

Торговый Дом Виджи
www.vgtherm.ru

СОВРЕМЕННАЯ КУХНЯ

ТЕРМОМИКС

Торговый Дом Виджи
www.vgtherm.ru



Торговый Дом
www.vgtherm.ru

Наслаждайтесь
каждый **ДЕНЬ**

Торговый Дом
www.vgtherm.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

СОВРЕМЕННАЯ КУХНЯ ТЕРМОМИКС

Торговле
www.vgt

Торговле
www.vgt

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговле
www.vgt



Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговле
www.vgt

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговле
www.vgt

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговле
www.vgt

Наслаждение
каждый ДЕНЬ

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговле
www.vgt

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговле
www.vgt

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговле
www.vgt

Предисловие

Торговый Дом Виджи
Наслаждение на каждый день

Что мне сегодня приготовить? Для миллионов женщин с этого вопроса начинается каждое утро.

Ваша новая кухонная машина «Термомикс» ТМ-31 и это собрание кулинарных рецептов дадут вам подходящий ответ на каждый день. Стол уже накрыт и ждет вкусных блюд, которые вы, дорогие читатели, очень легко и просто приготовите с ТМ.

«Термомикс» ТМ – 31 - многофункциональный кухонный прибор высочайшего качества, освобождает вас от длительной работы на кухне по приготовлению пищи. Кулинарное творчество станет для Вас удовольствием.

В процессе создания и совершенствования ТМ, наряду с конструкторами, инженерами, дизайнерами, участвовали также сотрудники дочерних и дистрибьюторских компаний «Vorwerk» из многих стран мира. Благодаря их интенсивным контактам с нашими клиентами, они точно знают их потребности и желания.

«Семейные менеджеры» сегодня могут максимально быстро (как по волшебству) приготовить здоровую пищу, которая понравится всем.

Это нелегкая задача, но с ТМ и этой поваренной книгой Вы играючи удовлетворите ежедневные потребности Вашей семьи во вкусной и здоровой пище.

В «Современной кухне «Термомикс» собраны рецепты, которые помогут Вам быстро освоить ТМ-кухню, доставить истинное удовольствие Вам и Вашей семье. Классическое мясное жаркое, или картофельные блинчики, или такой хит для детей, как пицца и мороженое, – каждый найдет здесь свои любимые блюда. И вскоре каждый из Вас получит удовольствие от собственного творчества с ТМ.

Торговый Дом Виджи
2 www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Наш сервис для Вас

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Дорогие владельцы ТМ, вдохновляйтесь нашими рецептами и прекрасными иллюстрациями этой книги и наслаждайтесь каждый день вашим новым ТМ.

Если у вас появляются вопросы по эксплуатации ТМ или по приготовлению блюд на ТМ, Вы можете обратиться к нашим консультантам, которые всегда помогут Вам советом.

Наш сервис для Вас.

Ваш консультант _____

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

В непосредственном контакте на презентации вы имеете возможность познакомиться и оценить ТМ.

Получить необходимые навыки работы на ТМ, а также узнать и освоить новые кулинарные рецепты. Вы сможете на кулинарных курсах, которые мы проводим для наших клиентов.

Ваш консультант в дальнейшем охотно ответит на все ваши вопросы по обслуживанию и использованию ТМ.

Разрешить возникающие проблемы и проконсультироваться по техническим вопросам эксплуатации ТМ. Вы можете также у сотрудников наших сервисных центров.

Обращайтесь, звоните - мы будем рады помочь Вам!

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Наши центральные сервисные центры:

- Москва, ул. Дмитрия Ульянова, д. 30, пом.1, офис 10
Тел.: +7(495) 129-22-07, +7(495) 660-38-06, +7(495) 755-97-46
- г. Екатеринбург, ул. Шейнкмана, д. 130, офис 3
Тел.: +7(343) 203-17-13, +7(912) 244-37-88

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru





www.vgthermomix.ru

ПРЕДИСЛОВИЕ 2

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Инструкция по применению 8
 Основные функции «Термомикса»... 9
 Полноценная еда и напитки..... 14
 10 правил хорошего здоровья 14

БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

Варка яиц 15
 Взбивание белков (макс кол-во) ... 15
 Густой овощной суп (айнтопф)..... 15
 Картофельно-овощно-мясное пюре 15
 Манная каша 16
 Малиновый конфитюр 16
 Отваривание риса 16
 Мучной загуститель 16
 Молочная рисовая каша 16
 Приготовление топленого жира ... 16
 Взбивание сливок 17
 Варка спагетти 17
 Ванильный сахар 17
 Варка необработанного риса 17
 Кипячение воды 17
 Пассирование лука..... 17

ЗАКУСКИ

Яблочно-морковная смесь 20
 Овощная смесь 20
 Цветной салат 21

Маш – (или салат «рапуцель») салат в карри-сливках 22
 Лососевый паштет с перечно-творожным дипом 24
 Заливное из красной свеклы со сметанным соусом 26
 Цуккини под сладко-кислым маринадом 28
 Медовый лук 28

ДОБАВКИ К СУПАМ

Омлет 32
 Манные клецки..... 32
 Клецки из костного мозга..... 33
 Травяные хлебцы..... 33
 Овощной суп по-итальянски 34
 Картофельный суп 36
 Чечевичный суп 38
 Луковый суп 39
 Крем-суп из цуккини 39
 Густой суп из моркови (айнтопф) .. 40
 Крем-суп из шампиньонов 40
 Крем-суп из трав..... 42
 Овощной крем-суп 42
 Крем-суп из паприки 44
 Крем-суп из спаржи 45
 Томатный крем-суп 46

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Овощное плато с яйцами..... 50
 Морковь с зеленым луком 52



Яблоки с краснокочанной капустой	54
Торт из лука-порея	55
Спаржа с картофелем	56
Картофельное пюре	56
Картофельный гратин в 2 счета (запеканка)	58
Лалша	58
Киш-лоран (традиционный французский пирог)	59
Узбекские манты	60
Ризотто с вариантами	62
Макароны с сыром и сливками	63
Лазанья	64
Соус «Болонез»	64
Соус «Сырный»	64
Свиные шарики в кисло-сладком соусе	65
Соус кисло-сладкий	65
Пицца – основной рецепт теста	66
Пицца Маргарита	66
Пицца со шпинатом и овечьим сыром	67
Пицца с руколой и пармской ветчиной	68
Рубленые шарики с карри-соусом	70
Мясное жаркое с вариантами	72
Мясное тесто (основной рецепт)	72
Мясное жаркое с оливками	73
Мясное жаркое с травами	73
Жаркое с паприкой	74
Цевапчичи	74
Кенигсбергские биточки	76
Каперсовый соус	76
Венгерский гуляш с паприкой	78

Хлебные клецки	79
Полоски индейки с брокколи	80
Шерри соус	80
Куриное фрикасе	81
Куриная грудка в листьях савойской капусты	82
Куриная грудка в кисло-сладком карри соусе	84
Кисло-сладкий карри соус	84
Форель в голландском соусе	86
Голландский соус	86
Лосось с шампиньоновыми сливками	88
Свиное филе с сельдерейным пюре	89
Лимонно-каперсовый соус	89
Мидии с томатным соусом	90
Картофельные блинчики	92
Тесто для блинчиков	92

СОУСЫ, ДИПЫ И ПАСТЫ НА ХЛЕБ

Французский дрессинг (заправка)	96
Розовый исландский дрессинг (заправка)	96
Майонез	97
Соус ремулад	97
Сливочный соус с перцем	98
Соус кумберланд	98
Соус бешамель	100
Горчично-укропный соус	100
Айоли (чесночный майонез)	102
Соус «Беарнез»	102



Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Голландский соус	103
Соус морней (сырный соус)	103
Сливочный соус с боровиками ...	104
Вегетарианский (соус к жаркому)	105
Томатный соус	106
Вишневый соус к вафлям или мороженому	108
Ванильный соус	108
Творожный сыр – паста для хлеба	110
Творожный сыр домашнего приготовления (домашняя сметана)	110
Масло с травами	112
Каперсо-яичная паста	112
Паста из редиса с крессом	114
Ветчинно-луковое масло	114
Лососевая паста	116
Апельсиновый джем (варенье)	117
Ананасово-апельсиновый джем (варенье)	117
Конфитюр из нектаринов	118
Лимонный крем	118
Орехово-шоколадный крем (для бутербродов)	120
Конфитюр из манго с яблоками ...	120

ДЕСЕРТЫ

Клубничное мороженое	124
Мороженое «мокко»	124
Мороженое из красного вина	126
Шоколадное мороженое	128
Ванильное мороженое	129

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи



Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Итальянское фруктовое мороженое (самбук)	129
Шоколадный пудинг	130
Ванильный пудинг 500 г молока .	130
Шоколадный мусс	131
Тирамису без яиц	131
Баварский крем	132
Клубничный творог с лимонной мелиссой	134
Персиковый творог	134
Красный кисель	136
Малиновый сорбет	136
Дрожжевой кнедлик	138
Холодный манный пудинг (буберт)	140
Сабайон (итал. яично-винный крем или винная пена)	140
Яблоки на сидр-сабайоне	142
Яблочное пюре	142

ВЫПЕЧКА

Пирог	146
Ореховый пирог	146
Серебряный пирог	147
Сахарная глазурь	147
Мраморный пирог	148
Сырный пирог	150
Торт Захера (Австрия)	151
Вишневый торт «Шварцвальд»	152
Эльзасский яблочный торт	153
Вафли	154
Торт «Трист»	156
Торт с яичным ликером	157
Торт «Филадельфия»	158

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru



Яблочные кексы	159
Кексы с шоколадом	160
Бисквит	162
Масляный крем	162
Бисквитный рулет с клубничной начинкой	163
Торт с шампанским и трюфелями	164
Пирожное из заварного теста	166
Пикантная начинка для заварного пирожного	167
Начинка с вишнями для заварного пирожного	168
Дрожжевое тесто	170
Дрожжевые «улиточки»	170
Дрожжевой пирог с грушами	172
Маковый пирог с крошкой	173
Маковый рулет	174
Основное творожно-масляное тесто	176
Пирог с крошкой	177
«Укус пчелы»	178
Песочное тесто	180
Печенье (Шприц-печенье)	180
Кокосовое печенье	181
Черничный пирог с крошкой	181
Черно-белое печенье	182
«Звезды» с корицей	184
Русский творожный пирог (щипаный пирог)	186
Тесто для штруделя	188
Творожный штрудель	188
Овощной штрудель	189

Яблочный штрудель с корицей и грецкими орехами	190
Марципановая картошка	192
Ромовые шарики	192
Кекс с изюмом	194
Хлеб «Энергия»	196
Хлеб из спелты	196
Пшенично-гречневый хлеб	197
Подсолнечный хлеб	198
Хлеб с сезамом	200
Хлеб с мясли	201
Хлеб с йогуртом	201
«Быстрый» багет	202
Хлеб – пицца	202
Кольца с сезамом	204
Солёные крендели	204

НАПИТКИ

Капучино	208
Горячий шоколад	208
Какао	208
Напиток для завтрака	210
Травяной напиток	210
Арбузно-апельсиновый коктейль	212
Фруктовый коктейль для стройной фигуры	212
Глинтвейн	213
Коктейль с шампанским «Беллини»	213
Яичный ликёр	214
Виски-сливочный ликёр	214
Алфавитный указатель	216

ЗАКУСКИ

Лососевый паштет с перечно-творожным дипом

Прим. 12 порций.

Порция:

968 кДж (231 ккал)

жир: 18 г

белок: 16 г

углеводы: 112 г

клетчатка: 0,2 г

холестерин: 112 мг

Варианты: Вместо

свежего укропа

можно использовать

замороженный.

Температура

выпечки: 175 °С

Время выпечки: прим.

60 мин.

Примечание:

Очень красиво

выглядит паштет на

тарелках

на шведском столе.

Паштет можно

приготовить

на один день раньше.

Ингредиенты:

Паштет:

2 пучка укропа (40 г)

500 г свежего лосося замороженного в кусочках

2 копченых филе форели

2 яйца

200 г свежего сливочного сыра

1 ч.л. соли

1/4 ч.л. перца, свежемолотого

100 г сливок

100 г мелких креветок

Дип:

120 г 20% творога

200 г сметаны (жирной)

1 ст.л. зеленого перца

1 щепотка соли

1 щепотка свежемолотого перца

немного лимонного сока

Способ приготовления:

Паштет:

- Измельчить укроп **15-20 сек/Ск.8**, выложить (две веточки укропа оставить для декорирования).
- Лосось измельчить в чаше **5 сек/Ск.5**, помогая шпателем.
- Добавить филе копченой форели и измельчить **5 сек/Ск.5**, помогая шпателем.
- Добавить яйца, сыр, соль, перец и сливки, измельчить **40 сек/Ск.4**.

• Часть рыбной массы выложить из чаши на бумагу для выпечки и положить в форму (25 см) и сверху уложить 80 г креветок.

• Рубленый укроп добавить к оставшейся части рыбной массы и перемешать **10 сек/Ск.3**.

• Выложить массу поверх креветок, легко прижать.

• Форму закрыть фольгой и выпекать в средней части духовки до полной готовности.

• Паштет выложить из формы, дать ему остыть, украсить веточками укропа и 20 г креветок.

Перечно-творожный дип:

- Все компоненты поместить в миксерную чашу, измельчить **20 сек/Ск.4** и сервировать паштет.

супы

Томатный крем-суп

Порции:

1 порция:

806 к.Дж/192ккал

жир: 14 г

белок: 4 г

углеводы: 11 г

клетчатка: 2,6 г

холестерин: 40 мг

Варианты:

Вместо приправ

для пиццы можно

использовать

тимьян, майоран и

орегано

Очень вкусно также

с розмарином и

укропом.

При использовании

сухих приправ

общее их количество

1 ст.л. Используйте

свежие травы,

нужно осторожно

пробовать

т.к. их вкус более

интенсивный.

Примечание:

Вместо жирной

сметаны можно

использовать 100 г

менее жирной

Ингредиенты:

1 зубчик чеснока

1 луковица (50 г)

30 г сливочного масла

700 г помидоров

70 г томатной пасты

1 ч.л. травяной соли

1 ч.л. сахара

1 ч.л. специй для пиццы

500 г воды

1 кубик овощного или мясного бульона

100 г крем-фреш (сметаны 30%)

2-4 веточки базилика рубленого

4 веточки петрушки рубленой

Способ приготовления:

- Чеснок и лук положить в миксерную чашу и измельчить

3 сек/Ск.5.

- Добавить масло и тушить **2,5 мин/Varoma/Ск.2.**

- Добавить помидоры, томатную пасту, травяную соль, сахар и

- специи для пиццы измельчить **5 сек/Ск.5.**

- Добавить воду и бульонные кубики варить

10 мин/100°C/Ск.2.

- Добавить крем-фреш, базилик и петрушку, перемешать

30 сек/Ск.8.

Примечание:

- Если вы хотите получить более густой суп, то вы можете до-

- бавить 1-2 картофелины, сваренные в мундире, или 2 ст.л.

- ложки рисовой муки.

- Картофель можно добавить через отверстие в крышке в конце

- готовки и потом пюрировать **20 сек/Ск.8.**

- Рисовую муку нужно добавлять вместе с водой.

- Быстро и несложно.

Майонез

Ингредиенты:

- 1 яйцо
- 10 г лимонного сока
- 1 ч.л. горчицы (средней остроты)
- 1 щепотка перца
- 1/2 ч.л. соли
- 1 щепотка сахара
- 250 г растительного масла (рапсового или подсолнечного рафинированного без аромата)

Способ приготовления:

- Установить бабочку (можно без бабочки)
- Яйцо, лимонный сок, горчицу, перец, соль, сахар положить в миксерную чашу.
- На **Ск.3,5** медленно добавлять масло, не снимая мерный стаканчик.
- Можно разделить яйцо и сначала положить только желток, а в конце, после масла добавить белок или чуть-чуть воды.

Вобщем:

9551 кДж/ 2281 ккал

жир: 254 г

белок: 8 г

углеводы: 1 г

клетчатка: 0,1 г

холестерин: 223 мг

Примечание:

Яйца и масло должны иметь комнатную температуру.

Быстро, просто, недорого.

Соус ремулад

Ингредиенты:

- 1 яйцо
- 25 г лимонного сока
- 1 ч.л. горчицы (средней остроты)
- 1/4 ч.л. перца
- 1/2 ч.л. соли
- 200 г нейтрального по вкусу растительного масла (подсолнечного или рапсового)
- 3 стебля петрушки, ошипать листики
- 1 ч.л. каперсов
- 100 г йогурта
- 1 луковица (30 г) четвертинки
- 100 г маринованных огурцов (или корнбишонов), кусочки

Способ приготовления:

- Измельчить петрушку, каперсы, лук и огурчики **5 сек/Ск.5**, выложить
- Яйцо, лимонный сок, горчицу, перец положить в миксерную чашу и перемешать **10сек/Ск.3**
- В чашу на **Ск.3,5** медленно влить масло, не снимая мерной стаканчик и затем добавить петрушку, каперсы, йогурт и корнбишоны, перемешать все **5-7 сек/Ск.3,5**

Вобщем:

8718 кДж/ 2082 ккал

жир: 225 г

белок: 12 г

углеводы: 9 г

клетчатка: 1,3 г

холестерин: 287 мг

Примечание:

Последний шаг смешивайте так долго, пока лук и огурчики

не достигнут

желаемой степени

измельчения.

ВЫПЕЧКА

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дс
www.vgther

Маковый рулет

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Всего:
20 823 кДж
4973 ккал
жир: 232 г
белок: 140 г
углеводы: 588 г
клетчатка: 74,5 г
холестерин: 9,30 мг
1* выпечки: 180 С
Время выпечки:
45 мин.

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Примечание:
В маковую массу
можно добавить
30-50 г изюма и
1 чайную ложку
корицы

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Ингредиенты:

Начинка:

250 г мака
100 г молока
100 г сахара
20 г растительного масла
1 яйцо
1/2 бутылочки миндального масла
1 желток

Способ приготовления:

- Сделать дрожжевое тесто по основному рецепту на **стр. 170**.
- Положить в чистую миксерную чашу мак, смолоть **30 сек/Ск.9**.
- Добавить молоко и сахар, прогреть **2,5 мин/ 90°С/Ск.2**.
- Добавить растительное масло, яйцо и миндальное масло, смешать **15 сек/Ск.3**, дать набухнуть маку в течение 30 мин.
- Раскатать дрожжевое тесто, на посыпанную мукой поверхность, в виде прямоугольника, распределить маковую массу и закрутить в рулет.
- Смазать рулет желтком и испечь в разогретой духовке на противне, смазанном маслом или выложенном бумагой для выпечки.

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дс
www.vgther

Торговый Дс
www.vgther

Торговый Дс
www.vgther

Торговый Дс
www.vgther

Торговый Дс
www.vgther

Торговый Дс
www.vgther

Торговый Дс
www.vgther

Торговый Дс
www.vgther

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

А	Дрожжевой пирог с грушами.....	172
Аиоли (чесночный майонез).....	102	
Ананасово-апельсиновый джем (варенье).....	117	
Апельсиновый джем (варенье)	117	
Арбузно-апельсиновый коктейль	212	
Б	Дрожжевые «улиточки».....	170
Баварский крем	132	
Бисквит	162	
Бисквитный рулет с клубничной начинкой	163	
«Быстрый» багет.....	202	
В	Ж	
Ванильное мороженое	Жаркое с паприкой.....	74
Ванильный пудинг 500 г молока	130	
Ванильный соус.....	108	
Вафли	154	
Вегетарианский (соус к жаркому)	105	
Венгерский гуляш с паприкой	78	
Ветчинно-луковое масло	114	
Виски-сливочный ликёр	214	
Вишневый соус к вафлям или мороженому	108	
Вишневый торт «Шварцвальд»	152	
выпечка.....	6	
Г	З	
Глинтвейн	213	
Голландский соус	103	
Горчично-укропный соус.....	100	
Горячий шоколад.....	208	
Густой суп из моркови (айнтопф)	40	
Д	Заливное из красной свеклы со сметанным соусом.....	26
Десерты	6	
Дрожжевое тесто	170	
Дрожжевой кнедлик	138	
И	«Звезды» с корицей.....	184
Итальянское фруктовое мороженое (самбук)	129	
К	И	
Какао	208	
Каперсо-яичная паста	112	
Капучино	208	
Картофельное пюре	56	
Картофельные блинчики	92	
Картофельный гратин в 2 счета (запеканка)	58	
Картофельный суп	36	
Кекс с изюмом.....	194	
Кексы с шоколадом	160	
Кёнингбергские биточки	76	
Киш-лоран (традиционный французский пирог)	59	
Клецки из костного мозга.....	33	
клубничное мороженое	124	
Клубничный творог с лимонной мелиссой.....	134	
Кокосовое печенье	181	
Коктейль с шампанским «Беллини»	213	
Кольца с сезамом.....	204	
Конфитюр из манго с яблоками	120	
Конфитюр из нектаринов	118	
Красный кисель.....	136	
Крем-суп из паприки.....	44	

Крем-суп из спаржи	45	Н	Напиток для завтрака	210
Крем-суп из трав	42		Начинка с вишнями	
Крем-суп из цуккини	39		для заварного пирожного	168
Крем-суп из шампиньонов	40	О	Овощная смесь	20
Куриная грудка			Овощное плато с яйцами	50
в кисло-сладком карри соусе	84		Овощной крем-суп	42
Куриная грудка			Овощной суп по-итальянски	34
в листьях савойской капусты	82		Овощной штрудель	189
Куриное фрикассе	81		Омлет	32
Л			Орехово-шоколадный крем	
Лазанья	64		(для бутербродов)	120
Лапша	58		Ореховый пирог	146
Лимонный крем	118		Основное творожно-масляное тесто	176
Лососевая паста	116	П	Паста из редиса с крессом	114
Лососевый паштет			Персиковый творог	134
с перечно-творожным дипом	24		Песочное тесто	180
Лосось			Печенье (Шприц-печенье)	180
с шампиньоновыми сливками	88		Пикантная начинка	
Луковый суп	39		для заварного пирожного	167
М			Пирог	146
Майонез	97		Пирог с крошкой	177
Макароны с сыром и сливками	63		Пирожное из заварного теста	166
Маковый пирог с крошкой	173		Пицца Маргарита	66
Маковый рулет	174		Пицца – основной рецепт теста	66
Малиновый сорбет	136		Пицца со шпинатом	
Маньяные клецки	32		и овечьим сыром	67
Марципановая картошка	192		Пицца с руколой	
Масло с травами	112		и пармской ветчиной	68
Масляный крем	162		Подсолнечный хлеб	198
Маш – (или салат «рапуцель»)			Полоски индейки с брокколи	80
салат в карри-сливках	22		Пшенично-гречневый хлеб	197
Медовый лук	28	Р	Ризотто с вариантами	62
Мидии с томатным соусом	90		Розовый исландский дрессинг	
Морковь с зеленым луком	52		(заправка)	96
Мороженое из красного вина	126		Ромовые шарики	192
Мороженое «мокко»	124		Рубленые шарики с карри-соусом	70
Мраморный пирог	148		Русский творожный пирог	
Мясное жаркое с вариантами	72		(щипанный пирог)	186
Мясное жаркое с оливками	73			
Мясное жаркое с травами	73			

С

Сабайон (итал. яично-винный крем или винная пена)	140
Савойская капуста	52
Сахарная глазурь	147
Свиное филе с сельдерейным пюре	89
Свиные шарики в кисло-сладком соусе	65
Серебряный пирог	147
Сливочный соус с боровиками ...	104
Сливочный соус с перцем	98
Солёные крендели	204
Соус «Беарнез»	102
Соус бешамель	100
Соус кумберланд	98
Соус морней (сырный соус)	103
Соус ремулад	97
Спаржа с картофелем	56
Сырный пирог	150

Т

Творожный сыр домашнего приготовления (домашняя сметана)	110
Творожный сыр – паста для хлеба	110
Творожный штрудель	188
Тесто для блинчиков	92
Тесто для штруделя	188
Тирамису без яиц	131
Томатный крем-суп	46
Томатный соус	106
Торт Захера (Австрия)	151
Торт из лука-порей	55
Торт с шампанским и трюфелями	164
Торт с яичным ликером	157
Торт «Трист»	156
Торт «Филадельфия»	158
Травяной напиток	210
Травяные хлебцы	33

У

Узбекские манты	60
«Укус пчелы»	178

Ф

Форель в голландском соусе	86
Французский дрессинг (заправка)	96
Фруктовый коктейль для стройной фигуры	212

Х

Хлеб из спельты	196
Хлебные клецки	79
Хлеб – пицца	202
Хлеб с йогуртом	201
Хлеб с мюсли	201
Хлеб с сезамом	200
Хлеб «Энергия»	196
Холодный манный пудинг (буберт)	140

Ц

Цветной салат	21
Цевапчичи	74
Цуккини под сладко-кислым маринадом	28

Ч

Черничный пирог с крошкой	181
Черно-белое печенье	182
Чечевичный суп	38

Ш

Шоколадное мороженое	128
Шоколадный мусс	131
Шоколадный пудинг	130

Э

Эльзасский яблочный торт	153
--------------------------------	-----

Я

Яблоки на сидр-сабайоне	142
Яблоки с краснокочанной капустой	54
Яблочное пюре	142
Яблочно-морковная смесь	20
Яблочные кексы	159
Яблочный штрудель с корицей и грецкими орехами ...	190
Яичный ликер	214