

Банкетные и
заказные блюда
Бисквитные торты
Торт «Подарочный»



Банкетные блюда - кулинарные рецепты

Оформление банкетных блюд – сложнейшая задача, если вы не хотите заказывать их через ресторан. Рецепты банкетных блюд сочетают в себе точность приготовления и изысканность украшения. Наши банкетные блюда с фото помогут не только приготовить кушанья шаг за шагом, но и правильно оформить банкетные блюда из рыбы и мяса. Учитесь делать банкетные блюда сами – и вы уже скоро почувствуете себя опытным шеф-поваром.



Вкусный мясной рулет с начинкой из сыра и грецких орехов

Для того, чтобы приготовить этот мясной рулет, придется повозиться. Но поверьте, он того стоит. Приготовьте и убедитесь сами.

Для приготовления рулета нужно:

- 1 килограмм говяжьей вырезки;
- 250 грамм сыра (подойдет Российский);
- 2 столовые ложки желатина;
- по пучку базилика и петрушки;
- 2-4 зубчика чеснока;
- пол стакана грецких орехов;
- лавровый лист;
- 1 средняя луковица;
- Соль,
- Перец.



Вымытое и обсушенное мясо, как следует отбиваем на доске. У нас должен получиться тонкий пласт. Солим, немного перчим и посыпаем сверху сухим желатином. Основа нашего рулета готова, займемся начинкой. Для этого: Измельчаем зелень и чеснок. Сыр натираем. Обжариваем грецкие орехи на сухой сковороде и перемалываем в мясорубке. Соединяем все ингредиенты начинки, перемешиваем и слегка подсаливаем.

Выкладываем готовую начинку на отбитое мясо. Сворачиваем рулетом. Перевязываем рулет шпагатом или нитками. Заворачиваем в хлопчатобумажную салфетку. Варим в подсоленной кипящей воде, в которую добавлены лавровые листья и лук в течение 1 часа. Вода должна целиком покрывать мясо. Готовый рулет вынимаем из воды и укладываем под гнет на 10-12 часов, предварительно сняв с него салфетку и шпагат.

Рулет нарезаем ломтиками и украшаем по желанию.

Запечённая курица



Запеченная курица – красивое сытное блюдо. Каждый день её не готовят. Обычно по случаю, например, когда ждут гостей, чтобы произвести на них приятное впечатление и вкусно накормить. И хотя сегодня запеченная курица на столе не роскошь и умение её приготовить не назовёшь высшим пилотажем кулинарного мастерства, тем не менее, курицу запекают и включают в список тех блюд, которые будут стоять на столе. Запечь её можно по-разному: на бутылке, в

рукаве. Перед запеканием курицу можно замариновать. Некоторые маринуют или приправляют специями. В этом рецепте речь пойдёт о том, как приготовить в духовке сочную, мягкую курочку.

Ингредиенты:

целая курица на 1-1,5 кг
приправа куриная
подсолнечное масло
чеснок
черный молотый перец
соль



Как приготовить:

Первым делом вы моете курицу, осматриваете её на наличие пеньков. Если такие найдутся, удаляем, выщипываем. Поливаете курицу подсолнечным маслом, солите, перчите, посыпаете куриной приправой (или другими приправами, которые вам нравятся. Но лучше всего, если это будут натуральные приправы, то есть сушеные травы, а не готовый спрессованный кубик приправы) и выдавливаете на курицу 5 чесночин. Хорошо всё это растираете по курице. И сверху и внутри хорошо втираете. Кусочки чеснока, которые могут кататься под вашими пальцами, не собирайте и не выбрасывайте, оставьте их в тушке курицы. Положите птицу в посуду и накройте сверху пищевой плёнкой. Оставьте её на час и дайте пропитаться всеми приправами. Через час выкладывайте птицу на противень, немного налив на него воды, и отправляйте в духовку на 60 минут. Печь при 180 градусах, периодически вытаскивая курицу из духовки и поливая её соком. Это нужно для того, чтобы курица не была сухой, а напротив сочной.

Аппетитная запечённая курица, поданная с овощами, будет украшением вашего стола, а этот простой рецепт поможет вам её приготовить. Не сомневайтесь, она придётся вам по вкусу.

Мясо по-французски



Некоторые блюда, которые давно стали необычайно популярными у нас в стране, зачастую претерпевают столько изменений в рецептуре приготовления, что от первоначального классического варианта остается одно название. Примером таких изменений может служить салат «Оливье», который у нас готовится в каждой семье, причем, совершенно по-разному. А вот блюду «Мясо по-французски» вообще необычайно повезло, так как во всем мире его готовят классическим

способом – тушат говядину в белом вине. У нас в стране существует масса вариантов приготовления этого блюда.

Первый вариант приготовления

Свинину аккуратно нарезать, кусочки должны быть, как для отбивных, толщиной не более полутора сантиметров. Свиные куски хорошо отбить, поперчить, посолить. Затем приготовленные мясные отбивные аккуратно раскладываются на смазанный жиром противень. Куски свинины необходимо разложить ровным слоем, сверху помазать майонезом и присыпать тертым сыром. Затем ложится слой, порезанного колечками лука, опять присыпается тертым сыром. Майонез нужно намазывать не толстым слоем, так, чтобы края мяса на противне не были полностью в майонезе. Все это запекается в духовом шкафу до готовности. Этот рецепт является наиболее популярным, так как мясо по-французски из свинины готовится очень быстро, а получается вкусно.

Второй вариант приготовления

Для приготовления потребуется полтора килограмма говяжьей вырезки, репчатый лук, сыр, который хорошо трется на терке, майонез, соль, специи. Говяжью вырезку необходимо нарезать пластиночками, хорошо отбить. Если мясо очень жесткое, его можно намазать сухим порошком горчицы и дать постоять. Затем горчица смывается проточной водой, говядина станет намного мягче. Куски мяса нужно поперчить, посолить и аккуратно ровным слоем выложить на смазанный противень. На мясо можно положить кружочки помидор (не обязательно), лук колечками, обильно намазать майонезом, присыпать твердым тертым сыром. Запекается мясо на среднем огне в духовке, до готовности. В этом рецепте мясо по-французски готовится дольше, так как говядина требует более длительной температурной обработки.

Бисквитные торты

Основа бисквитного торта - бисквит. Начнем с классического бисквита - теста приготовленного из яиц, сахара и муки. Его готовят несколькими способами. Самый простой - взбить яйца с сахаром и аккуратно, по частям примешать муку. Муку можно частично заменить крахмалом, тогда бисквит получается пышнее. Можно отдельно взбивать желтки с сахаром и белки. Есть вариант, когда яйца с сахаром взбивают на водяной бане - теплый способ. А есть рецепты бисквитов, когда в тесто примешивают кусочки овощей, фруктов или орехи.



Ореховый торт из готового бисквита



Для рецепта вам потребуется:

- готовый бисквит - 350г

для пропитки:

- сироп (по вкусу) - около стакана

- масляный (или сливочный) крем - 1.5-2 стакан

измельченные орехи (лучше разных сортов:

- грецкие, фундук, арахис и другие) - 100-150г

- сахарная пудра - по вкусу

Готовый бисквит разрезать на 2 пласта, пропитать сиропом, смазать приготовленным по одному из рецептов кремом, по желанию подкрашенным и ароматизированным. Таким же кремом обильно смазать верхнюю и боковую поверхность и засыпать их крупно или мелко истолченными ядрами орехов, которые предварительно поджарить в духовке.

На поверхности торта после посыпки уложить целые или кусочки ядер орехов, слегка утопив их в крем, и весь торт посыпать сахарной пудрой (лучше через небольшое ситечко, чтобы пудра распределилась равномерно).

Торт бисквитный медовый



Для рецепта вам потребуется:

- мёд - 50г
- яйцо - 2 шт
- сметана - 150г
- нагретое сливочное масло -150г
- мука - 400г
- ванильный сахар - 1 порошок
- аммоний - 1 ч.л.
- соль на кончике ножа

для глазури:

- сахар-рафинад - 150г
- вода - 6 ст. л.
- сок - 1/2 лимона
- сахарная пудра по вкусу.

Смешать хорошо взбитые яйца с мёдом, сливочным маслом, сметаной, аммонием и солью. Всыпать муку, замесить негустое тесто, накрыть его салфеткой и дать постоять около получаса. Выпечь бисквит в подготовленной форме в средне нагретой духовке 25 - 30 минут, охладить, разрезать на горизонтальные пласты и оформить торт. Для прослоечных масс можно использовать фруктовые или ягодные джемы по вкусу. Верх и бока торта также смазать тонким слоем джема и залить лимонной глазурью.

Для глазури. Смешать сахар-рафинад с водой и варить на сильном огне до получения сиропа (проба на "нитку"). Затем добавить лимонный сок и сахарную пудру и варить до получения густой и блестящей глазури, Такую же глазурь можно приготовить с апельсиновым соком.



Торт «Подарочный»

Ингредиенты

Бисквит	—
мука пшеничная	135 гр.
сахар	135 гр.
яйца	4 шт.
Сироп	—
вода	110 гр.
сахар	100 гр.
ром	1 ст.л.
коньяк	1 ст.л.
Крем шарлотт	—
сахар	125 гр.
яйцо	3 шт.
молоко	225 гр.
сливочное масло	150 гр.
ванильный сахар	1 пакетик
коньяк	1 ст.л.
жаренный арахис	120 гр.
сахарная пудра	1 ст.л.



Сборка

1. Бисквит разрезать пополам,
2. Пропитать коржи сиропом.
3. Затем нижний пласт смазать частью крема и накрыть верхним пластом. Оставшимся кремом намазать верх и бока торта.
4. Посыпать торт орехами.
5. Остудить в холодильнике два-три часа. Посыпать сахарной пудрой.
6. Арахис нарезать ножом на досточке. Ну, собирая вкучку. Потом обвалить в сахарной пудре и обсыпать торт