

Банкетные и
заказные блюда
Бисквитные торты
Торт «Подарочный»



Банкетные блюда - кулинарные рецепты

Оформление банкетных блюд – сложнейшая задача, если вы не хотите заказывать их через ресторан. Рецепты банкетных блюд сочетают в себе точность приготовления и изысканность украшения. Наши банкетные блюда с фото помогут не только приготовить кушанья шаг за шагом, но и правильно оформить банкетные блюда из рыбы и мяса. Учитесь делать банкетные блюда сами – и вы уже скоро почувствуете себя опытным шеф-поваром.



Вкусный мясной рулет с начинкой из сыра и грецких орехов

Для того, чтобы приготовить этот мясной рулет, придется повозиться. Но поверьте, он того стоит. Приготовьте и убедитесь сами.

Для приготовления рулета нужно:

- 1 килограмм говяжьей вырезки;
- 250 грамм сыра (подойдет Российский);
- 2 столовые ложки желатина;
- по пучку базилика и петрушки;
- 2-4 зубчика чеснока;
- пол стакана грецких орехов;
- лавровый лист;
- 1 средняя луковица;
- Соль,
- Перец.

