

Дизайн переплета, макет и верстка *Е. Стукаловой*
Фотографии *Richard Haughton, А. Подгорных, Я. Фролова*

Тангиров, Рустам.
Т18 Красивая подача / Рустам Тангиров. — Москва : Издательство «Э»,
2017. — 112 с. : ил. — (Кулинария. Вилки против ножей).

В своей новой книге один из самых востребованных шеф-поваров России, призер международных конкурсов и обладатель множества наград в области кулинарного искусства, ведущий передачи «Красивая подача» на канале «Еда» Рустам Тангиров расскажет, как из самого простого блюда можно сделать кулинарный шедевр, как правильно презентовать не только сложные, но и обычные, повседневные блюда! А уникальные по красоте фотографии помогут в деталях рассмотреть результат этого кулинарного волшебства, секретами которого шеф-повар делится с читателями.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-88265-6

© Текст, фото, Рустам Тангиров, 2016
© ООО «Издательство «Э», 2017

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ВИЛКИ ПРОТИВ НОЖЕЙ

Тангиров Рустам
КРАСИВАЯ ПОДАЧА

Ответственный редактор *С. Ильичева*
Редактор *О. Ивенская*
Художественный редактор *Е. Мишина*

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:

blackboard1965, Nyvit-art, JM-Design, Peter Sobolev, Elisabeth Coelfen, Kitch Bain, Alex459, Alexey Kijatov, Alexx60, All For You, anaken2012, Anastasiia Firsova, Bildagentur Zoonar GmbH, CWIS, Designstock, Garsya, happydancing, Igor Kovalchuk, Joy Tasa, kzwu, Lu Mikhaylova, Maks Narodenko, Mark Bridger, Nattika, noppadon sangpeam, Nutta, Patrick Lienin, Pavel Vaschenkov, ReereeKhaosan, Robyn Mackenzie, Sergey Uryadnikov, Sylvie Corriveau, Teodora D, Tsekhmister, TTL media, Valentina Razumova, Valentyn Volkov, Zadorozhnyi Viktor / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Э»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86.

Тауар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндіруші «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 24.11.2016. Формат 60х90¹/₈.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 14,0.

Тираж экз. Заказы



ISBN 978-5-699-88265-6



9 785699 882656 >



В электронном виде книгу издательство вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
Одна книга до книги



РУСТАМ ТАНГИРОВ

КРАСИВАЯ ПОДАЧА





РУСТАМ ТАНГИРОВ

КРАСИВАЯ ПОДАЧА



Москва
2017

8 | Вступление

10 | Мои коллеги

16 | БЛЮДА-ОБМАНКИ

18 | Паштет из перепелки

20 | Черный «чупа-чупс» из семги

22 | Палтус в соусе мисо

с «рафаэлло» из печени трески

24 | «Камни» с ванильным кремом

26 | Паннакотта из манго

20



28



30



28 | Съедобная помада —
шоколадная и клубничная

30 | Чизкейк «Ранняя зима»

32

32 | Елочная игрушка
из карамели
со снежками
из сахарной ваты



34 | СРЕДА ОБИТАНИЯ

36 | Дикий краб в своей среде

38 | Гребенчатая креветка

с березовым курабье

40 | Закуска из ладожского сига

44 | Суп из камчатского краба

46 | Оленина с тыквой и шишками

48 | Дикая куропатка с печеной морковью

и кашей из кореньев

40



50



44



50 | Крем-брюле из гребешка

52 | Мороженое из черных лисичек

54 | ГАРМОНИЯ ЦВЕТА И ВКУСА

56 | Тартар из гребешка

58 | Рубленый лосось на чипсах из васаби

60 | Форшмак из сельди и копченого омуля

62 | Копченый сиг на чипсах из тапиоки с ягодами годжи

64 | «Мраморный» корень сельдерея



68



82

68 | Морской гребешок на пюре из корня сельдерея
с карамелизированной тыквой, зеленым маслом
и хрустящим хамоном

58

70 | Сиг в скандинавском стиле

72 | Свиная грудинка по-азиатски

74 | Рождественский гусь с черными грибами

76 | Равиоли из свеклы и граната

78 | Груша в красном вине и не только...

80 | Морковный торт с разными текстурами

82 | Эскимо из фейхоа



84 | ДИЗАЙН ЕДЫ

86 | Оладьи с черной икрой

88 | Тартар из чавычи

90 | Сельдь с хлебом и картофелем

92 | Осетрина с разными огурцами

94 | Перепелка, жаренная в печи

94

108

96 | Чикенболлы

100 | Говядина на пюре из корня петрушки

102 | Язычки ягненка на креме из лукового супа

104 | Шоколадный брауни с малиновым сорбетом

106 | Десерт «Зима на Севере»

108 | Десерт «Green Matcha»

с васаби и водорослями

110 | Оборудование

106



Хочу поблагодарить свою семью — жену Елену и сына Руслана.

Своего коллегу Илью Лазерсона за то, что подтолкнул, без него не было бы этой книги.

Своих подписчиков и поклонников, для которых я ее и написал.



В большинстве существующих кулинарных книг приводятся рецепты и фотографии блюд, что является, несомненно, верным способом подачи такого специфического материала. Мне, уже весьма опытному шеф-повару, прошедшему хорошую школу, всегда важно понять саму концепцию блюда, его философию. Это, на мой взгляд, особенно актуально сейчас, когда люди едят осмысленно, хотят понять идеи шеф-повара, осознать, чем он руководствовался, создавая блюдо. Замечу, что процесс создания блюда весьма непросто, это кропотливая и вдумчивая работа. Прежде всего, возникает идея использования того или иного главного продукта, на этом этапе шеф-повара часто руководствуются желанием включить в меню какой-то новый продукт, которого раньше не было, или же продукт локальный, сезонный. Затем начинается подбор сопровождения главного компонента — гарниров и соусов. При этом учитывается не только вкусовая гамма, но и выбор цветовых сочетаний, текстур, композиция блюда, удобство его употребления гостями.

Книга, которую я предлагаю вам, позволяет заглянуть за кулисы моей авторской кухни, в ней приводятся не только рецепты блюд и фотографии. Здесь была предпринята попытка ознакомить читателя с моей кулинарной философией, мне показалось правильным кратко описать идеи создания блюд, их концепцию, гармонию вкусов, цветовые сочетания ингредиентов, композицию подачи. В этой книге я раскрываю некоторые свои профессиональные секреты, например:

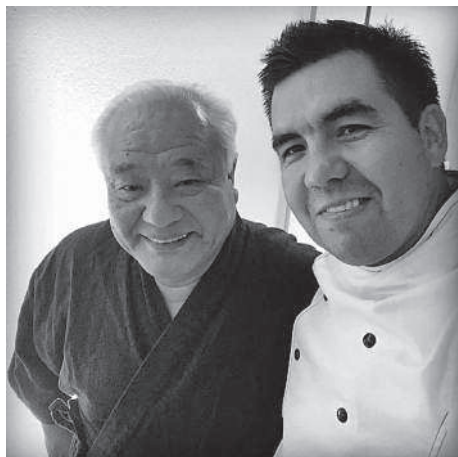
- ?**
- из чего сделано черное масло
 - почему красная пудра съедобна
 - как перепелиные яйца сделать из печени
 - почему на тарелке с дикой куропаткой лежит мох
 - почему стейк должен лежать на блюде в правом нижнем углу
 - почему в блюда с нежной текстурой следует добавлять хрустящий продукт

Книга предназначена прежде всего для специалистов ресторанного бизнеса, однако, уверен, что она может быть также интересна любителям кулинарии, домохозяйкам и людям, которые стремятся есть осмысленно.

МОИ КОЛЛЕГИ

„Речная рыба“, Пир,
Астрахань, 2016

Кики Мацуда,
KASUMI, Осака, 2015



Гастрономический ужин
в ресторане TWINS, Москва, 2016



Вильям Ламберти,
OMNIWORK, Москва, 2016

