

РЕЦЕПТЫ БЛЮД ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

Разнообразные закуски и салаты на любой вкус, ароматные супы, блюда из мяса, рыбы и морепродуктов, грибов, пудинги и запеканки, фруктовые десерты и нежная выпечка — под этой обложкой собраны лучшие кулинарные рецепты!

Изюминка этого издания — его оригинальный дизайн. Три перекидных блока, которые можно перелистывать в любых направлениях, дадут вам возможность выбирать из огромного количества вариантов меню на каждый день.

Цветные фотографии, подробные описания, расчет времени приготовления и количества порций облегчат ваш труд.

Готовьте с удовольствием!

www.ksdbook.ru



www.bookclub.ua



РЕЦЕПТЫ БЛЮД ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

РЕЦЕПТЫ БЛЮД ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА



27 000
ВАРИАНТОВ МЕНЮ

Галина Лаврентьева

РЕЦЕПТЫ БЛЮД
ДЛЯ
ПРАЗДНИЧНОГО
СТОЛА



27 000
ВАРИАНТОВ МЕНЮ

ХАРЬКОВ БЕЛГОРОД 2014 КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

УДК 641/642
ББК 36.991
Л13



Никакая часть данного издания не может быть скопирована
или воспроизведена в любой форме без письменного разрешения издательства

Фотографы *К. А. Шевчик, А. А. Болтов*
Стилисты *М. Р. Журавлева, Е. Б. Брюхина, Ю. Г. Барина*
Информация предоставлена сайтом www.mmenu.com
Фотографии предоставлены сайтом www.foto.millionmenu.ru

Дизайнер обложки *Артем Семенюк*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

Галина ЛАВРЕНТЬЄВА
**Рецепти страв для святкового столу.
27 000 варіантів меню**
(російською мовою)

Галина ЛАВРЕНТЬЄВА
**Рецепты блюд для праздничного стола.
27 000 вариантов меню**

Відповідальний за випуск *Т. А. Куличихина*
Науковий редактор *І. Г. Ройтенберг*
Дизайн *В. О. Кугаєвський*

Ответственный за выпуск *Т. А. Куличихина*
Научный редактор *И. Г. Ройтенберг*
Дизайн *В. А. Кугаевский*

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: corp@bookclub.ua

ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»»
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Віддруковано за кордоном

Отпечатано за границей

ISBN 978-966-14-6867-1 (Украина)
ISBN 978-5-9910-2861-5 (Россия)

- © ООО «Издательство «Миллион меню»», 2014
- © Hemiro Ltd., издание на русском языке, 2014
- © DepositPhotos.com / Zoooom, jsuparkit, Shaiith79, обложка, 2014
- © Shutterstock.com / highviews, vsl, обложка, 2014
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2014
- © ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», г. Белгород, 2014

ЗАКУСКИ, САЛАТЫ, СУПЫ



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА



1 Салат с морепродуктами и виноградом

морской коктейль 400 г
макаронные изделия
мелкие 150 г

овощи мороженые 500 г
виноград без косточек 200 г
масло оливковое 4 ст. ложки

яичные желтки 2 шт.
сок лимонный 1 ст. ложка
горчица готовая 1 ст. ложка

зелень петрушки
масло оливковое 2 ст. ложки
перец черный молотый, соль

Для приготовления соуса мелко порубите зелень петрушки с чесноком. Взбейте в блендере желтки с соком лимона, горчицей, посолите, поперчите. Тонкой струйкой влейте половину масла, добавьте зелень петрушки

и чеснок, охладите. Виноград разрежьте пополам. Макароны отварите до готовности в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, добавьте немного масла и перемешайте, охладите и посолите. Морепродукты

обжарьте на оставшемся масле до готовности, охладите. Перед подачей разложите макаронные изделия по салатникам, сверху выложите морепродукты и разрезанный виноград.



4 порции



30 минут

31 Треска с черносливом

филе трески 1 кг
чернослив без косточек 200 г
бульон овощной 2 стакана

масло растительное 4 ст. ложки
мука пшеничная 6 ст. ложек
яйца 2 шт.

лук репчатый 1 головка
чеснок 2 зубчика
зелень петрушки 1 пучок

шафран 1 щепотка
перец черный молотый
соль

Лук и чеснок мелко порубите и обжарьте на масле. Добавьте 2 столовые ложки муки, жарьте еще 2–3 минуты. Влейте бульон, добавьте шафран и чернослив, варите соус до загустения, посолите. Филе трески

посолите, поперчите, затем каждый кусочек обваляйте в оставшейся муке, обмакните во взбитые яйца и обжарьте на разогретом масле. Уложите рыбу в форму, полейте приготовленным соусом и прогрейте

на небольшом огне 5–7 минут. При подаче посыпьте рубленой зеленью петрушки. Гарнируйте блюдо отварным рисом или картофелем.



4 порции



40 минут

61 Фруктово-ягодный мусс

яблоки кислые 4 шт.
черника 4 стакана

желатин 1 пакетик
яичные белки 2 шт.

лимон 1 шт.

Яблоки очистите от кожицы, удалив сердцевину, нарежьте. Положите яблоки в большую кастрюлю с черникой, влейте $\frac{1}{2}$ стакана воды. Варите на слабом огне 15 минут до размягчения. Снимите с огня. Выжмите лимонный сок, добавьте желатин

и оставьте его до набухания. Желатин распустите на водяной бане. Фруктово-ягодную смесь взбейте блендером, чтобы получилось пюре. Добавьте распущенный желатин, взбитые белки, перемешайте и разложите по формочкам. Поставьте охлаждаться

до застудневания. При подаче опустите формочки на несколько секунд в горячую воду, мусс выложите на тарелки и оформите взбитыми сливками.



6 порций



1 час + охлаждение

Салат с морепродуктами и виноградом



1



Треска с черносливом



31



Фруктово-ягодный мусс



61



2 Салат из свеклы с сыром

свекла вареная 1 шт.
сыр твердый тертый 100 г
яйца 2 шт.

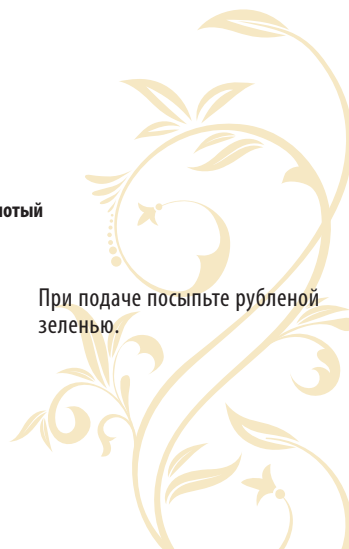
майонез 2 ст. ложки
лук зеленый рубленый
2 ст. ложки

чеснок 2 зубчика
перец черный молотый
соль

Яйца отварите, натрите на крупной терке. Сыр и очищенную свеклу также натрите на крупной терке,

добавьте яйца, пропущенный через пресс чеснок, посолите, поперчите. Салат заправьте майонезом.

При подаче посыпьте рубленой зеленью.



2 порции



40 минут

32 Рыба по-гречески

филе белой рыбы (судак, камбала, тилапия, пангасиус) 500 г
Для овощного соуса: помидоры 400 г

томат-пюре 2 ст. ложки
морковь 1 шт.
лук репчатый 2 головки
стебель сельдерея 1 шт.
чеснок 2 зубчика

масло оливковое 3 ст. ложки
сок лимонный 1 ст. ложка
сухари панировочные 3 ст. ложки
орегано ½ ч. ложки

перец черный молотый
соль

Для приготовления овощного соуса лук, сельдерей и морковь мелко нарежьте, слегка обжарьте на части масла, добавьте чеснок и обжаривайте еще 2 минуты. Затем положите нарезанные помидоры, томат-пюре и орегано. Тушите соус около 10 минут.

Приготовленный соус посолите, поперчите, добавьте измельченную зелень петрушки и перемешайте. Промытое филе рыбы посолите, сбрызните лимонным соком и выложите в смазанную маслом форму. На куски филе уложите равномерно

овощной соус. Посыпьте рыбу с соусом сухарями и сбрызните оставшимся маслом. Запекайте 20 минут при температуре 190 °С. При подаче посыпьте зеленью.



4 порции



50 минут

62 Творожно-ягодное суфле

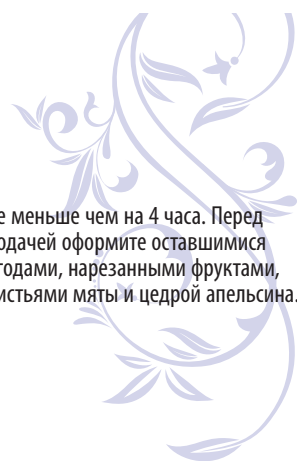
творог 150 г
ягоды или фрукты (ежевика, черника, персики, сливы) 150 г

желатин белый 2 листа
сок лимонный 1 ст. ложка
фруктоза 1 ч. ложка

Желатин замочите в холодной кипяченой воде. Ягоды или фрукты переберите, половину отложите для оформления. Ягоды оставьте целыми, фрукты нарежьте кубиками. Творог протрите через сито или взбейте блендером и смешайте с фруктозой

и лимонным соком. Добавьте ягоды или кусочки фруктов. Желатин распустите на слабом огне в небольшом количестве воды. Аккуратно смешайте с творогом и ягодами. Переложите творожную массу в креманку и поставьте в холодильник

не меньше чем на 4 часа. Перед подачей оформите оставшимися ягодами, нарезанными фруктами, листьями мяты и цедрой апельсина.



2 порции



1 час + охлаждение

Салат из свеклы с сыром

2



Рыба по-гречески

32



Творожно-ягодное суфле

62

