

Р 1568864

Валентин
Мордхилевич

МАРНАЯ
ЛЕКЦИЯ

Ягнятина и баранина



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 специально для вас «разберет» барашка на составные части и расскажет о том, куда их можно наилучшим образом применить. Уникальный повар и лучший специалист по господской кухне поделится подробностями приготовления блюд из баранины и ягнятины. Во всех рецептах максимально сохранен тот насыщенный вкус и неповторимый аромат, за который мы так любим баранину. И даже знатоки поварского дела найдут в книге множество профессиональных секретов.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛКА И ОБВАЛКА	6
Ножи	6
Разделка туши на части	7
Обвалка	15
Потроха	18
Разделка головы	19
БЕШБАРМАК	21
ОТВАРНЫЕ БАРАНЬИ ЛЁГКИЕ ПОД КРАСНЫМ СОУСОМ	27
ПОЧКИ НА УГЛЯХ	31
ЖАРЕНАЯ БАРАНЬЯ ПЕЧЁНКА	35
БАРАНЬИ МОЗГИ ОТВАРНЫЕ	37
СЕМЕННИКИ БАРАШКА	39
СТУДЕНЬ ИЗ БАРАНЬИХ ГОЛЯШЕК	41
ЧАХОХБИЛИ	45
БАРАНИНА, ТУШЁННАЯ С ОВОЩАМИ	49
ГРУДИНКА В КРАСНОМ СОУСЕ	55
ОТВАРНАЯ ГРУДИНКА ЯГНЁНКА ВО ФРИТЮРЕ	59
РУЛЕТ ИЗ ГРУДИНКИ ЯГНЁНКА	65
КЮФТА-БОЗБАШ	71
ЛОПАТКА БАРАШКА ОТВАРНАЯ	74
СЕДЛО ЯГНЁНКА НА УГЛЯХ	77
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ КЛАССИЧЕСКИЙ	81
ЖИГО ЯГНЁНКА НА УГЛЯХ	84
ЖИГО ЯГНЁНКА, ЖАРЕННОЕ И ЗАПЕЧЁННОЕ В ДУХОВКЕ	86
ЖИГО БАРАНИНЫ, ТОМЛЁННОЕ В ЖИРОВОЙ СЕТКЕ	88