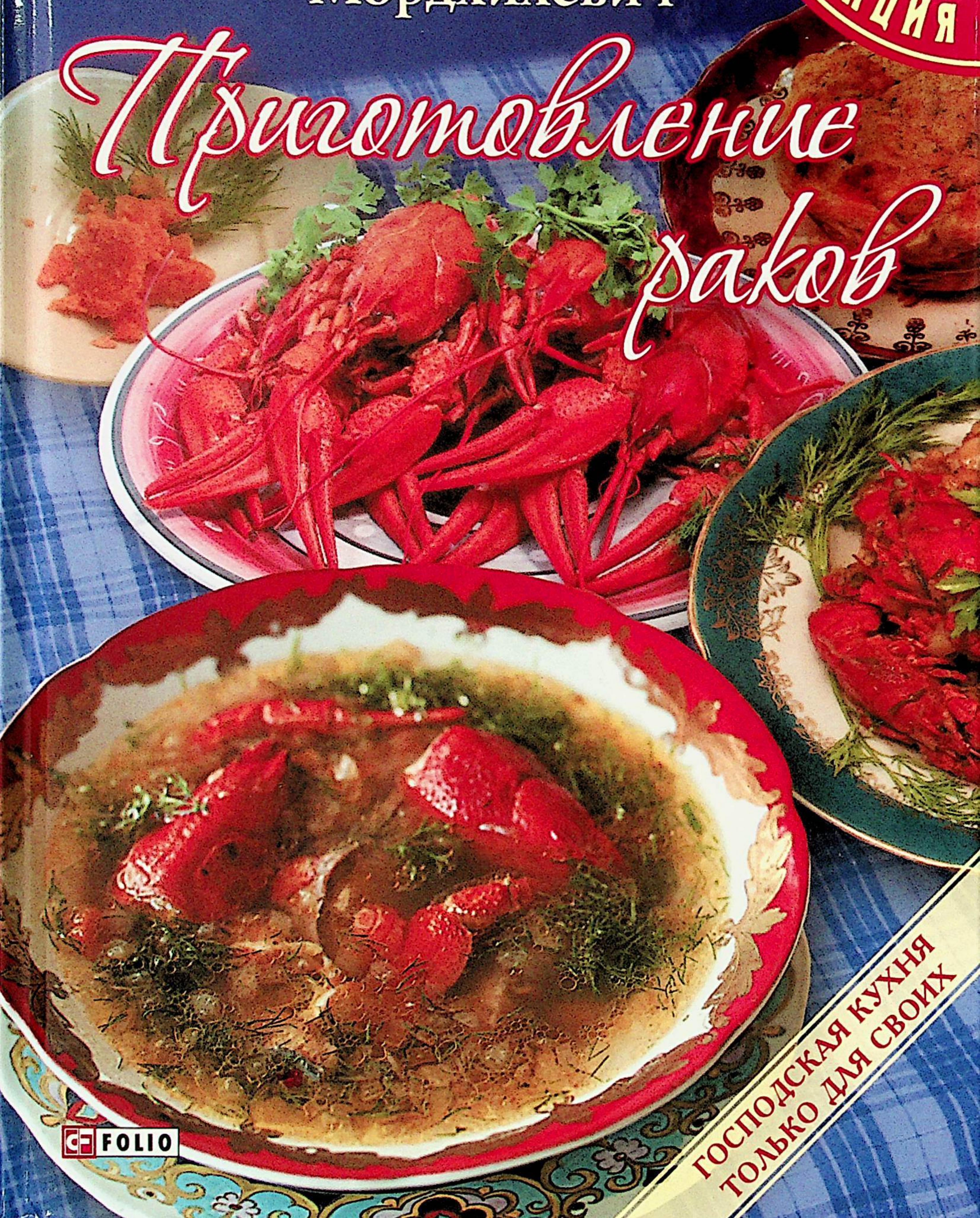


Р 568862

Валентин
Мордхилевич

МАРНАЯ
ЛЕКЦИЯ

Приготовление раков



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.

Вы найдете в книге как распространенные, так и старинные, практически забытые сегодня рецепты приготовления раков. Их нежное мясо всегда ценилось гурманами, оно намного нежнее морских-заморских членистоногих. Автор, именитый киевский шеф-повар, подскажет, как проверить готовность раков, какие подать к ним напитки, как сохранить ароматы и максимум полезных веществ, и поделится с вами множеством профессиональных секретов.

СОДЕРЖАНИЕ

ТРАНСПОРТИРОВКА	6
ХРАНЕНИЕ	6
ПОДГОТОВКА РАКОВ (ХОЛОДНАЯ ОБРАБОТКА)	6
ОТВАРНЫЕ РАКИ	9
РАКИ, ЗАПЕЧЁННЫЕ НА УГЛЯХ	15
РАКИ, ЗАПЕЧЁННЫЕ В ПЕЧИ	19
РАКИ ВО ФРИТЮРЕ	27
РАКИ ПО-ПРОВАНСКИ	33
РАКИ ПО-РЕЙНСКИ	37
РАКОВОЕ МАСЛО	47
ПАНЦИРИ РАКОВ, ФАРШИРОВАННЫЕ КНЕЛЬНОЙ МАССОЙ	55
РАКОВЫЙ СУП	63
РАКИ ПО-ХЕРСОНСКИ	71
РАКОВЫЙ ПАШТЕТ	75
ИСТОРИЧЕСКО-КУЛИНАРНЫЙ ЭКСКУРС	85
ХОЛОДНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ	87
УХОД ЗА КУХОННЫМ НОЖОМ	89
О ПРОДУКТАХ	92