12+

Татьяна Ананьева

Английская кухня



Татьяна Ананьева

Английская кухня

«Издательские решения»

Ананьева Т.

Английская кухня / Т. Ананьева — «Издательские решения»,

В этой книге описаны рецепты, использованные при приготовлении премиум банкетов. Английская кухня предполагает много мяса. И очень богата соусами.

© Ананьева Т.
© Издательские решения

Английская кухня

Татьяна Ананьева

© Татьяна Ананьева, 2026

ISBN 978-5-0071-6174-9
Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero



Особука под клюквенным соусом с грибным муссом.

Клюквенный соус.

1 к 1 ягод и воды, сахара 1/3 от объема ягод, вино ¼ от общего объема. Соль по вкусу, вучестреский соус 1 ч.л., специи по кусу, агар-агар развести отдельно. Добавлять. Когда выпарится вино.

Грибной мусс.

Белый грибы жарить с луком репчатым. Сливки 33% взбить до пиков, грибы взбить блендером, смешать аккуратно пластиковой лопаткой. Добавить соль, черный перец по вкусу.

Куски особуки разморозить, посолить, поперчить, чуть чуть бальзамика добавить, запекать в духовке.

Мусс выкладывать через кондитерский мешок. Мясо поливается сверху соусом. Украшение либо пищевыми цетами, либо микрозеленью.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.