

ГРИГОРИЙ МОСИН

БУРГЕРЫ **БЕЗ** ПРАВИЛ

БЕЗ ВКУС
КОМПРОМИССОВ



ТЕХНОЛОГИЯ • НОВЫЕ СОЧЕТАНИЯ • СЕКРЕТЫ





ГРИГОРИЙ МОСИН

БУРГЕРЫ БЕЗ ПРАВИЛ

Вкус без компромиссов

хлеб*соль®
Москва 2023



СОДЕРЖАНИЕ

ВСТУПЛЕНИЕ 7

ИДЕАЛЬНАЯ БУЛКА 9

- Идеальная булочка бриошь 10
- Упругая картофельная булочка 11
- Паровая булочка 12
- Бездрожжевая булочка 13
- Классическая быстрая заварная дрожжевая булочка 14

ИДЕАЛЬНАЯ КОТЛЕТА 16

- Котлета из мраморной грудинки 20
- Котлета из грудинки, купленной на рынке (мясо – молочная порода) 22
- Котлета из грудинки, купленной на рынке (мясо – молочная порода), и мраморного мяса 22
- Котлета «Почти баранина» 23
- Котлета куриная 23

СОУСЫ 25

- Русский соус 26
- Брусничный соус 26
- Соус BBQ 26
- Копченая горчица 27
- Соус чимичурри 27

СЛОЖНЫЕ РЕЦЕПТЫ 29

- Очень черный бургер 30
- Бургер «Дитя заката» 34
- Бургер «Почти крабовый» 36
- Бургер «Блю – чиз» 38
- Бургер «Трижды свинья» 40

БЕЗ БУЛКИ 45

- Авокадо – бургер 46
- Бургер «Томат и мясо» 48
- Салат – бургер 50

БЕЗ КОТЛЕТЫ 53

- Бургер «Еврейское счастье» 54
- Бургер «Кто – кто? Жак – Ив Кусто!» 56
- Бургер «Неопрятный Ваня» 58
- Бургер «Мягкосердечный мясник» 60
- Бургер «Красный дракон» 62

ОБЕДЕННЫЕ ЧТЕНИЯ 65

- «Вишневый сад». Двойной бургер из говядины с копченой вишней 66
- «Старик и море». Бургер с тунцом и морепродуктами 68
- Бургер «Грибоедов» 70
- Бургер с секретом «Агата Кристи» 72

ЛЮДИ, СТРАНЫ, ГОРОДА 77

- «АББА». Шведский бургер с брусничкой, сыром эмменталь и кресс – салатом 78
- Бургер «Сан – Ремо» 80
- Бургер «Старый Тбилиси» 82
- Бургер «Сырная столица» 84
- Бургер «Карибский кризис» 86
- Бургер по – пожарски 89
- Бургер «Дом, милый дом» 90

БЛАГОДАРНОСТИ 93



БУРГЕРЫ БЕЗ ПРАВИЛ

Моя первая книга называлась «Правило бургера». Ведь согласитесь, куда же без них, без этих правил? Что есть любая кухня, как не свод правил и традиций? И именно благодаря этому мы совершенно легко можем угадать, к какой кухне мира принадлежит то или иное блюдо. Порой даже пробовать не нужно, чтобы и так понять, что это яркое, богатое специями вегетарианское блюдо — родственник индийского карри, а эта баранина, источающая яркий аромат живых углей и зиры, пришла к нам из Закавказья.

Эта книга называется «Бургеры без правил». И чего я здесь делать не буду, так это докапываться до истоков создания бургера. Мне кажется, это так же бессмысленно, как искать изобретателей пельменей или борща. Ведь по сути своей бургер — это жареный фарш, засунутый между двух кусков хлеба. Вы действительно думаете, что по сложности своей он сопоставим с изобретением колеса или запуском спутника? Seriously?

Точно так же не буду навязывать и никаких правил. Открою страшную тайну: образ бургера, каким мы его вкушаем чаще всего, нам навязали. Далее, разбирая рецепты, я неоднократно буду возвращать вас именно к этому абзацу.

Нет, я не стану кричать о том, что бургер, который мы можем купить в любом общепите, плохой и сделан по определенным правилам, имеющим своей целью исключительно зарабатывание денег. В конце концов, не все правила плохи, а зачастую только благодаря им мы не травимся в ресторанах. Но разобраться, в каких правилах есть здоровое зерно, а про какие можно забыть, я попробую. И предлагаю вам сделать это вместе со мной.

Ведь, в конце концов, еда — огромный и занимательный мир, открывающий невероятный простор для вдохновляющих экспериментов, новых вкусов и простого человеческого счастья.

Погнали! Да пребудут с вами соль и перец!



ИДЕАЛЬНАЯ БУЛКА

А начну я не с котлет, не с соусов, а именно с булки. Ведь булка невероятно важна: она не должна быть слишком сухой, чтобы не забивать рот и не «воровать» вкус бургера; она должна быть воздушной и упругой, но не разваливаться под соусом и соком котлеты; она должна быть и вкусной и нейтральной, чтобы не «перетягивать на себя одеяло». Наконец, она должна хорошо выглядеть, ведь булка — первое, что мы видим в бургере, и только потом начинаем изучать котлету и прочие ингредиенты. Конечно, можно купить уже готовую. Но своими руками создать идеальную булку для вашего идеального бургера гораздо приятнее.

НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ БУЛОЧЕК ОБОРУДОВАНИЕ:

- Стационарный миксер с насадкой «крюк»
- Большая доска
- Деревянная лопатка
- Марлевое полотно или легкое полотенце из натурального материала
- Пищевая пленка
- Пергамент или бумага для выпечки
- Противень (лучше глубокий)
- Духовка
- Большая емкость для брожения теста
- Небольшие гастрономические емкости

ИЗ ЧЕГО:

• Сливочное масло	285 г
• Пшеничная мука (просеять)	675 г
• Вода (холодная)	115 г
• Дрожжи	18 г
• Соль	15 г
• Сахар	80 г
• Сухое молоко	30 г
• Мед	30 г
• Яйцо С1	5 шт.

ДЛЯ КИСЕЛЬКА:

• Картофельный крахмал	1 ч. л.
• Чистая вода	200 г

ВАЖНО

Следует особо сказать о яйцах. Я не зря указал сорт яйца — С1. Дело в том, что вес различных категорий яиц отличается. И это нормально. В данном рецепте понадобится или 5 яиц первого сорта, или ориентируйтесь по весу. Должно быть 270—280 г.

И возьмите на вооружение, пригодится в разных рецептах выпечки:

ОТБОРНОЕ ЯЙЦО С0:

вес 65—75 г, без скорлупы — 60—70 г, желток — до 30 г, белок — до 40 г

ЯЙЦО ПЕРВОГО СОРТА С1:

вес 55—65 г, без скорлупы — до 60 г, желток — 19—23 г, белок — 30—38 г

ЯЙЦО ВТОРОГО СОРТА С2:

вес 45—55 г, без скорлупы — до 50 г, желток — 12—16 г, белок — 19—25 г

ЯЙЦО ТРЕТЬЕГО СОРТА С3:

вес 35—45 г, без скорлупы — около 40 г, желток — 12—16 г, белок — 19—25 г

ИДЕАЛЬНАЯ БУЛОЧКА БРИОШЬ

КАК:

- В идеальном мире первым делом нужно хорошо отбить сливочное масло. Выложить на деревянную доску и с помощью деревянной лопатки отбить в пласт. Но идеально полу — чается не всегда, так что можно особо не морочиться. Все ингредиенты (кроме масла) поместить в чашу миксера и на хороших оборотах начать замешивать тесто. Без миксера придется попотеть. В самом конце в три — четыре захода добавить сливочное масло.
- Далее — брожение. Процесс интересный и не требующий с вашей стороны, абсолютно никаких усилий. Тесто переложить в глубокую емкость, которая без проблем даст ему возможность увеличиться в объеме в несколько раз и не сбежать через край. Если не торопитесь, можно оставить тесто в емкости, накрытой пленкой, на 1 час при комнатной температуре, а после убрать в холодильник (температура в обычном холодильнике 10—12 °С) на всю ночь, до 12—18 часов. Если готовить не терпится, то дайте тесту постоять минимум 2,5 часа при комнатной температуре (24—26 °С).
- Следующий этап — формовка. Доску подпылить мукой. Тесто разделить на 6 равных частей. Каждую часть округлить и подкатать, накрыть легким полотенцем и дать постоять 10—15 минут. Округлить заготовки еще раз и выложить на противень, выстеленный пергаментом, в шахматном порядке на хорошем расстоянии друг от друга (они заметно увеличатся в размере).
- Теперь необходимо дать тесту расстояться: 1,5—2 часа при комнатной температуре, до полной расстойки.
- Заранее разогреть духовку до 180 °С. Отправить противень с заготовками в духовку и выпекать 12—15 минут в режиме «верх/низ». Я понимаю, что духовки бывают разные, поэтому за процессом придется следить и при необходимости снизить температуру до 160 °С.
- Пока булочки пекутся, приготовить киселек: смешать в небольшом сотейнике крахмал и воду, довести до кипения, варить 1—2 минуты.
- Достать булочки из духовки и сразу покрыть жидким киселем. Дать постоять минут 10—15, и можно брать булочки в работу для приготовления фантастических бургеров.

ИЗ ЧЕГО:

• Вареный картофель (очищенный)	200 Г
• Сливочное масло	80 Г
• Пшеничная мука (просеять)	550 Г
• Соль	6,5 Г
• Сахар	50 Г
• Яйца куриные	2 ШТ.

ДЛЯ ОПАРЫ:

• Отвар из — под картофеля	170 Г
• Сахар (для активации дрожжей)	5 Г
• Пшеничная мука	1 СТ. Л.
• Быстрые дрожжи	5 Г

ДЛЯ ЛЬЕЗОНА:

• Яичный желток	1 ШТ.
• Вода	30 Г

В чем разница между обминкой и техникой stretch & fold?

ОБМИНКА

Быстрое (около 2 минут) одно- или двукратное бережное вымешивание теста в процессе брожения. Его цель — переместить микроорганизмы теста на новые места обитания и добавить им кислорода. Это улучшит структурно-механические свойства теста, сделает булку объемной, с мелкой и равномерной пористостью мякиша.

Обязательно ли делать обминку? Не обязательно, но вполне можно, если хотите немного «взбодрить» тесто и ускорить процесс брожения. Если вдруг пропустили — ничего страшного. Но примите к сведению, что после обминки тесто бродит бодрее.

STRETCH & FOLD

Делается, как описано в рецепте, но цель слегка другая: развить клейковину (при растяжении клейковина вытягивается, укрепляет уже имеющиеся связи и образует новые) и укрепить каркас теста. Заодно повышается его газоудерживающая способность. Все это позволит тесту лучше удерживать газ, сильнее растягиваться, что после выпечки даст кружевные поры, объем и пышность.

УПРУГАЯ КАРТОФЕЛЬНАЯ БУЛОЧКА

КАК:

- Первым делом отварить картофель. Нам понадобится и сам картофель, и отвар из-под него. Как варить картофель, очищенный или в мундире, — решать вам. Если решили в мундире, то не забудьте тщательно вымыть картофель перед варкой. Дать картофельному отвару слегка остыть и процедите его через сито или марлю.
- На теплом картофельном отваре сделать опару: смешать жидкость с сахаром, мукой и дрожжами, оставить на 15 минут в теплом месте.
- Отварной картофель, еще теплый, размять до состояния пюре со сливочным маслом. Можно воспользоваться картофельным прессом или натереть картофель на мелкой терке. Муку просеять, смешать с солью, сахаром, яйцами, картофельным пюре и опарой.
- Вымешивать тесто очень тщательно, минут 15. Проще всего это сделать с помощью миксера (используется насадка «крюк»). Ну, или хорошенько выложиться, вымешивая руками. Скатать готовое тесто в шар.
- Смазать большую емкость изнутри растительным маслом (примерно $\frac{1}{2}$ чайной ложки), положить в нее тесто, накрыть пленкой, поставить в теплое место ($30-35^{\circ}\text{C}$) на 20–30 минут. Во многих современных духовках есть режим расстойки для теста. Если у вас такая, вам повезло — тесто будет бродить в тепле и без сквозняков.
- Через 20 минут тесто растянуть и сложить, оставить еще на 20–30 минут. Повторить процесс. И через 20–30 минут еще раз. Этот процесс так и называется: «растягивание и складывание» — stretch & fold.
- Дать тесту полежать в тепле еще 30 минут, округлить, разделить на 10 одинаковых частей, придать каждой форму булочки, разложить на противне, выстеленном пергаментом, в шахматном порядке на расстоянии не менее 10 см друг от друга. Накрыть пленкой и оставить на 25–30 минут.
- Нагреть духовку до 180°C и сделать лезон — просто взболтать желток с водой.
- Смазать поднявшиеся заготовки лезоном и отправить выпекаться на 20–25 минут. Достать из духовки и дать отдохнуть 15 минут. После этого можно проверить, насколько упругими они получились. Просто нажмите на булочку, и через 20 секунд она примет свою прежнюю форму.

Идеальна для различных азиатских бургеров. По сути, это китайские паровые булочки маньтоу.

ИЗ ЧЕГО:

- Вода 220 г
- Сухие дрожжи 6 г
- Пшеничная мука 500 г
- Соль 3 г

КАК:

- Взять полстакана воды и размешать в ней дрожжи до полного растворения. Оставить минут на 10—15. Дрожжевую смесь влить в муку, размешать. Понемногу вливая остальную воду, замесить тесто. Как всегда, лучше это делать в миксере с насадкой «крюк». Если миксера нет или больше нравится месить руками, то на первом этапе замешивания лучше пользоваться лопаткой. По мере вымешивания добавлять воду. И месить — месить — месить, пока тесто не станет однородным. Кстати, руками это делать сложно, ведь тесто получается очень крутое (вот еще один довод в пользу миксера). Как бы ни хотелось, воды больше не доливать. Всё нормально!
- После замешивания дайте отдохнуть минут 20 себе и тесту. Тесто надо накрыть пленкой, чтобы не заветрилось. После заслуженного отдыха нужно еще раз хорошо вымесить тесто,

КСТАТИ

Эти булочки очень удобно замораживать. Полностью остывшие булочки выложить на небольшую доску, в 2—3 слоя завернуть пищевой пленкой (не прижимать плотно) и отправить в морозильную камеру. Если резко захотелось булочку, надо просто достать, разогреть на пару в течение пары минут или в микроволновке.

ПАРОВАЯ БУЛОЧКА

и только после этого устроить настоящий релакс — часа на два. За это время тесто увеличится в объеме примерно вдвое.

- Следующий важный момент — избавление от всех воздушных пузырьков, которые образовались в тесте. Самый простой способ — раскатать тесто в тонкий пласт, сложить, еще раз раскатать, и еще раз. Оцените, как тесто белеет и становится более гладким. «Добить» руками и округлить. В итоге получится шар теста почти без воздушных пузырьков.
- Разделить тесто на 10 равных частей (можно просто раскатать в жгут и нарезать). Вес заготовки будет около 70 г. Сформовать булочки, оставить их для расстойки минут на 20 на противне, выстеленном пергаментом (не забыть накрыть пленкой или легким, слегка влажным полотенцем). Для ускорения процесса можно воспользоваться духовкой (температура 30—35 °C).
- Готовить булочки просто — на малом пару в течение 15—20 минут. У меня есть пароварка. Точнее, у жены есть пароварка, купленная для соблюдения принципов питания в стиле ЗОЖ, а заодно и детям паровое полезнее. Но и для не совсем ЗОЖной истории пароварка вполне пригодилась. Если ее нет, то, может быть, найдется обычная бамбуковая пароварка? Если и такого кухонного гаджета нет, можно воспользоваться старым дедовским способом: кастрюля; сито, подходящее по размеру к кастрюле; крышка, подходящая по размеру к кастрюле и ситу.
- В кастрюлю влить воду (около стакана), довести до кипения, убавить огонь до слабого. В сито положить несколько заготовок из теста (сколько, зависит от размера и формы сита, но все сразу точно не уместятся), накрыть крышкой и готовить 15—20 минут. Во время готовки крышку не поднимать. После того как выключили огонь, потомить булочки еще минут 5, а то будут морщинистыми, словно бабушка. И перед тем как брать булочки в работу, нужно дать им полностью остыть. Иначе будут слегка липковаты.

Честно говоря, я не очень сильно люблю эти булочки. Как по мне, они не достаточно пышные, упругие и текстурные. Но многие мои знакомые отказываются готовить с дрожжами. Причиной тому пугалки из телевизора, а может, страх или неумение (нежелание) учиться работать с дрожжевым тестом, или что-то другое, не знаю. Но таких людей много, поэтому не делиться этим рецептом было бы неправильно.

Кефир, если очень хочется, можно взять обезжиренный. И не забудьте просеять муку!

ИЗ ЧЕГО:

• Кефир (1 стакан)	200 Г
• Соль	1 ч. л.
• Сахар	1 ст. л.
• Яйцо С1	1 шт.
• Сливочное масло 82,5 %	50 Г
• Масло растительное рафинированное	30 Г
• Разрыхлитель	1 ч. л.
• Сода	¼ ч. л.
• Пшеничная мука (просеять) + на подпыл	350 Г

ДЛЯ ЛЬЕЗОНА:

• Яичный желток	1 шт.
• Вода	30 Г

БЕЗДРОЖЖЕВАЯ БУЛОЧКА

КАК:

- В большой емкости или деже миксера соединить кефир, соль, сахар, яйцо, сливочное и растительное масла и перемешать. Добавить разрыхлитель, соду, половину муки и хорошенько перемешать — так, чтобы не было комочков. Далее постепенно добавлять оставшуюся муку, постоянно вымешивая. Как только тесто перестанет прилипать к рукам, подпылить доску и домесить тесто руками. На это уйдет около 15 минут в общей сложности.
- Скатать тесто в шар, завернуть в пленку и дать ему отдохнуть около 30 минут.
- Разделить шар из теста на 8 частей, скатать из каждого кусочка небольшой колобок, выложить колобки на противень, выстеленный пергаментом, на расстоянии 8—10 см друг от друга и сделать небольшие надрезы на каждой булочке. Надрезы делаются для того, чтобы булочку не разорвало безобразно из-за разрыхлителя, который есть в тесте, а получились аккуратными, с симпатичной улыбкой.
- После этого смазать булочки льезоном (как приготовить льезон, смотрите в предыдущих рецептах) и отправить выпекаться в заранее разогретую до 180 °С духовку на 20—25 минут в режиме «верх/низ».
- После того как булочки испеклись, дать им немного прийти в себя — пусть полежат спокойно при комнатной температуре 10—15 минут.

Это отличный проверенный рецепт. Идеальная, упругая, большая, красивой формы и сохраняющая свою свежесть двое суток! Эту булочку я готовил в небольшом ресторане, где места для хранения практически не было, а потому иногда очень важно было оперативно доготовить партию свежих ароматных булочек, чтобы не ставить блюдо в стоп. На всё про всё уходило около трех часов. Сейчас, переписывая этот рецепт из техкарты, я с удовольствием вспоминаю то время жестоких «запар» на открытой кухне маленького ресторанчика с бургерами.

Посмотрев на список ингредиентов, особенно внимательный читатель спросит, а почему жидкие ингредиенты я указываю в граммах, а не в миллилитрах? Всё просто: на кухне ресторана все идёт через весы. Отмерять миллилитры в мерном стаканчике неудобно, особенно когда висит с десяток неотданных чеков (заказов). Да и вообще, гораздо проще собирать ингредиенты, когда всё указано в граммах. Сами попробуйте.

ИЗ ЧЕГО:

• Вода комнатной температуры	150 + 225 г
• Дрожжи сухие	15 г
• Сахар	80 г
• Сливочное масло	80 г
• Пшеничная мука высшего сорта	1200 г
• Молоко	80 г
• Сливки 33 %	80 г
• Соль	20 г
• Яйцо С1 (2 шт.)	120 г
• Кунжут (по 2 г на 1 булочку)	16 г
• Лъезон (готовый; по 7 г на 1 булочку)	65 г

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

• Мука на подпыл	50–100 г
• Рафинированное растительное масло для смазывания	20 г

КЛАССИЧЕСКАЯ БЫСТРАЯ ЗАВАРНАЯ ДРОЖЖЕВАЯ БУЛОЧКА

КАК:

- Нагреть 150 г воды до 35—40 °С и добавить в воду дрожжи и сахар. Туда же отправить масло, перемешать.
- Пока дрожжи подходят, 75 г муки и 225 г воды соединить и нагревать на паровой бане на слабом паре. Постоянно помешивать венчиком и дожидаться того момента, когда тесто загустеет до консистенции сгущенного молока. Всё однородное, без комочков. На это уйдет около 10 минут. Именно это заваривание даст булке потрясающую упругость и текстуру.
- Закончив с завариванием теста, можно будет вернуться к дрожжам. Они уже начнут «работать»: пузыриться и пениться. Добавить молоко, сливки, соль и, если делаете цветную булку, гелевый краситель нужного цвета.
- В миксере (руками с таким объемом теста справиться тяжело) соединить заваренное тесто с дрожжами и начать вымешивать, частями просеивая муку в чашу. Вымешивать тесто 10—15 минут. Оно будет эластичное, однородное и нежное.
- Сформовать из теста шар, переложить в гастроемкость, накрыть пленкой и отправить бродить в теплое место на 40—60 минут. Идеальная температура 30—35 °С, и чтобы без сквозняков!
- После — обмять тесто (что такое обминка, смотрите в предыдущих рецептах) и отправить бродить еще на 40—60 минут. Далеко пусть не бродит, в том же теплом месте будет нормально.
- После брожения тесто округлить, сформовать 8 булок весом 125—130 г. Выложить заготовки на противень, накрыть пленкой и дать расстояться 30 минут.
- Перед отправкой в духовку булочки смазать лъезоном и посыпать кунжутом. Выпекать 14—15 минут при температуре 190 °С в режиме конвекции.

КСТАТИ

Духовки бывают разными. Этот режим приготовления я подгонял под вполне конкретное оборудование. Поэкспериментируйте дома, может, вам подойдет режим приготовления «верх/низ» с более низкой температурой — 175—180 °C.

Хранить эти булочки можно в обычной холодильной камере при температуре 7—12 °C в течение 48 часов. Они совершенно не потеряют своих качеств.



ИДЕАЛЬНАЯ КОТЛЕТА

Приготовить идеальную котлету для бургера достаточно просто: возьмите подходящее хорошее мясо, сделайте из него фарш, посолите, поперчите, отбейте, и всё. Да, именно так. Никаких яиц, хлеба и муки. Давайте оставим это для бабушкиных котлет.

Остается несколько нюансов. Какое мясо брать, фарш какой зернистости делать, какой жирности, как сделать так, чтобы она (котлета) не разваливалась, как сделать котлету сочнее, как жарить, в конце концов.

Об этом кратенько пробежусь в этом блоке, а заодно дам несколько проверенных рабочих рецептов.

ЖИРНОСТЬ КОТЛЕТЫ

Не случайно начинаю с этого параметра. Ведь именно жирность определяют тип используемого мяса. Жирность вообще важна. Жир отвечает во многом за сочность котлеты и за вкус. Ведь наш мозг (так уж заведено с доисторических времен) сразу подает сигнал организму: «чувак, жир это очень здорово — в нем масса легко усваиваемых калорий, давай наедемся жира и не будем бегать за мамонтом». Именно поэтому тортики и бургеры кажутся нам такими вкусными.

Принято считать, что идеальная жирность котлеты — от 25 до 35 %. То есть от четверти до трети фарша в котлете должен составлять жир. На покупном фарше обычно указывают жирность. Если вы самостоятельно делаете фарш из достаточно постного мяса, то имеет смысл добавить немного жира. Это может быть как говяжий жир (в магазинах его не встречал, а на рынке в мясном отделе — сколько угодно), сало или фарш из других, жирных отрубов. Не надо пытаться добиться жирности котлеты растительным или сливочным маслом. Скорее всего, потеряем его при термической обработке, заодно испортив вкус и текстуру котлеты.

И тут мы плавно переходим к выбору мяса.

ВЫБОР МЯСА

Если вы используете покупной фарш, то тут вам остается надеяться только на порядочность производителя. Я всегда рекомендую делать фарш самостоятельно.

Есть железное правило: чем ближе к земле расположена мышца, тем больше она работает. Как следствие, тем жестче будет мясо.

Но и ароматнее, вкуснее и «мяснее». Яркий пример: достаточно жесткий, но невероятно ароматный фланк — стейк, который вырезается из пашины (я называю ее «коровий пресс»), и нежнейшая, но достаточно бледная по вкусу вырезка, которая располагается у позвоночника. Но у этого правила есть и еще одно следствие: чем выше от земли, тем дороже отруб. А пускать на фарш стейк за безумные деньги, конечно, приятно, но безнравственно.

Чтобы избежать необходимости колдовать с жирностью, лучше всего использовать отрубы

от бычков мраморных пород. Содержание жира в мышцах таких бычков достаточно высоко, поэтому совершать дополнительные телодвижения не придется. Если же вы работаете с фаршем из мяса обычных мясо — молочных пород, то, скорее всего, вам придется либо добавить жир, либо использовать максимально жирные отрубы.

ТОЛСТЫЙ КРАЙ

Круче всего использовать толстый край. Именно из этого отруба нарезаются стейки рибай. Но, как я сказал ранее, это безнравственно дорого, поэтому данный вариант лучше оставить на особый и торжественный случай.

ШЕЙНЫЙ ОТРУБ

Шейный отруб, из которого режется стейк чак-ролл. На мой взгляд, котлеты из него получаются жирноватыми и не дотягивают до вкуса. Но если соединить в фарше шейный отруб и пащину, получается уже гораздо лучше.

ЛОПАТОЧНЫЙ ОТРУБ

Лучшие котлеты, на мой вкус, получаются из лопаточных отрубов. Идеальный баланс жирности и мясного вкуса.

ГРУДИНКА

Очень популярными стали котлеты для бургеров из говяжьей грудинки. Отличное ароматное мясо, богатое жиром, вкусом и коллагеном. Я тоже обожаю делать такие котлеты, но предпочитаю добавлять в них и фарш из недорогого нежирной говяжьей мякоти. Количество постного фарша напрямую зависит от жирности грудинки.

КАК НАРЕЗАТЬ

Если вы готовите от одного до четырех бургеров, проще всего нарезать фарш ножом. В мясорубке «потеряется» четверть фарша, а блендер превратит мясо в глубоко переработанный, плотный, однородный сосисочный фарш, абсолютно не подходящий для бургера.

Если готовите большие партии, то, конечно, мясорубка вам в помощь. При использовании в фарше двух типов мяса выбирайте крупную решетку для жирных, с ярким вкусом отрубов и решетку меньшего диаметра для отрубов попостнее.

ДЕРЖИМ ФОРМУ

Помните, чем больше в котлетах хлеба, яиц, лука, муки, овощей, тем меньше в них мяса. А мы хотим сделать отличные бургеры. Поэтому ничего, кроме мяса, в котлеты не добавляем, за редким исключением, когда это продиктовано необходимостью прокачать вкус.

Но как сделать котлету однородной и плотной, чтобы она не разваливалась на гриле или сковороде? Ответ прост: отбивать фарш. Скатать шар из мяса и раз 10–12 шлепнуть его в глубокую миску. Это позволит и насытить фарш кислородом, и сделать его однородным, неразваливающимся. Если объем фарша большой, то на пищевых производствах используют так называемые «фаршемесы» — оборудование для вымешивания фарша. Дома же можно воспользоваться миксером — месить минут 10 на слабых оборотах.

Дальше просто раскидываем фарш на шарики весом от 80 до 200 (очень толстая котлета) граммов и формует котлеты. Можно придать форму идеального круга с помощью кулинарного кольца или специального приспособления для бургерных котлет, а можно сделать котлеты неидеальными, крафтовыми — это всегда подкупает.

ПОСОЧНЕЕ?

Понятно, что если мы хотим сделать обычную котлету сочнее, мы добавим хлеб, муку, натертые овощи, муку или крахмал. Но в наших котлетах только мясо. Есть еще фосфат, альгинат, каррагинин. Но их давайте оставим производителям колбасных изделий — они обожают эти влагоудерживающие добавки. Если я попадаю в ситуацию, когда качества исходного сырья ну совсем не хватает до идеального результата, иду на небольшую хитрость:

На 1 кг мясного фарша взять 90 мл свежесжатого морковного сока и хорошенько вымесить. Фарш легко примет в себя морковный сок. Кстати, у этого способа, помимо придания дополнительной сочности котлете, есть еще два очевидных плюса:

- Сладость, присутствующая в морковном соке, делает котлету вкуснее, ведь сахар — прекрасный усилитель вкуса

- Оранжевый сок, который по любому будет выделяться из котлеты при термообработке, смешиваясь с жиром, будет выглядеть невероятно эффектно.

КАК ЖАРИТЬ?

Сначала о прожарке. Если речь идет о покупном фарше и о фарше из мяса, купленного не в вакуумной упаковке, то забудьте о «кровяных» и неполных прожарках. То же самое и про рестораны. Вы же не знаете, в каких условиях хранилось мясо.

Объясню: на любом куске мяса всегда есть какая-то биология. Но если мы готовим стейк, то всё плохое, что могло быть на поверхности мяса, уходит безвозвратно в жару гриля. Но если из этого куска мы делаем фарш, то все, что было снаружи, оказывается внутри котлеты. А неполная прожарка в этом случае равняется созданию благоприятной среды для развития всех подряд бактерий. Популярно объяснил?

Так что я всегда стараюсь готовить котлеты прожарки medium well или даже well done. Температура внутри котлеты от 65 до 80 °C.

НА ГРИЛЕ:

С двух сторон на прямом жаре (над углями) по 1,5–2 минуты. Потом переложить котлеты в зону непрямого жара (не над углями), накрыть гриль крышкой и довести до нужной степени прожарки.

НА МАНГАЛЕ:

Решетка над углями, высота 11–12 см. Жарить до полной готовности переворачивая котлеты раз в минуту на другую сторону.

НА ПЛОСКОМ ЭЛЕКТРОГРИЛЕ:

По 2–2,5 минуты с каждой стороны в зоне сильного жара, после чего переложить котлеты в зону слабого жара и довести до нужной степени готовности.

Для ускорения процесса можно использовать колпак, которым, как крышкой, накрываются котлеты во время жарки на гриле. Проще всего его сделать самостоятельно: к металлической емкости в форме полусферы с внешней стороны прикрутить ручку (можно даже из винной пробки).

НА СКОВОРОДЕ:

Обжаривать котлету на заранее разогретой сковороде без дополнительного масла. В крайнем случае, котлету можно предварительно слегка смазать рафинированным растительным маслом. Если вытяжка справляется отлично, то можно по-жарить котлету на сковороде до полной готовности. Я же предпочитаю обжарить котлеты до красивой корочки с обеих сторон, на это уйдет около 3—4 минут, а после довести их до готовности их в духовке при 180 °C в течение 5—6 минут. Естественно, если речь идет не о двух котлетах.

КОТЛЕТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГРУДИНКИ

ИЗ ЧЕГО:

- | | |
|---|-------|
| • Говяжья грудинка | 700 г |
| • Огузок, оковалок, мякоть с внутренней стороны задней ноги | 400 г |
| • Соль | 12 г |
| • Смесь «5 перцев» (свежемолотая) | 5 г |

КАК:

- Говядину обработать — удалить жесткие фрагменты жира и соединительной ткани. Мякоть прокрутить через мелкую решетку мясорубки. Грудинку прокрутить через крупную решетку мясорубки.
- Разделить фарш на порции весом 500—700 г и отбить каждую не менее 12 раз.
- Сформовать котлеты массой 150 г с помощью кондитерского кольца диаметром 12 см или машинки для формовки котлет. Перед формовкой отбить в руках котлету не менее 6—8 раз.
- Готовые полуфабрикаты выложить в гастроемкость на лист пергамента или пищевой пленки. Хранить в холодильнике до 48 часов или в морозильной камере.

ЛАЙФХАК

Удобнее всего хранить готовые котлеты на листах пергамента, смазанного маслом. Кстати, на этом пергаменте их можно потом и жарить — проще отмывать гриль или сковородку, да и у котлеты меньше шансов подгореть. Только не используйте этот способ для работы над углями.





КОТЛЕТА ИЗ ГРУДИНКИ, КУПЛЕННОЙ НА РЫНКЕ (МЯСО-МОЛОЧНАЯ ПОРОДА)

Фишка этого рецепта — использование жира, который был срезан с отрубов, проведших 12 дней в камере сухого вызревания. Жир отлично впитывает вкус и аромат. И так же хорошо ими делится. И сразу кажется, что котлеты приготовлены не из совершенно простого мяса, а из выдержанного мраморного стейка.

ИЗ ЧЕГО:

- | | |
|---|--------|
| • Говяжья грудинка | 1100 г |
| • Говяжий жир от отруба сухого вызревания | 250 г |
| • Соль | 12 г |
| • Смесь «5 перцев» (свежемолотая) | 5 г |

КАК:

- Говядину обработать — удалить жесткие фрагменты жира и соединительной ткани. Разделить говядину на две части. Прокрутить 40 % говядины через мясорубку с мелкой решеткой, а 60 % — через крупную решетку.
- Жир прокрутить через мелкую решетку мясорубки. Тщательно перемешать оба вида фарша из грудинки, жир, соль и перец. При необходимости довести до вкуса.
- Разделить фарш на порции весом 500—700 г и отбить каждую не менее 12 раз.
- Сформовать котлеты массой 120 г с помощью круглой кулинарной формы диаметром 12 см или машинки для формовки котлет. Перед формовкой отбить в руках котлету не менее 6—8 раз.
- Готовые полуфабрикаты выложить в гастроемкость на лист пергамента или пищевой пленки. Хранить в холодильнике до 48 часов или в морозильной камере.

КОТЛЕТА ИЗ ГРУДИНКИ, КУПЛЕННОЙ НА РЫНКЕ (МЯСО-МОЛОЧНАЯ ПОРОДА), И МРАМОРНОГО МЯСА

ИЗ ЧЕГО:

- | | |
|---|-------|
| • Говяжья грудинка мясо — молочной породы (с рынка) | 550 г |
| • Говядина мраморная, жирная (чак — ролл, шейный отруб) | 550 г |
| • Говяжий нутряной жир | 250 г |
| • Соль | 12 г |
| • Смесь «5 перцев» (свежемолотая) | 5 г |

КАК:

- Говядину обработать — удалить жесткие фрагменты жира и соединительной ткани. Разделить говядину на две части. Прокрутить 40 % говядины через мясорубку с мелкой решеткой, а 60 % — через крупную решетку.
- Нутряной жир прокрутить через мелкую решетку мясорубки. Тщательно перемешать оба вида фарша из говядины, жир, соль и перец. При необходимости довести до вкуса.
- Разделить фарш на порции весом 500—700 г и отбить каждую не менее 12 раз.
- Сформовать котлеты массой 150 г с помощью круглой кулинарной формы диаметром 12 см или машинки для формовки котлет. Перед формовкой отбить в руках котлету не менее 6—8 раз.
- Готовые полуфабрикаты выложить в гастроемкость на лист пергамента или пищевой пленки. Хранить в холодильнике до 48 часов или в морозильной камере.

КОТЛЕТА «ПОЧТИ БАРАНИНА»

Курдючный жир купить в магазине сложно, а вот на рынке — проще простого. И благодаря ему обычный мясной фарш можно превратить в роскошную котлету «из баранины». Иногда может пригодиться.

ИЗ ЧЕГО:

- Говяжья грудинка
мясо — молочной породы
(с рынка) 600 г
- Огузок, оковалок, мякоть
с внутренней стороны
задней ноги (с рынка) 500 г
- Курдючный жир (с рынка) 250 г
- Соль 12 г
- Смесь «5 перцев»
(свежемолотая) 5 г

КАК:

- Говядину обработать — удалить жесткие фрагменты жира и соединительной ткани. Мякоть прокрутить через мелкую решетку мясорубки. Толстый край прокрутить через крупную решетку. Курдючный жир прокрутить через мелкую решетку.
- Тщательно перемешать оба вида фарша из грудинки, жир, соль и перец. При необходимости довести до вкуса.
- Разделить фарш на порции весом 500—700 г и отбить каждую не менее 12 раз.
- Сформовать котлеты массой 150 г с помощью круглой кулинарной формы диаметром 12 см или машинки для формовки котлет. Перед формовкой отбить в руках котлету не менее 6—8 раз.
- Готовые полуфабрикаты выложить в гастроемкость на лист пергамента или пищевой пленки. Хранить в холодильнике до 48 часов или в морозильной камере.

КОТЛЕТА КУРИНАЯ

Казалось бы, что может быть проще, чем сделать обычную куриную котлету? Взял фарш, соль, и вот тебе. Но как сделать так, чтобы она не получилась сухой или «резинистой»? А еще чтобы каждый раз получалась котлета одного и того же качества? Мы долго бились над этим рецептом. Делюсь без сожалений.

ИЗ ЧЕГО:

- Филе куриного бедра
без костей и кожи 960 г
- Куриная кожа 40 г
- Филе куриной грудки
без кожи 300 г

СМЕСЬ СПЕЦИЙ:

- Соль 10 г
- Перец черный молотый 5 г
- Паприка острая 2 г
- Паприка копченая 5 г
- Паприка сладкая 5 г
- Куркума 7 г
- Кориандр молотый 5 г

КАК:

- Филе бедер и кожу дважды пропустить через крупную решетку мясорубки. Пропустить через ту же решетку филе грудки.
- Смешать весь фарш. Добавить все приправы и специи.
- Смазать руки растительным маслом и отбить фарш не менее 6—7 раз.
- С помощью кулинарного кольца диаметром 10 см сформовать котлеты. Выложить на пергамент или пищевую пленку.
- Хранить в холодильнике не более 48 часов или в морозильной камере.



СОУСЫ

Соусов для бургеров существует неисчислимо множество. Мне кажется, каждый день производители создают новый вкус и тут же отправляют его на полку магазина. И это неудивительно, ведь именно соус может превратить ваш бургер из обычного в острый азиатский или в экзотический индийский. Придать ему яркий сырный аромат или аромат копченых овощей, сладость фруктов или горчинку лесных ягод.

Какие соусы использовать, покупные или самодельные? Выбирать вам. Если вы стремитесь сэкономить время и силы, смело используйте те, что можете купить в магазине. Ассортимент очень широкий. Главное, внимательно изучайте этикетку. Можно пойти на полумеры: «разогнать» вкус готового соуса самостоятельно, добавив в него какие-то продукты, специи или смешав с другим соусом. И, конечно, всегда можно приготовить соус самостоятельно. Порой это совершенно не сложно.

Приведу несколько своих любимых и рабочих рецептов соусов. И не забывайте, что почти в каждом рецепте бургера в этой книге я делюсь с вами и рецептом соуса. Не останавливайтесь только на этом разделе.

РУССКИЙ СОУС

ИЗ ЧЕГО:

- Маринованные корнишоны 2 ШТ.
- Маринованные острые перчики (по вкусу) 1–2 ШТ.
- Майонез 5 СТ. Л.
- Кетчуп 1,5 СТ. Л.
- Хрен столовый 1–2 Ч. Л.
- Вустерский соус (при наличии) ½ Ч. Л.

КАК:

- Маринованные огурчики и перец мелко нарезать.
- Соединить все ингредиенты и перемешать до полной однородности.

БРУСНИЧНЫЙ СОУС

ИЗ ЧЕГО:

- Сливочное масло 1 Ч. Л.
- Свежемороженая брусника 200 Г
- Сахар 50 Г
- Розмарин 1 ВЕТОЧКА
- Розовый перец 10–12 ГОРОШИН
- Молотый мускатный орех на кончике ножа
- Соус BBQ (готовый или см. рецепт далее)

КАК:

- В сотейнике растопить масло, добавить бруснику и сахар. Довести до кипения.
- Убавить огонь до среднего, добавить розмарин, специи и соус BBQ.
- Прогреть 3–4 минуты, после чего удалить розмарин.

СОУС BBQ

ИЗ ЧЕГО:

- Лук репчатый ½ ШТ.
- Чеснок 4 ЗУБЧИКА
- Стебель сельдерея 1 ШТ.
- Растительное масло 2 Ч. Л.
- Томатная паста 150 Г
- Сахар 100 Г
- Винный уксус 50 МЛ
- Дижонская горчица 2 Ч. Л.
- Вода 300 Г
- Вустерский соус 2 Ч. Л.
- Мед 3 СТ. Л.
- Сок лимона 2 Ч. Л.
- Молотый острый красный перец (по вкусу или) 1 Ч. Л.
- Сладкая копченая паприка 4 Ч. Л.
- Молотый кориандр 1 Ч. Л.
- Молотый черный перец 2 Ч. Л.
- Соль 2,5 Ч. Л.

КАК:

- Мелко нарезать лук, чеснок и сельдерей. Обжарить овощи до мягкости на масле.
- Добавить томатную пасту и сахар и обжаривать 3–4 минуты. Влить винный уксус, готовить на сильном огне 1–2 минуты. Добавить горчицу, воду и вустерский соус, довести до кипения и убавить огонь до средне-слабого.
- Добавить все прочие ингредиенты и уваривать в течение 15–30 минут, до желаемой консистенции.
- Готовый соус измельчить в блендере до однородности.

КОПЧЕНАЯ ГОРЧИЦА

ИЗ ЧЕГО:

- Горчичный порошок 100 Г
- Кипяток 100 Г
- Молотая корица на кончике ножа
- Куркума 1 ч. л.
- Копченая паприка 10 Г
- Соль 5 Г
- Сахар 70 Г
- Винный уксус 20 Г

КАК:

- Горчичный порошок заварить горячей водой. Тщательно перемешать, добавив все специи.
- Скорректировать вкус солью и сахаром. Влить уксус.
- Оставить настаиваться при комнатной температуре на 4—5 часов.
- Развести водой до желаемой консистенции

СОУС ЧИМИЧУРРИ

ИЗ ЧЕГО:

- Лук — шалот (небольшая луковица) 1 шт.
- Петрушка 20 Г
- Кинза 20 Г
- Орегано (листочки) 2 ВЕТОЧКИ
- Мята (листочки) 2 ВЕТОЧКИ
- Зеленый перец чили (небольшой) ½ шт.
- Чеснок 3–4 ЗУБЧИКА
- Винный или яблочный уксус 50 Г
- Нерафинированное оливковое масло 100–130 Г
- Соль и свежемолотый чёрный перец по вкусу

КАК:

- Луковицу разрезать на четыре части. Зелень петрушки, кинзы, орегано и мяты крупно нарезать. У перца чили удалить семена и перегородки.
- Все подготовленные ингредиенты вместе чесноком нарезать максимально мелко или измельчить с помощью блендера.
- Добавить уксус и перемешать, положить получившуюся массу в банку с широким горлом, влить оливковое масло, приправить солью и чёрным перцем по вкусу. Герметично закрыть банку крышкой и энергично потрясти её пару минут для смешивания.
- Оставить на 5 минут, чтобы аромат соуса чимичурри раскрылся. При желании довести до вкуса и желаемой консистенции солью, острым перцем, сахаром и маслом.



СЛОЖНЫЕ РЕЦЕПТЫ

В этом разделе я специально отобрал бургеры посложнее. Тут достаточно много различных заготовок, полуфабрикатов. Но во всём этом есть два очевидных плюса: во-первых, нет необходимости всё повторять самостоятельно, ведь какие-то ингредиенты всегда можно заменить покупными или похожими; а во-вторых, если вы всё же решите готовить всё самостоятельно, ваш кулинарный багаж из рецептиков, фишечек и лайфхаков однозначно обогатится. Это точно поможет вам на кухне. И не только в приготовлении бургеров.



Говорить о том, что внимание к деталям очень важно, лишний раз не буду. Как не буду распыляться и на разные, не относящиеся к кулинарии, примеры, а сразу перейду к бургерам.

Давайте представим, что вы делаете черный бургер. Точнее, бургер с черной булкой. Но потом наполняете его другими цветами: ярко-желтым чеддером, зеленым салатом, красным кетчупом и белым луком. С точки зрения вкуса, претензий к такому бургеру нет. Да и внешний вид тоже ничего. Но называть такой бургер черным и стильным? И подумайте, зачем здесь черная булка, если вполне можно обойтись и обычной? Просто чтобы была?

Об этом я и задумался, когда готовил этот супер-черный бургер. Для него нужно сделать ряд заготовок: черный сыр, копченую с розмарином вишню и маринованный красный лук. Но не переживайте, делаются они легко, а хранятся долго.

ИЗ ЧЕГО:

- Черная пшеничная булочка диаметром 10 см 1 шт.
- Говяжья грудинка 160 г
- Бекон сырокопченый 2 ломтика по 30 г
- Мангольд (2—3 листочка) 2 г
- Маринованный огурец (слайсы) 12 г
- Красный сладкий лук (заготовка) 12 г
- Вишня, копченая в розмарине, (заготовка) 30 г
- Черный сыр (заготовка) 30 г
- Вишневый майонез (заготовка) 50 г
- Соль и черный перец по вкусу

ДЛЯ ВИШНИ, КОПЧЕННОЙ В РОЗМАРИНЕ:

- Вишня свежемороженая 200 г
- Розмарин 2 ВЕТОЧКИ
- Соус BBQ 50 г
- Сахар 30 г

ДЛЯ КРАСНОГО СЛАДКОГО ЛУКА:

- Лук красный ялтинский 2 шт.
- Сахар 60 г
- Уксус яблочный белый 40 г
- Фреш свекольный 30 г

ДЛЯ ЧЕРНОГО СЫРА:

- Сыр чеддер плавленый 300 г
- Сыр чеддер красный 100 г
- Сыр с голубой плесенью 20 г
- Молоко обезжиренное 25 г
- Краситель гелевый черный

ДЛЯ ВИШНЕВОГО МАЙОНЕЗА:

- Вишня свежемороженая 100 г
- Майонез 200 г

ОЧЕНЬ ЧЕРНЫЙ БУРГЕР

КАК:

ПРИГОТОВИТЬ ВИШНЮ, КОПЧЕННУЮ В РОЗМАРИНЕ:

- На слабом огне нагреть сотейник. Выложить в сотейник розмарин, дать ему нагреться, добавить вишню, сахар и соус BBQ. Готовить 3—5 минут, постоянно помешивая. Вишня должна дать сок.
- Хранить вишню в холодильнике вместе с жидкостью и розмарином.

ПРИГОТОВИТЬ ЧЕРНЫЙ СЫР:

- На слабом огне нагреть молоко и добавить в него натертый на мелкой терке красный чеддер.
- По мере таяния сыра добавлять частями плавленый сыр и аккуратно, по 1 капле, одновременно вливать краситель. В последнюю очередь вмешать измельченный сыр с голубой плесенью.
- Прогреть на небольшом огне, постоянно помешивая сыр венчиком. При достижении консистенции сметаны и необходимого уверенного цвета выпить сыр в кулинарное кольцо диаметром 10 см или в квадратную кулинарную форму.
- Дать сыру остыть, извлечь из формы, подморозить и нарезать на слайсере ломтиками толщиной 2—3 мм.

ПРИГОТОВИТЬ КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ ЛУК:

- Лук нарезать тонкими полукольцами и засыпать сахаром.
- Дать луку немного настояться, затем залить его уксусом и свекольным фрешем, перемешать.
- Хранить в холодильнике не более 48 часов.

ПРИГОТОВИТЬ ВИШНЕВЫЙ МАЙОНЕЗ:

- Вишню пюрировать с помощью блендера, добавить майонез и перемешать до однородности.
- В идеале вакуумировать и хранить до 52 часов в холодильнике. Или использовать сразу весь.





ПОДГОТОВИТЬ ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Маринованный огурец нарезать вдоль тонкими слайсами. Для этого можно воспользоваться овощечисткой. Салат промыть и обсушить.
- Заготовки разложить по небольшим емкостям — для удобства.

ПОСЛЕ ДОЛГИХ ЗАГОТОВИТЕЛЬНЫХ РАБОТ НАКОНЕЦ-ТО СОБРАТЬ БУРГЕР:

- Превратить мясо в фарш. Лучше всего сделать это с помощью ножа. Если готовится много бургеров, можно воспользоваться мясорубкой. Половину фарша пропустить через крупную решетку, половину — через мелкую. Фарш посолить и поперчить по вкусу, отбить и сформовать котлету.
- Булку разрезать вдоль пополам, поставить прогреваться на гриль. Смазать обе части булки вишневым майонезом.
- На нижнюю часть булки выложить слайсы маринованного огурца и сладкий красный лук.
- Котлету обжарить до желаемой степени прожарки. Проще всего обжаривать по минуте с каждой стороны, от 2 до 5 минут в общей сложности (зависит от желаемой степени прожарки, качества мяса и температуры гриля). Перевернув котлету последний раз, выложить на нее ломтик черного сыра, чтобы он расплавился.
- Рядом обжарить бекон.
- Выложить на овощную подушку из огурца и лука бекон, потом котлету с сыром.
- На сыр выложить копченую в розмарине вишню. Украсить композицию листьями мангольда.
- Накрыть верхней частью булки.



Этот бургер я называю «Дитя заката». Почему? Да потому что розовый, как фламинго. Помните эту песню?

Это бургер для девочек. Нет, не потому что ни один мужчина не станет есть бургер в розовой булке. Очень даже станет. Тут состав, который всем девочкам, девушкам и женщинам кажется безопасным и подходящим: креветки, авокадо, курица и киви. Ну, классно же?

ИЗ ЧЕГО:

- Розовая пшеничная булочка диаметром 11 см 1 шт.
- Соус для котлеты «пряный киви» 30 г
- Соус для булки «сливочный свит чили» 50 г
- Микрозелень или салат для украшения
- Соль и черный перец по вкусу

ДЛЯ КОТЛЕТЫ:

- Филе куриного бедра без костей, с кожей 100 г
- Филе куриной грудки 30 г
- Любимая смесь специй для курицы 3 г
- Растительное масло 5 г

ДЛЯ СОУСА «СЛИВОЧНЫЙ СВИТ ЧИЛИ»:

- Азиатский сладкий соус чили 100 г
- Майонез 100 г
- Сахар (по желанию) 5 г

ДЛЯ СОУСА «ПРЯНЫЙ КИВИ»:

- Киви спелое 1 шт.
- Сахар 2 ч. л.
(или по вкусу, зависит от сладости киви)
- Нерафинированное оливковое масло 1 ст. л.

ДЛЯ ТОПИНГОВ:

- Креветки тигровые крупные сырые 2 шт.
- Авокадо свежее (очистить) 20 г
- Огурец свежий 12 г
- Салат романо 10 г

КАК:

ПРИГОТОВИТЬ КОТЛЕТУ:

- Филе куриного бедра вместе с кожей пропустить через мясорубку 2 раза.
- Филе куриной грудки нарезать крупными кубиками, мариновать 20 – 30 минут

БУРГЕР «ДИТЯ ЗАКАТА»

в смеси растительного масла, любимых специй для курицы (у меня паприка, куркума и черный перец), после чего 1 раз прокрутить через мясорубку с крупной решеткой.

- Смешать оба вида фарша. Посолить по вкусу.
- Смазать руки растительным маслом и отбить фарш не менее 6—7 раз. С помощью кулинарного кольца диаметром 11 см сформовать котлету. Выложить на пергамент или пищевую пленку.
- Хранить такую котлету не более 24 часов в холодильной камере или в замороженном виде.
- На гриле или сковороде обжарить котлету до достижения 67 °С внутри.

ПРИГОТОВИТЬ СОУС «СЛИВОЧНЫЙ СВИТ ЧИЛИ»:

- Смешать все ингредиенты до однородности.

ПРИГОТОВИТЬ СОУС «ПРЯНЫЙ КИВИ»:

- Киви очистить и вместе с сахаром, солью по вкусу и маслом измельчить до однородности в блендере.

ПРИГОТОВИТЬ ТОПИНГИ:

- Каждую креветку разрезать вдоль пополам. На одной из частей оставить хвостик, максимально зачистив его от панциря. Обжарить креветки на гриле.
- Авокадо нарезать тонкими половинками кружочков.
- Огурец нарезать тонкой широкой лапшой — с помощью овощечистки нарезать вдоль лентами.
- Салат романо промыть и хорошо обсушить.

СОБРАТЬ БУРГЕР:

- Булку разрезать вдоль пополам, прогреть на гриле.
- На обе части булки выложить по столовой ложке соуса «сливочный свит чили».
- На нижнюю часть выложить ленты свежего огурца и салат.
- Выложить на овощную подушку из огурца и салата котлету. По краю котлеты положить креветки. В центр поместить нарезанное авокадо.
- Полить соусом «пряный киви». Украсить микрозеленью или салатом.
- Накрыть верхней частью булки.



П ринято считать, что бургеры, приготовленные с рыбой и морепродуктами, более изысканные и сложные. Особой сложности, по моему мнению, в таких бургерах нет. Но сделать акцент на особенности таких бургеров можно. Например, добавив в котлетный фарш немного крабовых палочек. Так, чтобы текстура краба читалась. По вкусу хорошие крабовые палочки от натурального краба отличить непросто, так что особого смысла делать бургер заметно дороже таким небюджетным ингредиентом, как натуральный краб, нет. Да и, честно говоря, жалко его в такое блюдо отправлять.

Крабовые палочки для этого блюда лучше взять те, которые разбираются на волокна, напоминающие волокна натурального крабового мяса, а не те, что разворачиваются, словно свернутый в трубочку пергамент. Именно они придадут необходимую текстуру и внешний вид.

ИЗ ЧЕГО:

- Пшеничная булочка 11 см 1 шт.
- Кисло — сладкий соус или сладкий соус чили 30 г

ДЛЯ СОУСА МАНГО С ЗЕЛЕНЫМ ЯБЛОКОМ:

- Яблоко зеленое 10 г
- Перец чили 1 г
- Пюре из манго 10 г
- Сок манго 10 г
- Крахмал 1 г

ДЛЯ ТОПИНГОВ:

- Цукини 15 г
- Микс салатных листьев 10 г
- Свежий огурец 1 шт.
- Зеленый лук (по желанию)

ДЛЯ КОТЛЕТЫ:

- Красная рыба (можно свежемороженую) 100 г
- Крабовые палочки 30 г
- Майонез 10 г
- Соус терияки 8 г
- Масло для жарки 1 ч. л.

ЛАЙФХАК

Такие нежные котлеты проще всего жарить на сковороде или плоском гриле. Если вы работаете на гриле с решеткой, то сначала лучше выложить котлету на лист пергамента и довести практически до готовности под крышкой гриля в зоне непрямого жара (не над углями). После этого снять пергамент и заколеровать котлету над углями.

БУРГЕР ПОЧТИ КРАБОВЫЙ

КАК:

ПРИГОТОВИТЬ СОУС МАНГО С ЗЕЛЕНЫМ ЯБЛОКОМ:

- Яблоко натереть на терке для корейской моркови. Перец чили мелко нарезать.
- Смешать в кастрюльке пюре и сок манго, добавить тертое яблоко и чили, прогреть, загустить крахмалом, дать остыть.

ПРИГОТОВИТЬ ТОПИНГИ:

- Цукини нарезать ломтиками толщиной 2 мм и обжарить до состояния «аль денте».
- Огурец нарезать тонкими кружочками.
- Салат мелко наравать. Зеленый лук, если используете, порубить

ПОДГОТОВИТЬ КОТЛЕТУ:

- Рыбу измельчить в блендере или прокрутить через самую мелкую решетку мясорубки.
- Крабовые палочки разобрать на мелкие волокна.
- Соединить все ингредиенты, добавив майонез и терияки. Мариновать не менее 20 минут.
- С помощью кулинарного кольца сформовать котлету.

СОБРАТЬ БУРГЕР:

- Смазать котлету маслом с обеих сторон. Аккуратно обжарить на плоском гриле примерно по 1,5 минуты с каждой стороны.
- Булку разрезать вдоль пополам, прогреть на гриле. Нижнюю часть смазать кисло — сладким соусом или сладким соусом чили, выложить на него салат и котлету, на котлету — кружочки цукини и свежего огурца, зеленый лук по желанию, и щедро полить соусом манго с зеленым яблоком.
- Накрыть верхней частью булки, слегка прижать, или вовсе подать без верхней части.



Наверное, это один из наиболее популярных бургеров. Во всяком случае, он точно входит в пятерку самых заказываемых в мире. Вариантов приготовления, как вы понимаете, масса. Поделюсь тем рецептом, который очень круто выстрелил в одном из ресторанов, где я ставил кухню. А заодно дам несколько хороших рецептов соуса «блю-чиз».

ЕЩЕ ПАРА РАБОЧИХ РЕЦЕПТОВ СЫРНОГО СОУСА «БЛЮ-ЧИЗ»:

РЕЦЕПТ 1

ИЗ ЧЕГО:

- Сметана 10 % 100 г
- Вустерский соус 10 г
- Творожный сыр 100 г
- Белый винный уксус 5 г
- Сыр с голубой плесенью 150 г
- Соль и перец по вкусу

КАК:

- Все взбить в однородную массу в блендере.

РЕЦЕПТ 2

ИЗ ЧЕГО:

- Сливочное масло 20 г
- Пшеничная мука 25 г
- Молоко 200 г
- Сыр с голубой плесенью 100 г

КАК:

- В сотейнике на слабом огне растопить сливочное масло и до орехового аромата обжарить в нем муку.
- Влить теплое молоко, прогревать 2—3 минуты, помешивая. Соус начнет слегка густеть.
- Добавить натертый сыр и готовить, постоянно помешивая, до достижения нужной консистенции соуса.

ИЗ ЧЕГО:

- Упругая картофельная булочка диаметром 10 см 1 ШТ.
- Соус «блю — чиз» 60 Г
- Луковый конфитюр 40 Г

ДЛЯ КОТЛЕТЫ:

- Говяжья грудинка 80 Г
- Говяжья мякоть (кострец) 80 Г
- Соль и черный перец по вкусу

ДЛЯ СОУСА «БЛЮ-ЧИЗ»:

- Майонез 100 Г
- Сыр дор блю 55 Г
- Сливки 33 % 25 Г
- Тимьян свежий 15 — 20 ЛИСТОЧКОВ

ДЛЯ ЛУКОВОГО КОНФИТЮРА:

- Лук репчатый белый 3 ШТ.
- Растительное масло для жарки 30 Г
- Мед или сахар 50 Г
- Тимьян 1 ВЕТОЧКА
- Красный винный уксус 20 Г
- Соль и молотый черный перец по вкусу

ДЛЯ НАЧИНКИ:

- Бекон сырокопченый 2 ЛОМТИКА (30 Г)
- Сыр дор блю 20 Г
- Помидор 25 Г
- Руккола 7–10 Г
- Огурец маринованный 12 Г

КАК:

ПОДГОТОВИТЬ КОТЛЕТУ:

- Превратить мясо в фарш. Лучше всего сделать это с помощью ножа. Если готовится много бургеров, можно воспользоваться мясорубкой. Грудинку пропустить через крупную решетку, мякоть — через мелкую.

БУРГЕР «БЛЮ-ЧИЗ»

- Фарш посолить и поперчить по вкусу, отбить и сформовать котлету.

ПРИГОТОВИТЬ СОУС «БЛЮ-ЧИЗ»:

- С помощью блендера смешать в однородную массу майонез, сыр и сливки.
- Добавить листочки тимьяна и перемешать.

ПРИГОТОВИТЬ ЛУКОВЫЙ КОНФИТЮР:

- Лук нарезать соломкой толщиной 1 мм.
- Разогреть в сковороде масло. На сильном огне обжарить лук до прозрачности (5 — 7 минут), постоянно помешивая.
- Как только влага почти выпарится, посолить, убавить огонь до чуть ниже среднего и тушить лук до мягкости, еще 10 минут.
- Добавить мед или сахар, листочки тимьяна — на, тушить до полного растворения сахара и достижения карамельного цвета. Влить винный уксус и уварить на слабом огне.

ПОДГОТОВИТЬ ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Маринованный огурец и помидоры нарезать тонкими ломтиками. Промыть и обсушить салат.
- Сыр дор блю нарезать мелкими кубиками или раскрошить.
- Бекон обжарить на плоском гриле или сковороде.

СОБРАТЬ БУРГЕР:

- Булку разрезать вдоль пополам, прогреть на гриле. Смазать обе части соусом «блю — чиз».
- На нижнюю часть булки выложить ломтики маринованного огурца, луковый конфитюр и ломтики помидора.
- Котлету обжарить до желаемой степени прожарки.
- Выложить на овощную подушку из огурца, помидоров и лука бекон, потом котлету. Выложить на котлету раскрошенный сыр дор блю, сверху — рукколу.
- Накрыть верхней частью булки.



Этот бургер я назвал так, потому что в нем три вида свиного мяса. Ничего личного. Только свинина. Этот бургер подойдет для серьезных дядек, уважающих большие порции и калорийную еду. Поэтому готовим сразу две штуки.

Для этого рецепта я взял готовые соусы, потому что с другими ингредиентами уже навозился довольно.

ИЗ ЧЕГО:

- Пшеничная булочка диаметром 11 см 2 ШТ.
- Бекон сырокопченый 6 ЛОМТИКОВ
- Лук жареный хрустящий 20 Г
- Маринованный огурец 1 ШТ.
- Салат айсберг или фриллис 20 Г
- Соус горчичный 30 Г
- Маринованные перчики халапеньо 6–8 ШТ.
- Соус сырнй 40 Г
- Маринованные корнишоны 2 ШТ.

ДЛЯ РВАННОЙ СВИНИНЫ:

- Ребра свиные из грудной части 400 Г
- Горчица дижонская 1 СТ. Л.
- Соль 1 Ч. Л.
- Паприка копченая 1 СТ. Л.
- Перец черный молотый ½ Ч. Л.
- Корица молотая ⅓ Ч. Л.
- Соус BBQ 1 СТ. Л.

ДЛЯ КОТЛЕТ:

- Карбонад свиной 300 Г
- Яблочный сок 30 Г
- Соль и черный перец по вкусу

ДЛЯ ХРУСТЯЩЕГО ЛУКА:

- Лук репчатый 1 ШТ.
- Пшеничная мука 1 СТ. Л.
- Крахмал 1 СТ. Л.
- Соль 1 Ч. Л.
- Сахарная пудра 1 СТ. Л.
- Рафинированное растительное масло для жарки 200 Г

БУРГЕР «ТРИЖДЫ СВИНЬЯ»

КАК:

ПРИГОТОВИТЬ РЕБРА:

- У ребер (грудная часть выглядит как пуле-метная лента) удалить пленку с внутренней стороны.
- Смешать с горчицей соль, паприку, перец и корицу. Хорошенько растереть.
- Получившейся пастой натереть ребра, упаковать их в фольгу (в 2–3 слоя) и отправить запекаться в духовку на 2,5 часа при температуре 180 °С.
- Достать ребра, распаковать из фольги, удалить все кости из мяса (это будет очень легко), переложить мясо в форму для запекания и с помощью двух вилок разобрать его на волокна. Получится своего рода «тушенка».
- Добавить к мясу соус BBQ, перемешать и отправить в духовку на 10 минут. Рваная свинина по-домашнему готова.



ГЛАЗИРУЕМ РЕБРА



ИЗМЕЛЬЧАЕМ РЕБРА



СНИМАЕМ РЕБРА
С КОСТИ



УПАКОВЫВАЕМ РЕБРА
В ФОЛЬГУ



ПРИГОТОВИТЬ КОТЛЕТЫ:

- Свинину порубить в фарш ножом или пропу- стить через мясорубку.
- Влить в фарш яблочный сок, добавить соль, перец и хорошенько отбить или вымесить фарш. Карбонад — мясо суховатое, поэтому дополнительная жидкость делает его сочнее, а яблочный сок — еще и гораздо вкуснее.
- Сформовать 2 котлеты диаметром 12 см (полу- чатся 2 большие котлеты толщиной около 1 см).

ПРИГОТОВИТЬ ХРУСТЯЩИЙ ЛУК:

- Лук нарезать тонкими кольцами (толщиной 1—2 мм).
- Смешать в миске муку, крахмал, соль и са- харную пудру. На среднем огне в небольшом сотейнике нагреть масло для фритюра.
- Панировать лук сухой смесью. Чтобы избавиться от излишков панировки, можно отправить лук в сито, немного встряхнуть над миской с паниров- кой, и лишняя мука с крахмалом легко слетит.
- Обжаривать лук партиями в сотейнике с ра- зогретым растительным маслом до красивого золотистого цвета.
- После обжарки переложить лук на бумаж- ное полотенце. Жир стечет, а сам лук через несколько минут остынет и станет невероятно хрустящим.

ПОДГОТОВИТЬ ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Бекон можно пожарить в духовке, там же, где готовятся ребра. Выложить бекон на проти- вень, выстеленный пергаментом, и отправить в духовку, разогретую до 180 °С, на 10 минут. После переложить бекон на бумажное поло- тенце, чтобы стек лишний жир.
- Маринованный огурец нарезать под углом тон- кими ломтиками (корнишоны оставить на потом).
- Салат промыть, обсушить и при желании нарезать.

СОБРАТЬ БУРГЕР:

- Котлеты обжарить на гриле или сковороде до готовности (6—7 минут).
- Булку разрезать вдоль пополам, прогреть на гриле или сковороде.
- Нижнюю часть смазать горчичным соусом, выложить салат. На салат выложить котлету, на нее — рваную свинину, далее перчики халапеньо и жареный бекон.
- Все щедро полить сырным соусом, дополнить корнишонами, водрузить сверху хрустящий лук и накрыть верхней частью булки.



БЕЗ БУЛКИ



Можно ли называть бургером сооружение, обладающее почти всеми признаками бургера, но без одной из самых важных составляющих? Является ли этот бургер бургером, если в нем нет булки? Ее не подразумевается по рецепту. От слова совсем.

Нафига нужен такой бургер, справедливо спросит иной любитель классического бургера, легко потребляющий по 1000 ккал за раз. А вот как раз для тех, кто эти калории считает. Или не ест хлеба. И не обязательно в погоне за стройной фигурой, а может даже и по медицинским показаниям. Ну и вообще, разве у вас не было такого состояния, когда хочется бургера, яркого, свежего, хрустящего, но набивать желудок тяжелой пищей совершенно неохота? Вот для этих случаев и существуют такие бургеры.

Да, я называю их так. Ведь в этой книге нам плевать на все правила, кроме правил, позволяющих делать еду вкусной и безопасной. И, кстати, такой бургер прекрасно подходит для кето-диеты.



Внимание! Секретная информация для дам!
Уверяю, что восемь из десяти девушек предпочтут такой бургер классическому. Особенно в преддверии купального сезона. Ну, а если всё же выбираете обычный бургер с булкой, поздравляю — вы уникальная!

ПОЛЕЗНО

Спелое авокадо не должно иметь на поверхности каких-либо повреждений, пятен, трещин, вмятин. Если таковые присутствуют, то, вероятнее всего, плод подгнивший или перезревший. Также следует ориентироваться на упругость или мягкость (слишком мягкий — перезрел, твердый — еще зеленый) и состояние плодоножки: оторвать плодоножку и посмотреть на мякоть: слишком светлая — еще зеленый, слишком темная — перезрел.

ЕСЛИ КУПИЛИ НЕДОЗРЕВШЕЕ АВОКАДО, ВСЕГДА МОЖНО ОПЕРАТИВНО ДОВЕСТИ ЕГО ДО НУЖНОЙ СТЕПЕНИ СПЕЛОСТИ:

СПОСОБ 1

- Положить авокадо на окошко. Солнце рулит. 2—3 дня, и он спелый.

СПОСОБ 2

- Завернуть авокадо в бумажный пакет с бананами или яблоками. Этилен, вырабатываемый фруктами, ускорит созревание.

СПОСОБ 3

- Отправить авокадо в микроволновку на 1 минуту (но могут измениться вкус и цвет).

СПОСОБ 4

- Завернуть авокадо в фольгу и отправить в духовку, разогретую до 160 °С, на 5—7 минут. Но, как и в случае с микроволновкой, есть риск изменения цвета.

КСТАТИ

Обязательно посмотрите еще несколько отличных рецептов в разделе «Соусы» и по желанию замените соус тем, что вам больше всего приглянулся.

ИЗ ЧЕГО:

- Спинка минтая или трески 200 г
- Креветки тигровые 3 ШТ.
- Сливочное масло 25 г
- Растительное масло 15 г
- Куркума (по желанию) ¼ ч. л.
- Спелое авокадо 2 ШТ.
- Свежий огурец 1 ШТ.
- Сладкие помидоры черри 2–3 ШТ.
- Хрустящий салат или микрозелень для подачи
- Соль по вкусу

ДЛЯ СОУСА «ЧИЛИ-МАНГО»:

- Перец чили свежий 2 ШТ.
- Чеснок 2 ЗУБЧИКА
- Вода 200 г
- Сахар 60 г
- Соль ½ СТ. Л.
- Уксус рисовый 50 г
- Крахмал кукурузный или картофельный 1 СТ. Л.
- Манго спелое, сладкое (или пюре из манго) 150 г

КАК:

ПРИГОТОВИТЬ СОУС «ЧИЛИ-МАНГО»:

- Перец чили нарезать небольшими кусочками произвольной формы. Если не хочется очень острого соуса, то сначала удалить семена. Чеснок очистить, нарезать произвольно и добавить к перцу.
- Чеснок, перец и 50 г воды отправить

АВОКАДО-БУРГЕР

в блендер и измельчить в однородное пюре.

- В небольшом сотейнике соединить пюре из чеснока и перца, сахар, соль, уксус и 100 г воды.
- Отдельно в стакане перемешать оставшуюся воду (50 г) с крахмалом до полного его растворения.
- Довести перечную смесь до кипения и варить в течение 3 минут при слабом кипении, после влить воду с крахмалом, варить еще несколько минут и, как только соус начнет густеть, снять с огня.
- В блендере измельчить очищенное манго до состояния пюре. Добавить его в соус и хорошо перемешать. Всё готово! Делов — то.

ПРИГОТОВИТЬ РЫБУ И КРЕВЕТКИ:

- Рыбу разделить на 2 куса, подходящие по размеру под авокадо. Креветки разрезать вдоль пополам. Всё слегка посолить.
- В сковороде разогреть смесь масел, добавить куркуму (если используете) и обжарить рыбу со всех сторон в течение 5 минут. Рядом в течение пары минут обжарить очищенные креветки.

ПОДГОТОВИТЬ ОСТАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Огурец очистить и нарезать мелкими кубиками (в два раза мельче, чем на оливье). Помидоры черри нарезать тонкими кружочками.
- Разрезать авокадо пополам, удалить косточку, извлечь половинки мякоти целиком из кожуры (проще всего это сделать ложкой).

СОБРАТЬ БУРГЕРЫ:

- На одну половинку авокадо выложить кружочки помидоров, далее 1 кусочек обжаренной рыбы, на рыбу — 3 половинки креветок и кубики огурца.
- Полить соусом «чили-манго» (сколько лить, зависит от вашей жадности, но мне кажется, что 1—2 ст. л. более чем достаточно), подкинуть немного салата и накрыть второй половинкой авокадо. Если нужна конструкция попроще, то проткнуть бамбуковой шпажкой.
- Повторить операцию со вторым авокадо.



Этот рецепт мне показал один из наших шефов, специализирующийся на скандинавской кухне. В оригинале он делался с олениной, но я подправил его под наши реалии, но сохранил ряд очень эффектных фишечек.

Обратите внимание, в этом бургере всего два основных элемента: томаты и говядина. Именно поэтому я рекомендую использовать говяжий бекон — сохраняем философию блюда.

Для этого бургера лучше взять крупные, не до конца созревшие, плотные томаты: от них больше сока и аромата, а он нам понадобится. Для придания особого внешнего вида будет нужна газовая горелка. Если ее нет, можно «добить» томаты в режиме гриля. Но об этом подробнее расскажу в рецепте.

ИЗ ЧЕГО:

- Помидоры крупные 2 ШТ.
- Говяжий фарш жирностью 25–30% 180 Г
- Зеленый базилик 2 ВЕТОЧКИ
- Бекон (в идеале говяжий) 4 ЛОМТИКА
- Сладкий красный лук (по желанию, я ведь всё понимаю) ¼ ШТ.
- Сахар ЩЕПОТКА
- Соль и черный перец по вкусу

ДЛЯ СОУСА:

- Вяленые томаты 5 ШТ.
- Кетчуп 50 Г

КАК:

ПРИГОТОВИТЬ ПОМИДОРЫ:

- Крупные помидоры целиком отправить запекаться в духовку или в гриль под крышку на непрямой жар. Температура 180 °С, от 5 до 12 минут. Точнее не скажу — помидоры разные. Но нужно, чтобы они начали активно пускать сок, но еще не потеряли форму.
- Придать бургеру неповторимый вид. С помощью газовой горелки обжечь кожицу на томате, чтобы она слегка подгорела и покрыла его эффектным кракелюром.

ПРИГОТОВИТЬ КОТЛЕТЫ:

- Говяжий фарш посолить, поперчить и отбить. Сформовать две котлеты диаметром примерно на 1 см больше помидоров.
- Пожарить на сковороде или гриле в течение 4 минут, переворачивая раз в минуту (в общей сложности по 2 минуты с каждой стороны).

БУРГЕР «ТОМАТ И МЯСО»

ПОДГОТОВИТЬ НАЧИНКУ:

- Базилик тщательно промыть, обсушить и оборвать листья.
- Бекон бережно пожарить на сковороде на среднем огне или в гриле на несильном непрямом жаре.
- Лук нарезать очень тонкими кольцами, присыпать щепоткой сахара и оставить на 5 минут. Лук идеально сочетается с томатами и отлично маринуется в процессе подачи, но если вы не хотите использовать его, не проблема. Блюдо от этого не пострадает.

ПРИГОТОВИТЬ СОУС:

- Вяленые томаты произвольно нарезать и взбить с кетчупом с помощью блендера. Если блендера под рукой нет или хочется, чтобы чувствовались кусочки томатов, то просто мелко нарезать томаты ножом и смешать с кетчупом.

СОБРАТЬ БУРГЕР:

- Запеченный томат разрезать пополам. На нижнюю половину выложить лук (по желанию), половину базилика, котлету, соус из кетчупа и вяленых томатов (получится около 1 ст. л., но больше и не надо, бургер и так сочный), бекон, остатки базилика и накрыть второй половиной томата.
- Для большей надежности конструкцию лучше скрепить шпажкой. Есть такой бургер удобнее ножом и вилкой.



ОБЖИГАНИЕ ТОМАТА



НАРЕЗКА



Ничего говорить не буду. Давайте просто представим, что я забыл включить в рецепт булку и добавил чуть больше салатных листьев. Да, пожалуй, это лучшее объяснение.

ИЗ ЧЕГО:

- Телятина 150 Г
- Салат айсберг 1 НЕКРУПНЫЙ КОЧАН

ДЛЯ НАЧИНКИ:

- Свежий некрупный помидор ½ ШТ.
- Свежий огурец 20 Г
- Свежий болгарский перец ¼ ШТ.
- Соль и черный перец по вкусу

ДЛЯ ЙОГУРТОВОГО СОУСА:

- Петрушка 2–3 ВЕТОЧКИ
- Тархун, базилик или мята 1 ВЕТОЧКА
- Оливковое масло 1 Ч. Л.
- Йогурт натуральный, греческий 60 Г
- Сыр адыгейский или брынза 30 Г
- Соль по вкусу

ДЛЯ ГУАКОМОЛЕ:

- Петрушка 1 ВЕТОЧКА
- Болгарский перец ¼ ШТ.
- Мелко нарезанные лук, чеснок, острый перец (по желанию) по вкусу
- Авокадо 1 ШТ.
- Сок лайма или лимона из 1 ДОЛЬКИ
- Оливковое масло 1 Ч. Л.
- Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

КАК:

ПРИГОТОВИТЬ ЙОГУРТОВЫЙ СОУС:

- Петрушку и ароматную зелень на выбор промыть, оборвать листочки, мелко нарезать. Соединить в блендере с маслом и половиной йогурта. Измельчить до полной однородности.
- Сыр раскрошить с помощью вилки. Соединить оставшийся йогурт с зеленой заправкой и сыром. При необходимости досолить.

САЛАТ-БУРГЕР

ПРИГОТОВИТЬ ГУАКОМОЛЕ:

- Максимально мелко нарезать листья петрушки, болгарский перец и, при желании, чеснок, лук и острый перец (их количество регулировать на свой вкус).
- Авокадо очистить, мякоть превратить в пюре (в однородное с помощью блендера или текстурное с помощью вилки).
- Соединить пюре из авокадо, сок лайма или лимона, масло, мелко нарезанные овощи и зелень. Посолить и поперчить по вкусу.

ПОДГОТОВИТЬ КОТЛЕТУ:

- Телятину превратить в фарш с помощью ножа или мясорубки, посолить и поперчить по вкусу.
- Отбить фарш и сформовать котлету диаметром около 12 см. Обжарить на плоском гриле или сковороде с двух сторон по 2 минуты.

ПОДГОТОВИТЬ НАЧИНКУ:

- Тонкими кружочками нарезать помидоры и огурцы.
- Болгарский перец нарезать тонкими кольцами, удалив семена и перегородки.

СОБРАТЬ БУРГЕР:

- С кочана салата айсберг обобрать внешние листья, удалить кочерыжку. Разрезать салат пополам. На плоском гриле хорошенько обжарить салат со стороны разреза.
- На нижнюю часть салатного кочана выложить гуакомоле. На него — огурцы, перец и помидоры. Сверху выложить котлету.
- Щедро полить йогуртовым соусом и накрыть второй половинкой салата. Удобнее всего такой бургер есть как обычный салат — ножом и вилкой.



БЕЗ КОТЛЕТЫ

Окей, мы разобрались с бургерами без булки. Давайте теперь поговорим про бургеры без котлеты. Да. Без котлеты. «Как так?», — спросите. Да всё очень просто. Ведь существует масса другого вкусного мяса, да и других потрясающих начинок, которые очень прикольно запихивать в булку для бургера. Во всём остальном, если не считать котлеты, конструкция имеет яркие признаки бургера. Поэтому смело готовим сэндвичи с бургерной булкой и называем полученный результат бургером.

Да, я называю их так. Ведь в этой книге нам плевать на все правила, кроме правил, позволяющих делать еду вкусной и безопасной. И, кстати, такой бургер прекрасно подходит для кето-диеты.



Если вы знакомы с пастромами, то смело пропускайте это описание и переходите к рецепту. Если нет, то вот маленькая справка.

Как и у всякого легендарного блюда, версий создания у пастроми масса. Но бесспорно то, что свое победоносное шествие по всем закусочным мира пастроми начала из забегаловки Каца в Нью-Йорке. Недорогое, ароматное, яркое и невероятно нежное мясо быстро завоевало сердца и желудки сначала простых рабочих и таксистов, а потом превратилось во всемирно любимый деликатес.

Готовится пастроми очень долго. Всё из-за того, что для ее приготовления используется достаточно недорогой и, как следствие, жесткий отруб — говяжья грудинка. Но благодаря долгой засолке и не менее долгой термообработке на низких температурах мясо становится нежным и буквально тает во рту.

Вообще, честно говоря, пастроми проще всего купить в магазине. Но если вы решили повозиться и приготовить это мясо самостоятельно в домашних условиях, то пеняйте на себя.

ИЗ ЧЕГО:

- Пшеничная булочка диаметром 10 см 1 ШТ.
- Пастрами 150 Г
- Маринованный огурец 1 ШТ.
- Свежий помидор 20 Г
- Зеленый хрустящий салат по вкусу
- Соус горчичный 60 Г
- Маринованный перец халапеньо по вкусу
- Хрустящий лук 20 Г (рецепт см. на стр. 43)

ДЛЯ ПАСТРАМИ:

- Грудинка говяжья 3 КГ
- Вода 2800 Г
- Жидкий дым 50 Г
- Сахар 200 Г
- Мед 50 Г
- Соль кошерная крупная 100 Г
- Соль нитритная 100 Г
- Душистый перец горошком 10 ШТ.
- Лавровый лист (разломать) 5 ЛИСТОЧКОВ
- Корица (разломать) 1 ПАЛОЧКА
- Гвоздика 5 БУТОНЧИКОВ
- Имбирь молотый 15 Г
- Чеснок сушеный 15 Г

ДЛЯ ПАНИРОВКИ ИЗ СПЕЦИЙ:

- Хлопья сладкой паприки 2 СТ. Л.
- Семена кориандра 1 СТ. Л.
- Хлопья острого перца 1 СТ. Л.
- Дробленый черный перец 1 СТ. Л.



ПАСТРАМИ



НАРЕЗКА

БУРГЕР «ЕВРЕЙСКОЕ СЧАСТЬЕ»

КАК:

ПРИГОТОВИТЬ ПАСТРАМИ:

- Все ингредиенты для тузлука (всё, кроме мяса) соединить, прокипятить, дать остыть.
- Грудинку разделить на куски по 1200—1500 г, сложить в большую кастрюлю, залить тузлуком и оставить на просолку на 48—96 часов. Раз в 12 часов мясо нужно перевернуть в рассоле.
- Просоленное мясо обсушить. Разогреть духовку до 120—130 °С. На нижний уровень установить противень с 2,5 л воды. На верхний уровень установить решетку и выложить на нее мясо. Запекать 3—4 часа (зависит от размера куска, качества мяса и духовки), до достижения температуры внутри мяса 87—88 °С.
- Достать мясо и обвалить в панировке из специй. Отправить «доходить» в духовку при температуре 180 °С еще на 15—20 минут.
- Дать мясу остыть и нарезать пастромом ломтиками толщиной 3—4 мм.

ПОДГОТОВИТЬ ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Маринованный огурец нарезать наискосок тонкими ломтиками.
- Свежий помидор промыть и нарезать кружочками толщиной 3—4 мм.
- Салат промыть, обсушить и при желании нарезать

СОБРАТЬ БУРГЕР:

- Булку разрезать вдоль пополам, прогреть на гриле или сковороде. Нижнюю часть смазать горчичным соусом.
- На нижнюю часть выложить маринованные огурцы, помидор, ломтики пастрами, перчики халапеньо, салат, хрустящий лук и всё щедро полить горчичным соусом.
- Накрыть верхней частью булки.



А как еще назвать бургер с морепродуктами? Конечно, в честь легендарного покорителя глубин, а заодно и изобретателя акваланга. В этом рецепте я не изобретаю ничего нового, просто делаю хорошо совершенно обычные вещи. Впрочем, как всегда.

ИЗ ЧЕГО:

- Пшеничная черная булочка диаметром 11 см 1 ШТ.
- Креветки тигровые размера 22/20 2 ШТ.
- Соус «свит чили» 20 Г
- Спинка трески или минтая 120 Г
- Сливочное масло 15 Г
- Растительное масло для жарки 15 Г
- Тимьян 1 ВЕТОЧКА
- Чеснок 1 ЗУБЧИК
- Соус тартар 50 Г

ДЛЯ СОУСА ТАРТАР:

- Укроп 2 ВЕТОЧКИ
- Каперсы 6—7 ШТ.
- Маринованные корнишоны 2 ШТ.
- Желток отварного яйца 1 ШТ.
- Майонез 100 Г
- Молотый черный перец на кончике ножа

ДЛЯ НАЧИНКИ:

- Зеленый хрустящий салат 15 Г
- Огурец свежий 10 Г
- Цукини или кабачок 40 Г
- Растительное масло для жарки 10 Г
- Крупный помидор 30 Г
- Соль и черный перец по вкусу

КАК:

ПРИГОТОВИТЬ СОУС ТАРТАР:

- Мелко нарезать укроп, каперсы и маринованные огурчики. Желток раздавить вилкой (он нужен для добавления текстуры и густоты соусу).
- Смешать с майонезом, добавить черный перец.

ПОДГОТОВИТЬ КРЕВЕТКИ:

- Каждую креветку разрезать вдоль пополам. Удалить кишечную вену и промыть.
- На 20 минут отправить мариноваться в соус «свит чили».

БУРГЕР «КТО-КТО? ЖАК-ИВ КУСТО!»

ПРИГОТОВИТЬ РЫБУ И КРЕВЕТКИ:

- Филе рыбы обсушить бумажным полотенцем, проверить на наличие костей, при необходимости удалить. Посолить рыбу.
- На сковороде на среднем огне растопить сливочное масло, добавить растительное масло. В масло опустить веточку тимьяна и зубчик чеснока — пусть ароматизируют его.
- В масле со всех сторон обжарить спинку трески (или минтая), с помощью ложки постоянно поливая рыбу горячим маслом со сковородки.
- Рядом обжарить креветки в течение 1 минуты.
- Готовую рыбу и креветки переложить на бумажное полотенце, чтобы стек лишний жир.

ПОДГОТОВИТЬ ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ НАЧИНКИ:

- Салат промыть, обсушить и при желании нарезать. Свежий огурец нарезать тонкими ломтиками.
- Цукини нарезать максимально тонкими кружочками и обжечь на горячей сковороде с маслом по 20 секунд с каждой стороны. Посолить и поперчить по вкусу.
- Из центра крупного помидора вырезать кружок толщиной чуть меньше 1 см.

СОБРАТЬ БУРГЕР:

- Булку разрезать вдоль пополам, прогреть на гриле или сковороде.
- Нижнюю часть смазать соусом тартар (1 столовая ложка), верхнюю — соусом «свит чили».
- Половину листьев салата выложить на нижнюю часть булки, на них — цукини, на цукини — кружок помидора.
- На овощную подушку выложить рыбу, на рыбу — оставшийся соус тартар, на него — креветки и оставшийся салат.
- Накрыть верхней частью булки.



Именно так можно перевести название бургера Sloppy Joe, который аппетитно поедают в фильме «Двое: Я и моя тень», вышедшем в далекие 90-е. Главная фишка этого бургера — вместо котлеты в нем фарш. Так что не обляпаться, поедая его, практически невозможно. За это «Слоппи Джо» так любим детьми и нелюбим мамами.

ИЗ ЧЕГО:

- Бездрожжевые булочки 4 ШТ.
- Сливочное масло 40 Г

ДЛЯ НАЧИНКИ:

- Репчатый лук 1 ШТ.
- Чеснок 1 ЗУБЧИК
- Болгарский перец красный ½ ШТ.
- Зира ¼ Ч. Л.
- Паприка сладкая 1 Ч. Л.
- Корица молотая ¼ Ч. Л.
- Черный перец молотый ¼ Ч. Л.
- Острый красный перец молотый ¼ Ч. Л.
- Растительное рафинированное масло для жарки 2 СТ. Л.
- Томатная паста 70 Г
- Сахар 1 Ч. Л.
- Говяжий фарш жирностью 25% 400 Г
- Соевый соус 1 СТ. Л.
- Вустерский соус ½ Ч. Л.
- Кетчуп 3 СТ. Л.
- Соль по вкусу
- Горчичный или сырный соус 30 Г

БУРГЕР «НЕОПРЯТНЫЙ ВАНЯ»

КАК:

ПОДГОТОВИТЬ ОВОЩИ И СПЕЦИИ ДЛЯ НАЧИНКИ:

- Лук, чеснок и болгарский перец нарезать мелкими кубиками примерно одинакового размера.
- Все сухие специи соединить в ступке и растереть до однородности.

ПОДГОТОВИТЬ ФАРШ:

- В сковороду влить растительное масло, нагреть. Отправить в масло нарезанные овощи и обжаривать 2—3 минуты на сильном огне без крышки.
- Добавить томатную пасту и сахар, обжаривать, помешивая, еще пару минут. Добавить специи.
- Через минуту выложить фарш. Помешивая и разбивая комочки, обжаривать еще минут 7—8, до появления отчетливого запаха жареного мяса.
- Влить соевый и вустерский соусы, кетчуп. После этого посолить по вкусу.
- Накрыть крышкой, убавить огонь и тушить 25 минут.

СОБРАТЬ БУРГЕР:

- Булочки разрезать вдоль пополам. (В этом рецепте я специально использую бездрожжевую булку, чтобы она не так активно впитывала соус и не развалилась раньше времени.)
- Половинки булочек смазать сливочным маслом и обжарить на сухой сковороде.
- На нижние половинки разложить фарш с соусом, полить сырным или горчичным соусом, накрыть верхней частью булочек.
- Смотрите, не обжаривайтесь.



Вот как все представляют классического мясника? Здоровенный бородатый детина в заляпанном фартуке, с огромным ножом в татуированных мускулистых руках. Признаюсь, я знаю и таких. Но даже столь brutальные, на первый взгляд, дядьки иногда оказываются людьми милейшими, добрейшими и даже иногда не употребляющими (угу, поверьте) мяса. Вот как раз на этот случай и пригодится данный рецепт.

ИЗ ЧЕГО:

- Пшеничная булочка диаметром 10 см 1 ШТ.
- Зеленый хрустящий салат 20 Г
- Помидор 30 Г
- Лук ялтинский сладкий 10 Г
- Лимон 1 ДОЛЬКА
- Сахар ½ Ч. Л.

ДЛЯ АРОМАТНОГО МАСЛА:

- Рафинированное растительное масло 100 Г
- Тимьян 2 ВЕТОЧКИ
- Чеснок 2–3 ЗУБЧИКА
- Розмарин 2 ВЕТОЧКИ
- Перец чили (по желанию) по вкусу

ДЛЯ СОУСА ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА:

- Болгарский перец красный 2 ШТ.
- Сахар ¼ Ч. Л.
- Томатная паста 1 СТ. Л.
- Масло ароматное 10 Г
- Соль по вкусу

ДЛЯ ОВОЩЕЙ ГРИЛЬ:

- Кабачок 60 Г
- Баклажан 40 Г
- Шампиньоны крупные 15 Г
- Масло ароматное 20 Г
- Соль по вкусу

КАК:

ПРИГОТОВИТЬ АРОМАТНОЕ МАСЛО:

- В небольшой сотейник налить масло, добавить тимьян, чеснок (можно не очищать зубчики), розмарин и, по желанию, перец чили. На слабом огне довести до легкого кипения (маленькие пузырьки).
- Снять сотейник с огня и дать остыть и настояться.

БУРГЕР «МЯГКОСЕРДЕЧНЫЙ МЯСНИК»

ПРИГОТОВИТЬ СОУС ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА:

- На мангале или гриле целиком запечь перцы. Запекать нужно до мягкости и так, чтобы ме — стами кожица слегка подгорела — это добавит соусу аромата.
- Запеченные перцы накрыть фольгой или плен — кой и оставить на 5—10 минут. За это время перцы «пропотеют», и очистить их будет легко.
- Снять с перцев кожицу, удалить семена, перегородки и плодоножки. Переложить в стакан блендера.
- Добавить сахар, томатную пасту, ароматное масло, соль и измельчить до кремовой консистенции.

ПРИГОТОВИТЬ ОВОЩИ-ГРИЛЬ:

- Нарезать кабачки, баклажаны и шляпки шампиньонов кружочками толщиной около 1 см. Переложить в миску, добавить ароматное масло, посолить.
- Готовить на гриле или на мангале (в решет — ке для овощей) до мягкости. Кабачки и грибы приготовятся чуть быстрее, поэтому их на огонь лучше отправлять в последнюю очередь.

ПОДГОТОВИТЬ ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Салат промыть, обсушить и при желании на — резать. Помидор нарезать кружочками.
- Лук нарезать тонкими кольцами, переложить в миску, слегка отжать, выдавить сок дольки ли — мона и присыпать сахаром. Оставить на 10 минут.

СОБРАТЬ БУРГЕР:

- Булочку разрезать вдоль пополам, прогреть на гриле или сковороде.
- Нижнюю часть смазать соусом из печеного перца.
- На соус выложить салат, свежий помидор, лук, овощи — гриль в любом порядке, полить остав — шимся соусом
- Накрыть верхней частью булочки.



Это острый бургер. Кунжутное масло и соус терияки придают ему яркий азиатский акцент. Ну и хорошо. Паназиатские блюда у нас популярны.

ИЗ ЧЕГО:

- Паровая пшеничная булочка диаметром 10 см 1 ШТ.
- Филе куриной грудки 1 ШТ.
- Кунжутное масло 1 Ч. Л.
- Соевый соус 2 Ч. Л.
- Острый соус табаско 1 Ч. Л.
- Сок лайма из 1 ДОЛЬКИ
- Слегка битые огурцы 30 Г
- Салат бок-чой или мини-романо 2 ШТ.
- Апельсин 20 Г
- Соус терияки 60 Г

ДЛЯ СЛЕГКА БИТЫХ ОГУРЦОВ:

- Длинноплодный огурец 1 ШТ.
- Кунжутное масло 20 Г
- Сок лайма из 1 ДОЛЬКИ
- Соевый соус 50 Г
- Маринованный имбирь 10 Г
- Чеснок 2 ЗУБЧИКА
- Острый соус табаско 2 Г
- Соль ½ Ч. Л.

БУРГЕР «КРАСНЫЙ ДРАКОН»

КАК:

ПРИГОТОВИТЬ КУРИНУЮ ГРУДКУ:

- Филе разрезать вдоль на 2 равные части, слегка отбить
- Смешать кунжутное масло, соевый соус, табаско и сок лайма, взбить.
- В полученную смесь выложить куриную грудку и оставить мариноваться на 2 часа в холодильнике, под пленкой.
- Достать грудку, обсушить бумажным полотенцем и обжарить на сковороде или гриле до готовности.
- Нарезать филе на 5—6 ломтиков поперек волокон.

ПРИГОТОВИТЬ СЛЕГКА БИТЫЕ ОГУРЦЫ:

- Огурец нарезать кружочками толщиной 2—3 мм.
- Смешать кунжутное масло, сок лайма, соевый соус, мелко нарезанные маринованный имбирь и чеснок, острый соус табаско и соль.
- Маринад перелить в герметичный контейнер. Туда же выложить огурцы, закрыть контейнер и несколько раз мощно встряхнуть. Отправить в холодильник на 30 минут.

ПОДГОТОВИТЬ ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Маленькие салатные кочаны разрезать пополам вдоль, на 30 секунд окунуть в кипящую воду (бланшировать), обсушить и обжечь на гриле или сухой сковороде.
- Нарезать апельсин кружочками. С самого большого кружочка снять кожуру.

СОБРАТЬ БУРГЕР:

- Булку разрезать вдоль пополам, прогреть на гриле или сковороде.
- Нижнюю часть булочки смазать соусом терияки.
- На соус выложить обожженный бок-чой, на него — слегка битые огурцы, далее курицу, на курицу — апельсин без кожуры.
- Полить конструкцию оставшимся соусом терияки и накрыть верхней частью булочки.



ОБЕДЕННЫЕ ЧТЕНИЯ

Книги — это хорошо. Надеюсь, что после прочтения этой книги вы не уверитесь в обратном. В свое оправдание могу сказать, что готовлю я лучше, чем пишу. Поэтому искренне надеюсь, что эта книга окажется как минимум полезной. А для души, ума и приятного времяпрепровождения за пару тысяч лет написана масса всего. Для облегчения поиска составлено множество списков, рейтингов и сборников типа «100 лучших книг», «Книги, которые вы обязательно должны прочитать до 30», «Книги, которые сделают вас добрее» и так далее.

Что могу сказать? Читайте.



Для приготовления этого, без ложной скромности, шедевра, нам понадобится смокер или гриль с крышкой и отсекателем прямого жара. Или другое оборудование, позволяющее работать в режиме горячего копчения.

Я привык работать на гриле с крышкой: смешиваю разожженные угольные брикеты с неразожженными, на угли выкладываю несколько небольших поленьев или влажной щепы для копчения, устанавливаю над решеткой с углями отсекающий жар (металлический диск, не позволяющий жару от углей напрямую жарить продукт), на отсекающий устанавливаю лоток с водой, сверху ставлю решетку для продукта и закрываю гриль крышкой. Работать нужно при температуре 100—110 °С.

«Вишнёвый сад» — пьеса в четырёх действиях Антона Павловича Чехова, жанр которой сам автор определил как комедию. Написанная в 1903 году, впервые поставленная 17 января 1904 года в Московском художественном театре, эта пьеса остается одной из самых известных русских пьес и в наше время.

«ВИШНЕВЫЙ САД» ДВОЙНОЙ БУРГЕР ИЗ ГОВЯДИНЫ С КОПЧЕНОЙ ВИШНЕЙ

ИЗ ЧЕГО:

- Булочка бриошь диаметром 10 см 1 ШТ.
- Фарш говяжий 250 Г
- Грудинка свиная 100 Г
- Вишня свежемороженая или свежая сезонная 60 Г
- Сахар по вкусу или 20 Г
- Розмарин 1 ВЕТОЧКА
- Сыр овечий или моцарелла для пиццы 30 Г
- Соус горчичный 25 Г
- Зеленый хрустящий салат 15 Г
- Соус BBQ 35 Г
- Соль и черный перец по вкусу

КАК:

- Фарш посолить, поперчить, отбить и сформовать 2 котлеты весом около 120—125 г. Для удобства можно воспользоваться кулинарными кольцами диаметром 11 см, но можно и просто руками.
- Грудинку нарезать ломтиками толщиной 5 мм.
- Вишню смешать с сахаром, добавить розмарин, переложить в жаропрочный лоток.
- Подготовить гриль или коптильню для работы в режиме горячего копчения при температуре 100 °С.
- Котлеты отправить в гриль примерно на 1 час. Кусочки грудинки — на 30—40 минут. Вишню — на 25 минут.
- За 10 минут до готовности выложить на котлеты по 2 квадратика сыра. (Мне очень нравится использовать овечий сыр в виде квадратов, но если вам не нравится изысканный овечий привкус, смело используйте моцареллу для пиццы.)
- Булку разрезать вдоль пополам, прогреть на гриле или сковороде.
- На нижнюю часть булки выложить горчичный соус, на него — салат, далее — котлету с сыром, на котлету — половину вишни, немного соуса BBQ, всю грудинку, котлету с сыром, на нее — вишню, салат и, наконец, верхнюю часть булки, смазанную соусом BBQ.



Если возвращаться к книжным рейтингам и спискам, практически в каждом списке будет и этот шедевр Хемингуэя. Меня он натолкнул на интересный рецепт. Спешу поделиться с вами. Про старика ничего не скажу, но моря в нем достаточно.

В книге говорилось про голубого марлина, но уверяю, купить его в наших широтах будет ненамного проще, чем старику Сантьяго дотащить его до берега. Так что будем готовить с тунцом.

Кстати, там, где требуется маринованный имбирь, я обычно беру оставшийся от доставки суши.

«Старик и море» (англ. The Old Man and the Sea) — повесть Эрнеста Хемингуэя, опубликованная в 1952 году. Последнее известное художественное произведение писателя, опубликованное при его жизни. История кубинского рыбака, старика Сантьяго, его борьбы в открытом море с гигантским марлином, который стал самой большой добычей в его жизни.

«СТАРИК И МОРЕ» БУРГЕР С ТУНЦОМ И МОРЕПРОДУКТАМИ

ИЗ ЧЕГО:

- Классическая быстрая заварная дрожжевая булочка диаметром 10 см 1 ШТ.
- Маринованный имбирь 5 Г
- Майонез 60 Г
- Авокадо спелое ½ ШТ.
- Лимон или лайм 1 ДОЛЬКА
- Кальмар (филе, небольшая тушка) 1 ШТ.
- Сваренное вкрутую яйцо 1 ШТ.
- Большие тигровые креветки (по желанию) 2 ШТ.
- Крахмал кукурузный или картофельный 2 Ч. Л.
- Рафинированное растительное масло 100 Г
- Филе тунца свежемороженое (разморозить заранее) 150 Г
- Оливковое масло 1 Ч. Л.
- Ростки подсолнечника или любой хрустящий салат 5–10 Г
- Соль и черный перец по вкусу

КАК:

- Имбирь мелко нарезать. Очень мелко! Смешать с майонезом.
- Авокадо очистить, размять вилкой в пюре. Выдавить в пюре сок лимона или лайма — так оно не будет темнеть.
- Кальмара очистить от пленок, хорды, похожей на пластик, и внутренностей. Проще всего это сделать под горячей водой. В небольшом сотейнике довести до кипения воду, подсолить и отправить вариться тушку кальмара на 1 минуту. Достать, дать остыть и нарезать очень тонкой лапшой и смешать с третьей имбирного майонеза.
- Яйцо мелко нарезать или натереть на крупной терке и смешать с третьей имбирного майонеза.
- Креветки (если используете) разрезать пополам вдоль, посолить, запанировать в крахмале и обжарить в маленьком сотейнике с разогретым маслом до хрустящей корочки.
- Тунца промокнуть бумажным полотенцем, смазать оливковым маслом, посолить и поперчить. Разогреть сковородку и обжарить со всех сторон примерно по 30–40 секунд. Так получится тунец, обжаренный по краям и сырой внутри. Если нравится прожарка по-лучше, следует увеличить время приготовления в 2–3 раза.
- Булку разрезать вдоль, обжарить обе части на сковороде.
- На нижнюю часть выложить имбирный майонез, микрозелень или салат и пюре из авокадо. Далее: тунец, яйцо с майонезом, кальмар с майонезом, хрустящие креветки, немного микрозелени или салата, накрыть верхней частью булки. Смазывать ее дополнительно не имеет смысла — все топинги достаточно заправлены соусом.

КСТАТИ

На мой взгляд, ростки подсолнечника — абсолютно гениальная микрозелень. Можно выращивать самостоятельно на подоконнике из семечек подсолнуха (не жареных, естественно), а можно и просто купить — сейчас это не проблема. Сочная, яркая, хрустящая и невероятно вкусная.



Знаете такое идиоматическое выражение «Ум отъешь»? Так иногда говорят, когда уж очень вкусно. Так вот, если бы Грибоедов попробовал этот бургер, он написал бы не «Горе от ума», а «Ум отъешь». И главным героем был бы вовсе не Чацкий, а этот замечательный грибной бургер.

ИЗ ЧЕГО:

- Классическая быстрая заварная дрожжевая булочка диаметром 10 см 1 ШТ.
- Маринованный огурец 1 ШТ.
- Зеленый хрустящий салат 10 Г
- Зеленый лук 1-2 ПЕРА
- Укроп (зелень) 1 ВЕТОЧКА
- Сметана 20 % 20 Г
- Русский соус 30 Г

ДЛЯ КОТЛЕТЫ:

- Грудинка говяжья 80 Г
- Мякоть говяжья (кострец) 80 Г
- Моцарелла для пиццы 30 Г
- Соль и черный перец по вкусу

ДЛЯ ГРИБНОЙ НАЧИНКИ:

- Лесные грибы свежемороженые 30 Г
- Шампиньоны свежие 30 Г
- Сливочное масло 15 Г
- Соль и черный перец по вкусу

БУРГЕР «ГРИБОЕДОВ»

КАК:

ПОДГОТОВИТЬ КОТЛЕТУ:

- Превратить мясо в фарш, лучше всего сделать это с помощью ножа. Если готовится много бургеров, можно воспользоваться мясорубкой. Грудинку пропустить через крупную решетку, мякоть — через мелкую.
- Фарш посолить и поперчить по вкусу, отбить и сформовать котлету.

ПОДГОТОВИТЬ НАЧИНКУ:

- Лесные грибы отварить.
- С помощью блендера измельчить шампиньоны и лесные грибы в однородную массу.
- Обжаривать массу на сухой сковороде до тех пор, пока не выпарится вся жидкость.
- Посолить и поперчить по вкусу.
- В слегка остывшую массу вмешать сливочное масло.

ПОДГОТОВИТЬ ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Огурцы нарезать тонкими кружочками. Салат промыть, обсушить и нарвать. Зеленый лук нарезать тонкими кольцами.
- Укроп мелко нарезать и смешать со сметаной.

ПРИГОТОВИТЬ КОТЛЕТУ:

- Котлету обжарить в течение двух минут с одной стороны, перевернуть.
- Выложить на котлету сыр, обжаривать еще 2 минуты, накрыть крышкой дать котлете дойти в течение 2 минут на слабом жаре.

СОБРАТЬ БУРГЕР:

- Булку разрезать пополам вдоль, прогреть на сковороде или гриле.
- Нижнюю часть булки смазать русским соусом.
- Выложить на нижнюю часть булки салат, маринованные огурцы, котлету с сыром.
- На котлету выложить грибы, сметану, посыпать луком, добавить несколько листочков салата и накрыть верхней частью булки.



За что любят хорошие детективные романы? За то, что, несмотря на невероятно закрученный сюжет, разгадка зачастую все время была на виду, но никто даже не мог предположить. С этим бургером примерно так же. Все гораздо проще, чем кажется.

ИЗ ЧЕГО:

- Булочка для бургера быстрая дрожжевая, из заварного теста, диаметр 10 см 1 шт.

ДЛЯ КОТЛЕТЫ:

- Фарш говяжий жирностью 25—30% 120 Г
- Лук репчатый 25 Г
- Лук сладкий ялтинский 10 Г
- Маринованный острый перец 5 Г
- Масло для жарки 10 Г
- Сыр чеддер 10 Г

ДЛЯ СОУСА (НА 3–4 БУРГЕРА):

- Болгарский перец красный 1 ШТ.
- Чеснок 2 ЗУБЧИКА
- Розмарин 1 ВЕТОЧКА
- Томатная паста 1 Ч. Л.
- Сахар 1 Ч. Л.
- Масло оливковое 2 СТ. Л.
- Соль и перец по вкусу

ДЛЯ СБОРКИ:

- Помидор свежий 30 Г
- Салат романо или айсберг 20 Г
- Майонез 30 Г
- Соус из печеного перца 40 Г
- Соль и перец по вкусу

КАК:

ПРИГОТОВИТЬ КОТЛЕТУ:

- Фарш посолить, поперчить и отбить. Разделить на две неравные части: 80 и 40 г.
- Лук нарезать четвертинками колец, маринованный перец — тонкими кружочками, обжарить на сковороде с маслом до мягкости лука. Сыр натереть на терке.
- Из большей части фарша сформировать котлету — «тарелку» с бортиками диаметром 11 см. Выложить в нее обжаренные лук с перцем и половину натертого сыра.
- Из меньшей части фарша сделать

«АГАТА КРИСТИ» БУРГЕР С СЕКРЕТОМ

«крышку», накрыть «тарелку» и очень хорошо закрепить по всему периметру.

ПРИГОТОВИТЬ СОУС:

- Болгарский перец разрезать пополам, удалить семена и перепонки. Выложить в форму для запекания разрезом вверх. В каждую половинку положить по неочищенному зубчику чеснока и по несколько листочков розмарина.
- Накрыть фольгой и запекать при температуре 180 °С в течение 15—20 минут.
- Запеченный перец и чеснок очистить (сок не сливать), с помощью блендера превратить в пюре. Добавить томатную пасту, соль, сахар и перемешать блендером еще раз.

ПОДГОТОВИТЬ ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Помидор нарезать тонкими кружочками. Красный лук нарезать тонкими кольцами или полукольцами. Салат промыть и обсушить.

ПОЖАРИТЬ КОТЛЕТУ:

- Котлету смазать маслом, обжарить с одной стороны, перевернуть на другую, посыпать оставшимся сыром и жарить до готовности фарша.

СОБРАТЬ БУРГЕР:

- Булку разрезать вдоль пополам, смазать обе части сливочным маслом со стороны разреза. Обжарить обе части булки на сухой сковороде.
- Смазать нижнюю часть булки майонезом. Выложить на нее лук, помидор и салат.
- На салат выложить котлету, щедро покрыть ее соусом из печеного перца. Накрыть «крышкой» и подавать.

THE BOROUGH BOY
BREAKFAST....
EGG + SMOK BACON
ROLL \$5.60

THE LO
BACON
CHICKEN
ONION



THE BOROUGH
BURGER
TWO CHEESE, BACON,
BURGER SAUCE, £8.0
LOTUS & M...

ANDER
BBQ SAUCE
£8.00



FOOD & DRINK
WHISKEY



ЛЮДИ, СТРАНЫ, ГОРОДА

Путешествовать важно. Путешествовать полезно. Из любой насыщенной поездки ты возвращаешься наполненный новыми знаниями, эмоциями, впечатлениями и вкусами. Да, я искренне верю в то, что ты гораздо лучше можешь понять традиции и историю того места, где оказался, через еду, через отношение местных к блюдам и застолью. И естественно, что из каждого путешествия стараешься привезти что-то, что будет тебе напоминать о поездке. Кто-то везет магнитики. Я — специи, рецепты или просто новые вкусовые сочетания, которые запомнил.



Какие ассоциации возникают при упоминании Швеции? Понятно, что «стенка—семья—стол». Слегка подумав, можно вспомнить хоккей, магазин мебели и адски пахучий деликатес сюрстрёмминг (тот, который из подтухшей рыбы). Еще на ум придет мужчина в полном расцвете сил — Карлсон, прозябающий на крыше где-то в Стокгольме. И в последнюю очередь подумаешь о шведском сыре. Напрягли память? Не вспомнили? Вот и я не представляю, где его искать. А сотворить максимально аутентичный рецепт шведского чизбургера очень хочется.

Поэтому, будучи человеком подкованным и зная, что знаменитый швейцарский сыр эмменталь был создан в 18 веке на основе шведского сыра херргорд (Herrgerd), позволяю себе такую вольность и, ни капли не сомневаясь, использую эмменталь. А в целях экономии даже возьму наш аналог эмменталя — швейцарский сыр.

Со всем остальным проблем не возникнет. Брусника и говядина везде одинаковые. Булочку использую обычную, так как из шведской выпечки знаком только с булочкой семла, но она сладкая, с корицей и кардамоном, так что для моего бургера совсем не подходит.

КСТАТИ

Кресс-салат — очень полезный и вкусный, с яркими нотками горчицы и хрена. Обычно продается в виде микрозелени высотой 3—5 см. Очень просто выращивать его и самостоятельно, на подоконнике. Если решили посадить на участке, то он может вырасти и до 30 см. Также его называют водяной или садовый кресс, жеруха, циммати, перечник.

ИЗ ЧЕГО:

- Классическая быстрая заварная дрожжевая булочка диаметром 10 см 1 ШТ.
- Говяжий фарш жирностью 30% 180 Г
- Рафинированное растительное масло 1 Ч. Л.
- Брусника свежемороженая 60 Г
- Вода (по необходимости) 20 Г
- Тимьян 1 ВЕТОЧКА
- Сахар 1 СТ. Л.
- Сыр швейцарский 40 Г
- Сливочное масло 5 Г
- Кресс-салат 5–7 Г
- Соль и черный перец по вкусу

КАК:

- Для этого сытного бургера лучше взять фарш пожирнее. Первым делом посолить, поперчить фарш по вкусу и отбить (10—12 раз бросить фарш в глубокую емкость).
- Смазать руки растительным маслом и сформовать котлету диаметром 11 см. Выложить котлету на пергамент и отправить на отдых в холодильник.
- Обязательно попробуйте бруснику на сладость и кислоту. От этого зависит количество используемого сахара. На небольшой сковороде на среднем огне прогреть бруснику. Если производитель хороший и лишней жидкости в ней нет, то добавить немного воды, чтобы не было очень сухо. Добавить веточку тимьяна, сахар и готовить при слабом кипении 1—2 минуты, до полного растворения сахара. После снять с огня и оставить на сковороде — пусть настоится слегка.
- Сыр натереть на мелкой терке и разделить на две горки — одна чуть побольше, вторая поменьше.
- Разогреть сковороду (маслом смазывать необходимости нет, хватит масла, которое попало на котлету с рук, и собственного жира в котлете). Обжарить котлету на сильном огне с одной стороны в течение минуты, перевернуть на другую сторону, обжаривать еще минуту. Перевернуть еще раз, и обжаривать еще минуту. Последний раз перевернуть котлету, выложить сверху тертый сыр (большую горку) и готовить еще одну минуту. Сыр начнет плавиться, покрывая котлету потрясающей сырной глазурью.
- Булку разрезать вдоль пополам, смазать обе части сливочным маслом со стороны разреза. Обжарить обе части булки на сухой сковороде.
- На нижнюю часть булки выложить сыр (меньшую горку), на сыр — ложку брусники и не много кресс-салата. На салат выложить котлету, на котлету — бруснику, сверху оставшийся кресс-салат и накрыть верхней частью булки.

«АББА» ШВЕДСКИЙ БУРГЕР С БРУСНИКОЙ, СЫРОМ ЭММЕНТАЛЬ И КРЕСС-САЛАТОМ



В Сан-Ремо, этом прекрасном уголке Средиземноморья, раньше проводился популярный музыкальный фестиваль. Не знаю, существует ли он еще, но от одного названия веет чем-то ярким, с нотками диско и счастья.

ИЗ ЧЕГО:

- Классическая быстрая заварная дрожжевая булочка диаметром 10 см 1 ШТ.
- Руккола 1 ПУЧОК (10–12 Г)
- Спелый ароматный помидор 1 ШТ.
- Томатный соус 50 Г
- Очень сырный соус песто 50 Г

ДЛЯ КОТЛЕТЫ:

- Говяжий фарш жирностью 30% 180 Г
- Моцарелла (маленькие шарики) 3 ШТ.
- Рафинированное растительное масло 1 Ч. Л.
- Соль и черный перец по вкусу

ДЛЯ ОЧЕНЬ СЫРНОГО СОУСА ПЕСТО:

- Базилик 5–6 ВЕТОЧЕК
- Орешки кедровые или кешью 1 СТ. Л.
- Тертый твердый сыр 2 СТ. Л.
- Нерафинированное оливковое масло 30 Г

ДЛЯ ТОМАТНОГО СОУСА:

- Оливковое масло 20 Г
- Чеснок 2 ЗУБЧИКА
- Томаты в собственном соку 200 Г
- Кетчуп 1 СТ. Л.
- Сахар 1 СТ. Л.
- Соль ½ Ч. Л.
- Свежемолотый черный перец по вкусу

БУРГЕР «САН-РЕМО»

КАК:

ПРИГОТОВИТЬ ОЧЕНЬ СЫРНЫЙ СОУС ПЕСТО:

- Листья базилика, орешки, сыр и оливковое масло в блендере измельчить в однородную густую пасту.

ПРИГОТОВИТЬ ТОМАТНЫЙ СОУС:

- В небольшом сотейнике на оливковом масле обжарить мелко нарезанный чеснок, добавить томаты в собственном соку, кетчуп, сахар, соль и свежемолотый перец.
- Готовить на среднем огне около 20 минут, пока соус не выпарится вдвое.

ПОДГОТОВИТЬ ОСТАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Рукколу промыть, обсушить, удалить жесткие стебельки.
- Помидор нарезать кружочками толщиной около 1 см.

ПРИГОТОВИТЬ КОТЛЕТУ:

- Фарш разделить на две одинаковые части, каждую хорошенько отбить и сформовать смоченными растительным маслом руками котлеты диаметром около 12 см.
- На одну из котлет выложить 3 шарика моцареллы, накрыть второй котлетой и хорошенько закрепить края.
- На плоском гриле или сковороде, аккуратно переворачивая, обжарить котлету с двух сторон и довести до готовности в духовке при 180 °C в течение 5–7 минут.

СОБРАТЬ БУРГЕР:

- Булку разрезать вдоль пополам, прогреть на гриле или сковороде.
- Нижнюю часть булки щедро смазать томатным соусом.
- На соус выложить рукколу, на нее — кружочки помидора, на них — котлету, на котлету — очень сырный соус песто.
- Накрыть верхней частью булки.



Вот лично я на третий день пребывания в Грузии пошел искать бургерную или итальянский ресторан. Не то чтобы я как-то соскучился по такой еде, но от хинкали, сациви и прочих сацебели искренне устал. Но, тем не менее, вернувшись домой, всё равно с удовольствием вспоминал эти традиционные вкусы.

ИЗ ЧЕГО:

- Булка пшеничная диаметром 11 см 1 ШТ.
- Красный сладкий лук 20 Г
- Кинза 3–4 ВЕТОЧКИ
- Спелый ароматный помидор 1 ШТ.
- Томатный соус с аджикой 60 Г
- Пхали 50 Г

ДЛЯ КОТЛЕТЫ:

- Говяжий фарш 120 Г
- Хмели–сунели $\frac{1}{2}$ Ч. Л.
- Сыр сулугуни 50 Г
- Соус ткемали 40 Г
- Сахар $\frac{1}{2}$ Ч. Л.
- Соль по вкусу

ДЛЯ ПХАЛИ:

- Очищенные грецкие орехи 25 Г
- Кинза 5 ВЕТОЧЕК
- Чеснок 1–2 ЗУБЧИКА
- Лук репчатый $\frac{1}{2}$ ШТ.
- Шпинат 250 Г
- Соль по вкусу
- Винный уксус 1 Ч. Л.
- Хмели–сунели $\frac{1}{2}$ Ч. Л.

ДЛЯ ТОМАТНОГО СОУСА С АДЖИКОЙ:

- Кетчуп 55 Г
- Грузинская аджика из перца и специй (в виде пасты) 5 Г

БУРГЕР «СТАРЫЙ ТБИЛИСИ»

КАК:

ПРИГОТОВИТЬ ПХАЛИ:

- Грецкие орехи, кинзу, чеснок и лук с помощью блендера измельчить в однородную массу — это ореховая заправка.
- Шпинат отдельно измельчить в однородную массу, соединить с ореховой заправкой и довести до вкуса солью, уксусом и специями.
- Придать пхали форму котлеты диаметром с булку.

ПРИГОТОВИТЬ ТОМАТНЫЙ СОУС С АДЖИКОЙ:

- Соединить кетчуп и аджику. Перемешать до однородности.

ПОДГОТОВИТЬ ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Очень тонкими кольцами нарезать красный сладкий лук.
- Кинзу промыть и просушить.
- Помидор нарезать дисками толщиной около 1 см.

ПРИГОТОВИТЬ КОТЛЕТУ:

- Фарш перемешать с хмели–сунели, посолить, отбить и сформовать котлету диаметром 12 см.
- Тонкими ломтиками нарезать сулугуни.
- Обжарить котлету на плоском гриле до полу–готовности.
- Добавить в соус ткемали сахар, перемешать и щедро обмазать соусом котлету со всех сторон.
- Выложить на котлету сыр сулугуни, на него — остатки ткемали и отправить котлету доходить в духовку (или в гриль, под крышку, в режиме непрямого жара) на 5 минут.

СОБРАТЬ БУРГЕР:

- Булку разрезать вдоль пополам, прогреть на гриле или сковороде.
- Нижнюю и верхнюю части щедро смазать томатным соусом с аджикой.
- На нижнюю часть выложить котлету из пхали, на нее — помидор, лук и котлету.
- Сверху, на расплавленный сыр, выложить пушок кинзы и накрыть верхней частью булки.



В мире насчитывается более 5 000 сортов сыра. Среди них есть такие, к которым подходить страшно (и из-за запаха, и из-за цены), есть такие, которые сыром называть стыдно. Но большинство — вполне себе вкусненькие и симпатичные. И, конечно, многие города мира стремятся приписать себе почетный титул «столицы сыров». За этот титул бьются города во Франции, Голландии и Италии. Пусть себе стараются — нам от этого хуже не будет. Тем более когда, как, например, для этого бургера, сыр нужен самый обычный, а не какой-то чемпионский.

ИЗ ЧЕГО:

- Упругая картофельная булочка диаметром 11 см 1 ШТ.
- Болгарский перец ½ ШТ.
- Малосольный огурец 1 ШТ.
- Бекон 2 ЛОМТИКА
- Зеленый хрустящий салат 2–3 ЛИСТОЧКА
- Тертый сыр 1 СТ. Л.
- Горчичный соус 30 Г
- Сырный соус 30 Г
- Маринованный перчик халапеньо 2–3 ШТ.
- Жареный хрустящий лук 20 Г

ДЛЯ СЫРНОЙ КОТЛЕТЫ:

- Сыр квадратиками 7 ШТ.
- Яйцо 1 ШТ.
- Пшеничная мука ½ СТАКАНА
- Панировочные сухари 1 СТАКАН
- Рафинированное растительное масло 200 МЛ

ДЛЯ КОТЛЕТЫ:

- Говяжий фарш жирностью 30 % 180 Г
- Сыр квадратиками 2 ШТ.
- Рафинированное растительное масло 1 Ч. Л.

КАК:

ПРИГОТОВИТЬ СЫРНУЮ КОТЛЕТУ:

- Сложить сырныe квадратики в стопку. С помощью кулинарного кольца из сырных квадратиков вырезать шайбу.
- Взбить яйцо, окунуть сырную шайбу в него, потом в муку, потом опять в яйцо и, наконец, в панировочные сухари. Котлета должна быть на сто процентов покрыта панировкой.
- Разогреть растительное масло и обжарить на нем котлету до красивого румянца. Сыр расплавится, корочка будет хрустящей.

БУРГЕР «СЫРНАЯ СТОЛИЦА»

ПРИГОТОВИТЬ КОТЛЕТУ:

- Фарш разделить на две равные части, каждую хорошенько отбить и сформовать котлеты диаметром около 12 см.
- С помощью кулинарного кольца из сырных квадратиков вырезать 2 круга, выложить их на первую мясную котлету, накрыть второй котлетой и хорошенько закрепить края.
- На плоском гриле или сковородке, аккуратно переворачивая, обжарить котлету с двух сторон и довести до готовности в духовке при 180 °С в течение 5—7 минут.

ПОДГОТОВИТЬ ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Половинку перца запечь до мягкости в духовке или на гриле. Дать остыть и почистить от подгоревшей кожицы. (Можно использовать консервированные запеченные перцы).
- С помощью ножа для чистки овощей очень тонкими ломтиками нарезать малосольный огурец.
- До хруста на сухой сковородке обжарить бекон.
- Салат промыть и обсушить.

СОБРАТЬ БУРГЕР:

- Булку разрезать вдоль пополам, верхнюю часть посыпать тертым сыром и прогреть обе части в духовке.
- Нижнюю часть щедро смазать горчичным соусом, верхнюю — сырным.
- На нижнюю часть булки выложить салатный лист, половину малосольного огурца, маринованные перчики и запеченный перец.
- Сверху выложить котлету, столовую ложку горчичного соуса, бекон, оставшийся малосольный огурец, сырную котлету, посыпать жареным луком и накрыть верхней частью булки.



Не надо никуда ехать, лететь или плыть. Дома всегда можно приготовить блюдо с национальным акцентом любой точки мира. И тут будет круче, чем там — потому что всегда можно слегка адаптировать блюдо под свой вкус и наши продукты. Так что давайте представим, что мы где-то на Карибах.

ИЗ ЧЕГО:

- Упругая картофельная булочка диаметром 11 см 1 ШТ.
- Котлета из говяжьего фарша жирностью 30 % 150 Г
- Рафинированное растительное масло 5 Г
- Сыр чеддер 20 Г
- Консервированный ананас 2–3 КОЛЬЦА
- Пастрами или любое другое ароматное подкопченное мясо 30 Г
- Короткоплодный огурец 1 ШТ.
- Горчичный соус 30 Г
- Зеленый хрустящий салат 2–3 ЛИСТОЧКА
- Сальса из перца и зелени 50 Г

ДЛЯ САЛЬСЫ ИЗ ПЕРЦА И ЗЕЛЕНИ:

- Болгарский перец красный 100 Г
- Жгучий перец красный по вкусу
- Зелень кинзы и петрушки по 2–3 ВЕТОЧКИ
- Сладкий красный лук 30 Г
- Кетчуп томатный 30 Г
- Сахар ½ Ч. Л.

БУРГЕР «КАРИБСКИЙ КРИЗИС»

КАК:

ПРИГОТОВИТЬ САЛЬСУ ИЗ ПЕРЦА И ЗЕЛЕНИ:

- Очень мелкими кубиками нарезать болгарский и жгучий перец, зелень и сладкий лук.
- Добавить кетчуп и сахар, хорошенько перемешать.

ОБЖАРИТЬ КОТЛЕТУ И АНАНАС:

- Разогреть сковороду (маслом смазывать необходимости нет, хватит масла, которое попало на котлету с рук и собственного жира в котлете). Сформовать котлету, смочив руки маслом.
- Обжарить котлету на сильном огне с одной стороны в течение минуты, перевернуть на другую сторону, обжаривать еще минуту. Перевернуть еще раз и обжаривать еще минуту.
- Последний раз перевернуть котлету, выложить на нее сыр чеддер и готовить еще одну минуту. Сыр начнет плавиться, покрывая котлету сырной глазурью.
- На той же сковороде в оставшемся масле и жире с двух сторон обжарить кольца ананаса, примерно по 1 минуте с каждой стороны.

ПОДГОТОВИТЬ ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Тонкими ломтиками нарезать пастрами или любое другое ароматное мясо (как самостоятельно приготовить пастрами, см. в рецепте бургера «Еврейское счастье» на стр. 54). Прогреть мясо на сковороде или в духовке.
- С помощью овощечистки очень тонкими 슬라이сами нарезать огурец.

СОБРАТЬ БУРГЕР:

- Булку разрезать вдоль пополам, прогреть на гриле или сковороде.
- Нижнюю часть щедро смазать горчичным соусом.
- На соус выложить салатный лист, на него — пастрами, на пастрами — обжаренный ананас, на него — котлету с сыром, сверху — огурцы и пару столовых ложек сальсы.
- Накрыть верхней частью булки.



Не надо в тысячный раз рассказывать историю о трактирщиках Пожарских и об императоре, обожавшем отобедать телячьими котлетами, проезжая Торжок. Как бы там ни было на самом деле, факт остается фактом — в классику русской кулинарии золотыми буквами вписан рецепт котлет из куриного филе в хрустящей панировке. Слегка переосмыслив технологию, я с огромным удовольствием включил такой бургер в этот сборник. Тем более, он получается совсем не по правилам. В котлете тут масса всего, помимо куриного мяса.

ИЗ ЧЕГО:

- Булка пшеничная (очень воздушная) картофельная, 11 см, 90—110 г 1 ШТ.
- Котлета по-пожарски 120 г
- Солёный огурец 1 ШТ.
- Свежий короткоплодный огурец 1 ШТ.
- Свежий хрустящий салат 2-3 ЛИСТОЧКА
- Зеленый горошек 30 г
- Сливки жирностью 20% 10 г
- Сахар 5 г

ДЛЯ КОТЛЕТ (НА 8 ШТ.):

- Батон пшеничный ½ ШТ.
- Куриное филе 500 г
- Лук репчатый 100 г
- Сливки 150 г
- Масло сливочное 150 г
- Панировочные сухари панко
- Масло растительное 50 г
- Сыр чеддер 20 г
- Соль и перец по вкусу

ДЛЯ СОУСА:

- Сметана жирностью 20% 30 г
- Майонез 30 г

БУРГЕР ПО-ПОЖАРСКИ

КАК:

ПРИГОТОВИТЬ КОТЛЕТУ:

- Мякиш батона нарезать мелкими кубиками и подсушить.
- Куриное филе нарезать. Лук мелко порубить.
- Хлеб замочить в сливках. Затем отжать, дважды прокрутить через мясорубку.
- Масло натереть и ввести в фарш. Посолить и поперчить по вкусу.
- Сформировать котлеты диаметром чуть шире булки.
- Обсыпать котлеты сухарями панко, слегка обжарить на растительном масле и довести до готовности в духовке, в конце посыпав сыром.

ПРИГОТОВИТЬ СОУС:

- Смешать майонез и сметану.

ПОДГОТОВИТЬ ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Тонкими кружочками нарезать соленые и свежие огурцы, салат промыть и обсушить.
- Воду довести до кипения, добавить в воду сахар и в течение 5 минут отварить зеленый горошек.
- Слить воду, добавить к горошку сливки и измельчить блендером в пюре.

СОБРАТЬ БУРГЕР:

- Смазать нижнюю часть булки соусом из майонеза и сметаны, выложить солёный огурец, далее немного зеленого салата, котлету, на котлету — пюре из горошка, свежий огурец, салат и накрыть крышкой, смазанной соусом.



В каком-то мультфильме моего детства герои пели о том, как им нравится возвращаться домой по дороге с облаками. Я такой же, как они. Люблю возвращаться домой. Неважно, когда: вечером с работы, или с утреннего поезда из командировки, или нагруженным чемоданами и сувенирами из заморских стран. Согласитесь, ведь важно только то, чтобы было такое место на земле, которое ты считаешь домом. Где тебе уютно, тепло и спокойно. Где тебя окружают самые близкие и любимые люди. И где так по-домашнему пахнет простой и вкусной едой.

Этот рецепт, самый простой и самый домашний, я специально оставил для последней страницы книги.

ИЗ ЧЕГО:

- Упругая картофельная булочка диаметром 11 см 1 ШТ.
- Сливочное масло 5 Г
- Растительное масло для жарки 5 Г
- Яйцо 1 ШТ.
- Полутвердый сыр 25 Г
- Хороший сочный помидор 1 ШТ.
- Салат айсберг 25 Г
- Соленый (лучше бочковой) огурец 1 ШТ.
- Квашеная капуста 30 Г
- Бекон 2–3 ломтика
- Коктейльный соус 60 Г

ДЛЯ КОКТЕЙЛЬНОГО СОУСА:

- Укроп и петрушка по 1 ВЕТОЧКЕ
- Майонез 40 Г
- Кетчуп 60 Г
- Хрен тертый столовый 10 Г

ДЛЯ КОТЛЕТЫ:

- Говяжий фарш 80 Г
- Свиной фарш 40 Г
- Масло для жарки котлеты 5 Г
- Соль и черный перец по вкусу

БУРГЕР «ДОМ, МИЛЫЙ ДОМ»

КАК:

ПРИГОТОВИТЬ КОКТЕЙЛЬНЫЙ СОУС:

- Оборвать зелень укропа и петрушки с веточек и мелко нарезать.
- Смешать майонез, кетчуп, хрен и зелень.

ПРИГОТОВИТЬ КОТЛЕТУ:

- Смешать оба фарша, посолить, поперчить и хорошенько отбить.
- Смазать руки растительным маслом. Сформовать котлету (необязательно с ровными краями) диаметром примерно на 1 см больше булки.
- Обжарить с двух сторон, примерно по 2 минуты с каждой стороны. При необходимости довести до готовности в духовке.

ПОДГОТОВИТЬ ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

- На сковородке с антипригарным покрытием на смеси сливочного и растительного масла пожарить идеальную глазунью из одного яйца.
- Сыр нарезать ломтиками толщиной около 2 мм. Помидор нарезать кружочками толщиной чуть менее 1 см. Салат промыть и обсушить. Соленый огурец нарезать кружочками толщиной 3—4 мм. Квашеную капусту отжать.
- Бекон обжарить до хруста.

СОБРАТЬ БУРГЕР:

- Булку разрезать вдоль пополам, прогреть на гриле или сковороде.
- Нижнюю и верхнюю части булки щедро смазать коктейльным соусом.
- На нижнюю часть выложить листья салата, кружочки помидора, соленые огурцы, котлету, сыр, бекон, квашеную капусту.
- Накрыть верхней частью булки.



БЛАГОДАРНОСТИ

Знаете, иногда ешь какую-нибудь пироженку, и самое вкусное оставляешь на последний укус. Вот и у меня с этой книгой примерно так же. Где-то на середине книги я подумал, а как здорово было бы сказать спасибо всем, без кого эта книга не случилась бы. И сидя вечерами у компьютера или на кухне, прорабатывая рецепты, я думал: ну еще немного, еще пара рецептов и несколько фотографий и все. Будут благодарности. И наконец оно настало. Ловите мои слова благодарности.

Во-первых, самые большие и главные слова благодарности – моей жене Владлене и дочери Никите. Котятки, все, что я делаю, я делаю для вас и с мыслями о вас. И простите за бесконечные бургерные дегустации.

Спасибо Ирине Дороган, которая когда-то поверила мне и дала сделать первое мое кулинарное шоу на телеканале «Кухня ТВ». И продолжает доверять, ежегодно выпуская продолжения моих шоу.

Спасибо всему телеканалу «Кухня ТВ» и крутейшей команде Red Media. Работать с вами – огромный кайф. Кстати, в этой книге я активно использовал фотографии, сделанные в рамках съемки второго сезона программы «Король гриля» на «Кухня ТВ». Посмотрите, там много интересного.

Спасибо Светлане Ильичевой. Не понимаю, почему многие так недолюбливают редакторов. Если бы не ее постоянное «надо уже вчера», книга бы не случилась и через год.

Спасибо всем своим подписчикам в социальных сетях. Только для вас я ежедневно генерирую море, как мне кажется, качественного и полезного контента. Надеюсь, это хоть на самую малость делает вашу жизнь приятнее и вкуснее.

И, конечно, спасибо тебе дорогой читатель, если ты добрался до этой страницы. Отличных тебе бургеров и настроения. Пусть удача сопутствует во всем тебе и твоим близким. Да пребудут с вами соль и перец.



УДК 641.55
ББК 36.997
М81

Мосин, Григорий Александрович.

М81 Бургеры без правил. Вкус без компромиссов / Григорий Мосин. — Москва : Эксмо, 2023. — 96 с. : ил. — (Кулинария. Готовит шеф).

ISBN 978-5-04-159339-1

Одно из самых популярных, трендовых современных блюд — бургер. В книге собраны оригинальные авторские рецепты профессионального шеф-повара Григория Мосина, адаптированные для приготовления на домашней кухне. Здесь есть всё, что требуется для того, чтобы сделать своими руками идеальный бургер: несколько рецептов пышных булочек, советы, как пожарить сочные котлеты из любого фарша, варианты соусов на любой вкус и, конечно, неповторимые рецепты авторских бургеров, за каждым из которых — занимательная история. Любители разнообразия оценят необычные варианты бургеров без булки или без котлеты, фантазии на тему национальных кухонь и даже рецепты, вдохновленные литературной классикой.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-159339-1

© Мосин Г. А., текст, фото, 2022
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2023

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ГОТОВИТ ШЕФ

Мосин Григорий Александрович

БУРГЕРЫ БЕЗ ПРАВИЛ

Вкус без компромиссов

В книге использованы фотографии из архива автора и телеканала «Кухня ТВ».

Фотограф *О. Бараночников*

Ответственный редактор *С. Ильичева*

Редактор *О. Ивенская*

Дизайн и верстка *В. Колышевой*

Художественные редакторы *В. Колышева, А. Гусев*

Корректор *Л. Никифорова*

В оформлении обложки использована фотография:

zygonema / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:

Piotr Piatrouski, Jareerat, Alexey Laputin, Mo Azizi / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

Страна происхождения: Российская Федерация

Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ЧИТАЙ·ГОРОД

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Өндүрүш: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы,
123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 ғимарат, 20 қабат, офис 2013 ж.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Тауар белгісі: «Эксмо»
Интернет-магазин: www.book24.ru
Интернет-магазин: www.book24.kz
Интернет-дүкен: www.book24.kz
Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды
қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Алматы қ., Домбровский кв., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification
Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»
www.eksmo.ru/certification
Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Официальный
интернет-магазин
издательской группы
«ЭКСМО-АСТ»

book 24.ru

Дата изготовления / Подписано в печать 31.10.2022. Формат 80x100¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 8,89.

Тираж экз. Заказ

16+

ISBN 978-5-04-159339-1



9 785041 593391 >

хлеб*соль

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

breadsalt.publisher

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книги



скачано с vtome.ru

**РАЗ ВЫ ДЕРЖИТЕ В РУКАХ ЭТУ КНИГУ, ЗНАЧИТ, ВЫ ЛЮБИТЕ БУРГЕРЫ!
А РАЗВЕ ЕСТЬ КТО-ТО, КТО ИХ НЕ ЛЮБИТ?**

Приготовленные своими руками под руководством профессионального шеф-повара, блогера и телеведущего **ГРИГОРИЯ МОСИНА**, они точно порадуют вас и ваших близких своим потрясающим вкусом. Ведь для этого автор делает всё возможное: предлагает рецепты идеальных булок, учит, как правильно подобрать фарш для котлеты, приводит оригинальные и невероятно аппетитные сочетания соусов, специй и гарниров. За каждым бургером в книге — своя история, и все эти истории удивительные!

**ОТПРАВИТЬСЯ В ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ
ПУТЕШЕСТВИЕ В ТБИЛИСИ, САН-РЕМО ИЛИ
ШВЕЦИЮ, ПОГРУЗИТЬСЯ В ЧТЕНИЕ
ЧЕХОВА ИЛИ ХЕМИНГУЭЯ, ОЦЕНИТЬ
КРЕАТИВНОСТЬ НАЗВАНИЙ,
СМЕЛОСТЬ СОЧЕТАНИЙ
ИНГРЕДИЕНТОВ И
БЕСПОДОБНУЮ ГАММУ
ЯРКИХ ВКУСОВ —
С ЭТОЙ КНИГОЙ
СКУЧАТЬ ВАМ ТОЧНО
НЕ ПРИДЕТСЯ.**

**БУДЕТ ИНТЕРЕСНО И АППЕТИТНО,
МЫ ВАМ ГАРАНТИРУЕМ!**



хлеб*соль
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
 breadsalt.publisher

