

Джулия Чайлд

ОСНОВЫ
КЛАССИЧЕСКОЙ
ФРАНЦУЗСКОЙ
КУХНИ

119

легких уроков
на кухне у

Джулии

Легендарные кулинарные книги

Джулия Чайлд

**Основы классической
французской кухни**

«ЭКСМО»

1961-1998

УДК 641.55
ББК 36.997

Чайлд Д.

Основы классической французской кухни / Д. Чайлд — «Эксмо»,
1961-1998 — (Легендарные кулинарные книги)

ISBN 978-5-04-110897-7

Джулия Чайлд — легенда, которая прославила французскую кухню больше, чем все французские повара, вместе взятые. Она обожает щедро сдабривать блюда сливочным маслом, запекать курицу, ногу барашка или молочного поросенка, создавать паштеты-террины, облизывать ложку после приготовленных карамельного крема или шоколадного суфле, азартно печь блинчики и тарты, варить настоящие буйабес и луковый суп... Она восхищает и вдохновляет одновременно. Своей открытостью и любовью к готовке она покорила весь мир, который вслед за ней принялся постигать основы самой изысканной кухни на свете. Книга, написанная по следам знаменитого шоу «Французский шеф-повар», переиздается уже более 40 лет, и она все так же современна, как была при первом издании: классические французские рецепты, оказавшиеся сродни веселому нраву Джулии, покоряют сердца и кухни. Давайте же готовить вместе с Джулией! В формате PDF А4 сохранен издательский макет книги.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-110897-7

© Чайлд Д., 1961-1998
© Эксмо, 1961-1998

Содержание

Введение	6
Об этой книге	7
О телевизионных сериях	8
Выражение признательности	11
Предметный указатель	13
О вине	23
Как важно точно отмерять муку	25
14 шоу[1]	30
15 шоу	33
16 шоу	37
17 шоу	40
18 шоу	44
19 шоу	47
Конец ознакомительного фрагмента.	50

Джулия Чайлд

Основы классической французской кухни

*Посвящается Второму каналу WGBH-TV, Бостон
и
Двадцати четырем членам съемочной группы телепрограммы
«Французский шеф-повар».*

Julia Child

THE FRENCH CHEF COOKBOOK

Introduction copyright © 1998 by Julia Child Copyright © 1963, 1964, 1965, 1966, 1968 by
Julia Child Copyright © 1961 by Alfred A. Knopf, Inc. Copyright renewed 1996 by Julia Child+

This translation published by arrangement with Alfred A. Knopf, an imprint of The Knopf
Doubleday Group, a division of Random House, Inc.

Рисунки и фото Пола Чайлда

Перевод с английского Т. Калашниковой



© Т. Калашникова, перевод на русский язык, 2020

© ООО «Издательство «Эксмо», 2021

Введение

Я очень рада, что мы переиздаем эту книгу. Впервые она увидела свет десятки лет назад, вслед за нашим первым циклом телепередач «Французский шеф-повар». Самая первая телепередача вышла в эфир здесь, в Бостоне, 11 февраля 1963 г., еще в дни черно-белого телевидения.

Тогда в Белом доме жил Джон Кеннеди с супругой, а вместе с ними замечательный французский шеф-повар Рене Вердон, и поскольку СМИ широко освещали все, что касалось американского президента, не оставались без внимания и великолепные французские обеды, приготовленные этим знаменитым мастером. Все это, а также появившаяся в те годы возможность за несколько часов долететь до Европы (прежде плавание через Атлантику занимало почти неделю) заинтересовали американских гурманов. Правда, европейская кухня, особенно французская, с ее сложностью и рафинированностью, считалась в Америке слишком трудной для рядовых поваров.

И все же американцы, побывавшие за границей, хотели есть французские блюда и у себя дома. К тому же в 1960-е годы, как правило, в семье работал кто-то один, поэтому тогда еще находилось время на домашнюю стряпню. Таков был кулинарный климат, когда на телеэкране появился наш «Французский шеф-повар». Моя первая книга, «Искусство французской кухни», была издана в 1961 г., и телесериал, созданный по ее следам, знакомил телезрителей с основами классической французской кухни. Мы научили американцев готовить такие популярные блюда, как «Цыпленок в вине», «Говядина по-бургундски», «Французский луковый суп» и другие.

В те безмятежные годы еще никто не считал калории, и рецепты в этой книге тому свидетельство. Я не стала ничего в них менять – вы можете сделать это сами в процессе готовки. Например, если в рецепте требуется большая ложка голландского соуса, возьмите неполную ложку, или если для рыбного мусса требуется взбить чашку густых сливок, возьмите полчашки. Впрочем, зачем портить блюдо? Разумней приготовить его по рецепту, а съесть потом лишь пару ложек. Должны же вы узнать, каков его настоящий вкус. Залог доброго здоровья – сбалансированное питание. Вот что рекомендует Американский институт вина, еды и искусства:

Соблюдайте умеренность.

Ешьте малыми порциями.

Ешьте как можно более разнообразную пищу.

Откажитесь от «перекусов».

Следите за своим весом, не избегайте разумных физических нагрузок.

Но прежде всего – НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ЖИЗНЬЮ!

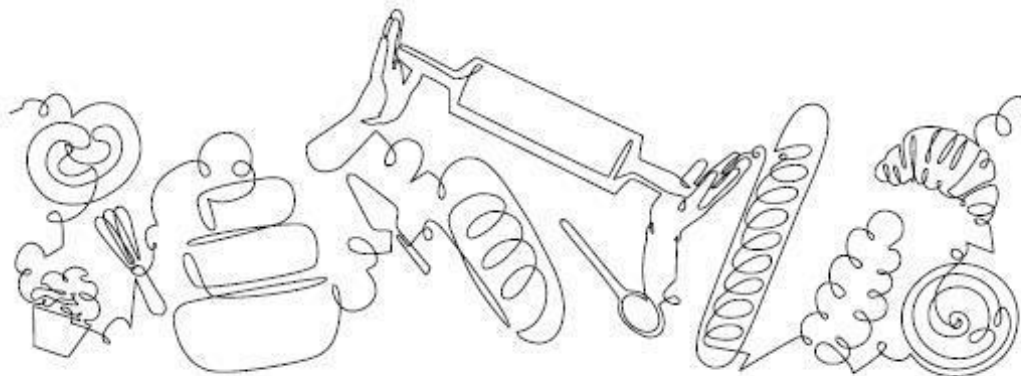
Залог успешного приготовления блюд французской кухни – владение поварскими приемами и некоторая порция старания. Эта книга расскажет вам, как приготовить необычным способом яйцо и взбить салатную заправку, как припустить семгу и испечь рождественский торт «Полено» с меренгой. Помимо полного предметного указателя, который, как обычно, находится в конце книги, на первых страницах вы найдете перечень рецептов, разделенных по категориям – блюда из курицы, овощи, соусы, супы, десерты и т. д. Я надеюсь, что эта книга научит вас основным приемам французской кухни и что с ее помощью вы приготовите много вкусных блюд.

Приятного аппетита!

Джулия Чайльд

Кембридж, Массачусетс

Об этой книге



Эта книга создана по следам образовательной телепрограммы «Французский шеф-повар», которая выходила в эфир в течение нескольких лет. Раз в неделю американские телезрители знакомились в 30-минутной передаче с рецептами французской кухни, от самых простых до сложных, учились готовить соусы и рагу, закуски и овощные блюда, десерты, пирожки и торты. Книга представляет цикл из 119 телепередач, всю тогдашнюю программу, и рецепты даются в том же порядке, в каком они показывались. Хотя половина их взята из книги «Искусство французской кухни», некоторые телевизионные рецепты слегка разнятся с книжными: то утка там обрабатывается по-другому, то рагу готовится иначе, а иногда рамки получасовой передачи вынуждали меня что-то сокращать. Остальные рецепты взяты из заготовок ко второй части книги «Искусство французской кухни». При съемке каждой передачи мне приходилось готовить каждое блюдо по шесть, восемь, десять раз, и благодаря этому я совершенствовала все рецепты.

Возможно, вас удивит, что книга начинается с четырнадцатого шоу. Дело в том, что первые тринадцать давно утрачены. В самом начале программа «Французский шеф-повар» была местной и транслировалась лишь в штатах Новой Англии. Прежде чем телеканал WGBH осознал, что копии понадобятся для других образовательных каналов, первые тринадцать записей были утрачены. Честно говоря, я этому рада. Хотя в целом они были неплохие, но их утрата позволила нам вернуться к тем же рецептам позднее, когда мы набрались опыта. Нет шоу под номером 36, неудавшееся «рождественское полено» было позже переделано в передаче номером 73; рецепт шоу 37 был показан в местной нью-йоркской телепередаче и тоже утрачен, а шоу 82 по каким-то техническим причинам у телевизионщиков получило номер 134.

В книге повторяется та же тематическая последовательность, что и в телепрограмме. Кроме алфавитного указателя, традиционно помещенного на последних страницах, нужные рецепты можно найти по тематическому указателю в начале книги, где они распределены по категориям: супы, соусы и так далее, вплоть до десертов.

О телевизионных сериях

Меня часто спрашивают: «Как тебе удалось пробраться на телевидение?» Чисто случайно. Мой муж Пол ушел в 1961 году с дипломатической службы, отдав ей почти двадцать лет. Мы поселились в Кембридже, в нашем замечательном старинном доме с комфортабельной кухней. Тогда как раз вышла книга «Искусство французской кухни». Муж мечтал писать книги, заниматься живописью и фотографией. Я собиралась заниматься кулинарией, преподавать и тоже писать. Мы даже купили недорогой телевизор, такой безобразный, что мы поставили его в камин, которым не пользовались.

Как-то раз наша знакомая еще по Парижу, Беатрис Броуд, которая тогда работала на образовательном телеканале Бостона, WGBH-TV, предложила мне выступить в передаче «Что мы читаем» и рассказать о вышедшей книге – так, мол, она будет лучше продаваться. Я обещала подумать. Она убедила руководство канала, и интервью состоялось. Я рассказала немного про Францию и ее потрясающую кухню, а для оживления темы взбила яичные белки в большой медной миске. Передача вызвала многочисленные отклики. Телеканал, увидев такой живой интерес телезрителей к кулинарной теме, предложил мне сделать в качестве эксперимента три сюжета по полчаса. Мы с Полом взялись за дело, хотя совершенно ничего не знали о телевидении и почти не смотрели телепередачи.

Телестудия назначила главным продюсером Рассела Мораша, продюсера научных программ. Помощником продюсера стала Рут Локвуд, работавшая когда-то над шоу Элеоноры Рузвельт. За пару месяцев до этого телестудия Второго канала сгорела почти целиком, и Бостонская газовая компания предоставила нам свою демонстрационную кухню. Бюджет программ был мизерный.

Рут, Пол и я наметили приблизительный сценарий трех передач: французские омлеты, цыпленок в вине (кок-о-ван) и пышное, устойчивое суфле. Разнообразный и не слишком сложный обзор французской кухни. Перебрав дюжины названий, мы выбрали краткое – «Французский шеф-повар». Рут где-то нашла зажигательную музыкальную заставку неизвестного автора. Мы используем ее до сих пор. Дома у нас с Полом достаточно кухонной утвари, хватило бы даже на небольшой ресторан, так что с инвентарем проблем не было.

О прямой трансляции моего шоу мы и не помышляли. Во-первых, мы располагали всего лишь двумя телекамерами, которые соединялись длинными кабелями со съемочным автобусом. И, главное, снимать меня, абсолютного дилетанта на телевидении, «вживую» было слишком рискованно. Но мы решили снимать передачу так, словно она сразу идет в эфир. Если только не обрушатся небеса, не откажет камера и не погаснет электричество, не будет ни остановок, ни дублей – просто тридцать минут моей работы, с начала до конца. Думаю, решение было правильным. Я терпеть не могу паузы. Из-за них у меня пропадает ощущение действия, азарт, возникающие благодаря непрерывности тридцатиминутного отрезка. Кроме того, я за то, чтобы все шло так, как бывает в жизни – чтобы застывший мусс не хотел выниматься из формы, картофель прилипал к сковородке, яблочная шарлотка теряла свою пышность. Один из секретов шеф-повара состоит в том, чтобы научиться что-либо исправлять, если это еще возможно, а если нет, то мириться с этим.

И вот в один из дней июня прошла наша первая съемка – «Французские омлеты». Мы с Полом набили наш автомобиль-универсал кастрюлями, сковородками, яйцами и прочей снедью и двинулись в Газовую компанию. В центре Бостона и тогда уже были проблемы с парковкой. Мы выгрузили наше добро возле главного входа в импозантное офисное здание, и я стояла над этой кучей, пока не вернулся Пол. Как перенести все это в подвал? Помочь нам было некому – мы приехали на несколько часов раньше съемочной группы. Сотрудники фирмы в деловых костюмах, секретарши, проходя мимо, неодобрительно взирали на наш домашний

скарб. Лифтер в униформе с блестящими пуговицами сказал: «Убирайте ваш хлам из вестибюля!» Пол где-то отыскал уборщика с тележкой, и мы, звякая кастрюлями, укатали в подвал. Там мы распаковали наш реквизит и расставили согласно разработанному плану.

Вскоре приехала Рут, чтобы подготовить интерьер столовой для финальной сцены. Следом за ней появились Расс и операторы. После краткой репетиции, проверки освещения и позиции камер Расс дал команду: «Снимаем!» И мы сняли. На следующей неделе мы сделали два других шоу. У меня до сих пор хранятся рабочие записи того шоу. На плане изображены плита и рабочий стол: «Нагреть до кипения воду в большой алюминиевой сковороде, правая верхняя горелка». «Мокрая губка, левый верхний ящик», «6 яиц в гнезде из 3 алю. формочек». Пол, мой остающийся за кадром помощник, написал для себя перечень действий: «Когда Дж. будет смазывать маслом, убрать формочки». «Когда суфле подойдет, взять черную соусницу».

26 июля 1962 года, пообедав дома большим стейком, мы вытащили из камина телевизор и включили его в 8.30. На экране какая-то женщина, тяжело дыша, хлопотала у плиты, размахивала большими ножами, выливая яйца на сковороду... Так на образовательном телеканале WGBH-TV прошла первая кулинарная передача. Реакция телезрителей на три наши шоу показала, что в Новой Англии наберется достаточная аудитория. Тогда Второй канал предложил мне сделать цикл из двадцати шести программ. Так и появился «Французский шеф-повар». Начало съемок было намечено на январь, а первый показ – на 11 февраля 1963 г.

Мы с Полом задумались, чем заполнить эти тридцать минут? Если мы покажем слишком сложные блюда, то распугаем всех телезрителей. Если останемся на детском уровне, то скоро наскучим. Рут, Пол и я решили для начала бросить аудитории несколько приманок – блюд, наподобие «Говядины по-бургундски», знаменитых, но в то же время легких в приготовлении. Затем станем постепенно усложнять тему. Мы также намеревались каждую неделю разнообразить меню и не жалеть времени на демонстрацию техник французской кухни – например, как держать нож, как разрезать барашка на куски, как очистить лук-порей, как взбивать и вводить в готовящееся блюдо яичные белки. Наша идея состояла в том, чтобы избавить наших зрителей от страха перед французской кухней и показать, что она не очень сложная и тоже следует определенным правилам. Так, соус велюте, к примеру, готовится из простых и обычных продуктов – сливочного масла, муки и сдобренной приправами жидкости, но весь фокус в том, что муку сначала обжаривают в масле и уж потом добавляют жидкость. Почему? Если муку не обжарить, у соуса будет вкус сырой муки. В общем, мы в конце концов решили сделать программу из двадцати шести передач, начать ее с «Говядины по-бургундски» и лукового супа, а завершить «Омаром по-американски» и блинчиками «Сюзетт».

В январе, когда мы начали снимать по четыре передачи в неделю, у телеканала все еще не было студии. Наши шоу, начиная с трех пилотных, можно было снимать только там, где было место для студийного автобуса, чтобы протянуть из него кабели к двум телекамерам. К счастью, Кембриджская электрическая компания предоставила нам свою демонстрационную кухню, расположенную на просторном чердаке, а рядом со зданием нашлось место и для нашего автобуса. Попасть на кухню можно было либо из главного холла, поднявшись на грузовом лифте, либо по наружной пожарной лестнице, которая начиналась прямо от парковки. Хотя с осветительным оборудованием у нас было плоховато, а на звуковую дорожку попадал стук грузового лифта, кухонное оборудование оказалось замечательным. Высокий потолок позволил нам повесить зеркало над плитой, и телекамера могла при необходимости заглядывать в кастрюлю. И, что лучше всего, здесь мы были полными хозяевами.

Хотя теперь мы уже создавали официальное телевизионное шоу, наш бюджет оставался весьма скромным. Мы с Полом закупали все продукты, делали все заготовки, а он был еще носильщиком и мыл посуду. Позже у нас появились добровольные помощники для съемочных дней. По средам и пятницам у нас проходили шоу, а накануне мы устраивали долгие репетиции.

Никто на телеканале не имел ни малейшего представления о том, что мы там стряпаем на своем чердаке, до тех пор, пока по железной лестнице в 10 часов утра не поднимали вверх камеры. Тогда начиналась съемка. Мы – Рут Локвуд и я – пользовались полной свободой, делали все, что хотели, и так, как считали нужным. В случае сомнений спрашивали совет у Пола. На долю Раса оставались все технические вопросы, касавшиеся операторской работы и режиссуры.

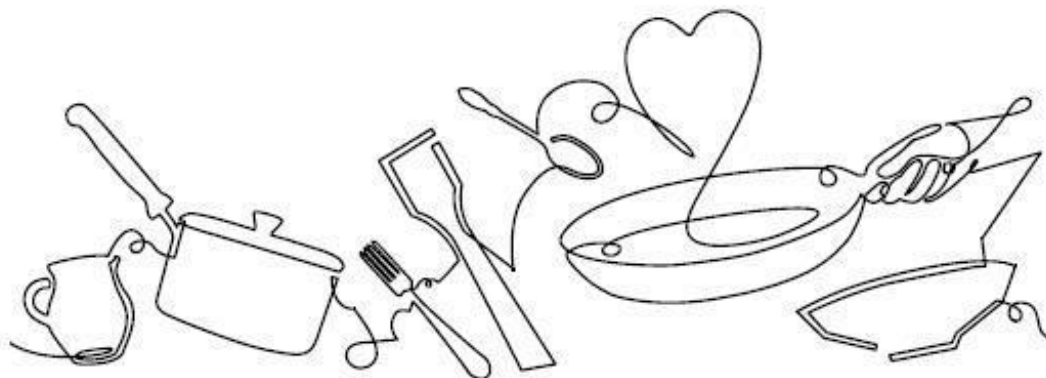
Стиль тех первых трех пилотных передач меня вполне устраивал, и мы продолжали в том же духе, совершенствуя детали. Неожиданно я обнаружила, что у меня совершенно нет ощущения времени – я не понимаю, прошла одна минута или пять. Это печальное обстоятельство выявилось при съемках нашего второго шоу и приготовлении лукового супа. Я показала, как быстро нарезается лук, потом обжарила его до мягкости, подрумянила, продемонстрировала несколько способов сервировки супа. Потом нарезала крутоны и запекла сырную корочку под грилем. Я выполнила всю программу в бешеном темпе и уложились вовремя, но когда принесла приготовленный суп в столовую, оказалось, что у нас еще восемь минут. Ужас. Мне пришлось сидеть и говорить. Расс стер половину записи, оставив лишь первые пятнадцать минут, но при второй попытке все повторилось. Рут предложила распределить рецепт по отрезкам времени. В рамках каждого я действовала быстрее или медленнее, это уж как мне удобно, но переходить к следующему этапу могла лишь после сигнала.

Сигналы для телеведущего пишутся на листках, прозванных в просторечье «карточками идиота». Их вручают помощнику режиссера – тот сидит в наушниках, соединенных с телекамерой, и может общаться с режиссером, место которого за пультом в изолированной аппаратной. Помреж подносит «карточку идиота» под линзу камеры. Телезрителям кажется, что телеведущий смотрит вам в глаза, но на самом деле он читает написанное на карточке: «Включи горелку номер три!» В нашем случае Рут держала в руках большую тетрадь и перелистывала страницы по тщательно разработанному графику. Для лукового супа все было просто: «Нож и подготовка 5 мин.», «Обжарить и потушить 4 мин.», «Суп в кастрюле 2 мин.» и т. д. Позже мы усовершенствовали эту систему и писали на «карточке идиота» ключевые слова, чтобы я не забыла важные моменты. Помню, когда мы делали бриоши, мы неожиданно для себя стали их называть так: самая большая бриошь – папа, средняя бриошь – мама и маленькая – детка. На «карточке идиота» появилось прямо-таки кровожадное послание – «Это детка; сними голову», «Ударь папу», «Разрежь мать», «30 сек. Вымой руки». Часто мне доводилось читать такие полезные замечания Рут: «Не хватай ртом воздух», «Вытри лицо», «Не гони».

Съемка почти всегда шла без перерыва, и лишь в нескольких случаях, например после катастрофы с луковым супом на первом шоу, нам пришлось остановиться, стереть снятое и повторить съемку снова. Иногда подводило электричество, иногда я сама. Как-то раз, объясняя, как готовится «Омар по-американски», я получила удар током от микрофона всякий раз, когда дотрагивалась до плиты. Это был словно укус пчелы. Мы нашли неисправную клемму и продолжили работу. В другой раз «Огненное суфле» осело прямо на тарелке, когда я несла его к столу (я забыла положить крахмал). Тогда мы просто подождали, когда в духовке будет готово запасное суфле, и использовали его. В остальном же мы не исправляли мои оплошности, и в целом это было разумно.

Где-то на половине цикла программ, на шоу, рассказывавшем о тушении мяса, наш телеканал переехал в замечательное новое здание, и мы получили прекрасную студию с самой современной аппаратурой – осветительной, звукозаписывающей. И все же мы скучали по нашему чердаку. Там царила особая, уютная атмосфера. Там мы были семьей, большой семьей – из двадцати четырех человек. Мы вместе ели блюда после записи передач, а иногда даже устраивали вечеринки. Но там, конечно, было невозможно снимать передачи в цвете. В новых сериях наши продукты перестали быть серыми, заиграли разными цветами. Передача «Французский шеф-повар» приобрела новое измерение.

Выражение признательности



Всем замечательным людям, остававшимся за кадром, благодаря которым кипели наши кастрюли. Это:

Съемочная группа телеканала WGBH-TV, с ее неизменным аппетитом к работе и блюдам французской кухни.

Наши добровольные помощники по уборке и мытью посуды: Бесс Бегъен, Лиз Бишоп, Кэтрин Копленд, Бесс Хопкинс и Мэри о'Брайен, а также наши добровольные секретари Гледис Кристоферсон, Пат Крофорд, Эйми Де Фриз, Элен Ричмонд и Эдит Зельцер – постоянные, надежные и бесценные партнеры.

Союз дизайнеров Кембриджа, предоставивший нам мебель, посуду, столовое белье и всевозможные горшки и другие элементы декора для наших первых шестидесяти шести программ.

Кембриджская электрическая компания, чей уютный чердак стал местом рождения первых наших программ, чьи сотрудники, от симпатичных телефонистов до старших менеджеров, были всегда готовы нам помочь, а квалифицированные сантехники неоднократно удаляли остатки французского супа буйабес из труб канализации на трех этажах.

Фрэнсис Маэрд, проектировавший и построивший нашу новую кухню.

Компания «Бостон Эдисон», которая, вместе с «Бойд корпорейшн», «Фриджидер сейлс корпорейшн» и «Грей сейлс», оборудовала нашу новую студию-кухню всевозможными электрическими чудесами.

Компания «Грин-Стэмпис», благодаря спонсорской помощи которой телеканал WGBH-TV смог создать наши первые тринадцать серий, и «Сентри-Сторс», благодаря которой мы попали в Милуоки.

Компании «Сейфвэй-Сторс», «Хиллз-Бразерс-кофе» и «Полароид корпорейшн», чьи щедрые гранты на общественные нужды позволили нам продолжить работу над программой.

Рассел Мораш, наш изначальный режиссер и продюсер, обеспечивавший «Французского шеф-повара» техническими средствами и вдохновлявший всех нас, и Дэвид Гриффитс, сменивший впоследствии Рассела в качестве режиссера.

Рут Локвуд, мое «второе я» и продюсер, без устали работавшая над разработкой и съемками нашей программы. Ее талант и умение превращать кулинарный рецепт в драматическое действие просто уникальны, а ее дружелюбие и дипломатичность не раз выручали наш проект.

Пол Чайльд, который всегда был рядом: как носильщик, мойщик посуды, официальный фотограф, нарезчик лука и грибов, редактор, менеджер, дегустатор, генератор идей, поэт и супруг.

С любовью и благодарностью ко всем. Желаю вам

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
TOUJOURS BON APPETIT!

Предметный указатель

Цифры, следующие за каждым предметным наименованием, указывают на порядковый номер телепередачи. Далее (в скобках) указаны страницы книги.

I. СОУСЫ И СУПЫ

СОУСЫ: ХОЛОДНЫЕ

Майонез 120 (408)

Зеленый майонез 120 (408)

Айоли – чесночный соус 128 (437)

Соус-винегрет 17 (47)

СОУСЫ: ЯИЧНЫЙ ЖЕЛТОК И СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Голландский 98 (321)

С зеленью (для жареной телятины)

Беарнский 98 (322)

Мусслин-сабайон 29 (90)

С белым вином по-креольски (к рыбе) 113 (376)

Мальтийский 124 (422)

СОУСЫ: БЕЛЫЕ

Голландский «на скорую руку» 50 (152)

Сильвестр (к рыбе) 56 (173)

Морней (к телятине) 80 (261)

Сюпрем (к рыбе) 134 (460)

С карри (к цыпленку) 126 (430)

Нантуа (к рыбе) 84 (271)

Велюте (к рыбе) 80 (260)

СОУСЫ: КРАСНЫЕ

Бордоский (к стейкам) 27 (84)

СОУСЫ: ПРОЧИЕ

Бёрр-блан – белый масляный соус 43 (130)

БУЛЬОНЫ И АСПИКИ

Аспик с желатином 22 (66)

Осветление бульона 67 (209)

Украшение к аспику 67 (210)

Бульон из индейки, простой 71 (223)

Бульон рыбный 101 (330)

СУПЫ

Буйабес 23 (67)

Парментьер 51 (157)

Кресс-салат (два типа) 51 (157)

Вишисуаз 52 (158)

Вишисуаз консервированный со свеклой 62 (193)

Велюте (с индейкой) 80 (260)

Суп луковый 97 (316)

Консоме по-мадридски 102 (336)

Анго боуидо – чесночный суп 108 (356)

Писту – овощной суп 16 (387)

Суп из огурцов 116 (389)

Буррида – (рыбное рагу) 128 (436)

II. ЗАКУСКИ, ЯЙЦА, ВСЕ СУФЛЕ ЯЙЦА

В желе 22 (66)

В горшочке, запеченные 46 (140)

В мешочек 46 (140)

На блюде 46 (141)

Омлет 133 (457)

Гратинированный, с грибами 46 (141)

Пиперада 133 (456)

Пошированные (как это делать) 46 (141)

Яйцо-пашот в суфле 129 (439)

Взбитые 75 (239)

Начинка для помидоров 75 (239)

ТИМБАЛЫ

Со шпинатом 55 (168)

С окороком 55 (170)

Из куриной печени 18 (51)

КИШ – ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ

Лорен 87 (281)

С сыром 87 (282)

С креветками 87 (282)

ДРУГОЕ

Тарталетки с сыром и артишоками 88 (286)

Тапенада 122 (412)

СУФЛЕ: ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Рыбное суфле 29 (89)

Сырное, устойчивое 86 (277)

По-флорентийски, с яйцом-пашот 129 (440)

СУФЛЕ: ДЕСЕРТ

Фламбе (с апельсином) 52 (160)

Шоколадное 77 (246)

III. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

БЛИНЧИКИ (ОСНОВНОЕ БЛЮДО И ДЕСЕРТ)

Основное блюдо (из пшеничной муки) 25 (74)

Блинчик-гигант 71 (226)

Сладкие (из пшеничной муки) 26 (79)

Свернутые в трубочку, с начинкой (основное блюдо) 25 (76)

Горка (основное блюдо) 25 (77)

Торт по-нормандски (сладкий) 26 (81)

«Сюзетт» 26 (82)

Со сладкой начинкой, свернутые в трубочку 26 (81)

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Как замесить 41 (126)

Универсальная пшеничная мука 76 (242)

Кондитерская мука 42 (125)

Тесто «на скорую руку» 103 (339)

Слоеный пирог с сыром рокфор 42 (124)

Волованы и буше 42 (126)

Флероны 114 (378)

«Наполеон» 111 (368)

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

Как замесить, Новый год (398)

Сырные профитроли 32 (100)

Клецки (нюкки) 32 (101)

Крокембуш на Новый год (397)

Кнели 117 (391)

Рыбный мусс (тюрбан) 134 (458)

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Как замесить 83 (267)

Корзинки 70 (219)

Классические (для фруктовых тартов) 83 (266)

Свободной формы 83 (267)

Перевернутые 87 (280)

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Баба 57 (175)

Круассаны 76 (243)

Бриоши 79 (253)

IV. РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

ФИЛЕ

Филе камбалы «Сильвестр» 56 (172)

Припущенные в белом вине 101 (331)

Под соусом морней 101 (332)

СТЕЙКИ

Барбузе (рыбные стейки с овощами) 88 (283)

Рыба-меч, запеченная с травами 121 (409)

ЦЕЛАЯ РЫБА

Припущенная семга 94 (305)

РАЗЛИЧНЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

Суфле на блюде 29 (89)

Мусслины 43 (129)

Кулебяка с лососем 48 (146)

Тюрбан из морского языка/филе плоской рыбы 134 (458)

Кнели 117 (391)

Буйабес 23 (67)

Буррида 128 (436)

ОМАР

По-американски 24 (72)

На пару и gratinированный 60 (184)

Разделка живого 24 (71)

Разделка вареного 24 (71)

«Термидор» 131 (448)

КРЕВЕТКИ

Замороженные 84 (269)

В хрустаде, под белым винным соусом 84 (270)

Креветочное масло 84 (270)

УЛИТКИ 264–81

КРАБ

Замороженные и консервированные 105 (344)

Под белым винным соусом, запеченный 105 (344)

Холодная закуска 105 (346)

МОЛЛЮСКИ

В желе 81 (263)

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ 92 (298)

По-креольски 113 (376)

V. ПТИЦА И ПЕРНАТАЯ ДИЧЬ

ЦЫПЛЕНОК, ЦЕЛЫЙ

Запеченный «в кокотнице» 99 (322)

Пот-о-фё по-нормандски 31 (96)

Припущенный в белом вине 126 (429)

ЦЫПЛЕНОК, РАЗДЕЛАННЫЙ (НЕ ГРУДКИ)

Жаренный под грилем, и просто, и дерзко/вызывающе 63 (194)

Петух в вине 38 (111)

По-сицилийски (простой) 58 (179)

Припущенный, с ароматными овощами 78 (250)

В астике 78 (251)

По-бретонски 78 (251)

«А-ля ватерзой» 78 (252)

ЦЫПЛЕНОК, РАЗДЕЛАННЫЙ (ГРУДКИ)

Под сливочным винным соусом 14 (36)

По-шотландски 14 (37)

УТКА

Под апельсиновым соусом 19 (54)

В вишневом астике 22 (65)

ГУСЬ

Тушеный, со сливами 34 (105)

ИНДЕЙКА

Как удалить кости 66 (204)

Фаршированная 66 (204)

Галантин (в астике) 67 (207)

ПЕРНАТАЯ ДИЧЬ

Мелкая жареная птица (канapé) 53 (162)

ОСТАТКИ

Сальпикон из птицы (гигантский блинчик) 71 (225)

ПЕЧЕНЬ ПТИЦЫ

Печень жареная, под соусом мадера 18 (51)

Тимбал из печени 18 (51)

VI. ГОВЯДИНА, ТЕЛЯТИНА, БАРАНИНА

ГОВЯДИНА, СТЕЙКИ И ГАМБУРГЕРЫ

Отрубы 96 (312)

«Генрих IV» (филе) 27 (85)

Запеченные, с травами 93 (303)

Под перченым соусом 93 (303)

Пашина 108 (355)

Гамбургеры 27 (83)

ГОВЯДИНА: ПРОЧЕЕ

Отрубы 96 (312)

Лопатка 64 (198), 96 (312)

Вырезка 103 (337)

«Веллингтон» 103 (337)

По-бургундски 96 (312)

Тушенная в красном вине 54 (166)

Карбонад по-провански 74 (234)

Доб по-провански 74 (236)

Ростбиф, обжаренный и запеченный 114 (380)

Пот-о-фё 31 (96)

ТЕЛЯТИНА

Эскалопы с эстрагоном 16 (43) *с сыром и ветчиной* 16 (45)

Запеченная

С ветчиной и сыром 30 (153)

«Граф Орлов» 80 (258)

Вырезка, жаренная с грибами 62 (192)

Бланкет 89 (287)

Отбивные, запеченные с овощами 102 (334)

Оссобуко 122 (414)

БАРАНИНА

Нога 130 (442)

Фаришированная, без костей 130 (444)

Обмазанная горчицей 130 (444)

Седло, запеченное и нарезанное 110 (364)

Рагу 64 (198)

Мусака 30 (93)

VII. ОКОРОК, СВИНИНА, СУБПРОДУКТЫ, РАЗЛИЧНЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА, ПАШТЕТЫ

ОКОРОК

Ломтики, под соусом мадера 75 (240)

СВИНИНА

Отбивные, запеченные с овощами 102 (334)

Вырезка, жаренная с грибами 62 (192)

Молочный поросенок 106 (348)

Вареная (пот-о-фё) 31 (96)

МОЗГИ И ЗОБНАЯ ЖЕЛЕЗА

Под соусом «Бер-нуар» 123 (418)

Тушенная, под сливочным соусом 123 (420)

ПОЧКИ

Жареные и фламбированные 59 (182), 59 (183)

ЯЗЫК

Общие сведения 132 (451)

Ломтики тушеные 132 (452)

ОСТАТКИ МЯСА

Рагу (с красным вином) 90 (292)

СБОРНЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Обед по-нормандски: пот-о-фё 31 (96)

Кассуле 39 (115)

Паэлья 112 (372)

ПАШТЕТЫ, ТЕРРИНЫ, ГАЛАНТИНЫ И ПР.

Террин из свинины, телятины и ветчины 21 (61)

Галантин из индейки 67 (207)

VIII. ОВОЩИ

АРТИШОКИ

Целые и доньшки 45 (136)

Консервированные доньшки (с сыром, в тарталетках) 88 (286)

СПАРЖА

Целиком 124 (421)

Приготовление свежей, отваривание 124 (421)

Мороженая, нарезанная и обжаренная 124 (420)

ФАСОЛЬ, ЗЕЛЕНАЯ

Свежая, целиком 15 (39)

Свежая, нарезанная кубиками 121 (411)

Холодная, свежая, для салата 17 (49)

ФАСОЛЬ, СУШЕНАЯ

Варка (для кассуле) 39 (115)

В салате 17 (49)

СВЕКЛА

Салат с цикорием 85 (275)

Украшение для супа 62 (193)

БРОККОЛИ

По-польски 49 (151)

БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА

Вареная 108 (358)

МОРКОВЬ

Тушеная, в сливочном масле 15 (41)

Куски, тушеные в сливочном масле 114 (382)

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА

Соус голландский «на скорую руку» 50 (152)

КАШТАНЫ

Свежие и консервированные. Пюре и глазированные 35 (108), 35 (109)

Десерт с шоколадом 35 (110)

ОГУРЦЫ

Обжаренные, со сливками 69 (216)

Крем-суп 116 (389)

БАКЛАЖАНЫ

Мусака и рататуй 30 (92)

Рагу (барбуйе) 88 (283)

ЦИКОРИЙ

Салат (со свеклой) 85 (275)

Тушеный, обжаренный, со сливками, с окороком 109 (363)

ЛУК-ПОРЕЙ

Подготовка, варка 75 (239)

Тушеные ломтики 75 (239)

ГРИБЫ

Обработка, нарезка, каннелирование 61 (186)

Запеченные «под стеклом» 61 (189)

Фаршированные 15 (41)

Дюксель 80 (260)

ЛУК

Тушеный 75 (239)

ГОРОШЕК, СВЕЖИЙ ЗЕЛЕНый

Зеленый горошек, тушеный 63 (197)

Мороженный, пюре с кресс-салатом 75 (238)

КАПУСТА, КВАШЕНАЯ

Тушеная по-эльзасски и с мясом 40 (120)

ШПИНАТ

Свежий, тушеный 129 (441)

ПОМИДОРЫ

Запеченные целиком 108 (359)

ЦУКИНИ

Отваренные целиком и обжаренные 58 (180)

Рататуй 30 (92)

IX. КАРТОФЕЛЬ, РИС, МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

КАРТОФЕЛЬ

«Анна» 107 (353)

«Дюшес» 107 (351)

Целиком (с запеченной говядиной) 74 (234)

Нарезанный кубиками и обжаренный 58 (180)

Запеченный картофель «Дофинь» 28 (86)

Запеченный картофель с колбасками 28 (87)

Оладьи картофельные – драники 28 (88)

«Байрон» 28 (87)

Салат 17 (48)

Пюре с чесноком 69 (215)

Картофельное пюре «мгновенного приготовления», запеченное 90 (291)

Клецки (нюкки) 32 (101)

РИС

Ризотто по-пьемонтски (в закрытой кастрюле) 62 (191)

Ризотто (в закрытой кастрюле) 14 (37)

Паровой 56 (171)

Субиз (с луком) 80 (259)

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Ракушки (простые) 88 (285)

X. САЛАТЫ, АСПИКИ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

САЛАТЫ

«Мимоза» 17 (48)

«Нисуаз» 17 (49)

Картофельный 17 (48)

Из цикория со свеклой 85 (275)
Зеленый, смешанный 85 (273)
Овощной (с фасолью и др.) 17 (49)
Из помидоров 85 (275)
Помидоры, фаршированные яичницей-бастуньей 75 (239)
АСПИКИ
Желе 22 (66)
Осветление 67 (209)
Украшение 67 (210)
Семга 94 (307)
Галантин из индейки 67 (207)
Утка в вишневом аспике 22 (65)
Яйца в аспике 22 (66)
Моллюски в желе 81 (222)

XI. ДЕСЕРТЫ И СЛАДКИЕ СОУСЫ

ФРУКТОВЫЕ ДЕСЕРТЫ

Яблоки
«Крем-карамель» 33 (103)
Яблочный тарт (соус и ломтики) 70 (221)
Блинчики с яблоками (торт) 26 (81)
Тарталетки со свежей клубникой 83 (266)
Вишневый десерт 75 (241)
Абрикосовый (банановый) десерт 88 (284)
Глазированные апельсины 95 (310)
Бананы «Фламбе» 121 (410)
Груши, запеченные с вином 62 (191)

ШОКОЛАД

Десерт из каштанов и шоколада 37 (110)
Мусс 20 (57)
Как растопить шоколад 68 (211)
Суфле 77 (246)
Шоколадный кастард 102 (335)

МОРОЖЕНОЕ

Глазированные апельсины 95 (310)
Торт-мороженое «Мартиник» 108 (357)
Бомбы 127 (433)
Пралине с орехами 33 (104)
Клубничный мусс 133 (455)
Парфе 127 (435)

СУФЛЕ

Огненное суфле 52 (159)
Шоколадное суфле 77 (246)

БЛИНЧИКИ

«Сюзетт» и другие 26 (82)

ДРУГИЕ ДЕСЕРТЫ

Карамельный заварной крем 33 (102)
Десерт из каштанов и шоколада 37 (110)
Баварский крем 47 (143)

Шарлотка «Малакоф» 65 (201)

Рис императрицы 91 (294)

Крокембуш (к Новому году) (397)

Меренга 73 (230)

Вашиерен 115 (384)

СЛАДКИЕ СОУСЫ

Заварной английский соус 52 (161)

Крем «Шантильи» 20 (59)

Соус из свежей земляники или малины «Кули» 91 (297)

ПРАЛИНЕ

Миндаль 33 (104)

Грецкий орех 127 (432)

ХП. ТОРТЫ, ГЛАЗУРЬ И НАПОЛНИТЕЛИ, БИСКВИТЫ, ПТИФУРЫ

БИСКВИТЫ

Шоколадный бисквит

Бисквит «Женуаз» 118 (394)

Шоколадный маркиз 68 (211)

Французский рулет с клубничным желе 72 (226)

Апельсиново-миндальный бисквит 72 (227)

Рождественское полено 73 (230)

Царица Савская 100 (326)

Торт «Женуаз» 118 (394)

Желтый бисквитный торт с апельсиновой начинкой

ФРАНЦУЗСКИЙ МАСЛЯНЫЙ КРЕМ

Заварной масляный английский крем 68 (213)

Итальянская меренга 73 (230)

С сахарным сиропом 118 (396)

Апельсиновое масло 26 (80)

ГЛАЗУРИ И НАЧИНКИ ДЛЯ ТОРТОВ

Шоколадно-масляная глазурь 101 (329)

Растопленный шоколад 68 (211)

Помадка 119 (402)

Изготовление и украшение птифуров 119 (404)

Итальянская меренга 73 (230)

Апельсиновое масло 26 (80)

КРЕМ-НАПОЛНИТЕЛЬ

Заварной кондитерский крем «Патисьер» 84 (268)

БИСКВИТЫ И ПТИФУРЫ

«Дамские пальчики» 65 (201)

Грибы из меренги 73 (232)

«Наполеон» 111 (368)

Птифуры 119 (404)

Съедобные чашечки из печенья 133 (454)

УКРАШЕНИЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

«Наполеон» 111 (368)

Торт «Женуаз» 118 (394)

Птифуры 119 (404)

Полено (грибы, сахарная вата) 73 (232)

XIII. УЖИНЫ ЗА ПОЛЧАСА

УЖИН С ЦЫПЛЕНКОМ 58 (178)

УЖИН С ТЕЛЯТИНОЙ 62 (190)

УЖИН С ОКОРОКОМ 75 (238)

УЖИН С РЫБОЙ 88 (283)

УЖИН СО СТЕЙКОМ 108 (355)

УЖИН С РЫБОЙ-МЕЧ 121 (409)

XIV. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

БОКАЛЫ ДЛЯ ВИНА 113 (379)

ОЧИЩЕННОЕ ТОПЛЕННОЕ МАСЛО 107 (353)

ГЛАЗИРОВАННАЯ АПЕЛЬСИНОВАЯ ЦЕДРА 95 (310)

ПЕРСИЛАД 110 (366)

САХАР

Сиропы 57 (177), 118 (396), (402)

Карамель, Новый год (400)

Как карамелизовать форму для выпечки 33 (102)

Пралине 33 (104)

Карамельные нити 73 (232)

КАК РАСТОПИТЬ ШОКОЛАД 68 (211)

НАРЕЗКА И РАЗДЕЛКА (МЯСА, ПТИЦЫ)

Как удалить кости из грудки цыпленка 66 (204)

Как удалить кости из индейки 66 (204)

Лардинг (шпигование салом) мяса 54 (165)

Как нарезать молочного поросенка 106 (347)

Как нарезать седло барашка 110 (364)

Как удалить кости из ноги барашка 130 (442)

Подготовка целого цыпленка для жарки 63 (194)

О вине

ВИНО В КУЛИНАРИИ

Вино добавляют в различные блюда ради его натурального вкуса. Считается, что спирт испаряется в тот же момент, когда вино попадает в горячее блюдо. Если вино жидкое, кислое, сладкое или с неприятным привкусом, нежелательные качества будут лишь усиливаться, так как в процессе выпаривания вкус концентрируется. Поэтому вино всегда должно быть хорошим. Нет, не дорогим марочным, а молодым. Но здоровым, с полным натуральным вкусом и ароматом. Ищите, экспериментируйте, чтобы найти подходящее вино по приемлемой цене. А я могу вам посоветовать следующее.

КРАСНЫЕ ВИНА. Красное вино для готовки должно быть сухим, полным и молодым. Французское вино Mâcon («Макон») идеально для Франции, но дороговато в других странах. Для США домашней альтернативой могут стать калифорнийское вино «Маунтин ред» (Mountain Red), а также вина «Пино нуар» (Pinot Noir), «Каберне» и многие из «Кьянти».

БЕЛЫЕ ВИНА. Белое вино для готовки должно быть сухим, но полным. Тут больше проблем, чем с красным вином, – недорогие белые вина часто бывают слишком жидкими или слишком кислыми. Опять же идеально французское белое вино «Макон», но оно дорогое. Можно поискать что-либо среди белых «Пино» и «Совиньонов». Превосходная альтернатива – очень сухой белый вермут. Я часто пользуюсь именно им. Его легко купить, и это всегда более приемлемый вариант, чем неправильно выбранное белое вино.

БРЕНДИ, ЛИКЕРЫ, ПОРТВЕЙНЫ, МАДЕРА И ХЕРЕС. Они тоже должны быть высокого качества, несмотря на дороговизну. Ведь большинство рецептов требуют лишь нескольких столовых ложек. Портвейны и мадера должны быть сухие. Для сухих портвейнов нет стандартной маркировки, но на этикетке всегда что-то указано. На сухой мадере всегда пишут Sercial (серсиаль – сорт винограда). Херес вообще не используется во французской кухне, но если у вас закончились портвейн или мадера, можете взять сухой херес «Фино».

ГОТОВКА БЕЗ ВИНА

Вкусу и аромату вина замены нет, но, если вы предпочитаете обходиться без него, просто выбрасывайте его из рецепта. В основные блюда добавьте равное по объему количество бульона – говяжьего, куриного или рыбного, а в десерты – апельсиновый или яблочный сок. («Сидр» – неосветленный яблочный сок в США.)

ВИНА К СТОЛУ

Когда вы задумываетесь о том, какое вино включить в меню, часто возникают проблемы. Казалось бы, правило тут известно: красные вина подаются к мясу, белые – к рыбе, а розовые – универсально подходят ко всему. Однако даже недорогая бутылка может вас расстроить – ведь вы потратите кровные два доллара, а после этого обнаружите, что купленное вами белое вино и приготовленное жаркое никак не сочетаются.

Вот еще пример. Вы приготовили роскошный десерт и теперь покупаете очень рекомендованное вам, довольно дорогое шампанское. Ну и что же? Ваш десерт был таким сладким, что шампанское показалось вам на вкус жидким, кисловатым. В общем, вы решили, что шампанское вообще не ваш напиток. А ведь результат был бы иным, если бы кто-нибудь посоветовал вам приобрести полусладкое шампанское – либо «Асти спуманте», либо искристое

«Вувре», либо десертные вина «Сотерн» или «Барсак». Сладость вина оказалась бы под стать десерту.

Таким же образом вам покажутся кислыми и водянистыми филе морского языка, если в предназначенный для них насыщенный белый соус был добавлен сухой белый рислинг, ведь в этом случае вам нужно было взять более плотное вино, такое как белое бургундское или ронское. Возможно, вы выбрали красное вино с настолько выраженным вкусом для цыпленка в соусе под эстрагоном, что насыщенный вкус полного красного вина затмил все ваши старания.

С другой стороны, как замечательно составить такую превосходную комбинацию: холодный омар и охлажденное розовое; насыщенный сыр и полное бургундское; жареный цыпленок и мягкое красное бордоское вино.

Вообще, очень приятное хобби – покупать вина, делать свои заметки, читать и думать о винах, наслаждаться ими. Большинство винных магазинов выпускают брошюры, где содержатся общие правила, описания, карты марочных вин и прочие сведения. Впрочем, всегда помните о том, что блюда должны соответствовать вину и что вино должно подчеркивать все оттенки блюда.

Вот несколько подсказок, что подходит к чему. Если вы подаете к столу лишь одно вино, оно должно соответствовать основному блюду; если вы планируете подать разные вина, начните с самого легкого и завершите самым насыщенным.

ЛЕГКИЕ СУХИЕ БЕЛЫЕ ВИНА (подавать охлажденными): «Рислинг», «Сильванер», большинство из недорогих рейнских и мозельских вин, «Мускадет», «Сансерр», «Пуйи-фюме», «Шаблы», «Пуйи-фюиссе». Подаются к блюдам из яиц, нежирной припущенной или зажаренной под грилем рыбы, морепродуктам, мидиям, закускам, легким блюдам из сыра.

СУХИЕ БЕЛЫЕ ВИНА, СРЕДНИЕ ИЛИ ПОЛНЫЕ (их тоже нужно охлаждать): «Пино», «Совиньон», «Траминер», многие из мозельских и рейнских вин класса Auslese или Spätlese, многие вина «Грав» и особенно бургундские. Подаются к рыбе, морепродуктам, птице и телятине под сливочным соусом; фуа-гра и печеночным паштетам; насыщенным сырам.

КРАСНЫЕ ВИНА, ЛЕГКИЕ ДО СРЕДНИХ (подаются при комнатной температуре): «Каберне», «Гамей», «Божоле», «Бордо», «Мерло». К птице, телятине, окороку, холодному мясу, грибам, мягким сырам, мясным паштетам.

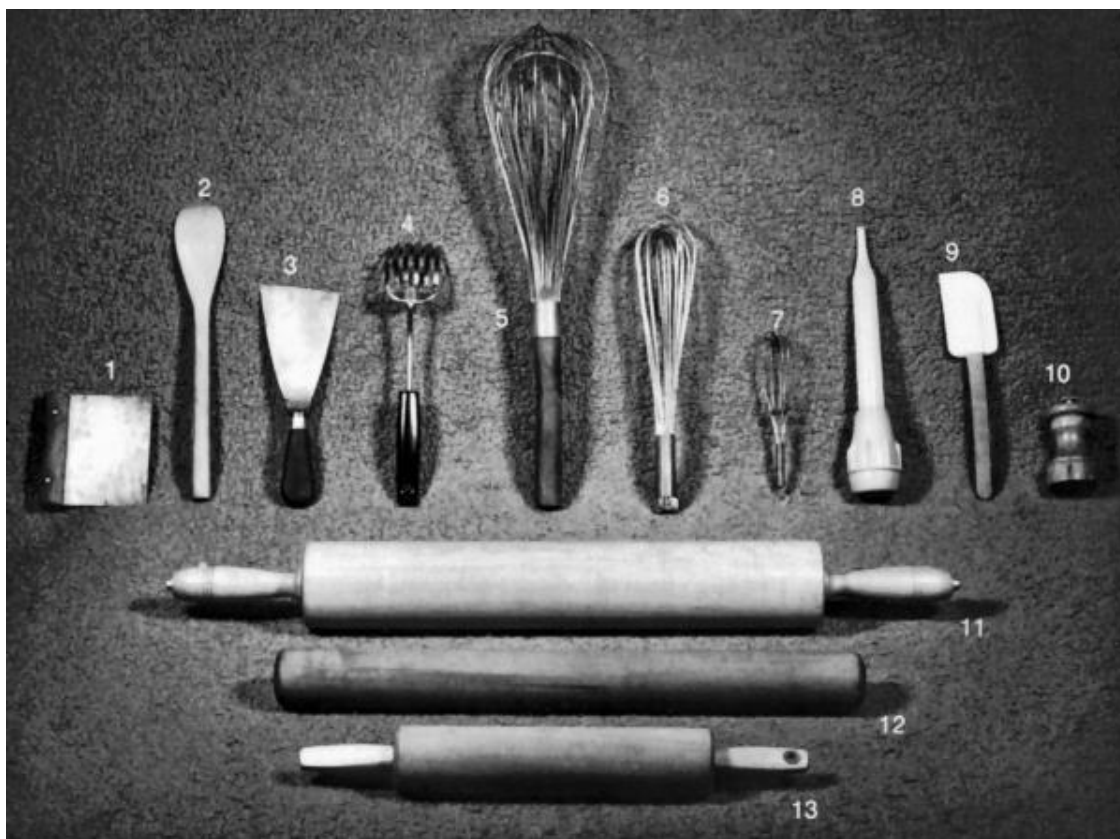
ПОЛНЫЕ КРАСНЫЕ ВИНА (подаются при комнатной температуре): «Пино», «Кьянти», «Бургундское», «Шатонеф-дю-пап», «Эрмитаж». К красному мясу, тушеному в красном вине или жареному, дичи, интенсивным сырам.

Как важно точно отмерять муку

Для всех рецептов тортов и пирогов, приведенных в этой книге, обязательно отмеряйте то количество муки, которое указано в рецепте. Вес муки в одной чашке может меняться больше, чем на 30 г, в зависимости от того, просеиваете ли вы ее или насыпаете ложкой. Все цифры в любом рецепте основаны на весе муки. Если вы не придерживаетесь меры, указанной в каждом конкретном случае, бесполезно рассчитывать на хороший результат.



Вот тяжелые сковороды из Франции, которые равномерно распределяют тепло и хорошо его держат: овальная чугунная сковорода (1) предназначена для обжаривания мяса и птицы и для жарки рыбы; в круглой сковороде с длинным ручкой (4) хорошо готовить омлеты. Алюминиевый сотейник с прямыми стенками, толстым дном и антипригарным покрытием (3) предназначен для обжаривания продуктов и готовки на плите; сковорода из того же материала со скошенными стенками и длинной ручкой (8) используется для универсальной жарки. В 7-8-литровой овальной эмалированной кастрюле с толстым дном (2) хорошо готовить супы, тушить овощи и мясо. Овальная эмалированная форма для запекания (5) уместна не только на плите и в духовке, но и на столе. А вот два примера универсальной формы для запекания, суфле и сервировки – французская жестяная форма для шарлотки (7) и ее американский эквивалент из огнеупорной керамики (6). ↑ Наверху)



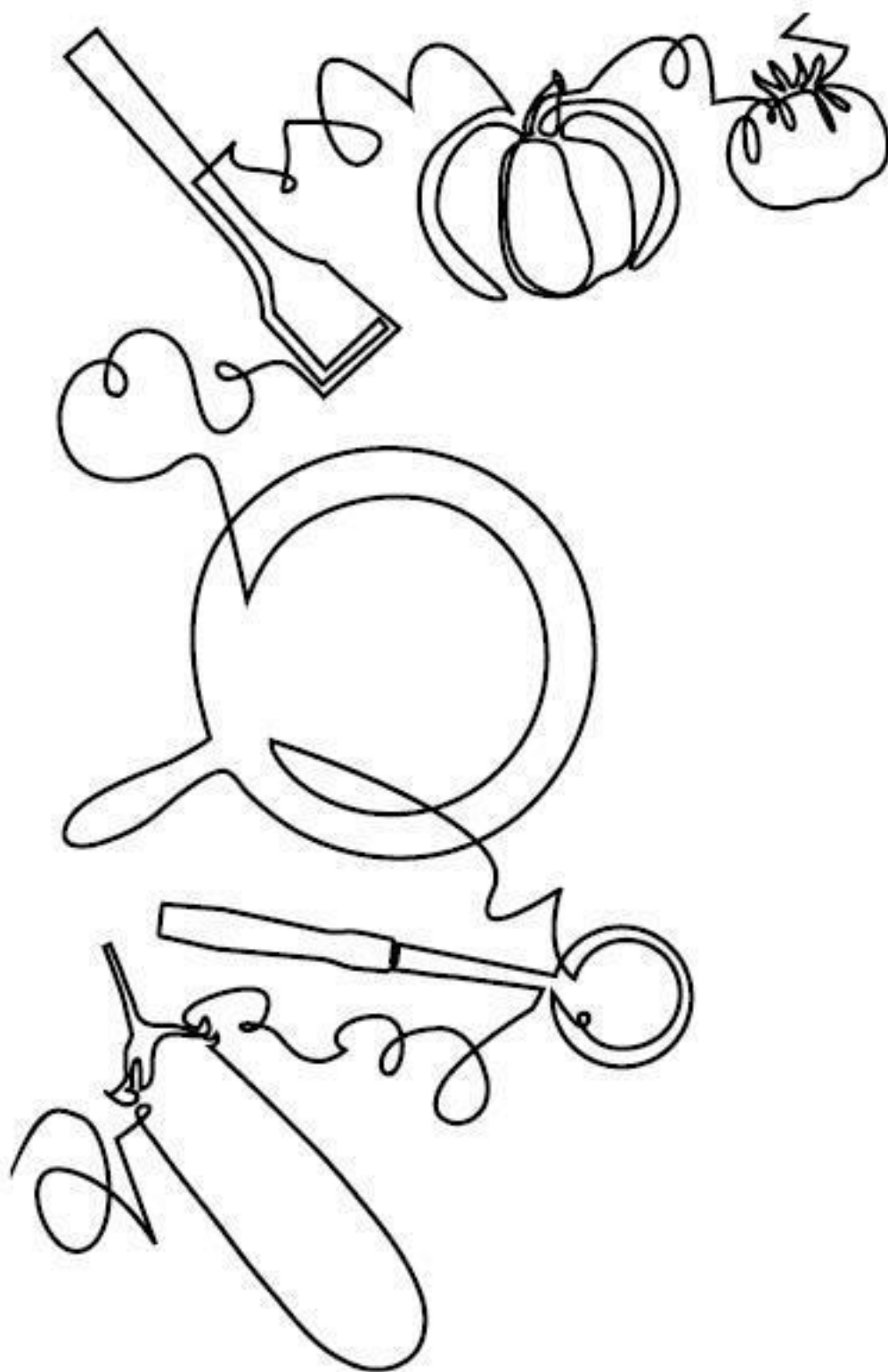
Эти вещи предназначены для удобства повара: французский скребок для теста (1) и его американский эквивалент – мастихин (3) помогают очищать рабочую поверхность, когда вы вымешиваете тесто или помадку. Французская деревянная лопатка (2) более удобна для взбивания соусов, чем ложка. Вилка с плоскими зубцами (4) разминает и смешивает мягкую пищу. Большой проволочный венчик (5) служит для взбивания яичных белков, средний венчик (6) для всего остального, а мини-венчик (7) управляется там, где не могут остальные. Кулинарная груша (8) и силиконовая лопатка (9) – два замечательных американских вклада в кулинарию. Мельницу для перца выбирайте такую, которая исправно мелет перец, например французскую Peugeot (10). Купите большую, тяжелую скалку, такую как американская поварская на подшипниках (11) или французская скалка для теста из твердой древесины (12); а вот 25-сантиметровая легкая скалка практически бесполезна (13). (Наверху справа)



Острые как бритва ножи необходимы для успешной работы повара. Лучше выбирать ножи не нержавеющей, а из углеродистой стали, так как она лучше затачивается. Если вы не можете купить подходящие ножи, спросите у вашего мясника, где он их покупает. Универсальные поварские ножи служат для разделки и нарезки мяса. Они бывают разной величины, от 25-сантиметрового лезвия до совсем маленьких (1, 3, 6 и 7). Японский нож с прямым лезвием (2) прекрасно рубит мясо, а ножом скимитар (5) очень удобно нарезать мясо и бекон. Профессиональная ножеточка (мусат) (4) поддерживает ножи в рабочем состоянии. Еще купите ножницы для лобстеров (8) (если вы любите морепродукты) и большие кухонные ножницы (9) для всего остального, от рыбьих плавников до вощеной бумаги. (Внизу)

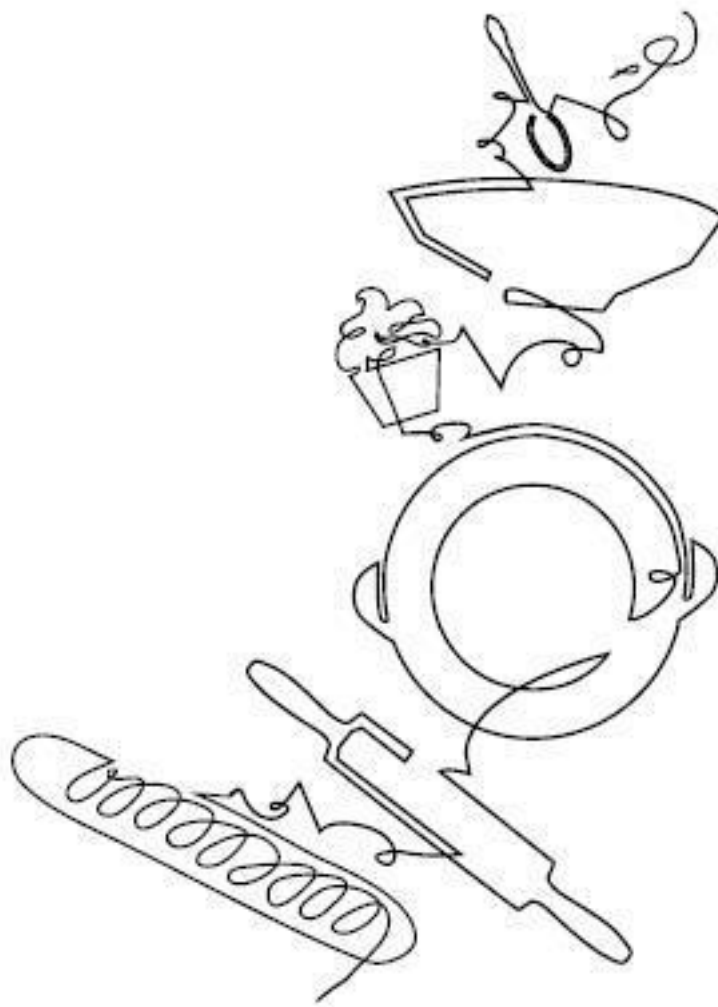


Для пюрирования супов, фруктов и овощей трудно найти лучшего помощника, чем импортный французский кухонный комбайн со съёмными дисками (1). Вот крышка, которая подходит к кастрюлям разного диаметра и этим экономит место: хорошим примером служат французские медные крышки (2 и 3) с длинными ручками или алюминиевая крышка с делениями (13). Надежный мясной термометр (4) станет хорошим помощником при жарке мяса. Кастрюли с толстым дном, например алюминиевые, с покрытием из нержавеющей стали (5), эмалированные железные (10 и 12) или медная с покрытием из олова (8), послужат вам долгие годы. Кастрюля для припускания рыбы с покрытием из олова, со съёмной решёткой и крышкой (6) – это полезная роскошь. Из отдельных металлических бортиков (7) легко сложить форму для выпечки, положив их на противень. Стекланные кружки с делениями (9 и 11) точно отмеряют жидкость, а для отмеривания сыпучих продуктов, например муки и сахара, пригодится такой набор чашек из нержавеющей стали с длинными ручками (14).



14 шоу¹

Грудки цыпленка и ризотто



Филе (или *сюпрем*) – это очищенная от кожи и костей половинка грудки цыпленка. Никогда не варите филе в жидкости, так как оно получается жестким. Филе жарят на открытом огне или на сковороде или просто припускают на сливочном масле с приправами в закрытой кастрюле. На их приготовление уходит всего 6–8 минут. Подают филе просто, с минимальным гарниром. Это изысканное и быстрое блюдо.

ПОДГОТОВКА ФИЛЕ. Возьмите целую грудку (или половинку грудки) цыпленка-бройлера весом 1100–1300 г. Пальцами снимите кожу. Затем прорежьте грудку вдоль грудной кости или грудной клетки, чтобы отделить мякоть от кости. Разрежьте сустав крыла там, где он соединяется с грудной клеткой, затем двигайтесь вниз вдоль ребер, постепенно отделяя мякоть от костей, пока она не отделится до конца одним куском. Отрежьте крыло и приберегите для чего-нибудь еще. Под мякотью филе вы увидите маленькое белое сухожилие, которое проходит через две трети его длины. Сделайте надрез вдоль сухожилия на 2–3 см,

¹ Объяснение, почему эта книга начинается с 14-го шоу, вы найдете на с. 8, в разделе «Об этой книге».

схватите кончик полотенцем и вытащите сухожилие с помощью тупого края ножа. Подрежьте неровности и слегка отбейте филе, ударяя по нему плашмя тяжелым ножом. Теперь оно готово к жарке. Заверните его в вощеную бумагу и положите в холодильник. На порцию подается одно филе.

Филе цыпленка под винно-сливочным соусом

(Supremes de Volaille a Blanc)

4 порции

// ПРИПУСКАНИЕ ФИЛЕ

4 филе цыпленка

½ ч. л. лимонного сока

¼ ч. л. соли

Большая щепотка белого перца

4 ст. л. (60 г) сливочного масла

Кастрюля с крышкой, диаметр 25 см, жаростойкая

Кружок вощеной бумаги с диаметр кастрюли

Подогретое сервировочное блюдо

Разогрейте духовку до 200 °С.

Натрите филе лимонным соком и слегка посыпьте солью и перцем. Нагрейте масло в кастрюле, чтобы оно запенилось. Быстро обваляйте филе в масле, положите на них кружок из вощеной бумаги, накройте крышкой кастрюлю и поставьте в горячую духовку. Через 6 минут нажмите пальцем на филе. Если они все еще мягкие и податливые, верните их в духовку еще на пару минут. Филе готовы, когда станут слегка упругими. Не передержите их. Переложите филе на подогретое блюдо, накройте и держите в тепле. В это время приготовьте соус – это займет у вас 2–3 минуты.

// ВИННО-СЛИВОЧНЫЙ СОУС, ПОДАЧА К СТОЛУ

¼ чашки белого или красного бульона или консервированного говяжьего бульона

¼ чашки портвейна, мадеры или сухого белого вермута

1 чашка густых сливок

Соль, белый перец и лимонный сок

2 ст. л. свежей петрушки (измельченной)

Налейте бульон в кастрюлю, где готовилось филе, и быстро уварите на сильном нагреве до густоты сиропа. Потом добавьте сливки и быстро уварите до легкого загустения. Слегка посолите, поперчите и добавьте немного лимонного сока по вкусу. Полейте этим соусом филе, посыпьте петрушкой и немедленно подавайте к столу.

ВАРИАНТЫ

Филе цыпленка по-шотландски

(Supremes de Volaille a l'Ecossaise)

Продукты из предыдущего рецепта

1 средняя морковь, очищенная

1 средняя луковица, очищенная

1–2 нежных стебля сельдерея

¼ ч. л. соли

(15 г) 1 ст. л. сливочного масла (дополнительно)

Нарежьте овощи ровными мелкими кубиками – ⅔ или ¾ чашки. Припустите их до мягкости в масле, посолив, на очень слабом нагреве. Приготовьте *филе* и соус по вышеприведенному рецепту, оставив овощи в кастрюле. Затем полейте соусом с овощами филе.

(Примечание: по этому рецепту можно приготовить грибы, нарезанные ломтиками или кубиками: недолго припустите их в кастрюле, смешав с 1 ст. л. нарезанного зеленого лука или лука-шалота, потом добавьте в кастрюлю филе.)

// ВИНА И ОВОЩНОЙ ГАРНИР

Подавайте к филе белое «Бургундское», «Грав» или «Траминер», предварительно их охладив. Гарниром можно выбрать спаржу, зеленый горошек, сердцевинки артишоков, шпинат, а также паровой рис или *ризотто*.

Ризотто

(Рис, тушеный в курином бульоне)

4 порции

⅛ чашки лука, мелко нарубленного

2 ст. л. (30 г) сливочного масла

Тяжелый сотейник на 6 чашек или жаростойкая кастрюля

1 чашка белого риса (не мойте его)

2 чашки куриного бульона, кипящего

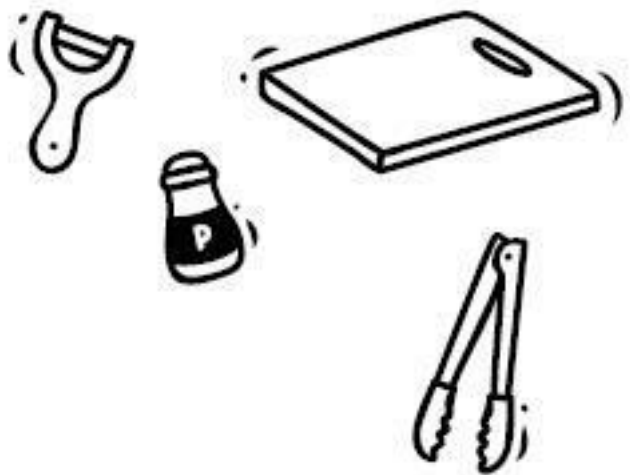
Соль и перец

Букет трав: 2 веточки петрушки, ⅓ лаврового листа и ⅛ ч. л. тимьяна (завязать в марлю)

Обжарьте лук на сливочном масле несколько минут, до мягкости и прозрачности. Добавьте рис и перемешивайте на умеренном нагреве 3–4 минуты. (Зернышки риса станут сначала прозрачными, потом молочно-белыми.) Этот этап приготовления запекает внешнюю крахмалистую оболочку риса. Благодаря этому рис перестанет слипаться. Затем вмешайте куриный бульон, слегка посолите и поперчите и добавьте букет трав. Помешивайте, пока бульон не начнет кипеть снова. После этого плотно накройте кастрюлю крышкой и поставьте в духовку, предварительно разогретую до 170 °С. Отрегулируйте нагрев так, чтобы рис впитал всю жидкость примерно за 18 минут. Не перемешивайте рис во время варки. Когда он будет готов, слегка взрыхлите его вилкой и, если нужно, добавьте еще соль и перец. (Ризотто можно приготовить заранее и отложить в сторону, не накрывая крышкой. Для того чтобы его разогреть, поставьте кастрюлю в сковороду с кипящей водой, накройте рис и иногда взрыхляйте его вилкой, пока он не прогреется. Не переварите.)

15 шоу

Овощи по-французски (Фасоль, шпинат, морковь, грибы)



Те, кому посчастливилось отведать во Франции домашние блюда из овощей, вспоминают их с удовольствием. «Ах, какая восхитительная зеленая фасоль! Ее подают даже как отдельное блюдо!» Кто-то убежден, что по-настоящему вкусные овощи можно попробовать только во Франции. К счастью, это не так. В любой стране качественные и свежие овощи получатся в свой сезон такими же вкусными, если использовать французские способы их приготовления.

Например, варка зеленых овощей радикально отличается от традиционных американских способов. Ведь французы смотрят на овощи не только как на продукты питания, но и как на источник гастрономического наслаждения. Во французской кухне зеленые овощи погружают в очень большую кастрюлю с бурно кипящей соленой водой. Едва они делаются чуть податливыми, их опускают в холодную воду, чтобы прекратить тепловую обработку и сохранить хрустящую текстуру и цвет свежей зелени. А перед тем как подать к столу, их быстро разогревают в горячем сливочном масле и рубленой зелени. Если вы никогда прежде не готовили зеленые овощи таким способом, вы поразитесь их красоте, свежести и вкусу.

Зеленая фасоль «Метрдотель»

(Haricots Verts au Maître d'Hôtel)

6–8 порций

Свежая зеленая фасоль со сливочным маслом, лимонным соком и петрушкой

// ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ВАРКА ИЛИ БЛАНШИРОВКА

1400 г свежей зеленой фасоли

Большая кастрюля, 7–8 л бурно кипящей воды

3½ ст. л. соли

Подрежьте кончики фасоли. Перед самой варкой быстро промойте ее под струей горячей воды. Положите фасоль в кастрюлю, посолите и быстро доведите до кипения. Не накрывая крышкой, поварите 8 минут, потом снимите пробу. Фасоль готова, когда она сварится, но все же останется чуть-чуть хрустящей. После этого сразу откиньте ее на дуршлаг. Налейте в кастрюлю холодной воды и несколько минут подержите в ней фасоль, чтобы она остыла и восстановила свой цвет и текстуру. Опять слейте воду. Фасоль выложите в миску и накройте.

// ПОДАЧА К СТОЛУ

Сотейник или сковорода с толстым дном, эмалированная или с антипригарным покрытием, диаметром 20–25 см

Соль и перец

3–4 ст. л. (40–60 г) сливочного масла

1 ч. л. лимонного сока

2–3 ст. л. измельченной свежей петрушки

Перед подачей к столу нагрейте, перемешивая, фасоль в сотейнике или сковороде, чтобы выпарилась вся жидкость. Затем подмешайте соль, перец и сливочное масло. Прогрейте все около 2 минут. Подмешайте 1 ч. л. лимонного сока и рубленую петрушку. Сразу подавайте к столу.

Шпинат в собственном соку; шпинат со сливками

(Epinards au Jus; Epinards à la Crème)

6 порций

// ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ВАРКА ИЛИ БЛАНШИРОВКА

1400 г свежего шпината

Большая кастрюля, 7–8 л бурно кипящей воды

3½ ст. л. соли

Нож из нержавеющей стали

Подрежьте и промойте шпинат. Горстями положите его в кипящую воду, посолите. Варите на среднем огне, не накрывая крышкой, 2–3 минуты. Откиньте на дуршлаг, налейте в кастрюлю холодной воды, подержите в ней шпинат 1–2 минуты и снова откиньте на дуршлаг. Снова берите шпинат горстями и отжимайте воду как можно тщательней. Нарубите шпинат, положите в миску и накройте. (Получится около 3 чашек.)

// ПОДАЧА К СТОЛУ

2 ст. л. сливочного масла

Эмалированный сотейник или сковорода диаметром 20 см с толстым дном

1½ ст. л. просеянной муки

1 чашка говяжьего бульона или густых сливок

Соль и перец

1–2 ст. л. размягченного сливочного масла

Распустите в кастрюле сливочное масло. Когда запенится, положите в него нарубленный шпинат и поставьте на 2–3 минуты на умеренно сильный нагрев, чтобы выпарилась жидкость. Когда шпинат начнет приставать ко дну, убавьте нагрев и подмешайте муку. Перемешивая,

обжарьте его 2 минуты. Снимите с нагрева и добавьте бульон или сливки. Слегка посолите и поперчите, доведите до слабого кипения, накройте крышкой и подержите на очень слабом нагреве 10–15 минут. Часто помешивайте, чтобы не подгорело. Добавьте по вкусу соль и перец, подмешайте размягченное сливочное масло. Подавайте к столу.

Морковь, тушенная в сливочном масле

(Carottes Étuvées au Beurre)

6 порций

5–6 чашек моркови (очистить и нарезать ломтиками), около 700 г

2-литровый эмалированный сотейник с толстым дном

1 ст. л. сахарного песка

1½ чашки воды

(25 г) 1½ ст. л. сливочного масла

½ ч. л. соли

Щепотка перца

2 ст. л. нарубленной свежей петрушки

Еще 1–2 ст. л. (15–30 г) сливочного масла

Налейте в кастрюлю 1½ чашки воды и положите морковь вместе с сахаром, сливочным маслом, солью и перцем. Накройте крышкой, доведите до слабого кипения и подержите на медленном огне около 30 минут. (Жидкость должна выпариться, а морковь стать податливой.) Добавьте по вкусу соль и перец. Перед подачей к столу разогрейте морковь, перемешав ее с петрушкой и маслом.

Фаршированные шампиньоны

(Champignons Farcis)

Горячая закуска или гарнир к мясу

// ФАРШИРОВКА ГРИБОВ

12 крупных грибов

(30–45 г) 2–3 ст. л. растопленного сливочного масла

Мелкая форма для выпечки

Соль и перец

2 ст. л. измельченного зеленого лука или лука-шалота

2 ст. л. (30 г) сливочного масла

½ ст. л. муки

½ чашки густых сливок

3 ст. л. измельченной петрушки

Еще соль и перец

¼ чашки тертого швейцарского сыра

1–2 ст. л. (15–30 г) растопленного сливочного масла

Отрежьте у грибов ножки и приберегите. Промойте и обсушите шляпки, смажьте их растопленным маслом и уложите нижней стороной вверх в форму для выпечки. Слегка посолите и поперчите.

Ножки промойте, обсушите и измельчите. Положите в угол полотенца и выжмите из них как можно больше сока. Жарьте грибы на сливочном масле 4–5 минут вместе с луком, пока

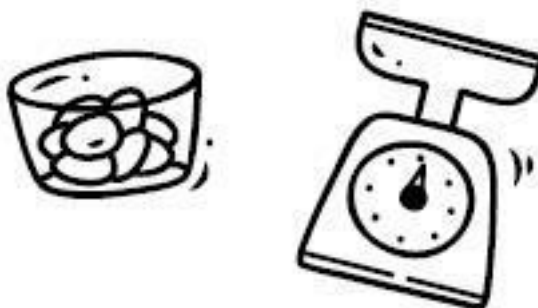
кусочки не перестанут слипаться. Убавьте нагрев, посыпьте грибы мукой и жарьте, перемешивая, еще 1 минуту. Подмешайте сливки, поддержите на огне еще 1–2 минуты, чтобы смесь загустела. Всыпьте петрушку и приправы. Наполните этой смесью грибные шляпки. Сверху посыпьте 1 ч. л. сыра и слегка полейте растопленным маслом. Отложите шляпки в сторону.

// ЗАВЕРШЕНИЕ БЛЮДА

За четверть часа до подачи к столу запеките шляпки до мягкости в предварительно разогретой до 190 °С духовке. Начинка должна чуть подрумяниться.

16 шоу

Эскалопы из телятины



Французские эскалопы из телятины – это ломтики мяса толщиной 1 см, отбитые до 6 мм. Для того чтобы каждый эскалоп получился аккуратным и плоским, мясо отрезают поперек волокон от большого куска телятины, где нет прожилок. Поскольку эскалоп готовится меньше 10 минут, выбирайте самое нежное и качественное мясо, чтобы он не получился жестким.

КАЧЕСТВО. Тренируйте глаз, выбирая телятину. У наиболее качественной телятины (от вскормленного на молоке теленка) твердая, гладкая, мелкозернистая мякоть бледно-розового цвета, не темнее, чем бедра у сырого цыпленка-бройлера. Темно-розовая или красная телятина не такая вкусная и нежная. Часто бывает очень трудно найти качественную телятину, поэтому покупайте подходящую, как только увидите ее на рынке. Телятина хорошо переносит замораживание.

ВЫБОР КУСКА. Во Франции из-за местного способа разрезания задней ноги вдоль мышц эскалопы обычно берутся от верха бедренной части, или *orexa (noix)*. Получаются ровные кружки мяса, без прожилок; при жарке они остаются плоскими. Такого же эффекта можно добиться, если купить ломтики телятины (от тазобедренной части) толщиной 9 см и разделить каждый по естественным границам мышц. Самый большой из них – самый верхний – можно разрезать пополам. Из нижней части огузка, вместе с бифштексной частью, получится один или несколько эскалопов. Обычно среди соединений мышц, составляющих филейный край или сустав, можно найти еще один кусок разумной величины. Мелкие куски приберегите для добавочных порций или для чего-то еще, вроде тушеного мяса или фарша. Более дорогой и нежный эскалоп получается из вырезки. Его режут поперек зерна на кружки толщиной до 1 см.

ПОДГОТОВКА МЯСА. Зачистите прозрачные пленки и весь жир, окружающие эскалопы. Если этого не сделать, мясо покоробится при жарке. Положите каждый эскалоп между листами вощеной бумаги и быстро отбейте плоской стороной тяжелого ножа или скалкой. Толщина эскалопа уменьшится до 6 мм. Заверните мясо в вощеную бумагу и положите в холодильник. Вам потребуются 1–2 эскалопа на порцию, в зависимости от их величины.

Эскалопы из телятины с эстрагоном

(Escalopes de Veau Sautées à l'Estragon)

4 порции

// ОБЖАРИВАНИЕ ЭСКАЛОПОВ

4 эскалопа из телятины или больше

(25 г) 1½ ст. л. сливочного масла

½ ст. л. растительного масла

Сковорода, эмалированная или с антипригарным покрытием диаметром 25 см

Тщательно обсушите эскалопы на бумажном полотенце. Сильно нагрейте в сковороде сливочное и растительное масло. Когда масло перестанет пениться, но еще не начнет подгорать, положите в него эскалопы. Оставляйте между ними промежутки, жарьте их понемногу. Отрегулируйте нагрев так, чтобы он был очень сильный, но мясо не подгорало. Сначала жарьте эскалопы 4 минуты с одной стороны, затем переверните их и обжарьте с другой. Эскалопы готовы, когда они едва пружинят под нажатием, а если проткнуть их ножом, то сок вытекает прозрачный и желтоватый. Переложите их в другую посуду и приготовьте соус.

// СОУС И ПОДАЧА К СТОЛУ

1 ст. л. измельченного шалота или зеленого лука

По желанию: ¼ чашки сухой мадеры «Серсиаль» или сухого белого вермута

½ ст. л. сушеных листьев эстрагона

1 чашка красного говяжьего бульона или ¼ чашки бульона и 1 чашка густых сливок

По желанию: 1 чашка грибов, обжаренных на сливочном масле 5 минут

½ ст. л. кукурузного крахмала, смешанного с 1 ст. л. воды

Соль и перец

Приправы по вкусу

1 ст. л. (15 г) мягкого сливочного масла

Горячее сервировочное блюдо

Веточки петрушки

Вылейте весь жир из сковороды, оставив лишь 1 ст. л. Положите в него лук и обжарьте на среднем нагреве 30 сек. Потом добавьте вина (по желанию), эстрагон и бульон. Соскребите деревянной ложкой все жарочные соки и с минуту поварите. (Если вы готовите со сливками, добавьте их в этот момент.) Уварите жидкость на сильном нагреве до ⅔ чашки. Снимите с нагрева и введите крахмальную пасту и грибы (по желанию). Поварите, помешивая, 2 минуты. Слегка посыпьте эскалопы солью и перцем, снова положите их в сковороду и полейте соусом. Добавьте по вкусу приправы. Перед подачей к столу оставьте эскалопы на несколько минут, не накрывая крышкой.

Перед тем как подавать, нагрейте сковороду до слабого кипения, поливая эскалопы соусом пару минут, чтобы они прогрелись. Снимите с плиты, выложите эскалопы на подогретое блюдо, а в оставшийся в сковороде соус положите сливочное масло. Энергично поворачивайте сковороду, пока масло не разойдется, потом полейте эскалопы соусом. Украсьте их петрушкой и немедленно подавайте к столу.

// ВИНА И ОВОЩНОЙ ГАРНИР

Подавайте эскалопы с рисом или *ризотто*, зеленой фасолью, горохом или тушеным цикорием. Из вина возьмите либо охлажденное белое бургундское, либо легкое красное бордоское.

Эскалопы из телятины с сыром и ветчиной

(Escalopes de Veau Gratinées)

4 порции

3 ст. л. (45 г) сливочного масла

2-литровый сотейник с толстым дном

4 ст. л. муки

2 чашки горячего говяжьего или куриного бульона

Венчик из проволоки

½ чашки измельченного лука, обжаренного на сливочном масле до прозрачности

1 чашка нарезанных грибов, обжаренных 5 минут на сливочном масле

⅓ чашки густых сливок

½ чашки тертого швейцарского сыра

Форма для запекания глубиной 5 см

Соль, перец и лимонный сок

4–8 обжаренных эскалопов или нарезанных ломтиками остатков запеченной телятины

По желанию: 4–8 ломтей нежирной отварной ветчины

1 ст. л. (15 г) размягченного сливочного масла

Нагрейте духовку до 190 °C.

Растопите в сковороде сливочное масло, потом подмешайте муку и, помешивая, подержите 2 минуты на среднем нагреве, так, чтобы цвет не изменился. Снимите с плиты. Вылейте сразу весь горячий бульон и сильно перемешайте венчиком. Доведите до кипения и поварите, помешивая, 1 минуту. Подмешайте обжаренный лук и поварите 5 минут. Добавьте грибы и поварите еще 5 минут. Немного разбавьте соус сливками, добавляя по ложке. Но он должен быть достаточно густым. Добавьте по вкусу соль, перец и лимонный сок. Добавьте в соус ⅔ сыра. Слегка смажьте маслом форму для запекания. Нанесите на дно две ложки соуса и разровняйте. Посолите и поперчите телятину и уложите на дно. Каждый кусок полейте ложкой соуса и (по желанию) положите на него ломтик ветчины. Сверху положите оставшиеся куски. Полейте все оставшимся соусом, посыпьте сыром и кусочками масла. Поставьте все в холодильник.

За полчаса до подачи к столу поставьте форму в верхнюю треть разогретой духовки. Верх блюда должен забурлить и слегка подрумяниться. Не пережарьте.

17 шоу
Салаты
(Зеленый, картофельный, «Нисуаз»,
а также соусы винегрет и майонез)



Хрустящая смесь садовой зелени, картофельный салат, приготовленный по-французски, или восхитительное средиземноморское сочетание зелени, овощей, кусочков тунца, яиц, оливок и анчоусов под названием «Нисуаз». Но, пожалуй, самое главное все-таки заправка. А она зависит от качества растительного масла и уксуса. Возможно, вам придется перепробовать несколько сортов, прежде чем вы найдете то, что нужно. Для истинной французской заправки вам понадобится винный уксус, красный или белый, не слишком крепкий и едкий. Лучшие сорта французского винного уксуса делаются в Орлеане. Но можно подыскать и хороший отечественный уксус. Самое качественное оливковое масло называется «virgin» – холодного отжима. Некоторые французы предпочитают нейтральное салатное масло или комбинацию масел. Листья зелени, предназначенные для салата, должны быть сухими, так что вымойте их заранее, за пару часов до приготовления. Стряхните воду, разложите листья на полотенце, слегка заверните в него и положите в холодильник. Полотенце вберет в себя влагу.

Соус винегрет

(Sauce Vinaigrette)

Французская заправка для зеленых и прочих салатов.

Около ½ чашки, достаточно для 6 порций салата.

1–2 ст. л. качественного винного уксуса или смесь уксуса и лимонного сока

⅛ ч. л. соли

¼ ч. л. сухой горчицы

6–8 ст. л. высококачественного оливкового или салатного масла либо их смеси

Большая щепотка свежемолотого перца

По желанию: ½ ст. л. измельченного лука-шалота или зеленого лука и/или ¼ ч. л. сушеных трав, таких как эстрагон или базилик

Либо взбейте в миске до растворения уксус, соль и горчицу, затем подмешайте масло, перец и травы; *либо* положите все ингредиенты в банку с закручивающейся крышкой и сильно встряхивайте полминуты, чтобы все хорошенько перемешать. Попробуйте и добавьте приправы по вкусу.

Майонез

(Mayonnaise)

Около 2 ½ чашки.

Массивная емкость на 2½ л с круглым дном и большой проволочный венчик (или электрический миксер)

3 яичных желтка

½ ч. л. винного уксуса или лимонного сока

½ ч. л. соли

¼ ч. л. сухой горчицы

1½—2¼ чашки высококачественного оливкового или салатного масла или их смеси

Немного винного уксуса или лимонного сока – при необходимости

Соль, белый перец и горчица

Нагрейте емкость в горячей воде, обсушите ее и выложите яичные желтки. Взбивайте желтки 1–2 минуты, до загустения и вязкости, потом добавьте уксус или лимонный сок, соль и горчицу и энергично взбивайте еще 1 минуту. Взбивая желтки довольно быстро, начните добавлять понемногу масло, пока не израсходуете ½ чашки, а смесь не загустеет. После этого можно немного отдохнуть. Затем продолжайте добавлять по столовой ложке масла, каждый раз тщательно взбивая смесь. Если соус слишком загустеет, разбавьте его, добавив несколько капель уксуса или лимонного сока. Когда вы добавите столько масла, сколько хотели, до 2¼ чашки, посолите и поперчите соус по вкусу. Если соус не будет использован сразу, переложите его в небольшую баночку и крепко закройте крышку, чтобы на его поверхности не образовалась пленка.

// КАК ИСПРАВИТЬ СВЕРНУВШИЙСЯ СОУС

Подогрейте емкость в горячей воде, оботрите ее досуха и положите 1 ч. л. готовой горчицы и 1 ст. л. соуса. Взбивайте несколько секунд, пока соус и горчица не загустеют. Добавляйте по 1 ч. л. остальной соуса, каждый раз взбивая массу до загустения.

Салат «мимоза»

4–6 порций

Зеленый салат с соусом винегрет, протертым яйцом и зеленью

Очищенное крутое яйцо

2–3 ст. л. петрушки или другой свежей зелени

Соль и перец

Большой кочан салата «Бостон» или смеси салатов (перебрать, промыть и обсушить)

Салатница

⅛ — ½ чашки соуса винегрет

Протрите яйцо сквозь сито. Перемешайте его с зеленью. Добавьте по вкусу соль и перец. Перед самой подачей к столу перемешайте в салатнице зелень с заправкой и посыпьте смесью яйца и петрушки.

Французский картофельный салат

(Pommes de Terre a l'Huile)

6 чашек

8–10 средних клубней картофеля (около 900 г)

3-литровая емкость

2 ст. л. сухого белого вина или сухого белого вермута

2 ст. л. куриного бульона

½ чашки соуса винегрет

2 ст. л. измельченного лука-шалота или зеленого лука

3 ст. л. измельченной петрушки

Отварите в воде или на пару картофель в мундире (он должен остаться чуть твердым). Очистите и нарежьте его теплым. Аккуратно перемешайте в миске с вином и бульоном. Через несколько минут перемешайте еще раз. Когда картофель впитает всю жидкость, заправьте его соусом винегрет, смешайте с луком и петрушкой.

Этот салат восхитителен, если его подать теплым, вместе с горячими сосисками. Его можно также подавать холодным. Можно заправить его половиной чашки майонеза.

Салат «Нисуаз»

(Salade Niçoise)

Средиземноморское основное блюдо

6–8 порций

3 чашки зеленой фасоли (предварительно отварить)

3 помидора (разрезать на четвертинки)

¾–1 чашка соуса винегрет

1 кочан салата «Бостон» (разделить на листья, промыть и обсушить)

Большая салатница или мелкое блюдо

3 чашки холодного картофельного салата (см. предыдущий рецепт)

½ чашки черных маслин без косточек

3 крутых яйца (очистить и разрезать на четвертинки)

12 филе анчоусов, плоских или с завернутыми в них каперсами (обсушить)

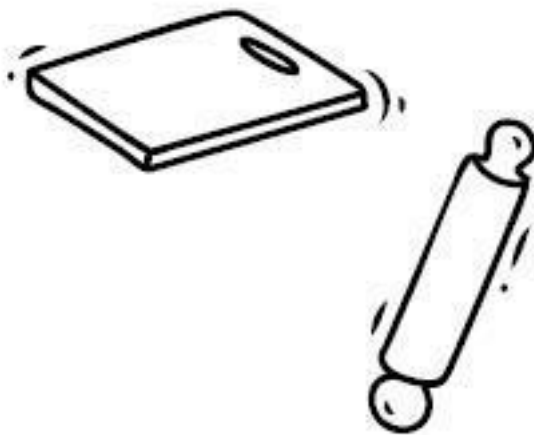
1 чашка (около 200 г) консервированного тунца (слить жидкость)

Перед самой подачей к столу слегка полейте фасоль и помидоры заправкой. Листья салата смешайте в салатнице с ¼ чашки соуса винегрет. По центру положите картофельный салат, сверху красиво распределите фасоль и дольки помидоров, кусочки тунца, оливки, яйца и анчоусы. Полейте салат остатками соуса, посыпьте зеленью. Салат готов.



18 шоу

Печень цыпленка по-французски



Прежде куриная печень была неслыханной роскошью. Теперь она стала едва ли не самым доступным из деликатесов, ее можно купить в любом количестве и где угодно. Куриная печень невероятно полезна, в ней много веществ, которые улучшают кровь, повышают гемоглобин. Она быстро готовится: обжарьте ее, полейте винным соусом с ветчиной и грибами – и вкусное основное блюдо готово. Измельчите ее в пюре, запеките в духовке с яйцом и приправами – и у вас получится необычное блюдо на ланч или ужин.

Печень цыпленка, обжаренная

(Foies de Volatile Sautés)

4–6 порций

450 г печени (около 2 чашек)

Соль и перец

½ чашки муки

Большое сито

(30 г) 2 ст. л. сливочного масла

1 ст. л. растительного масла для жарки

Сковорода с толстым дном, эмалированная или с антипригарным покрытием, диаметром 25 см

По желанию: 1 чашка вареной ветчины, мелко нарезанной и обжаренной на сливочном масле, и/или 1 чашка свежих грибов, обжаренных на сливочном масле

½ чашки говяжьего бульона

1 ст. л. (15 г) размягченного сливочного масла

1 ст. л. свежей, мелко нарубленной петрушки

Переберите куриную печень. Вырежьте темные или зеленые пятна. Обсушите куски печени на полотенце. Перед началом готовки слегка посыпьте их солью и перцем, обваляйте в муке, потом встряхните в сите, чтобы удалить излишки муки.

Растопите сливочное и растительное масло в сковороде при умеренно сильном нагреве. Когда пена от масла начнет оседать, добавьте куриную печень. Энергично встряхивайте сковороду 3–4 минуты, пока печенька не подрумянится. Когда она готова, становится едва упругой. Не передержите. Добавьте окорок и грибы, подлейте бульон и поварите 1 минуту. Попробуйте на вкус и добавьте соль и перец по вкусу. (Если вы не готовы подавать блюдо сразу, оставьте его в сторону.) Разогрейте блюдо перед подачей, снимите с нагрева и перемешайте с мягким сливочным маслом и петрушкой.

// КАК ПОДАВАТЬ БЛЮДО К СТОЛУ

Вычерпайте ложкой куриную печень в кольцо, сложенное из риса, украсьте обжаренными в масле стручками горошка или спаржей. Либо подайте печень цыпленка на подушке из тушеного в сливках шпината, а рис подайте отдельно. В этом случае вашим лучшим выбором вина станет красное «Бордо».

Тимбал (густой крем – кастард) из куриной печени

(Timbale de Foies de Volatile)

(4 чашки, на 6–8 порций)

Подается горячим. Тимбал из куриной печени замечательно годится для первого блюда или в качестве основного блюда для ланча. Впрочем, он вкусный и в холодном виде, как легкий *паштет* для коктейльной вечеринки или как холодная закуска.

// ПРИГОТОВЛЕНИЕ СМЕСИ

450 г куриной печени (около 2 чашек)

2 яйца (больших, класса «СО»)

2 яичных желтка

¼ ч. л. соли

⅛ ч. л. перца

1 чашка густого белого соуса (1½ ст. л. (25 г) сливочного масла, 2 ст. л. муки, 1 чашка молока)

По желанию: ½ чашки густых сливок/2 ст. л. портвейна, мадеры или коньяка

Переберите куриную печень, вырежьте все жилки и темные или зеленые пятна. Положите печень в стакан электрического блендера вместе с яйцами, яичными желтками, солью и перцем и размельчайте в течение 1 минуты. Добавьте белый соус, вино или коньяк, перемешайте еще 15 секунд и процедите через сито в миску. (Или измельчите куриную печеньку в пюре в мясорубке вместе с остальными продуктами и протрите через сито.)

// ВЫПЕКАНИЕ И ПОДАЧА К СТОЛУ

Форма для запекания емкостью 600 мл, высотой 4 см или 8 индивидуальных формочек для запекания емкостью 120 мл (рамекены)

1 ст. л. (15 г) размягченного сливочного масла

Лоток с горячей водой, вмещающий форму для запекания или все формочки

2 чашки голландского или беарнского соуса; или белого крем-соуса, приправленного 1 ч. л. томатной пасты и эстрагона или петрушки (с. 322)

Разогрейте духовку до 175 °С.

Слегка смажьте сливочным маслом форму для выпечки. Наполните ее почти до краев печеночной смесью. Поставьте форму в лоток с горячей водой, затем поставьте на средний уровень в разогретой духовке. Наладьте нагрев так, чтобы вода едва закипала. Тимбал готов

тогда, когда слегка отстанет от стенок формы и когда нож, погруженный в ее середину, выходит чистым. Рассчитывайте 30 минут в духовке на тимбал, если она в форме для выпечки, и 20 минут, если вы используете рамекены. (Если вы не подаете блюдо к столу сразу, оставьте форму в выключенной духовке с едва открытой дверцей – или разогрейте его, если нужно.)

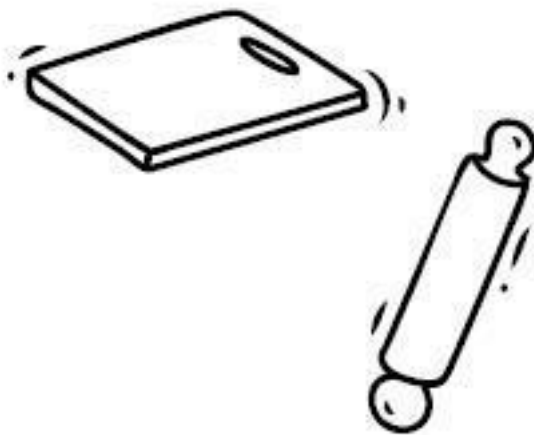
Для того чтобы выложить тимбал из формы, оставьте его остывать на 5 минут после завершения выпечки, затем пройдитесь ножом по бортикам. Положите на форму вверх дном блюдо, слегка смазанное маслом, затем переверните оба, резко дернув вниз. Для того чтобы справиться с рамекенами, проведите ножом по краю каждого из них и выложите кастарды на горячую тарелку или блюдо.

Полейте соусом вокруг тимбала или порционных кастардов и подавайте немедленно, предлагая остатки соуса в подогретой соуснице.

Тимбал лучше всего подавать как отдельное блюдо, с горячим французским хлебом и охлажденным белым бургундским вином, «Гравсом» или «Траминером».

19 шоу

Жареная утка с апельсином



Пожалуй, самое популярное блюдо из утки, это *canard a l'orange*, – утка, украшенная дольками апельсина. К ней подается красный соус с апельсиновым вкусом. Соус – самый важный элемент этого блюда – богатый, насыщенный мясной утиный соус, темный от карамели, приправленный вином и апельсиновой цедрой, слегка загущенный – крахмалом из кассавы. Соус рекомендуется готовить заранее, чтобы, когда утка прожарится, блюдо было готово за 2–3 минуты.

УТКА ЖАРЕНАЯ. Только молодой утенок – моложе 6 месяцев – годится для запекания. К счастью, это единственная птица, какую можно найти в американских супермаркетах. Как правило, ее вес 2–2,5 кг, она готова для жарки, превосходно очищена и обычно заморожена. Чтобы она оттаяла, оставьте ее в пластиковом пакете в холодильнике на 2 дня или разверните и положите на несколько часов в раковину под струю холодной воды, удалив пакет с потрохами из полости, как только это станет возможным.

Чтобы подготовить утку для жарения, извлеките весь жир из ее полости и вокруг шеи. Для того чтобы грудку было проще нарезать после приготовления, удалите из нее грудную кость. Нижняя часть крыла в основном – кость. Отрубите ее. Обязательно удалите жировые железы на конце хвоста, а место, где они находились, натрите солью и лимонным соком. Чтобы подкожный жир утки легко выделился при запекании, проколите кожу кончиком ножа на расстоянии 1–2 см вдоль бедер, спинки и нижней части грудки. Если вы не хотите жарить утку сразу, заверните ее и положите в холодильник. Но, перед тем как жарить, достаньте ее и подержите при комнатной температуре.

Жареная утка под апельсиновым соусом

(*Canard a l'Orange*)

4–5 порций

// БУЛЬОН ДЛЯ СОУСА

(Приготовьте его за несколько часов или за день до приготовления блюда.)

Шея, кончики крыльев, потроха утки

2 ст. л. растительного масла для жарения

1 морковь, нарезанная на ломтики

1 луковица, нарезанная на кружочки

1 чашка говяжьего бульона

2 чашки воды

4 веточки петрушки, 1 лавровый лист и ¼ ч. л. шалфея

Порубите на куски по 3 см крылья, шею и потроха утки. Обжарьте их на сковороде в горячем растительном масле вместе с морковью и луком. Переложите в сотейник с толстым дном, добавьте бульон и столько воды, чтобы над ними был слой воды 2½ см. Доведите до кипения, снимите пену, затем добавьте травы и варите на низком нагреве 2–2½ часа. Бульон должен едва кипеть. Процедите, снимите жир и уварите, чтобы осталось 2 чашки жидкости. Когда бульон остынет, накройте его и держите в холодильнике до надобности.

// АПЕЛЬСИНОВАЯ ЦЕДРА

(Это можно сделать за несколько часов до приготовления блюда.)

4 ярких апельсина

1 л воды

С помощью овощечистки срежьте широкои полосками оранжевую часть кожуры. Нарезьте ее на тонкие полоски (шириной не больше 2 мм и длиной 3–4 см). Поварите 15 минут в 1 л воды, чтобы удалить горечь, потом достаньте из воды, промойте под струей холодной воды и обсушите на бумажном полотенце. Часть кожуры пойдет на соус, часть внутрь утки. Если вы не готовы ее использовать, заверните в вощеную бумагу и положите в холодильник. Заверните и положите в холодильник и частично очищенные апельсины.

// ЗАПЕКАНИЕ УТКИ

Время запекания: 1 час 30–40 минут.

Утенок, готовый к запеканию, весом 2,2 кг

½ ч. л. соли

⅛ ч. л. перца

⅓ приготовленной кожуры апельсина

Неглубокий лоток для запекания с решеткой, достаточно большой для утки

Подготовьте утку, как описано в начале рецепта на с. 53. Тщательно обсушите, посыпьте солью и перцем полости и добавьте апельсиновую цедру. Свяжите крылья и ноги и закройте полость. Для точного расчета времени утка должна быть комнатной температуры.

Если вы жарите утку на крутящемся вертеле, нагрев должен быть умеренным. Для запекания в духовке нагрейте ее до 240 °С и положите утку грудкой вверх на решетку в лотке. Через 15 минут убавьте нагрев до 180 °С, затем переворачивайте утку с одного бока на другой через каждые 15 минут, а на спинку положите в последние 15 минут. Поливать жиром утку необязательно. Заметьте, что мясо утки, поджаренное на французский лад, получается сочным, средней прожарки. Чтобы определить, когда утка готова, проткните вилкой самую толстую часть голени. Должен пойти сок, светлый или слегка розоватый.

// ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСА; СЕГМЕНТЫ/ДОЛЬКИ АПЕЛЬСИНОВ

3 ст. л. сахара

¼ чашки красного винного уксуса

2 чашки бульона из утки

2 ст. л. аррорута, смешанного с 2 ст. л. портвейна

Остатки апельсиновой цедры и апельсинов

Соль и перец по вкусу

Смешайте сахар и уксус в небольшой сковороде, покрутите ее на горелке, чтобы сахар полностью растаял, затем быстро уварите, чтобы смесь стала тягучей, как карамель. Снимите с нагрева и венчиком смешайте с половиной утиного бульона; поварите, помешивая, чтобы растворилась карамель. Снимите с нагрева, вылейте в остальной утиный бульон и добавьте смесь аррорута. Добавьте цедру апельсина и поварите 3–4 минуты, добавляя соль и перец по вкусу. Соус получится слегка загустевшим и прозрачным.

Перед подачей к столу разрежьте белую часть апельсинов, а апельсины нарежьте на аккуратные сегменты – если сделать это сильно заранее, у них пропадет свежий запах. Накройте миску и подержите апельсины в холодильнике до подачи.

// ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ К СТОЛУ

½ чашки сухого портвейна

Приготовленная основа для соуса

2–3 ст. л. апельсинового ликера

Немного лимонного сока или апельсинового бальзама

2–3 ст. л. (30–45 г) размягченного сливочного масла

Когда утка поджарится, положите ее на блюдо и снимите связывавшие ее нитки. Держите ее в тепле в выключенной духовке до подачи к столу. Вычерпайте жир из лотка, в котором запекалась утка, влейте портвейн и соскребите мясной осадок деревянной ложкой. Влейте эту смесь в соус и доведите до слабого кипения, добавив апельсиновый ликер. Тщательно снимайте пробу, добавляя по капле бальзам или лимонный сок, если соус покажется слишком сладким. Перед подачей к столу снимите сотейник с нагрева и подмешайте сливочное масло, ложку за ложкой. Украсьте грудку утки апельсиновыми дольками, остальные дольки разложите по краям блюда. Зачерпните соус и полейте им утку. Остальной соус перелейте в подогретый соусник и подайте к столу.

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.