

ЗАЛИВНЫЕ БЛЮДА

Мясные,
рыбные,
фруктовые...



Советы бабушки
Агафьи



Советы бабушки Агафьи

Агафья Звонарева

**Заливные блюда. Мясные,
рыбные, фруктовые...**

«Центрполиграф»

2014

Звонарева А. Т.

Заливные блюда. Мясные, рыбные, фруктовые... /

А. Т. Звонарева — «Центрполиграф», 2014 — (Советы бабушки Агафьи)

Заливное – прекрасная во всех отношениях закуска, а его нарядный вид всегда создает праздничное настроение на любом торжестве. В этой книге Агафья Тихоновна поделится с вами секретами приготовления самых разнообразных заливных блюд: заливные из говядины и свинины, языки заливные и заливные с ветчиной, простые рыбные заливные и заливные блюда из благородной рыбы, заливные из птицы, студни, холодцы, сладкие заливные блюда, овощные, грибные и другие вкусности. Готовьте все это с удовольствием. И приятного вам аппетита!

© Звонарева А. Т., 2014

© Центрполиграф, 2014

Содержание

Предисловие	6
Заливные закусочные блюда	8
Заливные из говядины	8
Заливные из свинины	11
Конец ознакомительного фрагмента.	12

Агафья Тихоновна Звонарева
Заливные блюда. Мясные,
рыбные, фруктовые...

© ЗАО «Издательство Центрполиграф», 2014

© Художественное оформление, ЗАО «Издательство Центрполиграф», 2014

* * *

Предисловие

Заливное – это, как правило, отварные рыба, мясо или птица, залитые для сохранности, красоты и обогащения вкуса каким-либо прозрачным и прочно застывшим пищевым бульоном с добавкой в него декоративных кусочков овощей, фруктов, квашений, грибов.

Заливное – прекрасная во всех отношениях закуска, а ее нарядный вид всегда создает праздничное настроение на любом торжестве. Заливные блюда часто готовят на праздники, для торжественных обедов и ужинов или для званых вечеров. Связано это с тем, что приготовление заливных блюд требует большого количества времени, а это значит, что их приходится готовить заранее – за несколько часов, а то и за сутки до подачи на стол. Именно поэтому заливные блюда сложно назвать «блюдами на каждый день». Но зато искусно приготовленное заливное блюдо стоит того труда, который в него вложен – такое блюдо не только станет настоящим «гвоздём программы» и разнообразит ваше меню, но ещё и составит вам репутацию хорошего кулинара.

Приготовление такого блюда, как заливное, требует опыта обращения с желатином, поэтому часто кулинары, такого опыта не имеющие, даже не рискуют браться за приготовление этого кушанья.

До начала XIX века заливных как особых блюд не существовало. В России делали разные студни – и мясные, и рыбные, используя в них крошенину, то есть кусочки пищевого материала, обычно ставшие результатом отходов от основных блюд русского стола. Добротные по материалу и вкусу, эти блюда не обладали привлекательным парадным видом, оставались долгое время простонародными блюдами.

Русские крошеные студни были мутны, бесцветны и непривлекательны, серы. Французские повара, работавшие в России, использовали и идею заливных, и все русские традиционные пищевые материалы, отсутствовавшие во Франции (красную рыбу, рыбий клей), но обработали студни так, что превратили их в новое блюдо.

Французские повара ввели осветление бульонов, их легкое подкрашивание куркумой, шафраном и лимонной цедрой для придания золотистого, слегка зеленоватого или слегка желтоватого оттенка и, снабдив эти бульоны опять-таки исключительно русским желирующим материалом – рыбьим клеем – карлуком, довели заливные до прочного и прозрачного состояния в сочетании с нежнейшей консистенцией.

Для повышения вкусовых качеств желе-заливки они ввели в состав бульона отвары пряностей и яркие добавки овощей и фруктов – моркови, лимона, померанца, лаврового листа.

Вначале заливные были в основном рыбные, затем французы распространили этот принцип на мясо, дичь и птицу. Но последние виды не получили распространения в России.

Русским заливным осталось рыбное заливное, преимущественно из ценных пород рыбы. Как парадное, декоративное кушанье заливные стали подавать на специальных овальных, продолговатых, прямоугольно вытянутых, как бы повторявших по форме целую рыбу блюдах.

Общие правила приготовления заливных блюд

Из бульона, который получается при варке рыбы, мяса или овощей, готовится желе.

Количество желатина (животного клея), который добавляют в бульон для получения желе, определяется его крепостью. Например, для бульона из-под сваренного с головой и кожей судака хватает 1–2 г желатина на стакан. А для того же объема куриного бульона требуется уже 4–5 г. Самое большое количество желатина кладут в бульон из овощей: для получения хорошего желе в него следует добавить 6–7 г желатина на 1 стакан. Желатин замачивают в холодной воде в следующей весовой пропорции: 5 частей воды на 1 часть желатина.

Бульон кипятят на слабом огне 3–5 минут, затем добавляют желатин и помешивают, пока бульон не закипит, а желатин полностью не растворится. Далее бульон процеживают в другую посуду, дают немного остыть и заливают им приготовленные продукты. Для получения более прозрачного и нежного желе кулинары советуют взбить в миске сырой яичный белок (1 яйцо на 4–5 стаканов бульона), затем добавить стакан охлажденного бульона, столовую ложку уксуса или лимонного сока, все это хорошо перемешать и вылить в кастрюлю с основной массой бульона, который в это время должен кипеть. Далее кастрюлю накрывают крышкой, ставят на слабый огонь, а после закипания снимают с огня, чтобы бульон отстоялся 15–20 минут. Затем его процеживают. Данную операцию следует проводить осторожно, не допуская взбалтывания бульона.

Свежее мясо, используемое для приготовления пищи, должно иметь нормальный цвет, запах и упругую консистенцию. Ямка, образующаяся при надавливании пальцем, у доброкачественного мяса быстро выравнивается.

Заливные закусовые блюда

Заливные из говядины

Телятина заливная

Состав: телятина – 500 г, говяжий жир – 25 г, коренья – 100 г, желатин – 25 г, яйца – 3 шт., гарнир – 650 г, соус – 150 г, соль, перец; *для оттяжки:* мясо – 100 г, соль, сырые белки.

Мякоть телятины отделить от костей. Нарубить кости на куски. Мясо зачистить от пленок, посыпать перцем, посолить, выложить на сковороду крупными кусками вместе с костями, добавить лук, морковь, коренья петрушки. Обваренные кости поместить в посуду, залить водой и варить 1–2 часа, снимая накипь. Затем вынуть кости, а в бульон добавить сочок, полученный от жаренья телятины на сковороде без жира, довести до кипения, помешивая. После этого в бульон добавить заранее замоченный желатин и осветлить его. Для этого следует при готовить оттяжку: взять немного сырого мяса, пропустить его через мясорубку, добавить соль, воду, дать постоять для насыщения минут 45, затем добавить сырые охлажденные белки и тщательно размешать. Нагреть бульон до 65–70 °С, размешать и, уже не мешая, довести бульон до кипения, ослабить огонь и дать постоять около 1 часа. Оттяжка сначала соберется на поверхности в виде сгустков, а затем медленно осядет на дно.

Теперь можно готовое желе процедить через льняную ткань. С такой оттяжкой желе получается прозрачным и очень насыщенным.

В протвешки или салатники налить немного незастывшего желе и поставить в холодильник. После того как желе застынет, на него выложить украшения в виде звездочек, сердечек, солнышек из вареной моркови, веточки свежей петрушки. На них сверху поместить жареную телятину в виде аккуратных прямоугольников и залить оставшимся желе, чтобы оно покрыло мясо полностью, поставить на холод и подождать, пока не застынет. Далее посуду с заливным опустить в горячую воду на 2–3 секунды, накрыть тарелкой и перевернуть. Заливное плавно выйдет из своей формы на тарелку. Рядом с заливным на тарелку уложить гарнир из соленых и вареных овощей, листиков салата и свежей зелени. Отдельно подать соус хрен со сметаной.

Заливная говядина

Состав: отварное мясо – 300 г, мясной бульон – 300 г, желатин – 2 ст. ложки, морковь, помидоры, зелень.

Желатин замочить в холодной воде на 20–30 минут. Растворить в горячем прозрачном и заправленном мясном бульоне. Если полученная жидкость недостаточно прозрачная, то следует процедить ее через марлю. Нарезать мясо поперек волокон небольшими кусочками толщиной в 3–4 мм. Ломтики мяса положить в посуду с плоским дном на небольшом расстоянии друг от друга. На каждый кусочек мяса укладываем кусочек красиво нарезанной моркови и маленький листочек зелени. Все залить тонким слоем смеси бульона и желатина, оставить на некоторое время. Когда желатин немного застынет, долить оставшуюся смесь и поставить в холодное место на 3–4 часа. При подаче на стол нарезать заливное на одинаковые кусочки и выложить на плоское блюдо. Украсить листьями зеленого салата, помидорами, ломтиками лимона.

Заливное из говядины

Состав: говядина (филейный край или другая мякоть) – 500 г, пакетик желатина – 1 шт., репчатый лук – 2 шт., чеснок – 2–3 зубчика, лавровый лист, перец черный горошком, соль по вкусу, зелень петрушки для украшения.

Говядина варится целым куском, посуда для ее варки должна быть достаточно высокой. После закипания слить первый бульон, затем варить на слабом огне в течение 4–5 часов. Не

забывать снимать пену. В бульон добавить лук с верхними чешуйками, перец, лавровый лист, соль. Когда мясо будет готово, вынуть его из кастрюли. Бульон остудить. Стаканом охлажденного бульона залить на 40 минут желатин для набухания. Далее подогреть набухший желатин с оставшимся бульоном, помешивая и не доводя до кипения. Снова остудить, добавить в бульон мелко нарезанный чеснок. Чтобы чистить лук без слез, следует делать это под струей холодной воды или обмакнув нож в холодную воду. Нарезать мясо одинаковыми ломтиками, уложить на блюдо. Залить приготовленным бульоном. Разложить на блюде зелень петрушки для украшения. Рекомендуется подавать на стол с хреном, горчицей, аджикой.

Заливная телятина со свеклой

Состав: филе телятины – 3 кг, шпик – 100 г, топленое масло – 50 г, мелко нарубленные телячьи ножки – 3 шт., луковица – 3 шт., морковь – 3 шт., крупная свекла – 1 шт., лавровый лист – 3–4 шт., черный перец горошком – 15 шт., соль; *для гарнира:* зеленый салат – 100 г, натертый на терке хрен – 10 г, небольшая свекла – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки.

Телятину нашпиговать. Затем натереть солью, в глубокой жаровне обжарить в масле со всех сторон. Добавить овощи и телячьи ножки, перец и лавровый лист. Посолить и залить водой так, чтобы она покрывала все находящиеся в кастрюле продукты на 4–5 см. Далее закрыть крышкой, довести до кипения на сильном огне, после чего огонь убавить до слабого: доваривать так, чтобы вода едва кипела. Мясо может лежать в холодильнике 1–2 дня без замораживания, если оно предварительно смазано оливковым маслом. Снять кастрюлю с огня следует, когда мясо на ножках станет мягким и будет легко отделяться от костей, а телятина также уварится до мягкости. Вынуть мясо из кастрюли, нарезать тонкими ломтиками и уложить на глубокое блюдо. Бульон процедить сквозь сито, посолить по вкусу. Залить мясо бульоном и поместить на холод. Застывшее блюдо украсить кружками, вырезанными из салата. На каждый из таких кружков положить небольшое количество тертого хрена, смешанного с вареной свеклой, также натертой на мелкой терке. Добавить майонез.

Телятина жареная заливная

Состав: телятина – 650 г, гарнир – 300 г, мясное желе – 100 г, соус хрен со сметаной – 100 г, корень петрушки, соль.

Обжарить телятину, дать ей остыть. Сваренную морковь нарезать фигурными кружочками. Форму для заливного облить внутри ланспиком, дать ему застыть и украсить вареными кореньями и зеленым горошком. Телятину нарезать ломтиками, выложить в форму, залить оставшимся мясным ланспиком и охладить. Перед подачей погрузить форму в горячую воду и выложить заливную телятину на тарелку или блюдо, загарнировать вареными овощами.

Говядина в желе

Состав: тушеное говяжье филе – 500 г, бульон для желе – 750 мл, вареные моркови – 2 шт., репчатый лук – 1 головка, зеленый салат, веточки петрушки, желатин.

Столовую ложку желатина замочить в неполном стакане воды. Когда набухнет, вылить в бульон и дать закипеть. В приготовленные формочки налить тонкий слой бульона, приготовленного для желе, и дать застыть. Лук мелко шинковать и замариновать, облив горячим уксусом или дав полежать 5–10 минут в холодном. Морковь нарезать фигурным овощным ножом и расположить на застывшем желе вместе с горкой лука и листиками или веточками петрушки. Налить еще немного бульона и дать загустеть. Наконец уложить по 2–3 ломтика говядины и залить оставшимся бульоном. Осталось немного: дождаться, когда застынет последний слой, разложить на десертных тарелочках листья салата и аккуратно опрокинуть на них формочки. Можно не раскладывать салатные листья, а украсить ими готовое блюдо.

Заливное из говядины или телятины

Состав: вареное мясо – 500 г, мясной ланспик – 750 г, яйца, вареные овощи для украшения, также зелень и майонез, соус хрен; *для ланспика:* мясной бульон, желатин – 40 г; *для оттяжки:* яичный белок, бульон, лимонный сок.

Отварную или жареную говядину, телятину нарезать ломтиками, выложить их на маленькие протвешки или в формы, украсить вареными овощами, зеленью, майонезом, вареными яйцами и залить мясным ланспиком. *Приготовление мясного ланспика:* взять на 1 кг ланспика 40 г желатина, замочить его на 30 минут в воде. Как только желатин набухнет, до килограмма долить мясной бульон и поставить на огонь, помешивая. Нагреть до полного растворения желатина. После этого ланспик следует процедить через салфетку в другую посуду. Если ланспик получился мутным, то следует приготовить оттяжку: сырой яичный белок взбить в миске венчиком, влить 0,5 стакана охлажденного бульона, добавить лимонный сок, перемешать и влить в горячий бульон. Охладить в холодильнике, при подаче разрезать на порции, подать с соусом хрен.

Заливное с клюквой

Состав: говяжья вырезка – 300 г, морковь – 200 г, желатин – 20 г, вареные яйца – 2 шт., лавровый лист, перец-горошек, зелень, клюква, соль.

Мясо, лук, морковь положить в кастрюлю с кипящей водой (1,5 л), проварить 1 час, положив за 15 минут до окончания варки лавровый лист и перец, а также подсолить. В 150 мл охлажденной кипяченой воды замочить желатин, оставить на указанное на упаковке время. Из бульона достать все продукты, процедить 500 мл бульона, добавить к нему желатина, довести до кипения, сразу убрать с плиты. Белки вареных яиц отделить от желтков и кубиками нарезать, так же нарезать мясо и морковь, перемешать нарезанные ингредиенты. На дно формочек для кексов выложить клюкву и зелень, выложить сверху нарезанные продукты, аккуратно влить бульон, убрать формочки в холод до полного застывания на 5–7 часов.

Заливные из свинины

Поросенок в желе

Состав: мясо поросенка – 1 кг, морковь и петрушка – по 1–2 шт., сельдерей – 1 шт., небольшая луковица, желатин – 2 ч. ложки, соль.

Мясо поросенка варить с кореньями и специями до готовности. Затем вынуть из него крупные кости так, чтобы не испортить вид мяса. Разрезать на порции и выложить на блюдо. Отвар процедить. Желатин растворить сначала в холодной воде, затем довести до кипения, разбавить двумя стаканами отвара и залить этой жидкостью мясо. Все украсить нарезанными овощами и дольками лимона. На стол подавать холодным с хреном, горчицей или майонезом.

Заливной поросенок

Состав: поросенок весом 2–2,5 кг, желатин – 30 г, вареное яйцо – 1 шт., вареная морковь – 1 шт., лимон – 1 шт., головка лука – 1 шт., лавровый лист – 2 шт., коренья (петрушки, сельдерея, пастернака), перец, гвоздика, соль.

Опалить щетинку у поросенка, затем промыть и выпотрошить его. Разрубить на части следующим образом: отделить голову, тушку в районе почек разрезать поперек, дополнительно можно разрубить каждую половину вдоль – по позвоночнику. После того как поросенок разрублен, его нужно опустить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить, положить туда же лук и тщательно очищенные коренья. Кастрюлю поставить на огонь, предварительно накрыв крышкой. После закипания воды снять пену и еще 40–50 минут продолжать варку на слабом огне. Когда поросенок сварится, вынуть его, положить на блюдо, накрыв влажной салфеткой, и остудить. Полученный за время варки бульон вновь поставить на огонь, положить в него лавровый лист, перец и гвоздику, вскипятить. Добавить желатин, заранее замоченный в холодной воде, и снова довести бульон до кипения, помешивая его, далее процедить через марлю. Когда поросенок остынет, разрубить его на порционные куски и уложить их на блюдо, соблюдая расстояние в 0,5 см между соседними кусками. Блюдо украсить половинками нарезанного кружками яйца, морковью и/или ломтиками лимона. В большой кастрюле можно сварить поросенка цельной тушкой, не разделяя на части. Перед этим позвоночные косточки следует надрубить с внутренней стороны до мякоти. После варки тушку нарезать порционными кусками и вновь уложить на блюдо так, чтобы создавалось впечатление целого поросенка. Заливать блюдо желатином следует в 2–3 приема, следя, чтобы не сдвинулись с места украшения и каждый кусок мяса пропитался желе. Отдельно подать соус-хрен со сметаной или хрен с уксусом.

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.