

С. В. Семенова

Торты Салаты

С. В. Семенова

Торты
Салаты

Торты Салаты

Слоеные торты-салаты никого не оставят равнодушным! Они не только очень вкусны, но и выглядят оригинально и празднично! Приготовить их можно из мяса, рыбы, грибов, овощей, фруктов и ягод, подобрав рецепт как для особо торжественного дня, так и для обычного семейного обеда. К тому же они очень просты: уложите продукты слоями, залейте ароматным маслом, майонезом или салатной заправкой — и блюдо готово! А подробное описание процесса приготовления, яркие цветные фото, советы по украшению помогут в работе и вдохновят на создание кулинарных шедевров. Блюдо, сделанное по рецептам книги, станет украшением вашего стола!

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-3436-4



9 785991 034364

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-0112-5



9 786171 201125



для праздников и на каждый день



КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

С. В. Семенова

Торты Салаты



для праздников и на каждый день

ХАРЬКОВ БЕЛГОРОД 2016  КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

УДК 641/642
ББК 36.991
С30



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

Фотографии *В. С. Водяницкого*

Дизайнер обложки *Юлия Демидова*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

СЕМЕНОВА Світлана Володимирівна

СЕМЕНОВА Светлана Владимировна

Торти-салати для свят і на кожен день
(російською мовою)

Торты-салаты для праздников и на каждый день

Головний редактор *С. С. Скляр*
Завідувач редакції *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *О. М. Пікалова*
Редактор *О. М. Біркіна*
Художній редактор *Ю. О. Сорудейкіна*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *О. Є. Іванова*

Главный редактор *С. С. Скляр*
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *О. Н. Пикалова*
Редактор *Е. Н. Биркина*
Художественный редактор *Ю. А. Сорудейкина*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *О. Е. Иванова*

Підписано до друку 15.12.2015.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «HeliosCond».
Ум. друк. арк. 7,74.
Наклад 10 000 пр. Зам. №

Подписано в печать 15.12.2015.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «HeliosCond».
Усл. печ. л. 7,74.
Тираж 10 000 экз. Зак. №

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

ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"»
308015, г. Белгород, ул. Пушкина, 49А

Віддруковано з готових діапозитивів
на ПП «ЮНІСОФТ»
Свідоцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.
www.ttornado.com.ua
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

Отпечатано с готовых диапозитивов
на ЧП «ЮНИСОФТ»
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.
www.ttornado.com.ua
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б

ISBN 978-617-12-0112-5 (Украина)
ISBN 978-5-9910-3436-4 (Россия)

© Семенова С. В., 2016
© «Абсолют-Юни», 2016
© Netigo Ltd., издание на русском языке, 2016
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2016
© ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2016



Невозможно представить себе традиционное застолье без праздничных салатов и закусок. Их главное отличие от ежедневных блюд состоит в том, что для них выбирают деликатесные ингредиенты, например красную рыбу, морепродукты и пр. (хотя это и необязательно, поскольку из обычной сельди, свеклы, картофеля и моркови можно приготовить салат-шедевр), и красиво оформляют. Это и понятно, ведь салаты и закуски подают в первую очередь, и по их внешнему виду складывается впечатление о хозяйке, ее кулинарных талантах и даже о достатке в доме. Поэтому важно все: соответствующая моменту посуда, сервировка, последовательность подачи блюд и т. д. Если вам важно удивить и даже восхитить гостей, то непременно приготовьте торт-салат.

Торты-салаты получили свое название из-за внешнего сходства с обычными тортами, ведь в них слои, приготовленные из различных продуктов, покрывают заправкой точно так же, как коржи кремом.

Рецептов тортов-салатов огромное количество, а продукты, входящие в их состав, просто невозможно перечислить. Это ветчина и другие колбасные изделия, мясо, рыба, овощи и фрукты, сыры, консервы и т. д. Несмотря на такое разнообразие, есть несколько общих правил, которые необходимо соблюдать при приготовлении таких салатов:

- 1) ингредиенты выкладываются слоями;
- 2) слои смазываются калорийными заправками (сметаной, майонезом, сливками и пр.).

В последнее время стали популярны бутербродные торты-салаты, приготовление которых не требует много времени и финансовых затрат, поскольку в роли слоев выступают хлеб, блины, вафельные коржи, но, будучи красиво оформленными, они также могут стать изюминкой не только будничного, но и праздничного стола. В их приготовлении есть несколько принципов:

- 1) с хлеба должны быть срезаны корочки;
- 2) толщина хлебного слоя не должна превышать 1 см;
- 3) их нужно готовить заранее, чтобы коржи успели пропитаться;
- 4) салаты держат в холодильнике под небольшим гнетом, а оформляют перед подачей на стол.

В заключение несколько слов об украшении тортов-салатов. Оно должно подчеркивать текстуру блюда, его цвет. Если торт-салат мягкий, то декор следует подобрать хрустящий. Имеет значение и количество украшений. Если торт-салат многослойный, состоит из большого количества ингредиентов, то декор лучше сделать более простым. Важно помнить, что украшение призвано подчеркнуть привлекательность салата, а не затмевать его.

И последнее: не бойтесь экспериментировать! Кто знает, может быть, рецепт именно вашего торта-салата войдет в кулинарные книги!



Торт-салат со сливками и миндалем

1. Нарезать персики ломтиками. Натереть белый шоколад на терке.
2. Сформовать торт-салат, выкладывая ингредиенты в такой последовательности: черника, персики, ежевика, смазывать сливками и посыпая тертым шоколадом.
3. Посыпать боковые стороны салата подсушенными на сковороде миндальными лепестками, верх украсить черешней, политой растопленным темным шоколадом в виде сеточки.

Ингредиенты	Для украшения
500 г взбитых сливок	Миндальные лепестки
200 г черники	Темный шоколад
200 г ежевики	Черешня
200 г персиков	без косточек
200 г белого шоколада	



СОВЕТ

Черешню надо слегка утопить в сливках, чтобы на поверхности оказался только один бочок.



ВВЕДЕНИЕ.....	3		
ТОРТЫ-САЛАТЫ ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ	5		
Торт-салат с копченой колбасой и сыром.....	6	Торт-салат с крабовыми палочками и овощами.....	51
Торт-салат из колбасы, риса, овощей и яиц.....	7	Торт-салат с крабовыми палочками и желе.....	52
Торт-салат с копченостями, грибами и лавашом.....	8	Торт-салат с имбирем и крабовым мясом.....	53
Торт-салат с ветчиной и вафельными коржами.....	9	Торт-салат со шпротами и зеленью.....	54
Торт-салат с ветчиной и овощами.....	10	Торт-салат с консервированной сайрой и овощами.....	55
Торт-салат с ветчиной и ананасами.....	11	Торт-салат блинный с тунцом.....	56
Торт-салат с ветчиной, языком и каперсами.....	12	Торт-салат с консервированным тунцом.....	57
Торт-салат с ветчиной, сыром и чипсами.....	13	Торт-салат с консервированным тунцом и овощами.....	58
Торт-салат с ветчиной, сыром и грибами.....	14	Торт-салат с консервированным лососем.....	59
Торт-салат с ветчиной и крекерами.....	15	Торт-салат с рыбным паштетом и овощами.....	60
Торт-салат с куриным мясом и орехами.....	16		
Торт-салат с куриной грудкой и шампиньонами.....	17	ОВОЦНЫЕ И ГРИБНЫЕ ТОРТЫ-САЛАТЫ	61
Торт-салат с куриной грудкой и мандаринами.....	18	Торт-салат с овощами и ветчиной.....	62
Торт-салат с куриной грудкой и апельсинами.....	19	Торт-салат со свеклой и творогом.....	63
Торт-салат с куриной грудкой под сливочным соусом.....	20	Торт-салат со свеклой, морковью и зеленью.....	64
Торт-салат с куриной грудкой и грибами.....	21	Торт-салат со свеклой и зеленым горошком.....	65
Торт-салат с курицей гриль и грушами.....	22	Торт-салат с овощами и хлопьями миндаля.....	66
Торт-салат с курицей, грибами и яйцами.....	23	Торт-салат с жареными баклажанами.....	67
Торт-салат с языком, овощами и маслинами.....	24	Торт-салат с баклажанами и сыром.....	68
Торт-салат со свиной, ветчиной и грибами.....	25	Торт-салат с баклажанами и сухариками.....	69
Торт-салат с печенью и шпинатом.....	26	Торт-салат с баклажанами и помидорами.....	70
Торт-салат с печенью и кукурузой.....	27	Торт-салат из капусты с помидорами.....	71
Торт-салат печеночный с сыром.....	28	Торт-салат с морковью и шпинатом.....	72
		Торт-салат с тыквой и помидорами.....	73
ТОРТЫ-САЛАТЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ	29	Торт-салат с овощами и рисом.....	74
Торт-салат с семгой и свежими огурцами.....	30	Торт-салат с грибами и зеленым горошком.....	75
Торт-салат с рыбой, малосолеными огурцами и яблоками.....	31	Торт-салат с грибами и овощами.....	76
Торт-салат с лососем и блинчиками.....	32		
Торт-салат бутербродный с лососем.....	33	ТЕПЛЫЕ ТОРТЫ-САЛАТЫ	77
Торт-салат с форелью и грецкими орехами.....	34	Торт-салат с цукини и сыром.....	78
Торт-салат с семгой и креветками.....	35	Торт-салат из курицы со сладким перцем.....	79
Торт-салат с семгой, икрой и овощами.....	36	Торт-салат с мясным фаршем и гренками.....	80
Торт-салат с семгой, пармезаном и яйцами.....	37		
Торт-салат с семгой и апельсинами.....	38	ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ ТОРТЫ-САЛАТЫ	81
Торт-салат с семгой, красной икрой и оливками.....	39	Торт-салат с клубникой и взбитыми сливками.....	82
Торт-салат с отварным тунцом.....	40	Торт-салат с клубникой и вишней.....	83
Торт-салат с красной рыбой и сливочным маслом.....	41	Торт-салат с клубникой и апельсинами.....	84
Торт-салат с горбушей и овощами.....	42	Торт-салат с клубникой и стуженным молоком.....	85
Торт-салат с сельдью и овощами.....	43	Торт-салат с ягодами и сливками.....	86
Торт-салат с сельдью и морской капустой.....	44	Торт-салат с инжиром и ягодами.....	87
Торт-салат с сельдью и шампиньонами.....	45	Торт-салат с фруктами и сыром.....	88
Торт-салат бутербродный с сельдью и сыром.....	46	Торт-салат с фруктами и грецкими орехами.....	89
Торт-салат с копченой скумбрией и овощами.....	47	Торт-салат с фруктами под сливочным кремом.....	90
Торт-салат с кальмарами, яйцами и сыром.....	48	Торт-салат с фруктами, мороженым и вафлями.....	91
Торт-салат с креветками и ананасом.....	49	Торт-салат с клубникой и грейпфрутом.....	92
Торт-салат с креветками и овощами.....	50	Торт-салат с сухофруктами и рисом.....	93
		Торт-салат со сливками и миндалем.....	94

УКРАИНА

- по телефонам справочной службы (050) 113-93-93 (МТС); (093)170-03-93 (life) (067) 332-93-93 (Киевстар); (057) 783-88-88
- на сайте Клуба: **www.bookclub.ua**
- в сети фирменных магазинов см. адреса на сайте Клуба или по QR-коду



РОССИЯ

- по телефонам справочной службы +7 (4722) 73-22-73;
- e-mail: info@ksdbook.ru
- на сайте Клуба: **www.ksdbook.ru**
- «Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

Высылается бесплатный каталог

Для оптовых клиентов

Харьков

тел./факс +38(057)703-44-57
e-mail: trade@bookclub.ua
www.trade.bookclub.ua

Киев

тел./факс +38(067)575-27-55
e-mail: kyiv@bookclub.ua

Одесса

тел./факс +38(067)572-44-28
e-mail: odessa@bookclub.ua

Москва

Бертельсманн Медиа Москва АО
Тел./факс +7 (495) 984-35-23
e-mail: office@bmm.ru
www.bmm.ru

**Приглашаем к сотрудничеству
авторов, художников, переводчиков и редакторов**

e-mail: publish@bookclub.ua

Семенова С. В.
С30 Торты-салаты для праздников и на каждый день / С. В. Семенова. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»; Белгород : ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», 2016. — 96 с. : цв. ил.

ISBN 978-617-12-0112-5 (Украина)
ISBN 978-5-9910-3436-4 (Россия)

УДК 641/642
ББК 36.991