



КНИГА РЕЦЕПТОВ

Лучшие рецепты блюд
со всего мира

100 РЕЦЕПТОВ

В. А. ПАВЛОВ

В.А. Павлов

**Книга рецептов. Лучшие
рецепты блюд со всего
мира. 100 простых и вкусных
рецептов для домашней кухни**

*<https://litres.ru/73457449>
SelfPub; 2026*

Аннотация

«Книга рецептов. Лучшие рецепты блюд со всего мира» — это практичная кулинарная книга, в которой собрано 100 простых и вкусных рецептов для домашней кухни. Если вы ищете, где купить книгу рецептов с понятными пошаговыми инструкциями и доступными ингредиентами, этот сборник станет отличным выбором. В издании представлены лучшие рецепты разных стран: европейская, азиатская и американская кухня, популярные салаты, супы, горячие блюда, десерты и домашняя выпечка. Книга рецептов подойдёт как начинающим, так и опытным кулинарам, которые хотят разнообразить повседневное меню. Здесь вы найдёте простые рецепты, рецепты блюд на каждый день, быстрые ужины и идеи для праздничного стола. Купить кулинарную книгу «Лучшие рецепты блюд со всего мира»

стоит тем, кто хочет иметь под рукой удобный сборник рецептов в электронном формате.

Содержание

Глава	7
Об этой книге	8
Что вы найдёте внутри	9
Как пользоваться рецептами	10
Меры без весов	11
Безопасность на домашней кухне	12
Восемь готовых меню	14
Содержание	16
1. Паста Карбонара	19
Ингредиенты	20
Приготовление	21
2. Французский луковый суп	22
Ингредиенты	23
Приготовление	24
3. Испанская тортилья	25
Ингредиенты	26
Приготовление	27
4. Немецкий картофельный салат	28
Ингредиенты	29
Приготовление	30
5. Греческий салат	31
Ингредиенты	32
Приготовление	33

6. Венгерский гуляш	34
Ингредиенты	35
Приготовление	36
7. Чешский суп с чесноком	37
Ингредиенты	38
Приготовление	39
8. Польские картофельные драники	40
Ингредиенты	41
Приготовление	42
9. Шведские фрикадельки	43
Ингредиенты	44
Приготовление	45
10. Португальская треска с картофелем	46
Ингредиенты	47
Приготовление	48
11. Бельгийские вафли	49
Ингредиенты	50
Приготовление	51
12. Австрийский шницель	52
Ингредиенты	53
Приготовление	54
13. Ирландское рагу	55
Ингредиенты	56
Приготовление	57
14. Швейцарское фондю	58
Ингредиенты	59

Книга рецептов. Лучшие рецепты блюд со всего мира. 100 простых и вкусных рецептов для домашней кухни

Глава

**КУЛИНАРНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО
ДНЯ**

Книга рецептов

Лучшие рецепты блюд со всего мира

**100 простых и вкусных рецептов для домашней кух-
ни**

*От знакомой домашней классики до ярких блюд Азии и
Америки - без редких продуктов, сложных техник и ресто-
ранного оборудования.*

Домашнее издание • 2026

Об этой книге

Сто блюд, семь больших разделов и одна понятная цель: помочь вам готовить разнообразно, вкусно и уверенно на обычной домашней кухне.

Здесь рядом живут паста карбонара и плов, том ям и борщ, паэлья и шарлотка. Это не академический справочник национальных кухонь, а практическая коллекция домашних адаптаций. Сложные технологии упрощены, редкие продукты по возможности заменены доступными, а каждый рецепт оформлен так, чтобы его можно было быстро прочитать прямо во время готовки.

В каждой карточке указаны выход, время и сложность, дан точный список продуктов, последовательные действия и отдельный совет, который помогает избежать самой частой ошибки.

О ТЕКСТЕ И ФОТОГРАФИЯХ. Все пояснения, вступительные тексты и советы подготовлены для этого издания. Фотоиллюстрации созданы специально для книги средствами генеративной графики; сторонние фотографии, логотипы и изображения из чужих книг или сайтов не использовались.

Что вы найдёте внутри



100 рецептов: горячие блюда, супы, салаты, закуски, выпечка, десерты и напитки;



кухни Европы, Азии, Америки, Ближнего Востока и домашнюю классику;



блюда от 5 минут до вариантов для неспешного выходного дня;



понятные температуры духовки, признаки готовности и практические подсказки;



восемь готовых тематических меню и быстрый указатель в конце книги.

Как пользоваться рецептами

Сначала прочитайте рецепт полностью. Проверьте время на подготовку, охлаждение, расстойку или замачивание.

Подготовьте и отмерьте продукты до включения плиты. Это особенно важно для соусов, выпечки и быстрой жарки.

Учитывайте особенности техники. Духовки и конфорки нагреваются по-разному, поэтому ориентируйтесь не только на минуты, но и на признаки готовности.

Пробуйте по ходу приготовления. Солёность сыра, соусов и бульонов различается, поэтому соль часто лучше добавлять в конце.

Записывайте удачные изменения. Любимый рецепт становится семейным именно тогда, когда вы подстраиваете его под свой вкус.

Меры без весов

Мера

Примерный объём

1 чайная ложка

5 мл

1 столовая ложка

15 мл

1 стандартный стакан

250 мл

Щепотка

Количество, которое удобно взять двумя пальцами

Безопасность на домашней кухне

Время в рецептах ориентировочное. Для мяса, птицы и рыбы надёжнее использовать кухонный термометр. Измеряйте температуру в самой толстой части продукта, не касаясь кости.

Продукт

Безопасный ориентир

Курица и другая птица

Не ниже 74 °C внутри

Фарш и изделия из фарша

Не ниже 71 °C внутри

Цельные куски говядины, телятины и баранины

Не ниже 63 °C и отдых 3 минуты

Рыба

63 °C или непрозрачная мякоть, легко разделяющаяся вилкой

Важно. Кислота в севиче не заменяет полноценную термообработку, а десерты с яйцами лучше готовить из пасте-

ризованного продукта. Учитывайте индивидуальные аллергии и ограничения.

Справочный источник температур: FoodSafety.gov, «Safe Minimum Internal Temperatures» (проверено 21.11.2024).

Восемь готовых меню

Необязательно готовить по книге подряд. Выберите на-
строение, а номера помогут быстро найти блюда.

Тема

Что приготовить

Итальянский вечер

Брускетта с томатами (62), лазанья (48), тирамису (36)

Средиземноморский обед

Греческий салат (5), мусака (49), пахлава (38)

Быстрый ужин в Азии

Курица терияки (16), жареный рис (79), моти (41)

Мексиканская вечеринка

Гуакамоле (60), тако (28), чили кон карне (29)

Северный семейный обед

Сливочный суп с лососем (15), картофельный салат (4),
вафли (11)

Ужин без сложной техники

Шакшука (67), чесночный хлеб (77), яблочный пирог (35)

Домашняя классика

Куриный суп (84), курица в духовке (96), шарлотка (88)

Стол для друзей

Крылышки Баффало (27), кесадилья (68), брауни (76)

Содержание

Рецепты сохранены в сквозной нумерации от 1 до 100.

№

Раздел

Рецепты

1

Европа

1-15

2

Азия

16-25

3

Америка

26-35

4

Десерты мира

36-45

5

Супы и горячие блюда мира

46-55

6

Салаты и закуски мира

56-65

7

Быстрые блюда и домашняя выпечка

66-100

РАЗДЕЛ 1

Европа

Европейская кухня умеет превращать простые продукты в блюда, которые запоминаются надолго. Здесь важны терпение, хороший бульон, правильная корочка и уважение к основному вкусу продукта.



РЕЦЕПТЫ 1-15

1. Паста Карбонара

Шёлковистый соус обволакивает спагетти, а сыр и чёрный перец дают тот самый узнаваемый вкус.

КУХНЯ

Италия

ВРЕМЯ

20 минут

ВЫХОД

4 порции

СЛОЖНОСТЬ

Легко

Ингредиенты

- 400 г спагетти
- 150 г бекона
- 2 яйца
- 50 г тёртого пармезана
- 2 зубчика чеснока
- Соль, чёрный перец
- 1 ст. л. оливкового масла (по необходимости)

Приготовление

Вскипятите большую кастрюлю воды, посолите и отварите спагетти до состояния *al dente*. Сохраните 150 мл воды от варки.

Нарежьте бекон небольшими кусочками и обжарьте на среднем огне до румяности. Чеснок добавьте на последнюю минуту, затем уберите.

В миске соедините яйца, мелко натёртый пармезан и щедрую щепотку чёрного перца.

Переложите горячую пасту к бекону, перемешайте и полностью снимите сковороду с огня.

Влейте яичную смесь и быстро перемешивайте. Добавляйте воду от пасты по ложке, пока соус не станет гладким и кремовым.

СЕКРЕТ ВКУСА. Смешивайте пасту с яичной смесью только вне огня: остаточного жара достаточно, а яйца не свернутся хлопьями.

2. Французский луковый суп

Сладкий карамелизированный лук, крепкий бульон и сырная корочка превращают суп в полноценный ужин.

КУХНЯ

Франция

ВРЕМЯ

50 минут

ВЫХОД

4 порции

СЛОЖНОСТЬ

Средне

Ингредиенты



500 г репчатого лука



1 л говяжьего бульона



2 ст. л. сливочного масла



1 багет



100 г твёрдого сыра



Соль, перец



1 ч. л. сахара (по необходимости)



1 лавровый лист

Приготовление

Нарежьте лук тонкими полукольцами. Растопите масло в тяжёлой кастрюле.

Готовьте лук на умеренно слабом огне 25-30 минут, часто помешивая, до глубокого золотистого цвета.

Влейте горячий бульон, добавьте лавровый лист, соль и перец. Варите 15 минут.

Подсушите ломтики багета. Разлейте суп по жаропрочным формам, сверху положите хлеб и тёртый сыр.

Поставьте под горячий гриль на 3-5 минут, пока сыр не расплавится и не подрумянится.

СЕКРЕТ ВКУСА. Не торопите лук: умеренный огонь и 25-30 минут дают сладость, которую невозможно заменить сахаром.

3. Испанская тортилья

Простая испанская классика: мягкий картофель внутри и румяная яичная корочка снаружи.

КУХНЯ

Испания
ВРЕМЯ

30 минут
ВЫХОД

4-6 порций
СЛОЖНОСТЬ

Легко

Ингредиенты

- 4 картофелины
- 1 луковица
- 5 яиц
- 4 ст. л. оливкового масла
- Соль
- Чёрный перец по вкусу

Приготовление

Нарежьте картофель тонкими ломтиками.

Обжарьте с луком до мягкости.

Взбейте яйца с солью.

Смешайте картофель с яйцами.

Готовьте под крышкой 10 минут, затем переверните и доготовьте.

СЕКРЕТ ВКУСА. Перед переворачиванием убедитесь, что края схватились; используйте большую плоскую тарелку.

4. Немецкий картофельный салат

Тёплый салат с пикантной горчичной заправкой хорош и как гарнир, и как самостоятельное блюдо.

КУХНЯ

Германия

ВРЕМЯ

35 минут

ВЫХОД

4 порции

СЛОЖНОСТЬ

Легко

Ингредиенты



600 г картофеля



1 красная луковица



3 ст. л. уксуса



2 ст. л. растительного масла



1 ч. л. горчицы



Соль, перец

Приготовление

Отварите картофель в мундире.

Нарежьте кружочками.

Смешайте уксус, масло, горчицу.

Добавьте лук и заправьте салат.

СЕКРЕТ ВКУСА. Заправляйте картофель тёплым - так он лучше впитает горчично-уксусный соус.

5. Греческий салат

Сочные овощи, солоноватая фета и аромат орегано - лето в одной тарелке.

КУХНЯ

Греция

ВРЕМЯ

15 минут

ВЫХОД

4 порции

СЛОЖНОСТЬ

Легко

Ингредиенты



2 помидора



1 огурец



100 г феты



Горсть оливок



2 ст. л. оливкового масла



Соль, орегано



1/2 красной луковицы



1 ст. л. лимонного сока

Приготовление

Нарежьте овощи крупными кусками.

Добавьте фету и оливки.

Полейте маслом и посыпьте орегано.

СЕКРЕТ ВКУСА. Не режьте овощи слишком мелко и добавляйте соль перед самой подачей.

6. Венгерский гуляш

Насыщенное мясное блюдо с паприкой, которое становится особенно вкусным после медленного тушения.

КУХНЯ

Венгрия

ВРЕМЯ

1 час 20 минут

ВЫХОД

4 порции

СЛОЖНОСТЬ

Средне

Ингредиенты



700 г говядины



2 луковицы



1 сладкий перец



2 ст. л. паприки



2 картофелины



1 л бульона



Соль, перец



2 ст. л. растительного масла



1 ст. л. томатной пасты

Приготовление

Нарежьте говядину кубиками 3 см, лук - мелко, перец и картофель - крупнее.

Разогрейте масло в толстостенной кастрюле. Порциями подрумяньте мясо и временно переложите на тарелку.

В той же кастрюле обжарьте лук 6-8 минут. Добавьте томатную пасту и паприку, прогрейте 30 секунд.

Верните мясо, влейте бульон и доведите до слабого кипения. Тушите под крышкой 45 минут.

Добавьте перец и картофель, посолите и готовьте ещё 25-30 минут до мягкости мяса.

СЕКРЕТ ВКУСА. Паприку прогревайте недолго и не допускайте её подгорания, иначе появится горечь.

7. Чешский суп с чесноком

Лёгкий, согревающий суп с картофелем, чесноком и майораном.

КУХНЯ

Чехия

ВРЕМЯ

30 минут

ВЫХОД

4 порции

СЛОЖНОСТЬ

Легко

Ингредиенты



1 л куриного бульона



4 зубчика чеснока



2 картофелины



1 яйцо



Сухарики



Соль, майоран

Приготовление

Добавьте в бульон нарезанный картофель.

Варите до мягкости.

Добавьте измельчённый чеснок и майоран.

Влейте взбитое яйцо, помешивая.

Подавайте с сухариками.

СЕКРЕТ ВКУСА. Чеснок кладите в самом конце, чтобы аромат остался свежим и не стал резким.

8. Польские картофельные драники

*Хрустящие края, нежная середина и минимум продуктов
- идеальный быстрый гарнир.*

КУХНЯ

Польша

ВРЕМЯ

25 минут

ВЫХОД

4 порции

СЛОЖНОСТЬ

Легко

Ингредиенты



5 картофелин



1 яйцо



2 ст. л. муки



Соль



Растительное масло



1 небольшая луковица



Масло для жарки

Приготовление

Натрите картофель и отожмите сок.

Смешайте с яйцом, мукой и солью.

Обжаривайте ложкой на сковороде до золотистой корочки.

СЕКРЕТ ВКУСА. Хорошо отжатый картофель даёт хрустящую корочку и не требует лишней муки.

9. Шведские фрикадельки

Маленькие сочные фрикадельки в сливочном соусе, которые нравятся и взрослым, и детям.

КУХНЯ

Швеция
ВРЕМЯ

40 минут
ВЫХОД

4 порции
СЛОЖНОСТЬ

Средне

Ингредиенты



500 г фарша



1 яйцо



1 луковица



3 ст. л. панировочных сухарей



200 мл сливок



Соль, перец



1 ст. л. сливочного масла для соуса



1 ч. л. муки

Приготовление

Мелко нарежьте лук и обжарьте до мягкости. Остудите.

Смешайте фарш, лук, яйцо, сухари, соль и перец. Оставьте на 10 минут.

Сформируйте шарики размером с грецкий орех и обжарьте порциями до румяности и полной готовности.

Для соуса растопите масло, вмешайте муку и прогрейте минуту. Постепенно влейте сливки.

Верните фрикадельки в соус и прогрейте 5-7 минут. Для фарша безопасная температура внутри - 71 °C.

СЕКРЕТ ВКУСА. Смачивайте руки водой: фрикадельки получатся ровными, а фарш не будет липнуть.

10. Португальская треска с картофелем

Нежная рыба, картофель и яйцо соединяются в сытное блюдо для семейного обеда.

КУХНЯ

Португалия

ВРЕМЯ

50 минут

ВЫХОД

4 порции

СЛОЖНОСТЬ

Средне

Ингредиенты



500 г филе трески



4 картофелины



1 луковица



3 яйца



3 ст. л. оливкового масла



Соль, перец

Приготовление

Отварите картофель и нарежьте ломтиками.

Обжарьте лук.

Добавьте треску и картофель.

Влейте взбитые яйца.

Готовьте до схватывания.

СЕКРЕТ ВКУСА. Не пересушивайте треску; прекращайте нагрев, когда хлопья рыбы легко разделяются вилкой.

11. Бельгийские вафли

Мягкие внутри и румяные снаружи вафли для завтрака или домашнего десерта.

КУХНЯ

Бельгия

ВРЕМЯ

30 минут

ВЫХОД

8-10 вафель

СЛОЖНОСТЬ

Легко

Ингредиенты



250 г муки



2 яйца



300 мл молока



80 г сливочного масла



2 ст. л. сахара



1 ч. л. разрыхлителя



1/4 ч. л. соли

Приготовление

Смешайте сухие ингредиенты.

Добавьте яйца, молоко и растопленное масло.

Выпекайте в вафельнице 3–5 минут.

СЕКРЕТ ВКУСА. Дайте тесту постоять 10 минут - мука увлажнится, и вафли будут нежнее.

12. Австрийский шницель

Тонкая телятина в воздушной хрустящей панировке - блюдо, где решает правильная температура масла.

КУХНЯ

Австрия

ВРЕМЯ

35 минут

ВЫХОД

2 порции

СЛОЖНОСТЬ

Средне

Ингредиенты



2 телячьих отбивных



1 яйцо



Мука



Панировочные сухари



Растительное масло



Соль



3 ст. л. муки



80 г панировочных сухарей



150 мл масла для жарки

Приготовление

Накройте отбивные плёнкой и аккуратно отбейте до толщины 4-5 мм. Посолите.

Подготовьте три тарелки: с мукой, взбитым яйцом и сухарями.

Последовательно обваляйте мясо в муке, яйце и сухарях, не прижимая панировку.

Разогрейте слой масла 1-1,5 см. Жарьте шницели по одному 2-3 минуты с каждой стороны.

Переложите на бумажное полотенце и подавайте сразу с лимоном.

СЕКРЕТ ВКУСА. Панировка должна лежать свободно, без сильного прижатия: тогда корочка получится воздушной.

13. Ирландское рагу

Густое рагу из баранины и овощей, которое не требует сложных специй.

КУХНЯ

Ирландия

ВРЕМЯ

1 час 30 минут

ВЫХОД

4 порции

СЛОЖНОСТЬ

Средне

Ингредиенты



700 г баранины



4 картофелины



2 моркови



1 луковица



800 мл бульона



Соль, перец

Приготовление

Обжарьте мясо.

Добавьте овощи.

Влейте бульон.

Тушите 1–1,5 часа.

СЕКРЕТ ВКУСА. Нарезайте мясо одинаковыми кусками, чтобы оно приготовилось одновременно.

14. Швейцарское фондю

Тягучий сырный соус для неторопливого ужина в кругу семьи или друзей.

КУХНЯ

Швейцария

ВРЕМЯ

25 минут

ВЫХОД

4 порции

СЛОЖНОСТЬ

Средне

Ингредиенты

- 400 г твёрдого сыра



Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

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