

Интерактивный иллюстрированный словарь «Холодные закуски»

1. [Открытый бутерброд](#)
2. [Закрытый бутерброд](#)
3. [Сэндвич](#)
4. [Салат «Мясной»](#)
5. [Салат «Весна»](#)
6. [Салат «Коктейль»](#)
7. [Салат «Фруктовый»](#)
8. [Яйца фаршированные сельдью и луком](#)
9. [Яйца под майонезом с гарниром](#)
10. [Закуска из плавленого сыра с яйцом и майонезом](#)
11. [Паштет из печени](#)
12. [Паштет из фасоли](#)
13. [Форшмак](#)



Кнопка перехода в
содержание
словаря

Открытый бутерброд



Требуемые ингредиенты:

Копчёная колбаса - 3-4 ломтика;
Ржаной хлеб или батон - несколько кусочков;
Майонез;
Кетчуп;
масло

Способ приготовления:

Майонез смешать с кетчупом. Намазать этой смесью ломтики ржаного хлеба или булку. Разложить сверху по 1-2 ломтика колбасы. Украсить зеленью петрушки. Бутерброды с колбасой готовы!

Белый хлеб нарезаем и подсушиваем в духовке или тостере. Смазываем хлеб сливочным маслом, смешанным с очень мелко нарезанной зеленью, укладываем красную или чёрную икру в один слой. Украшаем листочком петрушки.



Закрытые бутерброды



Закрытые бутерброды готовят из двух тонких ломтиков пшеничного хлеба. Хлеб разрезают на полоски шириной 5—6 см, толщиной около 0,5 см. Для закрытых бутербродов хорошо использовать штучные булочки весом 50, 100 г. На полоски хлеба наносят тонкий слой сливочного масла, который можно взбить, как для крема, и приправить для вкуса горчицей, тертым хреном соусом и т. п., в зависимости от того, с каким продуктом готовят бутерброды: ветчиной, рыбой, ростбифом и т. д. На полоски хлеба с маслом кладут тонкие ломтики мясных или рыбных гастрономических товаров, мясных кулинарных изделий или других продуктов, накрывают другой такой же полоской хлеба, прижимают лопаточкой или ножом (выравнивая поверхность). Полоски хлеба обравнивают с боков и нарезают на бутерброды квадратной или другой формы.

Для закусочных бутербродов обычно принят размер и форма спичечной коробки.

Закрытые бутерброды, приготовляемые в дорогу, могут быть изготовлены более крупного размера, но не следует делать их толще 2—2,5 см.

Подают закрытые бутерброды на тарелке или блюде, покрытом красивой бумажной салфеткой



Бутерброды Сэндвичи



Разрежьте батон или хлеб поперёк, намажьте обе половинки хлеба или батона сливочным маслом или сыром. Положите салат на нижнюю половинку хлеба, а на него – сложенный кусок ветчины или колбасы, затем кусочки отжатого соленого огурца (их можно отжать с помощью скалки), помидор и еще немного салата. Сверху положите второй кусочек хлеба.



Салат «Мясной»



Берём любой кусок (примерно 300г говядины или колбасы и отвариваете до готовности, остужаете и мелко нарезаєте кубиками.. Картофель и морковь помойте и отварите до готовности. Остудите, очистите от кожуры и нарежьте на небольшие кубики. Яйца отварите, остудите (естественно очистить от скорлупы). И мелко покрошите. Солёные огурцы мелко нарежьте. Но тут смотрите на ваш вкус, огурцы можно нарезать на кубики и покрупнее. Все нарезанные продукты и зелёный горошек (только без жидкости) смешайте в единой посуде, посолите, заправьте майонезом или сметаной (все по вашему вкусу) и можно подавать к столу.



Салат «Весна»



Начнем приготовление с того, что редиску и зелень тщательно промоем водой. Затем очистим от корешков и ботвы. И уже подготовленную редиску натрем на крупной терке или мелко нарежем, кому как нравится.

Вымытый огурец мелко режем. Не забудьте, что иногда кожица немного горчит, в таком случае огурец будет не лишним почистить. Яйца почистить и мелко покрошить.

Салат, укроп и лук измельчить. Салат заправить сметаной, посолить по вкусу и все хорошо перемешать. Салат Весна готов.



Салат «Коктейль»



Ставим вариться яйца – 10 минут с момента закипания. Морковь также нужно отварить – около 15-20 минут (в зависимости от возраста корнеплода). Все ингредиенты для салата-коктейля мы будем нарезать брусочками. Начнем с сыра, который натираем на крупной терке, но при желании можно и тонкими брусочками, но это займет больше времени. Ветчину нужно нарезать брусочками, толщиной примерно 3-4 мм, а в длину не более пары-тройки сантиметров. Огурец моем, обсушиваем и режем тонкими брусками поперек. Старайтесь выбирать молодые огурчики, в которых семена мягкие или еще в стадии зарождения. Яйца готовы – их нужно остудить в холодной воде, очистить и нарезать длинными тонкими кусочками. Понятно, что желток будет крошиться, но нужно постараться, чтобы он не превратился в маленькие комочки. Каждый слой кроме огуречного прослаиваем чайной ложкой соуса. Слои в этом салате-коктейле выглядят следующим образом: ветчина-огурец-яйцо-морковь-сыр. Сверху делаем сеточку из соуса и по желанию украшаем свежей петрушкой и ломтиками огурца. Кстати, солить салат не нужно - майонез и ветчина и так достаточно соленые.



Салат «Фруктовый»



Очищенные от кожуры бананы нарезаем кружочками. С промытых яблок счищаем кожицу, разрезаем на половинки и удаляем сердцевину, а затем режем небольшими кубиками. Очищенные мандарины и киви нарезаем таким же способом. В красивые креманки складываем подготовленные фрукты горкой и заливаем сладким йогуртом. Посыпаем салат цедрой апельсина, нарезанной тоненькой соломкой. Также для украшения салата подойдет вареный чернослив, виноград и разные ягоды. Если вы готовите салат для взрослых, то можно воспользоваться несладким классическим йогуртом. В зависимости от сезона подбирайте различные фрукты (абрикосы, сваренную айву, персики) и ягоды (малину, клубнику, землянику и др.), но всегда сочетаем с яблоками. Фруктовый салат с йогуртом готов, приятного аппетита!



Яйца фаршированные сельдью и луком



Сельдь и репчатый лук нарезаем очень мелким кубиком
Отварные яйца очищаем, разрезаем пополам. Желток достаем.
К сельди и луку добавляем измельченный желток, сметану, соль и перец. Массу хорошо перемешиваем. Начиняем массой подготовленные половинки яиц.
Оформляем по желанию и подаем.



Яйца под майонезом с гарниром



Яйца заливают горячей водой и варят 15 минут при слабом кипении. Воду сливают, а яйца заливают холодной водой. Чистят и разрезают пополам. Овощи нарезают кубиками, добавляют зеленый горошек и половину нормы майонеза. Хорошо перемешивают. В салатник или на тарелку горкой укладывают заправленные овощи, сверху срезом вниз — половинки вареного яйца, заливают оставшимся майонезом. Оформляют блюдо фигурно нарезанными морковью, свежими огурцами, помидорами и веточками зелени.



Закуска из плавленого сыра с яйцом и майонезом



На средней или мелкой тёрке натираем плавленые сырки. Натёртые сырки кладём в тарелку.

Чистим чеснок и выдавливаем через чесночницу.

Добавляем майонез, щепотку соли и хорошенько перемешиваем. Закуска из плавленых сырков с чесноком и майонезом, готова.

Нарезаем хлеб или помидоры кружочками, мажем закуской и подаём на стол.



Паштет из печени



Обжарить овощи на растительном масле, чтобы они стали мягкими. На сковороде очень быстро поджарить печень на среднем огне. Не пережарьте, иначе рискуете получить жесткий продукт. Солим в конце обжаривания. Смешиваем с овощами накрыть крышкой и оставить остывать. Дать массе остыть и все измельчить. Для этого можно использовать тот предмет, который вам удобнее - миксер, комбайн или просто механическую мясорубку. Гладкую и равномерную по консистенции массу еще взбить, тщательно вымесить. Если масса слишком густая, добавьте жидкость, полученную при жарке, молоко или ложку хорошей сметаны, и снова перемешайте. Размягченное масло вводим в самом конце - оно придаст особую пышность, гладкость и нежный сливочный вкус.



Паштет из фасоли



Отварить фасоль в подсоленной воде. На 300 г. фасоли потребуется около 1,2 л. воды. Если она в процессе выкипит, то подлить еще. Бобы должны развариваться. Пассеровать репчатый лук с небольшим кусочком сливочного масла. Довести его до насыщенного золотистого оттенка. В самом конце раздавить в сковороду 3 зубика чеснока. Перемешать и буквально через минуту выключить огонь. С фасоли слить воду. Еще горячей пюрировать блендером, добавить лук и чеснок в масле. Полученное густое пюре посолить и приправить по вкусу. Затем добавить примерно 70-100 г. сливочного масла и хорошо взбить блендером, дожидаясь, когда масса посветлеет и приобретет пластичность. Паштет выложить горкой и украсить зеленью и грецкими орехами. Подавать с охлажденным или теплом виде.



Форшмак



Подготовить сельдь , разделать. Тщательно разделанную сельдь вымачивают в молоке около получаса, чтобы избавиться от лишней соли.

Филе, очищенные яйца, кусочки яблока, лук и размягченное сливочное масло пропускают через мясорубку один раз, не нужно добиваться однородной консистенции – обязательно должны чувствоваться кусочки.

Полученную массу взбейте миксером, тогда блюдо будет воздушным и легким, как крем.

Готовый форшмак нужно поставить в холодильник для охлаждения массы, а затем выложить на порционное блюдо и украсить рубленой зеленью и свежими огурцами или лимоном.

