень на расстоянии примерно 5 см друг от друга. Слегка выровнять тесто, закрыть его и дать расстояться в теплом месте в течение часа.

Нагреть плиту до температуры 190 °C. Выпекать сдобные булочки от 15 до 20 мин, пока они не станут слегка коричневыми. Количество: 12 булочек для гамбургеров.

(Замечание: если хотите, сверху булочки можно украсить самыми разными добавками. Для этого перед выпечкой смажьте поверхность булочек растопленным сливочным маслом или маргарином и добавьте: мак, кунжутное семя, тертый сыр, кусочки бекона, мелко нарезанный репчатый лук или чеснок, семена сельдерея, тмин.)

Излюбленные семейные булочки

1/2 чашки молока

3 столовые ложки сахара

1 чайная ложка соли

3 столовые ложки сливочного масла или маргарина

1 столовая ложка сухих дрожжей, разведенных в полутора чашках теплой воды

6-6.25 чашки пшеничной муки 1 яйцо, смешанное с 1 столовой ложкой воды

Нагреть молоко на слабом огне до закипания. Снять с огня и смешать с сахаром, солью и маслом. Остудить, чтобы смесь стала тепловатой, добавить разведенные дрожжи, 3 чашки муки и взбить до загустения. Замесить тесто с 1/2 чашки муки. Добавляя понемногу оставшуюся муку, замешивать тесто, пока оно не станет эластичным. Выложить тесто на посыпанную мукой поверхность стола и месить в течение 8-10 мин. Положить в смазанную маслом емкость, поворачивая тесто так, чтобы оно обмаслилось со всех сторон. После этого накрыть тесто крышкой и дать расстояться в теплом месте, пока через час тесто не удвоится в размерах. Обмять тесто и разделить на 12 равных кусков. Сформовать в виде шариков и слегка выровнять. Дать расстояться еще примерно час. Нагреть духовку до температуры 200 °С. Сверху смазать булочки яйцом, смешанным с водой, и выпекать 12-15 мин, пока они не станут золотисто-коричневыми. Количество: 12 булочек.

(Гамбургеры, как написано в главе о пикниках и угощениях вне дома в «Полной книге об этикете» Эми Вандербилт - путеводителе по современному образу жизни, занимают «большое» место в жизни американцев. Гамбургеры в этом издании упоминаются специально, наряду с коктейлями и другими видами еды для этих случаев.)

Хлеб «Пита»

1,5 чайной ложки сухих дрожжей

1 столовая ложка и 1/4 чайной ложки сахара

1,25 чашки подогретой до температуры 30-40 °С воды

3 чашки пшеничной муки

1/2 чайной ложки соли

2 столовые ложки растительного масла

Перемешать дрожжи, 1/2 чайной

ложки сахара и 1/4 чашки воды.

Поставить в теплое место примерно на 10 мин, пока не появятся пузырьки.

В большой миске тщательно смешать муку, соль, 1 столовую ложку сахара, оставшуюся 1 чашку воды и разведенные дрожжи. Тесто должно быть слегка липким. Вымешивать его около 10-12 мин, пока оно не загустеет. Сверху смазать тесто маслом, накрыть и оставить в теплом месте примерно на 1 ч 15 мин, пока тесто не поднимется и не удвоится в размерах.

После этого тесто обмять, вымесить 2 или 3 мин и разделить на 12 равных кусков. Сформовать каждый кусок в виде шарика, накрыть и дать расстояться в течение 10 мин.

Нагреть духовку до температуры 245 °С. Раскатать шарики из теста в лепешки диаметром 10 см. Положить лепешки на смазанный маслом противень и выпекать в духовке от 8 до 10 мин.

Охладить, укрыв полотенцем.

Хлеб «Пита» во время выпечки получается воздушным, но при остывании дает усадку, однако внутри карман для заполнения остается.

Такой хлеб хорошо сохраняется в холодильнике.

Количество: 12 хлебцев «Пита».

Хрустящий картофель

6 крупных печеных картофелин

4 столовые ложки растопленного сливочного масла или маргарина

По вкусу соль

По вкусу черный молотый перец 10-20 капель соуса Тобаско (острой перечной приправы)

Нагреть духовку до температуры 245 °С. Запекать картофель около часа, пока он не будет легко прокалываться вилкой. Готовый картофель вынуть из духовки. Усилить нагрев до температуры 250 °С, освободить картофель от кожицы, оставляя на ней тонкий слой мякоти. Снятую кожицу нарезать на полосы шириной около 5 см и положить на противень кожицей вниз.

Смешать масло, соль, перец, добавить острую перечную приправу (10 или 20 капель - для остроты). Полученной масляной смесью смазать выложенные на противень полоски картофеля. Выпекать при температуре 250 °С 6-8 мин, пока полоски картофеля не станут хрустящими. Количество: 6 порций.

Домашний жареный картофель по-французски

5 крупных картофелин

Холодная вода

Растительное масло (для жаренья)

По вкусу соль

Кетчуп или 3 %-ный уксус

Очистить картофель, нарезать соломкой и подержать примерно час в холодной воде. Затем высушить картофель на бумажном полотенце, удалить темные пятна и жарить в кипящем масле до тех пор, пока он не станет золотисто-коричневого цвета и хрустящим. Готовый картофель подсушить на бумажном полотенце, после чего посыпать солью по вкусу.

Подавать жареный картофель по-французски с кетчупом или слегка сбрызнув его уксусом.

Количество: 6 порций.

Домашние картофельные чипсы

6 крупных картофелин 1 чайная ложка соли + немного соли для посыпки

Холодная вода

Растительное масло (для жаренья)

Очистить картофель и нарезать очень тонкими ломтиками. В холодную воду добавить одну чайную ложку соли и подержать в ней картофельные ломтики в течение 15 мин. Затем высушить их на бумажном полотенце и удалить темные пятна. Жарить картофель в кипящем масле, пока он не станет золотисто-коричневого цвета и хрустящим. Высушить чипсы на бумажном полотенце, после чего посыпать солью по вкусу.

Чипсы можно подавать горячими или охладить до комнатной температуры.

Количество: 1 средняя по размеру миска картофельных чипсов.

Картофельный салат со сметаной «Нана»

6 крупных картофелин

2 головки мелко нарезанного репчатого лука

1 чайная ложка соли

1/2 чайной ложки черного молотого перца

1/2 чайной ложки семян сельдерея

1/2 чашки майонеза

1/2 чашки сметаны

Варить картофель до тех пор, пока его можно будет легко проколоть вилкой.

Слить воду и нарезать картофель крупными ломтиками. Пока картофель еще горячий, добавить лук, соль, перец, семена сельдерея, майонез и сметану. Осторожно, но основательно перемешать.

Количество: 6 порций.

Яично-картофельный салат

6 крупных картофелин

1 большая головка мелко нарезанного репчатого лука

1 столовая ложка сливочного масла или маргарина

4 мелко нарезанных сваренных вкрутую

яйца

1 чайная ложка соли

1/2 чайной ложки черного молотого перца

3/4 чашки мелко нарезанной зелени

сельдерея

1-1,5 чашки майонеза

1 столовая ложка острой приправы

1,5 столовой ложки готовой горчицы

Варить картофель до тех пор, пока его можно будет легко проколоть вилкой. Вытащить картофель из воды, снять кожицу и нарезать крупными ломтиками. Спассеровать лук в масле, пока он не станет золотисто-коричневым. Смешать

картофель, лук, яйца, соль, перец, сельдерей, майонез, острую приправу и горчицу. Осторожно, но основательно перемешать.

Количество: 6 порций.

Макаронный салат «Диана»

2 чашки отваренных макарон

1 чашка мелко нарезанной моркови

1/2 чашки бланшированного, нарезанного мелкими кусочками миндаля

1/2 чашки нарезанных ломтиками маслин и 3 столовые ложки их рассола

6-10 столовых ложек майонеза

По вкусу соль

1/4 чайной ложки черного молотого перца

1/2 чашки нарезанного сельдерея

1/2 чашки нарезанных маринованных огурцов с 1 столовой ложкой огуречного рассола

Все ингредиенты осторожно, но тщательно перемешать. Перед подачей на стол салат подержать в холодильнике. Количество: 6 порций.

Рисовый салат с грецкими орехами

2 чашки риса

2 лавровых листа

1 головка мелко нарезанного чеснока

2 чашки консервированного горошка

1/4 чашки нарезанного красного перца

1/4 чашки нарезанного зеленого перца

3 луковицы мелко нарезанного лука-шалот

2 столовые ложки нарезанного душистого

перца

15 нарезанных ломтиками маслин без косточек

3/4 чашки измельченных ядер грецких орехов

1/2 чашки растительного масла и 3 %-ного уксуса или итальянской заправки для салата

Приготовить рис, добавив к нему лавровый лист и чеснок. Когда рис будет готов, удалить лавровый лист. К готовому рису добавить горошек, красный и зеленый перец, лук, душистый перец, маслины, грецкие орехи и заправку для салата. Все осторожно, но тщательно перемешать.

Перед подачей на стол салат накрыть и поставить в холодильник на 8 ч или даже на ночь. Количество: 6 порций.

Огуречно-луковый салат

1/2 чашки мелко нарезанного репчатого лука

2 чашки нарезанного тонкими ломтиками свежего огурца

1 большой нарезанный тонкими ломтиками цуккини (кабачок)

3 столовые ложки винного уксуса

2 чайные ложки сахара

2 чашки нарезанных помидоров 2 столовые ложки нарезанного свежего или 2 чайные ложки сушеного базилика 1/4 чашки оливкового масла

Перемешать тщательно все ингредиенты и перед тем, как подавать на стол, поставить в холодильник на 8 ч или на ночь. Количество: 6-8 порций.

Капустный салат «Мардж»

1 средний мелко нарубленный кочан

капусты с удаленной сердцевинной

2 крупные очищенные и мелко нарезанные моркови

1/4 чашки 3 %-ного уксуса

2 столовые ложки сахара

1,25 чашки майонеза

1/2 чайной ложки соли

1/8 чайной ложки черного молотого перца

Перемешать тщательно все ингредиенты и перед тем, как подавать на стол, поставить в холодильник на 8 ч или на ночь. Количество: 6-5 порций.

Винегрет из длинной фасоли

2 банки длинной фасоли по 225 г (с жидкостью)

2 столовые ложки растительного масла

3 столовые ложки оливкового масла 5 столовых ложек яблочного уксуса 2 столовые ложки свежей мелко нарезанной зелени петрушки

1 головка измельченного репчатого лука

2 столовые ложки нарезанного душистого перца

1,5 столовой ложки пряной приправы

1/4 чайной ложки соли

1/2 чайной ложки сахара

2 нарезанных сваренных вкрутую яйца

Перемешать осторожно, но тщательно все ингредиенты и перед тем, как подавать на стол, поставить в холодильник на 8 ч или на ночь.

Количество: 6 порций.

Три сорта печеной фасоли с ветчиной

5 ломтиков ветчины

1/2 чашки мелко нарезанного репчатого лука

1/2 чашки кетчупа

1/2 чашки коричневого (неочищенного) сахара

2 столовые ложки 3 %-ного уксуса

1 чайная ложка горчицы

2 чайные ложки соуса «Барбекью» (см. с. 38) I банка массой 450 г обыкновенной фасоли без жидкости

1 банка массой 450 г фасоли «лаймэ» без жидкости

I банка массой 450 г фасоли со свиной

Нагреть духовку до температуры 175 °С.

Поджарить ветчину, после чего высушить ее на бумажном полотенце. На той же сковороде поджарить лук, пока он не станет золотисто-коричневым. Добавить кетчуп, сахар, уксус, горчицу и соус «Барбекью», довести до кипения. Затем выложить массу в большую посуду для запекания. Накрошить туда ветчину и добавить всю фасоль, хорошо перемешать. Запекать около 35 мин. Количество: 6-8 порций.

Лук, нарезанный кольцами, жаренный в пиве

1,5 чашки пива (газированного, охлажденного или комнатной температуры)

1,5 чашки пшеничной муки

3 больших головки Бермудского (репчатого) лука, нарезанного кольцами

Растительное масло (для жаренья)

Вливать пиво порциями в муку, слегка взбалтывая, пока смесь не загустеет. Накрывать и дать отстояться при комнатной температуре в течение 3-4 ч. Нагреть сковороду с жиром до температуры 100 ° С. Обмакнуть лук в тесто, чтобы он был покрыт тестом полностью, и жарить в разогретом масле до тех пор, пока лук не станет золотисто-коричневым. Высушить поджаренный лук на бумажных полотенцах.

Положить высушенный лук на противень и накрыть его бумажными полотенцами. Поставить противень в разогретую духовку, чтобы лук оставался теплым. Количество: 6 порций.

Лук, тушенный с сыром

4 большие головки репчатого лука, каждая из которых нарезана на 6 ломтиков

6 столовых ложек сливочного масла или маргарина

1/4 чашки мясной подливы (сока из-под жаркого)

1/4 чашки воды

1/4 чайной ложки соли

По вкусу черный молотый перец

1/4 чашки тертого Пармезанского (любого острого) сыра

Спассеровать лук в масле, пока он не станет слегка коричневым. Добавить подливу, воду, соль, перец. Готовить около 20 мин до тех пор, пока лук не станет мягким. Вынуть лук из кастрюли, посыпать сыром и жарить 1-2 мин. Количество: 6 порций.

Маринованные грибы

1/2 чашки воды

2/3 чашки оливкового масла

Сок 2 лимонов

1 лавровый лист

2 головки мелко нарезанного чеснока 6 целых горошин перца

1/4 чайной ложки соли

450 г свежих мелких грибов, промытых и обсушенных

Смешать воду, оливковое масло, лимонный сок, лавровый лист, чеснок, горошинки перца и соль в кастрюле. Нагреть до кипения, уменьшить нагрев, накрыть крышкой и оставить при слабом нагреве на 15 мин. Удалить лавровый лист и перец, процедить и вылить жидкость обратно в кастрюлю. Добавить грибы и варить при слабом нагреве в течение 5 мин, постоянно помешивая.

Снять с огня, дать остыть и поставить в холодильник в закрытой посуде на 8 ч или на ночь.

Подавать грибы без жидкости.

Количество: примерно 2 чашки.

Жаренные в тесте грибы

2/3 чашки содовой воды или лимонада

1 чашка муки для блинов или оладий

450 г свежих грибов, промытых и обсушенных

Растительное масло (для жаренья)

Нагреть посуду с жиром до температуры 100 °С. Влить содовую воду порциями в блинную муку, осторожно взбалтывая, пока не исчезнут комки. Опустить грибы в тесто, чтобы они были полностью покрыты им. Жарить на разогретом растительном масле, пока они не станут золотисто-коричневыми, после чего высушить на бумажном полотенце. Выложить просушенные грибы на противень и накрыть бумажными полотенцами. Поставить противень в разогретую духовку, чтобы сохранить грибы теплыми. Количество: 6 порций.

Соусы и кетчупы

Неострый перечно-томатный соус

2 чашки мелко нарезанных помидоров 1 мелко нарезанный зеленый перец 1 мелко нарезанный красный перец 1 головка мелко нарезанного репчатого лука

1/4 чашки яблочного уксуса 1 столовая ложка сахара 3/4 чайной ложки соли 1/2 чайной ложки молотой корицы

В кастрюле с утолщенным дном тщательно перемешать все ингредиенты. На медленном огне довести смесь до кипения, после чего уменьшить огонь и кипятить на совсем слабом огне под крышкой от 50 мин до 1 ч, время от времени помешивая, пока соус не загустеет.

Напитки

Шоколадно-солодовая молочная смесь

5 половников шоколадного сливочного или молочного мороженого 1,5 чашки молока

1 столовая ложка сухого солодового молока

2 столовые ложки шоколадного сиропа

Все ингредиенты тщательно смешать в миксере Количество: 2 порции.

Ванильно-молочная смесь

5 половников ванильного сливочного или молочного мороженого

1,5 чашки молока

1,5 чайной ложки ванили

1 чайная ложка сахара

Все ингредиенты тщательно смешать в миксере. Количество: 2 порции.

Клубнично-банановая молочная смесь

4 половника сливочного или молочного мороженого

1 очень спелый банан

1,5 чашки молока

1 чайная ложка ванили

2 свежие ягоды клубники 2 листика мяты

Взять мороженое, банан, молоко, ваниль и тщательно их перемешать. Полученную смесь украсить клубникой и листьями мяты. Количество: 2 порции.

Смесь медово-арахисового масла с молоком

4 половника ванильного сливочного или молочного мороженого

1/2 чашки арахисового масла

1,5 чашки молока

1/2 чайной ложки молотой корицы

1 столовая ложка меда

Все ингредиенты тщательно смешать в миксере.

Количество: 2 порции.