

СОДЕРЖАНИЕ

От автора 7

ПЕРЕД НАЧАЛОМ

Инвентарь 9

Подготовка гриля 10

Подготовка мяса 12

Не мойте мясо! 12

Готовность мяса 12

ГЛАВА 1. МЯСО

Кострец 20

Ти-бон 24

Томагавк в маринаде 27

Пиканья 34

Отруб стриплоин 37

Бургер со стейком 38

Бок барашка в маринаде 41

Говяжьи ребра в маринаде 44

Говяжий язык в соусе
барбекю 47

Голяшка «по-милански» 46

Свинные ребра
в барбекю-маринаде 51

Жаркое бигус 52

Пряная свинина
с шариковой кашей 55



ГЛАВА 2. ПТИЦА

Подкопченные корнишоны в маринаде.....	59
Фаршированная утка.....	60
Курица, фаршированная перловкой.....	63
Куриные лапки к пиву.....	64
Гречневая лапша с сердечками.....	67
Куриная печень с карамелизованным луком.....	68

ГЛАВА 3. РЫБА

Рулет из лосося с беконом.....	75
Рыба по-японски.....	76
Караси в сметане.....	81

ГЛАВА 4. СУПЫ

Холодный деревенский суп.....	84
Суп с клецками.....	87
Уха по-правдински.....	88
Суп из говяжьих хвостов.....	93

ГЛАВА 5. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Салат из свеклы с сыром и апельсинами.....	96
Салат из печеных помидоров.....	99
Салат с корнишонами.....	100
Закуска из огурцов.....	103
Печеный картофель с зеленым маслом.....	106
Гороховая каша с беконом.....	109
Луковые кольца в беконе.....	110
Типа тако.....	113

ГЛАВА 6. СОУСЫ И МАРИНАДЫ

Корейский остро-сладкий соус.....	116
Соус «Штрихен-брихен».....	117
Сливочно-чесночный соус.....	120
Импровизированный соус из ягод.....	121
Особые благодарности.....	125

