

Кулинарная энциклопедия

том 14



К (Коньяк – Крахмал)

Кулинарная энциклопедия (ИД «Комсомольская правда»)

**Кулинарная энциклопедия.
Том 14. К (Коньяк – Крахмал)**

«ИД Комсомольская правда»

2016

Кулинарная энциклопедия. Том 14. К (Коньяк – Крахмал) / «ИД Комсомольская правда», 2016 — (Кулинарная энциклопедия (ИД «Комсомольская правда»))

ISBN 978-5-4470-0101-8

В четырнадцатом томе: всё о коньяке, крабах и краснокочанной капусте; чем полезна крапива и что из неё приготовить; рецепты котлет по-киевски и пожарских котлет; как сварить кофе по-турецки или по-мексикански; что такое корозот, косидо и котопита; чем интересна корейская кухня; какая выпечка самая популярная в Германии; что означают знаменитые звёзды "Мишлен" и многое другое.

ISBN 978-5-4470-0101-8

, 2016

© ИД Комсомольская правда, 2016

Содержание

Коньяк	6
Коктейль «Александр»	9
Свинные рёбрышки в маринаде с коньяком	12
Шоколадный десерт с коньяком	14
Копенгагенский салат	16
Коптильня	18
Копчение	19
Копчёности	20
Копчушка	22
Кордиал (кордиаль)	23
Конец ознакомительного фрагмента.	24

Кулинарная энциклопедия. Том 14. К (Коньяк – Крахмал)

Руководитель проекта: *Ольга Ивенская*

Составители: *Надежда Бондаренко, Наталья Шинкарёва*

Фотографы: *Павел Леляев, Татьяна Горелкина, Ирина Завьялова*

Консультант: *шеф-повар Сергей Болотов*

© АО «Издательский дом «Комсомольская правда», 2016

© При подготовке макета использовались материалы фотобанков Shutterstock и Depositphotos

Коньяк

Французский алкогольный напиток, разновидность бренди, производится из особых сортов винограда по специальной технологии. Своё название получил в честь одноимённого города Коньяк, расположенного в регионе Пуату-Шаранта. Напитки, произведённые по аналогичной технологии, но в других регионах Франции или других странах, не могут называться коньяком, им присваивается название бренди.



История коньяка уходит своими корнями в эпоху римских завоеваний. Ещё в III веке н. э. римский император Проб разрешил галлам, живущим в этой области, выращивать виноградники и производить вино. Вековые традиции виноделия привели к тому, что в XII веке вина, произведённые из винограда, выращенного в данном районе, высоко ценились, а город

Коньяк получил известность благодаря торговле вином. В начале XVI века Арно де Вильнёв, житель Коньяка, с помощью особого аппарата, привезённого крестоносцами, получил из вина спиртовой дистиллят – «живую воду», а через несколько десятилетий, в конце XVI века, производители вина стали в массовом порядке производить виноградный дистиллят. Его подавали в чистом или разбавленном виде и называли «брандвейн» – жённое вино. Однако настоящий коньяк появился благодаря Жаку де ля Круа Марону, которому пришла в голову идея дважды перегнать вино, произведённое из винограда с личных виноградников в Зегонзаке. Во время перегонки Жак отсёк первую и последнюю фракции перегоняемого сырья, оставив только «душу вина» – его центральную фракцию. Это и был тот самый коньячный спирт, который вливают в бочки для дальнейшей выдержки. Жак де ля Круа Марон наполнил дубовый бочонок полученным напитком и передал его в дар местным монахам, которые, поместив бочонок в кладовую, совершенно о нём забыли. Вспомнили они о подарке через несколько лет и откупорили бочонок, в котором был уже не просто коньячный спирт, а настоящий выдержанный коньяк – божественный по вкусу и аромату напиток. С тех пор его производство получило промышленные масштабы, а длительность выдержки стала важным показателем качественного коньяка.

Сегодня стандарты контроля над качеством коньяка устанавливает французское Национальное Межпрофессиональное Бюро коньяков. Возраст напитка можно определить по специальным обозначениям на этикетке бутылки, он зависит от так называемого «счёта выдержки коньяка». Счёт ведётся начиная с 1 часа ночи 1 апреля, которое следует за днём официального прекращения перегонки вина данного урожая, и обозначается с помощью цифр, начинающихся с «0» и заканчивающихся на «6». Официально зрелым коньяком, пригодным для продажи, считается коньяк со счётом не менее 2, что соответствует 2 годам выдержки в дубовой бочке.

Счёт «00» – продукт дистилляции;

счёт «0» присваивается напитку с 1 апреля, после окончания дистилляции;

счёт «1» – срок выдержки 1 год в дубовой бочке;

счёт «2» – срок выдержки не менее 2 лет, также обозначается *V. S. (Very Special), Selection, de Luxe, Trois Etoiles*;

счёт «3» – срок выдержки не менее 3 лет, также обозначается *Superior*;

счёт «4» – срок выдержки не менее 4 лет, также обозначается *V. S. O. P. (Very Superior Old Pale), V. O. (Very Old), Vieux, Reserve*;

счёт «5» – срок выдержки не менее 5 лет, также обозначается *V. V. S. O. P. (Very Very Superior Old Pale), Grande Reserve*;

счёт «6» – срок выдержки не менее 6 лет, также обозначается *X. O. (Extra Old), Extra, Napoleon, Royal, Tres Vieux, Vieille Reserve*.

Коньяк хранят и подают при комнатной температуре. Откупорить бутылку коньяка следует за полчаса до подачи. Подают коньяк в качестве джестива, после трапезы. Разливают по особой формы тюльпанообразным бокалам – такая форма помогает в полной мере насладиться ароматом напитка. Коньяк пьют небольшими глотками, не спеша, наслаждаясь его вкусом. Закуска к коньяку обычно не подают – считается, что лучшей «парой» для него является сигара. Однако если всё-таки выбирать подходящую закуску, это не может быть лимон – его резкий кислый вкус перебьёт вкус самого напитка. Лучше остановить свой выбор на сырной тарелке, канапе с паштетом из дичи, орехах или бананах.

В кулинарии коньяк используется в качестве добавки к кофе и как компонент многих классических коктейлей, а также для ароматизации десертов, маринадов, соусов и фламбирования.

Коктейль «Александр»

На 1 порцию

30 мл сливок

30 мл коричневого ликёра на основе какао

30 мл коньяка

щепотка тёртого мускатного ореха

палочка корицы для подачи

- Влить в шейкер, наполненный льдом, сливки, ликёр и коньяк.
- Встряхнуть шейкер несколько раз. Процедить коктейль в бокал «мартини».
- Посыпать мускатным орехом, украсить палочкой корицы и сразу подавать.



Свинные рёбрышки в маринаде с коньяком

На 4 порции

Время приготовления: 1 час 10 мин + маринование

800 г свиных рёбрышек

1 луковица

100 мл коньяка

3 ст. л. соевого соуса

1 ст. л. растительного масла

соль и перец по вкусу

Калорийность: 291 ккал

- Рёбра промыть, хорошо обсушить, нарезать на куски по косточке. Лук очистить, нарезать полукольцами.
- Смешать коньяк с соевым соусом, добавив соль и перец по вкусу (соль можно и не добавлять, так как соевый соус достаточно солёный).
- В миску выложить лук, сверху – рёбра, залить приготовленным маринадом и убрать в холод на 1,5 часа.
- Смазать форму для запекания растительным маслом, выложить рёбрышки, полить оставшимся маринадом, накрыть фольгой и поместить в разогретую до 170 °С духовку на 1 час.
- За 10 минут до окончания готовки снять фольгу, чтобы рёбрышки подрумянились.



Шоколадный десерт с коньяком

На 4 порции

Время приготовления: 30 мин + охлаждение

90 г тёмного шоколада
90 г молочного шоколада
2 ст. л. коньяка
3 ст. л. крепкого кофе эспрессо
4 яйца
1 ч. л. ванильного сахара
120 мл жирных сливок
1,5 ст. л. сахара
30 г тёртого шоколада для украшения

Калорийность: 412 ккал

- Шоколад обоих видов наломать кусочками, выложить в металлическую миску, поместить на водяную баню и растопить, добавив в ставшую однородной массу коньяк и эспрессо. Снять с огня и остудить до тёплого состояния.
- Разделить яйца на белки и желтки. Желтки взбить с ванильным сахаром до пышной светлой массы. Белки соединить со сливками и сахаром и взбить до пышной массы.
- Ввести взбитые желтки в расплавленный шоколад и перемешать до однородности. Затем аккуратно вмешать белки, чтобы получился «мраморный» эффект.
- Выложить десерт в креманки и убрать в холодильник на 2 часа.
- Перед подачей посыпать десерт тёртым шоколадом.



Копенгагенский салат

Блюдо датской кухни. Историческая доступность разнообразных даров моря сделала их основными ингредиентами большинства блюд стран Скандинавии. Рыбу и морепродукты широко используют для приготовления первых и вторых блюд, а также салатов.

На 4 порции

Время приготовления: 40 мин

300 г отварного филе морской рыбы

1 луковица

1 кисло-сладкое яблоко

3 солёных или маринованных огурца

2 помидора

0,5 стакана майонеза

немного горчицы

соль и перец по вкусу

Калорийность: 94 ккал

- Разогреть сковороду на среднем огне, влить немного воды (1–2 см). Выложить куски рыбного филе, припустить на среднем огне в течение 12 минут до готовности. Снять с огня, охладить. Нарезать небольшими ломтиками.

- Лук очистить, нарезать кубиками. Яблоко очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Огурцы мелко нарезать. Помидоры вымыть, обсушить, удалить жидкость с семенами, мелко нарезать.

- В салатник выложить овощи и яблоки, добавить филе рыбы, заправить майонезом, перемешать. Посолить, поперчить, добавить горчицу по вкусу. Подавать к столу.



Коптильня

Приспособление для копчения мяса, сала или рыбы. Копчение продуктов происходит за счёт воздействия дыма, выделяющегося при сгорании деревянной щепы, что придаёт им особый вкус и аромат.

Как правило, коптильня представляет собой металлическую коробку, внутри которой расположены поддоны для продуктов и древесного слоя. Подготовленные для копчения продукты закладываются в коптильню, а древесный слой поджигают таким образом, чтобы он не горел, а медленно тлел и дымил. Интенсивность тления щепы определяется видом выбранного способа копчения (горячего или холодного). Длительность горячего копчения составляет в среднем 30–60 минут, холодного – от 2 до 7 дней.



Копчение

Способ приготовления и обработки для длительного хранения мяса, сала, рыбы и колбасных изделий. Копчение как способ приготовления продуктов длительного хранения известно со времён древних фракийцев.

Для копчения используют специальные установки – коптильни, в которых продукты пропитываются дымом и частично обезвоживаются. Копчение может быть горячим и холодным (в зависимости от температуры внутри коптильни). Второй способ приготовления более длительный, поэтому в наши дни часто для ускорения приготовления используют так называемый «жидкий дым» – воду, ароматизированную продуктами горения и химическими веществами.

Продукты, приготовленные путём копчения, используют как самостоятельные холодные закуски или в качестве ингредиента других блюд, например, салатов или супов.

Следует иметь в виду, что любые копчёные продукты, а особенно те, что готовились не промышленным, а кустарным способом, следует употреблять нечасто, в небольших количествах и с осторожностью. Древесный дым содержит некоторое количество летучих канцерогенов, которые при копчении накапливаются в продуктах и могут негативно влиять на здоровье. Кроме того, копчение в домашних условиях может приводить к недостаточной готовности продуктов и, как следствие, к развитию в них опасных микроорганизмов. Лучше совсем избегать употребления продуктов, произведённых с применением так называемого «жидкого дыма», который запрещён во многих странах мира как сильнейший канцероген.

Копчёности

Продукты питания, приготовленные путём копчения. По способу термической обработки копчёности разделяют на сырокопчёные, варено-копчёные, копчёно-запечённые и запечённые.

Исходный продукт сначала засаливают или отваривают в рассоле, а затем коптят.



В том или ином виде копчёности присутствуют практически во всех кухнях мира. К мясным копчёностям относятся окорок, мясные рулеты, грудинка, корейка, буженина, шейка, карбонад, филей и т. п. Чаще всего их изготавливают из свинины. Также существует ряд копчёных колбасных изделий: колбасы, колбаски, сардельки и т. п. Из многочисленных видов рыбы для копчения чаще всего используют красную и жирную белую. Перед копчением рыбу потрошат, удаляют головы и жабры, очищают от чешуи, затем тушки засаливают сухим способом или в растворе, и только после этого коптят.

Все копчёности в кулинарии используют и как самостоятельное блюдо, и для приготовления вторых блюд, закусок, салатов и начинок для выпечки.

Как выбирать

При покупке мясных и колбасных копчёностей обратите внимание на цвет на разрезе продукта: он должен быть от розового до красного, без серых или зеленоватых пятен. Если в изделии присутствует шпик, то его цвет должен быть белым или розовым (не желтоватым), а консистенция упругой, без признаков рыхлости. Поверхность изделия должна быть сухой, гладкой и чистой, для мясных копчёностей – без остатков щетины.

При покупке копчёной рыбы обратите внимание на цвет, он должен быть светло-коричневым, у кожи – золотистым.

При покупке любых копчёностей в вакуумной упаковке нужно убедиться в отсутствии влаги внутри упаковки.

Как хранить

В холодильнике в бумажном пакете копчёности могут храниться от 2–3 недель (для изделий горячего копчения) до 2 месяцев (для изделий холодного копчения). Также копчёности можно хранить в проветриваемом месте при температуре не выше +8 °С и относительной влажности воздуха не более 45 %.

Копчушка

Простая закуска, мелкая копчёная рыбка. Чаще всего для изготовления копчушки используют мойву или салаку, рыбу предварительно потрошат, затем обрабатывают крутым соляным раствором и коптят горячим способом. Таким образом мелкую рыбу заготавливали в Архангельской области ещё в конце XII века. Позднее копчушка стала появляться и в других регионах. В начале 20-х годов XX века в Советской России копчушку стали изготавливать промышленным способом.

Обычно копчушку подают как самостоятельную закуску. Однако в кухнях некоторых малых народностей присутствуют рецепты, в которых копчушку используют для приготовления паштетов и супов, а также начинок для пирогов.



Кордиал (кордиаль)

Ликёр, который изготавливается путём смешивания алкоголя с фруктами. Бренди либо настаивается на фруктах в течение 6–8 месяцев, либо к нему добавляется свежий сок, полученный выжимкой фруктов. Большинство кордиалов имеют высокую концентрацию, сладкий вкус и яркий цвет.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.