



Товаренная КНИГА

для
растерянной
хозяйки

РЕТРО-РЕЦЕПТЫ

Ретро-рецепты

Сборник кулинарных рецептов

**Поваренная книга для
гостеприимной хозяйки**

«Издательство АСТ»

2026

УДК 641.5
ББК 36.997

Сборник кулинарных рецептов

Поваренная книга для гостеприимной хозяйки / Сборник кулинарных рецептов — «Издательство АСТ», 2026 — (Ретро-рецепты)

ISBN 978-5-17-189280-7

С этой книгой вы без труда составите как праздничное меню с необычными блюдами, так и простой семейный ужин из наваристых щей, салатов и горячего. В конце вас ждут полезные памятки, которые станут незаменимыми помощниками на кухне. В книге собраны рецепты на любой вкус! •

Универсальные соусы: домашний майонез, бешамель и кисло-сладкий соус.

- Необычные праздничные блюда, такие как говяжье жаркое и осетрина.
- Вкусные блюда на каждый день: домашний суп с хлебом, макароны по-флотски, винегрет и многое другое.

УДК 641.5
ББК 36.997

ISBN 978-5-17-189280-7

© Сборник кулинарных рецептов, 2026
© Издательство АСТ, 2026

Содержание

Супы и похлебки	6
Говяжий бульон	6
Куриный бульон	7
Консоме	8
Конец ознакомительного фрагмента.	9

Екатерина Белая

Поваренная книга для гостеприимной хозяйки

©ООО «Издательство АСТ», 2026

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

В оформлении использованы материалы с Shutterstock.

Супы и похлебки

Говяжий бульон

Порции: 4

Ингредиенты

Говядина на кости – 1 кг

Вода – 2,5–3 л

Морковь – 1 шт.

Репчатый лук – 1 шт.

Лавровый лист – 1–2 шт.

Черный перец горошком – 5–7 шт.

Соль – по вкусу

Зелень для подачи – по желанию

Приготовление:

Промываем мясо, для удобства нарезаем и заливаем холодной водой. Ставим кастрюлю на огонь.

Когда вода закипит, убираем образовавшуюся пену и убавляем огонь до минимума.

Добавляем в кастрюлю очищенные морковь и лук, лавровые листья и перец.

Варим под приоткрытой крышкой 2–3 часа, не доводя до сильного кипения. За 20–30 минут до готовности солим по вкусу.

Достаем овощи и процеживаем бульон.

Бульон готов к употреблению. Его можно использовать как основу для супов из других рецептов или заморозить для будущих блюд (перед заморозкой необходимо остудить).

Куриный бульон

Порции: 4

Ингредиенты:

Курица на кости – 1 кг

Вода – 2,5–3 л

Морковь – 1 шт.

Репчатый лук – 1 шт.

Лавровый лист – 1–2 шт.

Черный перец горошком – 5–7 шт.

Соль – по вкусу

Зелень для подачи – по желанию

Приготовление:

Промываем курицу (тушку, бедра, грудинку и т. д.), для удобства нарезаем, заливаем холодной водой и ставим на средний огонь.

Когда вода закипит, снимаем пену и убавляем огонь до минимального.

Добавляем очищенные морковь и лук, лавровый лист и перец.

Варим под слегка приоткрытой крышкой 1,5–2 часа, не допуская сильного кипения.

Солим за 20–30 минут до готовности.

Достаем курицу и овощи, бульон процеживаем.

Бульон готов к употреблению. Можно добавить в него куриное мясо для сытности.

Также куриный бульон можно использовать как основу для супов из других рецептов или заморозить для будущих блюд (перед заморозкой необходимо остудить).

Консоме

Порции: 6

Ингредиенты:

Вода – 2 л

Курица – 1 кг

Морковь – 100 г

Репчатый лук – 1 шт.

Стебель сельдерея – 80 г

Петрушка – 50 г

Яичные белки – 3 шт.

Чеснок – 1 зубчик

Лавровый лист – 1 шт.

Соль, молотый черный перец, тархун – по вкусу

Приготовление:

Куриную тушку ополаскиваем под прохладной водой и промакиваем салфетками. Удаляем кожицу и срезаем лишний жир с гузки.

Перекладываем курицу в глубокую кастрюлю и заливаем фильтрованной водой (она должна полностью покрыть тушку).

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.