

## 1. Закуски из сырых овощей.

- Овощи запеченные в духовке.

Для запекания овощи варят, пропускают, тушат или жарят, а иногда используют сырыми. Овощи раскладывают на противнях или порционных сковородах, которые смазывают маслом и посыпают сухарями. Запекают их в жарочном шкафу при температуре 250-280°C до образования корочки.



- Овощная нарезка – это прекрасное украшение торжественного стола, которое понравится всем гостям.

## 2. Закуски из квашенных овощей.

- Овощное ассорти из баклажан, перца сладкого, разных видов капусты и помидор создано взбадривать и согревать промозглой осенью и холодной зимой.



- Квашенные овощи можно использовать как салат, измельчив ингредиенты и добавив в блюдо немного оливкового масла, свежей зелени. Также овощное ассорти добавляют к основному блюду. При заквашивании овощи можно брать в любом количестве, не соблюдая строго вес ингредиентов.

### 3. Закуски из рыбы.

- Форшмак.

Это блюдо родом из еврейской кухни. Готовится из рубленого филе сельди, картофеля и яблок.



- Канапе с сельдью.

Закуска в виде небольших бутербродов для праздничного стола, фуршета и повседневного перекуса. Быстро, просто, удобно, вкусно и симпатично.

## 4. Закуски из морепродуктов.



- Волованы из слоеного теста с морским жульеном.

Хрустящее тесто, нежная ароматная начинка. Такие волованы можно приготовить как на завтрак, так и на праздничный стол.

- Жареные креветки с яйцом «ПАШОТ»



## 5. Закуски из мяса.



- Канапе «Нежность»

Бекон — чудесный ингредиент для канапе, а в сочетании с сыром, яичком и ароматным чесночком всё получается по-настоящему классно. Такая закуска — это органичное сочетание внешнего вида и вкуса.

- Мясной рулет с грибами и сыром.

Мясной рулет с грибами и сыром волшебное блюдо для новогоднего и рождественского стола. Фарш можно использовать по вкусу говяжий, свиной или смешанный с куриным мясом, что придаст вкуса и текстуры в блюде.



## 6. Сырная тарелка.

- Она может выступать как идеальная закуска к различным винам, может подаваться как отдельное блюдо и даже в качестве десерта.



- Сырная тарелка – это блюдо, в котором изысканные сыры, нарезанные строго определенным образом, сочетаются с фруктами, орехами и соусами.



## 8. Закуски к пиву.



- «Пивной» салат

Это салат с колбасой, маринованными огурчиками и сухариками.

- Картофельные палочки к пиву

Храниться такая закуска может достаточно долго (до 2-х недель), поэтому такие палочки можно приготовить заранее.

