



Гриль, шашлык, барбекю

Острые шашлычки, сочные свиные стейки, ароматные нюрнбергские колбаски, куриные крылышки чили, маринованные сардины с салатом из трав не оставят равнодушным никого. Готовить их и многие другие блюда на гриле вы научитесь с помощью этой книги. Ваши друзья и семья будут в восторге от аппетитных кулинарных шедевров из мяса, птицы, рыбы и овощей, созданных на свежем воздухе! А дополнят их разнообразные соусы, приправы и закуски.

Книга содержит детальное пошаговое описание рецептов и красочные иллюстрации. А советы профессионалов помогут сделать любое блюдо идеальным.



Лучшие рецепты

Гриль, шашлык, барбекю

Гриль, шашлык, барбекю

Лучшие рецепты



www.bmm.ru

ISBN 978-5-9910-2293-4



9 785991 022934

www.trade.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-4698-3



9 789661 446983



КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА



Гриль, шашлык, барбекю

Лучшие рецепты



УДК 641/642
ББК 36.991
Г83

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

Фотографии на обложке:

1-я страница: студия Клауса Аппаса, Кёльн (главное фото) Photocuisine.de; Fotolia.com (вверху)

4-я страница: Fotolia.com / © Luftbildfotograf: вверху и вдоль

Все фото рецептов выполнены студией TLC Fotostudio; остальные фото — фотобанк Fotolia.com:
с. 4—5 (© аэрофотосъемка Luftbildfotograf), 6 (© aceshot), 7 (© dues 1980), 10 (© Петер Хаймпель),
12 (© Blue Orange Studio), 13 (© Штефан Балк), 16—17 (© Геннер Дамке), 26—27 (© Петер Аткинс),
58—59 (© NatashaBo), 76—77 (© Дэвид Бюттнер), 96—97 (© LVDESIGN), 118—119 (© Надя Яке),
140—141 (© erreciweb)

Иллюстрации: с. 8—9 *Гендрик Краненберг*

Переведено по изданию:

Grillen : Die besten Rezepte. — Köln : Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, 2012.

Перевод с немецкого *Анны Гусаковой*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

Гриль, шашлык, барбекю. Найкращі рецепти

(російською мовою)

Гриль, шашлык, барбекю. Лучшие рецепты

Головний редактор С. С. Скляр
Відповідальний за випуск І. Г. Веремій
Редактор Г. Ф. Висоцька
Художній редактор С. В. Місяк
Технічний редактор А. Г. Верьовкін
Коректор Н. В. Сікачина

Главный редактор С. С. Скляр
Ответственный за выпуск И. Г. Веремей
Редактор Г. Ф. Высоцкая
Художественный редактор С. В. Мисяк
Технический редактор А. Г. Веревкин
Корректор Н. В. Сикачина

Підписано до друку 23.01.2013.
Формат 84x108/16. Друк офсетний.
Гарнітура «FranklinGothic». Ум. друк. арк. 16,8.
Наклад 20 000 пр. Зам. № .

Подписано в печать 23.01.2013.
Формат 84x108/16. Печать офсетная.
Гарнитура «FranklinGothic». Усл. печ. л. 16, 8.
Тираж 20 000 экз. Зак. № .

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

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

Віддруковано з готових діапозитивів
у ТОВ «Фактор-Друк»
м. Харків, вул. Саратовська, 51

Отпечатано с готовых диапозитивов
в ООО «Фактор-Друк»
г. Харьков, ул. Саратовская, 51

ISBN 978-966-14-4698-3 (Украина)
ISBN 978-5-9910-2293-4 (Россия)

© NGV Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, a subsidiary
of VEMAG Verlags- und Medien Aktiengesellschaft, Cologne/
Germany
© Hemiro Ltd, издание на русском языке, 2013
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», перевод и худо-
жественное оформление, 2013
© ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород,
2013

СОДЕРЖАНИЕ



Введение **5**



МАРИНАДЫ И ПРИПРАВЫ **17**



ТЕЛЯТИНА, ГОВЯДИНА И ЯГНЯТИНА **27**



СВИНИНА И КОЛБАСА **59**



ДОМАШНЯЯ ПТИЦА **77**



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ **97**



ГАРНИР И ОВОЩИ **119**



САЛАТЫ, ПОДЛИВЫ И СОУСЫ **141**

Алфавитный указатель **160**





ВВЕДЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ



Пока языки пламени выступают над решеткой, продукты на нее выкладывать не нужно

Готовить на гриле намного проще, чем кажется. Блюда на гриле готовят не только для наслаждения едой, но и ради наслаждения самим процессом. Для того чтобы поджарить продукты на берегу реки, достаточно небольшого складного гриля, если нет других вариантов. Древесный уголь, газ или готовые угли — вы можете выбрать любой из этих видов топлива для поддержания огня в гриле, а вот на каком из них быстрее всего готовятся продукты — вопрос спорный.

Разновидности грилей

ТРАДИЦИОННЫЙ ГРИЛЬ НА ДРЕВЕСНЫХ УГЛЯХ

Многие любители гриля выбирают древесный уголь, так как дым от него придает блюду неповторимый вкус и аромат. Грили на древесном угле очень удобно использовать, к тому же такие грили, как правило, наиболее доступны. Чаще всего встречаются открытые грили из различных типов стали; также существуют одноразовые грили, но их лучше не использовать, так как они сильно загрязняют окружающую среду.

Открытый гриль на древесных углях. Чаще всего в таком варианте гриля регулируется высота решетки, также к нему обычно прилагается защита от ветра. Открытый гриль без крышки можно использовать только при прямом контакте с огнем. Крупные продукты, например целую курицу, на таком гриле приготовить достаточно трудно. Небольшие же кусочки продуктов, например стейк, шницель или колбаски, отлично прожарятся. Их лучше всего готовить на открытом огне. Форму гриля можно смело выбирать по своему вкусу: круглый или квадратный гриль на ножках либо подвесной гриль (на таком гриле решетка постоянно находится в движении и за счет этого продукты зажариваются равномерно).

Круглый гриль. Это инновация из США. Джордж Стефан, который изобрел гриль с крышкой, пытался медленно поджарить крупные куски мяса на непрямом огне. Для этого он просто накрыл одну половину бочки другой половиной. Внешний вид круглого гриля с тех пор почти не изменился, не считая некоторых улучшений.

В нижней части гриля находится решетка для угля, и топливо лежит на ней, а не на земле. При помощи системы вентиляции уголь получает дополнительное

количество кислорода, что помогает поддерживать жар в течение длительного периода. Над этой решеткой находится еще одна стальная решетка, высота которой не регулируется. На верхней, съемной половине гриля есть ручка, вентиляционные отверстия, а у некоторых моделей — термометр. Подобные грили с крышкой создают так называемый эффект духовки. Если сдвинуть угли в сторону, то посередине, на непрямом огне, можно поджарить достаточно крупные куски продуктов, так как жар будет поступать со всех сторон. При этом продукт не нужно переворачивать.

Керамический гриль не очень популярен на Западе — это одна из самых древних печей для приготовления пищи в Азии. В таком гриле можно долго поддерживать постоянную температуру, используя небольшое количество угля. Его можно использовать и для «непрямого» жаренья, если положить продукт на керамическую плиту.

УГОЛЬ ИЛИ БРИКЕТЫ?

Древесный уголь подходит прежде всего для недолгого жаренья. Он очень сильно разогревается (до 700 °С) и быстро сгорает (за 25—30 мин). При покупке древесного угля следует обратить внимание на его качество. Приобретайте уголь, произведенный из твердых пород дерева — березы, дуба и т.п. Такой древесный уголь считается экологически чистым, он имеет большую продолжительность горения по сравнению с углем из мягких пород дерева.

Недорогой уголь в мешках может быть разных размеров, а это может стать причиной неравномерного распределения жара, и рыба или мясо при таком распределении могут пригореть.

Брикеты горят намного дольше, чем угли; с момента их возгорания до накала проходит, как правило, 50—60 мин. Поэтому на них лучше готовить продукты, термообработка которых требует более длительного времени. Брикеты разжигают в специальных каминах. Сначала их нужно равномерно раскалить, через 20—30 мин они готовы к использованию. Добавлять брикеты в огонь можно в течение 3 ч с момента возгорания. Кроме того, все брикеты, в отличие от древесного угля, имеют одинаковые размеры. При производстве брикетов угольная пыль и маленькие кусочки угля прессуются в брикеты под

высоким давлением при помощи органического связующего материала.

Важно! Если вы выбрали гриль на древесном угле, помните: продукты можно выкладывать на решетку только тогда, когда угли прогорят и не будет видно огня и дыма.

КАК ПРАВИЛЬНО РАЗЖИГАТЬ

Древесный уголь проще всего разжечь с помощью сухого или жидкого разжигателя. Перед тем как зажечь жидкий разжигатель, нужно подождать несколько минут пока он впитается в уголь. До того как вы начнете выкладывать колбаски и другие продукты на решетку, разжигатель должен полностью прогореть, иначе продукты могут впитать его резкий запах. Профессиональные повара используют исключительно биологические разжигатели из тонкой древесной стружки. Также рекомендуются разжигатели для каминов (см. рисунок внизу). Древесный уголь или брикеты выкладывают слоями и разжигают снизу с помощью разжигателя для гриля. Примерно через 30 мин уголь или брикеты полностью прогорают, значит, уже можно выкладывать на решетку гриля продукты. При этом нужно обязательно надеть перчатки.

Важно! Не рекомендуется разжигать костер с помощью газетной бумаги или картонных упаковок от яиц. Часто их перегоревшие остатки попадают на пищу.







МАРИНАДЫ И ПРИПРАВЫ

ПРИПРАВА ДЛЯ РЫБЫ (НА 1 КГ РЫБЫ)

2 лавровых листа

По 1 ч. ложке морской соли, молотого перца чили, черного перца и кориандра

½ ч. ложки семян фенхеля

Приправы и травы положить в ступку и измельчить пестиком. Натереть рыбу полученной смесью. Остаток смеси высыпать в банку и закрыть крышкой с резьбой. Так приправа может храниться несколько недель. Она подходит для всех видов рыбы и морепродуктов.

ПРИПРАВА ДЛЯ БАРБЕКЮ (НА 12 КУСКОВ МЯСА)

½ ст. ложки коричневого сахара

По 1 ч. ложке сельдерея соли, кориандра, тимьяна, орегано и молотого перца чили

По 2 ч. ложки базилика, горчичного и лукового порошка и сушеного молотого чеснока

2 ст. ложки паприки

2 молотых лавровых листа

По ½ ч. ложки острого красного перца, тмина и черного перца

Приправы и травы положить в ступку и измельчить пестиком. Обильно натереть смесью мясо. Остаток высыпать в банку и закрыть. Эта смесь может храниться несколько недель. Приправа для барбекю подходит для ребрышек, свиных отбивных, говяжьих стейков и птицы.

МАРОККАНСКАЯ ПРИПРАВА (НА 1 КГ МЯСА ИЛИ РЫБЫ)

По 1 ч. ложке тмина, кориандра и перца чили

Натертая цедра 1 лимона

По ½ ч. ложки молотого шафрана, соли и черного перца

2 ст. ложки свежерубленой кинзы

1 небольшой нарезанный зубчик чеснока

Приправы и травы положить в ступку и измельчить пестиком. Натереть смесью мясо или рыбу. Марокканская приправа хорошо сочетается с бараниной, птицей и рыбой.

ПРИПРАВА ДЛЯ КУРИЦЫ (НА 1 КУРИЦУ)

По 1 ч. ложке соли, сахара, орегано, тимьяна, измельченного сушеного лука, молотого красного перца чили, паприки, черного молотого перца и куркумы

Приправы и травы положить в ступку и измельчить пестиком. Натереть смесью курицу или кусок курицы. Остаток высыпать в банку и закрыть крышкой. Приправа может храниться несколько недель. Эта приправа для курицы, состоящая из смеси трав и пряностей, выгодно подчеркнет вкус жареной птицы.





◀ Слева по часовой стрелке: сливочное масло с пряными травами, сливочное масло с паприкой, сливочное масло с каперсами, сливочное масло с лимоном

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

4 веточки тимьяна, 2 веточки розмарина
1 пучок купыря, 10 веточек бедренца
5 веточек лекарственной мяты
Натертая цедра $\frac{1}{2}$ лимона
250 г мягкого сливочного масла, соль

Тимьян, розмарин, купырь, бедренец и мяту вымыть и высушить. Нарезать и измельчить в ступке, затем смешать с цедрой лимона и маслом. Добавить соль по вкусу. Масло может храниться в закрытой емкости и замороженным в течение 3 месяцев. Подходит для мяса, птицы и овощей.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО С ПАПРИКОЙ

4 ст. ложки томатной пасты, 2,5 ч. ложки розовой паприки
250 г мягкого сливочного масла, соль, молотый белый перец, 1 ч. ложка грубо молотых зерен красного перца

Смешать томатную пасту, паприку и сливочное масло. Соль и перец добавить по вкусу. Добавить зерна красного перца. Масло может храниться в закрытой емкости и замороженным в течение 3 месяцев. Сочетается с говядиной, свининой и бараниной.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО С КАПЕРСАМИ

50 г каперсов, 250 г мягкого сливочного масла
2 ч. ложки апельсинового сока, по 1 ч. ложке горчицы, соли, молотого белого перца
Натертая цедра 1 апельсина

Каперсам нужно дать стечь, потом мелко нарезать. Смешать с маслом, апельсиновым соком и горчицей. По вкусу добавить соль и перец, цедру апельсина. Масло может храниться в закрытой емкости и замороженным в течение 3 месяцев. Сочетается с мясом и птицей.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО С ЛИМОНОМ

Натертая цедра 2 лимонов
250 г мягкого сливочного масла, соль, молотый белый перец
2 ст. ложки мелко нарезанных листьев мяты

Смешать цедру и сливочное масло. По вкусу добавить соль и перец. Смешать все с мятой. Масло может храниться в закрытой емкости и замороженным в течение 3 месяцев. Сочетается с рыбой, морепродуктами, телятиной и курицей.