Группа-212-Специальность «Технология продукции общественного питания»

 «Приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

# ЛПЗ НА ТЕМУ: Заливные блюда и общие правила их приготовления

ЗАДАНИЕ НА ДОМ: ВЫБРАТЬ НА СВОЁ УСМОТРЕНИЕ, ИЗ СПИСКА, КОТОРЫЙ ПРИЛАГАЕТСЯ НИЖЕ, ЛИБО СВОЁ НА ВЫБОР. СДЕЛАТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ КАРТУ, РАСЧЁТ НА 1 ПОРЦИЮ И НА 10 ПОРЦИЙ. ПРИГОТОВИТЬ 1 ПОРЦИЮ, ОРИГИНАЛЬНО ОФОРМИТЬ ,ПРИСЛАТЬ НА МОЙ АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ (Fidorenko90@inbox.ru) , ЛИБО WhatsApp ( 8 905 466 35 01), ТАКЖЕ, ПО ЭТОМУ НОМЕРУ МОЖНО ЗАДАВАТЬ ВОПРОСЫ, ЕСЛИ ВОЗНИКНУТ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮДА. ПРИСЛАТЬ КОРОТКОЕ ВИДЕО И ФОТО С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ПРОЦЕССОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, И ФОТО ГОТОВОГО ОФОРМЛЕННОГО БЛЮДА!!!

# Заливные блюда и общие правила их приготовления

          Как уже говорилось, заливные блюда относятся к холодным закускам. Спектр продуктов очень широк: заливное готовят из мяса и рыбы, домашней птицы и дичи, яиц и даже овощей. К мясным и рыбным заливным принято подавать отдельно хрен с уксусом или хрен со сметаной и другие пряности, соусы (например, майонез), различные приправы, пряные травы, а также салаты и овощи – соленые и маринованные.

          Мясные заливные можно приготовить из телятины, поросенка, языка, ветчины, колбасы, курицы, индейки, утки и дичи, например рябчиков и куропаток.

          Для рыбных заливных особенно хороши судак, сельдь, осетрина, стерлядь, сазан, карп, лещ, окунь, щука.

          Замечательное заливное получается из фаршированных мясных и рыбных продуктов: из судака, щуки, птицы и даже ливерной колбасы. Продукты режут тонкими кусочками, украшают такие блюда ломтиками лимона, яиц, помидоров, свежих огурцов. В качестве украшения могут служить также тонко нарезанные яблоки, листики зелени. Возможности для любителей изобретать и экспериментировать безграничны!

          Для овощных заливных хорошо использовать морковь, цветную капусту, репу, спаржу, зеленый горошек. К овощам иногда добавляют фрукты – яблоки, персики, груши и т. д.

#### Общие правила приготовления заливных блюд

          Из бульона, который получается при варке рыбы, мяса или овощей, готовится желе.

          Количество желатина (животного клея), который добавляют в бульон для получения желе, определяется его крепостью. Например, для бульона из-под сваренного с головой и кожей судака хватает 1–2 г желатина на стакан. А для того же объема куриного бульона требуется уже 4–5 г. Самое большое количество желатина кладут в бульон из овощей: для получения хорошего желе в него следует добавить 6–7 г желатина на 1 стакан. Желатин замачивают в холодной воде в следующей весовой пропорции: 5 частей воды на 1 часть желатина.

          Бульон кипятят на слабом огне 3–5 минут, затем добавляют желатин и помешивают, пока бульон не закипит, а желатин полностью не растворится. (КИПЯТИТЬ НЕЛЬЗЯ!!!, НЕ ДОПУСКАЙТЕ ЗАКИПАНИЯ БУЛЬОНА) Далее бульон процеживают в другую посуду, дают немного остыть и заливают им приготовленные продукты. Для получения более прозрачного и нежного желе кулинары советуют взбить в миске сырой яичный белок (1 яйцо на 4–5 стаканов бульона), затем добавить стакан охлажденного бульона, столовую ложку уксуса или лимонного сока, все это хорошо перемешать и вылить в кастрюлю с основной массой бульона, который в это время должен кипеть. Далее кастрюлю накрывают крышкой, ставят на слабый огонь, а после закипания снимают с огня, чтобы бульон отстоялся 15–20 минут. Затем его процеживают. Данную операцию следует проводить осторожно, не допуская взбалтывания бульона.

          **Свежее мясо, используемое для приготовления пищи, должно иметь нормальный цвет, запах и упругую консистенцию. Ямка, образующаяся при надавливании пальцем, у доброкачественного мяса быстро выравнивается.**

          А теперь несколько рецептов заливных блюд из мяса, рыбы, грибов, овощей и т. д.

#### Заливное из говядины

##### Состав

          Говядина (филейный край или другая мякоть) – 500 г, пакетик желатина – 1 шт., репчатый лук – 2 шт., чеснок – 2–3 зубчика, лавровый лист, перец черный горошком, соль – по вкусу, зелень петрушки для украшения.

##### Способ приготовления

          Говядина варится целым куском, посуда для ее варки должна быть достаточно высокой. После закипания слить первый бульон, затем варить на слабом огне в течение 4–5 часов. Не забывать снимать пену.

          В бульон добавить лук с верхними чешуйками, перец, лавровый лист, соль. Когда мясо будет готово, вынуть его из кастрюли.

          Бульон остудить. Стаканом охлажденного бульона залить на 40 минут желатин для набухания. Далее подогреть набухший желатин с оставшимся бульоном, помешивая и не доводя до кипения. Снова остудить, добавить в бульон мелко нарезанный чеснок.

          **Чтобы чистить лук без слез, следует делать это под струей холодной воды или обмакнув нож в холодную воду.**

          Нарезать мясо одинаковыми ломтиками, уложить на блюдо. Залить приготовленным бульоном. Разложить на блюде зелень петрушки для украшения.

          Рекомендуется подавать на стол с хреном, горчицей, аджикой.

#### Заливная телятина

##### Состав

          Филе телятины – 3 кг, шпик – 100 г, топленое масло – 50 г, мелко нарубленные телячьи ножки – 3 шт., луковица – 3 шт., морковь – 3 шт., крупная свекла – 1 шт., лавровый лист – 3–4 шт., черный перец горошком – 15 шт., соль.

          Для гарнира: зеленый салат – 100 г, натертый на терке хрен – 10 г, небольшая свекла – 1 шт., майонез – 2 столовые ложки.

##### Способ приготовления

          Телятину нашпиговать. Затем натереть солью, в глубокой жаровне обжарить в масле со всех сторон. Добавить овощи и телячьи ножки, перец и лавровый лист. Посолить и залить водой так, чтобы она покрывала все находящиеся в кастрюле продукты на 4–5 см. Далее закрыть крышкой, довести до кипения на сильном огне, после чего огонь убавить до слабого: доваривать так, чтобы вода едва кипела.

          **Мясо может лежать в холодильнике 1–2 дня без замораживания, если оно предварительно смазано оливковым маслом.**

          Снять кастрюлю с огня следует, когда мясо на ножках станет мягким и будет легко отделяться от костей, а телятина также уварится до мягкости. Вынуть мясо из кастрюли, нарезать тонкими ломтиками и уложить на глубокое блюдо. Бульон процедить сквозь сито, посолить по вкусу. Залить мясо бульоном и поместить на холод. Застывшее блюдо украсить кружками, вырезанными из салата. На каждый из таких кружков положить небольшое количество тертого хрена, смешанного с вареной свеклой, также натертой на мелкой терке. Добавить майонез.

#### Заливной поросенок

##### Состав

          Поросенок весом 2–2,5 кг, желатин – 30 г, вареное яйцо – 1 шт., вареная морковь – 1 шт., лимон – 1 шт., головка лука – 1 шт., лавровый лист – 2 шт., коренья (петрушки, сельдерея, пастернака), перец, гвоздика, соль.

##### Способ приготовления

          Опалить щетинку у поросенка, затем промыть и выпотрошить его. Разрубить на части следующим образом: отделить голову, тушку в районе почек разрезать поперек, дополнительно можно разрубить каждую половину вдоль – по позвоночнику.

          После того как поросенок разрублен, его нужно опустить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить, положить туда же лук и тщательно очищенные коренья. Кастрюлю поставить на огонь, предварительно накрыв крышкой.

          После закипания воды снять пену и еще 40–50 минут продолжать варку на слабом огне. Когда поросенок сварится, вынуть его, положить на блюдо, накрыв влажной салфеткой, и остудить.

          Полученный за время варки бульон вновь поставить на огонь, положить в него лавровый лист, перец и гвоздику, вскипятить. Добавить желатин, заранее замоченный в холодной воде, и снова довести бульон до кипения, помешивая его, далее процедить через марлю.

          Когда поросенок остынет, разрубить его на порционные куски и уложить их на блюдо, соблюдая расстояние в 0,5 см между соседними кусками. Блюдо украсить половинками нарезанного кружками яйца, морковью и/или ломтиками лимона. В большой кастрюле можно сварить поросенка цельной тушкой, не разделяя на части. Перед этим позвоночные косточки следует надрубить с внутренней стороны до мякоти. После варки тушку нарезать порционными кусками и вновь уложить на блюдо так, чтобы создавалось впечатление целого поросенка.

          Заливать блюдо желатином следует в 2–3 приема, следя, чтобы не сдвинулись с места украшения и каждый кусок мяса пропитался желе.

          Отдельно подать соус-хрен со сметаной или хрен с уксусом.

#### Заливной язык

##### Состав

          Язык – 700 г, желатин – 30 г, вареная морковь – 100 г, листья петрушки, соль.

##### Способ приготовления

          Сварить язык вместе с морковью в подсоленной воде. После того как бульон остынет, вынуть мясо, нарезать ломтиками в форме колец и уложить в глубокий лоток. К каждому ломтику языка добавить лист петрушки и кружок вареной моркови, чтобы блюдо выглядело красиво. Желатин на 20–30 минут залить / стакана воды, затем добавить его в остывший бульон. Снова довести бульон до кипения, процедить. Получившимся желе залить лоток с мясом и поместить блюдо на холод для того, чтобы оно хорошо застыло.

          К заливному языку подают отдельно майонез, соус из сметаны с хреном или хрен с уксусом.

#### Заливной паштет в формочках

##### Состав

          Печень – 500 г, свиное несоленое сало – 300 г, растительное масло – 1 столовая ложка, морковь – 1 шт., луковица – 2 шт., лавровый лист – 2 шт., хлеб белый (батон) – 2 ломтика, молоко – 1 стакан, швейцарский сыр – 150 г, перец черный горошком – 1 чайная ложка, соль.

          Для желе: бульон мясной – 4 стакана, желатин – 2 столовые ложки.

          Для украшения: зеленый салат – 100 г, свекла – 1 шт., корень хрена – 2 шт., майонез – 1 банка, сахар – 2 столовые ложки.

##### Способ приготовления

          Вымыть печень, сало, очищенную морковь, положить их в кастрюлю, влить 1/ стакана воды, добавить лавровый лист и перец, посолить, накрыть крышкой и тушить на среднем огне. Луковицу мелко нарезать, поджарить на масле до золотистого цвета и добавить в кастрюлю. Когда вода выпарится, сало станет прозрачным, а морковь – мягкой, снять кастрюлю с огня, остудить ее содержимое. Вынуть лавровый лист, а все остальное пропустить через мясорубку 3 раза, добавив замоченный в молоке и отжатый хлеб. Добавить натертый сыр, все перемешать, скатать из смеси тонкую колбаску и поместить на холод. Из бульона и желатина приготовить желе. Для этого бульон процедить и вскипятить, влить туда желатин и размешать, не давая кипеть, потом разлить на дно формочек, слегка остудить. Остывший паштет нарезать кружками, уложить в формочку, залить оставшимся желе и охладить. Перед подачей на стол заливное извлечь из формочек, разложить на дощечке, покрытой листьями салата, каждую тарелку украсить чайной ложкой смеси из вареной и натертой на мелкой терке свеклы, смешанной с тертым хреном, майонезом и сахаром.

#### Заливной мусс из ветчины

##### Состав

          Ветчина – 300 г, яйцо – 2 шт., желатин – 1 столовая ложка, вино столовое – 1 столовая ложка, бульон – 2 стакана, сливки – / стакана, горчица – 1 чайная ложка, перец и соль – по вкусу.

##### Способ приготовления

          2 сваренных вкрутую яйца и ветчину дважды пропустить через мясорубку, добавить вино, перец, соль и горчицу; все хорошо перемешать.

          Из бульона и желатина (1 чайная ложка желатина на / стакана бульона) приготовить желе, добавить в него взбитые сливки, охладить, налив в маленькие формочки так, чтобы желе покрывало только их стенки. Для этого формочки надо заранее хорошо остудить, можно даже поставить их в тазик со снегом. Затем в каждую формочку медленно и понемногу вливать желе, поворачивая таким образом, чтобы оно застывало на стенках тонким слоем.

          После этого наполнить формочки приготовленной смесью из ветчины и яиц, но не до верха, и залить ее оставшимся желе. Поместить в холодильник на несколько часов для застывания. Чтобы легко извлечь мусс из формочки, надо на несколько секунд опустить ее в горячую воду, после чего сразу же опрокинуть на тарелку.

          В центр круглой тарелки поставить салатник с майонезом, а вокруг уложить мусс.

#### Заливное из курицы

##### Состав

          Курица, желатин (замоченный в / стакана холодной воды) – 1 столовая ложка, морковь – 1 шт., сваренное вкрутую яйцо – 1 шт., зеленый горошек, майонез, зелень петрушки, специи: корень петрушки – 1 шт., лавровый лист, молотый черный перец, соль.

##### Способ приготовления

          Вымыть и разделить курицу на достаточно крупные куски, залить их водой так, чтобы она полностью покрывала мясо. Затем поставить на огонь до закипания воды, обязательно снимая пену. Добавить соль и специи. Варить бульон на слабом огне в закрытой кастрюле. После того как курица будет готова, ее следует вынуть, отделить кости, а мясо положить в специальные формочки, которые перед этим ополаскиваются холодной водой. Мясо украшается аккуратно нарезанными кусочками яйца, зелеными листьями петрушки, кружочками вареной моркови и зеленым горошком.

          Бульон процедить, добавить заранее замоченный желатин, вновь поставить на огонь, довести до кипения, но не кипятить. Далее формочки с мясом заливаются бульоном и помещаются на холод до застывания.

          **Чтобы сделать более сочным и нежным мясо старой птицы, нужно перед приготовлением положить тушку в воду с уксусом приблизительно на 1 час или натереть ее соком лимона и снаружи и изнутри.**

          Готовое блюдо подают с майонезом.

#### Заливное из гусиной печенки

##### Состав

          Гусиная печенка – 1 шт., шпик – 50 г, растительное масло – 1 столовая ложка, молоко – 1/ стакана, белое вино – / стакана.

          Для желе: мясной бульон – / л, желатин – 15 г, перец черный горошком – 6 шт., лавровый лист – 1 шт., сок из / лимона.

##### Способ приготовления

          В готовый мясной бульон добавить специи, дать ему покипеть на слабом огне под крышкой, затем процедить, влить лимонный сок и желатин, растворенный заранее в 2 столовых ложках воды. Вскипятить, слегка охладить желе и налить его в формочки так, чтобы оно покрыло только их стенки. Делается это точно так же, как и во время приготовления заливного мусса из ветчины, рецепт которого помещен выше.

          Печенку очистить от пленки и залить молоком на 1–2 часа. Когда она приобретет белый оттенок, ее следует переложить в кастрюлю со шпиком и маслом, затем залить вином и тушить, пока печень не станет мягкой.

          **Мясо птицы сытное и приятное на вкус. Оно содержит большое количество белков. Мясо курицы нежирное и более нежное. Индейка, гусь и утка тверже, плотнее, в них больше жира. По традиции гуся и индейку подают на праздничный стол, например на свадебный или новогодний.**

          Готовую печенку охладить, нарезать аккуратными кусочками и красиво уложить в формочки. Залить ее оставшимся желе до самого верха.

#### Рыбное желе

##### Состав

          Отходы от рыбы (кости, голова, кожа, хвост) – / кг, вода – 1 л, репчатый лук – 1 шт., морковь – 1–2 шт., корень петрушки – 1 шт.

##### Способ приготовления

          Поместить рыбные отходы в кастрюлю с холодной водой, очистить луковицу и вместе с цельным корнем петрушки положить в воду. Варить 2–3 часа на слабом огне. Готовый бульон процедить через сито. Мелко натереть морковь, добавить ее в бульон. Вместе с морковью муть постепенно осядет на дно, в результате бульон станет прозрачным. После этого процедить его второй раз.

          Бульон применять при приготовлении заливного из рыбы как желирующее вещество.

#### Заливное из рыбы

##### Состав

          Свежая рыба – 1 кг, желатин – 40–50 г, вода – 1 л, сваренное вкрутую яйцо – 1 шт., коренья петрушки, сельдерея, пастернака и моркови – по 1 шт., зеленый горошек, лавровый лист, зелень петрушки, черный молотый перец и соль – по вкусу.

          **Бульон для соуса и заливных блюд почти не солят.**

##### Способ приготовления

          Рыбу (судака, карпа, щуку и т. д.) очистить, выпотрошить и хорошо промыть, отрезать головы и хвосты, нарезать кусками и вынуть кости. Головы и хвосты положить в кастрюлю с холодной водой, вскипятить, снять пену. После этого добавить коренья, перец, лавровый лист, посолить бульон и варить его еще 15–20 минут, снимая пену. Далее головы и хвосты извлечь из кастрюли и положить в нее куски рыбы, которые варить на слабом огне до готовности. Затем шумовкой осторожно вынуть их из бульона и уложить на блюдо или поместить в специальные формочки. Приготовить марлю из 2–3 слоев и через нее процедить бульон. Дать желатину набухнуть в теплой воде, потом опустить его в процеженный бульон и довести до кипения, но не кипятить. Залить им рыбные куски. Блюдо традиционно украсить нарезанной в виде звездочек вареной морковью, кружками яйца, зеленым горошком и зеленью петрушки и поместить в холодильник для застывания. Также для украшения можно использовать и ломтики лимона, однако делать это следует после застывания желе, иначе оно приобретет горький вкус.

          К заливному из рыбы подать майонез или хрен.

#### Заливной судак (рецепт первый)

##### Состав

          Судак – 1 кг, желатин – 15 г, морковь – 100 г, корень петрушки – 50 г, корень хрена – 50 г, огурец – 100 г, лавровый лист, зелень, соль.

##### Способ приготовления

          Очистить рыбу от чешуи, выпотрошить, отделить голову и удалить кости. Некрупно нарезать филе рыбы. Подсолить в кастрюле воду и 10–15 минут варить в ней голову и кости судака вместе с лавровым листом, корнями петрушки, хрена и морковью. После этого положить в бульон филе рыбы. Основа для заливного готова. Затем с помощью шумовки извлечь готовую рыбу из кастрюли и разложить на блюде отдельные куски так, чтобы вместе они приняли форму рыбы. Части не должны лежать вплотную, между ними нужно оставить немного места. Аккуратно нарезанные ломтики огурца, моркови и зелень красиво разложить по краям блюда. Затем замочить желатин в 100 г воды на 20 минут, добавить 2/ стакана бульона, полученного при варке рыбы. Смесь довести до кипения, затем процедить полученное желе. Залить им куски судака на блюде и держать на холоде, пока желе полностью не застынет.

#### Заливной судак (рецепт второй)

##### Состав

          Судак – 1,2–1,5 кг, корень петрушки – 1 шт., морковь – 2 шт., черный перец горошком – 6–8 шт., лавровый лист – 3 шт., репчатый лук – 1–2 шт., зелень петрушки, лимон – 1 шт., соль.

##### Способ приготовления

          Судака вымыть, очистить от чешуи и выпотрошить. Далее отрезать голову и хвост с небольшим количеством мяса, вырезать жабры. Положить чешую в марлю, завязать нетугим узлом. Вымыть в холодной воде судака, нарезать порционными кусками.

          Голову судака, хвост и чешую (в марле) поместить в эмалированную кастрюлю, добавить холодной воды, вскипятить. Когда бульон закипит, снять пену, добавить соль и куски рыбы.

          Спустя 15–20 минут сварившиеся куски судака достать из кастрюли шумовкой. Уложить их в форму для заливного блюда, оставляя между ними небольшие промежутки. Закрыть и поместить на холод.

          Оставшиеся в кастрюле ингредиенты варить далее на слабом огне еще 2–2,5 часа.

          Перед окончанием варки (за 15–20 минут) добавить в бульон морковь, лук и корень петрушки, а за 7–8 минут – специи. Когда бульон будет готов, процедить его через сито.

          Затем очистить лимон от кожуры и белой пленки, нарезать тонкими ломтиками. Нарезать кружочками вареную морковь. Если имеется фигурный нож, то морковь лучше резать им. Хорошо промыть зелень петрушки, срезать жесткие стебли, оставив только листья. Ломтики лимона, моркови и листики петрушки использовать для украшения рыбы.

          Остуженным бульоном залить судака. Не рекомендуется делать это в один прием, лучше разделить процесс на несколько этапов. После каждой заливки следует дождаться, пока рыбный бульон в лотке примет консистенцию желе, и только тогда повторить действие. И так несколько раз. Заливать следует аккуратно, чтобы не смещались украшения. Заливной судак считается готовым, когда застывшее желе покроет все куски рыбы.

          К этому блюду рекомендуется подать в отдельной посуде соус-хрен и/или постный майонез.

#### Заливное из цельной рыбы

##### Состав

          Цельная рыба – 1/ кг, луковица – 1 шт., морковь – 1 шт., желатин – 1 столовая ложка, лавровый лист – 3 шт., перец черный горошком – 1 чайная ложка.

          Для гарнира: свекла вареная – 1 шт., зеленый горошек – 1 банка, соленый огурец – 3 шт., грибы маринованные – 1 банка, картофель вареный – 4 шт., яйца, сваренные вкрутую, – их количество определяется размером рыбы, майонез.

##### Способ приготовления

          Очистить и выпотрошить рыбу. Не отрезая голову и хвост, сделать на спине продольный надрез, чтобы при варке не лопнула кожа. Положить рыбу в продолговатую посуду, залить холодной водой, добавить лук, морковь и специи. Поставить на слабый огонь. Необходимо следить, чтобы вода не закипала, иначе рыба может перевариться и будет разваливаться. Готовую рыбу остудить в отваре, затем извлечь ее, а бульон выпарить так, чтобы осталось 4 стакана. Процедить через марлю и снова вскипятить, влить туда желатин, предварительно залитый водой, довести бульон до кипения, но не кипятить.

          Рыбное желе вылить в глубокое блюдо, поставить его на холод, чтобы желе окрепло. Далее на него положить рыбу (на бок), вокруг нее выложить четвертинки яиц, морковные звездочки, зеленый горошек. Все залить оставшимся желе. Снова остудить блюдо. Когда желе застынет, опрокинуть блюдо на другое, большего диаметра, накрыть на несколько минут горячим полотенцем, чтобы заливное легко отделилось от формы. Заливное окружить грибами и овощами, нарезанными мелкими кубиками, полить их майонезом.

#### Заливной сазан фаршированный (рецепт первый)

##### Состав

          Сазан – 700–800 г, морковь – 30 г, лук репчатый – 20 г, масло сливочное – 10 г, грибы и молоко – по 40 г, яйцо – 1 шт., хлеб пшеничный – 50 г, крупа манная – 10 г, лист лавровый – 1 шт., желатин – 3 г, бульон – 100 г, перец черный молотый – 2 г, соль.

          Для соуса: свекла – 75 г, корень хрена – 10 г, майонез – 40 г, сахар-песок – 10 г, соль.

##### Способ приготовления

          Почистить рыбу и тщательно вымыть. Вокруг головы и хребтовой части надрезать кожу. Брюшко не разрезать. Отделить голову и удалить внутренности, далее нарезать рыбу кусочками по 2–3 см, стараясь, чтобы они были одинаковыми, промыть их.

          Из головы и костей сварить бульон с добавлением моркови и лаврового листа. Готовый бульон процедить и добавить в него разведенный в воде желатин.

          Хорошо промыть грибы, лук нарезать кольцами. Затем обжарить их, посолить, добавить перец и тушить в масле. Измельчить с помощью мясорубки мякоть хвостовой части сазана, замоченный в молоке хлеб, тушеные грибы и лук. Яичный белок влить в бульон, взбить жидкость и соединить с измельченной массой. Далее засыпать манную крупу, посолить и поперчить фарш, тщательно его растереть. Куски рыбы аккуратно заполнить готовым фаршем. Фаршированные куски рыбы положить на решетку и погрузить в теплый бульон. Варить 20–30 минут на медленном огне. Далее отвар остудить, рыбу вынуть, разложить на блюде. Каждый кусочек фаршированного сазана залить застывающим желе.

          **Для хранения части луковицы нужно смазать место среза маслом или жиром**

          Затем приготовить соус. Вареную и натертую на терке свеклу смешать с очищенным и также натертым хреном, добавить сахар, майонез, посолить. Соус хорошо перемешать и положить по краям блюда, окружив им застывшую рыбу.

#### Заливной сазан фаршированный (рецепт второй)

##### Состав

          Сазан – 1/-2 кг, морковь – 1 шт., черный перец горошком – 10 шт., лавровый лист – 2 шт., луковица – 1 шт., масло сливочное – 1 чайная ложка, шампиньоны – 200 г, молоко – 1 стакан, яйцо сырое – 2 шт., вареное яйцо – 1 шт., городская булка – / часть, манная крупа – 1 столовая ложка, желатин – 1 столовая ложка, бульон – / л, черный молотый перец и соль – по вкусу.

          Для соуса: небольшая вареная свекла – 1 шт., корень хрена – 50 г, майонез – 1 банка, сахар – 2 столовые ложки, соль – по вкусу.

##### Способ приготовления

          Очищенного от чешуи сазана хорошо промыть, надрезать кожу вокруг головы и вдоль хребта и, не разрезая брюшка, удалить голову и внутренности. Нарезать рыбу поперечными кусками толщиной в 4–5 см, промыть еще раз и отложить куски для фарширования.

          Из моркови, перца горошком, лаврового листа, рыбьей головы и костей сварить бульон. Готовый бульон процедить и добавить в него разведенный в воде желатин. Шампиньоны очистить от кожицы, нарезать очень тонкими кусочками. Лук нарезать кольцами. Разогреть масло на сковороде, положить в него шампиньоны и лук, посолить, поперчить и тушить, закрыв крышкой. Вымоченную в молоке и отжатую булку, вареную мякоть, снятую с головы рыбы, сырую рыбную мякоть хвостовой части и тушеные с луком шампиньоны пропустить через мясорубку. Яйца смешать с 3 столовыми ложками бульона, хорошо взбить и перемешать с пропущенной через мясорубку массой. Добавить манную крупу, посолить, поперчить, хорошо растереть.

          Полученным фаршем наполнить куски подготовленной рыбы, обровнять мокрыми руками, положить на решетку и опустить в теплый бульон. Варить на слабом огне 1 час.

          Готовую рыбу остудить в отваре, вынуть и разложить на блюде. Каждый кусочек полить застывающим желе, сверху выложить кружочки вареного яйца. Поставить на холод, а затем оставшимся желе полить сверху в 2 приема. Подавать с острым соусом. Для его приготовления очищенный и натертый хрен смешать с натертой вареной свеклой, сахаром, солью и майонезом. Соус разложить вокруг застывшей рыбы.

#### Заливная рыба под майонезом

##### Состав

          Рыба – 500 г, желатин – 30 г, сваренные вкрутую яйца – 2 шт., майонез – 120 г, зеленый горошек – 150 г, зелень петрушки, соль – по вкусу.

##### Способ приготовления

          Рыбу очистить, выпотрошить, промыть и сварить. Бульон слить в отдельную кастрюльку. Мякоть отделить от костей, измельчить. В бульон ввести желатин, довести до кипения. Затем бульон охладить, положить майонез, добавить соль, зеленый горошек и тертые яйца. Рыбу разложить по формам, залить бульоном, посыпать рубленой зеленью петрушки, поставить в холодное место.

#### Заливная осетрина

##### Состав

          Осетрина – 1 кг, желатин – 25–30 г, морковь – 1 шт., огурец – 1 шт., каперсы, кусочки крабов или раков, головка лука – 1 шт., зелень петрушки.

##### Способ приготовления

          Осетрину сварить с добавлением моркови и лука и охладить. Из бульона, полученного при варке рыбы, приготовить 3–4 стакана прозрачного желе, добавив в него желатин. Готовое желе охладить. Сваренную рыбу нарезать тонкими кусочками, выложить на блюдо так, чтобы вокруг каждого куска оставалось свободное место для желе. Куски рыбы украсить листиками зелени петрушки, ломтиками моркови, кружочками свежего огурца, кусочками крабов или раков, каперсами. После этого в 2–3 приема куски рыбы залить ровным слоем желе. Когда заливное остынет, каждый кусок рыбы вырезать ножом и красиво уложить на блюде.

          Отдельно подать хрен с уксусом или майонез.

#### Заливная рыба с гарниром

##### Состав

          Рыба – 1 кг, сваренные вкрутую яйца – 2 шт., мелкие маринованные огурчики – 10 шт., консервированные белые грибы – 1 банка, желатин – 1 столовая ложка, луковица, морковь, лавровый лист – по 1 шт., черный перец горошком, соль.

          Для соуса шофруа: мука – 50 г, масло сливочное – 50 г, рыбный бульон – 2 стакана, белое столовое вино – / стакана, желатин – 1 столовая ложка, соль.

##### Способ приготовления

          Рыбу очистить, выпотрошить, отделить филе от костей. Голову, плавники, кости, хвост и, если есть, икру и молоки сложить в кастрюлю, залить 4–5 стаканами холодной воды, добавить луковицу, морковь, лавровый лист, крупно истолченный черный перец, посолить по вкусу и поставить варить, закрыв крышкой, на небольшой огонь. Варить до тех пор, пока все кости не разварятся до мягкости. Процедить бульон через марлю, перелить его в чистую кастрюлю, дать закипеть, затем положить в него нарезанное ломтиками рыбное филе, довести до кипения и убавить огонь до минимума. Бульон не должен кипеть, иначе рыба разварится.

          Готовую рыбу осторожно вынуть шумовкой и остудить. Желатин, залитый 2 столовыми ложками холодного рыбного бульона, поставить на край плиты, чтобы он стал более жидким. Бульон снова процедить, дать ему закипеть и добавить в него желатин, размешать, не давая кипеть. Готовое желе остудить. Когда оно застынет до консистенции сырого яичного белка, взять форму для заливного и налить жидкость на дно слоем с палец толщиной, поставить форму в холодильник, чтобы желе затвердело.

          После этого положить форму на бок и залить все стенки желе, постепенно поворачивая форму, чтобы она вся была покрыта застывшим желе. Поставить ее в холодильник, чтобы желе хорошо окрепло.

          Приготовить соус шофруа: масло растереть с мукой на горячей сковороде, не давая подрумяниваться, посолить и разбавить рыбным бульоном, снять сковороду с плиты. Хорошо растертую смесь снова поставить на огонь и, непрерывно помешивая, дать вскипеть, затем разбавить вином, влить желатин, предварительно разведенный в воде, еще раз все прогреть, чтобы желатин хорошо растворился в соусе.

          Яйца и консервированные грибы нарезать крупными кусками, а огурцы – очень мелкими кубиками. Вынуть форму с застывшим желе, положить вареное рыбное филе, на него слоями поместить мелко нарубленные огурчики, затем куски яйца, снова огурчики и сверху грибы; все это залить соусом шофруа.

          Поставить в холодильник, чтобы заливное застыло. Перед подачей на стол обернуть форму горячим полотенцем и опрокинуть на круглое плоское блюдо.

          Вокруг заливного выложить венком крупно нарезанный зеленый салат, слегка политый майонезом.

#### Заливные фрикадельки «Морская звезда» из кальмаров

##### Состав

          Кальмары – 150–200 г, филе трески – 150–200 г, желатин – 10 г, замоченный в воде хлеб – 50 г, репчатый лук – 3–4 шт., пшеничная мука – 1 чайная ложка, яйцо – 1 шт., луковица с сухими чешуйками – 1 шт., очищенная свекла – 1 шт., морковь – 2–3 шт., корень петрушки – 1 шт., маслины – 5–6 шт., грецкий орех – 1 шт., ягоды кизила – 6–8 шт., зелень петрушки, сахар, перец, соль.

##### Способ приготовления

          Подготовить кальмары и пропустить их через мясорубку вместе с филе трески, замоченным хлебом, репчатым луком. В массу положить пшеничную муку, измельченный грецкий орех, яйцо, соль, перец, сахар и сформовать фрикадельки.

          В кастрюлю положить луковицу с сухими чешуйками, очищенную свеклу, морковь, корень петрушки, влить 2–2/ стакана воды, добавить соль, перец и варить 40–45 минут.

          **Заливные блюда можно готовить заранее. Один**-**два дня они прекрасно проведут в холодильнике, не теряя свежести и аромата.**

          Отвар процедить. Фрикадельки залить отваром на 3–4 см и варить при слабом кипении 50–60 минут. В бульон добавить желатин и приготовить желе. Фрикадельки в виде морской звезды уложить на блюдо, украсить звездочками вареной моркови, зеленью петрушки, маслинами и ягодами кизила, залить желе. Охладить. К блюду подать хрен.

#### Заливные яйца

##### Состав

          На одно яйцо: мясной салат – 100 г, масло сливочное – 10 г, пюре из шпината – 50 г, желе мясное – 100 г, салат зеленый – 10 г, перец сладкий стручковый – 5 г, зелень петрушки.

##### Способ приготовления

          Немного мясного желе залить в формочки для яиц так, чтобы оно, застыв, образовало на их стенках подобие «рубашки». Затем для украшения добавить листики зелени петрушки и кусочки перца. Далее в каждую формочку положить по одному сваренному вкрутую холодному яйцу, залить его желе и поставить остужаться.

          Перед подачей на стол яйца вынуть из формочек и уложить на блюдо вместе с мясным салатом. С помощью кондитерского мешочка выложить на блюдо по краю масло, смешанное с пюре из шпината, придав ему вид листиков. Между ними поместить кусочки желе, придав им форму ромбов или треугольников. Мясной салат украсить нарезанными полосками листьями салата.

#### Заливные яйца с помидорами

##### Состав

          Яйцо – 2 шт., помидоры – 100 г, зелень петрушки – 20 г, желе мясное – 100 г, заправка салатная (с майонезом) – 40 г.

##### Способ приготовления

          Способом, описанным в предыдущем рецепте, сделать «рубашку» из светлого мясного желе на стенках конусообразной формочки. На ее дно поместить веточки зелени петрушки, далее положить в форму верхушки яиц, сваренных вкрутую и охлажденных, и залить их небольшим количеством желе. На желе, застывшее не полностью, уложить слой кружков помидоров толщиной в / см. Снова налить желе, далее уложить слой вареных яиц, также нарезанных кружками и той же толщины, и снова залить желе. Продолжать чередовать слои помидоров и яиц со слоями желе, пока форма не будет заполнена. Последний слой должен состоять из желе с зеленью.

          Заливное охладить, поместить на круглое блюдо. В качестве гарнира можно использовать различные овощи и зелень. Отдельно в соуснике подать салатную заправку, смешанную с майонезом в равных пропорциях.

#### Заливные грибы

##### Состав

          Соленые грибы – 100 г, вареная морковь – 1 шт., желатин – 2 чайные ложки, вода – 1 стакан.

          Для гарнира: вареная морковь, соленый огурец и вареный клубень картофеля – по 1 шт., растительное масло – 2 столовые ложки, уксус – 1 чайная ложка, зелень.

##### Способ приготовления

          В воду влить 2–3 столовые ложки рассола от грибов, вскипятить, добавить набухший в воде желатин, растворить его, процедить.

          Желе налить в формочки тонким слоем. После того как оно застынет, положить нарезанные мелкими кусочками грибы, фигурно нарезанные кружки моркови и залить оставшимся желе.

          Для приготовления гарнира вареную морковь, соленый огурец и картофель нарезать мелкими кусочками и залить его растительным маслом, смешанным с уксусом.

          Когда желе загустеет, выложить его на блюдо, гарнир разложить по краям, посыпать готовое кушанье измельченной зеленью.

#### Заливное из овощей

##### Состав

          Кольраби – 300 г, растительное масло – 2 столовые ложки, чеснок – 1 зубчик, кусочки консервированных томатов – 750 г, желатин – 2/ чайной ложки, тофу (соевый сыр) с зеленью – 100 г, базилик – 1 пучок, сахарный песок, молотый черный перец, соль.

##### Способ приготовления

          Кольраби нашинковать очень тонкими ломтиками, посолить. Растительное масло разогреть и в нем на медленном огне в течение 5 минут тушить ломтики кольраби, накрыв сковороду крышкой. Дать остыть. Из томатов приготовить пюре.

          Чеснок очистить, пропустить его через пресс и смешать с томатным пюре. Приправить солью, перцем и сахарным песком. Перемешать 6 столовых ложек смеси с желатином. Оставшееся томатное пюре вскипятить. Добавить в него пюре с желатином, снова вскипятить и варить, помешивая, 2 минуты.

          Тофу нарезать тонкими ломтиками. Вымыть базилик, отделить листья от стеблей, отложить несколько штук для украшения, другие крупно нарезать. В прямоугольную форму объемом 1 л выложить 2 столовые ложки томатной массы, аккуратно разровнять. Сверху положить 1 слой ломтиков тофу, посыпать базиликом, далее покрыть слоем ломтиков кольраби, затем 2 столовыми ложками томатной массы и т. д. Несильно потрясти форму несколько раз и постучать ею о стол, чтобы в ней не осталось пузырьков воздуха.

          Охлаждать не менее 60 минут. После этого осторожно отделить заливное от формы, опрокинуть на блюдо, нарезать ломтиками. Оставшиеся листики базилика использовать для украшения.