Кулинарные рецепты блюд на скорую руку вы найдете в сети интернет

Автор: Siraghma
18.03.2007 01:45 -

У всех без исключения периодически случается так, что звонит телефон и вам радостно говорят: "Через полчаса будем!". Понятно, что вам надо не только успеть сделать "косметический" порядок в доме, привести в порядок себя, но также придумать, чем угостить гостей, которые вот-вот нагрянут.

У многих хозяек для такого события есть в арсенале несколько рецептов закусок или салатов. Искусные хозяйки успевают воспользоваться рецептами горячих блюд и выпечки. Но как быть в случае отсутствия готовых рецептов? Здесь вам опять же поможет Интернет. На кулинарных (и не только) веб-сайтах есть разделы, помогающие в таких ситуациях, а гости чатов и форумов с радостью расскажут вам о своем подобном опыте.

Конечно, всё начинается с рецептов закусок - это просто и быстро, требует минимум времени и затрат. Обычно, среди рецептов закусок преобладают всевозможные бутерброды, для них вы можете использовать практически любые подручные домашние заготовки и продукты. Рецепты салатов - в таком же духе. В зависимости от времени года можете использовать варёные или свежие и консервированные овощи и заправки - более лёгкие или более жирные.

Рецепты первых блюд пользователи сети предлагают реже. Но если вам это необходимо - можно приготовить лёгкий бульон или суп-пюре.

Часто можно встретить рецепты блюд из мяса. Они тоже достаточно несложные, нужно только порезать мясо, добавить специй и отправить в духовку. Можно полить майонезом. Кстати, будет пользоваться успехом не только мясо, но и птица, и рыба. На гарнир хорошо просто отварить овощи или рис.

Ну и конечно, рецепты выпечки. Наиболее частая рекомендация пользователей - яблочный пирог, делается буквально за полчаса. Быстро и очень вкусно. Есть ещё несколько аналогичных рецептов, достаточно заменить яблоки другими фруктами, ягодами, консервированными или свежими, или орехами. А летом вы просто можете подать фруктовый салат. Он вдобавок еше и полезен.

Если времени уж совсем нет, то подойдут и полуфабрикаты, для которых, впрочем, форумчане тоже подскажут вам немало хороших вариантов, от рецептов закусок до рецептов десертов. Самый несложный вариант - "французский" - когда к вину подаётся набор разнообразных сыров с чёрным виноградом.

Но всё-таки гости с восторгом отнесутся к блюдам вашего приготовления!