

МЕНЮ

ДЛЯ СТОЛОВЫХ И КУЛИНАРИЙ
ОТ ЗВЕЗДНЫХ ШЕФ-ПОВАРОВ



САЛАТ ОЛИВЬЕ С ЯЗЫКОМ



с. 6



с. 20



ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ С ЛИМОНОМ, ЗЕЛЕНЬЮ И ОРЕХАМИ



с. 8



с. 22



ЛИВАНСКИЙ САЛАТ С ЗАПЕЧЕННЫМ МЯСОМ ЯГНЕНКА И СПЕЦИЕЙ СУМАХ



с. 11



с. 21



ХУМУС



с. 12



с. 22



САЛАТЫ/
ЗАКУСКИ

САЛАТ С ЯЗЫКОМ



с. 15



с. 23

КИНОА
С АПЕЛЬСИНАМИ



с. 16



с. 24

ЛОСОСЬ
С УКРОПОМ, КЛЮКВОЙ
И СЛАДКИМ ЛЕЧО



с. 19



с. 25

САЛАТЫ/ЗАКУСКИ

САЛАТ ОЛИВЬЕ С ЯЗЫКОМ

 с. 20





Михаил ГЕРАЩЕНКО
«Голодный — Злой»

Французский салат оливье давно стал излюбленным блюдом русской кухни, а за границей его нередко называют «Русский салат». Готовить его просто и недорого, причем круглый год, ведь картошка, морковь, лук и остальные ингредиенты всегда доступны. Чтобы старый добрый оливье заиграл по-новому, предлагаю заменить мясо или колбасу, кто как готовит, на говяжий язык. При этом нарезать его слайсами, а не кубиками и украсить блюдо. Во-первых, при такой нарезке языка уйдет меньше, во-вторых, салат будет смотреться более эффектно. Как и в любом салате, в оливье помимо качественных ингредиентов важную роль играет заправка. Надоевший майонез «Провансаль» рекомендую заменить домашним с горчичным маслом и свежим луком-сибулетом. Приготовление в блендере занимает всего пару минут, а вкус становится принципиально легким — более свежим, изысканным.











Владислав КОРПУСОВ
«Мюсли»

САЛАТ С ЯЗЫКОМ

 с. 23

В советских столовых всегда подавали салат с мясом или языком, все ингредиенты, как правило, нарезали кубиками и заправляли майонезом. Я предлагаю подавать этот салат иначе: нарезать ингредиенты слайсами и в произвольном порядке разложить на тарелке. Язык можно заменить на хвост или говяжьи щеки, но первый варится дольше языка, а вторые – дороже. Себестоимость салата почти смешная: язык – самый дорогой ингредиент. В качестве заправки предлагаю использовать домашний майонез с медом, зеленью и соевым соусом. Можно, конечно, взять покупной, но с домашним будет вкуснее и интереснее. Еще один плюс – количество ингредиентов всегда можно варьировать по сезону.



Марк СТАЦЕНКО
Chicken Run

КИНОА С АПЕЛЬСИНАМИ

 с. 24

Этот сытный и необычный салат из крупы с фруктами можно готовить круглый год. Киноа при желании можно заменить на более дешевое пшено – вкус станет даже интереснее. Вся хитрость заключается в кисло-сладкой заправке – именно она придает салату свежесть. Сервировать его можно как индивидуально, в маленьких пиалах, так и выставлять в большом салатнике, чтобы гости сами определялись с размером порции.



