

Р 568863

Валентин  
Мордхилевич

КУЛИНАРНАЯ  
КОЛЛЕКЦИЯ

# Приготовление шукки



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.

Заглянув в эту книгу, вы убедитесь, что готовить щуку — одно удовольствие. Уникальный повар, который является лучшим специалистом по господской кухне, с радостью поделится своими рецептами. Поможет правильно выбрать рыбу, продемонстрирует все тонкости ее разделки и даже подскажет, как использовать ее отходы. С его помощью вы откроете для себя потрясающие вкусовые ощущения и легко устроите настоящий пир для своих гостей!

# СОДЕРЖАНИЕ

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| ХОЛОДНАЯ ОБРАБОТКА                     | 8  |
| ЩУКА, ФАРШИРОВАННАЯ ЦЕЛИКОМ («ЧУЛКОМ») | 11 |
| ЩУКА, ФАРШИРОВАННАЯ СО СПИНЫ           | 27 |
| ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ КРУГЛЯШАМИ          | 37 |
| ЩУКА ЖАРЕНАЯ                           | 43 |
| ЩУКА НАТУРАЛЬНАЯ, ТУШЁННАЯ В ОВОЩАХ    | 51 |
| УХА ИЗ ЩУКИ С ГРЕНКАМИ                 | 57 |
| ЩУКА, ЗАПЕЧЁННАЯ В КАПУСТНОМ ЛИСТЕ     | 63 |
| ЩУКА, ПРИПУЩЕННАЯ В БЕЛОМ ВИНЕ         |    |
| С ИЗЮМОМ И ШАФРАНОМ (ПО-ЕВРЕЙСКИ)      | 69 |
| ЩУКА, ПРИПУЩЕННАЯ В РАССОЛЕ            | 81 |
| ТЁША ЩУКИ ПАРОВАЯ                      | 85 |
| ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОТХОДОВ                  | 87 |
| НОЖИ                                   | 88 |
| О ПРОДУКТАХ                            | 89 |