



Креветочный **ФЕЙЕРВЕРК**





Креветочный фейерверк

Содержание



4. Помидоры, запеченные с креветками
5. Закуска из крабовых палочек
6. Легкая закуска
7. Яйца с креветками
8. Крабовые шарики
9. «Лодочки» из авокадо
10. Крабовые палочки, фаршированные печенью
11. Рулетики
12. Салат из крабовых палочек с кукурузой
13. Салат-коктейль из креветок
14. Салат с креветками и зеленым горошком
15. Салат из креветок
16. Мидии в чесночном соусе
17. Салат из креветок, сыра и яблок
18. Салат из крабовых палочек с овощами
19. Салат из авокадо
20. Морской коктейль с оливками
21. Салат с креветками и ананасами
22. Суп с креветками по-французски
23. Суп из креветок с сыром
24. Рыбный бульон с креветками и брокколи
25. Рыбный бульон с рисом и креветками
26. Холодное блюдо из креветок
27. Креветки с рисом и карри
28. Стейк из семги «La Nina»
29. Пазля морская
30. Пицца по-лигурийски
31. Пицца с морепродуктами



ПОМИДОРЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С КРЕВЕТКАМИ

- 4 помидора
- 250 г креветок
- 100 отварного риса
- 100 г сыра
- 1 яйцо
- зелень петрушки
- панировочные сухари
- перец черный молотый
- соль

Креветки положить в кипящую подсоленную воду. Варить 3 минуты.

Сыр натереть на терке.

Смешать рис, креветки и панировочные сухари. Добавить яйцо. Посолить, поперчить, перемешать.

Помидоры вымыть, срезать верхушки, вынуть ложкой мякоть. Наполнить помидоры приготовленной начинкой. Посыпать сыром.

Выложить на противень и запекать в разогретой духовке в течение 7–10 минут.

Перед подачей к столу украсить закуску веточками петрушки.





Чтобы мука не образовывала комочков, перед приготовлением ее стоит просеять.



20 мин

ЗАКУСКА ИЗ КРАБОВЫХ ПАЛОЧЕК

- 250 г крабовых палочек
- 1 яйцо
- 100 г муки
- 2 ст. ложки панировочных сухарей
- 4 ст. ложки растительного масла
- 150 г сыра

Крабовые палочки обвалять в муке, затем в яйце и сухарях. Обжарить в масле. Сверху посыпать тертым сыром.



ЛЕГКАЯ ЗАКУСКА

- 1 баклажан
- 1 кабачок
- 1 перец
- 1 луковича
- 100 г креветок
- 100 г рыбы

Для кляра:

- 150 г муки
- соль
- 1 яйцо
- 250 мл бульона

Нарезать баклажан, перец, кабачок, репчатый лук, креветки, рыбу небольшими кусочками. Все по отдельности опускать в кляр и жарить в кипящем масле. Перед подачей дать маслу стечь на решетке или в дуршлаге.

Кляр. Смешать муку, соль, яйцо, бульон, размешать до консистенции жидкой сметаны, как для блинчиков.

ЯЙЦА С КРЕВЕТКАМИ

- 4 яйца
- 100 г креветок
- 1 ст. ложка майонеза
- зелень
- соль, перец

Сварить яйца и креветки, очистить. Желтки и креветки мелко порезать, посолить, поперчить. Наполнить массой белки. Сверху полить майонезом и украсить листиком зелени. Закусочка — что надо.



30 мин



- 200 г крабового мяса
- 2 ст. ложки панировочных сухарей
- соль
- черный молотый перец
- 1 яичный желток
- 50 мл лимонного сока
- 1 яйцо
- поджаренные хлебные крошки

Для жарки:

- жир

Тщательно измельчить мясо крабов. Смешать его с хлебными крошками, солью, перцем, яичным желтком и лимонным соком. Разделить фарш на порции и придать каждой форму шара. Взбить яйцо и обмакнуть каждый шар дважды в яйцо и поджаренные хлебные крошки. Выпекать порциями по 5–6 минут, до золотисто-коричневого цвета. Высушить на бумаге и подавать в горячем или холодном виде.

КРАБОВЫЕ ШАРИКИ



«ЛОДОЧКИ» ИЗ АВОКАДО



40 мин



- 1 авокадо
- 150 г отварных креветок
- 1 стебель лука-порей
- 2 листа зеленого салата
- 50 мл лимонного сока
- соль

Для украшения:

- 40 г оливок без косточек
- зелень укропа и петрушки

Креветки очистить. Авокадо разрезать пополам. Удалить косточку. С помощью ложки вынуть часть мякоти.

Авокадо имеет нейтральный вкус, который можно улучшить с помощью различных специй: молотого черного, белого или зеленого перца, молотого мускатного ореха, карри, молотого имбиря, сушеных пряновкусовых растений.

Посолить, сбрызнуть лимонным соком. Лук-порей нарезать кружочками. Часть оливок разрезать пополам по зигзагообразной линии. Оставшиеся оливки нафаршировать зеленью укропа и петрушки. На половинки авокадо выложить листья салата, на них — креветки и лук-порей. Украсить закуску оливками.



КРАБОВЫЕ ПАЛОЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕЧЕНЬЮ

- 200 г крабовых палочек
- 200 г куриной печени
- 100 г очищенных грецких орехов
- 1 яйцо
- 1 помидор
- зелень салата
- зелень петрушки
- 1 лимон
- 1 ст. ложка растительного масла
- перец черный молотый
- соль

Куриную печень вымыть, жарить в растительном масле 10 минут. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить. Разрезать пополам, вынуть

желток. Белок нарубить. Печень пропустить через мясорубку вместе с желтком и орехами. Посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, перемешать. Развернуть крабовые палочки. Выложить на середину приготовленную начинку. Свернуть в виде трубочек. Листья салата выложить на блюдо. Помидор нарезать ломтиками. На листья салата выложить трубочки из крабовых палочек. Перед подачей к столу украсить закуску ломтиками помидора. Посыпать яичным белком и листиками петрушки.

РУЛЕТКИ

- 3 ст. ложки майонеза
- чеснок
- 200 г крабового мяса
- кинза
- лаваш

Смешать майонез с измельченным чесноком.

Натереть на терке крабовое мясо.

Нарезать мелко кинзу.

Все перемешать и смазать массой нарезанный на куски лаваш.

Свернуть рулетики, обернуть целлофаном и положить в холодильник на 2 часа, чтобы пропитались. Разрезать рулеты наискосок и подавать перед едой.



25 мин

САЛАТ ИЗ КРАБОВЫХ ПАЛОЧЕК С КУКУРУЗОЙ

- 200 г отварного риса
- 100 г консервированной кукурузы
- 1 сваренное вкрутую яйцо
- 1 луковица
- соль

Для украшения:

- 100 г крабовых палочек
- 1 сваренное вкрутую яйцо
- зелень укропа

Зелень укропа мелко нарезать. Лук мелко нарезать. Яйца очистить, одно разрезать пополам. Вынуть желток, растереть с зеленью (часть зелени отложить), посолить. Белок измельчить, смешать с луком, рисом и кукурузой. Крабовые палочки —

часть нарезать поперек ломтиками, остальные нарезать полосками. Положить на каждую полоску немного начинки из желтка и укропа, свернуть трубочками. Второе яйцо разрезать пополам по зигзагообразной линии, стараясь не повредить желток. Аккуратно снять половинку белка. Наполнить ее кукурузой, посыпать зеленью укропа. Вторую половинку белка с желтком обмакнуть в оставшуюся зелень. Переложить салат в тарелку, сделать по краю бордюр из ломтиков крабовых палочек. Украсить половинками яйца и трубочками из крабовых палочек.





40 мин

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ ИЗ КРЕВЕТОК

- 200 г вареных креветок
- 100 г пекинской капусты
- 70 г консервированной кукурузы
- 1 болгарский перец
- 1 ст. ложка оливкового масла
- 1 ч. ложка лимонного сока
- соль

Для украшения:

- 1 огурец
- 1 сваренное вкрутую яйцо
- 30 г маслин без косточек
- ягоды клюквы
- зелень укропа

Капусту нашинковать, из перца удалить семена и плодоножки

и нарезать полосками. Креветки очистить. В порционные вазочки уложить слоями креветки, капусту, перец и кукурузу.

Посолить, сбрызнуть смесью масла и лимонного сока. Огурец нарезать тонкими ломтиками, сделать на каждом разрез до середины.

Яйцо нарезать поперек кружочками. Маслины нарезать колечками.

На ломтики яиц выложить креветки и маслины, украсить салат.

Посыпать салат клюквой и измельченной зеленью укропа.

Оформить края вазочек ломтиками огурца и оставшимися креветками.

- 200 г замороженных креветок
- 4 ст. ложки консервированного зеленого горошка
- 150 г риса
- лук-порей
- чеснок
- 2 ст. ложки майонеза
- 50 мл лимонного сока
- соль

Креветки варить 3–4 минуты.
Рис варить 20 минут, откинуть

на сито, остудить.
Лук-порей нарезать кольцами.
Чеснок измельчить.
Смешать рис, зеленый горошек, лук-порей и чеснок, посолить.
Выложить приготовленную смесь в салатницу. Разложить сверху креветки.
Смешать майонез с лимонным соком. Перед подачей к столу заправить салат полученным соусом.

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ



САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК



40 мин

- 250 г креветок
- 1 пучок салата
- 2 яйца
- 1 лимон
- 2 ст. ложки оливкового масла
- 1 ч. ложка горчицы
- черный молотый перец
- соль

Креветки варить до готовности. Затем остудить, очистить и положить в глубокую миску, отложив несколько штук для украшения. Яйца сварить, остудить, очистить, нарезать небольшими кубиками и добавить в миску с креветками. У половины листьев салата обрезать прикорневую часть и оставить их для

сервировки, остальные листья нашинковать и положить в миску с остальными ингредиентами.

Соус: в отдельную миску выжать лимонный сок, оставив один кружок лимона для украшения, добавить горчицу, оливковое масло, соль, перец и взбить венчиком.

Заправить салат приготовленным соусом, перемешать и поставить на 15 минут в холодильник.

Выстелить сервировочное блюдо листьями салата, сверху выложить горкой приготовленную салатную массу, украсить кружком лимона и креветками.



МИДИИ В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

- 600 г мидий
- 1 яичный желток
- 1 лимон
- 3–4 зубчика чеснока
- 5 листьев салата
- 150 г муки
- 3 ст. ложки растительного масла
- 1/2 пучка зелени петрушки
- соль

Мидии вымыть, выложить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить и подогреть на медленном огне. Как только створки откроются и мясо станет мягким, слить воду в отдельную емкость, снять одну

из створок и выложить мидии на блюдо. Чеснок и зелень петрушки измельчить.

Муку обжарить в растительном масле и развести бульоном, в котором варились мидии.

В полученную смесь добавить измельченный чеснок, перемешать и прогревать на слабом огне в течение 5–10 минут. В соус ввести яичный желток и лимонный сок, перемешать.

Выложить листья салата на блюдо, положить на них приготовленные мидии, залить соусом, посыпать измельченной зеленью петрушки.

САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК, СЫРА И ЯБЛОК

- 300 г замороженных креветок
- 150 г твердого острого сыра
- 2 ст. ложки майонеза
- 70 г очищенных грецких орехов
- 2 яблока
- зелень петрушки
- корень хрена
- 50 мл лимонного сока
- перец черный молотый
- соль

Креветки варить 3 минуты.
Яблоки нарезать дольками,
сбрызнуть лимонным соком.

Сыр нарезать тонкими ломтиками.
Орехи обжарить на сковороде
без добавления масла, нарубить.
Яблоки выложить на плоское блюдо.
На каждую дольку яблока положить
ломтик сыра. Выложить сверху
креветки.
Корень хрена вымыть, очистить,
натереть на мелкой терке.
Смешать майонез с тертым хреном.
Полученным соусом полить салат.
Салат поперчить, посыпать
орехами, украсить листиками
петрушки.



30 мин

САЛАТ ИЗ КРАБОВЫХ ПАЛОЧЕК С ОВОЩАМИ

- 250 г твердого сыра
- 3 помидора
- 2 огурца
- 1 яйцо
- 250 г крабовых палочек
- 1 пучок зеленого лука
- 3 ст. ложки консервированного зеленого горошка
- 2 ст. ложки майонеза
- перец черный молотый
- перец красный молотый
- соль

Помидоры вымыть, обдать кипятком и аккуратно снять кожицу. Мякоть помидоров нарезать крупными кубиками.

Крабовые палочки нарезать

вдоль тонкими полосками.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и измельчить. Огурцы нарезать тонкими полосками.

Зеленый лук нарезать кусочками длиной 5–7 см, перетереть с небольшим количеством соли.

Сыр нарезать тонкими полосками.

Майонез взбить с красным перцем.

Кусочки помидоров выложить в центр салатницы, по краю разложить полоски крабовых палочек, огурца, сыра и кусочки зеленого лука.

Салат посолить, посыпать черным молотым перцем.

Салат заправить смесью майонеза и красного перца.

Оформить зеленым горошком.





20 мин



САЛАТ ИЗ АВОКАДО

- 4 авокадо
- сельдерей корневой
- 200 г огурца
- 200 г крабовых палочек
- 1 лимон
- чеснок
- 3 ст. ложки майонеза

Авокадо разрезать пополам, вынуть косточки. Ложкой вынуть мякоть. Сельдерей, огурцы, крабовые палочки нарезать соломкой и смешать с мякотью авокадо. Заправить соком лимона, чесноком и майонезом. Подавать на половинках авокадо.

- 300 г морского коктейля
- 2 огурца
- 50 г зеленых оливок
- листья салата
- 1 лимон
- 4 ст. ложки майонеза

Огурцы нарезать соломкой.
Все продукты перемешать.
Смесь выложить в салатник слоями,
смазывая каждый майонезом.

МОРСКОЙ КОКТЕЙЛЬ С ОЛИВКАМИ



По желанию в салат можно
добавить вареные яйца.



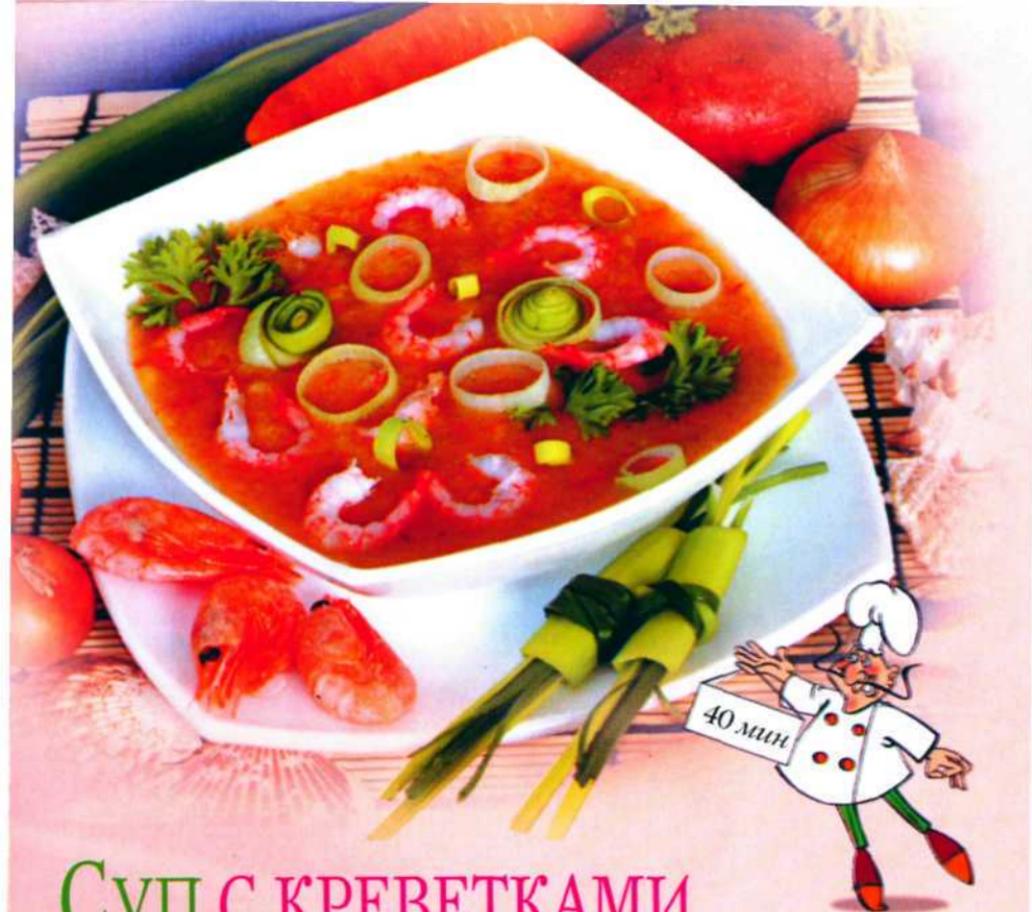
САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И АНАНАСАМИ



30 мин

- 300 г креветок
- 200 г резаных консервированных ананасов
- 100 г черных маслин
- листья салата
- 1 лимон
- 4 ст. ложки майонеза
- соль, перец

Креветки отварить, очистить, листья салата порезать. Все смешать, заправить майонезом, лимонным соком, посолить и поперчить. Украсить сваренными вкрутую яйцами.



СУП С КРЕВЕТКАМИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

- 200 г очищенных креветок
- 2-3 клубня картофеля
- 2 моркови
- 1 луковица
- 500 мл бульона куриного
- 1 пучок зелени петрушки
- 1 пучок зеленого лука
- 1 ст. ложка оливкового масла
- 50 мл лимонного сока
- 100 г кетчупа
- лавровый лист
- перец красный молотый
- соль

Креветки сбрызнуть лимонным соком.
Лук нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и нарезать. Зеленый лук нарубить.

Морковь нарезать соломкой. Морковь и репчатый лук выложить в сковороду с разогретым оливковым маслом, обжарить на сильном огне, затем влить немного воды и тушить, помешивая, на слабом огне в течение 3 минут. Картофель нарезать мелкими кубиками, залить небольшим количеством воды, варить в течение 5 минут, добавить бульон, довести до кипения.

Положить креветки, морковь и репчатый лук, добавить кетчуп, лавровый лист, посолить, поперчить, варить в течение 10 минут. Суп украсить зеленью петрушки и зеленым луком.

СУП ИЗ КРЕВЕТОК С СЫРОМ

- 250 г креветок
- 4 ст. ложки консервированного зеленого горошка
- 1 луковица
- 100 г томатной пасты
- 100 г сливочного масла
- 2 ст. ложки тертого пармезана
- 4 ломтика французского батона
- белый молотый перец
- соль

Креветки варить до готовности в подсоленной воде.

Лук нашинковать.

Растопить на сковороде половину сливочного масла, положить лук и жарить до прозрачного состояния, постоянно помешивая.

Добавить к жарящемуся луку томатную пасту, перемешать, тушить 5 минут.

Содержимое сковороды выложить в кастрюлю с 0,75 л кипящей воды, перемешать, добавить креветки и зеленый горошек, посолить, поперчить. Варить 5 минут на среднем огне.

Ломтики французского батона намазать с двух сторон оставшимся сливочным маслом и обжарить на сковороде до золотистого цвета.

Готовый суп разлить по тарелкам и положить в каждую по одному поджаренному ломтику батона, посыпанному тертым пармезаном.



40 мин



РЫБНЫЙ БУЛЬОН С КРЕВЕТКАМИ И БРОККОЛИ

- 500 г окуня
- 250 г креветок
- 150 г брокколи
- 150 г цветной капусты
- 1 морковь
- лук-порей
- 2 ст. ложки растительного масла
- соль

Подготовленную рыбу вымыть, нарезать крупными кусками. Варить на маленьком огне 1 ч. Брокколи и цветную,

капусту вымыть, разобрать на соцветия.

Морковь нашинковать. Лук-порей нарезать кольцами. Обжарить морковь и капусту в растительном масле. Посолить. Креветки положить в кипящую подсоленную воду, варить 2–3 минуты, вынуть шумовкой. Обжаренные овощи и креветки разложить по тарелкам. Залить подогретым бульоном. Посыпать луком-пореем.



30 мин



РЫБНЫЙ БУЛЬОН С РИСОМ И КРЕВЕТКАМИ

- 1 л прозрачного рыбного бульона
- 50 г риса
- соль

Для украшения:

- 200 г вареных креветок
- 8 ломтиков хлеба
- 50 г сыра
- 4 корнишона
- 4 помидора черри
- 4 маслины без косточек
- зелень петрушки

Бульон довести до кипения, посолить, добавить промытый рис, варить до готовности. Креветки

очистить. Помидоры и зелень петрушки вымыть. Сыр натереть на фигурной терке.

Маслины нарезать колечками, нанизать их на 8 креветок.

Корнишоны нарезать вдоль тонкими полосками.

Зелень петрушки измельчить.

Помидоры нарезать дольками.

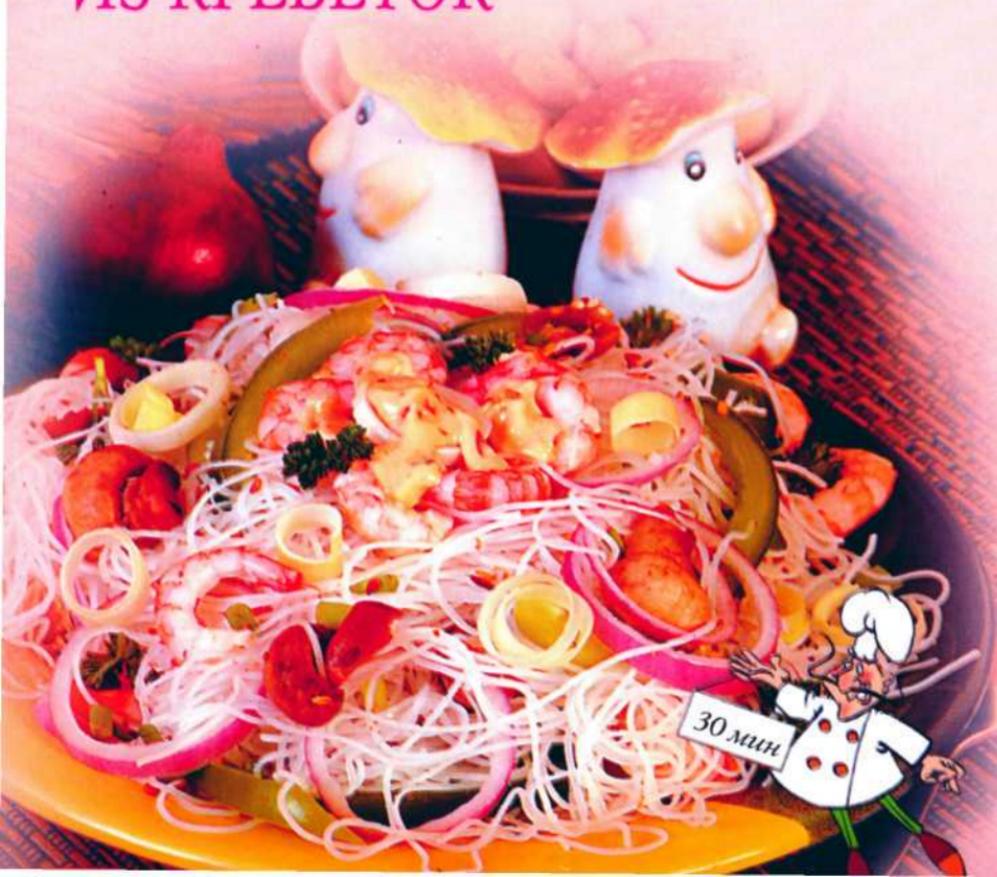
На ломтики хлеба выложить сыр, креветки, корнишоны и помидоры. Бульон разлить по тарелкам, посыпать зеленью петрушки. Края тарелок оформить оставшимися креветками.

- 200 г креветок
- 150 г китайской лапши
- 100 г маринованных грибов
- 1 болгарский перец
- 1 луковица
- 2 ст. ложки соуса для морепродуктов
- лук-порей
- зеленый лук
- зелень петрушки
- 50 мл лимонного сока
- семена кунжута
- соль

Креветки варить в подсоленной воде с добавлением лимонного сока в течение 5–7 минут.

Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.
 Болгарский перец нарезать полукружьями.
 Грибы нарезать ломтиками.
 Лапшу залить кипящей подсоленной водой. Накрыть крышкой, оставить на 5 минут, остудить.
 Лук-порей нарезать кольцами.
 Зеленый лук и зелень петрушки нарубить.
 Креветки, лапшу, перец, грибы и репчатый лук перемешать, выложить на блюдо. Посыпать зеленым луком, зеленью петрушки и семенами кунжута, украсить луком-пореем. Полить соусом.

ХОЛОДНОЕ БЛЮДО ИЗ КРЕВЕТОК



КРЕВЕТКИ С РИСОМ И КАРРИ



- 500 г креветок
- 1 сладкий перец
- 1 луковица
- 1 долька чеснока
- 50 г муки
- 2 ст. ложки растительного масла
- 1 ст. ложка приправы карри
- 100 г риса
- 200 мл куриного бульона
- соль
- душистый перец горошком
- лавровый лист

Очищенные перец и лук нарезать небольшими кусочками. В посуду налить растительное масло, обжарить лук. Креветки отварить до готовности.

Мясо креветок добавить в обжаренный лук, добавить перец. Рис промыть, перебрать. Куриный бульон влить в кастрюлю, нагреть. Всыпать рис в бульон, посолить. Поставить кастрюлю на огонь и варить рис до готовности. К креветкам добавить приправу карри, муку и измельченный чеснок, все тщательно перемешать. В посуду с креветками влить 1 стакан куриного бульона, посолить и тушить 5–7 минут на слабом огне, не закрывая крышкой. При подаче к столу на одну половину блюда выложить рис, а на другую – креветки с карри.



СТЕЙК ИЗ СЕМГИ «LA NINA»

- 440 г семги
- 200 г яблок
- 160 г креветок
- 1 ст. ложка сметаны
- 1 ст. ложка майонеза
- 80 г сыра
- 20 мл лимонного концентрата
- 1 ст. ложка оливкового масла
- 1 лимон
- соль
- черный молотый перец
- 4 клубня картофеля
- 100 г цветной капусты
- 100 г брокколи
- зелень петрушки

Филе семги замариновать соком лимона, посолить, поперчить. Яблоки очистить от кожуры и полить лимонной кислотой. Семгу обжарить на гриле до готовности. На семгу выложить мякоть креветок и дольки яблока. Полить соусом из сметаны и майонеза, посыпать сыром. Запекать в духовом шкафу до образования золотистой корочки. Подавать стейк с картофельной корзиной, наполненной отварными цветной капустой и брокколи.

ПАЭЛЬЯ МОРСКАЯ

- 100 г осетрины
- 3 луковицы
- 2 ст. ложки растительного масла
- 200 г риса
- зелень петрушки
- 1 болгарский перец
- 500 г морского коктейля
- 1 лимон
- 100 г семги
- 5 мл лимонного концентрата
- 100 мл сухого белого вина
- 100 г креветок
- маслины

Рыбу нарезать на порции.
Порционные куски рыбы сбрызнуть лимонным соком.
Слегка обжарить на сковороде.
Морской коктейль отварить и отделить мякоть.
Лук и болгарский перец очистить, вымыть и пассеровать отдельно.
Все подготовленные ингредиенты сложить в кастрюлю для паэльи, добавить вино, воду, рис и довести до готовности.
Украсить паэлью зеленью, маслинами, перцем.



1 час

ПИЦЦА ПО-ЛИГУРИЙСКИ

- 200 г теста для пиццы
- 50 г очищенных креветок
- 50 г кальмаров
- 50 г щупальцев кальмаров
- 50 г сыра «Гауда»
- 1 луковица
- 2 дольки чеснока
- 1 лимон
- 100 г томатной пасты
- 2 ст. ложки оливкового масла
- 2 ч. ложки смеси пряных трав для морепродуктов
- 100 г сахара
- перец белый молотый
- соль
- зелень петрушки

Все морепродукты вымыть, кальмары очистить и нарезать кусочками, сложить в глубокую миску, залить свежавыжатым

лимонным соком и оставить мариноваться на 5 минут. Луквицу мелко нарезать. Чеснок измельчить. Налить на сковороду 1 ст. ложку оливкового масла, выложить лук и чеснок и жарить, затем добавить томатную пасту, сахар, травы, морепродукты с лимонным соком, посолить, поперчить, тушить на среднем огне. Сыр натереть на крупной терке. Петрушку нашинковать. Раскатанное в круглую лепешку тесто смазать половиной оливкового масла, сверху выложить начинку, посыпать тертым сыром и петрушкой, сбрызнуть оливковым маслом. Подготовленную пиццу выложить на противень, поместить в разогретую до 200 градусов духовку и выпекать 15 минут.





50 мин

ПИЦЦА С МОРЕПРОДУКТАМИ

- 400 г теста для пиццы
- 4 помидора
- 150 г филе кальмаров
- 180 г очищенных креветок, сырых или отварных
- 2 мелко нарезанных зубчика чеснока
- 3 ст. ложки нарезанной петрушки
- 3 ст. ложки оливкового масла
- соль и черный перец по вкусу

Пропустить помидоры через мясорубку, оставив мякоть. Нарезать филе кальмаров кольцами толщиной около 5 мм. Обмыть и обсушить. Раскатать тесто в круг. Разложить на нем томатную массу, не закрывая края. Разложить креветки и кусочки филе кальмаров. Посыпать чесноком,

петрушкой, добавить соль, перец и оливковое масло.

Выпекать в течение 20 минут в духовке при 250 градусах до появления золотистой корочки.



Если для начинки пиццы используются морепродукты, то в сочетании с ними лучше брать сыры мягких сортов с нежным сливочным вкусом, который не будет забивать пикантные оттенки вкуса мидий, креветок и т.д.

Креветки на наших столах появились относительно недавно и какое-то время остались деликатесом. И самое большее, что каждый из нас может сотворить с этим продуктом, — это сварить. Какая скука! Воспользуйтесь нашей книгой, и вы узнаете, какие потрясающие блюда можно приготовить из креветок, как создать пикантный вкус, а Повар и Поваренок помогут найти неповторимое сочетание ингредиентов и посоветуют, как лучше подать блюдо.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 5-699-20369-9

© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

www.natahaus.ru

Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена!

www.natahaus.ru

КРЕВЕТОЧНЫЙ ФЕЙЕРВЕРК

Ответственный редактор *Т. Радина*
Редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *Н. Кудря*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *Н. Симкин*
Корректор *Н. Сикачева*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»
E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: For Foreign wholesale orders, please contact International Sales
Department at foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо» E-mail: project@eksmo-sale.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, в/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:

117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.

Подписано в печать 29.01.2007

Формат 60x100^{1/16}. Гарнитура «Светлана». Печать офсетная. Бумага мелованная.

Усл. печ. л. 1,8. Тираж 10000. Заказ 80.

Отпечатано с готовых диапозитивов на ОАО «Альяс» «Юполиграфиздат»,

Полиграфкомбинат «Офсет». 400001, г. Волгоград, ул. КИМ, 6.

Тел./факс (8442) 97-48-21, 97-49-40. E-mail: ipk-ofset@t-k.ru



Лучшие помощники в кулинарии
- наши веселые друзья -
Повар и поваренок!

Полезные рекомендации и лучшие
кулинарные произведения
от знатоков кухни!



Простые и доступные блюда -
великолепное украшение стола
и удовольствие для
ваших близких!



К каждому рецепту -
практические советы и море
обаяния!

