

শেফের হাতে ভিন্ন স্বাদে

ঈদের দিনে বাড়িতেই রাঁধুন তারকা হোটেলের স্বাদের খাবার। সব সময়ের স্বাদে যোগ হবে ভিন্ন মাত্রা।
রেসিপি দিয়েছেন হোটেল লা মেরিডিয়ান ঢাকার সু শেফ জাভিয়ার রোজারিও।



মিক্সড ফ্রুটস ভ্যানিলা মিলফু

উপকরণ: পাক পেস্টি ৩-৪টি, নানা রকম ফল সাজানোর জন্য।

পেস্টি ক্রিমের জন্য: দুধ ২৫০ গ্রাম, চিনি ৫০ গ্রাম, ডিম ২টি, ভ্যানিলা বিন অর্ধেকটি, ময়দা ১৩ গ্রাম, কর্নফ্লাওয়ার ১৩ গ্রাম।

শ্যানটিলি ক্রিম: হুইপিং ক্রিম ৫০০ গ্রাম, আইসিং সুগার ১৫০ গ্রাম, ভ্যানিলা ফ্লেভার ৫ গ্রাম, সাদা ভিনেগার ৫ গ্রাম।

প্রণালি: ওভেনে মচমচে করে পাক পেস্টি বেক করে নিন। পছন্দমতো আকারে কেটে নিন।

পেস্টি ক্রিম: দুধ ও ভ্যানিলা বিন চুলায় ফুটতে দিন। আলাদা বাটিতে ডিম, চিনি, ময়দা ও কর্নফ্লাওয়ার মিশিয়ে নিন। দুধ ফোটা শুরু হলে তাতে ডিমের মিশ্রণ অর্ধেক পরিমাণ ঢেলে দিন। অনবরত নেড়ে ভালোভাবে মিশিয়ে নিন। এবার বাকি অর্ধেক ডিমের মিশ্রণও ঢেলে দিন এবং নাড়তে থাকুন, যাতে দানা বেঁধে না যায়।

মিশ্রণটি ঘন হয়ে এলে চামচে একটু ক্রিম উঠিয়ে নিন। এবার চামচ উল্টে দেখুন ক্রিম পড়ে যায় কি না। যদি পড়ে যায় তাহলে আরও জ্বাল দিয়ে ঘন করুন। আর ক্রিম না পড়লে বুঝবেন পেস্টি ক্রিম হয়ে গেছে। চুলা থেকে নামিয়ে ঠান্ডা করে নিন।

শ্যানটিলি ক্রিম: সব উপকরণ মিশিয়ে ক্রিম বানিয়ে নিন।

পরিবেশন: পাক পেস্টি নিয়ে তাতে স্তরে স্তরে পেস্টি ক্রিম ও শ্যানটিলি ক্রিম সাজান। মাঝে ইচ্ছেমতো ফল দিয়ে ঠান্ডা পরিবেশন করুন।



কাবসা টমেটো রাইস

উপকরণ: বাসমতী চাল ৫০০ গ্রাম, কর্ন অয়েল ৩ টেবিল চামচ, রসুন কুচি ১ টেবিল চামচ, টমেটো পেস্ট ৪ টেবিল চামচ, টমেটো কিউব ২ টুকরা, ক্যাপসিকাম কিউব ১ টুকরা, লবণ স্বাদমতো, চিকেন সিজনিং পাউডার ১ টেবিল চামচ, চিকেন স্টক কিউব ১টি, পানি ১ লিটার, পেঁয়াজ বেরেস্টা ও কাজুবাদাম সাজানোর জন্য।

প্রণালি: চাল ধুয়ে ৩০ মিনিট পানিতে ভিজিয়ে রেখে পানি ঝরিয়ে নিন। পাত্রে তেল গরম করে রসুন দিয়ে দিন। হালকা বাদামি হলে টমেটো পেস্ট দিয়ে ২ মিনিট নাড়াচাড়া করুন। পানি ঢেলে দিয়ে সিজনিং পাউডার ও চিকেন স্টক কিউব দিয়ে দিন।

ফুটে উঠলে চাল দিন। তিন মিনিট পর ক্যাপসিকাম ও টমেটো কিউব দিয়ে নাড়ুন। ঢাকনা দিয়ে অল্প আঁচে রাখুন। ২০ মিনিট পর ঢাকনা খুলে নামিয়ে নিন। বেরেস্তা ও কাজুবাদাম দিয়ে পরিবেশন করুন।



বিফ মেডালিয়ন উইথ ডাক লিভার

উপকরণ: গরুর মাংস (টেন্ডারলয়েন, দুই টুকরা করে সমানভাবে কাটা) ১৬০ গ্রাম, অলিভ অয়েল ৫০ মিলিলিটার, হাঁসের কলিজা (পরিষ্কার করে টুকরা করা) ৮০ গ্রাম, ময়দা ৫০ গ্রাম, আলু (১ ইঞ্চি পুরু করে দুই ইঞ্চি ব্যাসে গোল করে কাটা) ৮০ গ্রাম, লবণ ও মরিচ স্বাদমতো
সাজানোর জন্য: অ্যাসপারাগাস লম্বা করে কাটা ২০ গ্রাম, গাজর কিউব ১০ গ্রাম, মাশরুম টুকরা ১০ গ্রাম, রোজমেরি ৫ গ্রাম, লাল মূলা ১০ গ্রাম, ব্রাউন সস ৫০ গ্রাম।
প্রণালি: স্বাদমতো লবণ ও মরিচ গুঁড়া দিয়ে মাংসের টুকরা মেখে কিছুক্ষণ ম্যারিনেট করুন। ছড়ানো প্যানে অলিভ অয়েল দিন। গরম হলে তাতে মাংস ছেড়ে দিন। দুপাশেই বাদামি করে ভাজুন। নামিয়ে গরম গরম পাত্রে রাখুন।
আলু: চুলায় পানি দিয়ে উঁচু তাপে পাঁচ মিনিট আলু সেদ্ধ করে নিন। নামিয়ে পানি ঝরিয়ে মাংস ভাজার তেলে আলু ভেজে নিন। দুপাশেই বাদামি করে ভাজুন।
হাঁসের কলিজা: ময়দায় হাঁসের কলিজা মেখে অলিভ অয়েল ভেজে নিন। ন্যাপকিনে রেখে তেল ঝরিয়ে নিন। সাজানোর জন্য: সব উপকরণ অলিভ অয়েলে হালকা করে ভেজে নিন।
পরিবেশন: প্লেটে আলু এক টুকরা রেখে তার ওপর মাংস দিন। আবার আলু দিয়ে মাংস রাখুন। এবার সবার ওপরে হাঁসের কলিজা দিন। সবজি দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন করুন।