

МАКСИМ БАЙТОВИЧ

ДОМАШНЯЯ КУЛИНАРИЯ · БЕЗ СЛОЖНОСТЕЙ

Простые рецепты

как в ресторане



Максим Байтович

Простые рецепты как в ресторане

<https://litres.ru/74467618>

SelfPub; 2026

Аннотация

Ресторанные блюда — это не сложные техники и редкие продукты, а маленькие приёмы, которые используют повара: посолить заранее, добавить каплю кислоты, выключить огонь вовремя. Эта книга научит готовить так, что домашний ужин будет выглядеть как из хорошего кафе — из продуктов ближайшего супермаркета.

Внутри — 56 проверенных рецептов с точными граммовками и понятными шагами:

завтраки как из кофейни — шакшука, сырники, тост с яйцом пашот;

бархатные супы-кремы, которые получаются всегда;

карбонара по-римски — без сливок, как в Италии;

плов, бефстроганов, лазанья и ризотто;

домашняя выпечка — от фокаччи до синнабонов;

десерты — панна-котта, шоколадный фондан, брауни;

соусы и заготовки, которые экономят время в будни;

Каждый рецепт — это время, порции, уровень сложности, таблица ингредиентов и «Секрет шефа»: маленький приём, который и делает разницу. В конце — три готовых меню с таймингом: ужин на двоих за час, семейный пятничный ужин и сценарий «гости на пороге»

Содержание

О книге	5
10 секретов ресторанного вкуса	7
Базовая продуктовая корзина	9
РАЗДЕЛ I	10
Завтраки	10
01 Шакшука по-домашнему	11
02 Сырники с ванильной сметаной	14
03 Омлет-суфле	16
04 Овсянка с карамелизированными яблоками	18
05 Брускетты со сёмгой и творожным кремом	21
06 Тост с авокадо и яйцом пашот	23
07 Домашняя гранола	25
РАЗДЕЛ II	27
Салаты и закуски	27
08 Цезарь с курицей	28
Конец ознакомительного фрагмента.	31

Максим Байтович

Простые рецепты как в ресторане

О книге

У каждого из нас есть блюдо, за которым мы ходим в любимое кафе. Крем-суп, от которого теплеет, паста с идеальным соусом, десерт, ради которого стоит оставить место. Хорошая новость: почти всё это можно приготовить дома — из обычных продуктов ближайшего супермаркета, на обычной плите.

Эта книга — не про сложную *haute cuisine*, а про приёмы. Небольшие привычки профессионалов: посолить заранее, добавить каплю кислоты, выключить огонь вовремя, дать мясу отдохнуть. Именно они превращают «просто еду» в блюдо, за которое не стыдно перед гостями.

Здесь 56 рецептов, отобранных по трём правилам: ингредиенты есть в любом магазине, шагов — не больше восьми, а результат выглядит так, будто над ним поработал шеф.

Как читать рецепты. В начале каждого — время, количество порций и уровень сложности. Ингредиенты — в таблице, шаги — короткие и по делу. В конце каждого рецепта —

«Секрет шефа»: маленький приём, который и делает разницу. Читайте секреты, даже если готовите по памяти.

10 секретов ресторанного вкуса

Ресторанная еда кажется сложной, но её «глубокий вкус» складывается из простых привычек. Вот десять, которые дают 90 % результата.

01 Солите в три этапа. Мясо и рыбу — заранее, соусы — в процессе, готовое блюдо — в конце. Соль, добавленная слоями, делает вкус объёмным, а не плоским.

02 Кислота — волшебная палочка. Если блюдо «что-то не то», почти всегда не хватает капли лимонного сока или ложки уксуса. Кислота оживляет супы, соусы и салаты.

03 Умами — пятый вкус. Пармезан, соевый соус, томатная паста и грибы дают тот самый «глубокий» вкус ресторанной еды. Ложка томатной пасты, обжаренная до тёмного цвета, меняет целый суп.

04 Корочка = сухая поверхность и сильный огонь. Не кладите мясо в мокрую сковороду и не сваливайте всё в кучу — продукт будет тушиться, а не жариться. Жарьте порциями.

05 Кусочек сливочного масла в конце соуса. Приём «монтер о бёр» из французской кухни: масло, вмешанное в самом конце, придаёт соусу глянец и шелковистость.

06 Деглазирование: не выбрасывайте вкус со дна. После жарки влейте на сковороду немного воды или вина и соскребите лопаткой всё тёмное со дна — это концентрат вкуса, готовая основа соуса.

07 Сушёные травы — в начале, свежие — в конце. Сушёным нужно время, чтобы раскрыться. Свежая зелень живёт недолго: петрушку, укроп и базилик добавляйте в самую последнюю минуту.

08 Дайте мясу отдохнуть. 5–10 минут под фольгой после жарки: соки перераспределятся, и мясо останется сочным, а не «зальёт» тарелку.

09 Текстура решает. Ресторанные блюда хрустят, тают и контрастируют: крем-суп с гренками, пюре с жареными грибами, мягкий сыр на хрустящем тосте. Добавьте контраст — и блюдо «соберётся».

10 Подача — половина вкуса. Тёплая тарелка, соус на дно, еда не «горкой», а «лентой», щепотка зелени и капля масла в финале. Мы едим глазами в первую очередь.

Базовая продуктовая корзина

С этим набором почти любой рецепт из книги можно начать в любой момент — докупив только основное: мясо, рыбу или овощи.

● **Масла** — оливковое extra virgin — для салатов и подачи; растительное без запаха — для жарки; сливочное — для соусов, каш и супов

● **Заправки и соусы** — соевый соус, дижонская горчица, бальзамический уксус, томатная паста, майонез — для быстрых соусов

● **Сухие продукты** — мука, крахмал, рис басмати или длиннозёрный, спагетти, овсяные хлопья, сахар, сахарная пудра

● **Консервы и банки** — помидоры в собственном соку, нут, тунец, маслины, каперсы

● **Специи** — паприка, орегано, базилик сушёный, прованские травы, корица, зира, куркума, мускатный орех, чёрный перец горошком, лавровый лист

● **Молочное** — сливки 20 % и 33 %, сметана, творожный сыр, пармезан, плавленый сыр

● **Всегда свежие** — чеснок, лук, лимон, яйца, морковь, зелень (укроп, петрушка, базилик)

● **Морозилка** — шпинат, ягоды, зелёный горошек, стручковая фасоль

РАЗДЕЛ I

Завтраки

День начинается не с кофе, а с правильной тарелки. Здесь — завтраки, которые готовятся за 15–30 минут, а выглядят так, будто их принесли в хорошей кофейне.

В ЭТОМ РАЗДЕЛЕ:

01 Шакшука по-домашнему

02 Сырники с ванильной сметаной

03 Омлет-суфле

04 Овсянка с карамелизированными яблоками

05 Брускетты со сёмгой и творожным кремом

06 Тост с авокадо и яйцом пашот

07 Домашняя гранола

01 Шакшука по-домашнему

25 МИНУТ · 2 ПОРЦИИ · СЛОЖНОСТЬ: ПРОСТО

Ближневосточный хит завтраков: яйца, томлённые в пряном томатном соусе. Всё готовится в одной сковороде.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яйца

4 шт.

Помидоры в собственном соку

400 г

Лук

1 шт.

Болгарский перец

1 шт.

Чеснок

2 зубчика

Паприка сладкая

1 ч. л.

Зира (по желанию)

1/2 ч. л.

Оливковое масло

2 ст. л.

Соль, сахар, чёрный перец

по вкусу

Зелень и фета для подачи

по желанию

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В сковороде на оливковом масле обжарьте лук полукольцами до мягкости, около 5 минут.

2. Добавьте перец, нарезанный полосками, жарьте ещё 3 минуты. Всыпьте паприку и зиру, перемешайте 30 секунд — специи должны раскрыть аромат.

3. Выложите помидоры, разомните лопаткой, добавьте щепотку сахара и соли. Тушите 7–10 минут, пока соус не загустеет.

4. Сделайте в соусе четыре «лунки» и вбейте в них яйца. Яйца слегка посолите.

5. Накройте крышкой и готовьте 5–7 минут на слабом огне: белок должен схватиться, а желток — остаться жидким.

6. Посыпьте зеленью и раскрошенной фетой. Подавайте

прямо в сковороде с тёплым хлебом.

СЕКРЕТ ШЕФА Щепотка сахара — главный комплимент томатам: она убирает кислоту и делает соус «ресторанным». А жидкий желток — вопрос крышки и слабого огня: не давайте соусу бурлить под яйцами.

02 Сырники с ванильной сметаной

30 МИНУТ · 3–4 ПОРЦИИ · СЛОЖНОСТЬ: ПРОСТО

Румяные снаружи, нежные внутри — как в хороших конфейнях. Секрет — сухой творог и минимум муки.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Творог 5–9 %, сухой и плотный

400 г

Яйцо

1 шт.

Сахар

2 ст. л.

Ванильный сахар

1 ч. л.

Мука

3 ст. л. + для панировки

Соль

щепотка

Растительное масло для жарки

2 ст. л.

Для крема: сметана 20 %

150 г

Для крема: сахарная пудра

2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Творог протрите через сито или пробейте блендером — тогда сырники будут однородными, без крупинок.

2. Смешайте творог с яйцом, сахаром, ванилью, солью и мукой. Тесто должно быть густым и слегка липким.

3. Мокрыми руками скатайте шарики размером с мяч для пинг-понга, приплюсните и обваляйте в муке.

4. Жарьте на среднем огне по 2–3 минуты с каждой стороны, до золотистой корочки.

5. Для крема взбейте сметану с пудрой и каплей ванили до гладкости.

6. Подавайте сырники тёплыми со сметанным кремом и свежими или замороженными ягодами.

СЕКРЕТ ШЕФА *Не добавляйте много муки: она должна только скрепить творог. Лишняя мука превращает сырники в «резину». И формуйте их мокрыми руками — тесто не будет липнуть.*

03 Омлет-суфле

15 МИНУТ · 2 ПОРЦИИ · СЛОЖНОСТЬ: ПРОСТО

Пышный, как облако, — тот самый омлет из отелей.

Секрет прост: белки взбиваются отдельно.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яйца

4 шт.

Молоко

60 мл

Сливочное масло

20 г

Сыр тёртый (по желанию)

40 г

Соль, перец, зелень

по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разделите яйца на белки и желтки.

2. Желтки взбейте вилкой с молоком, солью и перцем.

3. Белки взбейте миксером до мягких пиков — 2–3 минуты.

4. Аккуратно вмешайте белки в желтковую массу лопаткой, движениями снизу вверх — сохраняйте воздух.

5. Растопите масло на сковороде на слабом огне, вылейте омлет, накройте крышкой и готовьте 6–8 минут, не поднимая крышку.

6. Посыпьте сыром и зеленью, сложите пополам и подавайте сразу — суфле оседает за считанные минуты.

СЕКРЕТ ШЕФА *Взбитые белки — это воздух, который делает омлет суфле. Перемешивайте лопаткой, а не миксером, и первые пять минут не открывайте крышку: пар помогает верху «схватиться».*

04 Овсянка с

карамелизированными яблоками

20 МИНУТ · 2 ПОРЦИИ · СЛОЖНОСТЬ: ПРОСТО

Зимний завтрак из кафе: сливочная каша и тёплые яблоки в карамели с корицей.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Овсяные хлопья

1 стакан

Молоко

1 стакан

Вода

1 стакан

Соль

щепотка

Мёд или сахар

1 ст. л.

Яблоки

2 шт.

Сливочное масло

30 г

Коричневый сахар

2 ст. л.

Корица

1/2 ч. л.

Грецкие орехи

горсть

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Молоко с водой и щепоткой соли доведите до кипения, всыпьте хлопья и варите на слабом огне 5–7 минут, помешивая.

2. Яблоки нарежьте кубиками, предварительно очистив от кожуры, если любите нежнее.

3. На сковороде растопите масло, добавьте коричневый сахар и прогрейте до растворения.

4. Выложите яблоки, посыпьте корицей и карамелизируйте 4–5 минут до мягкости и золотистых краёв.

5. Разложите кашу по тёплым тарелкам, сверху — яблоки вместе с карамельным соусом со сковороды.

6. Посыпьте дроблёными орехами и полейте мёдом.

СЕКРЕТ ШЕФА *Щепотка соли в любой сладкой каше обязательна — без неё вкус «плоский». А каша дозревает на плите: снимите с огня и дайте постоять под крышкой 2 минуты, она станет кремовой.*

05 Брускетты со сёмгой и творожным кремом

15 МИНУТ · 4 ПОРЦИИ · СЛОЖНОСТЬ: ПРОСТО

Закуска из итальянских баров: хрустящий хлеб, сливочный крем и слабосолёная рыба. Идеально и на завтрак, и к вину.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Багет

8 ломтиков

Сёмга слабосолёная

150 г

Творожный сыр

150 г

Сметана

1 ст. л.

Огурец

1/2 шт.

Укроп

несколько веточек

Лимон

1/2 шт.

Оливковое масло

1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Ломтики багета сбрызните маслом и подсушите в духовке при 180 °С 5–7 минут до хруста.

2. Творожный сыр смешайте со сметаной, рубленным укропом и цедрой лимона.

3. Огурец нарежьте тонкими слайсами, сёмгу — полосками.

4. Намажьте гренки кремом, выложите огурец и рыбу.

5. Сбрызните лимонным соком и сразу подавайте.

СЕКРЕТ ШЕФА *Слабосолёную сёмгу легко сделать дома: залейте филе смесью из 2 ст. л. соли и 1 ст. л. сахара и держите в холодильнике 8–12 часов. Получится дешевле и вкуснее магазинной.*

06 Тост с авокадо и яйцом пашот

15 МИНУТ · 2 ПОРЦИИ · СЛОЖНОСТЬ: ПРОСТО

Завтрак из модных брассери: сливочный авокадо, яйцо с жидким желтком и хрустящий хлеб.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Хлеб (чабатта или багет)

2 ломтика

Авокадо спелый

1 шт.

Лимон

1/4 шт.

Яйца

2 шт.

Уксус 9 %

1 ст. л.

Оливковое масло

1 ст. л.

Соль, чили-хлопья
по вкусу

Редис или микрозелень (по желанию)
для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Авокадо очистите, разомните вилкой с лимонным соком и солью до состояния крупного пюре.
2. Хлеб подсушите на сухой сковороде или в тостере и сбрызните оливковым маслом.
3. Для пашота вскипятите воду в маленькой кастрюле и убавьте огонь до еле заметного кипения. Добавьте уксус.
4. Яйцо разбейте в чашку. Ложкой закрутите в воде воронку и вылейте яйцо в её центр. Варите 3 минуты.
5. Достаньте пашот шумовкой на бумажную салфетку. Повторите со вторым яйцом.
6. Намажьте тосты авокадо, сверху положите пашот, посолите и посыпьте чили-хлопьями.

СЕКРЕТ ШЕФА Уксус и воронка — всё, что нужно идеальному пашоту: белок обвивает желток, а не расплзается «нитями». Свежие яйца держат форму лучше всего — из лежалых пашот получится рыхлым.

07 Домашняя гранола

40 МИНУТ · БАНКА ~700 Г · СЛОЖНОСТЬ: ПРОСТО

Хрустящая овсяная заготовка на неделю: с йогуртом, молоком или просто горстью — завтрак собирается за минуту.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Овсяные хлопья (долгой варки)

300 г

Орехи (грецкие, миндаль, кешью)

100 г

Семечки или кунжут

50 г

Мёд

80 г

Растительное масло без запаха

3 ст. л.

Корица

1 ч. л.

Соль
щепотка

Сушёные ягоды или изюм
100 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогрейте духовку до 150 °С.
2. Мёд с маслом прогрейте до жидкого состояния и смешайте с солью и корицей.
3. Хлопья, крупно рубленые орехи и семечки перемешайте с сиропом до равномерного покрытия.
4. Распределите массу ровным слоем на противне с пергаментом.
5. Запекайте 30–35 минут, перемешивая каждые 10 минут, до золотистости.
6. Полностью остудите, не трогая, — гранола станет хрустящей. Вмешайте ягоды и пересыпьте в банку.

СЕКРЕТ ШЕФА *Вынимайте гранолу из духовки, когда она ещё мягкая и влажноватая на вид: хруст появится при остывании. Ягоды добавляйте только после духовки, иначе они затвердеют, а если хотите крупные «кластеры» — не перемешивайте последний 10 минут.*

РАЗДЕЛ II

Салаты и закуски

Свежие, яркие, с заправками, которые готовятся за минуту. Дороже такие салаты выглядят только в ресторанных меню.

В ЭТОМ РАЗДЕЛЕ:

08 Цезарь с курицей

09 Греческий салат с фетой

10 Тёплый салат с курицей в соусе терияки

11 Нисуаз с тунцом

12 Капрезе с бальзамическим кремом

13 Хумус классический

14 Жюльен с курицей и грибами

08 Цезарь с курицей

30 МИНУТ · 2–4 ПОРЦИИ · СЛОЖНОСТЬ: ПРОСТО

Легенда, которую несложно повторить дома. Всё решают два пункта: домашний соус и хрустящие листья.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Куриное филе

2 шт.

Салат ромэн (или айсберг)

1 кочан

Багет или белый хлеб

3 ломтика

Пармезан

50 г

Оливковое масло

2 ст. л.

Для соуса: яичный желток

1 шт.

Для соуса: горчица

1 ч. л.

Для соуса: чеснок

1 зубчик

Для соуса: лимонный сок

1 ст. л.

Для соуса: оливковое масло

60 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1.** Филе посолите, поперчите и обжарьте по 4–5 минут с каждой стороны до румяности. Дайте отдохнуть 5 минут и нарежьте полосками.
- 2.** Хлеб нарежьте кубиками, сбрызните маслом и подсушите в духовке при 180 °С до хруста — это крутоны.
- 3.** Соус: разотрите желток с горчицей, чесноком и лимонным соком, затем тонкой струйкой введите масло, взбивая вилкой. Добавьте половину тёртого пармезана и соль.
- 4.** Листья ромэна порвите руками и выложите на широкие тарелки.
- 5.** Соберите салат: листья, полоски курицы, крутоны. Полейте соусом.
- 6.** Сверху — стружка пармезана, снятая овощечисткой, и

свежемолотый перец.

СЕКРЕТ ШЕФА *Листья рвите руками, а не режьте: срез окисляется, и салат быстрее вянет. Соус наносите прямо перед подачей, иначе листья «поплывут». Быстрый вариант соуса: майонез + горчица + чеснок + лимон + пармезан.*

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.