



Сервировка стола 4

8 Салаты и закуски

Первые блюда 32

54 Блюда из мяса

Блюда из рыбы 78

102 Выпечка и десерты

Напитки 126

146 Консервирование

Специи и приправы 166

170 Растительные
и ароматные масла

Сведения о массе
пищевых продуктов
в различных мерах
объема 172

174 Сочетание вина
с другими продуктами






КНИГА
для записи
кулинарных
рецептов



Сервировка стола



Правильная сервировка стола — очень важное и непростое дело, особенно когда речь заходит о торжественном мероприятии, в этом случае должны быть соблюдены все правила оформления, чтобы накрытый стол стал предметом гордости хозяев, восхищения гостей и украшением праздника.

Сервировка стола подразумевает правильную расстановку посуды, приборов и её декорирование. Оформление стола напрямую зависит от целевого назначения, это может быть обычное застолье, торжественное мероприятие или деловой обед. Но некоторые правила должны соблюдаться при любом событии.

Необходимо позаботиться о хорошем освещении, о приборах и посуде, о блюдах. Возле каждой индивидуальной тарелки следует расположить соответствующие ложки, вилки, ножи, бокалы и рюмки. Набор столовых приборов и посуды зависит от того, какие блюда предполагается подавать гостям.

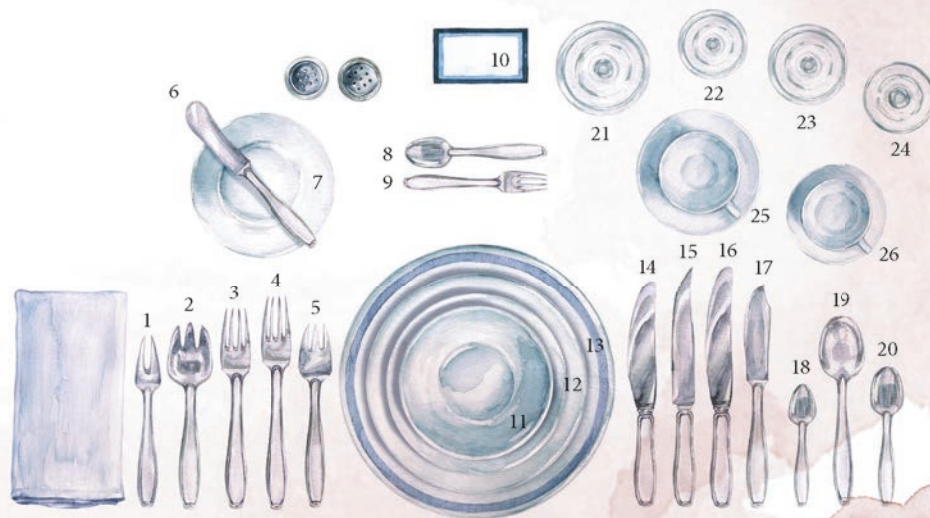
Перед сервировкой стол накрывают скатертью. Углы скатерти должны располагаться напротив ножек стола, закрывая их. Спуск скатерти со всех сторон стола должен быть одинаков — не менее чем на 25 см и не ниже сиденья стула, меньший спуск скатерти придает столу неприглядный вид, а больший неудобен для гостей. Если прямоугольный стол требуется накрыть двумя скатертями, то первую из них следует постлать на сторону, противоположную от главного входа в зал или главного прохода. На второй, верхней, скатерти кромку подворачивают внутрь так, чтобы образовалась прямая ровная линия.





Разобраться с сервировкой легко, если запомнить одно простое правило: дальше всего от сидящего за столом располагают предметы, которые понадобятся первыми (для закусок). Исключением является пирамида из тарелок — в ней сначала используют верхнюю. Десертные приборы обычно приносят одновременно с десертами, а если кладут заранее, то над большими тарелками.

Бокалы принято ставить в одну линию по нарастанию крепости напитков. Традиционное место салфетки — слева от тарелок, а чайной или кофейной пары — справа от закусочного ножа. Тарелке и ножу для хлеба и масла отводят верхний левый угол.



1 — вилка для устриц; 2 — вилка для морепродуктов; 3 — вилка для салата; 4 — вилка для основного блюда; 5 — вилка для рыбы; 6 — нож для масла; 7 — тарелка для хлеба; 8 — десертная ложка; 9 — десертная вилка; 10 — карточка гостя; 11 — тарелка для салата; 12 — суповая тарелка; 13 — сервировочная тарелка; 14 — нож для десерта; 15 — нож для мяса; 16 — нож для салата (холодной закуски); 17 — нож для рыбы; 18 — чайная ложка; 19 — ложка для первого блюда; 20 — ложка для салата; 21 — фужер для воды; 22 — бокал для шампанского; 23 — бокал для красного вина; 24 — бокал для белого вина; 25 — чайная пара; 26 — кофейная пара.



Особенности расположения приборов

Пауза

Ожидание второго блюда

Закончил — чудесно



Закончил

Не понравилось

Закончил

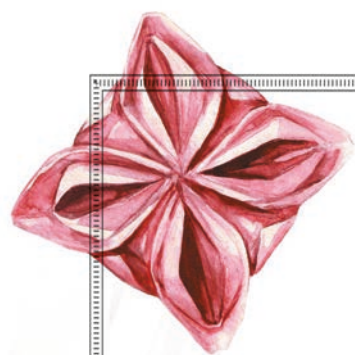


Я все еще ем

Пауза

Не понравилось обслуживание





Салфетки

Ни один торжественно накрытый стол на каком-либо мероприятии не обходится без красиво сложенных на нем тканевых салфеток. Такая, казалось бы, незначительная деталь отличается разнообразием расцветок, форм, размеров и материалов. Она может быть самой простой, а может быть изысканной, большой или миниатюрной, яркой или однотонной. Сегодня салфетка служит украшением стола. При выборе салфеток нужно учитывать цвет скатерти и сервизов.

Правила поведения за столом

Существует два устоявшихся способа использования приборов — классический европейский и американский. Первый подразумевает, что нож и вилку держат в руках на протяжении всей трапезы. Нож не принято класть на тарелку, даже если он временно не нужен. Американская манера использования приборов допускает возможность отложить нож на край тарелки, если он временно не нужен, тогда вилку можно взять в правую руку и есть только ею. При этом нож нужно класть лезвием внутрь тарелки, рукояткой на ее край.

Отказ от определенного блюда в случае аллергии на входящие в его состав продукты или из-за ограничений в связи с диетой возможен, при этом необходимо объяснить хозяину застолья (но не всем присутствующим гостям) причину отказа от блюда.

Блюда, нарезать которые нет необходимости — яичница, омлет, макароны, овощи, пюре и так далее — допустимо есть взятой в правую руку вилкой. В таком случае вилку можно даже повернуть зубцами вверх. При этом можно помогать себе кусочком хлеба, который держат в другой руке. Пищу всегда режут по направлению к себе и так, чтобы кусочков было не слишком много.

Если пища застряла между зубов, не следует предпринимать попытки достать ее за столом, даже при наличии зубочисток. Оставлять следы губной помады на приборах и бокалах — дурной тон, особенно нежелательно это на деловых обедах.



Салаты
и закуски

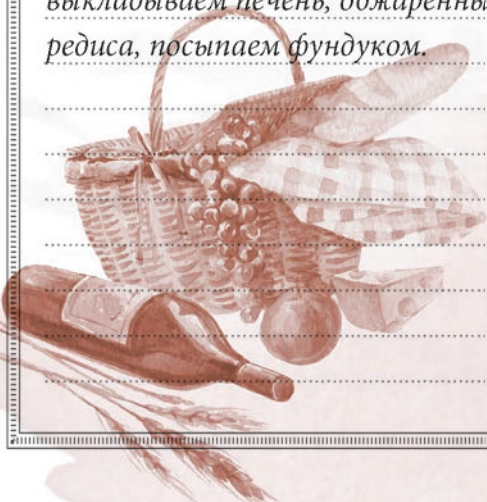


Название Теплый салат с куриной печенью и манго

Ингредиенты на 4 порции: куриная печень — 250 г, мед — 3 ст. л., грибы вешенки — 120 г, манго — 1 шт., редис — 3 шт., жареный фундук — горсть, микс салатов лолло rosso, ромэн, фризье, тимьян — веточка, соль, перец — по вкусу.

Для заправки: лимонный сок — 2 ст. л., бальзамический уксус — 1 ст. л., горчица — 1 ст. л., мед — 1 ст. л., оливковое масло Extra Virgin — 4 ст. л., соль и молотый белый перец по вкусу.

Приготовление Обжариваем печень на оливковом масле в течение двух минут, добавляем мед и помешиваем до карамелизации в течение двух минут, солим, перчим. Обжариваем грибы на оливковом масле в течение 2 минут, затем добавляем тимьян, соль и перец. Нарезаем редис тонкими слайсами, чистим и режем манго. Соединяем все ингредиенты для заправки и хорошо перемешиваем. Соединяем заправку с миксом салатов, оставив столовую ложку заправки. Выкладываем салатный микс на тарелки, по краям выкладываем печень, обжаренные грибы и манго. Сбрызгиваем соусом, декорируем слайсами редиса, посыпаем фундуком.

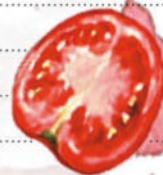




Название

Ингредиенты

Приготовление





Название

Ингредиенты

Приготовление

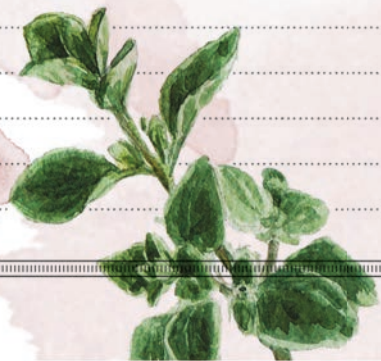




Название

Ингредиенты

Приготовление

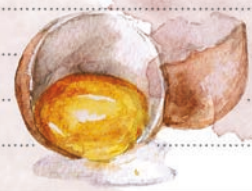




Название

Ингредиенты

Приготовление





Название

Ингредиенты

Приготовление

