



Закуски для фуршетного стола

Закуски из


ЯИЦ

Канопе являются неотъемлемой частью фуршетного стола. Среди множества вариантов их разновидностей можно отметить не совсем привычные – из омлета с оливками, огурцом или томатом.

Для приготовления омлета в ресторанной кухне необходимо использовать только самые свежие яйца и сливочное масло. Взбивать массу следует вручную и при приготовлении использовать посуду с толстым дном.

Этот вид канопе подается как в холодном, так и в горячем виде;





На одном блюде можно расположить
параллельными рядами:

- фаршированные красной икрой яйца;
- помидоры, фаршированные итальянским салатом;
- кусочки террина, оформленные грецким орехом, дольками мандаринов, консервированной черешней и зеленью;
- скотытые шпажками рулетики сельди с клюквенным вареньем, размещенные на кружочке яблока;
- медальоны из свиной вырезки, оформленные зеленью и кусочками красного, желтого и зеленого перца;
- рулетики из консервированной спаржи, завернутой в ветчину, и оформленные «лепестками» редиса и зеленью.

Фаршированные яйца.

Вареное яйцо разрезать вдоль или поперек. Для большей устойчивости подровнять половинку яйца снизу или закрепить его на блюде небольшим количеством крема. Заполнить половинки яйца можно различными кремами и начинками из кондитерского мешка с гофрированной насадкой, соответственно





Крем

Крем (вариант 1). 200г вареного желтка, 100г сливочного масла, соль, белый перец, ворчестерский соус.

Крем (вариант 2). 20г сливочного масла, 2 сваренных яичных желтка, соль, перец,

горчица. Соединить все компоненты и растереть до кремообразной массы. Если крем получился слишком густым, его следует немного нагреть на водяной бане; если слишком жидким – поставить в холодильник.

Крем (вариант 3). 150г сливочного масла, 2 яичных желтков, 50г горчицы, 1 лимон, соль, сахар, перец. Для молочного соуса: 250 мл молока, 30 г муки, 30 г сливочного масла.

Соединить протертые желтки, взбитое масло, горчицу, белый перец, соль, молочный соус, сок лимона, сахар.





Начинк

Начинка (вариант 1). 5 вареных яичных желтков,

2 столовые ложки сливочного домашнего сыра, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, зеленого лука, 2 столовые

ложки молока, соль. Разотрите желтки

Начинка (вариант 2). 4 шампиньона, 1 ломтик ветчины, 1 луковица лука-шалота, растительное масло, 2 фаршированные оливки, соль, перец, 1 помидор. Обжарить лук-шалот на растительном масле. Когда он станет прозрачным, добавить шампиньоны и ветчину, прогреть, а затем охладить. Для оформления использовать помидор, оливки и ломтики сырых шампиньонов. Довести до вкуса.



Начинка (вариант 3). 8 кусочков филе анчоусов, 1 луковица лука-шалота, каперсы, 1 пучок лука-резанца. Соединить измельченные каперсы, лук-шалот, анчоусы, лук-резанец. Для оформления кусочки анчоусов.

Начинка (вариант 4). 3 ломтика копченого лосося, 1 шт. лука-шалота, 1 небольшой стаканчик икры, сок 0,5 лимона,

растительное масло, свежемолотый перец. Соединить мелко нарезанный лук-шалот, кусочки лосося, икру, приправить соком лимона, растительным маслом и перцем. Для оформления использовать рулетики из копченого лосося.

Начинка (вариант 5). 5 вареных яичных желтков, 2 столовые ложки сливочного домашнего сыра, по 1 чайной ложке порошка карри, пюре из авокадо, лимонного сока, 1 столовая ложка молока, соль. Растертые желтки соединить с домашним сыром, карри, пюре из авокадо, лимонным соком и молоком, довести до вкуса.





Закуски из мяса и овощей.

Медальоны. Медальоны можно приготовить из телячьей, говяжьей, свиной вырезки и украсить овощами, фруктами, орехами и кремом.

Медальоны, приготовленные с использованием морепродуктов, прекрасно сочетаются со свежими

овощами, например, огурцами.
Медальон из свинины (телятины). Нарезать обжаренную свиную вырезку или филе телятины на медальоны, смазать кисточкой "сверкающим" соусом (смешанный с желатином мясной сочок). Оформить из кондитерского мешка "розочкой" из печеночного паштета, грецкими или миндальными орешками, дынным шариком.

Медальон из копченого угря. На кружочек огурца положить кружок яйца, хрен со сливками, медальон из филе копченого угря. Оформить веточкой укропа, кружочками фаршированных оливок.





Пикантные профитроли.

Использовать профитроли можно не только в качестве гарнира для прозрачных супов. Если разрезать выпеченные миниатюрные булочки из заварного теста и наполнить их соответствующей начинкой, получатся пикантные профитроли, которые прекрасно подойдут для фуршета или коктейля .

Для заварного теста. 25 г сливочного масла, 75 г муки, соль, 2 яйца, жир и мука для смазывания и посыпки противня. Из заварного теста испечь булочки остудить обрезать верхушку, заполнить кремами из кондитерского мешка с зубчатыми отверстиями, оформить зеленью. Для сырного крема. 1 сваренное вкрутую яйцо, 30 г несоленой брынзы, 75 г крем-фреш, соль , свежемолотый перец, 1 чайная ложка измельченной зелени петрушки . В блендере смешать яйцо с брынзой, крем-фреш, петрушкой, солью и перцем.



Для масляного крема: 70-100 г сливочного масла, 5 г дижонской горчицы, соль, перец, соевый или масляного крема: ворчестерский соус, горсть тертого "Пармезана" . Смешать все компоненты до однородной массы, довести до вкуса.

Для ветчинного крема: 70 г нежирной вареной ветчины, 50 г крем- фреш, 5 мл красносмородинового ликера, свежемолотый перец, свеже- натертый мускатный орех. В блендере измельчить ветчину вместе с крем-фреш и смородиновым ликером. По вкусу добавить перец и мускатный орех.

Для горчичного крема: 250 г сметаны, 2 столовые ложки среднеострой горчицы, 20 мл фруктового уксуса, 20мл лимонного сока, соль, перец, сахар, несколько капель коньяка. В миксере взбить сметану с горчицей, фруктовым уксусом, лимонным соком, солью, перцем, сахаром и коньяком.



Для творожного крема: 250 г нежирного творога, 3 столовые ложки сметаны, 100 г сыра "Рокфор" соль, перец, несколько капель соевого соуса, несколько капель лимонного сока и коньяка. Миксером взбить смесь из творога, растертого сыра, сметаны, соли, перца, соевого соуса и коньяка.

Для базиликового крема: 0,5 пучка базилика, 2 столовые ложки мякоти помидора, вино, 200 г свежего сыра, соль, перец, сахар, несколько капель соевого соуса и лимонного сока. В блендере измельчить мякоть помидора с сыром, добавить вино, измельченный базилик, дать настояться и заправить солью, перцем, сахаром, соевым соусом и лимонным соком.

Для крема из анчоусов: 80 г филе консервированных анчоусов, 110 г маргарина, 3 столовые ложки измельченной петрушки, 0,5 чайной ложки лимонного сока, кайенский перец, черный перец.





Фаршированные помидоры. Для фарширования лучше использовать небольшие помидоры, в том числе черри, разрезанные пополам или со срезанной верхушкой.

Фаршированные помидоры можно расположить на блюде или на

Кракеровый салат с укропом, петрушкой, укропным луком, шариками из огурца, моркови, сырный крем, салаты (например, вальдорфский)

Помидоры, фаршированные крабовым салатом..

Крабов пропитать в лимонном соке в течение получаса.

Подготовить помидоры для фарширования, посолить и поперчить. Сливки взбить в густую пену, добавить мякоть помидоров, немного соли и перца. Крабов перемешать со сливками и кресс-салатом. Полученной массой нафаршировать помидоры.





Салаты-коктейли.



Коктейль с гигантской креветкой.

3 гигантские креветки, различные экзотические плоды, 2 столовые ложки йогурта или сметаны. Для украшения: кружочки оливок, 2 побега спаржи, листья салата, дольки лимона.

Смешать мелко нарезанные креветки с фруктами, заправить йогуртом или сметаной. Положить смесь в бокал для коктейля и украсить побегами спаржи, кружочками оливок листьями салата и дольками лимона.



Коктейль из спаржи.

1 кг свежей спаржи, листья салата, 360 г соуса для коктейлей, несколько капель соуса "Табаско", ломтики манго, консервированные вишни с веточкой. Налить в бокалы для коктейлей по 2 столовые ложки соуса для коктейлей. По краю бокала разложить темные и светлые листики салата, а затем кусочки спаржи. Добавить ломтики манго соус "Табаско ". Украсить коктейль консервированными вишнями.



Коктейль из креветок.

300 г креветок, 100 коньяка, соль, 300 г корня сельдерея, 1 яблоко, 1 яйцо, лимон, укроп, листья салата, майонез. Замариновать креветки в коньяке, посолить. Бланшировать и нашинковать яблоко и сельдерея. В фужер положить листья нарезанного салата, сельдерея, яблоко, креветки, нарезанное вереное яйцо укроп. Сбоку добавить немного майонеза. Оформить лимоном и листьями салата.



Коктейльные бутерброды.

Отличаются от канапе и медальонов более острым вкусом. Основанием для таких бутербродов может послужить не только кусочек хлеба, но и ломтик овощей, фруктов и т.п. Одним из примеров являются сколотые шпажкой рулетки сельди, политые клюквенным вареньем и размещенные на кружочке яблока. Компоненты, которые входят в состав этих бутербродов, как правило, скрепляются шпажкой.



Редис с начинкой.

18 шт. крупного редиса, 40 г сливочного домашнего сыра, 1 столовая ложка взбитых сливок, 1 столовая ложка колечек шнитт-лука, соль, перец, 3 ломтика хлеба.

С помощью приспособления для вырезания маленьких шариков в редисе сделать углубления и заполнить их пастой из сливочного сыра, сливок, шнитт-лука, соли и перца. Вырезать из хлеба сердечки, отсадить из кондитерского мешка на них немного пасты, а сверху поместить редис и при необходимости скрепить шпажкой.



Малосольная сельдь на картофельных кружочках.

1 картофелина, 100 г филе малосольной сельди, 4 шт. редиса, 50 г яблок, 1 столовая ложка шнитт-лука, 2 столовые ложки простокваши, соль, перец.

Для оформления: помидоры черри, яблоко. Смешать мелко рубленные сельдь, редис, яблоко, лук и простоквашу. Выложить смесь на кружочки картофеля. Довести до вкуса. Оформить помидорами и яблоком.

