

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ И МЯСА СЛОЖНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Ассорти рыбное (цв. вкл., рис. 10). В состав рыбного ассорти входит три-четыре и более вида рыбных продуктов. Севрюгу для ассорти очищают от кожи и хрящей и нарезают на порции. Семгу,

лосось разделявают на чистое филе. В состав блюда можно вводить различную заливную рыбу. Оформляют ассорти огурцами солеными или корнишонами, помидорами свежими, морковью отварной, зеленым консервированным горошком и лимоном. Блюдо можно оформлять лимоном и сливочным маслом.















Филе сельди с гранатом и лаймом. Готовят маринад: смешивают белый винный уксус, морскую соль, имбирь, оливковое масло, сахар. Готовят соус: очищают гранат, из зерен выжимают сок, оставив немного зерен для украшения. Смешивают гранатовый сок, сок лайма и кунжутное масло. Фенхель очищают, нарезают тонкими ломтиками, поливают соусом. Филе сельди укладывают в маринад, выдерживают несколько часов. Выкладывают на блюдо ломтики фенхеля с соусом, на них — маринованное филе сельди, сверху посыпают зернами граната.



Закуска из рыбы холодного копчения, моркови и сыра. Скумбрию холодного копчения разделяют на филе; филе рыбы, вареную очищенную морковь и сыр пропускают через мясорубку. Полученную массу соединяют со сливочным маслом, взбивают, формируют в виде сельди и украшают зеленым луком; отпускают порциями по 50 ... 100 г.

Ассорти мясное. Отварные мясные продукты (говядину или телятину, язык), свинокопчености (окорок копчено-вареный и вареный) нарезают ломтиками, птицу (курицу или индейку) нарубают на порционные куски. Подготовленные продукты выкладывают на блюдо, рядом размещают гарнир (огурцы свежие, помидоры свежие, салат зеленый), блюдо красиво оформляют (см. цв. вкл., рис. 1). Соус (соус майонез с корнишонами) подают отдельно.



Кроме указанных **в ассорти мясных продуктов можно использовать** такие продукты, как буженина, ветчина, карбонат, ветчинная шейка, корейка, грудинка, жареная индейка, дичь, кролик.













Буженина. Мясо моют, дают воде стечь и обсушивают салфеткой. Нарезают предварительно очищенные репчатый лук и чеснок. Шпигуют мясо дольками лука и кружочками чеснока. Посыпают мясо солью, натирают черным молотым перцем.

Подготовленное мясо заливают квасом, добавляют лавровый лист, маринуют в течение 1,5... 2,0 ч и запекают, каждые 10 мин поливая маринадом. Охлаждают, нарезают ломтиками, выкладывают на блюдо, украшают кольцами лука, мятой, зеленью укропа и зеленым горошком. Буженину можно запекать, обмазав тонким слоем ржаного теста, чтобы она получилась более нежной и сочной.



Закуска по-белорусски. Вареное мясо и пассерованный репчатый лук пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, соединяют с тертым сыром, частью сливочного масла, молоком. Массу тщательно перемешивают, формируют в виде колбасок (по 2 шт. на 1 порцию). На тонкий слой налитого в лоток и застывшего желе укладывают колбаски, украшают их майонезом с желе в виде решетки, зеленью, охлаждают. Вновь заливают желе так, чтобы его слой над колбасками составлял 0,5 см. Отпускают без гарнира.

Закуска из ветчины или колбасы, редиски и огурцов. Ветчину или колбасу режут кубиками размером 2,0 ... 2,5 см и намазывают тонким слоем горчицы. Большие редиски разрезают пополам, маленькие оставляют целыми. Огурцы свежие или соленые нарезают кружочками. Продукты укладывают так, чтобы внизу была ветчина или колбаса, затем — огурец, а сверху — редиска. Пирамиду из продуктов скрепляют деревянной шпажкой или пластмассовой вилочкой. Край деревянной шпажки оформляют оливками, или маслинами, или ягодами; пластмассовая вилочка не оформляется.

Задание №1 Приготовить и сфотографировать ассорти мясное или ассорти рыбное

2. Заполните таблицу:

Название закусок	Оформление закусок