

ЛУЧШИЕ
КУЛИНАРНЫЕ
ИДЕИ

КУХНЯ ФЬЮЖН

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ.
СУПЫ. ДЕСЕРТЫ



Минск
«ХАРВЕСТ»
2005

УДК 641.8
ББК 36.996
К 96

Серия основана в 2004 году

Охраняется законом об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

К 96 **Кухня фьюжн:** Салаты и закуски. Супы. Десерты. – Мн: ООО «Харвест», 2005. – 32 с.: ил. – (Лучшие кулинарные идеи).

ISBN 985-13-2505-8.

Если вы человек, идущий в ногу со временем, любитель всего нового, интересного, даже экстравагантного – то эта книга создана специально для вас. Вы хотите знать, что такое фьюжн-кулинария? Фьюжн-кулинария – это неожиданное, но гармоничное смешение вкусов, стилей, ингредиентов и кулинарных традиций Востока и Запада. Остальное об этом особом подходе в кулинарии вы узнаете, когда познакомитесь с этой книгой. Книга содержит рецепты приготовления таких блюд, как устрицы, запеченные с грушей и сыром, рыба с шоколадом, папайя, запеченная с мясом, соус английский, приправа из фиников и многие другие не менее экстравагантные блюда.

А сейчас откройте эту книгу и окунитесь в заманчивый мир кулинарии и не бойтесь экспериментировать.

УДК 641.8
ББК 36.996

ISBN 985-13-2505-8

© ООО «Харвест», 2005



СОДЕРЖАНИЕ

Что такое фьюжн-кулинария	4
---------------------------------	---

Салаты и закуски

Закуска из ветчины с грушами	5
Закуска из красной рыбы	5
«Для милых дам»	6
Брынза, прослоенная соусом из яблок	6
Салат «Дионисий»	7
Салат «Гранатовое чудо»	7
Салат из дыни и малины	8
Летний салат	8
Салат из апельсинов и квашеной капусты	8
Салат из апельсинов и краснокочанной капусты	8
Салат «Грушевое чудо»	9
Салат «Утренний»	9
Салат «Цезарь»	9
Салат из ветчины, риса и дыни	10
Салат «Оливье» с курицей, ветчиной и апельсином	10
Салат «Чудесный»	11
Салат с авокадо, красным луком и сыром «Фета»	11
Салат с крабовым мясом и беконом	12
Салат из макарон с апельсинами	12

Супы

Экзотический суп	13
Суп-пюре из курицы с мандаринами	13
Суп из мандаринов и моркови	14
Бананово-молочный суп	15
Уха королевская	15
Суп из пива	16
Морковно-апельсиновый суп	16



Блюда из овощей, фруктов и грибов

Овощное блюдо с орешками кешью	17
Пюре из авокадо с сырным соусом	17
Суфле из грибов и овощей с яблочным соусом	18
Жареные шампиньоны с грушами в малиновом соке	19
Грейпфруты, фаршированные грибами	19
Бананы с лавровым листом на пару	20
Пельмени из «рисовой бумаги» с начинкой из козьего сыра	20
Фаршированный чернослив	21
Картофельно-лимонный гарнир	21

Десертные блюда

Торт с клюквой, апельсинами и козьим сыром	22
Рулетики с бананами	24
Яблоки с сюрпризом	24
Каннелони из кунжута	25
Яичница с вишнями	26
Шоколадное сорбе с соусом «сабайон», украшенное помидорами-черри	26
Фаршированный ананас с манго и киви	27
Апельсиновый омлет с фундуком	28

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

ЗАКУСКА ИЗ ВЕТЧИНЫ С ГРУШАМИ



*Ветчина — 4 порционных ломтика,
сладкая груша (или дыня) — 1 шт.*

В ломтики ветчины завернуть
дольки груши или
дыни.



ЗАКУСКА ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ

*Красная рыба — 200 г, огурец —
2 шт., горчица — 1 ч. ложка,
мед — 1 ч. ложка, мандариновый
или апельсиновый сок — 2 ст. лож-
ки, соевый соус — 1 ст. ложка,
перец, кориандр.*

Для приготовления соуса смешать
сок мандаринов или апельсинов, гор-
чицу, мед, соевый соус, перец, кориандр.

Ломтики рыбы скрутить рулетиками
и положить на нарезанный кольцами
огурец, залить соусом. Можно закреп-
ить деревянными шпажками.



«ДЛЯ МИЛЫХ ДАМ»



Огурцы свежие — 3 шт., лимон — 1 шт., масло льняное — 1 ст. ложка, авокадо — 1 шт., сливки 35%-й жирности — 100 г, лосось подкопченный — 100 г, сыр «маскарпоне» — 100г, мак — 1/2 стакана, миндаль струганый — 4 ст. ложки, коньяк армянский — 2 ст. ложки, клубника свежая, икра белужья.

Огурцы нарезать в виде лепестков и уложить на тарелку. Приготовить маковый мусс. Для этого мак распарить, охладить. Сливки взбить с соком половины лимона, добавить коньяк. Полученную смесь смешать с маком. Для приготовления сырного мусса 2 ст. ложки миндаля слегка обжа-



рить, измельчить в блендере и соединить со взбитым сыром «маскарпоне».

На блюдо уложить слоями: кусочки копченого лосося, нарезанный авокадо, мусс сырный, снова авокадо, лосось, мусс маковый, затем авокадо и мусс сырный — сверху посыпать жареным миндалем, уложить клубнику с икрой.

Вокруг закуски сделать кляксы из взбитого (в пену) льняного масла с лимонным соком (слегка подсоленным).

БРЫНЗА, ПРОСЛОЕННАЯ СОУСОМ ИЗ ЯБЛОК



Брынза — 150 г, зеленые кислые яблоки, лучшие антоновка, — 2 шт., оливковое масло — 2 ст. ложки, зелень горчицы, петрушки или укропа, несколько маслин.

Брынзу нарезать тонкими ломтиками. Яблоки очистить от кожуры, вырезать семена, половинку одного яблока оставить

для украшения (чтобы не потемнело, сбрызнуть лимонным соком). Из оставшихся яблок сделать пюре, измельчив их в блендере. Зелень горчицы, петрушку или укроп измельчить ножом и смешать с яблочным пюре, добавить оливковое масло.

На тарелке слоями расположить кусочки брынзы в виде башни, прослоив их яблочным пюре. Верхний слой залить пюре и украсить яблочной соломкой, зеленью и оливками.