

50

РЕЦЕПТОВ

к праздничному
столу



Ирина Жук

50 рецептов к праздничному столу

«Автор»

2026

Жук И. А.

50 рецептов к праздничному столу / И. А. Жук — «Автор», 2026

Как пользоваться книгой Книга построена по меню праздничного ужина: от холодных закусок к десертам. Каждый рецепт оформлен по единому шаблону, чтобы вам не приходилось искать нужную информацию по тексту. Что означает каждый блок: Идея и подача — о чём блюдо и как его выигрышно представить. Время и сложность — честная оценка: активная работа и общее время с учётом ожидания. На сколько порций — с коэффициентами пересчёта. Ингредиенты — в граммах; указаны вес в очищенном виде, если важно. Технология — пошагово, с температурными режимами и признаками готовности. Почему так — короткое объяснение физики процесса. Именно этот блок отличает рецепт, который получается всегда, от рецепта, который получается через раз. Советы шефа — необязательные, но заметно улучшающие результат. Типичные ошибки — то, что чаще всего портит блюдо у новичков. Замены и вариации — как адаптировать рецепт. Хранение — сроки и правила безопасности. КБЖУ — приблизительно, на одну порцию.

© Жук И. А., 2026

© Автор, 2026

Содержание

Современная ресторанная подача для начинающих кулинаров	6
Как пользоваться книгой	7
Глава 1. Холодные закуски и канапе	9
2. Рулетики из баклажанов с ореховым соусом	12
3. Канапе с рикоттой, грушей и тимьяновым мёдом	14
4. Карпаччо из говядины с пармезаном и каперсами	16
5. Мусс из авокадо с креветками и понзу	18
Глава 2. Праздничные салаты	20
6. Салат с копчёной уткой, грушей и горчичной заправкой	20
7. Тёплый салат с обжаренными креветками и авокадо	22
8. Авторская «Мимоза» с лососем и муссом из сливочного сыра	24
9. Салат из запечённой свёклы с козьим сыром и апельсином	26
10. Салат «Цезарь» с курицей на гриле и домашними крутонами	28
Конец ознакомительного фрагмента.	29

Ирина Жук

50 рецептов к праздничному столу

50 рецептов к праздничному столу

Современная ресторанный подача для начинающих кулинаров

Практическое руководство: понятная технология, объяснение «почему так», точные граммовки и приёмы, которые превращают домашнее блюдо в ресторанное.

Как пользоваться книгой

Книга построена по меню праздничного ужина: от холодных закусок к десертам. Каждый рецепт оформлен по единому шаблону, чтобы вам не приходилось искать нужную информацию по тексту.

Что означает каждый блок:

•

Идея и подача

— о чём блюдо и как его выигрышно представить.

•

Время и сложность

— честная оценка: активная работа и общее время с учётом ожидания.

•

На сколько порций

— с коэффициентами пересчёта.

•

Ингредиенты

— в граммах; указаны вес в очищенном виде, если важно.

•

Технология

— пошагово, с температурными режимами и признаками готовности.

•

Почему так

— короткое объяснение физики процесса. Именно этот блок отличает рецепт, который получается всегда, от рецепта, который получается через раз.

•

Советы шефа

— необязательные, но заметно улучшающие результат.

•

Типичные ошибки

— то, что чаще всего портит блюдо у новичков.

•

Замены и вариации

— как адаптировать рецепт.

•

Хранение

— сроки и правила безопасности.

•

КБЖУ

— приблизительно, на одну порцию.

Пять правил, которые важнее любого рецепта:

Читайте рецепт целиком до начала. Подготовьте всё заранее — праздничный ужин не проигрывается на «ой, я забыл».

Солите и приправляйте по вкусу. Граммовки соли в книге — ориентир; соль и кислоту вы доводите сами.

Давайте мясу отдохнуть после жарки. 5–10 минут покоя сохраняют соки внутри, а не на доске.

Вкус строится на контрастах: соль + кислота + жир + текстура. Если блюдо «плоское» — чаще всего не хватает кислоты или соли, а не специй.

Подача решает не меньше, чем рецепт. Чистая тарелка, свободный край, один акцентный элемент — и домашнее блюдо выглядит как ресторанное.

Про ресторанную подачу. Три приёма работают всегда: (1) не заполняйте тарелку до краёв — пустое поле вокруг блюда часть композиции; (2) высота — соберите ингредиенты слоями или поставьте гарнир на подложку из соуса; (3) контраст — соус точкой или полосой, зелень мелко, а не «букетом». Тарелки выбирайте белые и матовые: на них видно еду, а не узор.

Глава 1. Холодные закуски и канапе

Тарталетки с муссом из лосося и цитрусовым желе



Идея и подача. Хрустящая песочная основа, нежный взбитый мусс и кисло-сладкая точка сверху. Подавайте на плоском блюде по 3 штуки на гостя, желе должно блестеть — это главный визуальный акцент.

Время и сложность. Активно 40 минут, всего 1 час 30 минут (с охлаждением). Сложность: средняя.

На 12 тарталеток (6 гостей).

Ингредиенты:

Компонент

Количество

Готовые песочные тарталетки
12 шт.

Лосось слабосоленый

200 г

Сливки 33%

100 мл

Творожный сыр

150 г

Лимон (сок)

1 ст. л.

Желатин

3 г

Апельсиновый сок

150 мл

Сахар

20 г

Укроп

10 г

Соль, белый перец

по вкусу

Технология:

Замочите желатин в 30 мл холодной воды на 5 минут. Апельсиновый сок подогрейте с сахаром до 60 °С, снимите с огня, растворите в нём набухший желатин, перемешайте до полной прозрачности.

Разлейте сок в плоскую форму слоем 5 мм и уберите в холодильник на 1 час до полного застывания.

Лосось обсушите бумажным полотенцем и нарежьте мелким кубиком 3–4 мм.

Сливки взбейте до мягких пиков — они должны держать форму, но не становиться плотными.

Творожный сыр размягчите лопаткой, вмешайте лимонный сок, соль, белый перец, мелко рубленый укроп. Затем аккуратно, движениями снизу вверх, введите взбитые сливки, а следом — лосось.

Переложите мусс в кондитерский мешок с насадкой «звезда» и отсадите в тарталетки с небольшой горкой.

Застывшее желе нарежьте кубиком 5 мм и выложите по 3–4 кубика на каждую тарталетку. Подавайте сразу.

Почему так. Сливки взбивают отдельно, а не вместе с сыром: творожный сыр содержит стабилизаторы, и если взбивать всё сразу, сливки не поднимутся. Желатин в соке нужен именно листовой или порошковый, растворённый при 60 °С — при кипячении он теряет силу и желе не застынет.

Советы шефа. Тарталетки смажьте изнутри тонким слоем сливочного масла — основа не размокнет за 3–4 часа. Для блеска желе протрите кубики влажной рукой перед выкладкой.

Типичные ошибки. Слишком плотный мусс (перевзбитые сливки) и мокрый лосось — из-за него закуска «потечёт».

Замены. Вместо лосося — копчёная форель или креветки; вместо апельсина — грейпфрут (менее сладкий, более ресторанный вкус).

Хранение. Собранные тарталетки — не более 4 часов в холодильнике. Мусс отдельно — 24 часа.

КБЖУ на 1 шт.: ~135 ккал, белки 5 г, жиры 10 г, углеводы 7 г.

2. Рулетики из баклажанов с ореховым соусом

Идея и подача. Средиземноморская классика в современной трактовке: тонкие обжаренные пласты, густой ореховый соус и гранат. Подавайте вертикально, «срезом» к гостю, на подложке из соуса.

Время и сложность. 1 час. Сложность: низкая.

На 6 порций.

Ингредиенты:

Компонент

Количество

Баклажаны

3 шт. (около 900 г)

Грецкие орехи (очищенные)

150 г

Чеснок

2 зубчика

Кинза

20 г

Хмели-сунели

1 ч. л.

Уцхо-сунели (или кориандр)

½ ч. л.

Вино белое сухое

2 ст. л.

Масло растительное

80 мл

Гранат

½ шт.

Соль, перец

по вкусу

Технология:

Баклажаны нарежьте вдоль пластами 7–8 мм, посолите и оставьте на 15 минут, затем обсушите — это убирает горечь и лишнюю влагу.

Разогрейте сковороду-гриль или обычную до сильного нагрева, смажьте маслом и обжарьте пласты по 2–3 минуты с каждой стороны до золотистых полос. Выложите на бумажное полотенце.

Орехи, чеснок и кинзу пробейте в блендере до состояния мелкой крошки. Добавьте специи, вино, соль и понемногу вливайте 80–100 мл воды, пока соус не станет похож на густую сметану.

Намажьте каждый пласт соусом (около 1 ст. л.), сверните рулетом. Если пласт не держится, закрепите зубочисткой и удалите её перед подачей.

Соберите на тарелке: полоса соуса, рулетики вертикально, сверху зёрна граната и листья кинзы.

Почему так. Ореховый соус без термической обработки — вкус держится на свежих орехах. Вода, а не масло, регулирует густоту: масло сделает соус тяжёлым и жирным.

Советы шефа. Орехи предварительно подсушите 3 минуты на сухой сковороде — вкус станет заметно глубже. Соус лучше сделать за час: он «созреет».

Типичные ошибки. Толстые пласты (рвутся при скручивании) и пересушенные баклажаны.

Замены. Вместо грецких орехов — кешью (мягче, менее горько). Гранат можно заменить на сушёную вишню.

Хранение. 24 часа в холодильнике, без граната.

КБЖУ на порцию: ~280 ккал, белки 6 г, жиры 23 г, углеводы 12 г.

3. Канapé с рикоттой, грушей и тимьяновым мёдом

Идея и подача. Сладко-солёный вкус и три текстуры: хрустящий хлеб, кремóвая рикотта, сочная груша. Подавайте на чёрной доске рядами, с мёдом-«капелью».

Время и сложность. 20 минут. Сложность: низкая.

На 12 канapé.

Ингредиенты:

Компонент

Количество

Багет

1 шт.

Рикотта

200 г

Груша (плотная)

2 шт.

Мёд

3 ст. л.

Тимьян свежий

4 веточки

Лимон (цедра)

½ шт.

Масло оливковое

2 ст. л.

Соль морская, перец

по вкусу

Миндаль лепестками

20 г

Технология:

Багет нарежьте ломтиками 1 см под углом — так канapé выглядит динамичнее. Сбрызните оливковым маслом и подсушите в духовке при 180 °С 6–8 минут до хруста, но не до коричневого цвета.

Мёд прогрейте с 2 веточками тимьяна на минимальном огне 3 минуты, снимите и дайте постоять. Тимьян выньте.

Рикотту взбейте с лимонной цедрой, солью и перцем — 1 минуту, чтобы крем стал гладким.

Грушу нарежьте тонкими ломтиками 3 мм и сбрызните лимонным соком.

На хлеб отсадите рикотту, сверху уложите веером 3 ломтика груши, полейте мёдом и посыпьте лепестками миндаля.

Почему так. Хлеб подсушивают, а не просто нарезают: свежий багет отдаст влагу рикотте и канале раскиснет за 15 минут. Мёд с тимьяном — простой способ добавить «ресторанную» сложность без специй.

Советы шефа. Миндаль подсушите 2 минуты на сухой сковороде. Грушу можно заменить на подпечённую — вкус станет карамельным.

Типичные ошибки. Слишком много мёда (забивает вкус) и мягкий, «заветренный» багет.

Замены. Рикотта → маскарпоне (богаче) или творожный сыр. Груша → яблоко, инжир, персик.

Хранение. Собирайте непосредственно перед подачей, максимум за 1 час.

КБЖУ на 1 шт.: ~110 ккал, белки 3 г, жиры 5 г, углеводы 14 г.

4. Карпаччо из говядины с пармезаном и каперсами

Идея и подача. Тонко нарезанная сырая говядина, оливковое масло и кислота. Настоящий ресторанный приём — разложить мясо одним слоем на большой холодной тарелке.

Время и сложность. 30 минут (+ заморозка). Сложность: средняя. Важно: используйте только проверенное мясо из надёжного источника, предназначенное для употребления в сыром виде.

На 4 порции.

Ингредиенты:

Компонент	Количество
-----------	------------

Говяжья вырезка (свежая, охлаждённая)	300 г
---------------------------------------	-------

Пармезан	50 г
----------	------

Каперсы	2 ст. л.
---------	----------

Масло оливковое extra virgin	4 ст. л.
------------------------------	----------

Лимон (сок)	1 ст. л.
-------------	----------

Руккола	50 г
---------	------

Соль морская, перец чёрный	по вкусу
----------------------------	----------

Технология:

Вырезку обсушите, заверните в плёнку плотным цилиндром и положите в морозильник на 30–40 минут — мясо должно быть плотным, но не замёрзшим.

Очень острым ножом нарежьте тончайшие ломтики (1–2 мм). Разложите между двумя слоями плёнки и аккуратно отбейте до прозрачности.

Выложите мясо на холодные тарелки в один слой, чуть внахлёт.

Сбрызните оливковым маслом и лимонным соком, посолите, поперчите.

Сверху — стружка пармезана (снимите овощечисткой), каперсы и руккола. Подавайте немедленно.

Почему так. Подмороженное мясо режется ровно и тонко; при комнатной температуре оно мнётся. Соль добавляют в самом конце: заранее посоленное мясо отдаёт сок и становится серым.

Советы шефа. Оливковое масло должно быть хорошим — в этом блюде оно самостоятельный ингредиент, а не смазка. Тарелку охладите в холодильнике 15 минут.

Типичные ошибки. Толстые ломтики и мясо «комнатной температуры».

Замены. Вместо каперсов — оливки, вместо пармезана — гран падано.

Хранение. Только сразу после приготовления; не храните.

КБЖУ на порцию: ~250 ккал, белки 20 г, жиры 18 г, углеводы 2 г.

5. Мусс из авокадо с креветками и понзу

Идея и подача. Подавайте в прозрачных стопках или кольце на тарелке: зелёный мусс, розовые креветки, чёрный кунжут.

Время и сложность. 20 минут. Сложность: низкая.

На 4 порции.

Ингредиенты:

Компонент

Количество

Авокадо (спелые)

2 шт.

Креветки очищенные

200 г

Сок лайма

2 ст. л.

Соус понзу (или соевый + лайм)

2 ст. л.

Масло оливковое

1 ст. л.

Чеснок

1 зубчик

Кунжут чёрный

1 ч. л.

Соль, перец чили

по вкусу

Технология:

Креветки обсушите, посолите. Разогрейте сковороду и обжарьте по 1 минуте с каждой стороны — до розового цвета. Выложите на тарелку.

Авокадо разомните вилкой или пробейте в блендере с соком лайма, щепоткой соли и 1 ст. л. воды до гладкости.

Чеснок мелко нарубите и прогрейте в оливковом масле 30 секунд, полейте креветки. Добавьте понзу и чили.

Соберите: слой мусса, сверху креветки, кунжут. Подавайте сразу.

Почему так. Креветки готовятся 1 минуте с каждой стороны — дольше, и они становятся резиновыми. Кислота лайма в муссе нужна не только для вкуса: она замедляет потемнение авокадо.

Советы шефа. Мусс выложите в кольцо — получится ровный цилиндр, как в ресторане. Чили добавляйте на кончике ножа.

Типичные ошибки. Переваренные креветки и мусс из недозрелого авокадо (он горчит и не разминается гладко).

Замены. Понзу → соевый соус + лайм + щепотка сахара. Креветки → гребешок.

Хранение. Мусс — 6 часов под плёнкой (плёнка в контакт с поверхностью). С креветками — не хранить.

КБЖУ на порцию: ~230 ккал, белки 15 г, жиры 17 г, углеводы 5 г.

Глава 2. Праздничные салаты

6. Салат с копчёной уткой, грушей и горчичной заправкой

Идея и подача. Соберите слоями на большой плоской тарелке: листья, утка, груша, орехи. Заправляйте при гостях — это часть подачи.

Время и сложность. 25 минут. Сложность: низкая.

На 4 порции.

Ингредиенты:

Компонент

Количество

Филе копчёной утки

250 г

Смесь салатных листьев

150 г

Груша

1 шт.

Грецкие орехи

50 г

Горчица дижонская

1 ст. л.

Мёд

1 ст. л.

Уксус винный

2 ст. л.

Масло оливковое

5 ст. л.

Соль, перец

по вкусу

Технология:

Орехи подсушите 4 минуты на сухой сковороде, крупно порубите.

Для заправки смешайте горчицу, мёд, уксус, соль и перец, затем тонкой струйкой вмешайте масло до эмульсии.

Утку нарежьте тонкими ломтиками, грушу — ломтиками 2 мм.

Листья промойте, тщательно обсушите (центрифугой или в полотенце) и порвите руками.

Смешайте листья с половиной заправки, выложите на тарелку, сверху — утку, грушу, орехи, оставшуюся заправку.

Почему так. Заправка на горчице — эмульсия: горчица работает эмульгатором и не даёт маслу отделиться. Сухие листья — залог того, что салат не потечёт через 10 минут.

Советы шефа. Заправку делайте в банке с крышкой и энергично встряхивайте — так проще, чем венчиком.

Типичные ошибки. Мокрые листья, слишком много заправки, груша нарезана толсто.

Замены. Утка → копчёная куриная грудка. Груша → айва, инжир. Орехи → пекан.

Хранение. Заправка — 5 дней в холодильнике. Салат собирайте перед подачей.

КБЖУ на порцию: ~390 ккал, белки 18 г, жиры 30 г, углеводы 18 г.

7. Тёплый салат с обжаренными креветками и авокадо



Идея и подача. Контраст тёплого и холодного — главная идея. Подавайте на подогретой тарелке, чтобы эффект сохранился.

Время и сложность. 25 минут. Сложность: низкая.

На 4 порции.

Ингредиенты:

Компонент	Количество
-----------	------------

Креветки очищенные	400 г
--------------------	-------

Авокадо	2 шт.
---------	-------

Помидоры черри	
----------------	--

200 г

Салат романо или микс

150 г

Чеснок

2 зубчика

Сок лимона

2 ст. л.

Масло оливковое

4 ст. л.

Паприка сладкая

½ ч. л.

Соль, перец

по вкусу

Технология:

Креветки обсушите, смешайте с паприкой, солью, перцем и 1 ст. л. масла.

Сковороду раскалите почти до дыма, обжарьте креветки по 1–1,5 минуты с каждой стороны. Добавьте рубленый чеснок за 20 секунд до конца. Снимите с огня.

Черри разрежьте пополам, авокадо — кубиком 2 см.

Соберите: листья, черри, авокадо, сверху горячие креветки. Полейте маслом и лимонным соком. Подавайте сразу.

Почему так. Сильно раскалённая сковорода нужна, чтобы креветка обжарилась, а не «сварилась в собственном соку». Чеснок добавляют в конце — он мгновенно горит.

Советы шефа. Не солите креветки заранее — соль вытягивает влагу и мешает корочке.

Типичные ошибки. Переполненная сковорода: креветки парятся, а не жарятся. Жарьте порциями.

Замены. Креветки → кальмар (30 секунд!) или курица. Авокадо → манго.

Хранение. Не хранить; ингредиенты отдельно — до 12 часов.

КБЖУ на порцию: ~330 ккал, белки 22 г, жиры 25 г, углеводы 7 г.

8. Авторская «Мимоза» с лососем и муссом из сливочного сыра

Идея и подача. Не слои в салатнике, а порционное кольцо на тарелке — узнаваемый вкус в новой форме. Украсьте икрой и укропом.

Время и сложность. 40 минут. Сложность: средняя.

На 4 порции (кольца 8 см).

Ингредиенты:

Компонент	Количество
-----------	------------

Картофель	3 шт. (400 г)
-----------	---------------

Морковь	2 шт. (200 г)
---------	---------------

Яйца	4 шт.
------	-------

Лосось слабосоленый	200 г
---------------------	-------

Сливочный сыр	200 г
---------------	-------

Сливки 33%	50 мл
------------	-------

Майонез	3 ст. л.
---------	----------

Икра красная (для подачи)	30 г
---------------------------	------

Укроп, соль, перец	по вкусу
--------------------	----------

Технология:

Картофель и морковь отварите «в мундире» до готовности (вилка входит свободно), остудите полностью, очистите и натрите на крупной тёрке в отдельные миски.

Яйца сварите вкрутую 9 минут, охладите в воде со льдом, очистите, отделите белки от желтков и натрите отдельно.

Сливочный сыр взбейте со сливками до гладкости — это будет мусс.

Поставьте на тарелку кольцо. Слои снизу вверх: картофель с ложкой майонеза и солью → лосось кубиком → мусс из сыра → белок → морковь → желток.

Аккуратно снимите кольцо, сверху положите икру и укроп. Подавайте охлаждённым.

Почему так. Каждый слой слегка прижимайте ложкой — иначе кольцо рассыплется. Мусс из сыра со сливками легче майонеза и держит форму не хуже.

Советы шефа. Кольцо смажьте тонким слоем масла — снимается без зацепов. Икру кладите в последний момент.

Типичные ошибки. Горячие овощи (пар превратит салат в кашу) и размокший лосось.

Замены. Лосось → копчёная форель или сайра. Майонез → сметана 20%.

Хранение. 12 часов в холодильнике, без икры.

КБЖУ на порцию: ~470 ккал, белки 20 г, жиры 32 г, углеводы 25 г.

9. Салат из запечённой свёклы с козьим сыром и апельсином

Идея и подача. Свёкла, запечённая в фольге, раскрывается как десерт. Подавайте на белой тарелке — контраст цвета максимальный.

Время и сложность. Активно 15 минут, всего 1 час 20 минут. Сложность: низкая.

На 4 порции.

Ингредиенты:

Компонент	Количество
-----------	------------

Свёкла (средняя)	3 шт. (600 г)
------------------	---------------

Козий сыр	120 г
-----------	-------

Апельсин	2 шт.
----------	-------

Масло оливковое	4 ст. л.
-----------------	----------

Мёд	1 ст. л.
-----	----------

Уксус бальзамический	1 ст. л.
----------------------	----------

Кедровые орехи	30 г
----------------	------

Соль, перец	по вкусу
-------------	----------

Технология:

Свёклу вымойте, заверните каждую в фольгу и запекайте при 200 °С 50–60 минут, пока нож не войдёт без усилия. Остудите, очистите (кожица снимется руками), нарежьте кубиком или тонкими ломтиками.

Орехи подсушите 3 минуты на сухой сковороде.

У одного апельсина снимите цедру и выжмите сок; второй очистите и разберите на сегменты без плёнок.

Взбейте сок, цедру, мёд, бальзамик, соль и масло.

Смешайте свёклу с половиной заправки. Выложите на тарелку, сверху — апельсиновые сегменты, козий сыр (ломтиками или раскрошенным), орехи, остаток заправки.

Почему так. Запекание в фольге, а не варка, сохраняет сладость и минеральный вкус — сахар не уходит в воду. Очищать свёклу нужно после полного остывания, иначе она «кровит» соком.

Советы шефа. Наденьте перчатки при чистке. Запекайте свёклу заранее — в холодильнике она хранится 3 дня.

Типичные ошибки. Недостаточно пропечённая свёкла (хрустит) и слишком много бальзамика.

Замены. Козий сыр → фета или брынза. Апельсин → грейпфрут.

Хранение. 24 часа в холодильнике, сыр добавляйте при подаче.

КБЖУ на порцию: ~300 ккал, белки 8 г, жиры 21 г, углеводы 22 г.

10. Салат «Цезарь» с курицей на гриле и домашними крутонами

Идея и подача. Римский вариант — без помидоров и без сладкого. Собирайте прямо в глубокой тарелке или на доске, листья крупно.

Время и сложность. 40 минут. Сложность: средняя.

На 4 порции.

Ингредиенты:

Компонент

Количество

Куриная грудка

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.