

Содержание

ШАШЛЫК — ДВИГАТЕЛЬ ПРОГРЕССА. НЕМНОГО ИСТОРИИ	7
ОГОНЬ, ДРОВА, УГЛИ	13
ВЫБИРАЕМ МЯСО ДЛЯ ШАШЛЫКА	17
О МАРИНАДАХ — ЗАЧЕМ ОНИ НУЖНЫ?	23
МАНГАЛ И ШАШЛЫК НЕРАЗДЕЛИМЫ	27
• Люля-кебаб (шашлык из молотого мяса)	30
• Бара куй кабоб (шашлык из баранины)	33
• Титрама кабоб (шашлык особый)	34
• Коурга кабоб (шашлык из бараньих ребер — «семечки»)	37
• Катлама кабоб (слоеный шашлык)	38
• Урама кабоб (шашлычные рулетики)	41
• Уч панжа кабоб (шашлык «три пальца»)	42
• Пушти магиз кабоб (шашлык из говяжьей вырезки)	45
• Парча кабоб (шашлык по-ташкентски)	46
• Жигар кабоб (шашлык из печени)	49
• Чарви жигар кабоб (шашлык из печени в сальнике)	50
• Хасиб кабоб (шашлык из ливерных колбасок)	53
• Турмуг кабоб (шашлык из бараньих яиц — «лампочки»)	54
• Думба кабоб (шашлык из курдюка)	57
• Шиш кабоб (турецкий шашлык)	58
• Хоровац (армянский шашлык)	61
• Кебаб (азербайджанский шашлык)	62
• Мцвади (грузинский шашлык)	65
• Физонаг (осетинский шашлык)	66
• Шишлик (татарский шашлык)	69
• Канот кабоб (шашлык из куриных крылышек)	70
• Товук кабоб (шашлык из курицы)	73
• Бедана кабоб (шашлык из перепелок)	74
• «Миниатюра» (шашлык из куриных сердечек и мини-баклажанов)	77
• Рулетики из баклажанов с вырезкой	78

• Шашлык из помидоров	81
• Овощной шашлык в сальнике	82
• Сырный шашлык «Гурман»	85
ГРИЛЬ — ВОЛШЕБНАЯ РЕШЕТКА	87
• Дандана кабоб (шашлык из корейки молодого барашка)	91
• Бикин кабоб (шашлык из седла барашка)	92
• Мититеи (румынский шашлык)	95
• Кырнэцеи (молдавский шашлык)	96
• Классический бургер	99
• Балик кабоб (шашлык из рыбы)	100
• Сатай (тайский шашлык из креветок)	103
ТАНДЫР — ИЗ ГЛУБИНЫ ВЕКОВ	105
• Димлама кабоб (шашлык, подвешенный в тандыре)	109
• Ёпма кабоб (шашлык, приготовленный в тандыре)	110
• Тандыр-кабоб (шашлык в тандыре на шампуре)	113
КАЗАН — УНИВЕРСАЛЬНЫЙ СПАСИТЕЛЬ	115
• Силтама кабоб (шашлык, приготовленный в казане)	119
• Буглама кабоб (шашлык на пару)	120
САЛАТЫ К ШАШЛЫКУ	123
• Салат из огурцов	124
• Салат ферганский	127
• Луковый салат с сумахом	128
• Гранатовый микс	131
• Салат из помидоров с огуречной заправкой	132
• Зеленый салат	135
• Салат грибной со шпинатом	136
• Салат «Кубик Рубика»	139
• Лечо из свежих овощей	140
• Салат цитрусовый	143