# 1. Технология приготовления пищи

## Введение

Немецкая кухня отличается разнообразием блюд из свинины, птицы и дичи из телятины, говядины и рыбы. В большом количестве употребляются овощи особенно картофель и различные сорта капусты, преимущественно в отварном виде. Из первых блюд широко распространены пюреобразные супы и бульоны. При изготовлении блюд применяются пряности и приправы. В немецкой кухне не широко представлены блюда из рубленого мяса, но много сосисок и колбас, а также много кислых продуктов. Большой популярностью пользуются бутерброды с различными продуктами и пиво.

Из первых блюд: пюреобразные супы, бульоны, суп лапшу.

Вторые блюда: отварную рыбу с картофелем и овощами, сосиски с капустой (без добавления в нее томата) отварную и жареную свинину с овощами, тушеную и жареную говядину, жареную птицу и дичь, котлеты свиные отбивные, котлеты из филе кур, рубленые котлеты и биточки, яичницы, омлеты.

На десерт: компоты, кисели, желе, муссы, всевозможные запеканки с фруктами, подливками. Мороженое, фрукты и различные кондитерские изделия. Немцы любят черный кофе и кофе с молоком.

## Правила приготовления и рецептура

**Помидоры, фаршированные творогом**

200 г. творога: 4 помидора: 1 cm. ложка молока; зелень: соль.

В нижней части помидора делают углубление для фарша, вынимая часть мякоти. Творог смешивают с помидорной мякотью, добавляют молоко, мелко нарезанную зелень петрушки, укропа, соль. Все тщательно перемешивают. Помидоры наполняют фаршем, укладывают на тарелку и подают к столу.

Помидоры, фаршированные фасолью или горохом и ветчиной

4 помидора: 250 г. отварной фасоли: 150 г. ветчины; зелень петрушки, укропа; 1 луковица; 100 г. майонеза или сметаны; сок лимона: листья салата; соль.

Помидоры разрезать пополам горизонтально. Выбрать мякоть, посолить. Перемешать фасоль или горох с измельченной ветчиной и зеленью, луком, майонезом или сметаной, разбавленным соком лимона. Наполнить помидоры. Выложить на блюдо и украсить листьями салата.

Икра грибная

200 г. сушеных грибов; 650 г. соленых грибов; 150 г. репчатого лука; 100 г. растительного масла; 25 г. 3%-ного уксуса: перец; соль: зеленый лук.

Сушеные грибы сварить, порубить или пропустить через мясорубку. Соленые грибы измельчить, репчатый лук нашинковать, слегка пассировать с растительным маслом, добавить подготовленные грибы. Помешивая, их жарить 10–15 минут. Икру заправить уксусом, перцем, солью, посыпать зеленым луком.

Закуска из яиц

4 яйца: 60 г. плавленого сыра; 40 г. моркови; 40 г. майонеза: зелень: соль. Морковь натереть на терке, желтки яиц, сваренных вкрутую, растереть с плавленым сыром, солью, тертой морковью и наполнить этой массой половинки яиц, полить майонезом и посыпать зеленью.

Куриное филе под майонезом

1 цыпленок; 100 г. майонеза; зелень петрушки и укропа; перец; соль.

Цыпленка сварить, отделить мясо от костей и кожи, охладить и нарезать кусочками. Посолить, заправить майонезом и специями. Все хорошо перемешать. Сверху посыпать зеленью.

**Суп из чечевицы по-берлински и по-любекски**

Ингредиенты:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 упаковка | Сухой коричневой чечевицы (500г) |
| 300г | Лука, порезанного на грубые кубики |
| 5г | Майорана |
| 5г | Белого перца |
| 10 г. | Соли |
| 300г | Отварного картофеля кубиками прим. 1\*1\*1 см |
| 10г | Рубленой свежей петрушки |
| 200г | Зеленого лука, мытого и порезанного на кусочки длиной 3 см (как кусочки колбаски). (Использовать только светло-зеленую часть лука I Темно-зеленая верхняя часть лука горькая и часто жесткая.) |

Способ приготовления:

Помойте чечевицу в сите под проточной холодной водой. Затем оставьте чечевицу на ночь размокнуть (как минимум 5 часов) в прокипяченной, но холодной воде. На 500 г чечевицы нужно 2 л воды.

На следующий день добавьте в воду с чечевицей зеленый лук, репчатый лук, соль, майоран и перец. Теперь доведите воду с чечевицей до кипения. После того как вода закипит, убавьте температуру, так чтобы суп только чуть-чуть кипел.

Если вода будет кипеть очень сильно, время приготовления чечевицы и лука не уменьшится, а суп станет кашеобразным.

Если чечевица очень старая или низкокачественная, добавьте в воду, в которой замачивается чечевица, 1 чайную ложку питьевой соды. Так как она содержит соль, убавьте количество соли.

Только тогда, когда чечевица полностью готова, в самом конце добавьте кубики картофеля.

В случае необходимости, если суп очень густой, разбавьте его небольшим количеством воды. В самом конце добавьте по вкусу соль, перец и щепотку майорана. И лишь непосредственно перед подачей положите в суп петрушку.

Полезные рекомендации:

Порежьте 200 г бекона (не очень жирного, по возможности, копченого) маленькой тонкой соломкой и поджарьте его на сковороде (но не до очень коричневого состояния). Добавьте в суп вместе с зеленым луком. Вместо бекона можно взять кусочки колбасы.

Возьмите вместо майорана такое же количество тмина (Суп из чечевицы по-любекски). Перемешайте тмин с 20 г холодного сливочного масла и мелко порубите масло с тмином на мелкие кусочки. Масло нужно для того, чтобы тмин не разлетелся со стола в разные стороны.

**Форшмак или также «Фальшивый заяц»**

Ингредиенты:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 800г | Фарша (прим. 50% | свинины и 50% говядины) |
| 200–300 г. | Цветной капусты и нужно отварить до | из заморозки (свежую капуступолуготовности) |
| 100г | Панировочных сухарей |
| 100г | Молока 3,2% |  |
| 20г | Муки |  |
| 5г | муската |  |
| 3–4 шт. | Яйца |  |
| 5г | Белого перца |  |
| 10 | Розового перца (сладкого перца, НЕ красного!) |
|  | Соль по вкусу |  |

Способ приготовления:

Выложите цветную капусту на сито и дайте ей оттаять. Через сито вся вода стечет.

Возьмите емкость или кастрюлю минимум на 3 л. Положите туда фарш и основательно перемешайте его с панировочными сухарями. Оставьте мясо постоять 5 минут. В другой емкости взбейте 3–4 яйца, добавьте молоко, муку, перец и примерно 10 соли. Теперь хорошо взбейте эту смесь венчиком, пока не образуется пена.

Теперь смешайте молочно-яичную смесь с мясом. Попробуйте мясную массу на деле. Вылепите одну фрикадельку и поджарьте её. Теперь вы знаете, какого она будет вкуса. В зависимости от вкуса, добавьте в сырую массу соль и перец.

Возьмите растаявшую и стекшую цветную капусту. Посыпьте ее солью и мускатом.

Слегка смажьте стенки прямоугольной формы (для выпекания хлеба) объемом на 2–2,5 л растительным маслом. Заполните половину формы мясной массой. Выровняйте поверхность гак, чтобы высота была одинаковой по всей форме. Теперь выложите на середину формы предварительно приправленную цветную капусту. Выложите ее на середину таким образом, чтобы со всех 4 краев от капусты до стенки оставалось расстояние прим. 2 см. Теперь выложите поверх и с боков остатки мясной массы. Снова разровняйте поверхность и хорошо постучите дном формы о стол. За счет этого из цветной капусты выйдет весь воздух. С помощью ножа сделайте сверху продольный надрез (прим. 1 см глубиной).

Нагрейте предварительно духовку до 180 град. Поставьте форму в духовку и убавьте температуру через 10–12 минут до 160 градусов, а еще через 20 минут до 130–140 градусов. Если поверхность начнет сильно менять цвет, накройте ее фольгой. Через 40–45 минут возьмите спицу или длинную вилку и, воткнув ее, проверьте, приготовилось ли мясо. Мясное блюдо считается готовым тогда, если спица или вилка в том месте, где находится середина мяса очень горячая.

Выньте форму из духовки, с помощью ножа освободите форшмак по краям от стенок формы и осторожно выложите мясо на стол. Теперь порежьте блюдо на толстые кусочки как хлеб. Подайте на стол с соусом по Вашему выбору. Форшмак едят холодным.

Полезные советы: Попробуйте сделать это же блюдо вместо цветной капусты с брокколи или морковью.

**Красная капуста с яблоками (по-рейнски)**

Ингредиенты

|  |  |
| --- | --- |
| 1 кг | Свежей красной капусты |
| 300г | Яблок без кожуры и сердцевины |
| 200г | Сливочного масла |
| 300г | Лука кубиками |
| 60г | Картофельного крахмала |
| 2 шт. | Лавровых листа |
| 4г | Гвоздики (или молотой гвоздики на кончике ножа) |
| 5г | Муската |
| 50г | Сахара |
| 5г | Корицы |
| 15г | Соли |

Способ приготовления:

Удалите кочерыжку и жесткие основания листьев. Порежьте красную капусту соломкой шириной 2–3 мм.

Очистите яблоки. Разрежьте яблоки на четвертинки (4 части) и удалите сердцевину. Порежьте четвертинки на дольки прим. в 1 см шириной.

Растопите сливочное масло в кастрюле объемом как мин. 3 литра и поджарьте в ней лук, но при этом лук должен стать прозрачным, а не темным, масло также не должно менять цвет. Налейте к луку и маслу воды. Теперь добавьте лавровый лист, гвоздику, мускат, сахар, корицу и соль. Поварите все это 2 минуты и добавьте затем нарезанную красную капусту. Накройте кастрюлю крышкой, чтобы довести воду до кипения.

Оставьте капусту вариться при слабой температуре. Примерно за 15 минут до того, как капуста готова, добавьте туда порезанные яблоки. Дольки яблок должны свариться до готовности, но не разваливаться. Во время варки следите за тем, чтобы в кастрюле всегда было достаточно жидкости. Капуста должна вариться в жидкости и вода должна всегда ее покрывать.

Разведите крахмал водой (чтобы не было комочков) и с его помощью загустите красную капусту до такой степени, как Вы любите. Не сразу добавляйте крахмал, а по этапам. Крахмал проявляет свое действие только через 3 минуты варки. Осторожно! После добавления крахмала красная капуста может подгореть. Поэтому постоянно мешайте. Теперь добавьте по вкусу сахар, соль, белый перец и сливочное масло.

Полезные советы:

|  |  |
| --- | --- |
| Красная капуста по-баварски | Возьмите вместо масла свиное сало (жир). |
| Красная капуста по-нюрнбераски | Уберите яблоки и добавьте тмин и майоран. |
| Красная капуста из Оденвальда | Возьмите вместо яблок груши. |
| Красная капуста из земли Баден | Уберите яблоки и возьмите вместо них 150г винограда без косточек. Убавьте количество воды и вместо этого добавьте 200 г не очень кислого красного вина. |
| «Рождество в Любеке» | Убавьте количество сахара и добавьте 100г марципана. |

**Жареный картофель**

Существует очень много видов жареного картофеля. Здесь мы дадим лишь несколько наиболее известных и употребляемых рецептур.

Ингредиенты:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 кг | Нечищеного, но хорошо помытого картофеля (берите такой сорт картофеля, который не разваривается во время варки / не мучнистый / |
| 200г | Постного копченого бекона (60% мяса, 40% сала) |
| 300г | Лука, порезанного кубиком |
| 50–80 г. | Растительного масла |
| 5г | Майорана |
| 10г | Рубленой петрушки / весеннего зеленого лука |
|  | Соль |
|  | Белый перец |

Способ приготовления:

Очень хорошо помойте картофель и отварите его в хорошо подсоленной воде. Добавьте в кипящую воду столовую ложку растительного масла. Варите картофель не до очень мягкого состояния, он не должен разваливаться. Как только картофель будет готов, сразу же слейте воду и выложите картофель на стол (или противень), чтобы вода могла стечь и испариться. Снимайте шкурку сразу же, как только Ваши руки смогут терпеть температуру. Холодный картофель чистить гораздо труднее.

Когда картофель остынет, порежьте его на толстые кружочки (южно-немецкий способ) или на грубые кусочки размером прим. 1,5\*1,5\*1,5 см (жареный картофель, который готовят в северной и западной Германии).

Налейте в сковороду растительное масло и нагрейте его. Положите туда мелко нарезанный бекон и медленно поджарьте его до коричневого состояния. Увеличьте температуру и добавьте туда кубики лука. Жарьте дальше, но при этом лук не должен темнеть, наоборот, он должен стать прозрачным. Снимите сковороду с плиты и посыпьте все это белым перцем и майораном. Выложите эту смесь лука с беконом на сито и дайте жиру стечь. Возьмите жир и разогрейте его в сковороде. (Осторожно – он брызгается!)

Поджарьте в этом жире кусочки или кружочки картофеля до золотого и хрустящего состояния. Время от времени переворачивайте картофель. Когда картофель приобретет необходимый цвет, добавьте смесь лука с беконом и продолжайте жарить. Переворачивайте картофель чаще, пока лук и бекон не нагреются и хорошо не распределятся. По вкусу можно еще добавить соль и белый перец. Перед подачей посыпьте картофель рубленой петрушкой или мелко рубленым зеленым луком.

Полезные советы:

Возьмите вместо майорана тмин. Возьмите вместо майорана черный мак и щепотку корицы. Возьмите вместо майорана чищеный кунжут и тертые орехи. Оставьте майоран и добавьте 100г кубиков ананаса (консервированный, дайте ему предварительно хорошо стечь) и 30г изюма (предварительно размочить его в горячей воде, дать стечь, добавить в картофель). Посыпьте кокосовой стружкой.

*Тирольский Рёсль.*

Возьмите половину указанного в рецепте майорана, а вместо второй половины возьмите тимьян. Перед тем как добавить луково-беконную смесь, положите на сковороду кубики готового (жареного или отварного) куриного мяса (без косточек). Это традиционное австрийское блюдо из Тироля.

**Рулет по-немецки**

Для приготовления блюда Вам потребуется: свинина-300г; хлеб белый черствый – несколько кусочков; шампиньоны – около 100г; масло сливочное -1 ст. л.; мускатный орех, перец молотый, зелень, соль – по вкусу

Мясо дважды пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, заправляют солью, перцем, мускатным орехом и формуют лепешки. Посредине лепешки кладут рубленые шампиньоны, посыпав их тертым белым хлебом, заворачивают лепешку в виде рулета; обжарив на растительном масле в сотейнике до светло-коричневого цвета, заливают основным белым соусом, кладут пучок зелени и тушат до готовности. Подают с картофельным пюре под соусом, в котором тушился рулет.

**Говядина, маринованная по-берлински**

Для приготовления блюда Вам потребуется:

для маринада: морковь -1–2 шт.; лук репчатый – 1 луковица; корень сельдерея, корень петрушки, лавровый лист, черный перец горошком, соль – по вкусу; уксус – по вкусу; говядина – 200г; лимон – 1 шт.

Нарезанные ломтиками морковь, лук, корень сельдерея, корень петрушки, лавр, черный перец горошком, соль заливают уксусом и таким же количеством воды и кипятят.

Мясо помещают в эмалированную или фаянсовую посуду, заливают охлажденным маринадом, покрывают дольками лимона, накрывают салфеткой, смоченной в маринаде, и маринуют в течение 3 дней. Затем мясо насухо обтирают, обжаривают, укладывают в кастрюлю вместе со слегка поджаренным луком, морковью, петрушкой, заливают до половины маринадом и бульоном и тушат под крышкой в духовке.

Готовое мясо нарезают ломтями и слегка поливают сметанным соусом. Отдельно подают краснокочанную капусту с яблоками и картофельное пюре.

**Айнтопф из квашеной капусты**

Для приготовления блюда Вам потребуется:

свинина (шейка) – 500г; растительное масло – 3 ст. л.; лук репчатый – 2–3 луковицы; чеснок – по вкусу; томатная паста – 2 ст. л.; квашеная капуста – 500г; картофель – 4–5 шт.; бульон – 2 стакана; сметана – 250–300 г.; молотый тмин, соль – по вкусу.

Свинину нарезать большими кубиками. Лук нарезать полукольцами. Мясо обжарить на масле, затем добавить лук, измельченный чеснок и томатную пасту.

Капусту смешать с дольками картофеля и положить в кастрюлю. Влить бульон и приправить тмином, перемешать и варить около 45 минут.

**Картофель, жаренный с ветчиной и яйцами**

Для приготовления блюда Вам потребуется:

вареный картофель – 200; яйцо – 2 шт.; ветчина – 100 г; соус красный – 2–3 ст. л.; перец, соль – по вкусу; жир-1 ст. л.; лук зеленый, зелень петрушки – по вкусу

Сваренный картофель очистить, охладить и обжарить.

Отварить ветчину, нарезать мелкими кубиками, добавить мелко нарезанные лук, соль, сырые яйца и размешать. Полученную смесь обжарить с одной стороны до образования золотистой корочки, сложить вдвое и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и молотым перцем.

Подавать на стол с красным соусом к жареному картофелю.

**Суп картофельный с сосисками**

Для приготовления блюда Вам потребуется: молоко – 1/4 стакана; яйцо -1/2 шт.; сахар – 1–2 чл.; пиво – 60 г.; хлеб -100 г.; морковь- 1 шт.; сельдерей (корень) – 20 г.; лук репчатый 1/2 луковицы; масло сливочное -1–2 ст. л; картофель – 2 шт., бульон мясной -1.3 стакана; сосиски – 50 г.; мясо или сардельки – 50 г.; зелень, лист лавровый; перец горошком; соль – по вкусу

Коренья нарезают кубиками и пассируют на сливочном масле. Затем добавляют нарезанный картофель, слегка поджаривают и заливают бульоном. Вводят перец и лавровый лист.

При подаче в приготовленный овощной суп кладут нарезанные и проваренные сосиски, мясо или сардельки.

Готовый суп посыпают зеленью петрушки.

**Салат немецкий овощной**

Для приготовления блюда вам потребуется: яблоки – 1 шт.; картофель – 1 шт.; огурцы соленые – I шт.; масло оливковое -1–2 ст. л.; лук репчатый -1/2 луковицы; свекла -1 небольшая; уксус, зелень петрушки, соль – по вкусу.

Картофель и свеклу в кожуре испечь в жарочном шкафу очистить, нарезать ломтиками и перемешать с очищенными, мелко нарезанными солеными огурцами и репчатым луком. Затем добавить нарезанные тонкими ломтиками яблоки мелко нарезанную зелень петрушки. Все перемешать, посолить и заправить салатной заправкой из уксуса и оливкового масла.

**Запеканка по-гамбургски**

Для приготовления блюда вам потребуются: морковь – 2 шт.; лук репчатый – 400 г; картофель – 900 г.; смесь сметаны с майонезом – 200 мл; филе сельди; сливочное масло – 4 ст. л.; соль; панировочные сухари; зеленый лук – по вкусу.

Зеленый лук вымыть и мелко нарезать, морковь нарезать кружочками. Репчатый лук нарезать кольцами, малосольную сельдь – кусочками.

Сливочное масло разогреть в сковороде и слегка обжарить репчатый лук. Очищенный картофель нарезать кружочками толщиной 3 мм. Подготовленную керамическую, гусятницу смазать сливочным маслом. Положить слоями картофель, морковь, зеленый лук, репчатый лук, сельдь. Каждый слой овощей немного посолить. Сверху положить слой картофеля. Кружочки посыпать панировочными сухарями и положить маленькие кусочки сливочного масла. И в завершении полить запеканку слегка подогретой смесью сметаны с майонезом.

Гусятницу закрыть крышкой и поставить в холодную духовку. Запекать при 200 градусах около 45–60 минут.

**Шницель из курицы**

Для приготовления блюда Вам потребуется: курятина – 200г; масло сливочное -1 ст. л.; перец молотый черный – по вкусу; мука – 1 ст. л.; яйцо -1 шт.; панировочные сухари 1 ст. л.; лимон – 10 шт.; анчоусы – 1 шт.; каперсы – по вкусу; соль – по вкусу; салат-латук – 30 г.

Куриное филе очистить от пленок и сухожилий, разрезать вдоль, отбить, посолить и посыпать перцем. Затем запанировать в муке, смочить в яйце и запанировать в хлебных крошках. Жарить филе на сливочном масле.

Готовый шницель на блюде, украсив его протертыми крутыми яйцами. На середину положить кружочек лимона, на который уложить филе анчоуса, свернутое в виде улитки, а на него по одному каперсу. На гарнир подать картофельное пюре и салат.

**Колбасные клецки**

Для приготовления блюда Вам потребуется: сосиски охотничьи – 100г; булочки сухие – 50 г.; шпинат – 60г; лук репчатый -1 луковица; мука – 1 ст. л; крупа манная -1 ст. л; яйцо -1 шт.; шпик – 20 г.; перец молотый черный, соль, петрушка (зелень) – по вкусу.

Сухие булочки замачивают в воде и разминают. Охотничьи сосиски рубят на маленькие кубики. Шпинат, лук, петрушку также мелко рубят. Все продукты смешивают с мукой, манной крупой и яйцом, солят, перчат и из полученной массы формируют клецки величиной с яйцо. Отваривают их в слегка подсоленной воде и, как только они всплывут, вынимают шумовкой.

Шпик растапливают на сковороде, вливают немного воды, в которой варились клецки, и слегка припускают мелко рубленый лук. В конце добавляют рубленую петрушку и смешивают все с клецками. Клецки запекают, готовое блюдо заливают яйцами. Отдельно подают зеленый салат.

**Картофельный салат**

Для приготовления блюда Вам потребуется: картофель – 1 кг; лук репчатый – 1 луковица; зелень петрушки – 1 пучок; мясной бульон -1/4 л; оливковое масло – 5 ст. л.; уксус – 3 ст. л.; молотый белый перец, соль – по вкусу.

Вскипятить подсоленную воду, положить картофель и варить его примерно 30 минут в кипящей воде. Готовый картофель немного охладить и почистить. Еще теплый картофель порезать тонкими кружками и аккуратно выложить в салатницу.

Почистить и мелко порезать лук. Промыть и высушить петрушку, удалить твердые стебли и мелко порезать зелень. Лук и зелень выложить на картофель и все полить мясным бульоном, чтобы масса стала влажной. Накрыть салатницу и оставить на 1 час. Затем добавить масло и уксус и все осторожно перемешать, чтобы картофель не превращался в пюре. Готовый салат посолить и поперчить по вкусу.

**Салат селедочный**

Для приготовления блюда Вам потребуется: сельдь (филе) – 100 г.; картофель -1–2 шт.; огурцы соленые – 1–2 шт.; лук репчатый – 1/2 луковицы; яблоки -1 шт.; масло оливковое -1–2 ст. л.; уксус – неполная чайная ложка; сахар -1 ч.л.; зелень – по вкусу; яйцо-1/4 шт.; перец молотый черный, соль – по вкусу

Картофель отваривают «в мундире», очищают и нарезают мелкими ломтиками. Так же шинкуют филе сельди, очищенные от семян и кожицы огурцы, ошпаренный репчатый лук и очищенные яблоки.

Все смешивают, заправляют оливковым маслом, уксусом, сахаром, солью, перцем и укладывают в салатник. Украшают сельдью, яблоками, кольцами лука, листьями свежего салата, крутыми рублеными яйцами.

**Рольмопс (сельдь под маринадом)**

Для приготовления блюда Вам потребуется: сельдь -100 г.; лук -15 г.; морковь – 100 г; масло растительное – 5 г; уксус 3%-ный – 20 г.; сахар – 1/2 ч.л.; лавровый лист, перец душистый, гвоздика, корица – по вкусу; вода-1 ст. л.

Сельдь разделать на филе. Морковь для маринада нарезать ломтиками, лук нашинковать, положить в кипяток, добавить лавровый лист, перец, гвоздику, сахар и варить 15 минут. Затем добавить уксус и еще проварить.

Филе сельди слегка отбить. Смазав растительным маслом и положив на филе, сваренные в маринаде лук и морковь, свернуть трубочкой. Для того чтобы трубочка филе не распалась, сделать в ней небольшой надрез и вложить в нее ножом узкий конец филе.

Приготовленные рольмопсы сложить в стеклянную или фаянсовую посуду залить маринадом и хорошо закрыть. Через сутки готовый рольмопс подавать на стол в салатнице, залив до половины маринадом. Блюдо украсить кружочками овощей из маринада.

**Блинчики с сыром**

Для приготовления блюда Вам потребуется; для теста: мука – 3 ст. л.; молоко – 125 г; яйцо – I шт.; для соуса: молоко – 2 ст. л.; мука – неполная чайная ложка; сахар – по вкусу; масло сливочное -1 ст. л.; сливки – 30 г.; сыр – 100 г.

Приготовить тесто и испечь блинчики.

Сыр измельчить на терке, добавить к нему яичные желтки и густой молочный соус, все хорошо размешать и этой смесью намазать поверхность каждого блинчика. Затем свернутые рулетом блинчики уложить на смазанную сковороду или противень, залить сливками, посыпать тертым сыром и запечь в жарочном шкафу.

**Тюрингское жаркое в горшочке**

Для приготовления блюда Вам потребуется: свинина нежирная – 250г; почки говяжьи -1–2 шт. (около 150 г); мед -1 ч.л.; масло сливочное -1 ч.л.; лист лавровый, перец душистый горошком, перец молотый черный, соль – по вкусу

Мясо отваривают до полуготовности в небольшом количестве воды с лавровым листом и душистым перцем.

Почку очищают, удаляют мочеточники и варят. вместе с мясом до готовности, после чего охлаждают и нарезают.

Мясной бульон проваривают с медом, маслом, солью и перцем, вводят мясо и дают блюду настояться. Подают в горшочке.

**Роль-мопс**

На филе сельди кладут дольку соленого огурца, добавляют нашинкованный репчатый лук, горчицу зернами и сворачивают рулетом. Рулет скрепляют деревянной шпилькой и кладут в маринад на 2–3 дня. При подаче поливают соусом ремолад и украшают зеленью петрушки или листьями салата.

Приготовление маринада. Растворяют сахар в небольшом количестве воды, охлаждают, добавляют уксус и растительное масло.

Сельдь 156, огурцы соленые 18, лук репчатый 12, горчица 3, уксус 10, масло растительное 5, песок сахарный 3, соус ремолад 50. Выход 100/50.

Приготовление соуса ремолад. Филе сельди мелко шинкуют, очищают соленые огурцы, рубят, мелкошинкованный репчатый лук ошпаривают и охлаждают, каперсы мелко шинкуют. Продукты слегка отжимают, соединяют с майонезом, заправляют соусом «Кабуль», молотым перцем, солью.

Майонез 600, сельдь 104, огурцы соленые 125 или корнишоны 182, соус «Кабуль» 20, лук репчатый 59, вино сухое 100, петрушка 28, каперсы 60, лук зеленый 63.

Выход 1000.

**Сельдь в сметане с яблоками и луком**

Филе сельди нарезают и кладут в лоток, сверху кладут нашинкованный репчатый лук и очищенное нашинкованное яблоко. Заливают сметаной, заправленной сахаром, посыпают паприкой, Гарнируют кусочками соленого огурца.

Сельдь 156, сметана 50, лук репчатый 36, яблоки 71, сахар 5, огурцы соленые 25, перец красный 0,1.

Выход 75/150.

**Салат мясной**

Вареное мясо, зеленый салат, лук, огурцы солевые, яблоки шинкуют, смешивают, заправляют оливковым маслом, сахаром, перцем, уксусом, горчицей и солью. (Дополнительно можно использовать паприку и соус «Кабуль».) Укладывают в салатники, оформляют теми же продуктами.

Мясо 164, огурцы соленые очищенные 63, салат зеленый 45, лук репчатый 37, яблоки 71, масло оливковое 20, сахар 5, зелень 12, уксус 5, специи.

Выход 270.

**Салат овощной с яйцом**

Вареную морковь и часть свежих огурцов шинкуют кубиками, добавляют зеленый горошек и заправляют соусом майонез. Сверху кладут яйцо, сваренное «в мешочек», поливают соусом ремолад, украшают оставшимися огурцами, паприкой, зеленью или листиками салата.

Яйцо 1, морковь 63, горошек зеленый 77, огурцы свежие 53, майонез 40, соус ремолад 30, зелень 14, специи.

Выход 270.

**Салат из колбасы**

Репчатый лук, нашинкованный и ошпаренный. колбасу (лучше без шпика), нарезанную ломтиками, и соленые огурцы, очищенные и нашинкованные, заправляют оливковым маслом, уксусом, сахаром, солью, горчицей, перцем. Заправленному салату дают выстояться в течение 1 часа для создания букета, укладывают в салатник и оформляют зеленью.

Колбаса докторская, столовая 103, лук репчатый 59, масло оливковое 30, уксус 5, сахар 5, огурцы соленые 63, зелень 5, специи.

Выход 240.

**Салат картофельный с майонезом**

Картофель, сваренный и очищенный, шинкуют. Маринад, в состав которого входят уксус, сахар, лук, соль, перец, горчица, огуречный рассол, процеживают, кладут в него картофель и кипятят. Затем откидывают на дуршлаг, 1 охлаждают и заправляют майонезом. Салат посыпают зеленым луком.

Картофель 253, уксус 20, лук репчатый 12, майонез 30, сахар 5, рассол огуречный 10, лук зеленый 7, специи.

Выход 220.

**Зельц домашний**

Свиные головы, обработанные и разрубленные пополам, маринуют в растворе селитры и поваренной соли 3 дня. Затем головы варят, как для студня, откидывают на дуршлаг, а в оставшемся бульоне варят свиные ножки.

После этого у голов и ножек отделяют мясо от костей, мелко режут, все заливают бульоном (200 г.) и доводят до кипения. После закипания кладут дольки соленых огурцов без зерен и кожи, нашинкованный репчатый лук, соль, перец, сахар, винный уксус. Продукты должны хорошо прокипеть. Охлаждают зельц в формах, помешивая, для равномерного распределения жира. Отдельно можно подать жареный картофель.

Головы свиные 1000, ножки санные 400, огурцы соленые 250, лук репчатый 238, уксус 25. сахар 20, селитра 0,02.

Выход 1000 (на 1 порцию 150–200).

**Суп из говяжьих хвостов**

Разрезанные по суставам говяжьи хвосты ошпаривают кипятком и промывают в холодной воде. Затем обжаривают хвосты на сале или сливочном масле с добавлением мелко нарезанных моркови, петрушки и лука. Когда хвосты и коренья поджарятся, все заливают бульоном и варят 3–4 часа при слабом кипении и откидывают на дуршлаг. Готовый бульон обезжиривают и осветляют, тщательно процеживают, добавляют прокипяченное вино, специи и заправляют картофельным крахмалом.

Мясо хвостов отделяют от костей, добавляют отваренные, обточенные в форме орешков или нарезанные кубиками морковь и репу, заливают бульоном, доводят до кипения и перед подачей посыпают зеленью.

Хвосты говяжьи 89, мясо для оттяжки 34. яйцо для оттяжки 3–4, сало свиное или масло сливочное 6, морковь 38, репа 53, базилик 0,1, сельдерей 4, зелень петрушки 8, лук-порей 20, вино (мадера) 5, майоран 0,1, шафран 0,01, розмарин 0,1, крахмал, соль.

Выход 300.

**Суп с пивом**

Молоко кипятят, яйцо взбивают с сахаром, смешивают с пивом и прибавляют к горячему молоку. Подготовленную смесь подогревают, не допуская кипения, и заливают ею пшеничный хлеб, нарезанный кубиками.

Молоко 125, сахар 15, хлеб 100, пиво 60, яйцо l.

Выход 300.

**Консоме по-германски**

Краснокочанную капусту отваривают и нарезают соломкой. Сосиски отваривают и нарезают. Хрен очищают и натирают.

В прозрачный бульон в качестве гарнира добавляют подготовленные капусту, сосиски и хрен.

Бульон 250, капуста краснокочанная 56, сосиски 21, хрен 31.

Выход 300.

**Суп картофельный с сосисками**

Коренья нарезают кубиками и пассируют на свином сале. Затем кладут нарезанный картофель, слегка поджаривают, заливают бульоном. Добавляют перец горошком и лавровый лист. При подаче кладут нарезанные и проваренные сосиски, мясо или сардельки. Посыпают зеленью петрушки.

Морковь 19, сельдерей 22, лук репчатый 18, картофель 133, масло сливочное 10, бульон мясной 300, сосиски 51, зелень 3, специи, соль.

Выход 500.

**Судак орли с томатным соусом**

Кусочки филе рыбы толщиной 1 см и длиной 5–6 см кладут в посуду с растительным маслом, добавляют лимонный сок, посыпают солью, перцем, мелко нарезанной зеленью петрушки и выдерживают 15–20 минут. Затем кусочки рыбы опускают в тесто, вынимают и жарят во фритюре. При подаче укладывают в тарелку в виде пирамиды и оформляют лимоном и зеленью петрушки.

Соус томатный острый смешивают с майонезом и подают отдельно. Для приготовления теста соединяют желтки, муку и пиво. В замешанное тесто перед употреблением добавляют взбитые белки.

Судак 233, сок лимонный 5, масло растительное 5, мука 38, зелень петрушки 3, яйцо 1, пиво 40, масло растительное 20, майонез 70, соус томатный 30, лимон 10, специи, соль.

Выход 200/100.

**Судак с яйцом**

Припущенный судак (филе с кожей без костей) маринуют в лимонном соке с добавлением соли, перца и лука, охлаждают и подают под соусом. На гарнир подают маринованные огурцы, перец сладкий стручковый маринованный и вареное яйцо.

Судак 100, лимон 25, яйцо 5, лук репчатый 24, огурцы маринованные 91, перец сладкий 40, зелень 6, перец, соль, соус 50.

Выход 100/95/50;

Для соуса: майонез 60, лук репчатый рубленый 24, огурцы соленые 25, зелень петрушки 6.

Выход 100.

**Шницель свиной**

Свиной шницель готовят обычным способом. На готовый шницель кладут кружочек лимона, сельди, каперсы. На гарнир – картофель, овощи.

Свинина 168, яйцо 5, сухари 20, масло топленое 12, масло сливочное 3, каперсы 16, лимон 10, сельдь 21, гарнир 150.

Выход 125/150/10.

**Бифштекс из сырого мяса с яйцом**

Этот бифштекс готовят только из парного мяса. Мякоть пропускают через мясорубку. Ложками кладут на тарелку и придают форму бифштекса. В середину кладут сырой яичный желток. На гарнир подают зеленый лук, свежий салат, помидоры и огурцы, анчоусы или каперсы.

Мясо (говяжье) 135, яйцо (желток) 1, лук зеленый 25, салат свежий 30, анчоусы 44 или каперсы 40, огурцы свежие 21, помидоры 24, зелень.

Выход 120/100.

**Биточки в луковом соусе**

Котлетную массу разделывают в форме сосисок и обжаривают. Подают по 2 штуки с отварным картофелем, поливают соусом «Мадера с луком» и маслом.

Для котлетной массы: мясо говяжье 122, хлеб 10, свинина 12, лук 12, масло сливочное 15, вода 12.

Гарнир: картофель отварной 150, соус «Мадера с луком» 75.

Выход 100/150/75.

**Грудинка говяжья отварная с соусом хрен**

Грудинку отделяют от кости, свертывают рулетом и маринуют в растворе поваренной соли и селитры (0,0002) в течение 3–4 дней. Затем варят с кореньями и нарезают на порционные куски. На гарнир подают картофель, отдельно подают соус хрен (холодный).

Говядина 218, морковь 6, лук 6, петрушка 4.

Гарнир: картофель отварной 150, соус хрен 75, зелень 3.

Выход 100/150/75.

**Зразы отбивные**

Мясо отбивают тонкими кусками, смазывают горчицей, сверху кладут дольку соленого огурца, лук репчатый пассированный, кусочек свиного сала и свертывают в виде рулета. Затем обжаривают, добавляют немного бульона и тушат с кореньями, пассированным томатом. Добавляют мучную пассировку и доводят до готовности. Подают зразы в соусе, в котором они тушились. На гарнир – отварные морковь, фасоль, капуста, тушенная без томата.

Говядина 226, огурцы соленые 13, масло сливочное 4, корейка свиная 19, лук репчатый 48, сухари 6, зелень 3, масло топленое 7, томат-пюре 4, мука 4, лук репчатый 7, морковь 8, петрушка 8, гарнир 150.

Выход 235/150.

**Зразы рубленые**

Зразы рубленые фаршируют соленым огурцом, салом, луком репчатым пассированным, панируют, обжаривают и доводят до готовности в жарочном шкафу. На гарнир подают картофель отварной. Соус красный с вином подают отдельно.

Говядина 154, хлеб белый 23, молоко 34; для фарша: лук репчатый 86, масло сливочное 6, огурцы соленые 13, корейка свиная 19, сухари 18, вес полуфабриката 251.

Выход 210/150/75. –

Приготовление соуса. В готовый красный соус добавляют мадеру или малагу, доводят до кипения и заправляют сливочным маслом.

Соус красный 1000, вино 50, масло 50.

Выход 1000.

**Печенка, жаренная с рисом**

Печенку режут кусочками, кладут на горячую сковороду, обжаривают, солят, соединяют с пассерованыым луком и отварными шампиньонами, посыпают пассерованной мукой, вливают бульон, вино, добавляют томат и кипятят. Подают в соусе с припущенным или отварным рисом.

Печенка говяжья 143, лук репчатый 24, мука 20, масло 15, шампиньоны 28, вино мадера 10, зелень 3, томат-пюре 5, рис отварной 150, соль, перец.

Выход 50/150.

**Крокеты отварные картофельные на свином сале**

Картофель варят в кожуре, очищают, охлаждают и протирают. Заправляют пшеничной и картофельной мукой, сырыми яйцами, добавляют сухари в форме мелких кубиков и перемешивают. Полученную массу разделывают в виде шариков по 100 г. и варят в подсоленной воде 10–15 минут до тех пор, пока шарики не всплывут. Перед подачей поливают свиным салом. Подают к мясным блюдам, посыпав мускатным орехом

Картофель отварной 205, мука высшего сорта 30, мука картофельная 10, яйцо 1, сало свиное 10, сухари 5, орех мускатный 1.

Выход 200.

**Нога баранья задняя по-немецки**

Подготовленную мякоть задней ноги отбивают и маринуют. Маринад готовят так: репчатый лук, морковь и сельдерей шинкуют, заливают вином, водой и уксусом, прибавляют лавровый лист, черный перец, солят по вкусу и кипятят 10–15 минут, затем охлаждают. После этого баранину заливают маринадом и выдерживают мясо не менее 24 часов в холодном месте.

Замаринованную ногу вынимают из маринада, обсушивают салфеткой и подрумянивают в масле. Затем на том же масле готовят немецкий соус, кладут в него мясо и тушат до мягкости. К ноге подают отварной рис или пюре из чечевицы. Отдельно подают соус кумберленд.

Баранина 1105, масло сливочное. 100, лук репчатый 50, морковь 50. сельдерей 50, перец молотый черный 1, лист лавровый 0,1, вино красное сухое 100, уксус винный 100, соус немецкий 300, соус кумберленд 375.

Выход 500/500/375 (5 порций).

Приготовление немецкого соуса. К готовому белому основному соусу добавляют яичные желтки и заправляют сливочным маслом.

Соус белый основной 850, яйцо (желтки) 5, масло сливочное 50.

Выход 1000.

Студень из говядины

500 г. говядины; 500 г. говяжьих ног; 1–2 моркови; корень петрушки; 1 луковица; 4 дольки чеснока: соль.

3–4 часа варят говяжьи ножки, затем добавляют говяжье мясо и продолжают варить студень еще 2 часа. Общая продолжительность варки 6–8 часов. За час до окончания варки добавляют овощи и специи. Затем мясо отделяют от костей. Бульон процеживают, мясо мелко нарезают, соединяют с бульоном, солят и варят при слабом кипении 10 минут. Затем добавляют мелко рубленый чеснок. Студень разливают в формы и ставят на холод для застывания. К студню подают хрен с уксусом.

Студень свиной

4 свиных ножки: 1 свиной язык; 2 свиных уха: 100 г. шпика (брюшного) с кожицей; 200 г. ветчины: соль; уксус; хрен; чеснок; черный перец; 1 горчица.

Ножки, уши, шпик и язык варить на слабом огне. Затем отделить мякоть от костей и порубить ее. Добавить мелко нарезанную ветчину. Процедить бульон и вылить в формы. К студню подать соус с хреном, уксусом, чесноком, солью, черным перцем.

Сельдь по-немецки

300 г. сельди; 150 г. сметаны: 2 луковицы; 3–4 яблока; 1 cm. ложка сахара; 1 соленый огурец; перец красный молотый.

Филе сельди нарезать и положить в селедочницу. Сверху положить нарубленный репчатый лук и нашинкованное яблоко, залить сметаной, заправленной сахаром, посыпать молотым перцем. Украсить кусочками соленого огурца.

Салат «Новогодний»

500 г. картофеля; 2 соленых огурца; 3 ст. ложки майонеза; 6 сваренных вкрутую яиц; сок лимона; соль.

Для украшения: болгарский красный перец.

В салате сделать углубление для шести яиц (их поставить тупым концом вниз, полив майонезом). Из стручков перца вырезать кружочки и покрыть ими верхнюю часть яиц. Спичкой нанести на перец точки из майонеза, и яйца будут похожи на гриб мухомор.

Салат «Птичьи гнезда»

Приготовить картофельное пюре (500 г.). Добавить полстакана молока в измельченный шпинат (250 г.), всыпать черный перец по вкусу и посолить. Картофельное пюре выложить в хорошо смазанную растительным маслом и посыпанную молотыми сухарями посуду и выровнять поверхность. Сверху разместить тремя кучками шпинат, в каждой сделать по углублению, в которое положить по кусочку сливочного масла. Полить растопленным маслом и " запечь в духовом шкафу при умеренной температуре в течение 30 минут. В каждое углубление выпустить по яйцу, посолить и поперчить. Допекать, пока белок яйца не побелеет. Подать на стол с салатом по выбору.

«Миш-маш»

250 г. грибов потушить в сливочном масле (30 г.) до готовности. Затем добавить 1 луковицу, 1 столовую ложку муки, нарезанные помидоры (0,5 кг), соль и тушить еще 15 минут. Готовое блюдо посыпать зеленью, черным перцем и разделить на порции. На каждую порцию положить яичницу-глазунью из двух яиц.

Штрудель

10–15 г. дрожжей; 4 стакана муки: 2 яйца; 1 1/2стакана молока; сахар, соль по вкусу; растительное масло или сметана; масло сливочное.

Готовится тесто, раскатывается до 1 см, смазывается растительным маслом или сметаной, делается рулет, который делится на небольшие рулетики. Все это тушится на пару с мясом, капустой или картофелем в течение 45 минут.

Тыква вареная

1 кг тыквы; 3 стакана различных сушеных фруктов; 2 ст. ложки меда, или сахара, или варенья из одуванчиков.

Послойно уложить кусочки тыквы, посыпать сушеными фруктами и т.д. Последний пласт – из тыквы. Добавить мед, или сахар, или варенье из одуванчиков, залить 1/3 стакана воды и тушить на слабом огне, пока не выпарится вода.

Картофель с галушками

Чистим, разрезаем на равные доли картофель, опускаем в казанок с растительным маслом, солим, перчим, кладем туда же 1–2 лавровых листа, 2–3 зубчика чеснока, среднюю луковицу, немного воды.

Из 0,5 л простокваши, двух яиц, 1–2 столовых ложек сметаны, муки с добавлением пищевой соды и соли замешиваем некрутое тесто, из него делаем галушки, которые укладываем на картофель на некотором расстоянии друг от друга. Тушим на медленном огне 20–25 минут.

«Голые поросята»

Очищенный картофель отвариваем. Другую часть натираем на мелкой терке, отжимаем через марлю, смешиваем с тертой вареной картошкой. Для начинки используем творог, в который добавляем яйцо и соль. Массу, полученную из картофеля, делим на равные порции и раскатываем, как на пирожки. Затем раскладываем творог, залепляем. Получились «поросята». Варим их в подсоленной воде, пока не всплывут, затем обжариваем на жире (растительном масле). Подаем к столу горячими со сметаной. На одну часть тертого картофеля берется 1/3 вареного.

Домашняя колбаса

Ее делают после того, как установятся морозы, зарезана на мясо скотина. Очищаются свиные (можно говяжьи) кишки. Варится, пока не отстанет от костей мясо, голова, легкое, почки, печень, все остужается и пропускается через мясорубку. Полученную массу тщательно перемешивают, добавляя по вкусу соль, перец, измельченный лук, чеснок. Ею набивают кишки. Полученную колбасу варят в кипящей воде.

Томпф-нудли

Дрожжи; вода; картофель; соль: сметана: масло.

Развести 5 г дрожжей в 1 стакане теплой воды, добавить 1/3 чайной ложки соли и замесить тесто. Поставить его в теплое место на расстойку. Когда тесто увеличится в 3 раза, раскатать его на овальные шарики (нудли). Нудли уложить на доску и оставить на 10–15 минут на расстойку. Очистить две картофелины и порезать их на пластины. Затем на разогретую сковороду положить 1 столовую ложку сметаны и 1 столовую ложку сливочного масла. Картофель уложить на сковороду, слегка подсолить, сверху уложить нудли, добавить 1/3 стакана воды. Накрыть плотно крышкой и тушить 15–20 минут на среднем огне.

Вместо картошки можно использовать капусту. К этому блюду подают кефир, молоко или арбузы.

Щи с галушками

Картофель (3–4 шт.); 1 стакан квашеной капусты.

Для теста: 1 яйцо; щепотка соды; 1 стакан молока или кефира; соль; мука.

В 1 литр воды положить квашеную капусту. Кипятить 10 минут, затем туда опустить нарезанный картофель. Далее готовое мягкое тесто кладется на руку и, обмакнув нож в воду, отрезаются небольшие одинаковые кусочки (чуть меньше грецкого ореха), которые бросают в кипящий суп. Суп заправить поджаренным свиным салом с луком. Через 15 минут суп готов.

Суп с колбаской и обжаренной мукой

160 г. сливочного масла; 0,5 стакана муки; 4 шт. средних картофелин; 200 г. полукопченой колбасы; 1 л воды.

Масло растопить. Добавить муку и, помешивая, поджарить на слабом огне до светло-коричневого цвета.

В воде сварить картофель, нарезанный мелкими кусочками. Колбасу разрезать на маленькие кусочки. Когда сварится картофель, заправить суп поджаренной мукой. Готовый суп посыпать зеленью.

Суп с домашней лапшой

Мука; яйца; соль.

Замесить тугое тесто (как на пельмени) из расчета: на каждый сочень – 2 яйца. Раскатать тонкие лепешки. Когда они подсохнут, разрезать на 4 части. Эти части положить друг на друга и свернуть в трубочку. Разрезать острым ножом на одинаковые полоски. Готовятся в курином бульоне 10–15 минут.

Суп из сухофруктов

Смесь сухофруктов; маленькие, галушки или гренки; сметана.

Варится компот до готовности, в него опускаются галушки или гренки.

Галушки: сухой белый хлеб раскрошить и перемешать с размягченным маслом и одним желтком. Из этой смеси сделать круглые галушки (размером с голубиное яйцо).

Гренки: маленькие кусочки хлеба, обжаренные в сливочном масле. Все еще немного поварить. Перед подачей на стол заправить сметаной по вкусу.

Фаршированные картофельные оладьи

2 кг картофеля; 2 яйца; 3 головки лука; 0,5 ч. ложки соды; соль; жир; немного муки.

Для фарша: любое мясо.

Картофель очистить, потереть, добавить яйца, соль, лук (натертый на терке или пропущенный через мясорубку), соду и немного муки. Все хорошо перемешать. Приготовить фарш (его понадобится немного).

Растопить жир в сковороде, большой ложкой выложить туда тесто, затем на каждый блинчик положить фарш и сразу же выложить еще теста на фарш. Обжарить с обеих сторон до образования хрустящей и румяной корочки. Жарить на среднем огне.

Галушки с капустой

Капуста свежая; капуста квашенная; мясо (свинина или говядина); лук репчатый: растительное масло. Тесто дрожжевое (как на пирожки) не сдобное.

Мясо разрезать на небольшие кусочки, положить в кастрюлю вместе с квашеной капустой. Воды наливают столько, чтобы чуть-чуть покрывала содержимое, Затем нарезать свежую капусту и опустить в кастрюлю. Отдельно в сковороде обжарить лук в растительном масле. Залить этой поджаркой капусту с мясом. Тушится капуста не до готовности. Сверху положить кусочки теста (раскатать в сочень, смазать маслом растительным, свернуть в рулет и разрезать на кусочки) по кругу на поверхность капусты. Посуду плотно закрыть и готовить на медленном огне 35–40 мин. Кусочки теста увеличиваются в объеме в 2 раза.

Фаршированные яйца

Яйца; селедка; сливочное масло.

Яйца сварить вкрутую, очистить и разрезать пополам, удалить желток, нафаршировать начинкой.

Начинка: филе селедки очень мелко разрезать, добавить желтки, сливочное масло. Все хорошо размешать.

Черносмородиновый ликер

1 кг черной смородины; 2–4 шт. гвоздики; 1 литр водки; 385 г. сахара.

Смородину подготовить, сложить в подходящую посуду, размять, добавить гвоздику и водку, поставить на солнечную сторону на 6 недель. Профильтровать, отжать осадок, жидкость перемешать с сахаром, разлить по бутылкам, время от времени взбалтывать. Ликер можно пить, когда сахар полностью растворится. Чем дольше он выдерживается, тем лучше становится его вкус.

Картофельные кнедли со сливами

Картофель отварной; яйцо; мука; сливочное масло; сливы или сливовое варенье; панировочные сухари; растительное масло; сахар.

Отваривается картофель, взбивается, добавляется кусочек сливочного масла, яйцо, мука, немного соли. Замешивается тесто (муки должно быть не много). Затем из теста делаются лепешки (10 см в диаметре). В центр кладется слива (чернослив) или ложечка сливового варенья. Лепешка залепляется и формируется шарик. В это время в кастрюле закипает подсоленная вода, куда опускаются готовые шарики. Варятся как вареники. Готовые кнедли выкладываются шумовкой на горячую сковороду, где поджариваются на растительном масле панировочные сухари. Кнедли обваливаются на сковороде в сухарях, выкладываются на блюдо и обильно посыпаются сахаром.

Куриный бульон с манными галушками

Галушки: взбивается 1 яйцо, добавляется немного соли и кусочек (10 г.) сливочного масла. Все хорошо взбивается и добавляется манная крупа до консистенции густой сметаны. Чайная ложечка сначала согревается в кипящем бульоне, а затем ею набирается манная масса и опускается в бульон. Кипятится 20–25 мин.

Бульон заправляется свежей рубленой петрушкой и подается к столу по 2–3 галушки на порцию супа.

Приготовление обливки: сахар с водой кипятить в течение 5 минут. Взбить белок, влить горячий сироп, помешивая.

Коктейль «Снежные хлопья»

1 л молока; 1 пачка ванилина; 1 яйцо; 0,5 стакана сахара.

Молоко вскипятить, отлив 0,5 стакана (будет использовано позже), томить на медленном огне в открытой кастрюле до образования коричневатого цвета. Взять яйцо, желток отделить от белка. Желток растереть с 1 столовой ложкой сахара, 1 пачкой ванилина, 0,5 стакана молока. Белок взбить с 2 столовыми ложками сахара. Остатки сахара высыпать в кипящее молоко. В кипящее на медленном огне уже топленое молоко влить желтковую массу, непрерывно помешивая. Белок класть на кипящее молоко столовой ложкой, тщательно обливая его молоком. Довести до кипения, остудить. Напиток подавать в стаканах холодным.

Суп с мукой

Мясной бульон; картофель; лук; мука; сливочное масло.

В кипящий мясной бульон добавить почищенный и покрошенный картофель и лук.

Отдельно на сковородке поджарить 3–4 столовых ложки муки на сливочном масле до золотистого цвета. Добавить муку в кипящий суп. Варить до готовности.

Суп подавать с пирожками с луком или картофелем.

Галушки с фруктовым, соусом

Для приготовления галушек нужно взять 2 яйца, 50 мл молока, соль, 4–5 cт. ложки манки, муку.

Перемешать желтки яиц, молоко, соль, манку, муку. Аккуратно добавить взбитые белки, помешивая.

Варить галушки в подсоленной воде, выкладывая тесто ложкой в кипящую воду.

Для соуса используется вишня, паслен, яблоки. Ягоду пропустить через мясорубку, потушить на сковороде, добавить сахар, сливочное масло. Еще немного потушить.

Штрудель

Капуста; свинина; лук; масло сливочное; пирожковое тесто.

В пароварку положить капусту (лучше квашеную), кусочки мяса. Сверху выложить приготовленное тесто. Для этого пирожковое тесто раскатать в лепешку, смазать маслом, скрутить в рулет, порезать на кусочки. Закрыть плотно крышкой. Тушить 1 час. При подаче на стол блюдо полить топленым сливочным маслом.

Галушки с картошкой и гренками

2 яйца; 1/3 стакана молока; 3 – 4 cm. ложки манки.

Желтки растереть с молоком, манкой. Добавить муку, соль. Затем вмешать предварительно взбитые белки. Варить в подсоленной воде, выкладывая в кипяток ложкой.

Готовые галушки вытащить из воды. В этой воде варить предварительно очищенный картофель. Затем вынуть из бульона, но не смешивать с галушками. Отдельно на сливочном масле обжарить хлебные крошки до золотистого цвета.

Перемешать обжаренные крошки с картошкой и галушками. Подавать со сметаной.

Вареники с сырой картошкой

2–3 яйца; 0,5 л молока: 3–4 картофелины; мука.

Приготовить тесто для вареников – мука, соль, молоко.

Начинка: картофель почистить, порезать кубиками, посолить поперчить.

Тесто раскатать в лепешку. Нарезать квадраты размером 5х5 см. Положить начинку, защепить с четырех сторон. Затем варить в подсоленной воде. Вынуть из воды.

Подавать со сливочным маслом, предварительно зажаренным до золотистого цвета.

**Клецки с сырой и вареной картошкой, начиненные мясным фаршем**

2 яйца; картофель; мясной фарш; молоко.

1/2 часть сырого картофеля натереть на мелкой терке, отжать. Из оставшейся части картофеля приготовить пюре. Перемешать сырую картошку и пюре. Добавить яйцо, соль по вкусу. Отдельно приготовить котлетный фарш: свинину и говядину в равных порциях перемолоть, добавить мелко нарезанный лук, яйцо, соль, перец. Из мясного фарша сделать маленькие шарики. Затем облепить их картофельной массой.

Варить в подсоленной воде. Подавать с растопленным сливочным маслом.

Riwelsuppe

Приготовить мясной бульон. Мясо мелко нарезать, выложить в бульон. Добавить нарезанную кубиками картошку. Крошку всыпать в кипящий суп, помешивая. Добавить лук, перец по вкусу.

Крошка: 1 яйцо; соль (щепотка); мука.

Яйцо растереть с солью. Всыпать муку и растирать в крошку, а не вымешивать. Должна получиться рассыпчатая масса. При подаче на стол в суп добавляют зелень по вкусу.

Сухая лапша

2 яйца; мука; масло сливочное.

Замесить крутое тесто на лапшу. Раскатать на очень тонкие лепешки. Эти лепешки должны немного подсохнуть. Нарезать очень тонко. Затем готовую сухую лапшу опустить в кипящую воду и сразу откинуть на дуршлаг. Подавать со сливочным маслом, предварительно зажаренным до золотистого цвета.

Фруктовый суп

Сухофрукты; мука; сливочное масло.

Сварить компот из сухофруктов. Отдельно обжарить муку на сливочном масле. Добавить в компот. Отдельно приготовить крошку. Для этого мякоть хлебной булки размять со сливочным маслом. Крошку добавлять в горячий суп перед подачей на стол.

Суп с галушками

1 яйцо; курица; 2 cm. ложки манки; мука.

Отварить курицу. На бульоне сварить суп. Для этого сделать тесто для галушек: желток растереть с манкой, добавить соль, муку и взбитый белок. В кипящий бульон выкладывать чайной ложкой полученную массу. В конце варки добавить тертую морковь, зеленый лук. Подать суп. Курицу – отдельно.

Салат из огурцов

Огурцы; кефир (простокваша); зеленый лук.

В чашку или глубокую тарелку налить стакан кефира. Добавить мелко нарезанные огурцы, лук, соль.

Жаркое

0,5 кг мясного фарша; 1 луковица; 1 яйцо; 0.5 стакана молока; соль; перец.

Из фарша, лука, яйца, молока, соли, перца готовится котлетный шар. Оформить колобок. Выложить в глубокую жаровню, предварительно смазанную жиром. Обложить крупно порезанной картошкой. Поставить в духовку. В конце жарки открыть крышку. Жарить, пока картошка не покроется золотистой корочкой. (Вместо фарша можно использовать курицу или свинину.) Во время приготовления поливать жаркое бульоном.

«Крыша»

Свинина; растительное масло; 0,5 стакана сметаны; 1 яйцо; 0.5 стакана риса; капуста свежая; картофель; лук репчатый; соль; перец; лавровый лист: сода.

Приготовить тесто из сметаны, яйца, соды, муки. В кастрюлю сложить мелко нарезанное мясо, рис, рубленую капусту, картошку, лук, соль, перец, лавровый лист, растительное масло. Долить воды так, чтобы закрыла все компоненты. Сверху положить тесто, загибая его на стенки кастрюли. Закрыть крышкой. Тушить на плите. При подаче на стол вынуть «крышу». Порезать на кусочки. Подавать порциями. Поливать сметаной.

Мед из арбузов

Из мякоти арбузов прессом выдавливается сок. Сок варится в тазу, как варенье. При испарении сок доливается в таз. Варить нужно до тягучести несколько часов, так чтобы капля с ложки капала медленно. Готовый мед заливают в деревянные ведра. В остывший мёд кладут куски домашнего сливочного масла. Масло полностью покрыто медом. Без доступа воздуха оно долго не портится.

Рагу из дичи с красным вином

Отварить дичь, вынуть ее. Поджарить 1 столовую ложку муки. Добавить бульон, стакан красного вина, немного мелко нарезанного лука, чашку бульона, несколько свежих или маринованных грибов, 10 шт. оливок. Кипятить 0,5 часа.

Мелко изрубить сырую печень дичи и перед тем, как подавать, положить в соус.

Поджарить белый хлеб небольшими кусочками. Обложить ими дичь. Все блюдо облить готовым соусом.

Духовая дичь

Дичь пожарить, разделить на части. Положить в кастрюлю, добавить 2 части уксуса, 1 часть бульона из телячьих ножек, соль, перец, лавровый лист и прокипятить в течение 1 часа. Затем остудить, сложить в банку и залить бульоном, в котором варилась дичь.

Паштет из зайца

Намариновать сырого зайца, слегка поджарить, разрезать на куски, отделить от костей.

Сырых рябчиков тоже разрезать на куски и отделить от костей. Подготовить свиной фарш.

Положить слоеное тесто на дно глубокой сковороды. На него выложить свиной фарш. Затем положить куски зайца, рябчиков, сосиски. Посолить, поперчить, посыпать мелко нарезанными луком и грибами. Сверху снова положить свиной фарш. Все прикрыть слоеным тестом, края которого защипать. В середине сделать отверстие, которое на время приготовления прикрыть кружочком теста.

Пока заяц готовится, сделать подливку из сметаны, куда положить кости от рябчика. Затем процедить, добавить грибы и влить в отверстие немного паштета. Остальное подать в соуснике.

Рыба по-бисмарски

600 г. отварной рыбы; 50 г. лука; 5–10 г. лимонной корочки; сок. 1/2 части лимона; 100 г. растительного масла; 50 г. зеленого лука; 10 г. петрушки; соль и перец по вкусу.

Куски океанической или пресноводной рыбы уложить в сотейник, смазанный растительным маслом. Сверху посыпать мелко нарезанным луком, изрубленной лимонной корочкой, полить соком лимона и запечь в духовке. При подаче посыпать петрушкой и зеленым луком.

Яблоки с мясной начинкой

250 г. мясного фарша слегка поджарить в масле и полить бульоном; добавить соли, перца, мелко нарезанного лука и петрушки. Положить в фарш столовую ложку муки и потушить до состояния густой массы. Очистить яблоки, вынуть из них сердцевину, наполнить фаршем и положить в смазанную маслом форму. Положить сверху кусочки масла и выпекать на умеренном огне около 25 минут.

Запеченные овощи

Запекать можно цветную капусту, морковь, брюкву, белую и кудрявую капусту, лук-порей и зеленый горошек. Овощи тушат не до полной мягкости, кладут в смазанную форму (по желанию прослаивают кружками вареного картофеля, отварным рисом) и заливают густым яичным соусом с маслом. Сверху овощи посыпают сухарями и тертым сыром. Запекают овощи около 30 минут в не очень горячей духовке.

Луковый пирог

Сдобное тесто: 60 г. свиного смальца; 200 г. пшеничной, муки; щепотка соли; 1 ч. ложка пекарского порошка; 1/10 л молока или воды. Или дрожжевое тесто: 1/2 кубика или 1/2 пакетика дрожжей; 1/8 л. молока; 200 г. пшеничной муки; 80 г. масла или маргарина; 1 щепотка соли; 1 яйцо.

Начинка: 1 кг лука; 60 г. копченого сала или шкварок; 30 г. масла или маргарина; 60 г. муки; 1/4 л сметаны; 2–4 яйца, белок и желток отдельно; соль; 1 cm. ложка тмина; хлопья масла.

Для приготовления сдобного теста смальц слегка взбить, постепенно смешать с другими ингредиентами, поставить тесто на 1 час в прохладное место. Или приготовить дрожжевое тесто из выше указанных компонентов, дать подняться,

Для начинки: очистить лук, мелко порезать, потушить на сале, порезанном на кусочки, до стекловидного состояния. Муку замесить со сливками, добавить желток яйца, соль, тмин и немного охлажденного поджаренного лука, все перемешать. Всю массу выложить на взбитый белок, Сдобное или дрожжевое тесто хорошо раскатать, выложить на смазанный жиром противень, края теста хорошо загнуть вовнутрь. Начинку равномерно распределить по тесту, сверху положить несколько кусочков сливочного масла. Выпекать в предварительно подогретой духовке примерно 40 минут. Луковый пирог вкусен только теплым.

Вариант: оставить немного взбитого белка и залить им пирог за несколько минут до готовности, от этого выиграет его внешний вид, пирог будет красивого коричневатого цвета.

Картофельный салат

500 г. картофеля в мундире; 2 луковицы или лук-резанец; 2 cт. ложки уксуса; растительное масло; соль; сахар; перец.

Очищенный картофель, сваренный в мундире, и лук мелко нарезать. Приготовить маринад из уксуса, растительного масла, соли, сахара, перца и кипяченой воды. Полить маринадом салат, дать хорошо пропитаться.

Лапша на пару

30 г. дрожжей; 500 г. муки; 2 яйца; 1 стакан молока; 50 г. сахара; соль; 50 г. сливочного масла; растительное масло.

Приготовить дрожжевое тесто, поместить в теплое место и дать подойти. Сформировать лапшу и дать подойти. В глубокую кастрюлю налить растительное масло, добавить соль, сахар, воду. Лапшу опустить в кипящую воду, накрыть крышкой. Только после того, как запахнет поджаренным, открыть крышку. К лапше очень хорошо подходит картофельный суп или компот.

Чесночные пампушки

Для теста: 500 г. муки; 1/4 л молока; 40 г. дрожжей; 75 г. сливочного масла: соль; сахар.

Для соуса: жир: обжаренная мука; немного воды: 5 зубчиков чеснока.

В глубокое блюдо просеять муку. В подогретом молоке растворить дрожжи и сахар, добавить масло и замесить тесто. Дать тесту подняться. Затем сформировать маленькие клейс и выложить на противень, смазанный маслом. Дать тесту еще немного подняться и выпекать в духовке. Приготовить соус, обмакнуть в него пампушки.

Штрутли

Для теста: 1 стакан кефира; муки (сколько кефир возьмет); 1 яйцо; соль: 0,5 ч. ложки соды; 1 cт. ложка масла.

Гарнир: 300 г. свежего сала с прослойкой (можно мясо); 1 кг квашеной капусты: 1 cm. ложка томата; 0,5 кг картофеля; соль по вкусу; 2 средних луковицы; 0,5 стакана кипяченой воды.

Обжариваем сало. Добавляем лук, томат и обжариваем. Закладываем капусту. Тушим. Пока капуста тушится, готовим тесто: разводим в кефире соду, добавляем яйцо, всыпаем муку, затем соль, замешиваем тесто (как на вареники). Раскатываем круг толщиной 0,2 мм, смазываем маслом, затем скатываем оборота на три и режем на куски длиной 5 см. Затем штрутли складываем в кастрюлю на капусту и плотно закрываем крышку. Готовится на медленном огне 40 минут, не открывая крышку.

#

# 2. Технология приготовления кондитерских блюд

## 2.1 Особенности кондитерских изделий

Кондитерские изделия в немецкой кухне изготавливаются из сдобного, бисквитного, дрожжевого и т.д. теста.

Для отделки используют фрукты, овощи, мак, орехи различных сортов, шоколад, цукаты и многое другое.

Славятся необычным процессом приготовления.

А главное они очень вкусные, питательны и оригинально оформлены.

## 2.2 Технология и приготовление кондитерских изделий и рецептура

Торты баум-кухен

«Баум-кухен» в переподе с немецкого означает «торт-дерево». Своеобразный способ выпечки теста для этого торта придает полуфабрикату форму, похожую на ствол дерева с сучьями.

Выпеченный полуфабрикат, посыпанный сахарной пудрой, уже представляет собой торт. Наряду с этим он может быть использован как основа для тортов различной формы: в виде полена, пня н др.

Рецептура полуфабриката баум-кухен с отделкой пудрой

|  |  |
| --- | --- |
| Сырье | Количество, *кг* |
| Мука высшего сорта…….Сахарный песок…………. | 147243 |
| Масло животное…………. | 273 |
| Яйцо………………………. | 732 |
| Молоко цельное…………. Картофельная мука ……… Сахарная пудра для посыпки…. | 24314770 |
| Итого……………………… | 1955 |
| Выход……………………… | 1000 |

*Приготовление теста*

Яйца разбивают и отделяют белок от желтка. Масло кладут в котел, подогревают до сметанообразного состояния, добавляют в пего сахар и вымешивают до полного растворения сахара и получения пышной белой массы; затем добавляют желтки, хорошо вымешивают смесь и всыпают муку. Тесто с мукой размешивают до полного отсутствия комочков. Белки взбивают до образования пышной пенообразной массы.

В массу из масла, сахара, желтков и муки добавляют часть взбитых белков и хорошо размешивают; затем добавляют остальные белки и также тщательно быстро размешивают до получения теста однородной консистенции.

Молоко вливают в порцию теста (отложенного от всего теста) постепенно, небольшими дозами. Тесто разводят молоком до получения консистенции густой сметаны. При разведении теста следует учитывать необходимость получения в первой стадии выпечки полуфабриката более слабой консистенции, чем во второй, когда наращивают «сучки».

Нельзя вливать сразу все полагающееся по рецептуре молоко во избежание разжижения взбитой массы и оседания теста. Можно тесто без молока разделить па две-три порции, взбивать их сразу, а но мере использования его для выпечки разводить молоком каждую порцию.

Размер порций теста должен быть небольшим, так как при долгом стоянии взбитое тесте осядет и уплотнится.

*Оборудование для выпечки*

Баум-кухен выпекают на металлическом конусном валике, обернутом слоем пергаментной или гладкой оберточной бумаги, перевязанной шпагатом. Концы шпагата накрепко завязывают на оси валика. Рекомендуется использовать бумажный шпагат толщиной до 2 *мм* или толстую суровую нить. Пользоваться пеньковым шпагатом нельзя, так как от него в тесто могут попасть волокна пеньки.

Длина, валика 70 *см,* она может быть и другой. (с одной стороны валика имеется ручка, служащая для вращения его во время выпечки). Выпекание (поджаривание) полуфабриката баум-кухен производят на очаге. По краям очага устанавливают металлические подставки высотой 45–50 *см* снесколькими пазами, в которые вкладывают ось с валиком и ручкой на нужной высоте.

Металлический валик имеет форму усеченного конуса, меньший диаметр 75–110 *мм,* больший – 110–150 *мм.* Конусная форма валика удобна для съема выпеченного полуфабриката.

Установка для выпечки основы торта «Баум-кухен»

Под установленный на подставке валик подкладывают металлические (лучше алюминиевые) противни размером 400Х750 *мм с.* высотой бортиков 60 *мм.* При выпекании полуфабриката в противень стекают с валика излишки теста, которое сразу же собирают и используют для последующей заливки.

Для выпечки пользуются газом. Горелку делают из 4–5 параллельно расположенных, загнутых в концах труб с мелкими отверстиями. Длина труб должна соответствовать длине валика. Подачу газа регулируют двумя-тремя кранами. Горелку укрепляют на наклонной железной подставке, стоящей под углом 400. Нижнюю трубу прикрывают железным, слегка приподнятым козырьком, предотвращающим попадание стека сверху теста в отверстия горелки. За горелкой устанавливают железный экран, имеющий откидные дверцы для регулирования тепла по длине выпекаемого полуфабриката.

При отсутствии газа для выпечки баум-кухси используют сухие березовые дрова и угли, не дающие искр и дыма. Дрова ставят к стенке почти вертикально, огонь регулируют количеством поленьев или горящих углей.

*Выпечка*

Конусный валик при сращении (во избежание сгорания шпагата и бумаги) равномерно прогревают до 75–800. Подготовленное и разведенное молоком тесто наливают в небольшой тазик или черпачок и при медленном вращении валика (один оборот в секунду) выливают на пего ровным слоем но всей длине и окружности. При этом необходимо регулировать подачу огня, добиваясь равномерного колера по всей поверхности выпекаемого теста. Когда поверхность полуфабриката приобретет цвет золотистой, хорошо поджаренной корочки, операцию полива теста повторяют. При третьем сплине вращение валика ускоряют в 2–3 раза. Создающаяся при этом центробежная сила стремится оторвать тесто в местах наибольшего его скопления, на этих местах начинают образовываться небольшие и почти плоские наросты теста, бугорки.

### Выпечка основы для торта «Баум-кухен»

В дальнейшем следует залипать не всю площадь полуфабриката, а рядами, где наиболее четко выделяются бугорки («сучки»), Продолжая время от времени заливать тесто и ускоряя или замедляя вращение валика, можно добиться равномерной выпечки полуфабриката по всей его длине с красиво расположенными по окружности рядами сучков. Следует учитывать и толщину тестовых стенок полуфабриката. Нельзя допускать образования па одном полуфабрикате слишком, толстых пли слишком тонких стенок. Это затруднит последующую обработку и отделку торта.

Число заливов теста па одни полуфабрикат колеблется от 5–6 до 8–10 в зависимости от консистенции н количества теста, стекающего с валика, от размера полуфабриката, температуры очага и желаемого размера сучков. Последние заливы теста стараются делать на концы сучков, чтобы удлинить их.

Выпеченный полуфабрикат охлаждают в холодильной камере в течение часа, не снимая с валика, в подвешенном па стойках состоянии. Остывший полуфабрикат снимают с валика следующим способом. Отрезают концы шпагата от оси валика. Снимают валик с подставок. Ставят валик вертикально на стол, широким концом кверху и, придерживая полуфабрикат левой рукой, правой приподнимают валик за ручку оси с полуфабрикатом вместе и, быстро опустив, слегка ударяют концом оси об стол. Полуфабрикат легко соскользнет с валика вместе с бумагой и шпагатом. В результате получается полая труба из выпеченного теста, покрытая внутри бумагой.

Начиная с широкой части отверстия, осторожно отделяют бумагу и шпагат.

В таком виде полуфабрикат готов к дальнейшей обработке, а посыпанный сахарной пудрой может считаться готовым тортом.

Если полуфабрикат подлежит хранению, то удалять бумагу и шпагат не следует, так как они будут содействовать прочности и его устойчивости.

**Торты баум-кухен «Пень» и «Полено» (фигурные)**

Разновидности выпеченной основы для тортов «Баум-кухе»

Торты можно изготовлять по разным рецептурам. Ниже приводится один из возможных вариантов рецептуры, по которой вырабатывают торты «Пень» и «Полено» массой по 1,5 *кг.*

Торт «Пень» изготовляют следующим образом. Квадратную или круглую бисквитную лепешку пропитывают сиропом и обмазывают кремом, па боковую поверхность торта отспринцовыпают бордюр из крема.

В разогретое пралине окунают наружной стороной полуфабрикат баум-кухен в виде пня и глазируют его, поворачивая вокруг осп. Дав стечь излишку пралине, пень ставят на лист для застывании пралине, затем пень устанавливают па подготовленную бисквитную лепешку и сверху закрывают круглой миндально-вафельной лепешкой, которую отделывают кремом.

Вокруг пня размещают кремовые грибы и цветы. На пне с помощью разогретого праттне укрепляют полые шоколадные фигурки белки, зайца, ежа, совы и других животных и птиц.

Для изготовления торта «Полено» массой 1,5 *кг* берут разрезанную вдоль часть полуфабриката. Наружную сучковатую сторону этой части глазируют пралине. После застывания пралине полено укладывают па прямоугольную бисквитную основу. Торцы его закрывают миндально-вафельными лепешками и отделывают кремом, имитируя слои древесины. Вокруг полена и на нем размещают разной формы и размеров грибы, цветы, листики. Лежащее полено можно также украсить шоколадными фигурками животных. Для усиления сходства с поленом следует несколько «сучков» срезать под углом к полену ножом.

Благодаря налипанию теста при выпечке сучок будет иметь слои натурального характера.

Немецкий пирог («Кухе»)

20 г. дрожжей; 5 стаканов муки: 1 стакан молока; 1 стакан воды; 3 яйца; сахар и соль по вкусу; масло растительное.

Готовится тесто, раскатывается. Из муки, сахара и растительного масла готовится крошка и посыпается поверх раскатанного теста. Ставится в духовку и выпекается в течение 30–40 минут.

Оладьи из тыквы

1,5 кг тыквы; 1 стакан молока; 1 стакан молотых сухарей или муки, или 3/4 стакана манной крупы; 1 ст. ложка сахара; 2 яйца; соль.

Тыкву натереть на терке и все смешать с другими продуктами, жарить на растительном масле. К оладьям подать сметану.

«Kuche»

1,5 л молока; 1 стакан сметаны; 4–5 яиц; 10O г дрожжей; соль; сахар; мука.

Поставить опару – теплое молоко, в нем дрожжи. Когда поднимется (появятся пузыри), замесить тесто, дать ему подняться, перемешать еще раз, и пока поднимается, приготовить посыпку: свежее масло, сахар, один желток (можно пачку ванилина). Все перемешать. Тесто должно быть мягкое. Поднявшееся тесто раскатываем, укладываем на лист, смазанный растительным маслом, даем подняться, смазываем взбитым с сахаром яйцом, укладываем посыпку, ставим в разогретую духовку. Выпекается 25–30 минут.

**Шарлот**

Сливки взбивают с сахарной пудрой, соединяют с желтками, растертыми с сахаром, и добавляют распущенный в сиропе желатин. Формы обкладывают готовым бисквитом и наполняют слоями из взбитых сливок, фруктов, бисквита и т.д. Наполненные формы выдерживают в холодильнике 6–8 часов. После охлаждения формы вынимают. Шарлот оформляют взбитыми сливками и поливают сладким десертным вином.

Бисквит 300, сливки 300, сахар 80, яйцо (желток) 3, желатин 10, клубника 207, абрикосы 203;

для оформления: сливки 100, сахар 20, вино 30.

Выход 1250 (10 порций).

**Трубочки со сливками «Гаванна-ролен»**

Из мягкого металла или картона готовится шаблон с прямоугольным вырезом в середине 9х12 см, подбирается скалка с длиной окружности 8,5 см.

Из муки, яиц, сахарной пудры с добавлением корицы замешивают тесто и при помощи шаблона и лопаточки наносят на кондитерский лист. Лист предварительно вытирают насухо, слегка смазывают маслом и припудривают мукой. Часть теста смешивают с порошком какао и при помощи бумажного конвертика наносят рисунок или надпись по прямоугольникам, находящимся на листе. После этого лист с тестом помещают в жарочный шкаф для выпечки. Испеченные прямоугольники при помощи скалки сворачивают в трубочку (внахлест), края сжимают. Делать это надо быстро, так как трубочки быстро застывают и крошатся.

Сливки взбивают в пену с добавлением сахарной пудры, в конце взбивания добавляют раствор желатина. Готовые трубочки наполняют сливками. Концы глазируют или обсыпают тертым шоколадом.

Для теста: мука 200, яйцо 5, пудра сахарная 200, корица 3, порошок какао 10.

Выход 25 шт. по 15 г.

Для начинки; сливки 750, пудра сахарная 80, желатин 2, шоколад) 300.

Выход 25 шт. по 60 г.

«Krebli»

1 л простокваши; 2 cm. ложки сметаны; сода; соль, сахар – по вкусу, 2 яйца.

Все хорошо перемешать, взбивая ложкой. Добавить муку постепенно. Тесто должно быть мягким. Поставить на 2 часа в теплое место. Затем раскатать лепешки, которые разрезать на прямоугольники с прорезями. Обжарить их в раскаленном растительном (подсолнечном) масле.

Кребли

0,5 л сметаны; 1 ч. ложка соды; 3 яйца; соль, сахар по вкусу; мука; растительное масло.

Из указанных компонентов замешивается не жидкое тесто. Раскатать, разрезать на квадратики. Каждый квадратик разрезать в середине и один конец вывернуть через разрез. Жарить в раскаленном растительном масле. По желанию холодные изделия можно обсыпать сахарной пудрой.

Булочки с начинкой

0,5 л молока; 3 яйца: 0,5 стакана подсолнечного масла; 50 г. сливочного масла; 0,5 стакана сахара: соль; мука: 40 г. дрожжей.

Размешать молоко с сахаром. Взбить яйца, добавить молоко с сахаром. Перемешать, добавить остальные компоненты и замесить тесто. Когда тесто 2 раза подойдет, сделать комочки (чуть больше яйца), положить на смазанный противень и дать постоять 1 час. Затем поместить в духовку.

С испеченных булочек срезать верх, убрать все внутри и залить сметанным кремом.

Крем: 2 стакана сметаны и 1 стакан сахара взбить.

«Заяц и барашек» на Пасху

200 г. маргарина; 1 стакан муки; 2 яйца; 200 г. сахара; 2 cт. ложки какао; сок (абрикосовый, вишневый, апельсиновый): 0,5 ч. ложки соды; соль.

Муку смешать с содой, маргарин растопить и смешать с сахаром, взбить яйца. Все хорошо перемешать до однородной массы. 2 столовые ложки сока смешивают с какао и добавляют для украшения в тесто. В хорошо смазанную форму выливают тесто и пекут в духовке 40 минут.

Бисквитные розочки

1 1/4 стакана муки: 10 яичных желтков; 1 стакан сахара для теста и 1 стакан сахара для белкового крема.

Бисквитное тесто разливают на лист, выстланный бумагой и смазанный маслом. Выпекают при температуре 200–220 °С. Остывший бисквит смазывают густо взбитой белковой массой. Сворачивают рулетом и нарезают. Выкладывают на лист и выпекают еще 15–20 минут.

Пряники

Для теста: 0,5 л кефира; 3 яйца; 500 г. сахара; 4 cт. ложки растительного масла: соль: сода; 1 ч. ложка уксуса; мука; 1 пачка ванильного сахара.

Для обливки: 1 стакан сахара; 8 cm. ложек воды; 1 яичный белок.

Из указанных выше компонентов приготовить средней мягкости тесто, придав ему форму пряников. Выпекать 30 минут. Смазать горячие пряники обливкой и оставить на листе подсохнуть.

Торт «Саше»

5 cm. ложек муки, 125 г. маргарина, 1 1/4 стакана сахара; 250 г. плиточного шоколада; 1 пакет ванильной пудры; 6 шт. яиц; соль; конфитюр (абрикосовый или яблочный).

Шоколад мелко натереть, маргарин взбить со 125 г. сахара и ванильной пудрой, постепенно добавляя 125 г. шоколада и желтки. Взбитые белки смешать с шоколадной массой. Затем добавить просеянную муку и тут же выпекать в умеренной духовке, в разъемной форме.

На следующий день оставшийся шоколад, сахар прокипятить в 125 г. воды в течение 10 минут и дать остыть. Поверхность торта смазать теплым конфитюром и нанести шоколадную глазурь.

**Яблоки в тесте по-немецки**

На пиве замешивают тесто, как на блины (мука, соль, оливковое масло, сахар – 20 г.). Взбивают белок с добавлением сахара, соединяют с тестом, перемешивают. Яблоки чистят, вынимают сердцевину и нарезают кольцами толщиной около 1 см. Затем яблоки опускают в только что приготовленное тесто и жарят во фритюре. Жареные яблоки должны быть слегка желтоватыми, почти белыми. Готовые яблоки вынимают и посыпают сахаром с корицей. Подают как сладкое к ужину.

Пиво 500, мука в/с 350, соль 5, яйцо (белок) 2, песок сахарный 170, масло оливковое 30, яблоки свежие 400, корица 8, масло топленое 150.

Выход 1200 (10 порций).

**Омлет конфитюр**

В яичную смесь добавляют растертую с сахаром цедру лимона и жарят, кладут конфитюр, сворачивают рулетом, еще обжаривают. Готовый омлет кладут на овальное блюдо, посыпают сахарной пудрой и немедленно прижигают раскаленным докрасна толстым железным прутом так, чтобы полоски на поверхности омлета от карамелизированного сахара получились в виде решетки. Омлет подают в горячем виде.

Яйцо 2, масло сливочное 10, молоко 30, сахар 5, конфитюр или варенье без косточек 25, пудра сахарная 15, цедра лимонная 10.

Выход 160.

**Мороженое воздушное**

Из готового бисквита выемкой вырезают кружок и кладут в креманку. Затем выемкой на бисквит кладут мороженое в форме чашечки, а в него – фрукты: клубнику, абрикосы, политые вином. Сливки взбивают с сахаром и кладут на фрукты, сверху посыпают шоколадом, украшают фруктами. По краям кладут печенье.

Бисквит 18, фрукты, консервированные без сиропа 40, портвейн 2, сливки 70, мороженое 50, печенье бисквитное 13, сахар 5, шоколад 2.

Выход 200.

Блинчики по-немецки с сыром

Для теста: 1 стакан молока; 100 г. муки; соль.

Для начинки: 1 яйцо; 20 г. масла сливочного; 200 г. сыра твердого.

Для соуса: 0,5 стакана молока; 1 cm. ложка муки: 0.5 стакана сливок.

Из муки, молока, соли замешивают тесто и выпекают блинчики. Тертый сыр, яичные желтки и густой молочный соус перемешивают между собой и намазывают эту смесь на поверхность каждого блинчика. Затем свертывают блинчики рулетом и укладывают на предварительно смазанную маслом сковороду. Заливают блинчики сливками, посыпают оставшимся сыром и запекают.

Оладьи «по-заячьи» из моркови

0,5 кг моркови; 2 яйца; 2 cт. ложки муки; соль.

Морковь натереть на терке, добавить, муку, соль. На сковороду в хорошо разогретое масло положить столовой ложкой небольшие оладьи, поджарить с обеих сторон, чтобы зарумянились. Подавать оладьи со сметаной.

Пирог с яблоками

Продукты для теста: 0,5 л молока; 20 г. дрожжей; 250 г. сахара; 2 яйца; 100 г. маргарина; 0,5 cт. ложки соли; мука.

Из этих продуктов заводится дрожжевое тесто: дрожжи, теплое молоко, мука. Дать подойти. Добавить соль, взбитые яйца с сахаром, муку. Дать расстояться. Добавить талый маргарин, немного муки. Третий раз дать тесту подойти.

Раскатать тесто, выложить на противень, сверху положить порезанные яблоки. Залить заварным кремом или бисквитным тестом. Выпекать в духовке.

Заварной крем: 0,5 л молока; 0,5 стакана сахара; 1 пачка ванилина; 2 стакана муки; 2 яйца; 150 г. сметаны.

В молоко добавить, помешивая, муку, сахар, ванилин. Закипятить при непрерывном помешивании. Снять с огня. Остудить. Добавить яйца, сметану. Взбить.

Бисквит: 4 яйца; 1 стакан сахара; сода; 1 стакан муки.

Желтки взбить с сахаром, добавить гашеную соду, муку. Взбить. Добавить предварительно взбитые белки.

Кребель

1 стакан кефира; 2 яйца; 1 cm. ложка сахара; 2 cm. ложки сметаны; сода, погашенная уксусом.

Замесить тесто, как на пирожки. Тесто пусть полежит в холоде 2 часа. Раскатать. Вырезать фигуры. Выпекать во фритюре. Готовый кребель посыпать сахарной пудрой.

Ривелькухен

Дрожжевое сдобное тесто; варенье или сметана; мука; сахар; топленое масло.

Дрожжевое сдобное готовое тесто раскатать и уложить на противень, смазать сметаной с сахаром или вареньем, посыпать крошкой. Дать тесту подняться, выпекать в духовке.

Приготовление крошки: муку перемешать с сахаром в соотношении 2:1. Добавить топленое масло. Растереть.

Пирожки с сырой картошкой

2 яйца; 1/3 стакана молока; 20 г. дрожжей; мука.

Замесить тесто. Дать расстояться дважды.

Начинка: картофель почистить, порезать кубиками, посолить поперчить.

Тесто раскатать в лепешку для большого пирога (на противень входит 2–3 пирога). Положить начинку, лавровый лист, полить подсолнечным маслом, защепить с четырех сторон. Выпекать в духовке. Подавать со сливочным маслом, предварительно зажаренным до золотистого цвета.

Фруктовый пирог

1 яйцо; 3 сухарика из хлеба; 1 стакан молока; 1/2 стакана сахара; 200 г. сухофруктов; мука; сахарная пудра.

Желтки растереть с сахаром. Добавить молоко, ванилин, сухофрукты, сухарики. Все перемешать, добавить взбитый белок. Полученную массу выложить в сковороду, предварительно посыпанную толчеными сухарями. Выпекать в духовке. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

Медовый пирог

400 г. патоки или меда; 4 стакана сахара; 200 г. масла; 1 ст. ложку мелко нарубленных корок апельсина; 1 cm. ложка толченого имбиря; корица; по 1 ч. ложке кардамона и гвоздики; 3 яйца; 10O г миндаля; 5 фунтов муки.

Патоку или мед вскипятить, добавить масла, пряности и корки апельсина. В теплую массу постепенно всыпать муку. Промесить. Затем добавить яйца, снова размешать и поставить тесто в холод. Тесто можно хранить там до тех пор, пока не понадобится печь пирог.

Тесто тонко раскатывают. Вырезают формочки, смазывают яйцом и кладут сверху миндаль. Пекут в умеренно жаркой печи.

Пасха

5 фунтов протертого творога; 1 фунт сливочного масла; 10 сырых яиц; 2 фунта сметаны.

Все смешать, поставить на плиту, постоянно помешивать деревянной ложкой, чтобы не пригорело.

Когда творог дойдет до кипячения, снять и поставить в холод, дать остыть. К готовой массе добавить 2 фунта толченого сахара, ванили, цукатов, 0,5 стакана толченого миндаля, размешать и выложить в форму.

Только одну ночь продержать массу под прессом, затем пресс снять.

Венский шоколадный торт

4 желтка, 0,5 стакана сахара, 6 ложек толченого миндаля с шелухой, 0,5 плитки шоколада (разогретого), взбитые до пены белки хорошо смешать. Выложить в форму и печь.

Ягодный крем

Ягоды (землянику, малину) перебрать и протереть сквозь сито. Полученное пюре перемешать с сахарной пудрой. Сливки охладите и взбейте. Положите в них протертые ягоды и, размешивая, влейте струйкой растворенный теплый желатин. Полученный крем быстро разлейте в формочки или стаканы. На 1 стакан сливок – 3/4 стакана сахарной пудры, 1/2 стакана ягод, 10 г. желатина.

Мятные пряники

Размешать 1 фунт сахарного песка в 3/4 стакана молока. Добавить 1/8 фунта сливочного масла и остудить. Затем добавить 14 капель мятного масла, 1 чайную ложку аммония в порошке, 3 яйца и замесить 2 фунтами мягкой муки.

Скатать длинной палкой, нарезать и сделать круглые шарики. Печь недолго.

Лепешки из тертого сырого картофеля

1,5 кг картофеля; 2 яйца; мука: соль; растительное масло.

Очищенный сырой картофель натереть на терке, перемешать с солью, яйцами и небольшим количеством муки. Столовой ложкой выкладывать лепешки на сковороду с горячим растительным маслом и обжаривать с обеих сторон.

«Крыша»

Тесто: 200 г. сметаны; 200 г. маргарина; 2 яйца; 1 ч. ложка соды, гашенной уксусом; 1 стакан сахара; мука в таком количестве, как для песочного теста.

Крем: 200 г. сливочного масла; 1 стакан сахара; 0,8 л молока; 3 cm. ложки крахмала; 2 cm. ложки муки; 2 желтка.

Сахар растереть с маргарином, добавить яйца, сметану, соду. Замесить тесто. Разделить на 15 частей, из каждой раскатать узкие длинные полоски. На каждую полоску положить по всей длине вишни (можно свежие, можно консервированные), защипнуть, испечь, остудить.

Приготовление крема: масло растереть с сахаром. Вскипятить 500 мл молока и туда влить разведенные в 300 мл холодного молока крахмал, муку, 2 желтка. Довести до кипения. Остудить, смешать с маслом и сахаром. Трубочки укладывать плотно: 1-й ряд – 5 штук, 2-й ряд – 4 штуки, 3-й ряд – 3 штуки, 4-й ряд – 2 штуки, 5-й ряд – одна. Каждый ряд смазать кремом. Оставить на ночь, чтобы торт пропитался. Торт имеет форму крыши. Сверху посыпать крошкой или тертым шоколадом.

Кубэте

Для теста: 3 стакана муки; 250 г. сливочного маргарина; 1 cm. ложка уксуса; 1 яйцо; соль: 150 г. воды.

Для начинки (все сырое): 400 г. свинины; 6 средних картофелин; 2 средних луковицы. Все мелко порезать, поперчить, посолить, добавить лавровый лист, кусочки сливочного масла.

Маргарин порубить с мукой. Смешать воду, уксус, соль, яйцо и, постепенно добавляя в муку с маргарином, рубить до однородной массы, затем разделить на две части, сделать два колобка и положить в холодильник на 4–12 часов. Затем раскатать один круг, выложить на него начинку, накрыть вторым кругом, в середине сделать отверстие, смазать верх желтком. Выпекать 45–60 минут на среднем огне.

##

## 2.3 Хранение и транспортировка пирожных и тортов

Хранение и транспортировка изделий осуществляется в соответствии с требованиями, установленными органами санитарного надзора.

Торты должны укладываться в художественно оформленные коробки, обеспечивающие сохранность формы изделия. Коробки должны быть обвязаны лентой. Дно коробки застилается салфеткой из пергамента или полпергамента.

Пирожные должны укладываться в металлические с антикоррозионным покрытием лотки или листы. Лотки должны быть снабжены плотно прилегающими металлическими крышками. Дно листа пли лотка должно быть выстлано пергаментом или полпергаментом. Во избежание деформации пирожные укладывают в лотки в одни ряд.

Лоток имеет низкие борта (20 *мм)* и выступающее на 20 *мм* за борт дно лотка, на которое упирается крышка. Все лотки н крышки должны иметь маркировку с наименованием предприятия, выпускающего изделия. Лотки и крышки необходимо ежедневно промывать содовым раствором, а затем ополаскивать горячей водой и высушивать.

Пирожные штучно – формованные («Корзиночки», крошковые, воздушные, бисквитные, миндальные тина «Идеал» и др.) укладывают в бумажные капсули, а затем в лотки. Допускается укладка пирожных без отделки на ребро в лотки – не более 100 шт.

Пирожные «Корзиночки», заполненные только фруктовой начинкой или фруктовой начинкой с отделкой из помады, укладывают в лотки или по 12 штук и коробки. Коробки оклеивают бандеролью. Каждые 10 коробок завертывают в бумагу.

На любой наружной стороне коробки с тортом ставят штамп с указанием даты и часа изготовления, на коробке наклеивается товарный знак, содержащий наименование предприятия-изготовителя, наименование продукта, номер РТУ, срок хранения и цену. В лоток с пирожным должен быть вложен талой с номером, присвоенным укладчику или бригаде, с указанием даты и часа изготовления.

Торты и пирожные с кремовой пли фруктовой отделкой должны храниться в холодильниках при температуре не выше 6–8 °С и не ниже 0 °С. Кремовые изделия по изготовлении и охлаждении должны немедленно направляться па реализацию.

При отсутствии указанных температурных условий на предприятиях в торговой сети выработка пирожных с заварным кремом или со взбитыми сливками (сметаной) не допускается.

Изделия без крема и пирожные «Корзиночки», заполненные фруктовой начинкой, должны храниться при температуре не, выше 18 °С относительной влажности воздуха 70–75% в течение 10 суток.

Торты и пирожные вафельные с пралиновыми и жировыми начинками могут храниться при обычных температурных условиях до 30 суток.

Транспортировка кремовых изделий производится в автомашинах малого габарита с плотно закрывающимися кузовами, не пропускающими внутрь отработанных газов автодвигателя. Крем восприимчив ко всякого рода запахам, поэтому нельзя транспортировать кремовые изделия в машинах, использовавшихся для перевозки товаров с резкими запахами. Категорически запрещается ставить лотки с пирожными и коробки с тортами на пол или землю.

Перевозка, погрузка и выгрузка должны производиться осторожно, без ударов и резких сотрясений с предохранением от атмосферных осадков.

Всех работников автотранспорта и экспедиции, связанных с отпуском и транспортировкой кремовых изделий, необходимо обеспечивать чистой санитарной одеждой, которую надо сменять по мере загрязнения.

В торговой сети кремовые изделия хранят в холодильных камерах или в шкафах, а и торговом зале в холодильных витринах под стеклом при температуре от 0 до 8 °С.

Изделия с кремом, не реализованные в установленные сроки, в зависимости от степени их общей сохранности (отсутствие органолептических признаков порчи и т.п.) могут быть возвращены на предприятие и использованы там в тесто для таких изделий, которые подвергаются выпечке, т.е. высокой термической обработке.

Кремовые пирожные и торты, как особо скоропортящиеся продукты, нельзя при современных условиях заготавливать впрок. В связи с этим повышенный в праздничные дни спрос потребителей остается неудовлетворенным.

Разработаны следующие рекомендации:

Сразу после выработки надо замораживать кремовые торты в закрытых коробках в течение 5 ч при температуре минус 30 °С; хранить их следует при температуре минус 25 °С до четырех недель; при размораживании изделия нужно хранить в течение 8 ч при минус 10 °С, а затем при +6 °С перед непосредственной отправкой в торговую сеть; срок реализации при этих условиях исчисляют с момента переключения хранения на + 6 °С.