

# ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ, МЯСА И ПТИЦЫ СЛОЖНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

## ФАРШИРОВАННЫЕ И ЗАЛИВНЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

---

**Карп фаршированный.** Способ 1. Карпа очищают от чешуи, промывают, надрезают вдоль спинки, потрошат и удаляют реберные кости вместе с позвоночной костью, не допуская отделения мякоти рыбы от кожи. Подготовленного карпа наполняют фаршем, зашивают, обжаривают и доводят до готовности в жарочном шкафу и охлаждают.

Для фарша: вареные грибы шинкуют и обжаривают вместе с мелко нарезанным репчатым луком. На грибном отваре варят рассыпчатую кашу, добавляют обжаренные грибы с луком, сырые яйца, соль, перец и перемешивают.

При отпуске рыбу оформляют сливочным маслом или майонезом (соединенным с набухшим желатином) и дольками лимона, рядом располагают гарнир из свежих овощей или фруктов. Блюдо оформляют листьями салата, маслинами и зеленью петрушки (цв. вкл., рис. 11).





Способ 2. Подготовленную не пластованную рыбу нарезают на порционные куски. Из каждого куска вырезают мякоть, оставляя позвоночную кость и стараясь не повредить кожу. Приготовленным фаршем наполняют куски рыбы и припускают в течение 15...20 мин.

Для фарша: мякоть рыбы, размоченный в воде или молоке пшеничный хлеб, пассерованный репчатый лук измельчают на мясорубке, добавляют яйца, соль, молотый перец и все тщательно перемешивают.

Подают фаршированную рыбу с отварными или припущенными овощами или без овощей.





**Блинчики, фаршированные семгой.** На блинчик укладывают слой мусса из шпината, на него — тонкие ломтики чистого филе соленой семги, скатывают рулетиком, нарезают наискось в виде ромбиков, укладывают на лист салата, украшают зеленью.

Для мусса шпинат взбивают в блендере со сливками и соком лимона.





**Рыба, фаршированная по-домашнему, в желе.** Филе рыбы без кожи и костей дважды измельчают на мясорубке вместе с пассерованным репчатым луком и предварительно замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют яйца, соль, специи, минеральную воду и перемешивают. Формуют в виде батона массой 300 ... 350 г и заворачивают в кожу, снятую с филе. Сформованное изделие обжаривают со всех сторон. В посуду с толстым дном кладут кости, плавники, голову рыбы, морковь и лук, нарезанные кусочками, добавляют воды столько, чтобы кости были покрыты. Сверху кладут обжаренные рыбные батоны, добавляют лавровый лист и припускают в течение 15... 20 мин. Готовую рыбу порционируют, бульон процеживают, заливают им порционные куски рыбы и охлаждают.



**Рыба под майонезом заливная.** Предварительно замоченный в холодной воде желатин нагревают на водяной бане до жидкого состояния, добавляют в майонез и взбивают на холоде до полугустевшего состояния. Порционные куски припущенной рыбы без кожи и костей глазируют в желе с майонезом и охлаждают. В форму наливают рыбное желе. Когда желе застынет на 1 см у стенок формы, не застывшую часть сливают. Форму заполняют подготовленной рыбой, украшают фигурно нарезанной морковью и зеленью петрушки. Заливают желе и охлаждают. Перед подачей форму опускают на несколько секунд в горячую воду и выкладывают заливное.







сколько секунд в горячей воде и выкладывают заливное.

**Рулет из скумбрии.** Филе скумбрии (с кожей без костей) нарезают на куски, измельчают два раза на мясорубке, соединяют со шпиком, нарезанным мелкими кубиками, добавляют замоченный в воде пшеничный хлеб, мелко нарезанный пассерованный репчатый лук, сырые яйца, соль, перец черный молотый и перемешивают. Массу кладут на увлажненный целлофан, выравнивают, формуют в виде рулета диаметром 70 ... 80 мм и длиной 250 ... 300 мм и перевязывают шпагатом. Рулет варят в течение 45 ... 60 мин с добавлением репчатого лука и моркови, охлаждают, кладут под пресс, выдерживают в течение 3 ... 4 ч, снимают целлофан и нарезают ломтиками. Отпускают рулет по 30 ... 100 г на 1 порцию.



**Рулет «Рыбацкий».** На филе трески, или хека, или минтая с кожей без костей укладывают вареную морковь, нарезанную брусочками, вареные яйца, нарезанные дольками, пассерованный лук репчатый, набухший желатин. Затем свертывают рулетом, заворачивают в салфетку или пергамент, перевязывают шпагатом и варят в бульоне до готовности (30 ... 40 мин). Готовый рулет охлаждают в бульоне и кладут под легкий пресс. Выдерживают в прохладном месте в течение 10 ... 12 ч, затем нарезают ломтиками. Отпускают по 50 ... 75 г на 1 порцию с овощами.







**Рулет «Рыбацкий» (заливной).** На тонкий слой налитого в лоток и застывшего желе укладывают рулет «Рыбацкий», нарезанный на порционные куски. Каждую порцию рулета украшают зеленью петрушки, дольками лимона, вареной морковью, заливают оставшимся желе. После полного застывания желе разрезают на порции ножом-пилкой, чтобы желе вокруг порционных кусков рулета было рифленым.

**Заливная рыба.** Готовят отвар из хвостов и голов рыбы при слабом кипении (15 мин), процеживают и добавляют в него куски рыбы (без костей и кожи). Добавляют морковь, нарезанную фигурно небольшими кусками, и варят в течение 10 мин на слабом нагреве. Добавляют в бульон репчатый лук (целой головкой). Проваривают в течение 7 мин. В конце добавляют лавровый лист, соль, перец и варят еще в течение 3 мин, затем процеживают.

Желатин заливают холодной водой, оставляют для набухания, разводят в горячем бульоне, непрерывно помешивая, до полного растворения. Доводят раствор до кипения, но не кипятят, образовавшуюся пену снимают.

Подготовленные формы для заливного охлаждают. Наливают на дно каждой формы немного теплого бульона («рубашку») и ставят в холодильник. На застывшую «рубашку» выкладывают украшения из моркови, зеленого лука, кружков вареного яйца, зелени, кусочков лимона. Сверху куски рыбы (уложенные кожей вверх) заливают остывшим бульоном с желатином. Охлаждают в холодильнике, перед подачей подогревают дно форм в теплой воде, чтобы было легче выложить заливное. Подают с соусом из сметаны и хрена (смешивают в пропорции 1:1).





**Заливная осетрина.** Морковь очищают, отделяют осетрину от костей и нарезают порционными кусками. Подготовленные продукты закладывают в кастрюлю с холодной водой. Добавляют соль, специи. Доводят до кипения и варят на слабом нагреве в течение 20 мин. В горячий процеженный бульон для осветления вводят при постоянном помешивании взбитый яичный белок. Предварительно замоченный желатин заливают бульоном, доводят до кипения, охлаждают. Рыбу выкладывают в форму, украшают звездочками из вареной моркови и зеленью. Заливают желе и охлаждают до полного его застывания.







**Рыба заливная с гарниром.** Отварную рыбу разделяют на звенья, ошпаривают, удаляют «жучки», зачищают звенья, промывают, перевязывают шпагатом, кладут кожей вниз на вставную решетку рыбного котла, заливают холодной водой, добавляют овощи, корни, соль и варят в течение 30 ... 45 мин при температуре 85 ... 90 °С. За 10 мин до окончания варки добавляют лавровый лист и перец. Рыбу с костным скелетом разделяют на филе с кожей, без костей, нарезают порционными кусками. На поверхности кожи делают два-три надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались.

Рыбу выкладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3 ... 5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Когда жидкость закипает, снимают пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85 ... 90 °С в течение 5 ... 7 мин. Охлажденную рыбу нарезают на порции.

Порционные куски вареной или припущенной охлажденной рыбы выкладывают на тонкий слой налитого, слегка застывшего желе. Между кусками рыбы оставляют небольшие промежутки. Каждую порцию рыбы украшают зеленью петрушки, дольками лимона и вареной карбованной моркови. Украшения закрепляют охлажденным желе, приготовленным на рыбном бульоне, и дают застыть. Затем рыбу заливают оставшимся желе, чтобы слой его над куском рыбы имел толщину 0,5... 0,8 см. При отпуске заливную рыбу нарезают на порции, оставляя возле каждого куска слой желе. Подают заливную рыбу с соусом хрен и овощным гарниром (свежими или солеными огурцами или свежими помидорами) или без него.

**Рыба фаршированная, заливная с гарниром.** Судака или щуку очищают от чешуи, потрошат, отделяют голову и промывают. Изнутри тушки подрезают реберные кости и отделяют их вместе с позвоночной костью, не прорезая кожи. Срезают мякоть, оставляя ее на коже слоем толщиной 0,5... 1,0 см. Срезанную мякоть используют для приготовления фарша.

Для фарша: мякоть рыбы, пассерованный лук, чеснок, размоченный в воде или молоке пшеничный хлеб из муки не ниже 1-го сорта пропускают через мясорубку, добавляют размягченный маргарин, яйца, соль, молотый перец и все тщательно перемешивают в течение 15... 20 мин с добавлением специй.

Рыбу заполняют фаршем и варят до готовности 60 мин при слабом кипении. Лавровый лист, перец горошком добавляют за 5... 10 мин до готовности. Охлажденную рыбу укладывают на тонкий слой налитого на блюдо застывшего желе, оформляют лимоном, зеленью петрушки, отварной морковью и закрепляют охлажденным желе. После этого рыбу заливают оставшимся желе. Фаршированную заливную рыбу отпускают с гарниром и соусом или без них.



# ОТВАРНЫЕ И ЗАЛИВНЫЕ ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА ИЗ НЕРЫБНОГО ВОДНОГО СЫРЬЯ СЛОЖНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Раки отварные.** В посуду наливают воду, добавляют соль, перец, черный горошком, лавровый лист, мелко нарезанные морковь, петрушку, укроп, эстрагон и доводят до кипения. В кипящую воду кладут подготовленных раков, посуду закрывают крышкой и варят 12... 15 мин с момента закипания воды. Затем посуду ставят на край



11.1. Раки отварные

плиты и дают постоять в течение 10...15 мин, чтобы раки приобрели приятный аромат. Подавать их лучше в небольшой фарфоровой емкости с крышкой в бульоне, в котором они варились (рис. 11.1).

**Раки в хлебном квасе.** В квас добавляют соль и доводят до кипения. Кладут подготовленных раков и варят в течение 12...15 мин. Вареных раков оставляют в отваре на 10...15 мин.

**Креветки в маринаде из лайма и меда.** Деревянные шпажки кладут в емкость с холодной водой на 30 мин. У креветок удаляют головы и панцири, оставив хвостики. Делают на спинке неглубокий надрез и удаляют кишечную вену. Перцы измельчают, по желанию удалив семена, смешивают цедру и сок лайма, мед, перец и масло, кладут креветки, тщательно перемешивают и оставляют мариноваться на 30 мин. Креветки нанизывают на замоченные в воде шпажки и обжаривают в течение 2 мин с каждой стороны в сковороде-гриль.





**Крабы заливные.** В форму для заливных блюд наливают готовое охлажденное желе. Когда оно застывает у стенок формы (слоем толщиной 1,0... 1,5 см), не застывшую часть сливают. Форму с желе заполняют кусочками крабов (консервы), нарезанными овощами, полностью заливают их желе и ставят в холодное место для застывания. При отпуске форму с крабами на несколько секунд опускают в теплую воду, встряхивают и выкладывают заливное.









**Морской гребешок или креветки заливные.** Вареный морской гребешок или креветки, очищенные от панциря, выкладывают на тонкий слой налитого в формы и застывшего желе. Украшают дольками лимона, зеленью, вареной морковью. Украшение закрепляют охлажденным желе и дают застыть. Затем добавляют оставшееся желе и охлаждают. Отдельно подают майонез или соус хрен в соуснике.



**Устрицы.** Раковины устриц перед использованием тщательно промывают с помощью щетки. Открывают устрицы ножом с коротким лезвием, начиная с толстой части раковины (замка). Раскрыв раковины и подрезав с внутренней стороны место соединения устриц с плоской створкой, удаляют ее, а устрицу в глубокой створке раковины обливают холодной подсоленной водой. Подают в раковинах. Отдельно подают лимон, нарезанный дольками. Перед употреблением подрезают место соединения устрицы с раковиной и отжимают на нее сок лимона.

Устриц можно полностью освободить от раковин и подавать на блюде с мелко наколотым пищевым льдом, покрытым салфеткой. Раковины с устрицами укладывают на салфетку. В пищу потребляют только хорошо промытые устрицы с нераскрытыми раковинами.