

КУЛИНАРНЫЕ
ЭНЦИКЛОПЕДИИ

ПРАЗДНИЧНАЯ КУЛИНАРИЯ

БОЛЬШАЯ КНИГА РЕЦЕПТОВ

КОРОТКО О ПРАВИЛАХ ПОДГОТОВКИ К ПРАЗДНИКУ

ТРАДИЦИОННЫЕ ЗАКУСКИ И ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ФУРШЕТНЫЙ СТОЛ И СТОЛ В ЯПОНСКОМ СТИЛЕ

хлеб*соль®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

УДК 641.55
ББК 36.997
П68

Дизайн серийного оформления Г. Булгаковой

П68 **Праздничная** кулинария : большая книга рецептов. — Москва : Эксмо, 2026. — 416 с. — (Кулинарная энциклопедия).

ISBN 978-5-04-197321-6

Со словом «праздник» в наше время много ассоциаций, но что бы ни подразумевалось — семейное торжество, встреча друзей, молодежная вечеринка, юбилей или детский праздник, — ясно одно: хочется, чтобы этот праздник запомнился, и это отличный повод побаловать родных и близких их самыми любимыми блюдами.

Подчас праздничный стол кажется невозможным без традиционного оливье и сельди под шубой. Придать новизну этим салатам поможет интересная подача. Например, в тарталетках, лаваше или трубочках из слоеного теста. В этой книге представлены как традиционные праздничные, так и пришедшие на наш стол современные блюда, позаимствованные из разных стран. Вы найдете в книге салаты и закуски, первые и вторые праздничные блюда, торты и пирожные, выпечку и десерты. А также выделенные в отдельные главы фуршет, фондю и стол в японском стиле. Что ж, всегда хочется удивить своих дорогих гостей. Да поможет вам в этом новая праздничная книга!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-197321-6

© Е. Носкова, состав, 2025
© ООО «Издательство «Эксмо», 2026

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ.....	16	17. Салат «Курица с ананасами и грецким орехом».....	33
Предисловие		18. Салат с карамелизованной хурмой и сыром	33
Европейский порядок подачи блюд ...	16	19. «Цезарь» с креветками	34
Фуршет.....	17	20. Салат с овощами гриль и арахисовой заправкой	35
Сервировка стола	17	21. Кобб.....	36
Вино — как подавать и пить.....	18	22. Мурсийский салат.....	37
Полезные советы по подготовке к празднику и составлению меню.....	19	23. Нисуаз	38
САЛАТЫ.....	21	24. Теплый салат с грушей и куриной печенью.....	39
1. Капрезе.....	23	25. Шведский салат с мелкими креветками.....	39
2. Коулслоу	23	26. Салат из фунчозы с креветками	40
3. Вальдорф.....	24	27. Праздничный картофельный салат	41
4. Салат оливье классический.....	25	28. Салат со стейком.....	41
5. Салат оливье с семгой.....	25	29. Салат мясной.....	42
6. Селедка под шубой в стаканчиках.....	26	30. Балканский салат с пастой и копченостями	42
7. Салат «Мимоза» праздничный со свежей и копченой рыбой	27	31. Салат-коктейль из куриного мяса	43
8. Салат овощной с ветчиной или языком	27	32. Салат из жареных кальмаров.....	43
9. Зеленый салат с грецкими орехами	28	33. Салат из мясного ассорти	44
10. Салат из авокадо с гранатовой заправкой.....	28	34. Салат с грушей и жареной семгой	44
11. Немецкий картофельный салат....	29	ЗАКУСКИ.....	45
12. Салат из клубники и авокадо	29	35. Тарталетки с медовыми яблоками, голубым сыром и орехами.....	47
13. Салат со свеклой, апельсином и халуми	30	36. Праздничный икорный торт	48
14. Салат с манго и креветками.....	31	37. Бутербродный торт с двумя начинками	49
15. Салат с беконом, рокфором и крутонами	31	38. Закусочный торт с лососем.....	49
16. Итальянский салат с морепродуктами.....	32		

39. Слоеный торт с лососем и сливочным сыром.....	50
40. Печеночный торт	51
41. Сырный торт с ветчиной на черном хлебе	52
42. Террин из лосося с икорным соусом	53
43. Крабовый рулет.....	54
44. Рыба заливная	55
45. Заливное с языком в бокалах.....	56
46. Холодец (студень) из петуха	56
47. Китайские битые огурцы.....	58
СУПЫ	59
48. Щи богатые и вкусные.....	61
49. Солянка	62
50. Борщ с уткой	63
51. Харчо	64
52. Лагман	65
53. Финский рыбный суп	66
54. Уха по-марсельски, буйабес	67
55. Соус руй.....	68
56. Уха из судака	68
57. Луковый суп по-парижски	69
58. Сырный суп.....	69
59. Крем-суп из шампиньонов.....	70
60. Суп-пюре из свежих помидоров.....	71
61. Суп-пюре креси из моркови.....	71
62. Чаудер с моллюсками	72
63. Суп-пюре из креветок с грибами	72
64. Суп из раков по-ортезски	73
65. Чихиртма	74
66. Суп из гуся с рисом и яблоками ...	75
67. Куриный суп с фрикадельками	75
68. Фо бо	76
69. Том ям с креветками	77
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА.....	79
Рыбные блюда	
70. Рыба по-парижски в формочках.....	81
71. Тюрбо в томатном соусе по-испански	81
72. Мелкая камбала с виноградом	82
73. Камбала, палтус в суфле из сыра.....	82
74. Рыба в фольге	83
75. Рыба, фаршированная грибами ...	84
76. Скумбрия в пергаменте или фольге	84
77. Фаршированная форель на сковороде	85
78. Мусс из лососевых рыб.....	86
79. Холодный лосось с зеленым маслом.....	86
80. Судак со шавелем.....	87
81. Шука паровая.....	87
82. Молоки в белом вине.....	88
83. Суфле из креветок.....	88
84. Креветки, запеченные в соусе	89
85. Морские гребешки, запеченные в томатном соусе.....	90
Мясные блюда	
86. Бифштекс с перцем.....	91
87. Бифштекс по-гамбургски	91
88. Стейк с пикантными дольками абрикосов.....	92
89. Стейк с пикантным клубничным соусом	92
90. Быстрый ростбиф с румяной корочкой.....	93
91. Мясо по-французски	94
92. Чесночное мясо по-китайски.....	95
93. Тушеная говядина с фруктово-пивным соусом	95

94. Рулетики из говядины	96	123. Зразы из телятины.....	114
95. Рулетики по-тоскански	96	124. Телятина Лукулла.....	114
96. Мясной рулет в томатном соусе ...	97	125. Телятина маренго.....	115
97. Террин из разных видов мяса.....	98	126. Котлеты из телятины со сметаной.....	115
98. Эскалоп с лимоном.....	99	127. Телятина с белым вином.....	116
99. Кордон блю (ветчинно-сырный шницель).....	99	128. Мясной пай	116
100. Рулеты из телятины «Сиена»	100	129. Весенний наварен	118
101. Телятина с соусом из тунца	101	130. Баранина, запеченная с изюмом и курагой	118
102. Фаршированная телячья грудинка.....	101	131. Баранина по-бордосски.....	119
103. Филе миньон с грибами.....	102	132. Баранья ножка с черносливом..	119
104. Говяжье филе на сковороде	102	133. Баранина, шпигованная чесноком.....	120
105. Филе в духовке	103	134. Баранина по-мароккански	120
106. Говядина по-шарантски	103	135. Бараньи ребрышки с капустой	121
107. Антрекот по-бретонски	104	136. Бараньи отбивные котлеты натуральные.....	121
108. Говядина по-бургундски.....	104	137. Свинина под апельсиново- соевым соусом	122
109. Говядина в темном пиве	105	138. Свинина, тушенная в горшочках	122
110. Говядина тушеная по-провансальски.....	106	139. Свинина, запеченная в фольге.....	123
111. Бефстроганов	106	140. Скандинавский жареный окорок с красной капустой	123
112. Быстрый строганов из говядины или свинины	107	141. Жаркое из свиного окорока.....	124
113. Толстый край, тушенный с овощами, на сметане	108	142. Свиное филе с ананасом.....	125
114. Филе шпигованное	108	143. Свинина под лимонным соусом	125
115. Говядина тушеная	109	144. Свинина под кисло-сладким соусом	126
116. Говядина, тушенная с луком и картофелем	110	145. Свиные стейки с горчичным кремом	127
117. Говядина по-русски	110	146. Поросенок жареный, фаршированный гречневой кашей...	127
118. Говядина с луковым соусом.....	111	147. Окорок свиной жареный	128
119. Зразы из говядины	111		
120. Зразы из говяжьей вырезки с жареным картофелем.....	112		
121. Рулетики, фаршированные грибами.....	112		
122. Солянка мясная.....	113		

148. Кролик в соусе с сухарями..... 128
149. Мясной рулет из языка
со свиной 129
150. Узбекский плов в казане 130
151. Плов из баранины 131
- Блюда из птицы**
152. Индейка по-рыцарски 133
153. Салми из индейки с грибами.... 134
154. Цыплята в сухарях..... 134
155. Цыпленок с рисом
по-баскски 135
156. Цыплята маренго 136
157. Цыплята Монморенси
в вишневом соусе 136
158. Куриные грудки в панировке
с моцареллой 137
159. Грудки в беконе,
фаршированные шпинатом,
грибами и сыром 138
160. Фаршированные куриные
грудки в слоеном тесте 138
161. Фрикасе по-парижски
из курицы с белым вином 139
162. Крылышки в глазури
из бурбона с апельсиновым
мармеладом..... 139
163. Крылья со специями
и глазурью 140
164. Цыплята в красном вине..... 140
165. Цыплята в сковороде 141
166. Курица с шафраном..... 141
167. Курица с эстрагоном..... 142
168. Курица в сковороде..... 142
169. Курица с яблоками, пореем
и сливками 143
170. Курица с картофелем,
чесноком и травами..... 143
171. Рагу из курицы с картофелем
и фасолью 144
172. Фаршированная курица
по-парижски..... 144
173. Курица, запеченная с рисом
и сыром 145
174. Курица в сливочно-горчичном
соусе 145
175. Пряная индейка с вишневым
соусом 146
176. Жаркое из индейки с красной
смородиной 147
177. Утка по-пекински в домашних
условиях 147
178. Жареная утка в мандариновом
соусе 148
179. Утка с оливками и грецкими
орехами 149
180. Жареная утка с инжиром 150
181. Утка, шпигованная свиным
салом..... 150
182. Холодная утка с соусом
из апельсинов и вишни 151
183. Жареная утка на крутоне 152
184. Праздничный гусь-леденец 152
185. Жареный гусь с тушеной
капустой по-эльзасски 153
186. Жареный гусь с маринованным
луком в красном соусе..... 154
187. Куропатки с фруктами..... 154
188. Куропатки с пюре
из чечевицы 155
189. Куропатки, фаршированные
салом и луком под соусом субиз 156
190. Фазан в красном вине
с сельдереем..... 157
191. Перепела Вероники 157

Овощные блюда и гарниры	158	СОУСЫ И ПРИПРАВЫ.....	171
192. Молодой картофель, жаренный целиком.....	158	217. Домашний майонез.....	173
193. Картофель дофинэ, запеченный с молоком и сыром	158	218. Айоли (чесночный майонез)	173
194. Молодой картофель с лимонно-мятной заправкой.....	159	219. Зеленая заправка	174
195. Картофель для гурмэ.....	159	220. Заправка «Винегрет»	174
196. Картофельное «Ризотто»	159	221. Бальзамическая заправка.....	174
197. Картофельное пюре, запеченное в сметане.....	160	222. Заправка с голубым сыром	174
198. Картофель-пашот, начиненный сыром	160	223. Итальянская заправка.....	175
199. Рататуй с виноградом.....	161	224. Салатная сливочная заправка... 175	
200. Картофель, запеченный в сливках	162	225. Горчичный соус.....	175
201. Идеальное картофельное пюре	162	226. Классический белый соус.....	175
202. Запеченная спаржа.....	162	227. Соус «Морней».....	176
203. Запеченные овощи.....	163	228. Нежный соус	176
204. Овощное карри.....	163	229. Камберлендский соус	176
205. Овощное пате	164	230. Кисло-сладкий соус	177
206. Обсахаренная репа в соусе.....	165	231. Хлебный соус.....	177
207. Цветная капуста отварная с бархатистым соусом.....	165	232. Соус деми-гласес	177
208. Пюре из цветной капусты и сыра.....	166	233. Беарнский соус.....	178
209. Пюре из сельдерея.....	166	234. Клюквенный соус	178
210. Капуста по-грасски	167	ДЕСЕРТЫ	179
211. Киноа с овощами	167	235. Панна-котта	181
212. Рассыпчатый басмати	168	236. Ягодное/фруктовое желе	182
213. Пряный рис	168	237. Мусс малиновый	182
214. Ризотто с грецкими орехами	169	238. Мусс шоколадный.....	182
215. Рис с фасолью и сладким перцем.....	169	239. Крем с шампанским.....	183
216. Кускус с изюмом и цедрой	170	240. Крем ванильный по-баварски	183
		241. Крем-брюле.....	184
		242. Суфле ванильное.....	184
		243. Суфле шоколадное.....	184
		244. Суфле с ликером	185
		245. Суфле ореховое с медом	185
		246. Суфле с лимоном	185
		247. Парфе с вином.....	185
		248. Парфе лимонное	186
		249. Десерт из печеных яблок	186

250. Десерт из фруктов смешанный	187	275. Фруктовый торт-суфле	205
251. Десерт из дыни и арбуза с фруктами	187	276. Торт-желе «Радуга»	205
252. Миндальное желе во фруктовом сиропе.....	187	277. Торт «Прага».....	206
253. Десертный шоколад	188	278. Торт «Мимоза»	207
254. Десерт «Гран-Крю»	188	279. Торт «Черный лес»	208
255. Сладкий ванильный крем	189	280. Бисквит с тропическими фруктами.....	209
256. Английский крем	189	281. Двухцветный бисквитный торт с мандаринами.....	210
257. Карамельный соус.....	189	282. Торт «Фруктовое ассорти»	211
258. Шоколадный соус	190	283. Торт вишневый с корицей.....	212
259. Ягодная подливка	190	284. Грушевый торт с творогом.....	213
260. Пудинг рисовый.....	190	285. Пряный торт с грушами и кардамоном.....	213
261. Сабайон	191	286. Карамельно-банановый торт....	214
262. Омлет с апельсиновым ликером.....	191	287. Торт банановый.....	214
ПРАЗДНИЧНЫЕ ТОРТЫ	193	288. Гречишный бисквитный торт с брусникой	215
263. Чизкейк шоколадный с плавленым сливочным сыром.....	195	289. Облепиховый торт с айвой.....	216
264. Чизкейк с белым шоколадом, курагой, ромом	195	290. Персиковый торт с фисташковым кремом	217
265. Торт из целых ягод клубники	196	291. Шахматный торт	217
266. Виноградный торт.....	197	292. Торт с ревенем.....	218
267. Черничный торт	198	293. Торт с имбирем и персиком.....	219
268. Открытый торт с ежевикой и смородиной	198	294. Флан тыквенный с пралине и семечками	219
269. Торт из песочного теста с лесными ягодами	199	295. Быстрый тыквенный торт с цукатами.....	220
270. Песочный торт с лимонной начинкой.....	200	296. Бисквит с нугой.....	221
271. Торт «Ольга».....	201	297. Миндальный бисквитный торт.....	221
272. Мини-тортики «Птичье молоко» с белым и темным шоколадом	202	298. Миндальный торт с начинкой из сливочного крема.....	222
273. Торт-суфле «Манго и белый шоколад».....	203	299. Миндальный торт с малиной....	222
274. Торт-мусс с ягодами.....	204	300. Ореховый бисквит.....	223
		301. Торт «Грецкий орешек»	224
		302. Ореховый торт-мороженое	224

303. Малиновый торт-брюле.....	225	328. Глазированное рождественское кольцо.....	246
304. Торт апельсиновый с белым шоколадом и фисташками.....	226	329. Дрезденский торт.....	247
305. Торт «Капучино».....	226	330. Линцкий пирог.....	247
306. Бразильский торт «Мокко».....	227	331. Торт эльзасский.....	248
307. Торт кофейный.....	229	332. Голландский торт.....	248
308. Кофейный торт с персиками и миндалем.....	229	333. Торт «Захер».....	249
309. Торт «Пралине».....	230	334. Яблочный пай.....	249
310. Торт «Трюфель».....	231	335. Торт яблочный с грецким орехом, маком и корицей.....	250
311. Торт «Миньон».....	232	336. Шведский яблочный торт.....	250
312. Торт-безе «Павлова».....	233	337. Яблочно-бисквитное полено....	251
313. Тортик-безе с шоколадным кремом.....	233	338. Французский яблочный торт....	251
314. Ирисовый торт с меренгой.....	234	339. Яблочно-апельсиновый торт....	252
315. Торт шоколадно-кофейный с безе и орехами.....	235	340. Лимонник.....	253
316. Шоколадная шарлота.....	236	341. Торт лаймовый с апельсиновыми цукатами.....	253
317. Торт «Клубника в шоколаде» ...	237	342. Торт «Пчелка» с медовым кремом.....	254
318. Торт шоколадно-кокосовый с ананасом.....	238	343. Торт «Медовик».....	255
319. Шоколадный французский торт в корзиночке из песочного теста.....	238	344. Карловарский торт с вафельными коржами.....	255
320. Шоколадный торт с черносливом и грецким орехом.....	239	345. Вафельный торт с ягодами.....	256
321. Шоколадный торт с апельсиновым желе.....	240	346. Маково-творожный торт.....	256
322. Торт шоколадный с черносливовым кремом и сливовым вином.....	241	347. Торт сметанный с шоколадным кремом.....	257
323. Торт «Амброзия».....	242	348. Праздничный рулет с клубникой.....	258
324. Лимонно-сливовый торт.....	243	349. Шоколадный рулет.....	258
325. Торт из заварного теста с земляникой.....	243	350. Кремовый торт с малиной.....	259
326. Торт «Сан-Оноре».....	244	351. Зефирный торт.....	260
327. Торт «Пицца ангелов».....	245	352. Торт «Татин».....	260
		353. Галета с франжипаном и абрикосами.....	261
		354. Черешневый клафути.....	262
		355. Кекс «Мадейра».....	262
		356. Панфорте.....	263

357. Легкий шоколадный кекс	263	381. Нежные вафли.....	284
358. Шоколадный кекс.....	264	382. Тартинки с крыжовником в сметанной заливке	285
359. Фруктово-ореховый кекс.....	264	383. Ореховые уголки	285
360. Праздничный фруктовый кекс	265	384. Булочки «Челси»	286
361. Кокосовый кекс	265	385. Булочки с медом.....	286
362. «Мокрый» имбирно-лимонный кекс	266	386. Булочки слобные фигурные	287
363. Ореховый «ром-кекс» с пьяным изюмом	267	387. Ароматные булочки	288
364. Легкий йогуртовый торт с малиной и семенами чиа	268	388. Булочки с ананасом, персиком.....	288
365. Чизкейк без выпечки	270	389. Булочка овсяная	289
366. Сметанник без выпечки.....	271	390. Ленивая слойка	289
367. Йогуртовый торт со сгущенным молоком без выпечки	271	391. Рогалики к чаю.....	290
368. Торт-суфле с персиками без выпечки	273	392. Творожные колечки	290
ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА.....	275	393. Ватрушки с грушей	291
369. Песочные корзиночки с ягодами.....	277	394. Крендельки с маком, кунжутом	291
370. Дрожжевые пышки со сливовым пюре	278	395. Эклеры с заварным кремом	292
371. Дрожжевой рулет с орехами и изюмом	279	396. Печенье летнее «Мята и лайм»....	293
372. Дрожжевой слоеный крендель.....	279	397. Французское печенье.....	294
373. Пончики	280	398. Звездочки с корицей	294
374. Брауни	281	399. Имбирное печенье с кремом из кофейного ликера	295
375. Творобушки из слоеного теста	282	400. Лебкухен	295
376. Палочки из слоеного теста	282	401. Печенье «Анзак»	296
377. Пирожки из слоеного теста со сливовым пюре	282	402. Печенье «Тающие мгновенья»	296
378. Слоеные пирожки с яблоками, медом и мороженым.....	283	403. Пирожные с финиками и шоколадом	297
379. Хворост	283	404. Кокосовые пирожные	297
380. Заварные мешочки с кремом....	284	405. Пирожные с малиной на креме из шампанского.....	298
		406. Лимонные пирожные из слоеного теста	298
		407. Миндальное пирожное	299
		408. Медовое пирожное с миндалем.....	299
		409. Пирожное «картошка»	300

410. Заварные пирожные с шоколадным кремом	300	436. Классический лимонад	317
411. Заварные колечки с ягодами	301	437. Вишневый лимонад	317
ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ.....	303	438. Домашний тархун.....	318
412. «Бомба» из мороженого с фруктами	305	439. Чайный крушон	318
413. Мягкое кофейное мороженое...	305	440. Безалкогольная сангрия.....	319
414. Мороженое «Жареное»	306	441. Фруктовый безалкогольный пунш.....	319
415. Мороженое с авокадо, медом и грецкими орехами	306	442. Пунш с апельсином, лаймом, лимоном и специями.....	320
416. Мороженое с бананом, шоколадом, орехами	307	АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ И ПРАЗДНИЧНЫЕ НАПИТКИ ..	321
417. Фруктовый салат с мороженым....	307	443. Облепиховый грог	323
418. Мороженое в арбузе	307	444. Грог праздничный.....	323
419. Мороженое с карамелью и орехами	308	445. Грог «Каминные щипцы»	323
НАПИТКИ	309	446. Коктейль «Черничная колада»	324
420. Компот из смородины	311	447. Коктейль «Ананасовый дайкири»	324
421. Компот из яблок с вином.....	311	448. «Кейп Кодер»	324
422. Компот из апельсинов	311	449. «Соленый пес».....	325
423. Компот из смеси сушеных фруктов	312	450. «Московский мул»	325
424. Компот из бананов.....	312	451. «Кровавая Мэри»	325
425. Компот из дыни и слив.....	312	452. Коктейль «Мохито» алкогольный	326
426. Клюквенный морс	313	453. «Кайпериния»	326
427. Яблочный кулер	313	454. «Зеленый дракон»	326
428. Напиток из дыни.....	314	455. «Регина».....	327
429. Напиток из персиков	314	456. Виски «Сауэр»	327
430. Абрикосовый коктейль.....	314	457. Глинтвейн.....	327
431. Клубничный напиток с базиликовым льдом	315	458. Глинтвейн «Морской котик»....	328
432. Клубничный напиток	315	459. Ирландский кофе.....	328
433. Облепихово-имбирный напиток с медом.....	315	460. Альмгрог	328
434. Лимонад из ежевики и мяты.....	316	461. Коктейль «Виртуальный Remy»	329
435. Лимонно-лавандовый лимонад.....	316	462. Коктейль «Монтгомери».....	329
		463. Малиновый коктейль с шампанским.....	329

ФУРШЕТНЫЙ СТОЛ..... 331

Закуски и горячие блюда

464. Дип из баклажанов.....333
465. Лососевый дип333
466. Фаршированные яйца.....334
467. Пикантные фаршированные яйца.....334
468. Канапе из огурца.....335
469. Праздничные канапе336
470. Канапе с сыром337
471. Салат «Цезарь» на шпажках.....338
472. Роллы «Оливье» с крабами в яичных блинчиках338
473. Аппетитные шпажки.....339
474. Рулетики из лаваша с сыром и зеленью340
475. Тарталетки с лесными грибами340
476. Рулетики из перцев с ореховой начинкой.....341
477. Доска с мясными деликатесами и тремя соусами341
478. Мясные шарики342
479. Котлетки на шпажках342
480. Сосиски в медово-горчичном соусе343
481. Шашлычки из печени индейки с яблоками и шалфеем343
482. Тарталетки с яичницей-болтуньей и красной икрой344
483. Мясо криля в огуречных башенках.....344
484. Закуска из печени трески с красным луком на мини-тостах345
485. Закусочные шарлотки из бородинского хлеба, сельди и сметанного крема345
486. Несладкие эклеры с кремом из лосося346

487. Рыбная сервировочная тарелка347
488. Закуска из киви с лососем в бокале348
489. Скандинавский праздничный рулет с лососем348
490. Финики с бри и беконом349
491. Шашлычки из перепелиных яиц.....349
492. Сырные шарики фри350
493. Крокеты с беконом и сыром.....350
494. Закуска из сливочного сыра с помидорами351
495. Груши, фаршированные сыром351
496. Сервировочная тарелка с сыром.....352
497. Рулетики из ветчины и сыра.....352
498. Ветчина с инжиром353
499. Пикантная закуска из тыквы с беконом и грибами в порционных бокалах.....353

Сладкий фуршет

500. Трюфели с фисташками354
501. «Пьяная помадка»354
502. Шоколадные трюфели с коньяком и черносливом.....355
503. Вишня в шоколаде356
504. Лимонный крем356
505. Шоколадный мусс с маршмеллоу и мармеладом в бокале357
506. Полоски с фруктами357
507. Крем-брюле со сливами.....358
508. Карамельный крем.....359
509. Запеченный ванильный крем...359
510. Крем-карамель.....360
511. Персиковая мельба360
512. Сырные шпажки с фруктами.....361

513. Манные клецки с фруктами	361	535. Лосось в омлете	379
514. Трайфл — порционный торт без выпечки	362	536. Суши	380
515. Лаймовая тарталетка с меренгой.....	363	537. Простые суши-рулеты	381
516. Ягодные канапе с лимонным бисквитом	364	538. Суп из грибов шиитакэ и яйца	382
517. Капкейки «Черный лес»	364	539. Креветочный суп с яичными узелками.....	382
518. «Грибочки» с ванильным кремом в клубничном соусе.....	365	ФОНДЮ..... 385	
519. Снежки с фруктовым пюре.....	366	Оснащение для фондю.....	386
520. Яблоки в тесте	366	540. Фондю французское	387
521. Шоколадный мартини — десерт с алкоголем.....	367	541. Огненное фондю	387
ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ		542. Рыбное фондю.....	388
В ЯПОНСКОМ СТИЛЕ	369	543. Пивное фондю по-крестьянски.....	388
522. Сашими из лосося.....	371	544. Испанское рыбное фондю.....	389
523. Макрель с мисо	371	545. Швейцарское сырное фондю	389
524. Форель терияки.....	372	546. Сырное фондю по-деревенски	390
525. Креветки и авокадо с васаби.....	372	547. Китайское фондю	390
526. Темпура из креветок	373	548. Овощное фондю.....	391
527. Мисо-суп с овощами и тофу.....	374	549. Фруктовое фондю	391
528. Курица якитори	374	550. Фондю с имбирем	392
529. Куриные котлеты с соусом терияки	375	551. Шоколадное фондю.....	392
530. Жареная свинина в имбирном маринаде	375	552. Укропный соус с горчицей к фондю	392
531. Свинина во фритюре с шинкованной капустой	376	553. Чесночный соус к фондю	393
532. Негимаки, японские рулетики из говядины с зеленым луком.....	377	554. Соус из артишоков к фондю.....	393
533. Острый жареный сельдерей.....	377	555. Томатно-луковый соус к фондю	393
534. Рулет из омлета.....	378	556. Чесночный майонез к фондю...	393
		Алфавитный указатель продуктов.....	394
		Алфавитный указатель рецептов.....	401

ПРЕДИСЛОВИЕ

Праздники — это прекрасно. Одни с удовольствием ходят в гости, другие любят угощать. Времена меняются — застолья, где стол буквально ломился от обилия салатов и закусок разного вида, уходят в прошлое. Теперь хочется удивить качеством. Приходится заранее придумывать меню праздничного стола и экспериментировать. Как же организовать праздничное застолье по последнему слову моды и этикета? Существуют несколько правил.

Европейский порядок подачи блюд

Аперитив-закуски-горячее-десерт-дижестив.

Сначала аперитив — «возбуждение аппетита»: это легкие закуски — маленькие бутербродики канапе, соленые орешки, оливки, чипсы с соусами и, конечно, крепкие спиртные напитки — коктейли, сухое шампанское, любые напитки, кроме коньяка и сладкого ликера. Во время аперитива принято знакомить гостей друг с другом. Как правило, столик с аперитивом накрывается в стороне от большого стола.

После аперитива наступает время закусок. К закускам подаются вина. К блюдам из рыбы — белое, к блюдам из мяса — красное. Красное сухое вино подают в бокалах с высокими ножками, белое — в меньших по размеру, десертное — в округлых бокалах. Закуски принято подавать по очереди, заменяя одно блюдо другим. На горячее уместно предложить мясо, даже если на закуску подавалась рыба, но не наоборот. Рыбу на закуску можно предложить лишь после салата. Десерт подается с кофе или чаем, но итальянцы и французы предпочитают пить кофе после десерта, а на десерт также подают тарелку с сырами, которые мы к сладкому не относим. Дижестив — это «выпить на посошок» коньяк, ликер, пунш или грог.

Фуршет

Особый случай, если вы решили устроить фуршет или коктейль-пати, — в этом случае закуски и напитки сервируются на отдельном столике. На противоположном конце стола выкладываются столовые приборы, тарелки и салфетки. Есть и пить принято стоя, сидя — лишь в специально отведенных для этого местах. Поэтому и на закуску лучше подавать то, что можно держать одновременно с бокалом, — канапе, чипсы, поджаренные хлебцы, горячие бутерброды, маленькие слоеные пирожки и мелкогабаритное в том же духе. Количество гостей следует умножить на три, и вы получите идеальное количество порций. Вечеринка из 20 приглашенных должна сопровождаться 10 видами блюд, из которых 2–3 будут горячими.

Сервировка стола

Сервировка праздничного стола начинается со скатерти. Она должна быть белая или однотонная, лучше пастельных тонов. Если вы намерены подать только горячее блюдо и закуски, то на мелкую тарелку следует поставить десертную. Если вы собираетесь подать сельдь, то для нее на десертные тарелки ставятся маленькие тарелочки, которые убираются со стола в первую очередь. Если вы запланировали несколько перемен блюд, то ставится подстановочная тарелка, на которую в процессе ужина блюда будут ставиться по очереди.

Чтобы ни вы, ни ваши гости не растерялись, увидев огромное количество столовых приборов, нужно помнить следующее правило: сначала используют приборы, лежащие дальше всего от тарелки, затем следующие и так далее, приближаясь к тарелке. Приборы, предназначенные для главного блюда, всегда располагаются непосредственно рядом с тарелкой. Вилка кладется с левой стороны, а нож — с правой, причем если они гравированы, то гравировкой навверх.

Если вы подаете главное блюдо, суп и десерт, то столовая ложка располагается с правой стороны от тарелки, рядом с ножом для горячего блюда. С левой стороны кладется вилка для горячего блюда, ставится тарелочка для хлеба, на которую кладется хлебный нож. Десертные приборы раскладываются над тарелкой. Если после супа подается рыбное, а затем мясное блюдо, то справа около тарелки кладется мясной нож, рыбный нож и ложка, а слева — мясная и рыбная вилки.

Если обед начинается с закуски, а суп является вторым блюдом, приборы располагаются следующим образом: с правой стороны кладется закусочный нож, столовая ложка и нож для горячего блюда. А с левой стороны — закусочная и столовая вилки.