

УДК 641.55
ББК 36.997
Б79

В оформлении обложки использованы фотографии:
Lisovskaya Natalia, Canicula / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

Авторы рецептов:
*Светов Денис, Савкова Раиса, Тибилев Эдуард, Кабанов Антон, Кайрис Сергей,
Лисецкая Арина, Дятлова Жанна, Мелюх Ирина*

Большая энциклопедия. Салаты и закуски. — Москва : Эксмо,
Б79 2015. — 320 с. — (Кулинария. Готовят все! Подарочные издания).

Салаты и закуски — уникальные и многообразные кушанья, которые могут покориť даже самого капризного человека. Сочетания овощей, грибов, рыбы, морепродуктов и мяса способны создать атмосферу праздника или просто приятного ужина. В этой книге полное собрание рецептов салатов и закусок популярной серии «Готовят все!». Легко и просто побаловать себя и близких! Достаточно выбрать рецепт из этой книги и приготовить его у себя на кухне.

УДК 641.55
ББК 36.997

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ГОТОВЯТ ВСЕ! ПОДАРОЧНЫЕ ИЗДАНИЯ

БОЛЬШАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ
САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Ответственный редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *П. Золин*

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

Өндiрген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 23.12.2014.
Формат 60x84¹/₈. Печать офсетная. Усл. печ. л. 37,33.
Тираж экз. Заказ



В электронном виде книги издательства Эксмо вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
одни клик до книг



ISBN 978-5-699-76170-8

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014

Содержание

Введение

САЛАТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Винегрет «Сибирский»

Салат из капусты «Супервитаминовый»

Салат с капустой, апельсином, грудкой и фундуком

Салат из краснокочанной капусты, красного лука

с пикантной заправкой и кедровыми орехами

Салат из цветной капусты с морковью, вишней

и грецкими орехами

Салат с пекинской капустой, морковью,

зеленым горошком и яйцами

Салат из моркови с рукколой, кедровыми орехами и медом

Салат из свеклы с зеленым горошком

и морской капустой

Салат айсберг с моцареллой и помидорами черри

Салат с редисом, огурцом, картофелем

и консервированным горошком

Пикантный салат с кукурузой

Салат из печеного перца с анчоусной заправкой

Горячий салат из перца с помидорами

Салат в перце с помидорами, грибами и маслинами

Итальянский хлебный салат «Стариковская еда»

Хориатики (греческий салат)

Испанский салат со свеклой, козьим сыром

и грейпфрутом

Рисовый салат с кукурузой, маслинами,

красным луком и фетой

Салат из белых грибов с жареным сыром

Салат с брокколи и шампиньонами

Салат с картофелем, грибами, сыром и йогуртом

Салат «Европа» (картофель с помидорами черри)

Салат из печеных помидоров, перца и козьего сыра

Салат из баклажанов с козьим сыром

Теплый овощной салат с лапшой соба,

баклажанами и шампиньонами

Салат из свеклы с чипсами из бекона

Салат из огурцов, апельсинов, авокадо

и красного салатного лука

Салат из трех видов фасоли со свежими овощами

Салат с тремя видами грибов, рукколой

и апельсиновой заправкой

Салат из сельдерея с яйцом и орехами

Салат с бальзамическим луком, рукколой

и помидорами черри

Салат из маринованных кабачков с горошком,

помидорами и беконом

Салат с фундуком и цукини

Салат с тыквой, апельсином и перловой крупой

Салат с тыквой, чечевицей и мягким сыром

САЛАТЫ ИЗ МЯСА, ПТИЦЫ И СУБПРОДУКТОВ

Салат с копченой курицей и талусом сыром

Салат с копченой курицей в эклерах

Салат с копченой курицей, спаржевой фасолью, ветчиной

и грибами

Салат с курицей из свежих овощей с роллом из индейки,

лимоном и свежими орехами

Салат с куриным филе, помидорами черри

и хрустящими тостами

Салат из птицы в «морковках»

Салат с курицей по-тайски

Свежий салат из курицы с грибами

и свежим стурцом

Салат с куриным филе, персиками и апельсинами

Салат с куриным филе, маринованным ананасом

и яблоком под соусом карри

Салат из курицы и ветчины с грибами и овощами

Салат с курицей, кукурузой, перцем и ананасом

Гранатовый салат с курицей, грейпфрутом

и печеным перцем

Салат с курицей, брокколи и цветной капустой

Салат из курицы с виноградом, стручковой фасолью

и миндалем

Салат с курицей, шпинатом и тыквой

в кленовом сиропе

Салат с уткой, сельдереем и ягодами

Немецкий колбасный салат

Салат с сыровяленой ветчиной, свислами

и голубым сыром

Салат из ветчины с авокадо и апельсином

Салат с копчеными колбасками, баклажанами,

креветками и нутом

Салат из отварной говядины с редисом

и грецкими орехами

Салат из лисичек с говядиной и сладким перцем

Салат из говядины и курицы с ананасом, грушей

и перцем

Салат с теплой говядиной, фасолью

и печеными помидорами

Салат с медальоном из говядины и луком-севком

Зеленый салат с сельдереем, яблоком и говяжьей

вырезкой под медово-горчичной заправкой

Салат-коктейль с отварной телятиной и фундуком

«Оливье» с каперсами на бруснетте

Салат с языком, лисичками и молодым горошком

Салат с языком, свежими овощами и корнишонами

Салат из теплой куриной печени и груши

с маринованной вишней

Салат из куриной печени с персиками и малиной

Салат из говяжьей печени с корейской морковью

и свежим огурцом

САЛАТЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Салат «Сельдь» (сельдь под шубой)	150
«Нисуа»	152
Салат с копченой рыбой, картофелем и зеленым фасолью	154
Салат с жареными белой фасолью и помидорами	156
Салат с жареными лососем, картофелем и помидорами	158
Салат с жареными лососем, яичными белками, свежими овощами, помидорами и помидорами	160
Салат из отварной рыбы, картофеля, помидорами и картофелем	162
Салат из отварной рыбы, редиски, помидоров и авокадовой заправкой	164
Салат из отварной трески с огурцами и апельсинами в груше	166
Салат с рыбой, апельсином, помидорами черри и оливками	168
Салат с отварным лососем и яблочно-апельсиновой заправкой	170
Салат с семгой, кукурузой и авокадо	172
Салат с копченым лососем, редиском, огурцом и жареным картофелем	174
Салат с тунцом в горчичной панировке со свежими овощами	176
«Цезарь» с креветками	178
Теплый салат из лисичек со стручковой фасолью и креветками	180
Салат «Модерн» с креветками и курицей	182
Салат с креветками, апельсином, сельдереем и зеленым луком	184
Салат с креветками, спаржевой фасолью, помидорами и брынзой	186
Салат с шампиньонами, креветками и авокадо	188
Салат с морепродуктами и гранатовым соусом	190
Салат с морепродуктами и морской капустой в панзиатском стиле	192
Салат с жареными кольцами кальмара, запеченным перцем, свежими помидорами и огурцами	194
Салат с кальмарами, омлетным блинчиком и свежим огурцом	196
Салат «Мадера» с мидиями, свеклой, картофелем и беконом	198
Фреш-салат с рассольным сыром и раковыми шейками	200
Овощной салат с раковыми шейками и шампиньонами	202

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Гаспачо с кремом из пармезана	206
Русская похмелка	208
Аппетайзеры	210
Палочки из сельдерея с начинками-ассорти	212
Сырные закуски	214
Тартас из сыра, миндаля и оливок	216
Яйца, фаршированные ветчиной и хреном	218
Яйца, фаршированные грибами	220
Перепелиные яйца с сырным кремом и красной икрой	222

Язык заливной с хреном и хреном	224
Яйца заливные	226
Заливное «Морское дно» (из морепродуктов с перцем)	228
Паштет из патрешек на тостах с рассольным сыром	230
Обацца с маринованными овощами	232
Цукини с греческим меллидзано	234
Чесночное масло с шампиньонами	236
Творожный крем с лисичками	238
Брускетта	240
Брускетта с грибным паштетом	242
Закусочные тирамису с вялеными помидорами	244
Закусочные мини-пирожки с тыквой и шпинатом на шпаклях	246
Рулетки из ветчины с крабовым мясом	248
Баклажаны с чесноком, зеленью и грецкими орехами	250
Корзинки из сыра с грибной икрой, креветками и кальмаром	252
Лодочки из картофеля	254
Блинчики с начинкой из вешенок и риса	256
Блинчики с печенью и грибами	258
Адуррандали	260
Быстрое лабио	262
Пилс с запеченной курицей	264
Фаршированные яйца	266
Супер-салат с семгой, жареным картофелем и икрой	268
Рулет из фаршированной семги	270
Мидии с кремом, креветками и мармеладом	272
Супер-салат «Верда»	274
Супер-салат «Террин» с семгой	274
Кальмары с мидиями	276
Закусочные пряные свиные уши	278
Открытый пирог с сайдой, цукини и садовой капустой	280

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жареный сыр	284
Жюльен с курицей и грибами	286
Жюльен с ветчиной и сыром бри	288
Корзинка из бекона с горькой начинкой	290
Мусс из куриной печени в картофельных тарталетках	292
Крылышки цыплят «Ван-Ван»	294
Хворост из филе индейки в ореховой корочке	296
Индейка в апельсиновой глазури на тартак	298
Пирожки с начинкой из куриного фарша и грибов	300
Рулет из слоеного теста с лисичками	302
Блины с куриным фаршем	304
Блинный торт с грибами	306
Семга, запеченная со сливочным сыром, креветками и виноградом	308
Лосось в тесте	310
Мидии «Карнавал»	312
Тигровые креветки по-английски	314
Цукини, фаршированные лапшой соба с говядиной	316
Баклажан с моцареллой и лисичками	318

УКАЗАТЕЛЬ	319
------------------------	-----

Введение

Салаты и закуски — это блюда не только для повседневных завтраков, обедов, ужинов, но и неотъемлемый компонент праздничной трапезы, причем как за домашним столом, так и на лоне природы. Салаты и закуски призваны возбудить аппетит, стать прелюдией гастрономического удовольствия, а могут составить и полноценный прием пищи. Никогда не бойтесь экспериментировать — немного выйдя за рамки привычного, можно создать фирменный салат с неповторимым вкусом, который понравится домочадцам и гостям.

Салаты. Для каждого времени года и «состояния души», а также формата мероприятия уместны и легкие овощные салаты со свежей зеленью, и салаты более сытные, теплые, зачастую со сливочной, майонезной или сметанной заправкой. В книгу вошли рецепты на любой вкус: с овощами и фруктами, с грибами и орехами, с сыром и птицей, с мясом и рыбой, а также всевозможные сочетания, например, копченых колбасок и креветок, кальмаров и омлета, винограда и говядины, трюфельной лапши и баклажанов.

Любому салату нужна подходящая заправка. Она должна дополнять вкус салата и не маскировать его. Если вы решили попробовать что-то новое, приготовьте небольшую порцию заправки и доведите ее до вкуса, добавляя специй, соль и сахар. Легкие заправки на основе растительных масел, переходя к жирным сортам, с добавлением молотых продуктов, мяса птицы и рыбы. Чтобы внести разнообразие, используйте различные растительные масла.

Смешивайте различные листовые овощи. Все салатные листья имеют свой вкус и текстуру, салат айберг и рамен-салат — хрустящие, лолло-росса и латук — нежные, у радикио пикантный вкус и яркий цвет, руккола и кресс-салат придают блюдам пряность и остроту.

Добавляйте в салаты всевозможную зелень. Здесь также можно экспериментировать, поскольку целые листочки и мелко рубленая зелень дают различную концентрацию вкуса и аромата.

Салат может быть не только свежим, но и хрустящим. Такую текстуру ему придают болгарский перец, сельдерей, свежие огурцы, капуста, лук и многие другие овощи.

Для украшения салатов можно использовать разнообразные декоративные посыпки в виде орехов, семечек и подсушенных гренок.

В книге предлагается порционная подача салатов. Например, вы найдете здесь подачу в мини-корзинках из сыра, в половинках овощей и фруктов. Очень популярна сейчас подача салатов и закусок в мини-стаканчиках — верринах. Однако можно использовать также обычные стеклянные рюмки, креманки и вазочки.

Оформить салат через сервировочное кольцо также несложно. Заправки соусы в таких случаях чаще всего подаются отдельно.

Закуски. При современной темпе жизни и отяжке увлеченности здоровым питанием закуски в сочетании с несколькими салатами могут выступить в роли полноценного праздничного стола. Это и значительно «облегчит» жизнь хозяйке дома, и сохранит для гостей больше времени для общения и веселья. Тем более это актуально, если мероприятие проходит в формате фуршета или на свежем воздухе. Гораздо интереснее попробовать по чуть-чуть разных блюд, чем наесться до отвала одним салатом, мясным свиным или куриным стейком, стейком с жареным мясом.

Закуски бывают разными, но самыми любимыми, однако в любом случае важно, чтобы они сохраняли вкусовые качества и внешний вид как можно дольше. На-

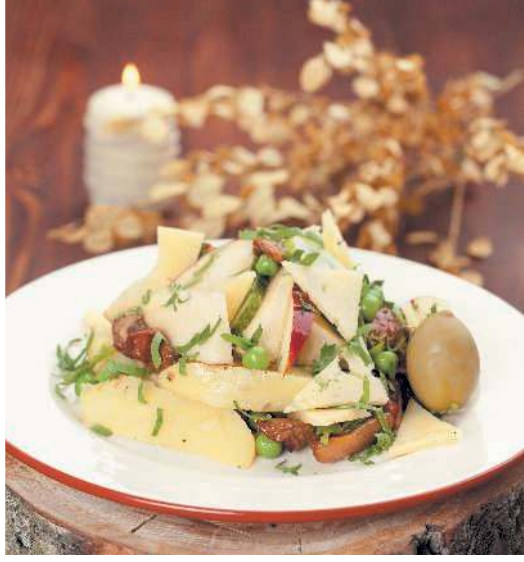
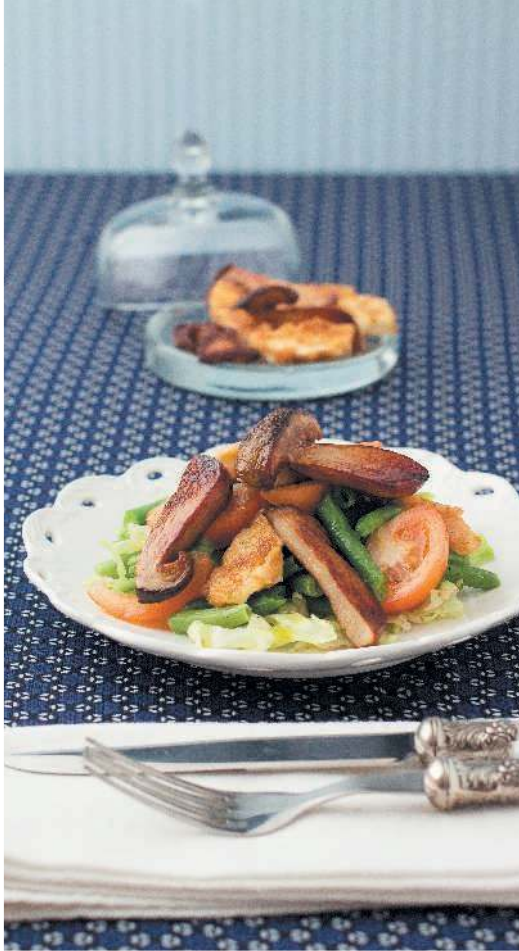
ленькие порции салатов в корзиночках, всевозможные канапе и мини-пирожки просто созданы для фуршетов и коктейльных вечеринок, где не предполагается подача горячих блюд.

В каждой национальной кухне есть традиционные закуски. Например, в русской в их число входили квашенные овощи, маринованные и соленые грибы, сельдь, икра. Подбрав соответствующие продукты, можно накрыть стол для вечеринки во французском, итальянском, испанском или мексиканском стиле. Чтобы составить собственное меню в оригинальном стиле, попробуйте приготовить несколько закусок, которые будут сочетаться по вкусу, цвету и текстуре, или же, наоборот, используйте принцип контраста и постарайтесь учесть индивидуальные вкусовые предпочтения ваших гостей.

Безусловно популярная разновидность закусок — так называемые «снежки»: орешки с различными вкусами, маленькие крекеры, хлебные палочки и собственноручно приготовленные чипсы, которые намного полезнее, необычнее и вкуснее тех, что продаются в магазине.

Каждое блюдо мы воспринимаем в первую очередь нашим зрением, затем обоняем и только после этого оцениваем его вкусовые качества. Поэтому так важно отмечать и применять на практике идеи украшения и подачи блюд. Помните, что от того, насколько оригинально выглядит праздничный стол, во многом зависит настроение ваших гостей. Будьте также внимательны к деталям и не забывайте о сервировке.

Надеемся, что эта книга станет для вас хорошим источником идей и подтолкнет к приготовлению собственных оригинальных закусок, которые украсят праздничный стол, а также порадуют и вас, и ваших гостей.







1 Нарезать квашеную капусту полосками длиной 2–3 см.



5 Остудить морковь, очистить, нарезать так же, как картофель.



2 Нарезать соленые огурцы маленькими тонкими ломтиками.



6 Очистить отваренную свеклу и нарезать кусочками неправильной формы шириной не более 1,5 см. Залить растительным маслом.



3 Очистить репчатый лук и тонко нашинковать полукольцами.



7 Для заправки смешать растительное масло, уксус и горчицу.



4 Отварить картофель и морковь в кожуре в одной кастрюле, свеклу — в другой. Слить воду и остудить. Очистить картофель, нарезать тонкими ломтиками.



8 Смешать отварные овощи с нарезанными капустой, огурцами и луком, добавить зеленый горошек, посолить и поперчить по вкусу. Полить винегрет заправкой и снова перемешать.





Ингредиенты:

- 1/4 небольшого кочана белокочанной капусты
- 1 средняя морковь
- 1 небольшое яблоко
- 1 маленькая отварная свекла
- 20 г фиников
- малиновый уксус
- оливковое масло
- морская соль, сахар — по вкусу



1 Нашинковать капусту, слегка перетереть ее с солью и сахаром, чтобы она пустила сок, но не очень сильно (она не должна быть мокрой).



2 Очистить свежую морковь, нашинковать соломкой, настолько тонкой, насколько это возможно.



3 Очистить зеленое яблоко от кожуры (по желанию), удалить семенное гнездо и также нарезать тонкой соломкой.



4 Нарезать свеклу соломкой и залить небольшим количеством масла, чтобы она не покрасила остальные составляющие салата.



5 Смешать ингредиенты — свеклу, капусту, морковь и яблоко. Заправить маслом и слегка сбрызнуть уксусом. Вместо малинового уксуса можно использовать винный или бальзамический.



6 Нарезать финики тонкими колечками и украсить ими салат. Финики можно заменить черносливом, но в салате он будет доминировать.





1 Нашинковать капусту тонкой соломкой.



2 Перетереть капусту с солью, чтобы она пустила сок. Но нельзя переусердствовать: капуста должна стать сочной, а не мокрой.



3 Вырезать мякоть апельсина, для чего очистить его от кожуры прямо с белой частью, затем двумя движениями ножа отделить из каждой дольки мякоть. Отжать из остатка сок, который понадобится для заправки.



4 Раздавить фундук плоской стороной ножа, затем измельчить.



5 Нарезать сырокопченый бекон тонкими полосками, затем — маленькими кубиками.



6 Приготовить заправку: смешать натуральный йогурт с апельсиновым соком. Добавить сахар по вкусу. Соус лучше подавать отдельно, чтобы капуста не размокла.



7 Добавить к нашинкованной капусте мякоть апельсина и нарезанный сырокопченый бекон.



8 Посыпать салат сверху орехами, украсить несколькими дольками апельсина.







