



ШАШЛЫК

ИСКУССТВО ГОТОВИТЬ НА МАНГАЛЕ

Роман Бутылка

Annotation

«Шашлык: искусство готовить на мангале» – это книга, которая поможет вам научиться готовить идеальный шашлык на мангале. Кроме того, автор раскрывает секреты, как можно приготовить идеальный шашлык и дома, если мангал по каким-то причинам вам не доступен. В ней вы найдете множество рецептов и секретов, которые позволят вам приготовить настоящий шедевр на гриле. Автор книги профессиональный ресторатор и мангальщик с 8-летним стажем, который знает все тонкости и нюансы приготовления шашлыка, и готов поделиться своими знаниями с вами. Вы узнаете, как выбирать правильное мясо, какой маринад лучше использовать, как правильно разжечь мангал и многое другое. Эта книга – незаменимый помощник для всех, кто любит приготовить вкусную еду на мангале и желает порадовать своих гостей настоящим шедевром мангального искусства. Если вы хотите научиться готовить идеальный шашлык и порадовать своих близких и друзей вкусной и сочной едой, то эта книга именно для вас!

- [Роман Бутылка](#)
 - [Глава 1. История шашлыка: традиции и культура приготовления](#)
 - [Глава 2. Выбор мяса для шашлыка: секреты и рекомендации](#)
 -
 - [Как выбрать свинину](#)
 - [Как выбрать говядину](#)
 - [Как выбрать баранину](#)
 - [Как выбрать рыбу](#)
 - [Как выбрать курицу](#)
 - [Глава 3. Маринование мяса: рецепты и советы](#)
 -
 - [Маринады для свиного шашлыка](#)
 -
 - [Маринад соевый](#)
 - [Маринад с томатами](#)

- [Маринад "Классический"](#)
- [Маринад "Тандырный"](#)
- [Маринад на кефире и сметане](#)
- [Маринад на томатной основе](#)
- [Маринад "Томатный"](#)
- [Маринад "Винный"](#)
- [Маринад "Греческий"](#)
- [Маринад "Соевый карамельный"](#)
- [Маринад с ананасом и имбирём](#)
- [Маринад с кокосовым молоком](#)
- [Маринад с клюквенным соусом](#)
- [Маринад "Азия"](#)
- [Маринад "Медовый имбирь"](#)
- [Маринад со вкусом чеснока и перца](#)
- [Маринады для шашлыка из говядины](#)
 -
 - [Маринад "Азия"](#)
 - [Маринад "Прованс"](#)
 - [Маринад "Тайский"](#)
 - [Маринад из темного пива:](#)
 - [Маринад с яблочным уксусом:](#)
 - [Маринад с малиной:](#)
 - ["Китайский стиль"](#)
 - ["Мексиканский стиль"](#)
 - ["Французский стиль"](#)
 - ["Острые нотки"](#)
 - ["Медово-горчичный"](#)
 - [Маринад "Тандыр"](#)
 - [Маринад "Гренадин"](#)
 - [Маринад "Карри"](#)
 - [Маринад с имбирем и медом](#)
 - [Маринад с гранатовым соком и мятой](#)
 - [Маринад с апельсиновым соком и розмарином](#)
 - [Маринад из сметаны и зелени](#)
 - [Маринад из чернослива и соевого соуса](#)
- [Маринады для курицы и индейки](#)
 -

- [Маринад "Карри"](#)
- [Маринад "Греческий"](#)
- [Маринад "Терияки"](#)
- [Маринад "Хариса"](#)
- ["Мексиканский"](#)
- [Маринад "Карри-лимон"](#)
- [Маринад "Азиатский"](#)
- [Название: Маринад "Балтийский"](#)
- [Название: Маринад из грейпфрута и меда](#)
- [Название: Маринад "Пикантный лимон"](#)
- [Маринад "Апельсин-имбирь"](#)
- [Маринад "Тандури"](#)
- [Маринад "Корейский барбекю"](#)
- [Маринад "Классический BBQ"](#)
- [Маринад из ананасового сока](#)
- [Маринады для шашлыка из рыбы и морепродуктов](#)
 -
 - [Маринад "Кедровый орех"](#)
 - [Название: Маринад "Азиатский карамельный"](#)
 - [Маринад со вкусом средиземноморья](#)
 - [Маринад из кокосового молока](#)
 - [Маринованная креветка](#)
 - [Маринованный лосось](#)
 - [Маринад с горчицей и медом](#)
 - [Маринад с розмарином и лимоном](#)
 - [Маринад с грейпфрутом и тимьяном](#)
 - [Маринад с соком лайма и кинзой](#)
 - [Маринад с томатами и базиликом](#)
 - [Маринад из манго и кокосового молока](#)
 - [Маринад из меда и горчицы](#)
 - [Маринад из терияки и имбиря](#)
 - [Маринад из кокосового масла и чеснока](#)
 - [Маринад из соевого соуса и клюквы](#)
 - [Маринад из томатов и бальзамического уксуса](#)
 - [Маринад из терпкой горчицы и лимона](#)
 - [Маринад из пасты харисса и лайма](#)

- [Глава 4. Подготовка к приготовлению: инструменты и устройства для шашлыка](#)
 - [Глава 5. Поджигание огня: методы и техники](#)
 - [Глава 7. Необычные способы приготовления шашлыка: гриль, духовка, сковорода](#)
 -
 - [Электрический гриль](#)
 - [Мультиварка](#)
 - [Газовая горелка](#)
 - [Микроволновая печь](#)
 - [Глава 8. Сопутствующие блюда и напитки к шашлыку: рецепты и идеи](#)
-

Роман Бутылка

**Шашлык. Искусство готовить на
мангале**

Глава 1. История шашлыка: традиции и культура приготовления

Если вы собираетесь попробовать шашлык, то непременно должны знать, что это не просто еда. Шашлык – это культура и традиция, которые связывают людей уже много лет.

История шашлыка началась очень давно, когда люди научились готовить мясо на открытом огне. А затем, со временем, каждый народ стал добавлять в свой рецепт свои секретные ингредиенты и приправы, которые делают шашлык еще вкуснее и уникальным.

Так что, если вы попробуете шашлык, то вы не просто кушаете мясо, а участвуете в многовековой традиции, которая соединяет людей по всему миру.

А теперь давайте поговорим о культуре приготовления шашлыка. Вы, наверное, знаете, что шашлык готовят на мангале или гриле. Но вы знали, что существует множество способов приготовления шашлыка в разных культурах? Некоторые добавляют в маринады кислые ягоды или вино, а другие используют специи, которые делают шашлык настолько остреньким, что заставляют глаза слезиться.

Так что, если вы любите экспериментировать в кухне, то вы точно найдете рецепт шашлыка, который понравится вам и вашим друзьям.

В общем, шашлык – это не только вкусная еда, но и культурное наследие. Поэтому, если вы еще не пробовали шашлык, то настоятельно рекомендую попробовать и насладиться его неповторимым вкусом и атмосферой.

Глава 2. Выбор мяса для шашлыка: секреты и рекомендации

Когда речь заходит о шашлыке, то главное, конечно же, это мясо. Но знать, какое мясо выбрать, чтобы шашлык получился на высоте – не так уж и просто.

Самое главное, что нужно знать – это какой тип мяса использовать. Хорошо подходят для шашлыка говядина, баранина и свинина. Но если вы хотите экспериментировать, то можете попробовать использовать индейку, курицу или даже рыбу.

Но помните, что качество мяса имеет огромное значение. Никогда не покупайте мясо, которое выглядит плохо или имеет неприятный запах. Лучше потратиться на качественное мясо, чем испортить всю вечеринку из-за неудачного шашлыка.

Также стоит обратить внимание на мраморность мяса. Мраморность – это количество жира в мясе. Не бойтесь жира, так как он делает мясо сочнее и вкуснее. Но не переборщите с ним, чтобы шашлык не получился слишком жирным.

Ну и конечно же, не забывайте про маринад. Маринад помогает не только придать мясу вкус, но и смягчить его. Маринад можно приготовить из множества ингредиентов: от простой соли и перца до соусов на основе лимона и чеснока. Главное – экспериментируйте и находите свой идеальный рецепт маринада.

Так что, если вы хотите приготовить идеальный шашлык, то помните о качестве мяса, мраморности и маринаде. А теперь давайте перейдем к следующей главе и узнаем, как правильно нарезать мясо для шашлыка.

Как выбрать мясо для шашлыка

Выбор правильного мяса для шашлыка – это один из главных факторов в приготовлении вкусного блюда. Давайте разберемся, как выбрать мясо для каждого вида шашлыка.

Как выбрать свинину

Свинина – это один из самых распространенных видов мяса для шашлыка. Выбирайте свежее мясо с небольшим количеством жира. Лучше всего использовать свиную шею, которая является самой сочной и вкусной частью свинины для шашлыка.

Секреты профессионалов: для маринада свинины используйте кефир или йогурт, чтобы мясо стало более мягким.

Как выбрать говядину

Говядина – еще один популярный выбор для шашлыка. Как и при выборе свинины, выбирайте мясо с минимальным количеством жира. Лучше всего использовать говяжью вырезку или говяжий окорок.

Кроме того, когда выбираете говядину для шашлыка, следует обратить внимание на мраморность мяса. Мраморность – это внутренняя жировая сетка внутри мышцы, которая придает мясу сочность и нежность при жарке. Чем больше мраморности, тем вкуснее будет шашлык. Рекомендуется выбирать мраморную говядину средней жирности, такую как рибай или сирлойн.

Секреты профессионалов: перед приготовлением шашлыка дайте говядине простоять в маринаде на несколько часов, чтобы мясо стало более сочным и мягким.

Как выбрать баранину

Баранина – это мясо с более сильным вкусом, чем свинина или говядина. Чтобы избежать сильного запаха, выбирайте только свежее мясо. Лучше всего использовать баранью шею или грудинку.

Выбирая баранину, следует учитывать, что баранина имеет более сильный и выраженный вкус, чем другие виды мяса. Лучше выбирать баранину молодых животных, которая будет более мягкой и нежной. Как и с говядиной, желательно выбирать мраморную баранину, чтобы получить более сочный и вкусный шашлык.

Секреты профессионалов: перед приготовлением шашлыка замочите баранину в молоке на несколько часов, чтобы уменьшить запах и сделать мясо более мягким.

Как выбрать рыбу

Рыба – это отличный выбор для любителей морепродуктов. При выборе рыбы обращайте внимание на свежесть и качество мяса. Лучше всего использовать жирные виды рыбы, такие как лосось или семга.

Рыба для шашлыка также должна быть свежей и качественной. Лучше всего выбирать рыбу жирных сортов, таких как лосось, форель или семга, которые будут более сочными и ароматными. Хорошим вариантом является также шашлык из креветок или морепродуктов, которые нужно мариновать перед жаркой.

Как выбрать курицу

Выбирая курицу, следует убедиться, что мясо свежее и не имеет неприятного запаха. Лучше выбирать куриную грудку и ножки, так как они содержат меньше костей и больше мяса. Перед жаркой курицу нужно мариновать, чтобы придать ей дополнительный вкус.

Не забывайте, что выбор мяса для шашлыка – это очень важный момент, который может повлиять на вкус и качество блюда. Если вы не уверены в своих знаниях, лучше всего обратиться к профессионалам или продавцам в магазине мяса, которые смогут помочь вам с выбором.

Глава 3. Маринование мяса: рецепты и советы

Друзья, я рад, что вы с нами и продолжаем готовить шашлыки как настоящие профессионалы! Мы уже разобрались, как выбрать самое свежее мясо, но на этом наши знания не заканчиваются. Сегодня я хочу поделиться с вами секретами правильной подготовки мяса.

Одним из самых важных этапов подготовки является маринование мяса. Маринад не только придает мясу вкус и аромат, но и помогает смягчить его волокна, что делает мясо более сочным и нежным. Я предпочитаю делать маринад самостоятельно, используя оливковое масло, лук, мед, соевый соус, уксус и различные специи. Помните, что мариновать мясо нужно как минимум на 2-3 часа, а лучше всего на ночь.

Но не менее важно правильно выбрать инструменты для маринования. Я рекомендую использовать стеклянную или керамическую емкость для маринада, чтобы избежать реакции между кислотами в маринаде и металлом. Также вам понадобится пластиковый пакет или пленка, чтобы завернуть мясо в маринаде и оставить на ночь в холодильнике.

Друзья, помните, что правильная подготовка мяса – это залог вкусного и сочного шашлыка. Следуйте моим советам и вы точно не ошибетесь!

Маринады для свиного шашлыка

Маринады для свинины имеют свои особенности по сравнению с маринадами для других видов мяса. Вот несколько особенностей:

Свинина имеет нежный вкус и текстуру, поэтому маринады для свинины обычно содержат ингредиенты, которые могут усилить вкус мяса, такие как лимонный сок, соевый соус, чеснок, имбирь и пряности.

Свинина может быть достаточно жирной, поэтому маринады для свинины часто содержат кислотные ингредиенты, такие как яблочный уксус или вино, чтобы размягчить мясо и убрать некоторый жир.

Маринады для свинины должны быть насыщенными, чтобы мясо было сочным и ароматным. Чтобы достичь этого эффекта, маринады могут содержать сахар, мед или фруктовый сок.

В отличие от говядины, которая может быть подвержена пересыханию на гриле, свинина имеет тенденцию оставаться сочной и мягкой. Поэтому маринады для свинины могут быть более сладкими, чем для говядины, чтобы усилить вкус и сохранить сочность мяса.

Многие маринады для свинины также могут использоваться для куриного мяса, так как эти виды мяса имеют схожие текстуру и вкусовые характеристики.

Маринад соевый

Ингредиенты:

1/2 чашки соевого соуса

1/2 чашки кетчупа

1 луковица, измельченная

1 чайная ложка соли

1/2 чайной ложки черного перца

2 столовые ложки сахара

2 столовые ложки уксуса

Как приготовить маринад:

Все ингредиенты смешайте вместе в большой чашке. Перемешивайте, пока сахар не растворится.

Как долго мариновать:

Оставьте свинину в маринаде на ночь или хотя бы на 4 часа.

Для какого мяса подойдет еще, кроме свиного шашлыка:

Этот маринад отлично подходит для мяса куриного шашлыка.

Маринад с томатами

Ингредиенты:

1/2 чашки томатного сока

1/2 чайной ложки соли

1/4 чайной ложки черного перца

1 чайная ложка сушеного базилика

1 зубчик чеснока, измельченный

1 столовая ложка сахара

Как приготовить маринад:

Все ингредиенты смешайте вместе в большой чашке.

Как долго мариновать:

Оставьте свинину в маринаде на 6-8 часов.

Для какого мяса подойдет еще, кроме свиного шашлыка:

Этот маринад отлично подходит для мяса курицы и индейки.

Маринад "Классический"

Ингредиенты:

лук – 2 шт.

соль – 1 ст. ложка

перец – 1 ч. ложка

уксус – 3 ст. ложки

вода – 500 мл

сахар – 1 ст. ложка

лавровый лист – 2 шт.

Как приготовить маринад:

Лук нарезать кольцами и положить в емкость для маринования.

Добавить соль, перец, уксус, сахар, лавровый лист и воду. Хорошо перемешать.

Как долго мариновать:

Мясо можно мариновать в этом маринаде от 4 до 12 часов.

Для какого мяса подойдет еще, кроме свиного шашлыка:
Этот маринад подходит для маринования говядины и курицы.

Маринад "Тандырный"

Ингредиенты:

лук – 2 шт.

соль – 1 ст. ложка

зира – 1 ч. ложка

куркума – 1 ч. ложка

кинза – 1/2 ст. ложки

чеснок – 2 зубчика

уксус – 3 ст. ложки

вода – 500 мл

Как приготовить маринад:

Лук нарезать кольцами и положить в емкость для маринования.

Добавить соль, зиру, куркуму, кинзу, чеснок, уксус и воду. Хорошо перемешать.

Как долго мариновать:

Мясо можно мариновать в этом маринаде от 6 до 12 часов.

Для какого мяса подойдет еще, кроме свиного шашлыка:

Этот маринад подходит для маринования баранины и говядины.

Маринад на кефире и сметане

Ингредиенты:

1 стакан кефира

1 стакан сметаны

2 столовые ложки сахара

2 столовые ложки соевого соуса

2 столовые ложки растительного масла

1 чайная ложка соли

1/2 чайной ложки куркумы

1/2 чайной ложки кумина

3 зубчика чеснока

Приготовление:

Смешайте кефир, сметану, сахар, соевый соус, растительное масло, соль, куркуму и кумин. Добавьте мелко нарезанный чеснок. Хорошо перемешайте.

Маринование:

В кислом маринаде можно мариновать свинину и курицу. Маринование займет 6-8 часов.

Маринад на томатной основе

Ингредиенты:

2 стакана томатного сока

1/2 стакана соевого соуса

1/4 стакана лимонного сока

2 столовые ложки сахара

1 столовая ложка растительного масла

2 зубчика чеснока

1 чайная ложка соли

1/2 чайной ложки черного перца

Приготовление:

Смешайте томатный сок, соевый соус, лимонный сок, сахар, растительное масло, соль и черный перец. Добавьте мелко нарезанный чеснок. Хорошо перемешайте.

Маринование:

Такой маринад подойдет для свинины, говядины и курицы. Маринование займет от 4 до 6 часов.

Маринад "Томатный"

Ингредиенты:

200 мл томатного сока

50 мл растительного масла

2 ст. л. соевого соуса

2 ст. л. кетчупа

1 ст. л. уксуса

1 ст. л. сахара

2 зубчика чеснока

Соль, черный перец по вкусу

Приготовление:

Смешайте томатный сок, растительное масло, соевый соус, кетчуп, уксус и сахар в миске. Добавьте измельченный чеснок и посолите, поперчите по вкусу. Размешайте и налейте маринад на мясо. Маринуйте 2-3 часа.

Подходит для свиной шейки, свиной корейки и свиной лопатки.

Маринад "Винный"

Ингредиенты:

300 мл красного вина

2 ст. л. соевого соуса

2 ст. л. растительного масла

1 луковица

1 морковь

1 стебель сельдерея

2 зубчика чеснока

2 лавровых листа

Соль, черный перец по вкусу

Приготовление:

Нарежьте лук, морковь и сельдерей крупными кусками, добавьте их в кастрюлю с красным вином и доведите до кипения. Затем убавьте огонь и готовьте на медленном огне 10 минут. Остудите и добавьте в маринад соевый соус, растительное масло, измельченный чеснок, лавровый лист и посолите, поперчите по вкусу. Размешайте и налейте маринад на мясо. Маринуйте не менее 6 часов.

Подходит для свиной шеи, свиной корейки и свиной лопатки.

Маринад "Греческий"

Ингредиенты:

1/2 стакана оливкового масла

1/4 стакана красного винного уксуса

2 ст.л. меда

1 ст.л. измельченного свежего розмарина

2 зубчика чеснока, измельченные

1 чайная ложка молотого черного перца

Как приготовить маринад:

Смешайте все ингредиенты в миске. Добавьте свиную шашлычную массу в миску, чтобы мясо полностью покрылось маринадом. Накройте и оставьте в холодильнике на 4-8 часов.

Как долго мариновать:

4-8 часов

Для какого мяса подойдет еще, кроме свиного шашлыка:

Курица, индейка или говядина

Маринад "Соевый карамельный"

Ингредиенты:

1/2 стакана темного сахара

1/2 стакана соевого соуса

1/4 стакана рисового уксуса

2 зубчика чеснока, измельченные

1 ст.л. измельченного имбиря

Как приготовить маринад:

Смешайте все ингредиенты в миске. Добавьте свиную шашлычную массу в миску, чтобы мясо полностью покрылось маринадом. Накройте и оставьте в холодильнике на 4-8 часов.

Как долго мариновать:

4-8 часов

Для какого мяса подойдет еще, кроме свиного шашлыка:

Говядина, курица или индейка

Маринад с ананасом и имбирём

Ингредиенты:

1/2 чашки свежего ананасового сока

1/4 чашки соевого соуса

2 ст. ложки кунжутного масла

1 ст. ложка измельченного имбиря

2 зубчика чеснока, измельченных

Как приготовить маринад:

Все ингредиенты смешать в миске.

Как долго мариновать:

Свинина маринуется в этом маринаде от 4 до 24 часов.
Для какого мяса подойдет еще, кроме свиного шашлыка:
Этот маринад подойдет для маринования курицы или говядины.

Маринад с кокосовым молоком

Ингредиенты:

- 1 чашка кокосового молока
- 1/4 чашки рисового уксуса
- 2 ст. ложки кунжутного масла
- 2 ст. ложки соевого соуса
- 1 ст. ложка измельченного чеснока
- 1 ст. ложка измельченного имбиря

Как приготовить маринад:

Все ингредиенты смешать в миске.

Как долго мариновать:

Свинина маринуется в этом маринаде от 4 до 12 часов.

Для какого мяса подойдет еще, кроме свиного шашлыка:

Этот маринад подойдет для маринования куриного мяса или рыбы.

Маринад с клюквенным соусом

Ингредиенты:

- 1 чашка клюквенного соуса
- 1/4 чашки яблочного уксуса
- 1/4 чашки сахара
- 2 ст. ложки растительного масла
- 2 зубчика чеснока, измельченных

Как приготовить маринад:

Все ингредиенты смешать в миске.

Как долго мариновать:

Свинина маринуется в этом маринаде от 2 до 6 часов.

Для какого мяса подойдет еще, кроме свиного шашлыка:

Этот маринад подойдет для маринования курицы или говядины.

Маринад "Азия"

Ингредиенты:

1/2 стакана соевого соуса

1/4 стакана сахара

1/4 стакана меда

2 ст. ложки красного винного уксуса

1 ст. ложка свежего имбиря, мелко нарезанного

2 зубчика чеснока, измельченных

1/4 чайной ложки красного перца

Как приготовить маринад:

В большой миске смешайте соевый соус, сахар, мед, красный винный уксус, имбирь, чеснок и красный перец. Тщательно перемешайте.

Как долго мариновать:

Марируйте свинину в холодильнике не менее 2-х часов, но не более 8-ми.

Для какого мяса подойдет еще, кроме свиного шашлыка:

Этот маринад также хорошо подходит для курицы.

Маринад "Медовый имбирь"

Ингредиенты:

1/2 стакана меда

1/4 стакана оливкового масла

1/4 стакана соевого соуса

1 ст. ложка свежего имбиря, мелко нарезанного

2 зубчика чеснока, измельченных

Как приготовить маринад:

В большой миске смешайте мед, оливковое масло, соевый соус, имбирь и чеснок. Тщательно перемешайте.

Как долго мариновать:

Марируйте свинину в холодильнике не менее 4-х часов, но не более 24-х.

Для какого мяса подойдет еще, кроме свиного шашлыка:

Этот маринад также отлично подходит для куриного шашлыка.

Маринад со вкусом чеснока и перца

Ингредиенты:

1 ст. л. измельченного чеснока

1 ч. л. красного перца

1/4 стакана оливкового масла

2 ст. л. лимонного сока

2 ст. л. соевого соуса

1/4 ч. л. черного перца

Как приготовить маринад:

Смешайте все ингредиенты в миске и хорошо размешайте.

Как долго мариновать:

Оставьте свиную вырезку в маринаде в холодильнике не менее 2 часов.

Для какого мяса подойдет еще, кроме свиного шашлыка:

Этот маринад также подойдет для говядины и баранины.

Маринады для шашлыка из говядины

Особенности маринадов для говядины зависят от выбранного куска мяса и желаемого конечного результата.

Для сильнодымных и слабосоленых видов говядины, таких как буженина, нужны маринады на основе соли и сахара, которые могут содержать также специи и травы для добавления аромата. Маринады на основе кислоты или вина могут сделать мясо более жестким и сухим, так что их лучше не использовать для таких видов говядины.

Для нежных кусков говядины, таких как филе или ребрышки, можно использовать маринады на основе кислоты, такие как лимонный или яблочный сок, а также маринады на основе вина. Такие маринады могут помочь размягчить мясо и добавить аромат.

Для маринадов говядины также характерны использование томатной пасты или соуса соевого соуса и имбиря. Они добавляют к говядине сладость и аромат, делая ее более сочной и вкусной.

Важно помнить, что говядина обладает своим собственным характерным вкусом, поэтому маринады для говядины должны улучшать ее вкус, а не скрывать его. Чтобы добиться наилучшего результата, рекомендуется выбирать маринады, которые сочетаются с конкретным видом говядины и выделяют ее вкус.

Маринад "Азия"

Ингредиенты:

соевый соус – 1/2 стакана;

сок лимона – 1/4 стакана;

мед – 2 ст. ложки;

молотый имбирь – 2 ч. ложки;

молотый чеснок – 1 ч. ложка;

красный перец – щепотка;

соль – по вкусу.

Как приготовить маринад:

Смешайте все ингредиенты в миске до однородности.

Как долго мариновать:

Маринуйте говядину не менее 4 часов.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из говядины:

Можно использовать этот маринад для баранины и курицы.

Маринад "Прованс"

Ингредиенты:

красное сухое вино – 1 стакан;

оливковое масло – 1/2 стакана;

зеленый лук – 1/2 стебля;

свежий тимьян – 1 ст. ложка;

свежий розмарин – 1 ст. ложка;

свежий базилик – 1 ст. ложка;

соль – по вкусу;

черный перец – по вкусу.

Как приготовить маринад:

Смешайте все ингредиенты в миске до однородности.

Как долго мариновать:

Маринуйте говядину не менее 2 часов.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из говядины:

Этот маринад отлично подойдет для баранины и свинины.

Маринад "Тайский"

Ингредиенты:

кокосовое молоко – 1 банка;

свежий лайм – 2 штуки;

молотый куркума – 1 ч. ложка;

красный перец – 1 штука;

свежий кинза – 1/2 стакана;

соль – по вкусу.

Как приготовить маринад:

Смешайте все ингредиенты в миске до однородности.

Как долго мариновать:

Маринуйте говядину не менее 2 часов.

Маринад из темного пива:

Ингредиенты:

1 стакан темного пива

1/4 стакана соевого соуса

1/4 стакана оливкового масла

3 зубчика чеснока, измельченных

1 луковица, измельченная

1 ст.л. меда

Соль и перец по вкусу

Как приготовить маринад:

Все ингредиенты смешайте в большой миске. Добавьте куски говядины и перемешайте, чтобы они покрылись маринадом. Оставьте мясо в маринаде в холодильнике на 2-4 часа.

Как долго мариновать:

2-4 часа.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из говядины:

Можно использовать для маринования стейков из телятины или свинины.

Маринад с яблочным уксусом:

Ингредиенты:

1 стакан яблочного уксуса

1/2 стакана оливкового масла

1/4 стакана сахара

3 зубчика чеснока, измельченных

1 ст.л. сушеного тимьяна

Соль и перец по вкусу

Как приготовить маринад:

Все ингредиенты смешайте в большой миске. Добавьте куски говядины и перемешайте, чтобы они покрылись маринадом. Оставьте мясо в маринаде в холодильнике на 4-6 часов.

Как долго мариновать:

4-6 часов.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из говядины:

Этот маринад также подходит для курицы и свинины.

Маринад с малиной:

Ингредиенты:

- 1 стакан свежих малин
- 1/2 стакана оливкового масла
- 1/4 стакана бальзамического уксуса
- 1/4 стакана меда
- 3 зубчика чеснока, измельченных
- Соль и перец по вкусу

Как приготовить маринад:

Все ингредиенты, кроме масла, смешайте в блендере до получения гладкой массы.

"Китайский стиль"

Ингредиенты:

- 1/2 стакана соевого соуса
- 1/4 стакана рисового уксуса
- 1/4 стакана сахара
- 2 ст.л. свежего имбиря, измельченного
- 2 ст.л. чеснока, измельченного

Как приготовить маринад:

Смешайте все ингредиенты в миске и хорошо перемешайте.

Как долго мариновать:

Маринуйте говядину в этом маринаде от 2 до 6 часов.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из говядины:

Этот маринад также подходит для свинины.

"Мексиканский стиль"

Ингредиенты:

- 1/4 стакана оливкового масла
- 1/4 стакана лайма или лимонного сока
- 2 ст.л. меда
- 2 ст.л. томатной пасты
- 2 ст.л. молотого кумина

2 ст.л. молотой паприки
1 ст.л. молотого кориандра
2 зубчика чеснока, измельченные
Соль и перец по вкусу
Как приготовить маринад:
В миске смешайте все ингредиенты и хорошо перемешайте.
Как долго мариновать:
Маринуйте говядину в этом маринаде от 2 до 6 часов.
Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из говядины:
Этот маринад также подходит для свинины и курицы.

"Французский стиль"

Ингредиенты:
1/4 стакана красного вина
2 ст.л. оливкового масла
2 ст.л. свежего розмарина, измельченного
2 зубчика чеснока, измельченные
Как приготовить маринад:
Смешайте все ингредиенты в миске и хорошо перемешайте.
Как долго мариновать:
Маринуйте говядину в этом маринаде от 2 до 6 часов.

"Острые нотки"

Ингредиенты:
1/4 чашки оливкового масла
1/4 чашки соевого соуса
1/4 чашки уксуса
1 лимон, сок и цедра
3 ст.л. кетчупа
1 ст.л. сахара
1 ст.л. молотого перца чили
2 ст.л. томатной пасты
1 луковица, измельченная
3 зубчика чеснока, измельченных

Как приготовить маринад: Все ингредиенты смешайте в большой миске и размешайте до однородности.

Как долго мариновать: От 4 до 8 часов в холодильнике.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из говядины: Также подойдет для свинины и баранины.

"Медово-горчичный"

Ингредиенты:

1/2 чашки меда

1/4 чашки горчицы

1/4 чашки оливкового масла

2 ст.л. яблочного уксуса

1 ст.л. сушеного розмарина

1/2 ст.л. соли

1/2 ст.л. перца

Как приготовить маринад: Все ингредиенты смешайте в большой миске и размешайте до однородности.

Как долго мариновать: от 4 до 6 часов в холодильнике.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из говядины: подойдет для свинины, куриного и индейки.

Маринад "Тандыр"

Ингредиенты:

йогурт – 200 мл;

куркума – 1 чайная ложка;

имбирь – 1 столовая ложка;

чеснок – 3 зубчика;

соль – по вкусу;

перец – по вкусу.

Приготовление:

Йогурт смешать с куркумой, имбирем, измельченным чесноком, солью и перцем.

Все перемешать до получения однородной массы.

Говяжьи кусочки залить маринадом и оставить в холодильнике на 2-3 часа.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из говядины: этот маринад хорошо подойдет для баранины.

Маринад "Гренадин"

Ингредиенты:

вино гренадин – 100 мл;

соевый соус – 50 мл;

мед – 2 столовые ложки;

лимонный сок – 3 столовые ложки;

соль – по вкусу;

перец – по вкусу.

Приготовление:

Все ингредиенты смешать вместе.

Говяжьи кусочки залить маринадом и оставить в холодильнике на 3-4 часа.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из говядины: этот маринад подойдет для свинины.

Маринад "Карри"

Ингредиенты:

кокосовое молоко – 400 мл;

карри – 1 столовая ложка;

соль – по вкусу;

перец – по вкусу.

Приготовление:

Все ингредиенты смешать вместе.

Говяжьи кусочки залить маринадом и оставить в холодильнике на 2-3 часа.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из говядины: этот маринад подойдет для куриного мяса.

Маринад с имбирем и медом

Ингредиенты:

1/4 стакана соевого соуса

1/4 стакана меда

1 столовая ложка свеже сваренного имбирного сока

2 зубчика чеснока, измельченных

1/2 чайной ложки молотой красной перечной стручки

1 фунт говядины

Как приготовить маринад:

Смешайте все ингредиенты вместе, чтобы получить гладкую массу.

Как долго мариновать:

Маринуйте говядину в холодильнике от 2 до 12 часов.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из говядины:

Этот маринад также подходит для баранины и свинины.

Маринад с гранатовым соком и мятой

Ингредиенты:

1 стакан гранатового сока

1/4 стакана свежей мяты, измельченной

1/4 стакана оливкового масла

1/4 стакана красного вина

2 зубчика чеснока, измельченных

1 фунт говядины

Как приготовить маринад:

Смешайте все ингредиенты вместе, чтобы получить гладкую массу.

Как долго мариновать:

Маринуйте говядину в холодильнике от 4 до 8 часов.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из говядины:

Этот маринад также подходит для баранины.

Маринад с апельсиновым соком и розмарином

Ингредиенты:

1 стакан апельсинового сока

1/4 стакана оливкового масла

2 столовые ложки свежей розмариновой пасты

2 зубчика чеснока, измельченных

1 фунт говядины

Как приготовить маринад:

Смешайте все ингредиенты вместе, чтобы получить гладкую массу.

Как долго мариновать:

Маринуйте говядину в холодильнике от 4 до 12 часов.

Маринад из сметаны и зелени

Ингредиенты:

200 мл сметаны

1 крупный лук

1 зубчик чеснока

1 пучок зелени (укроп, петрушка, базилик)

1 ст. ложка оливкового масла

1 ч. ложка соли

1 ч. ложка черного перца

Как приготовить маринад:

Лук мелко нарезать, чеснок измельчить.

Смешать сметану, лук, чеснок, зелень, оливковое масло, соль и перец.

Тщательно перемешать все ингредиенты.

Как долго мариновать:

Говяжьи кусочки нарезать и залить маринадом. Оставить в холодильнике на 3-4 часа.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из говядины:

Маринад отлично подойдет для свинины, баранины, куриного мяса.

Маринад из чернослива и соевого соуса

Ингредиенты:

1 стакан чернослива без косточек

1/4 стакана соевого соуса

1/4 стакана водки

2 ст. ложки кунжутного масла

2 ст. ложки меда

1 зубчик чеснока, измельченный

Сок одного лимона

Как приготовить маринад:

Смешать чернослив, соевый соус, водку, кунжутное масло, мед, чеснок и сок лимона в блендере до однородной массы.

Как долго мариновать:

Говяжьи кусочки нарезать и залить маринадом. Оставить в холодильнике на 4-6 часов.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из говядины:

Маринад отлично подойдет для баранины и свинины.

Маринады для курицы и индейки

Маринады для курицы и индейки обладают своими особенностями и требуют некоторых отличий от маринадов для других видов мяса.

Основные особенности маринадов для курицы и индейки:

Кислотность. Маринады для курицы и индейки должны быть менее кислотными, чем для красного мяса. Избыток кислоты может размягчить мясо и привести к его перевариванию.

Время маринования. Маринады для курицы и индейки не требуют столь длительного времени маринования, как для красного мяса. Часа-двух вполне достаточно, чтобы мясо пропиталось ароматом и вкусом маринада.

Использование пряностей и трав. Курица и индейка отлично сочетаются с легкими пряностями и травами, такими как базилик, тимьян, розмарин и имбирь.

Мед или сахар. Добавление меда или сахара в маринады для курицы и индейки помогает бороться с сухостью мяса, сохраняя его сочность.

Масло. Маринады для курицы и индейки часто включают масло, чтобы усилить вкус и придать мясу дополнительную мягкость.

Готовность мяса. Важно помнить, что маринады не должны использоваться для "заправки" уже приготовленной курицы или индейки, так как это может привести к распаду структуры мяса и ухудшению его вкуса.

Маринад "Карри"

Ингредиенты:

1/4 чашки оливкового масла

2 столовые ложки карри

1 столовая ложка куркумы

2 столовые ложки сока лимона

2 столовые ложки меда

1 столовая ложка мелко нарезанного имбиря

1 чайная ложка соли

Как приготовить маринад:

Смешайте все ингредиенты в миске, пока не получится однородная масса.

Как долго мариновать:

2-3 часа для курицы и 3-4 часа для индейки.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из говядины:

Можно использовать маринад для приготовления куриных и индюшачих крыльев или ножек.

Маринад "Греческий"

Ингредиенты:

1/4 чашки оливкового масла

1/4 чашки красного винного уксуса

2 столовые ложки сока лимона

1 столовая ложка меда

1 столовая ложка измельченного чеснока

1 столовая ложка сушеного орегано

1 чайная ложка соли

Как приготовить маринад:

В большой миске смешайте оливковое масло, уксус, лимонный сок, мед, чеснок, орегано и соль.

Как долго мариновать:

2-3 часа для курицы и 3-4 часа для индейки.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из говядины:

Маринад можно использовать для приготовления греческих котлет из курицы или индейки.

Маринад "Терияки"

Ингредиенты:

1 стакан соевого соуса

2/3 стакана коричневого сахара

1/4 стакана рисового уксуса

1 чайная ложка меда

2 зубчика чеснока, измельченных

1 столовая ложка имбиря, измельченного

1 столовая ложка кукурузного крахмала

1 столовая ложка холодной воды

Как приготовить маринад:

Смешайте все ингредиенты в миске и тщательно перемешайте до полного растворения сахара и крахмала.

Как долго мариновать:

От 2 до 12 часов, в зависимости от толщины кусков мяса.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из говядины:

Этот маринад хорошо подойдет для шашлыка из индейки и куриного филе.

Маринад "Хариса"

Ингредиенты:

3 столовые ложки оливкового масла

1 лимон, выжатый

2 столовые ложки харисы

1 столовая ложка меда

2 зубчика чеснока, измельченных

1 чайная ложка кумина

1 чайная ложка куркумы

1 чайная ложка кайенского перца

1 чайная ложка паприки

соль и перец по вкусу

Как приготовить маринад:

Смешайте все ингредиенты в миске и тщательно перемешайте.

Как долго мариновать:

От 2 до 12 часов, в зависимости от толщины кусков мяса.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из говядины:

Этот маринад хорошо подойдет для шашлыка из индейки и куриного филе.

"Мексиканский"

Ингредиенты:

2 ст. л. оливкового масла

1 ст. л. лимонного сока
2 зубчика чеснока, измельченные
1 чайная ложка красного перца
1 чайная ложка сахара
1 чайная ложка кумина
1 чайная ложка паприки
1/2 чайной ложки орегано

соль и перец по вкусу

Как приготовить маринад:

Смешайте все ингредиенты в большой миске. Добавьте курицу или индейку в миску, перемешайте, чтобы мясо полностью покрылось маринадом.

Как долго мариновать:

Минимум 2 часа, но лучше всего на ночь.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из говядины:

Этот маринад также подходит для шашлыка из свинины и баранины.

"Кокосовое удовольствие"

Ингредиенты:

1/2 чашки кокосового молока;
1/4 чашки соевого соуса;
2 столовые ложки сахара;
2 столовые ложки кунжутного масла;
1 столовая ложка молотого имбиря;
2 чеснока зубчика, измельченных;
1 чайная ложка черного перца.

Как приготовить маринад:

В средней миске смешайте кокосовое молоко, соевый соус, сахар, кунжутное масло, имбирь, чеснок и черный перец.

Как долго мариновать:

Куриное мясо маринуется от 2 до 4 часов, а индейка – от 4 до 6 часов.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из говядины:

Этот маринад также хорошо подходит для креветок и морепродуктов.

Маринад "Карри-лимон"

Ингредиенты:

1/2 чашки оливкового масла;

1/4 чашки свежесжатого лимонного сока;

2 столовые ложки карри-порошка;

2 столовые ложки сахара;

1 чайная ложка соли;

1/2 чайной ложки кайенского перца.

Как приготовить маринад:

В средней миске смешайте оливковое масло, лимонный сок, карри-порошок, сахар, соль и кайенский перец.

Как долго мариновать:

Куриное мясо маринуется от 2 до 4 часов, а индейка – от 4 до 6 часов.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из говядины:

Этот маринад хорошо работает с рыбой, особенно с лососем.

Маринад "Азиатский"

Ингредиенты: соевый соус, мед, чеснок, кунжутное масло, красный перец, имбирь.

Как приготовить маринад: Смешайте соевый соус, мед, чеснок, кунжутное масло, красный перец и измельченный имбирь в миске.

Как долго мариновать: 2-3 часа для куриного мяса и 3-4 часа для индейки.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из курицы и индейки: Этот маринад также хорошо работает с свининой.

Название: Маринад "Мексиканский"

Ингредиенты: лаймовый сок, оливковое масло, кумин, красный перец, чеснок, соль, свежий кинза.

Как приготовить маринад: Смешайте лаймовый сок, оливковое масло, кумин, красный перец, измельченный чеснок, соль и нарезанную кинзу в миске.

Как долго мариновать: 2-3 часа для куриного мяса и 3-4 часа для индейки.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из курицы и индейки: Этот маринад также хорошо работает с рыбой.

Название: Маринад "Балтийский"

Ингредиенты: мед, горчица, соевый соус, лимонный сок, растительное масло, чеснок, соль, перец.

Как приготовить маринад: Смешайте мед, горчицу, соевый соус, лимонный сок, растительное масло, измельченный чеснок, соль и перец в миске.

Как долго мариновать: 2-3 часа для куриного мяса и 3-4 часа для индейки.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из курицы и индейки: Этот маринад также хорошо работает с свининой.

Название: Маринад из грейпфрута и меда

Ингредиенты:

1/2 стакана свежавыжатого грейпфрутового сока

1/4 стакана меда

2 столовые ложки соевого соуса

2 столовые ложки оливкового масла

2 зубчика чеснока, измельченных

Как приготовить маринад: Все ингредиенты смешать в миске, хорошо перемешать, чтобы мед растворился.

Как долго мариновать: Курицу или индейку можно мариновать в этом маринаде в течение 2-4 часов перед жаркой на гриле или сковороде.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из говядины: Этот маринад также подойдет для маринования свинины и баранины.

Название: Маринад "Пикантный лимон"

Ингредиенты:

1/2 стакана свежавыжатого лимонного сока

1/4 стакана оливкового масла

2 столовые ложки красного винного уксуса

2 столовые ложки коричневого сахара

1 столовая ложка измельченного имбиря

1 зубчик чеснока, измельченный
1/2 чайной ложки красного перца

Как приготовить маринад: Все ингредиенты смешать в миске, хорошо перемешать, чтобы сахар растворился.

Как долго мариновать: Курицу или индейку можно мариновать в этом маринаде в течение 4-6 часов перед жаркой на гриле или сковороде.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из говядины: Этот маринад также подойдет для маринования свинины и рыбы.

Маринад "Апельсин-имбирь"

Ингредиенты: апельсиновый сок, свежий имбирь, соль, перец.

Как приготовить маринад: Измельчите свежий имбирь. Смешайте апельсиновый сок, имбирь, соль и перец.

Как долго мариновать: 2-4 часа.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из птицы: телятина, свинина.

Маринад "Тандури"

Ингредиенты: йогурт, куркума, кардамон, кориандр, чеснок, имбирь.

Как приготовить маринад: Смешайте йогурт, куркуму, кардамон, кориандр, чеснок и имбирь.

Как долго мариновать: 2-4 часа.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из птицы: баранина, говядина.

Маринад "Корейский барбекю"

Ингредиенты: соевый соус, мед, сахар, лук, чеснок, кунжутное масло.

Как приготовить маринад: Смешайте соевый соус, мед, сахар, лук, чеснок и кунжутное масло.

Как долго мариновать: 2-4 часа.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из птицы: свинина, говядина.

Маринад "Классический BBQ"

Ингредиенты: кетчуп, соевый соус, уксус, мед, горчица, кипяток, чеснок, кунжутное масло.

Как приготовить маринад: Смешайте кетчуп, соевый соус, уксус, мед, горчицу, кипяток, чеснок и кунжутное масло.

Как долго мариновать: 2-4 часа.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из птицы: свинина, говядина.

Маринад из ананасового сока

Ингредиенты:

1 стакан ананасового сока

1/4 стакана соевого соуса

1/4 стакана растительного масла

1/4 стакана кетчупа

1/4 стакана сахара

1/4 стакана рисового уксуса

1 зубчик чеснока, измельченный

Как приготовить маринад:

Смешайте все ингредиенты в большой миске. Добавьте нарезанную на кусочки птицу и хорошо перемешайте, чтобы мясо покрылось маринадом.

Как долго мариновать:

Маринуйте птицу в холодильнике не менее 2-х часов, а лучше на ночь.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из птицы:

Этот маринад хорошо подходит для креветок и лосося.

Маринады для шашлыка из рыбы и морепродуктов

Сразу начну с небольшой оговорки – шашлык из рыбы не всегда подразумевает то, что вы рыбу режете на кусочки и нанизываете на шампур. очень часто рыба жарится на решетке целиком. Причина очевидна – рыба очень деликатный вид мяса и может попросту рассыпаться.

Однако рыба на гриле поистине изысканное удовольствие.

Маринады для рыбы должны быть более мягкими, чем для мяса, чтобы не переваривать рыбу. Кислотные ингредиенты, такие как лимонный сок или уксус, используются в меньшем количестве, чтобы избежать переваривания рыбы. Вместо этого в маринадах для рыбы используются травы и специи, которые добавляют аромат и вкус, но не нарушают текстуру рыбы. Также важно помнить, что рыбу не следует мариновать слишком долго, чтобы избежать ее размягчения и переваривания.

Еще одна особенность маринадов для рыбы – они могут быть использованы для устранения неприятного запаха и вкуса, которые могут быть свойственны рыбе. Для этого можно добавлять в маринад ингредиенты, такие как имбирь, чеснок, лук, перец и т.д.

Важно также учитывать, что не все виды рыбы одинаково хорошо подходят для маринада. Например, маринад не всегда подходит для деликатных рыб, таких как лосось, а сильно маслянистые рыбы, такие как тунец, могут не впитывать маринад. Поэтому важно выбирать подходящий вид рыбы для маринования.

Маринад "Кедровый орех"

Ингредиенты:

1/4 стакана кедровых орехов

1/4 стакана меда

1/4 стакана соевого соуса

1/4 стакана растительного масла

1/4 стакана сока лимона

2 зубчика чеснока, измельченные

Как приготовить маринад:

Измельчите кедровые орехи в блендере до состояния крошки.

Смешайте все ингредиенты в миске и хорошо перемешайте.

Натрите рыбу маринадом и оставьте на 1-2 часа в холодильнике.

Как долго мариновать: 1-2 часа

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из рыбы: Маринад "Кедровый орех" также подойдет для маринования мяса птицы.

Название: Маринад "Азиатский карамельный"

Ингредиенты:

1/4 стакана соевого соуса

1/4 стакана коричневого сахара

2 столовые ложки красного вина

1 столовая ложка кунжутного масла

1 столовая ложка имбиря, измельченного

2 зубчика чеснока, измельченные

Как приготовить маринад:

Смешайте все ингредиенты в миске и хорошо перемешайте.

Натрите рыбу маринадом и оставьте на 1-2 часа в холодильнике.

Как долго мариновать: 1-2 часа

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из рыбы: Маринад "Азиатский карамельный" также подойдет для маринования креветок и кальмаров.

Маринад со вкусом средиземноморья

Ингредиенты:

1/2 стакана оливкового масла

1/4 стакана свежесжатого лимонного сока

1/4 стакана красного вина

2 столовые ложки измельченного свежего розмарина

2 столовые ложки измельченного свежего тимьяна

1 столовая ложка меда

3 зубчика чеснока, измельченные

1 чайная ложка красного перца

1 чайная ложка морской соли

Как приготовить маринад:

В большой миске смешайте все ингредиенты до однородной массы.

Как долго мариновать:

Залейте маринадом филе рыбы, закройте и оставьте в холодильнике на 2-3 часа.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из рыбы:

Этот маринад также хорошо подходит для маринования куриного или индюшачьего филе.

Маринад из кокосового молока

Ингредиенты:

1/2 стакана кокосового молока

1/4 стакана свежевыжатого лаймового сока

2 столовые ложки рыбного соуса

2 столовые ложки измельченной свежей мяты

2 зубчика чеснока, измельченные

1 чайная ложка куркумы

1 чайная ложка меда

1/2 чайной ложки морской соли

Как приготовить маринад:

В большой миске смешайте все ингредиенты до однородной массы.

Как долго мариновать:

Залейте маринадом куски рыбы, закройте и оставьте в холодильнике на 1-2 часа.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из рыбы:

Этот маринад также хорошо подходит для маринования креветок или кальмаров.

Маринованная креветка

Ингредиенты:

1 кг креветок

3 столовые ложки оливкового масла

1 столовая ложка растительного масла
2 столовые ложки свежавыжатого лимонного сока
1 столовая ложка соевого соуса
1 чайная ложка имбиря в порошке
2 зубчика чеснока, измельченные
1 столовая ложка измельченной свежей мяты
Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Как приготовить маринад:

В миске смешайте оливковое масло, растительное масло, лимонный сок, соевый соус, имбирь, чеснок и мятную пасту.

Добавьте креветки и хорошо перемешайте, чтобы маринад покрыл все креветки.

Накройте миску пленкой и оставьте креветки мариноваться в холодильнике на 30 минут.

После маринования насадите креветки на шпажки и жарьте на гриле до готовности.

Как долго мариновать: 30 минут

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из рыбы: Креветки можно использовать для приготовления блюд из морепродуктов.

Маринованный лосось

Ингредиенты:

1 кг свежего лосося, нарезанного на куски
3 столовые ложки оливкового масла
2 столовые ложки свежавыжатого лимонного сока
1 столовая ложка соевого соуса
2 зубчика чеснока, измельченные
1 чайная ложка измельченного свежего имбиря
Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Как приготовить маринад:

В миске смешайте оливковое масло, лимонный сок, соевый соус, чеснок и имбирь.

Положите куски лосося в маринад и хорошо перемешайте, чтобы маринад покрыл все куски.

Накройте миску пленкой и оставьте лосось мариноваться в холодильнике на 1-2 часа.

Маринад с горчицей и медом

Ингредиенты:

1/4 стакана дижонской горчицы

1/4 стакана меда

1/4 стакана красного вина

2 столовые ложки оливкового масла

2 столовые ложки сок лимона

2 зубчика чеснока, измельченные

1 чайная ложка соли

1/2 чайной ложки молотого черного перца

Как приготовить маринад: Смешайте все ингредиенты в большой миске и перемешайте до получения гладкой смеси.

Как долго мариновать: Маринуйте рыбу в холодильнике в этом маринаде в течение 1-2 часов.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из рыбы: Этот маринад также отлично подойдет для маринования курицы или свинины.

Маринад с розмарином и лимоном

Ингредиенты:

1/4 стакана оливкового масла

1/4 стакана сока лимона

2 столовые ложки измельченного свежего розмарина

2 зубчика чеснока, измельченные

1 чайная ложка соли

1/2 чайной ложки молотого черного перца

Как приготовить маринад: Смешайте все ингредиенты в большой миске и перемешайте до получения гладкой смеси.

Как долго мариновать: Маринуйте рыбу в холодильнике в этом маринаде в течение 1-2 часов.

Для какого мяса подойдет еще, кроме шашлыка из рыбы: Этот маринад также отлично подойдет для маринования курицы или свинины.

свинины.

Маринад с грейпфрутом и тимьяном

Ингредиенты:

1/4 стакана свежего сок грейпфрута

1/4 стакана оливкового масла

2 ст. л. измельченных листьев тимьяна

2 зубчика чеснока, измельченные

Соль и перец по вкусу

Как приготовить маринад: Все ингредиенты смешать в миске.

Как долго мариновать: Мариновать рыбу в холодильнике в этом маринаде в течение 1-2 часов.

Для какого мяса подойдет еще: Маринад отлично подходит для шашлыка из морских рыб, таких как лосось, тунец или морской окунь.

Маринад с соком лайма и кинзой

Ингредиенты:

1/4 стакана свежего сока лайма

1/4 стакана оливкового масла

2 ст. л. измельченной свежей кинзы

2 зубчика чеснока, измельченные

Соль и перец по вкусу

Как приготовить маринад: Все ингредиенты смешать в миске.

Как долго мариновать: Мариновать рыбу в холодильнике в этом маринаде в течение 1-2 часов.

Для какого мяса подойдет еще: Маринад идеально подходит для любых белых рыб, таких как красноперка, окунь или судак.

Маринад с томатами и базиликом

Ингредиенты:

1/4 стакана оливкового масла

2 зубчика чеснока, измельченные

2 свежих томата, измельченные

1/4 стакана измельченной свежей базилики

Соль и перец по вкусу

Как приготовить маринад: Все ингредиенты смешать в миске.

Как долго мариновать: Мариновать рыбу в холодильнике в этом маринаде в течение 1-2 часов.

Маринад из манго и кокосового молока

Ингредиенты:

1 чашка кокосового молока

1 спелый манго, очищенный и нарезанный

1 столовая ложка кунжутного масла

Соль и перец по вкусу

Приготовление:

Смешайте все ингредиенты в блендере и взбейте до однородной массы. Залейте маринад в пакет для маринования, добавьте кусочки рыбы и оставьте на 2-3 часа.

Подойдет для: любой морской рыбы, например, лососевой форели или креветок.

Маринад из меда и горчицы

Ингредиенты:

1/4 чашки меда

1/4 чашки горчицы

1/4 чашки оливкового масла

2 столовые ложки лимонного сока

Соль и перец по вкусу

Приготовление:

Смешайте все ингредиенты в большой миске. Добавьте кусочки рыбы и оставьте на 1-2 часа.

Подойдет для: тунца, морского окуня, форели.

Маринад из терияки и имбиря

Ингредиенты:

1/2 чашки терияки соуса
2 столовые ложки свежего измельченного имбиря
2 столовые ложки сахара
1 столовая ложка меда

Приготовление:

Смешайте все ингредиенты в большой миске. Добавьте кусочки рыбы и оставьте на 1-2 часа.

Подойдет для: скумбрии, морского окуня, лососевой форели.

Маринад из кокосового масла и чеснока

Ингредиенты:

1/2 чашки кокосового масла
3 зубчика чеснока, измельченные
Соль и перец по вкусу

Приготовление:

Смешайте все ингредиенты в большой миске. Добавьте кусочки рыбы и оставьте на 1-2 часа.

Подойдет для: лососевой форели, морского окуня.

Маринад из соевого соуса и клюквы

Ингредиенты:

1/2 чашки соевого соуса
1/2 чашки клюквенного сока
2 столовые ложки меда
1 зубчик чеснока, измельченный
Соль и перец по вкусу

Приготовление:

Смешайте все ингредиенты в большой миске. Добавьте кусочки рыбы и оставьте на 1-2 часа.

Подойдет для: лососевой форели, красной рыбы, морского окуня.

Маринад из томатов и бальзамического уксуса

Ингредиенты:

1 чашка измельченных томатов
1/2 чашки бальзамического уксуса
2 столовые ложки оливкового масла
2 зубчика чеснока, измельченные
Соль и перец по вкусу

Приготовление:

Смешайте все ингредиенты в большой миске. Добавьте кусочки рыбы и оставьте на 1-2 часа.

Подойдет для: тунца, морского окуня, форели.

Маринад из терпкой горчицы и лимона

Ингредиенты:

1/4 чашки горчицы
1/4 чашки оливкового масла
2 столовые ложки свежесжатого лимонного сока
1 зубчик чеснока, измельченный
Соль и перец по вкусу

Приготовление:

Смешайте все ингредиенты в большой миске. Добавьте кусочки рыбы и оставьте на 1-2 часа.

Подойдет для: морского окуня, форели.

Маринад из пасты харисса и лайма

Ингредиенты:

2 столовые ложки пасты харисса
1 столовая ложка оливкового масла
2 столовые ложки свежесжатого лаймового сока
Соль и перец по вкусу

Приготовление:

Смешайте все ингредиенты в большой миске. Добавьте кусочки рыбы и оставьте на 1-2 часа.

Подойдет для: скумбрии, лососевой форели, морского окуня.

Глава 4. Подготовка к приготовлению: инструменты и устройства для шашлыка

Хотите, чтобы ваш шашлык был настоящим хитом на любой вечеринке? Тогда нам нужно поговорить об инструментах и устройствах для шашлыка. Если вы думаете, что для приготовления шашлыка вам нужна только мангал и щипцы, то вы ошибаетесь! Давайте рассмотрим, что еще может потребоваться.

Во-первых, вам понадобятся острые ножи для нарезки мяса. Если вы думаете, что любой нож подойдет, то вы снова ошибаетесь. Для нарезки мяса нужен специальный нож, который сможет быстро и легко порезать кусочки мяса.

Во-вторых, вам понадобятся шампуры. Это металлические штыри, на которые нанизываются кусочки мяса для жарки. Выбирайте шампуры длиной не менее 30 см, чтобы вам было удобно и безопасно жарить шашлык.

В-третьих, вам может потребоваться специальное устройство для приготовления шашлыка. Например, гриль для шашлыка или вертел. Такие устройства позволят вам приготовить шашлык быстро и без лишней заботы.

И, конечно, не забывайте про деревянные щепки для разжигания огня и кочергу для перемещения углей в мангале. Эти инструменты помогут вам безопасно начать жарить шашлык и поддерживать огонь в нужном состоянии.

Так что, готовьтесь к приготовлению шашлыка заранее и не забывайте о правильных инструментах и устройствах! Вам пригодится вся эта аппаратура не только для шашлыка из мяса, но и для приготовления вкусных рыбных шашлыков, которые мы обсуждали ранее.

Кстати, если вы не хотите тратить деньги на специальные устройства для шашлыка, то можно использовать простые вещи, которые найдутся в любом доме. Например, для вертела можно

использовать обычный мотор от старой машины или велосипеда, а для гриля можно использовать металлическую сетку и кирпичи.

Также не забывайте про перчатки для работы с горячими предметами, чтобы избежать ожогов. Хороший вариант – это перчатки из кожи или силикона.

Ну а если вы все-таки решили использовать только мангал и щипцы, то не забывайте о правильной подготовке углей. Они должны быть одинакового размера и не должны содержать крупных кусков древесины, чтобы равномерно раскалиться. Также важно поддерживать огонь в нужном состоянии, периодически подбрасывая угли и перемешивая их.

В общем, инструменты и устройства для шашлыка могут быть очень разнообразными, но главное, чтобы они были удобными и безопасными. Не стесняйтесь экспериментировать и находить свои собственные способы приготовления шашлыка, но не забывайте о базовых правилах безопасности и гигиены пищевых продуктов.

Первый совет от настоящего шашлычника – не забывайте про правильную технику нарезки мяса. Нарезайте мясо против волокон, чтобы оно было более сочным и мягким. Также не забывайте про правильную толщину нарезки, которая должна быть примерно одинаковой для всех кусков.

Второй совет – не скупитесь на специи и травы. Хороший маринад для шашлыка должен содержать не только соль, перец и лук, но и другие специи и травы, такие как кумин, кориандр, орегано, тимьян, розмарин и т.д. Это придаст вашему шашлыку уникальный вкус и аромат.

Третий совет – не забывайте про дополнительные ингредиенты. Часто шашлык готовят с добавлением овощей, таких как помидоры, перцы, кабачки, лук и т.д. Это не только придаст шашлыку новые вкусовые оттенки, но и сделает его более сытным и питательным.

Четвертый совет – не забывайте про правильную температуру гриля или мангала. Шашлык должен готовиться на достаточно высокой температуре, чтобы быстро запечься снаружи и остаться сочным внутри. Однако не перегревайте мясо, чтобы избежать просушивания и потери вкуса.

Пятый совет – не забывайте про охлаждение мяса после готовки. Чтобы сохранить сочность и вкус мяса, оставьте его на несколько

минут в покое после приготовления, чтобы он успел остыть и "отдохнуть".

Надеюсь, эти советы от настоящих гуру шашлыка помогут вам стать настоящим мастером в приготовлении этого блюда!

Глава 5. Поджигание огня: методы и техники

Метод 1 – использование угля. Для начала нужно расположить уголь в кучу и заливать его спиртом или другой быстро сгораемой жидкостью. Затем нужно поджечь уголь с помощью спичек или факела и дать ему время разогреться. Некоторые шашлычники также добавляют дрова или другие материалы, чтобы увеличить температуру и продлить время горения.

Метод 2 – использование газового гриля. Газовые грили намного удобнее в использовании, чем угольные, так как не требуют дополнительной подготовки и не создают много дыма и пепла. Для начала нужно подключить газовый баллон к грилю и включить газовый кран. Затем нужно нажать кнопку зажигания, чтобы запустить горелки, и дождаться, пока гриль нагреется до нужной температуры.

Техника 1 – создание правильной конфигурации угля. Чтобы уголь горел максимально эффективно и создавал достаточно тепла, нужно расположить его в кучу с пустым пространством в центре. Таким образом, тепло будет распределяться равномерно, а не скапливаться в одном месте.

Техника 2 – контроль температуры. Чтобы готовить шашлык на оптимальной температуре, нужно контролировать температуру гриля или угля. Это можно сделать с помощью термометра, который можно установить в гриль или на уголь.

Техника 3 – использование дымовой ванны. Дымовая ванна – это специальное устройство, которое позволяет создать дымовой эффект при готовке шашлыка. Для этого нужно залить дымовую ванну водой и добавить некоторые дымящиеся компоненты, такие как сухие ветки, специи или древесные чипсы. Затем нужно закрыть крышку и дать шашлыку пропитаться дымом.

Надеюсь, эти методы и техники помогут вам приготовить идеальный шашлык! Однако, помимо правильного выбора метода и техники поджигания огня, есть еще несколько советов, которые помогут вам сделать все правильно:

Используйте качественное топливо. Чем лучше качество угля, дров или газа, тем лучше будет гореть огонь, что в свою очередь положительно скажется на вкусе готового шашлыка.

Убедитесь, что у вас достаточно времени на поджигание и разогрев огня. В зависимости от выбранного метода, процесс может занять от нескольких минут до нескольких часов, поэтому планируйте свое время заранее.

Используйте безопасные инструменты и методы. При работе с огнем всегда нужно быть предельно осторожным и использовать защитную одежду и рукавицы, чтобы избежать возможных ожогов.

Не забывайте о вентиляции. Если вы готовите на открытом воздухе, то вентиляция не будет проблемой, но если вы готовите в закрытом помещении, то обязательно убедитесь, что вентиляция работает должным образом, чтобы избежать скопления дыма и угарного газа.

Контролируйте температуру в течение всего процесса готовки. Температура должна быть достаточной для обжаривания мяса, но не слишком высокой, чтобы не пересушить его.

Не забывайте про очистку гриля или угля после использования. Чистый гриль не только продлевает его срок службы, но и обеспечивает безопасность при следующей готовке.

Следуя этим советам и выбрав подходящий метод и технику поджигания огня, вы сможете наслаждаться ароматным и вкусным шашлыком в любое время года!

Глава 6. Правильное приготовление шашлыка на мангале: тонкости и советы

Как только у вас есть подходящий мангал, правильно подогретое топливо и нарезанное мясо, можно начинать готовить шашлык. Однако, чтобы получить настоящий шедевр кулинарии, нужно знать несколько тонкостей и советов:

Не насаживайте куски мяса на шампуры слишком плотно. Оставьте небольшие промежутки между кусками, чтобы они могли равномерно прожариваться со всех сторон.

Используйте разные шампуры для разных видов мяса. К примеру, для мяса из говядины лучше использовать металлические шампуры, а для рыбы – деревянные.

Обильно смазывайте мясо маслом перед отправкой на гриль. Это поможет сохранить влагу и избежать пересушивания мяса.

Не переворачивайте шашлыки слишком часто. Дайте им прожариться, с одной стороны, до готовности, а только после этого переворачивайте.

Используйте специи и маринады для усиления вкуса. Выберите подходящие специи и маринады для каждого вида мяса, чтобы подчеркнуть его вкус и аромат.

Следите за температурой гриля. Если она слишком высока, мясо может пережариться и стать жестким, а если слишком низкая – мясо не прожарится до конца.

Не спешите есть горячий шашлык. Дайте ему немного остыть и насытиться своими соками.

Для равномерного поджаривания шашлыка разложите куски мяса на гриле в один слой и не перекладывайте их.

Если вы используете деревянные шампуры, замочите их в воде перед использованием, чтобы избежать их сгорания на гриле.

Не используйте металлические щипцы для переворачивания шашлыка, так как они могут прокалывать мясо и вытаскивать его с шампура. Используйте специальные шампуры с крючками для переворачивания.

При готовке рыбного шашлыка помните, что он готовится намного быстрее, чем мясной. Обычно рыбу можно готовить на гриле всего 5-7 минут с каждой стороны.

Если вы используете маринованные куски мяса, не убирайте лишний маринад перед отправкой на гриль. Оставьте его на мясе, чтобы усилить вкус и аромат.

Подайте готовый шашлык на горячей тарелке, чтобы он не остывал. Используйте специальный пресс-формер для приготовления картофеля или овощей на гриле вместе с шашлыком.

Не забывайте периодически переворачивать куски мяса на гриле, чтобы они равномерно прожаривались. Если необходимо, добавляйте топливо или поддувайте огонь, чтобы поддерживать нужную температуру.

Следуя этим советам, вы сможете приготовить настоящий шедевр кулинарии на мангале. Не забудьте насладиться результатом своего труда вместе с друзьями и близкими!

Глава 7. Необычные способы приготовления шашлыка: гриль, духовка, сковорода

Шашлык – это блюдо, которое можно приготовить не только на мангале или гриле, но и с помощью других кулинарных приборов. В этой главе мы рассмотрим необычные способы приготовления шашлыка.

Гриль

Гриль – это кулинарный прибор, который очень похож на мангал, но с возможностью управления температурой и съемной крышкой. Для приготовления шашлыка на гриле необходимо разогреть его до нужной температуры и положить на гриль мясо, предварительно нарезанное на куски и замаринованное. Шашлык можно готовить как на открытом огне, так и под закрытой крышкой, что позволяет сохранять влагу и аромат мяса.

Духовка

Для приготовления шашлыка в духовке нужно нарезать мясо на куски и замариновать, затем выложить на противень, накрыть фольгой и запекать при 200 градусах в течение 30-40 минут. При этом можно использовать различные специи и травы для усиления вкуса мяса.

Сковорода

Для приготовления шашлыка на сковороде нужно нарезать мясо на куски и замариновать, затем разогреть сковороду и положить на нее куски мяса. Жарить на среднем огне до готовности, переворачивая мясо время от времени. В конце приготовления можно добавить овощи, такие как лук, перец или помидоры, для усиления вкуса и аромата.

Электрический гриль

Электрический гриль – это кулинарный прибор, который работает от электричества и позволяет готовить шашлык в закрытом помещении. Для приготовления шашлыка на электрическом гриле необходимо разогреть его до нужной температуры и положить на гриль мясо, предварительно нарезанное на куски и замаринованное. Шашлык можно готовить как на открытом огне, так и под закрытой крышкой, что позволяет сохранять влагу и аромат мяса.

Мультиварка

Включите мультиварку в режим "Жарка" и нагрейте ее. Выложите маринованные кусочки мяса на дно мультиварки и закройте крышку. Жарьте мясо на высокой температуре в течение 10-15 минут, переворачивая его время от времени.

Газовая горелка

Возьмите газовую горелку и наденьте на нее решетку. Нагрейте горелку до высокой температуры и выложите маринованные кусочки мяса на решетку. Жарьте мясо на высокой температуре в течение 5-7 минут с каждой стороны.

Микроволновая печь

Выложите маринованные кусочки мяса на тарелку и накройте ее крышкой или пленкой. Поставьте тарелку в микроволновую печь и жарьте мясо на максимальной мощности в течение 5-7 минут, переворачивая его каждые 2-3 минуты.

Независимо от выбранного способа приготовления, всегда помните о безопасности: не оставляйте огонь без присмотра, используйте перчатки и щипцы, чтобы не обжечься, и не ешьте сырое мясо.

Независимо от выбранного способа приготовления, всегда помните о безопасности: не оставляйте огонь без присмотра, используйте перчатки и щипцы, чтобы не обжечься, и не ешьте сырое мясо.

Глава 8. Сопутствующие блюда и напитки к шашлыку: рецепты и идеи

Шашлык – это блюдо, которое всегда ассоциируется с теплыми летними вечерами и веселыми компаниями. Это сочное мясо, запеченное на открытом огне, которое не может быть употреблено в одиночку. Шашлык всегда требует компании, а его идеальное сочетание с другими блюдами и напитками может сделать общее впечатление о еде незабываемым.

Итак, какие блюда и напитки могут сопровождать шашлык, чтобы создать идеальное сочетание вкусов?

Шашлык отлично сочетается со свежими и легкими салатами, например, из овощей, зелени, фруктов или зерновых культур. Например, салат из свежих огурцов, помидоров и лука с добавлением свежей зелени и оливкового масла будет прекрасным дополнением к шашлыку.

Гарниры. Классическим гарниром к шашлыку является картофель, приготовленный на гриле или в духовке. Также в качестве гарнира можно использовать овощи, такие как кабачки, баклажаны, сладкий перец, приготовленные на гриле или в духовке.

Соусы. Шашлык можно подавать со множеством разных соусов, начиная от классического кетчупа или майонеза, заканчивая соусами на основе томатов, оливок, сыра, чеснока или трав.

Подробнее о соусах к шашлыку вы можете прочитать в моей книге “Соусы, которые превращают любое блюдо в шедевр” – <https://clck.ru/33i54y>

Хлеб. Нарезанный на кусочки или поджаренный на гриле хлеб является идеальным дополнением к шашлыку. Можно использовать как свежую булку, так и хлеб из пшеничной муки, нарезанный на кусочки и обжаренный на гриле.

Мне очень нравится книга моей коллеги Аси Орловой про то, как готовить полезный хлеб дома – <https://clck.ru/342atM>

Напитки. Для полного наслаждения шашлыком идеально подойдут свежие соки, лимонады, пиво или вино. А если вы захотите, то сможете приготовить алкогольные напитки дома по моей книге “Домашний самогон: брага, перегонка, очистка и приготовление быстрых и элитных напитков у себя дома” – <https://clck.ru/342aui>

Заключение

В заключение, книга про шашлык представляет собой исчерпывающее руководство по готовке этого блюда, которое пользуется популярностью по всему миру. Она содержит множество полезных советов и рецептов, которые помогут как начинающим, так и опытным готовить вкусный шашлык на любой вкус и по любому поводу.

Читатель найдет в книге подробные инструкции по выбору мяса, приготовлению маринадов и соусов, а также различных способов приготовления шашлыка на гриле или на сковороде. Кроме того, авторы книги поделятся своими секретами и советами по тому, как добиться максимальной сочности и вкуса блюда.

Независимо от того, являетесь ли вы опытным грилл-мастером или только начинаете свой путь в искусстве готовки шашлыка, эта книга станет для вас ценным ресурсом и поможет достичь наилучших результатов. Книга про шашлык – это не просто книга рецептов, это источник вдохновения и новых идей для всех любителей этого блюда.