

# НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ



# Бутерброды

**Бутерброды** — наиболее распространенный вид закуска. Для их приготовления используют ржаной или пшеничный хлеб, булочную мелочь, слоеное тесто, сухое печенье, мясную и рыбную гастрономию, кулинарные изделия, сыры, сырковую массу, повидло, джем, яйца, масло и масляные смеси, соусы, овощи, фрукты и другие продукты так, чтобы они хорошо сочетались по вкусу и цвету.

## Виды бутербродов

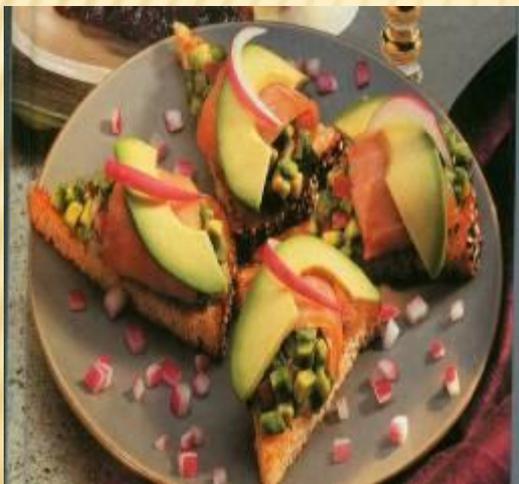
**Бутерброды** бывают открытые, закрытые и закусочные.



# Бутерброды открытые



*Простые открытые бутерброды* готовят из одного вида продукта. От батона белого хлеба отрезают ломтик длиной 10—12 см и толщиной 1- 1,5 см (30-40 г) и кладут на него подготовленный продукт.



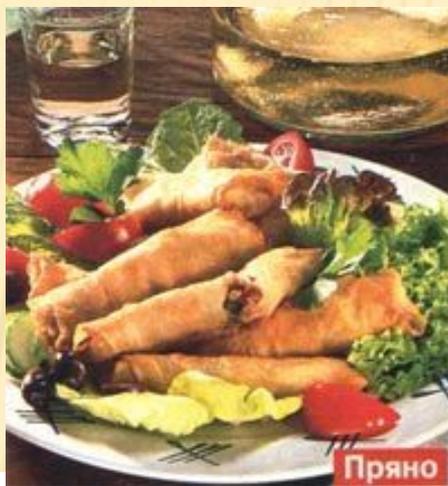
Для *сложных открытых бутербродов* подбирают несколько видов продуктов, сочетающихся по цвету и вкусу, украшают зеленью, маслинами, маслом и другими продуктами. От батона белого хлеба отрезают 2 ломтика длиной 10-12 см и толщиной 1-1,5 см (30-40 г) и кладут на них подготовленные продукты.

# РАЗНОВИДНОСТИ ЗАКРЫТЫХ БУТЕРБРОДОВ



**Сандвичи**

**Ход – доги**



**Пита**



**Чизбургеры**

**Гамбургеры**



## Бутерброды закрытые



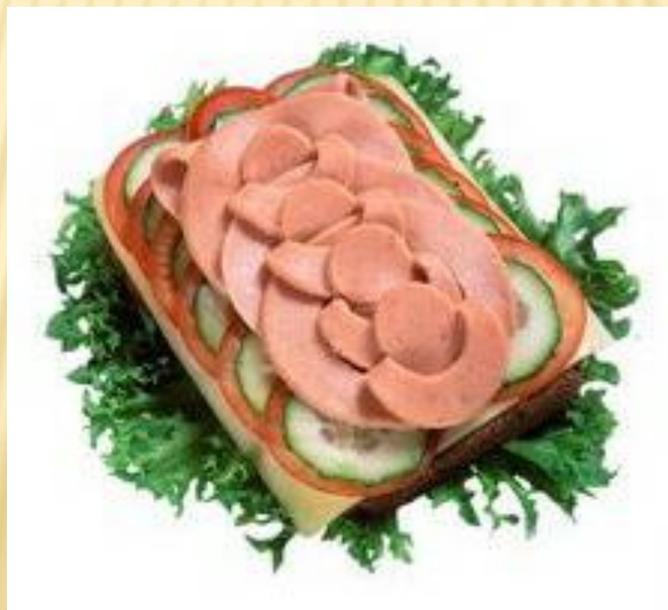
Для приготовления **канапе** используют хлеб без корок, сухое печенье, слоеное тесто.

*Способы приготовления:*

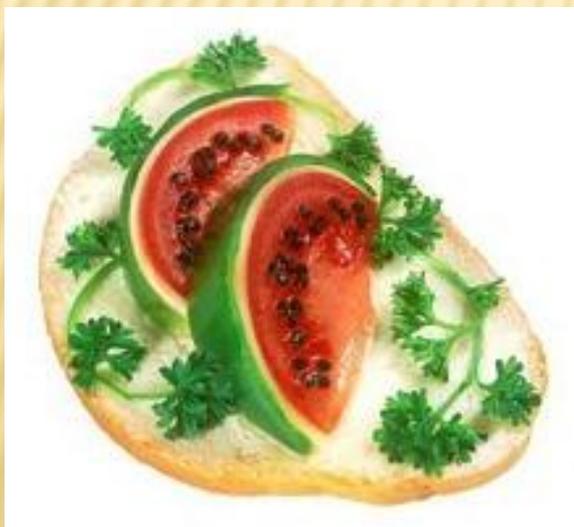
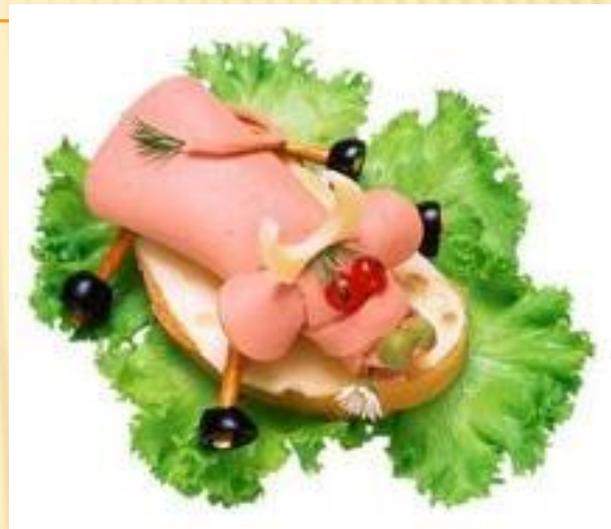
**Первый способ:** На поджаренные полоски хлеба накладывают продукты, украшают маслом, а затем полоски разрезают на квадраты, треугольники, ромбы и т.п.

**Второй способ:** Вырезают из хлеба фигурки и прикрепляют к ним продукты, отделяют маслом или майонезом.

# Оформление бутербродов



# Оформление бутербродов



# Требования к качеству и сроки хранения бутербродов



**Продукты, предназначенные для бутербродов режут тонкими ломтиками не ранее, чем за 30—40 мин до подачи. Так как при хранении внешний вид и вкус бутербродов быстро ухудшаются.**

**Готовые отделанные бутерброды ставят в холодильник, чтобы масло хорошо затвердело.**

**Располагать бутерброды на блюде нужно так, чтобы фигурки и цвет продуктов красиво сочетались.**

## НОВОГОДНИЕ САЛАТЫ

### САЛАТ МЯСНОЙ НОВОГОДНИЙ

- \* 400 Г ВАРЕНОГО КУРИНОГО МЯСА
- \* 2 ВАРЕННЫЕ КАРТОФЕЛИНЫ
- \* 3 ОТВАРНЫХ ЯЙЦА
- \* 100 Г ОСТРОГО СЫРА
- \* 2 ЯБЛОКА
- \* 2 СВЕЖИХ ОГУРЦА
- \* 1 БАНКА КУКУРУЗЫ
- \* 2 СТ. Л. ИЗМЕЛЬЧЕННОГО ЗЕЛЕННОГО ЛУКА
- \* 1 ПАЧКА ОЛИВКОВОГО МАЙОНЕЗА
- \* МАСЛИНЫ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ
- \* СОЛЬ, ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ

КУРИНОЕ МЯСО НАРЕЗАТЬ СОЛОМКОЙ ПОПЕРЕК ВОЛОКОН. КАРТОФЕЛЬ, ЯЙЦА, СЫР, ОГУРЦЫ НАРЕЗАТЬ КУБИКАМИ, ЯБЛОКИ - СОЛОМКОЙ. СМЕШАТЬ ПРОДУКТЫ С МАЙОНЕЗОМ, ПОСОЛИТЬ И ПОПЕРЧИТЬ ПО ВКУСУ. УКРАСИТЬ МАСЛИНАМИ.

*С Новым Годом!*

## **САЛАТ ЗИМНИЙ - ОВОЩНОЙ**

- \* МЯКОТЬ ОТВАРНОЙ СВИНИНЫ (МОЖНО И КУРОЧКУ) 300 Г**
- \* ЯБЛОКИ 2 ШТ. (ЛУЧШЕ БРАТЬ ГОЛДЕН - ОДНО КИСЛОЕ, ДРУГОЕ СЛАДКОВАТОЕ)**
- \* МОСКОВСКИЙ САЛАТ 1 ПУЧОК НЕБОЛЬШОЙ**
- \* ОЧИЩЕННЫЙ ФУНДУК 2 СТ. Л.**
- \* СЛИВКИ 1 СТАКАН**
- \* МАЙОНЕЗ ЛЕГКИЙ 2 СТ. Л.**
- \* СОЛЬ, ПЕРЕЦ, САХАР ПО ВКУСУ**

**МЯСО НАРЕЗАТЬ КУБИКАМИ И ВЫЛОЖИТЬ В САЛАТНИЦУ. ЯБЛОКИ ВЫМЫТЬ, НАРЕЗАТЬ КУБИКАМИ, СБРЫЗНУТЬ ЛИМОННЫМ СОКОМ И ВЫЛОЖИТЬ К МЯСУ. САЛАТ, ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ВЫМЫТЫЙ И ПРОСУШЕННЫЙ, НАРВАТЬ НА КУСОЧКИ, ВЫЛОЖИТЬ ВМЕСТЕ С ОРЕХАМИ В САЛАТНИЦУ. АККУРАТНО, С ПОМОЩЬЮ ЛОЖКИ И ВИЛКИ ПЕРЕМЕШАТЬ САЛАТ. ДЛЯ ЗАПРАВКИ СМЕШАТЬ МАЙОНЕЗ СО СЛИВКАМИ, ПОСОЛИТЬ, ПОПЕРЧИТЬ, ДОБАВИТЬ САХАР ПО ВКУСУ (ЕСЛИ ВЫ ИСПОЛЬЗОВАЛИ СЛАДКОЕ ЯБЛОКО, САХАР ДОБАВЛЯТЬ НЕ РЕКОМЕНДУЮ!). ЧТОБЫ ЛИСТЬЯ САЛАТА БЫСТРО НЕ РАЗМОКЛИ, СОУС К САЛАТУ ЛУЧШЕ ПОДАВАТЬ ОТДЕЛЬНО ИЛИ ПРОСТО ПОЛИВ ЕГО СВЕРХУ, НЕ ПЕРЕМЕШИВАЯ.**

# САЛАТЫ







# НОВОГОДНИЕ ЗАЛИВНЫЕ ЯЙЦА

## ▣ Продукты на 10 порций:

10 скорлупок от яиц  
2 стакана мясного соленого бульона  
20 г желатина  
1 свежий перец  
1 маленькая банка кукурузы  
300 г ветчины  
зелень



Можно использовать любой наполнитель: рыбу, курицу, мясо.

## Приготовление:

1. Подготовим скорлупу. Для этого необходимо тщательно вымыть яйца, сделать отверстие с тупой стороны яйца, вылить содержимое (оно нам не понадобится для этого блюда), промыть внутри. Высушить заготовки.
  2. Замочить желатин на 10 минут. Подогреть его до полного растворения (не кипятить), смешать с бульоном. Процедить. Нарезать кубиками перец, ветчину. Слить воду с кукурузы.
  3. Уложить все слоями. Залить бульоном. Убрать в холод.
- С застывших яиц очистить скорлупу. Украсить и подать в качестве холодной закуски.

## ТАРТАЛЕТКИ

### Рецепт тарталеток с начинкой для закуски на Новый год для гостей «Салат с грибами и кукурузой».

Тарталетки с начинкой, рецепт с грибами и кукурузой должны оценить мужчины: рецепт салата для тарталеток получается очень сытным, прекрасно подходит даже в качестве новогодней закуски.

#### **Ингредиенты для приготовления грибного салата для тарталеток:**

- грибы – 100 г,
- кукуруза – 100 г,
- сыр твердый – 50 г,
- майонез – 1-2 ст.л.,
- растительное масло для жарки.

#### **Рецепт приготовления грибной начинки для тарталеток:**

Подготовим ингредиенты по рецепту тарталеток с грибами и кукурузой. Для приготовления вы можете использовать любые грибы – маринованные, свежие лесные, шампиньоны или вешенки, замороженные или сушеные. Если у вас сушеные грибы, то замочите их в холодной воде на 3-4 часа, затем воду слейте, грибы тщательно промойте и отожмите.

В этот салат хорошо добавить по вкусу чеснок и зелень укропа – отлично сочетается с грибами. Грибы нарежьте небольшими кубиками и обжарьте в растительном масле до золотистой корочки и приятного аромата. Откиньте жареные грибы на дуршлаг, чтобы ушло лишнее масло.

Сыр натрите на мелкой терке.

С консервированной кукурузы слейте жидкость.

**Рецепт тарталеток с начинкой для закуски на Новый год удобно для гостей и для хозяев дома.**



## **Салат «Морковный».**

А этот рецепт салата для тарталеток должен понравиться как мужчинам, так и прекрасным дамам: легкая и одновременно сытная чуть острая начинка для тарталеток, рецепт с морковью родом из нашего детства. Благодаря моркови закуска на Новый год 2016 получается очень сочной. Итак, приступим к приготовлению начинки для тарталеток, рецепт с морковкой.

### **Ингредиенты для морковного салата для тарталеток:**

- сырая морковь – 1 крупная,
- плавленый сырок – 1 шт,
- чеснок – 1-2 зубчика,
- укроп – несколько веточек,
- майонез – 2-3 ст.л.

### **Рецепт приготовления начинки для тарталеток из моркови:**

Когда будете выбирать плавленый сыр, обратите внимание, чтобы это был именно «плавленый сыр», а не «плавленый продукт с сыром» - испортите вкус блюда и настроение себе и гостям.

Морковь и плавленый сырок натрите на мелкой терке. Чеснок измельчите, зелень мелко порубите.

Добавьте майонез и перемешайте салат., украсит ( использовать свежие овощи в виде цветочка ).



## **Салат «С тунцом».**

Предлагаем вам новогоднюю закуску для любителей рыбы. Если за вашим столом есть и такие гости, то их вы тоже не обделите своим гостеприимством. Давайте приступим к приготовлению по рецепту салата для тарталеток из тунца.

### **Ингредиенты для приготовления салата для тарталеток, рецепт с тунцом:**

- тунец – 1 банка,
- оливки – 1 банка,
- чеснок – 1-3 зубчика,
- майонез – 1-2 ст.л.

### **Рецепт приготовления начинки для тарталеток:**

Оливки для этого салата нужны без косточек.

С тунца слейте жидкость и слегка разомните его вилкой. Оливки нарежьте мелкими кубиками, чеснок измельчите, зелень порубите.



Рецепты начинок для тарталеток вы можете приготовить заранее, за час до прихода гостей, не более, и поставить в холодильник. А уже перед подачей к столу разложить салаты по тарталеткам, украсить веточками свежей зелени и красиво подать на стол.



# Фаршированные яйца .

**Ингредиенты для приготовления блюда «Фаршированные яйца»:**

- 8-10 яиц;
- 4-5 луковиц;
- 3 ст.л. майонеза;
- 2 ст.л. масла растительного для жарки;
- соль;
- перец черный молотый
- петрушка свежая.



**Рецепт приготовления фаршированных яиц:**

Подготовить необходимые продукты. Репчатый лук очистить. Яйца варить в течение 10 минут. Они должны быть сварены вкрутую. После снятия с огня обязательно опустить яйца в холодную воду и оставить там до полного их остывания. Остывшие таким способом, они будут лучше чиститься. Аккуратно очистить яйца, стараясь не повредить белок.

Разрезать каждое из них вдоль пополам, извлечь желтки. Лук нарезать, как можно мельче и обжарить на растительном масле до легкого золотистого цвета. Выложить к яичным желткам.



Приправить солью и перцем по вкусу, добавить майонез. Все перемешать, вилкой тщательно растирая желтки, без единого комочка. Наполнить получившейся массой половинки яичных белков, украсить свежей зеленью петрушки, или укропом. Вкусная и простая в приготовлении закуска, фаршированные яйца с жареным луком, готова.





[Super-bluda.ru](http://Super-bluda.ru)



**Super-bluda.ru**



**Super-bluda.ru**



**Super-bluda.ru**

## **ОСНОВНЫЕ БЛЮДА К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ**

### **МЯСО, ЗАПЕЧЕННОЕ С ГРИБАМИ И ПОМИДОРАМИ**

#### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

**800 Г СВИНОЙ ШЕИ**

**200 Г ШАМПИНЬОНОВ (ЛУЧШЕ СВЕЖИХ, НО ЗА НЕИМЕНИЕМ ПОДОЙДУТ И КОНСЕРВИРОВАННЫЕ)**

**300 Г СЫРА (ХОРОШО ПОДХОДИТ “РОССИЙСКИЙ”)**

**3-4 ПОМИДОРА (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РАЗМЕРОВ)**

**СОЛЬ И ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ**

**МЯСО РЕЖЕМ ПЛАСТИНАМИ, ОТБИВАЕМ И ВЫКЛАДЫВАЕМ НА ПРОТИВЕНЬ. СОЛИМ-ПЕРЧИМ. ПОВЕРХ МЯСА ВЫКЛАДЫВАЕМ ПОРЕЗАННЫЕ ГРИБЫ. НАКРЫВАЕМ КРУЖОЧКАМИ ПОМИДОРОВ. СВЕРХУ ПОСЫПАЕМ ТЕРТЫМ СЫРОМ.**

**СТАВИМ ЭТУ НЕЗЕМНУЮ КРАСОТУ В РАЗОГРЕТУЮ ДО 190 ГРАДУСОВ ДУХОВКУ НА МИНУТ 30-40. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

## **ФАРШИРОВАННЫЕ КУРИНЫЕ НОЖКИ**

**ИЗНАЧАЛЬНО ПЛАНИРОВАЛОСЬ, ЧТО ФАРШИРОВАТЬСЯ БУДУТ ОКОРОЧКА, НО В СИЛУ ОПРЕДЕЛЕННЫХ ОБСТОЯТЕЛЬСТВ ПОД НОЖ ПОПАЛИ ГОЛЯШКИ. ЧТО, СОБСТВЕННО, НИЧУТЬ НЕ ИСПОРТИЛО ВКУСА КОНЕЧНОГО ПРОДУКТА ИНГРЕДИЕНТЫ:**

**6 КУРИНЫХ НОЖЕК**

**200 Г ШАМПИНЬОНОВ**

**1 НЕБОЛЬШАЯ ЛУКОВИЦА**

**1 ЯЙЦО**

**ПАНИРОВОЧНЫЕ СУХАРИ**

**СОЛЬ И ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ**

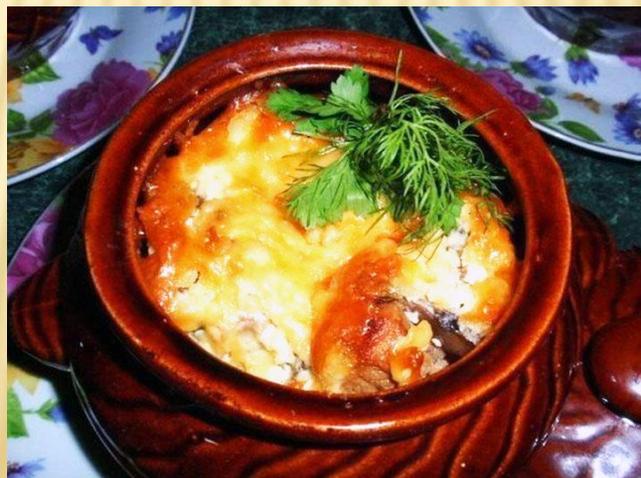
**СНИМАЕМ С НОЖЕК КОЖУ ДО НИЖНЕГО СУСТАВА И АККУРАТНО ПЕРЕРУБАЕМ КОСТЬ. СНИМАЕМ МЯСО И МЕЛКО ЕГО РУБИМ (МОЖНО ПРОПУСТИТЬ ЧЕРЕЗ МЯСОРУБКУ). МЕЛКО НАРЕЗАЕМ ЛУК И ШАМПИНЬОНЫ, ОБЖАРИВАЕМ НА РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ ДО ГОТОВНОСТИ. МЯСО СОЛИМ-ПЕРЧИМ, СОЕДИНЯЕМ С ЛУКОВО-ГРИБНОЙ СМЕСЬЮ. ХОРОШЕНЬКО ПЕРЕМЕШИВАЕМ И НАЧИНЯЕМ ПОЛУЧЕННЫМ ФАРШЕМ КОЖУ. СШИВАЕМ КРАЯ КОЖИ ЧЕРНОЙ НИТКОЙ (НЕ ЗАБУДЬТЕ ПОТОМ ЕЕ УДАЛИТЬ). В ОТДЕЛЬНОЙ МИСОЧКЕ ВЗБИВАЕМ ЯЙЦО. ПООЧЕРЕДНО МАКАЕМ НОЖКИ В ЯЙЦО, А ЗАТЕМ В ПАНИРОВОЧНЫЕ СУХАРИ. ОБЖАРИВАЕМ НА НЕБОЛЬШОМ ОГНЕ ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ.**





YLIK.RU

# МЯСО В ГОРШОЧКАХ



# БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



## НОВОГОДНИЕ ДЕСЕРТЫ

### МОРОЖЕНОЕ С МЕДОМ И КОРИЦЕЙ

КИПЯТИТЬ МОЛОКО С КОРИЦЕЙ В ТЕЧЕНИЕ 5 МИНУТ. ДОБАВИТЬ МЕД И ПРОЦЕДИТЬ. ДОБАВИТЬ ЯИЧНЫЕ ЖЕЛТКИ И ЯЙЦО. ВЗБИВАТЬ НА ОЧЕНЬ СЛАБОМ ОГНЕ, ПОКА НЕ ПОЛУЧИТСЯ КРЕМООБРАЗНАЯ МАССА. ЗАТЕМ ПОСТАВИТЬ НА ХОЛОДНУЮ ВОДЯНУЮ БАНЮ И ВЗБИВАТЬ, ПОКА МАССА НЕ ОСТЫНЕТ. ДОБАВИТЬ ЙОГУРТ И ПЕРЕЛОЖИТЬ В МОРОЖЕНИЦУ ИЛИ НА 3 ЧАСА ПОСТАВИТЬ В МОРОЗИЛЬНИК. ПРИ ЭТОМ КАЖДЫЕ 20 МИНУТ ВЗБИВАТЬ. ГОТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ ПЕРЕЛОЖИТЬ В КОНДИТЕРСКИЙ МЕШОЧЕК И ВЫДАВИТЬ В БОКАЛЫ. УКРАСИТЬ ЯГОДАМИ. 25 МЛ МОЛОКА, НА ГЛАЗ КОРИЦЫ, 2-3 СТ. ЛОЖКИ МЕДА, 4 ЯИЧНЫХ ЖЕЛТКА, 1 ЯЙЦО, 300 Г ЙОГУРТА.

# НОВОГОДНИЕ ПИРОГИ



# НОВОГОДНИЕ НАПИТКИ





Эт усть наступивший Новый год,  
С подарками в придачу,  
Вам, улыбнувшись, подмигнет  
И принесет удачу!