

18+

Людмила Вердис



РОМАНТИЧЕСКИЙ УЖИН ЗА 20 МИНУТ

Любовная кухня

Людмила Александровна Вердис

Романтический ужин

за 20 минут. Любовная кухня

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=54853042

ISBN 9785449878946

Аннотация

Намечается романтический ужин? Необходимо произвести впечатление, но нет времени и опыта для приготовления кулинарных изысков? Эта книга для Вас! Быстро, фантастически вкусно, незабываемо – главный посыл этой книги. Рецепты подобраны с учетом модных тенденций в кулинарии. Доступные ингредиенты, простота исполнения, рекомендации по оформлению помогут создать гастрономический оргазм. Афродизиак на тарелке обеспечит успех романтического свидания.

Содержание

Вместо предисловия	5
«Влюблённая Марианна»	9
Тартар из сёмги	12
Лосось Су Вид с соусом Блю Чиз	14
Конец ознакомительного фрагмента.	15

**Романтический
ужин за 20 минут
Любовная кухня**

**Людмила
Александровна Вердис**

© Людмила Александровна Вердис, 2020

ISBN 978-5-4498-7894-6

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Вместо предисловия

Романтический ужин – это великолепная возможность произвести впечатление.

С чего начать?

Сервировка.

Красивая сервировка создаёт атмосферу. Скатерть, свечи, бутоны или лепестки роз, бокалы для вина или шампанского, приглушённая музыка. Акценты расставлены.

Переходим к любовной кухне.

Рецепты блюд состоят из продуктов – афродизиаков. Для успешного приготовления не требуется опыт и специальные знания.

Модные методы обработки продуктов создадут ресторанные блюда у Вас дома.

Тартар готовится без тепловой обработки. Важно мелко измельчить все ингредиенты ножом, а не блендером. Свёртывание (коагуляция) белка происходит за счет лимонной кислоты. В результате блюдо приобретает мягкую, сочную консистенцию.

Су вид – это метод низкотемпературного приготовления продуктов в воде, запечатанных в вакуум. Заимствован из молекулярной гастрономии. На выходе продукт получается нежным, тающим во рту. Сохраняются все питательные свойства. Блюдо, приготовленное методом су-вид,

невозможно испортить.

Если дома нет вакууматора, можно использовать пакет с замком Zip-Lock.

Существуют специальные приборы для приготовления су вид. Задача такого термостата обеспечивать заданный температурный режим воде. Устройство для су вид успешно заменяет мультиварка. Наливаете в чашу воду, выставляете любой режим, в котором можно задать определенную температуру и время приготовления. И наслаждаетесь результатом.

Полезные советы.

Дефростация.

Дефростировать (размораживать) рыбу, морепродукты, мясо рекомендуется на самой холодной полке холодильника в течении 24 часов. Благодаря медленному оттаиванию, продукт сохраняет все свои первоначальные вкусовые качества, максимум питательных веществ.

Тепловая обработка.

Рыба и морепродукты при длительном нагревании становятся жёсткими. Во время приготовления рыбных стейков, гребешков, необходимо выкладывать продукт на раскалённую поверхность и быстро «запечатывать» его с двух сторон. При приготовлении креветок, учитывайте, что розовые креветки уже готовы. После дефростации их можно прогреть не продолжительно. При запекании креветок в соусе, выставляйте режим «гриль» для быстрого образования румяной

корочки. Готовность сырых (серых) креветок определяется по изменению цвета. Как только креветка порозовела, немедленно прекращайте нагрев.

Лайфхаки для оформления блюд

Формовочное кольцо—создаёт идеальную форму.

Заменить кольцо можно любой чашкой.



Бальзамический крем соус.

Несколько капель по диаметру тарелки или хаотичные линии.

Бутоны или листики зелени:

мята, базилик, беби шпинат, кресс-салат. Расположить в центре блюда, или в одном сегменте, или отдельные листики по диаметру тарелки.



Актуально «припудрить» всю площадь тарелки с помощью мельницы с душистым, черным перцем или мелко нарубленной зеленью.



«Влюблённая Марианна»

Креветки в нежном, сливочном соусе создадут романтическое настроение.

Время приготовления 10 минут.

Ингредиенты.

Креветки мелкие, очищенные 200 гр.

Сливки 10% 150 мл.

Мука 1 чайная ложка с горкой.

Томатная паста 1 чайная ложка.

Сыр «Пармезан» опционально.

Приготовление.

1 чайную ложку муки развести в 50 мл холодных сливок. Остальные сливки довести до кипения и влить в них разведённую в сливках муку, добавить томатную пасту, соль, белый перец. Мешать до загустения.

Очищенные креветки выложить в порционную посуду для запекания. Залить приготовленным соусом, присыпать тертым сыром «Пармезан» и поставить в разогретую до 180 С духовку на режим «гриль», до образования румяной корочки.

Подача.

Подавать блюдо в формах для запекания, украсить буто-

НОМ ЗЕЛЕНИ.



Тартар из сёмги

*Феерия вкуса и впечатлений.
Время приготовления 10 минут.*

Ингредиенты.

Лосось (сёмга) свежий 300 гр.

Корнишоны маринованные 5—6 шт.

Лук репчатый мелко рубленный 1 столовая ложка.

Каперсы 5—6 шт.

Сок лимона 1 чайная ложка.

Рыбный соус 1 чайная ложка (можно заменить солью).

Перец белый.

Приготовление.

Лосось, лук, корнишоны, каперсы, мелко порубить, добавить сок лимона, рыбный соус (или соль по вкусу, белый перец. Перемешать. Дать постоять 10 минут.

Подача.

Выложить с помощью кольца, для формовки салата. Заменить кольцо можно чашкой для чая. Оформить перепелиным яйцом или бутоном зелени.



Лосось Су Вид с соусом Блю Чиз

*Нежная семга с фантастическим соусом
из сыра с голубой плесенью.*

Время приготовления 40 минут.

Ингредиенты.

Филе лосося 400 гр.

Оливковое масло 1 столовая ложка, тимьян 2 веточки.

Для соуса:

Сливки 20% 150 мл.

Сыр с плесенью 30гр. («Дор Блю» или «Горгонзола»).

Приготовление.

Лосось разделить на 2 порции, погрузить в рассол с солью (2—3 столовые ложки на 1 литр воды) на 30 мин.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.