

Р1568861

Валентин
Мордхилевич

КУЛИНАРНАЯ
РОЛЛЕЦИЯ

Приготовление карпа



CF FOLIO

ГОСПОДСКАЯ КУХНЯ
ТОЛЬКО ДЛЯ СВОИХ

Идея этой книги — не только познакомить с действительно редкими и старинными рецептами, но и дать представление о философии кулинарного мастерства, об искусстве обращения с продуктами для достижения безукоризненного вкуса блюда.

Автор книги делится с вами правилами, секретами и тонкостями приготовления карпа — самой традиционной рыбы на нашем столе. Вы узнаете, как правильно выбирать и чистить карпа, разделывать его для разных блюд и использовать отходы. Вы найдете в книге как распространенные, так и необычные рецепты, среди которых — и блюда подзабытой господской кухни, и уникальные рецепты автора. Благодаря им вы сможете в полной мере насладиться тем особенным вкусом и сочностью, за которые карпа так ценят гурманы.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРИЗНАКИ КАЧЕСТВА РЫБЫ	6
ЧИСТКА КАРПА	8
ПОТРОШЕНИЕ КАРПА ЧЕРЕЗ БРЮШИНУ	11
КАРП, ФАРШИРОВАННЫЙ ЦЕЛИКОМ («ЧУЛКОМ»)	15
Разделка карпа	15
Фарш классический из карпа	20
Карп отварной в овощах	25
КАРП, ПОТРОШЁННЫЙ СО СПИНЫ	31
КАРП ФАРШИРОВАННЫЙ КРУГЛЯШАМИ, ТУШЁННЫЙ В ОВОЩАХ	35
РАЗДЕЛКА КАРПА НА ФИЛЕ И ЖАРКА ОСНОВНЫМ СПОСОБОМ	41
ТЁША ПАРОВАЯ	47
ЗРАЗЫ ИЗ КАРПА	49
ПЛАВНИКИ КАРПА ЖАРЕННЫЕ	55
КАРП, ЗАПЕЧЁННЫЙ В СМЕТАНЕ	61
КАРП ФАРШИРОВАННЫЙ НА ПАРУ	69
КАРП, ТУШЁННЫЙ С ОВОЩАМИ	73
КАРП В МЕДУ	79
ПИЩЕВЫЕ ОТХОДЫ И ИХ КУЛИНАРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	88
ЗАБОЙ КАРПА	91
НОЖИ	92
О ПРОДУКТАХ	93