

Холодные блюда и закуски



Значение, классификация холодных блюд и закусок



Холодные блюда обычно подают в начале приема пищи. В этом случае их называют закусками, они дополняют состав основных блюд, украшают стол, утоляют голод, возбуждают аппетит и дополняют пищевую ценность рационов.

Холодные блюда отличаются от закусок тем, что их подают с гарниром, они более сытные (ростбиф, рыба фаршированная).

Холодные закуски имеют меньший выход, подают их без гарнира (икра, шпроты), или с небольшим его количеством (сельдь, килька с луком)



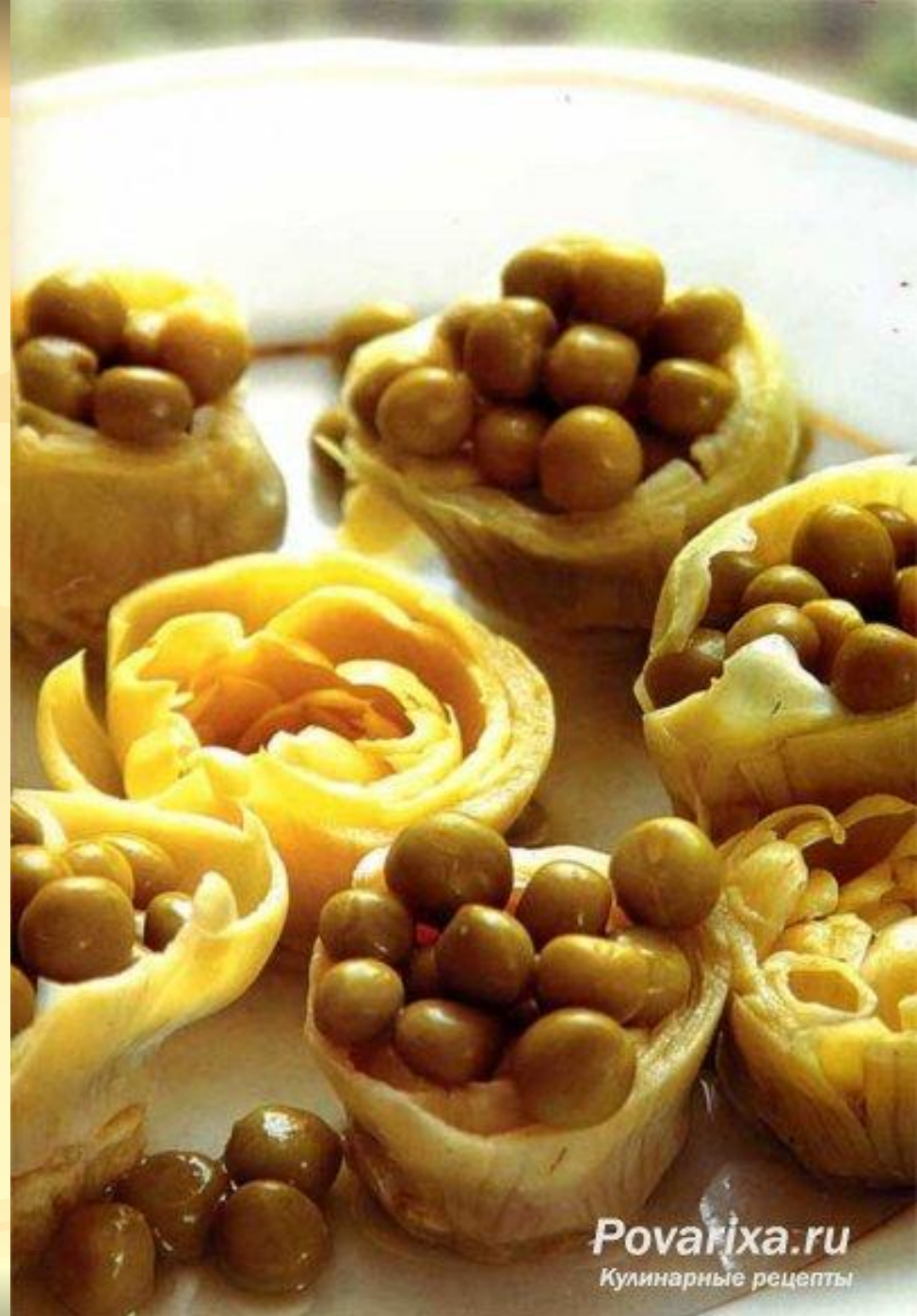
Закуски можно подавать и в горячем виде (горячие закуски). По технологии приготовления горячие закуски сходны с приготовлением основных горячих блюд, но вкус закусок более острый и подают их без гарнира в порционных сковородах, кокотницах.



Горячие закуски включают в меню после холодных.

Холодные блюда, включающие мясо, птицу, рыбу, яйца, бобовые, орехи, богаты белковыми веществами и содержат некоторое количество жира, а также ряд важных витаминов и минеральных веществ. Бобовые обогащают блюда витамином В1, солями кальция, железа. Блюда из печени, икры рыбы, сельди богаты витамином А.

Некоторые холодные блюда готовят из сырых овощей и фруктов, так что витамины и другие ценные вещества в них хорошо сохраняются.



Классификация холодных блюд и закусок

Бутерброды



Салаты,
винегреты

Блюда и закуски
из овощей и
грибов



Закуски
из яиц

Блюда и
закуски из мяса
и птицы



Блюда и закуски
из рыбы и
морепродуктов





Приготовление холодных блюд и закусок не предусматривает тепловой обработки, в связи с этим особое внимание уделяется строгому соблюдению санитарных правил при приготовлении и хранении. В летнее время запрещается приготавливать: заливное мясо, рыбу, студни, паштеты.

БУТЕРБРОДЫ

- **Бутерброды** – это закуска, помещённая на хлеб.
- Их подают как самостоятельное блюдо, как закуску перед обедом или ужином, к чаю или кофе.
- В переводе с немецкого языка **бутерброд**- это хлеб с маслом.
- Отпускают бутерброды на тарелке, блюде или вазе с бумажной салфеткой.



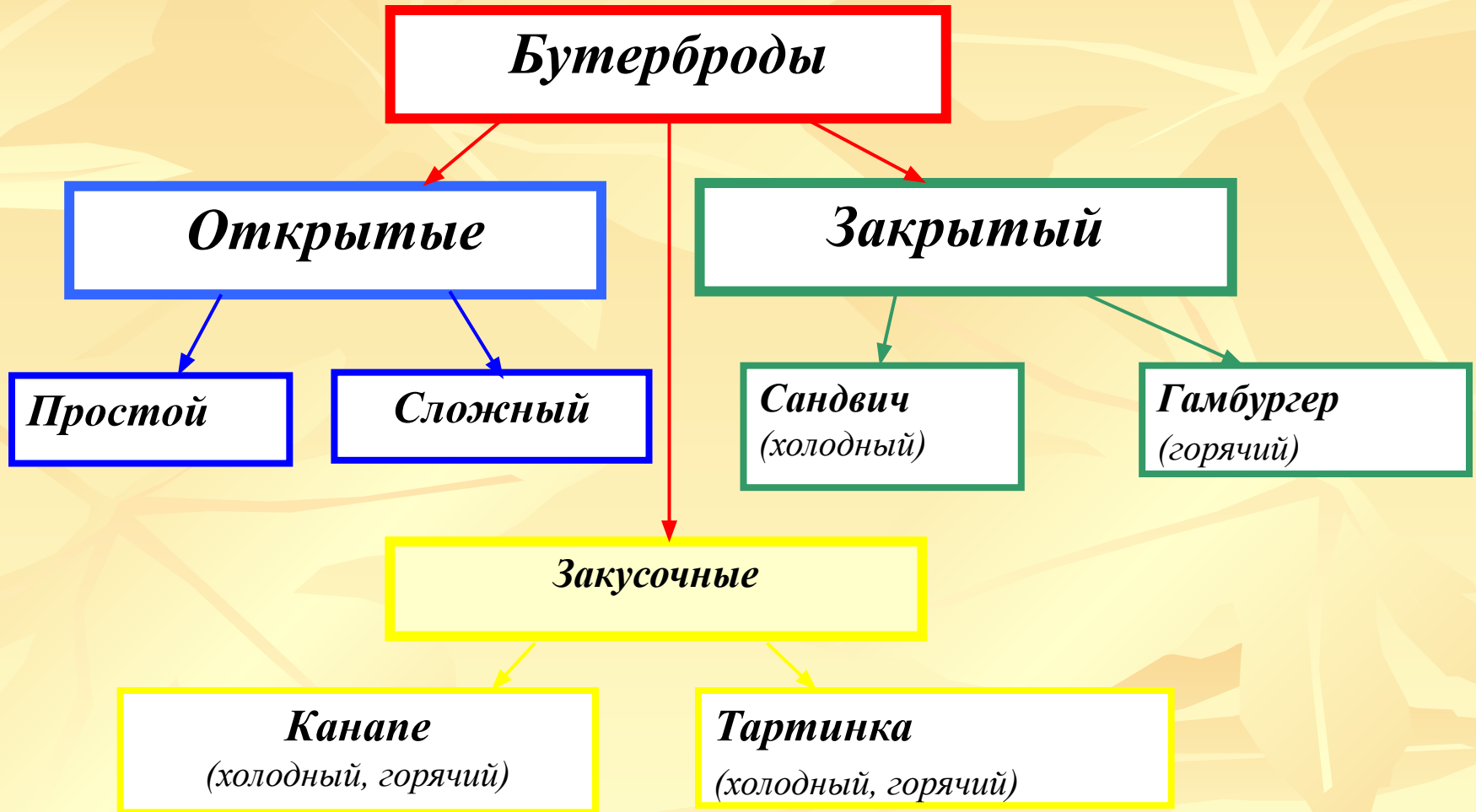
БУТЕРБРОДЫ

Для приготовления бутербродов, заранее подготавливают необходимые продукты:

- ✚ Сыр, ветчину, мясо, колбасу нарезают тонкими ломтиками;
- ✚ Сельдь и солёную рыбу разделяют на филе и нарезают;
- ✚ Яйца варят вкрутую и нарезают ломтиками(или измельчают);
- ✚ Масло размягчают или взбивают;
- ✚ Свежие огурцы, помидоры, лук нарезают кружочками;
- ✚ Зелень, слегка подсушивают полотенцем



Классификация бутербродов



Открытые простые бутерброды

- Для бутербродов используется хлеб пшеничный высшего и 1-го сортов и ржаной, суточной давности или хрустящие хлебцы.
- Хлеб нарезают ломтиками длиной 10-12 см. толщиной 1 -1,5см, массой 40 - 50 г.
- Батоны пшеничного хлеба нарезают наискось.

Простые бутерброды – приготавливают с 1-2 продуктами сочетающимися по вкусу и цвету.

Нарезанные тонкими ломтиками мясные или рыбные продукты укладывают так, чтобы хлеб был покрыт им полностью. Масса продукта должна быть не меньше массы ломтика хлеба. Масло сливочное намазывают на ломтик хлеба (5-10г.) или делают из масла «розочку» и кладут её сверху на продукт



Открытые простые бутерброды

- **К простым открытым бутербродам относятся следующие:** со сливочным маслом (сладким, соленым), с сыром (советским, волжским, степным, голландским и т. д.), с колбасой (вареной, полукопченой и копченой), с ветчиной, со свиным шпиком, с ростбифом, с жареной свининой или телятиной, с языком, с осетриной (белугой, севрюгой), с балыком, с килькой (выпотрошенной, без головы и хвоста), с икрой (кетовой, зернистой, паюсной).
- Открытые бутерброды на ржаном хлебе чаще всего готовят со следующими продуктами: со свиным шпиком, кильками (анчоусами) с яйцом или без него, с красной икрой.



Открытые сложные бутерброды

- К сложным бутербродам, состоящим из двух или нескольких продуктов, сочетающихся по вкусу и цвету.
- Мясные или рыбные продукты дополняют овощами, зеленью, яйцами, маслинами.
- Приготавливают бутерброды с кулинарными изделиями – буженина, паштеты, заливные мясо, рыбу, жареные и отварные рыбные и мясные продукты.
- Украшают сложные бутерброды маслом или масляными смесями, используя кондитерский мешок.



Слоёные бутерброды

Состоят из двух или нескольких наложенных друг на друга ломтиков хлеба, между которыми положены различные продукты.

Хлеб используют мягкий, нарезанный ломтиками толщиной 0,5см.

Для приготовления двухслойного бутерброда хлеб, намазанный маслом, покрывают каким-либо продуктом. Сверху кладут другой кусок хлеба, смазанный маслом. Для начинки используют ломтики различных продуктов или их измельчают и используют в виде паштета. Верхний кусок хлеба украшают кусочками масла, зеленью и красиво нарезанными продуктами. Можно сделать таким образом большой бутерброд, а затем нарезать его на квадратные, треугольные бутерброды



Закрытые бутерброды са(э)ндвичи

Для приготовления закрытых бутербродов используют булочки («Городская», «Школьная»), которые нарезают вдоль на две половинки, так, чтобы они не распались.

Хлеб зачищают от корок, нарезают на полоски шириной 5-6 см, толщиной 0,5 см, смазывают взбитым маслом (или масляными смесями с кетчупом, хреном, горчицей, майонезом). На одну полоску кладут ломтики тонко нарезанных мясных или рыбных продуктов, закрывают второй полоской хлеба, смазанного маслом, плотно прижимают, охлаждают, затем нарезают на бутерброды различной формы.

Сандвичи можно приготавливают с большим количеством слоёв, с использованием кулинарных изделий, различных салатов, омлетов, отварного или жареного мяса или птицы, паштета, бутербродных паст.

Сандвичи могут быть калорийными или лёгкими.

Их подают как закуску или основное блюдо.



Горячие бутерброды

- Гамбургеры, чизбургеры, хот-доги – представляют собой мясной рубленый бифштекс или сосиску, вложенные в разрезанную вдоль на две части круглую или продолговатую булочку с кунжутом.

Гамбургеры дополняют кружочками томата, лука, салата, ломтиками сыра, приправами из чеснока и острых пряностей, майонеза, сметаны, кетчупа, йогурта, оливок, хрена и др.



Горячие бутерброды (гренки)

Горячие бутерброды готовят как самостоятельное блюдо или промежуточное блюдо, или закуска, а то же к бульонам, молочным супам, супам–пюре. Едят их в горячем виде или остывшими. Для приготовления горячих бутербродов используют пшеничный или ржаной хлеб (суточной свежести). С хлеба срезают корки, нарезают ломтиками толщиной 0,5-1 см, смазывают маслом, укладывают основные продукты (овощи, колбасу, ветчину, консервы, рыбу и др.). Сверху посыпают тёртым сыром (или кладут кусочек сыра) и ставят на 5 мин. в горячий жарочный шкаф, при температуре 275-300 градусов. До образования золотистой корочки и сразу же подают.



Комбинированные бутерброды (столичные)

- Готовят эти бутерброды на куске пшеничного хлеба массой 40 г. На него красиво укладывают продукты, после чего, бутерброды соответствующим образом оформляют. Столичные бутерброды часто готовят с салатом, зеленью, овощами. Выход составляет 75, 85, 100г



МАЛЕНЬКИЕ БУТЕРБРОДЫ НА ПОДЖАРЕННОМ ХЛЕБЕ (КАНАПЕ)

Для этих бутербродов нарезают пшеничный хлеб без корок в виде небольших прямоугольников, квадратов, ромбов и т. д. Хлеб слегка поджаривают на плите с обеих сторон до образования золотистой корочки, охлаждают, после чего смазывают с одной стороны сливочным маслом.

- На подготовленный хлеб укладывают несколько видов продуктов, которые сочетают по вкусу и цвету. Например, укладывают в виде- полосок отварную осетрину, семгу, паюсную икру, затем опять семгу и осетрину; либо на середину хлеба, нарезанного в форме квадрата или ромба, кладут семгу, по углам — зернистую икру, а по краям размещают мелко нарезанный зеленый лук.
- Продукты можно посыпать измельченной зеленью.
- Эти бутерброды также готовят на хлебе, не поджаривая его.



САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ

Салатом называется холодное блюдо, состоящее из одного вида или смеси различных овощей, как правило, без свеклы, заправленное соусом майонез, заправкой или сметаной. Винегреты являются разновидностью салатов, но приготавливают винегреты обязательно со свеклой и заправляют горчичной заправкой, а иногда сметаной.



- Для салатов и винегретов картофель, свеклу, морковь отваривают в кожице, а репу без кожицы (очищенной), или очищенные и нарезанные овощи припускают с небольшим количеством воды (10 %) до готовности. Отваренные и сырые овощи для салатов и винегретов можно нарезать в виде кубиков, ломтиков, кружочков, соломки. Подготовленные овощи охлаждают до температуры 8—10°.
- Подают салаты и винегреты в салатниках или на блюдах.

Холодная и тепловая обработка

Птицу для приготовления холодных блюд обрабатывают тоже так же, как и для горячих: мороженую птицу оттаивают, обсушивают и опаливают при помощи газовой горелки, после чего отрубают шейку с головой и ножки (выше голенного сустава). Из опаленной птицы удаляют зоб и внутренности, промывают, и, придав тушке удобный для дальнейшей обработки вид, при помощи поварской иглы с ниткой или заправив ножки и крылышки "в кармашек" жарят, а затем охлаждают. Мелкую птицу предварительно обжаривают до образования поджаренной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу. Крупную птицу (индейку, гуся) солят, сбрызгивают жиром и жарят в жарочном шкафу, периодически поливая ее выделяющимся при жарке соком. Птицу старую, с жестким мясом, помещают в глубокую посуду, заливают жиром, в котором она жарилась, добавляют немного воды, накрывают крышкой и тушат до тех пор, пока мясо птицы не станет мягким.



Готовность мяса птицы определяют при помощи поварской иглы или вилки: если игла входит легко в мягкую часть ножки и при этом выделяется прозрачный сок, то мясо птицы готово; если же сок красноватый — мясо птицы еще не готово.

Мясные продукты, подвергнутые тепловой обработке, охлаждают и хранят при температуре 2-6°, нарезают перед подачей.

Подготовка овощей и фруктов для салатов

Для салатов используют преимущественно следующие овощи: сырые — зеленый салат, огурцы, помидоры, редиску, сельдерей, морковь, белокочанную капусту; вареные — картофель, морковь, репу, цветную капусту, спаржу, зеленый горошек.





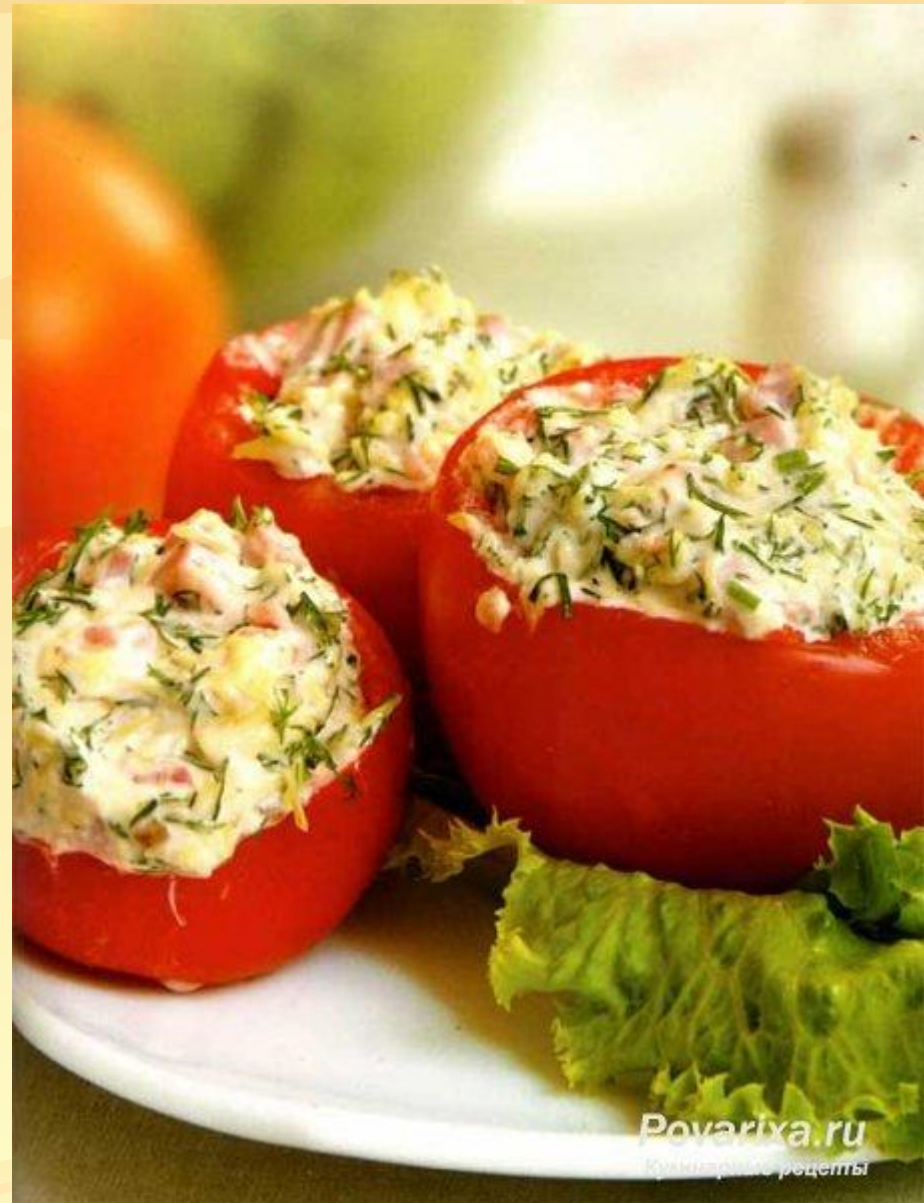
Сырую морковь для салата следует натереть на мелкой терке и смешать с заправкой (майонезом, сметаной). Такой способ обработки моркови обеспечивает наилучшее усвоение содержащегося в ней каротина, из которого в человеческом организме образуется витамин А.

Из фруктов для салатов чаще всего употребляются яблоки. Кроме них можно использовать груши, апельсины, мандарины, сливы и различные ягоды.

Мясные продукты для салатов берутся отварные или жареные — говядина, телятина, свинина, птица и дичь, рыба — отварная.

Для заправки салатов можно применять, кроме майонеза и сметаны, растительное масло, смешанное с уксусом, солью, перцем и сахаром. Чтобы придать салатам различные вкусовые оттенки, в заправки добавляют горчицу, соус «Южный», соус «Острый» или «Кубанский».

Каждое блюдо можно считать хорошо приготовленным лишь в том случае, если внешний вид его вызывает аппетит. Поэтому о приятном виде салата следует позаботиться так же, как и об его вкусе.



Салат «Весна»



Нарезанные тонкими ломтиками редис, свежие огурцы смешивают с зеленью салата, нарезанной квадратами, зеленым шинкованным луком, заправляют солью, перцем, сметаной, кладут в салатник, украшают фигурно нарезанными яйцами и зеленью. Салат можно приготовить без огурцов с соответствующим увеличением нормы редиса и салата.

Салат «Летний»



Отваренный очищенный молодой картофель и свежие огурцы нарезают ломтиками, соединяют с дольками помидоров и листьями салата, нарезанными на 3–4 части, добавляют мелко нарезанный зеленый лук, зеленый горошек, всё перемешивают и заправляют солью, перцем, сметаной. Укладывают горкой в салатник на листья салата, украшают кружочками свежих огурцов, дольками крутых яиц, помидоров, посыпают зеленью.



Салат из белокочанной капусты



- **Первый способ:** очищенную белокочанную капусту тонко шинкуют, кладут в широкую кастрюлю, добавляют соль (15 г на 1 кг), вливают уксус и нагревают при непрерывном помешивании до тех пор, пока она не осядет и не приобретет равномерный матовый цвет. Осевшую при нагревании капусту снимают с огня и охлаждают. Затем смешивают с клюквой, шинкованным зеленым луком или морковью, добавляют масло растительное, сахар и перемешивают. При подаче посыпают шинкованным зеленым луком. При нагревании нужно следить, чтобы капуста сильно не размягчилась, иначе она не будет иметь хрустящую консистенцию.
- **Второй способ:** капусту шинкуют тонкой соломкой, пересыпают солью, перетирают до появления сока, добавляют сахар, заправляют уксусом и растительным маслом.
- В салат из белокочанной капусты можно добавить свежие или моченые яблоки, маринованные сливы или вишни, виноград, клюкву, свежую морковь. При приготовлении салата с маринованными фруктами часть маринадной жидкости можно использовать вместо уксуса. В этом случае полнее сохраняются пищевые вещества, улучшается вкус блюд, сокращается время обработки продуктов и увеличивается выход. Для приготовления салата лучше использовать белые плотные кочаны капусты. Салат можно готовить и без фруктов.

■ Салат мясной.

Вареное или жареное мясо (говядина, телятина, баранина, свинина) нарезают ломтиками или тонкими пластинками, картофель, соленые огурцы – тонкими ломтиками, перемешивают и заправляют майонезом с добавлением соуса «Южный». Приготовленный салат укладывают горкой в салатник на листья салата и украшают кусочками мяса, дольками или кружочками яиц, свежими огурцами, помидорами, зеленью, раковыми шейками.



■ Салат столичный.

Вареную мякоть дичи или птицы нарезают ломтиками для заправки и тонкими пластинками для украшения. Отваренный картофель, соленые огурцы или корнишоны режут тонкими ломтиками, зеленый салат – крупными кусочками. Мясо и овощи заправляют майонезом с добавлением соуса «Южный», перемешивают и укладывают горкой на листья салата в салатник; затем украшают кусочками дичи или птицы, дольками крутых яиц, раковыми шейками или креветками, свежими или солеными огурцами, зеленью. Можно заправить салат соусом майонез со сметаной или белым соусом.

■ Салат рыбный.

Отварной картофель, свежие или соленые огурцы нарезают тонкими ломтиками или кубиками, добавляют зеленый горошек. Все овощи перемешивают и заправляют майонезом и соусом «Южный». Можно положить нарезанные ломтиками кусочки рыбы. Массу выкладывают горкой на листья салата в салатник, украшают кусочками рыбы, свежими огурцами, помидорами и зеленью. Можно подать салат на блюде, на середину которого укладывают горкой заправленные овощи. Затем овощи обкладывают тонкими продолговатыми кусочками рыбы в виде пирамиды, вокруг букетами укладывают оставшиеся овощи и поливают заправкой для салатов. Так же готовят и подают салат из крабов и тресковой печени.



Винегреты являются разновидностью салатов, но готовят их обязательно со свеклой. Свеклу рекомендуется перед смешиванием с остальными продуктами отдельно заправить растительным маслом для сохранения окраски.

Винегрет овощной.

Вареные свеклу, морковь, картофель нарезают ломтиками. Соленые огурцы режут ломтиками, репчатый лук – кольцами или полукольцами, зеленый лук – длиной 1– 1,5 см. Квашеную капусту отжимают от рассола, а если она кислая, промывают в холодной воде и измельчают. Все подготовленные овощи перемешивают, заправляют салатной заправкой или соусом майонез. Кладут винегрет в салатник, украшают карбованной морковью, свеклой, огурцами, листьями салата, посыпают зеленью.

В винегрет можно положить свежие или маринованные помидоры. Можно добавить в винегрет зеленый горошек (от 50 до 100 г) за счет уменьшения количества квашеной капусты или соленых огурцов. Винегрет можно приготовить с мясом, рыбой, грибами, сельдью, разделанной на чистое филе, кальмарами и др.



Овощные и грибные блюда и закуски

- Для приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов используют свежие, вареные, соленые и маринованные овощи, грибы и зелень.

Икра баклажанная.

У баклажанов удаляют плодоножку, затем запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, нарезают вдоль, снимают кожицу, мякоть мелко рубят. Репчатый мелкорубленный лук слегка пассеруют с растительным маслом, добавляют томатное пюре, баклажаны и уваривают, периодически помешивая, до загустения. Заправляют икру чесноком, растертым с солью, уксусом и перцем. При отпуске посыпают мелко нарезанным зеленым луком. Икру можно готовить и без чеснока.



Икра овощная

- Обработанные баклажаны и кабачки запекают в жарочном шкафу. У баклажанов снимают кожицу. Кабачки и баклажаны мелко рубят или протирают. Лук репчатый мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют до готовности.
- Перед окончанием пассерования добавляют томатное пюре. Свежую капусту мелко рубят и тушат до мягкости. Подготовленные овощи смешивают, тушат при постоянном помешивании до загустения и охлаждают. Готовую икру заправляют уксусом, солью, молотым перцем и хорошо вымешивают. Если свежая капуста горчит, её следует перед тушением ошпарить. При отпуске икру посыпают мелкорубленной зеленью.



Помидоры, фаршированные мясным салатом

Для получения салата говядину, овощи, яйца нарезают мелкими ломтиками или кубиками и заправляют майонезом с добавлением соуса «Южный».

Подготовленные для фарширования помидоры заполняют салатом, сверху украшают яйцом и посыпают мелко нарезанной зеленью. Так же фаршируют помидоры рыбным салатом, яйцом и луком, грибами и т. д.



Редька с маслом или сметаной

Редьку шинкуют соломкой или ломтиками, солят, заправляют растительным маслом или сметаной.

При отпуске посыпают зеленью. Можно готовить редьку с гусиным, утиным или куриным жиром. Часть редьки можно заменить морковью.



Яйцо под майонезом с гарниром

- Яйца варят "вкрутую", охлаждают и очищают. Огурцы, свежие помидоры, вареный картофель и морковь нарезают тонкими ломтиками. Половину овощей по норме заправляют соусами майонез и "Южный".
- Соуса майонез берут для этого также половину указанного в рецептуре количества. Заправленные овощи укладывают на тарелку, сверху помещают половинки вареных обсушенных яиц и заливают их оставшимся соусом майонез.
- Блюдо оформляют вокруг листьями салата, желе и овощами. Отпускать блюдо можно и без гарнира из овощей и желе. В этом случае норму овощей уменьшают наполовину.



Яйца, фаршированные сельдью

- Яйца варят "вкрутую" и очищают от скорлупы. Затем у яиц немного срезают с боков белок и разрезают их вдоль пополам. Можно срезать немного концы и разрезать яйца поперек на две части или срезать немного тупой конец, поставить яйцо на срезанную часть и сверху с обеих сторон вырезать под прямым углом две дольки, не трогая полоску белка шириной 7—8 мм. Яйцо в этом случае будет напоминать корзиночку с ручкой. Из всех яиц осторожно вынимают желток.
- Очищенное и мелко нарубленное филе сельди смешивают с желтком, протирают через сито (большое количество пропускают через мясорубку), перекладывают в кастрюлю с размягченным и хорошо выбитым сливочным маслом (или майонезом) и все тщательно перемешивают до получения однородной пюреобразной массы, которую по вкусу заправляют солью. Подготовленные яйца наполняют фаршем с помощью бумажной трубочки, сверху делают сеточку из майонеза, а в центре тарелки или блюда укладывают букетик зелени петрушки.
- Фарш для яиц можно приготовить из филе килек и анчоусов. Кроме того, яйцо фаршируют зернистой или кетовой икрой (при этом вынимают только часть желтка), а также мясным или рыбным салатом. Для приготовления салата соленые или свежие огурцы, помидоры, отварной картофель нарезают мелкими кубиками (3—4 мм), добавляют зеленый горошек, отварное или жареное мясо, птицу, колбасу, рыбу, также мелко нарезанные, и заправляют майонезом или соусом "Южный".



Блюда и закуски из рыбы и нерыбных морепродуктов



В ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы входят рыбная гастрономия и консервы из рыбы, заливная рыба, рыба под майонезом, рыба под маринадом, отварная рыба с соусом-хреном, рыбное ассорти и т.д. Большинство холодных рыбных блюд подают с гарниром (из картофеля, овощей), с соусом. Гастрономические продукты – в натуральном виде и с гарниром.

Отпускают холодные рыбные блюда и закуски на лотках, овальных блюдах, в салатниках, которые предварительно рекомендуется охладить. Для оформления используют маслины (3-5шт. На порцию).

Норма выхода порционных гастрономических закусок – 50...75 г.

Холодных рыбных блюд по основному продукту – 30, 50, 75г. (сельдь, килька).

Гарниров – 50, 75, 100г.

Осетрину, севрюгу варят звеньями, белугу – крупными кусками длиной 40-60 см, шириной 10-12 см, стерлядь - порционными кусками. Частиковую рыбу (воблу, сельдь, судака, сома, леща, жереха, сазана (каarp), щуку, карася, красноперку, густеру, чехонь, сапу), варят порционными кусками. Рыбу для фарширования варят целиком.

Рыбу, подаваемую под майонезом, или для салатов, маскируемых майонезом, иногда припускают.

Рыбу, залитую маринадом, слегка обжаривают, не сильно колеруя.

Филе очищенной сельди вымачивают и хранят в чайном отваре или молоке.



Малосольную рыбу (сёмгу, лососину, кету) промывают и пластуют вдоль по позвоночнику, удаляют рёберные кости, подрезают кожу, и начиная с хвоста, нарезают порционные куски под углом 30-45°. Порционные куски укладывают на закусочные тарелки и гарнируют долькой лимона и зеленью.

При многопорционной подаче малосольную рыбу укладывают на овальном блюде или селёдочнице, порциям придают красивую форму (свёртывают «розочкой» или укладывают лесенкой). В торцах блюда ставят дольки лимона (для устойчивости у долек подгибают кожицу), а с боков укладывают веточки зелени.

У балычных изделий подрезают кожу, удаляют хрящи и с кожи срезают мякоть тонкими широкими кусками под углом 30-45°. Отпускают балычные изделия так же как малосольную рыбу, гарнируя лимоном и зеленью.

Рыбу горячего копчения (севрюгу, осетрину, морского окуня, треску, омуля и др.) зачищают от кожи и костей, а осетровых – от хрящей и порционируют. Осетровых нарезают на порции установленной массы, под прямым углом. Порции укладывают на закусочные тарелки или в многопорционную посуду, гарнируют листьями салата, свежими огурцами, томатами, можно подать и сложный гарнир из варёных овощей, зелёного горошка, картофеля с майонезом.

К рыбе отдельно подают соус-хрен с уксусом или майонез.



Крабов укладывают в тарталетки и покрывают сеточкой из желе с майонезом или желе.

Кильки очищенные и освобождённые от костей, сворачивают колечком и укладывают на кружочки варёного яйца.



Рыбные консервы используют как самостоятельную холодную закуску, а также для приготовления закусок, бутербродов и холодных блюд. К закусочным консервам относят рыбу в масле, рыбу в томате, печень трески, паштеты.

Консервы из рыбы в томате или собственном соку вынимают из банок и отпускают порциями установленной массы вместе с соусом или соком в салатниках либо на закусочных тарелках, сверху посыпают нарезанным зелёным луком или рубленой зеленью.

Консервы «Печень трески в масле» вынимают из банок, измельчают, соединяют с шинкованными варёными яйцами, мелко нарезанным репчатым луком, заправляют маслом, в котором находилась печень. Приготовленную печень сверху посыпают мелко нарезанным зелёным луком и отпускают в салатниках.

Кильку, хамсу и салаку пряного посола зачищают, удаляя голову и внутренности, промывают, укладывают на закусочную тарелку или селёдочницу спинками в одну сторону и гарнируют кружочками или дольками варёного яйца и мелко нарезанным луком.

Можно подавать рыбные консервы с репчатым луком, нарезанным кольцами. При отпуске рыбные консервы поливают горчичной заправкой.



- **Икра зернистая и кетовая** Икру выкладывают в розетку икорницы на мелко наколотый лёд. Икорницу ставят на пирожковую или закусочную тарелку, с бумажной салфеткой. На отдельной розетке подают мелко нашинкованный зелёный лук, лимон, а также отдельно подают на розетке сливочное масло, а на пирожковой тарелке- горячие калачи, расстегаи с рыбой или визигой или тосты из пшеничного хлеба.



Икра паюсная Паюсную икру разминают на доске, формируют в виде прямоугольника, квадрата, ромба, эллипса, треугольника толщиной 0,6-0,7см. И укладывают на мелкую десертную тарелку или лоток. С правой стороны от икры кладут кружочек или дольку лимона, а с левой- веточку зелень петрушки. Отдельно подают нашинкованный зелёный лук, дольку лимона, кусочек сливочного масла.



Ассорти рыбное



В состав блюда должно входить не менее 3-4 видов рыбных продуктов, например сёмга или лососина, севрюга, горячего копчения, сардины или шпроты, икра зернистая или кетовая, или паюсная. Ассорти может состоять также из килек, балыка, различной заливной рыбы.

Красиво нарезанные тонкие куски различных видов рыбной гастрономии укладывают на овальное блюдо или селёдочницу, чередуя по цвету. В состав ассорти часто включают икру, которую можно оформить в тарталетках или валованах из слоёного теста.

Ассорти гарнируют свежими или маринованными огурцами, томатами, фигурками из желе (флюронами), дольками лимона и украшают веточками зелени и салатом. Отдельно в соуснике подают майонез или соус-хрен с уксусом.



Сельдь натуральная с картофелем и маслом

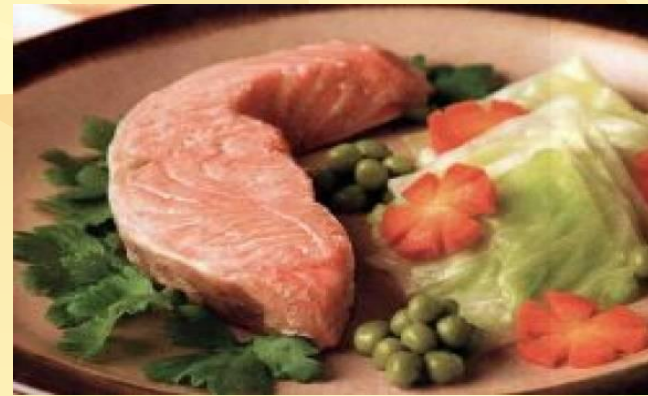
- Подготовленное филе соленой сельди иногда подают целым, неразрезанным, но чаще нарезают поперек или по диагонали на кусочки шириной 2,5...3 см, укладывают их на селедочном лотке в виде целой рыбы, прикладывают голову (без жабер) и хвост; по бокам украшают веточками зелени. Отдельно подают отварной горячий картофель и на розетке – красиво оформленный кусочек сливочного масла.
- **Сельдь с гарниром.** На нарезанные ломтиками заправленные овощи кладут нарезанные поперек или наискось кусочки филе сельди, а по бокам красиво размещают гарнир из картофеля, огурца, моркови или свеклы, лука и яйца. Сельдь поливают горчицей или уксусной заправкой.



Сельдь рубленая с гарниром

Филе подготовленной сельди, очищенные яблоки, размоченный в воде (или молоке) пшеничный хлеб и слегка спассерованный на растительном масле репчатый лук пропускают через мясорубку. Измельченную массу заправляют уксусом, солью, перцем, растительным маслом и укладывают в виде целой рыбы.

Посыпают сельдь рубленым яйцом и зеленым луком, а по бокам гарнируют цветочками из масла, карбованной вареной морковью, кружочками свежего огурца и томата.



Рыба отварная с гарниром и хреном. От охлажденного зачищенного звена отварной осетровой рыбы отрезают ломтики толщиной 1 - 1,5 см. Гарнируют рыбу отварным картофелем, морковью, брюквой, огурцами, нарезанными мелкими кубиками, зеленым горошком и т.п. Гарнир кладут букетами и поливают салатной заправкой.

Отдельно подают соус хрен с уксусом. В качестве дополнительного гарнира можно предложить рыбное желе, нарезанное кубиками.

Так же готовят и оформляют частичковую рыбу, но варят ее порционными кусками, охлаждают и перед отпуском слегка обсушивают.

Рыба под майонезом

На одну треть овощного гарнира, заправленного небольшим количеством майонеза, укладывают порционный кусок отварной рыбы и заливают его из бумажного конверта с зубчатым вырезом майонезом. Сверху блюдо можно украсить крабами и веточками зелени, кусочками свежих томатов, а вокруг разместить букетами овощной гарнир.

Для заказных блюд соус майонез приготавливают с рыбным желе в соотношении 1:1, заливают рыбу, украшают и сверху заливают прозрачным желе.



Рыба заливная

Это блюдо можно приготовить двумя способами.

Первый способ. Порционные куски филе судака или другой рыбы варят и охлаждают на сите. Бульон, оставшийся после варки рыбы, соединяют с бульоном из рыбных пищевых отходов и процеживают. В горячий бульон кладут замоченный и отжатый желатин, растворяют его, охлаждают бульон до 50...60 °С, вводят оттяжку, проваривают 20...30 мин, заправляют солью и процеживают. На противень наливают слой желе 4...6 мм и, когда оно застынет, укладывают на него с интервалами 2 см обсушенные куски рыбы. Украшают их отварной морковью, лимоном, зеленью петрушки, раковыми шейками, прикрепляя украшения с помощью желе. После этого украшенные куски рыбы охлаждают снова, заливают желе (слоем не менее 0,5... 1 см) и вновь охлаждают. Куски рыбы вырезают на противне так, чтобы края были гофрированными, а слой желе вокруг кусков рыбы был не менее 5...8 мм. Отдельно подают соус хрен с уксусом.



Второй способ

Рыбу приготавливают в форме. Сначала делают «рубашку» из желе: форму устанавливают в холодильник, охлаждают и наливают до самого края формы теплое (45...55 °С) рыбное желе (ланспиг). Когда на стенках формы образуется слой застывшего желе толщиной 3...5 мм, форму быстро вынимают из холодильника, протирают тканью, незастывшую часть желе выливают, а форму опять ставят в холодильник, дают окончательно застыть желе. На желе внутри формы укладывают украшения из ярко-окрашенных овощей и зелени, закрепляют их желе, затем кладут в форму лицевой стороной к желе кусочки отварной рыбы, оставляя между ними интервалы. Заполненные рыбой формы ставят в холодильник, заливают их до самого края полузастывшим, но еще жидким желе и дают ему окончательно застыть. Перед отпуском формы с заливным опускают на 3...5 с в горячую воду, вынимают из воды, переворачивают, держа немного наклонно, встряхивают и укладывают заливное на круглое или овальное блюдо. Отдельно подают соус хрен с уксусом или соус майонез.



Судак заливной (целый)

Подготовленного судака варят, охлаждают в отваре, вынимают из котла, хорошо обсушивают, перекладывают на блюдо и украшают по бокам и спинку различными яркоокрашенными овощами, зеленью, лимоном, раковыми шейками. Все украшения приклеивают с помощью желе. После этого рыбу заливают полузастывшим желе сплошь или в виде сетки, пользуясь для этого кондитерским мешочком с трубочкой диаметром 1...2 мм. Вокруг судака букетами укладывают овощной гарнир, желе, нарезанное кубиками, и овощи; поливают салатной заправкой. Бортики блюда украшают звездочками, полумесяцами, треугольниками из желе. Отдельно подают соус хрен с уксусом и соус майонез.



Рыба фаршированная (судак, щука)

Подготовленную к фаршированию рыбу наполняют фаршем из мякоти рыбы, хлеба, молока, пассерованного лука, жира, чеснока. Рыбе придают вид целой тушки, заворачивают ее в марлю, у головы и хвоста перевязывают шпагатом, укладывают на решетку рыбного котла и припускают со специями и приправами до готовности (30 ... 40 мин). Сварившуюся рыбу охлаждают, нарезают поперек на куски и подают. Рыбу можно уложить на блюде в виде целой тушки, вокруг нее букетиками располагают овощной гарнир. Отдельно подают соус хрен с уксусом или соус майонез.



Закуски из речных раков и нерыбных морепродуктов

- Подготовленных крабов, креветок, кальмаров, филе морского гребешка и другие морепродукты нарезают тонкими ломтиками поперёк, затем выкладывают горкой в салатник и поливают майонезом.

Раки по-русски.

- Живых раков промывают, кладут в кипящую сильно посоленную воду с кореньями, луком, стеблями укропа и петрушки, лавровым листом и душистым перцем. Варят их, изредка помешивая, до тех пор, пока они не станут красными и между каркасом туловища и шейкой не появится трещина (8—12 мин). Сварившихся раков охлаждают в отваре. Укладывают их горкой, сверху располагают овощи, специи, веточки зелени петрушки или укроп. Раков можно варить в квасе или пиве.



Салат из крабов, креветок и раковых шеек.

Отварные, охлажденные и очищенные картофель, морковь, брюкву, а также свежие помидоры, соленые или свежие огурцы нарезают кубиками (6 мм) и добавляют зеленый горошек. Одну четверть всех овощей заправляют майонезом и укладывают в вазочку или салатник горкой.

Сверху вокруг кладут кусочки отварных крабов или шейки креветок, раков красной стороной вверх, а вокруг аккуратными букетиками остальные овощи. Перед отпуском овощной гарнир поливают салатной заправкой.



Креветки заливные

В формочку или противень наливают рыбное желе (ланспиг) слоем 3—5 мм и дают ему застыть. После этого на желе красиво располагают яркие овощи (морковь, помидоры, зелень петрушки) и их закрепляют ланспигом.

Отварных креветок очищают от панциря, нарезают ломтиками, укладывают в формочки, не касаясь стенок, или на противень (с интервалами), заливают рыбным желе и охлаждают.

Перед отпуском заливное на противне разрезают на порции, а формочки опускают на 3—5 с в горячую воду и содержимое перекалывают на тарелку, блюдо или в вазочку. При подаче на блюде заливное гарнируют букетами отварных и сырых овощей (морковь, брюква, картофель, огурцы, помидоры, зеленый салат и т. д.). Отдельно подают соус майонез.



Устрицы. Раковины с малюсками промывают в холодной воде, специальным ножом разделяют створки, снимают верхнюю створку, вторично промывают в подсоленной воде, подрезают мякоть моллюска в месте прикрепления его к раковине и подают в ней на салфетке с кусочками пищевого льда.

Кальмары. Филе кальмаров варят так же, как для приготовления горячих блюд. Отварных кальмаров шинкуют соломкой. После этого их можно подавать с горчичной заправкой, под красным маринадом, добавлять в винегреты и салаты или делать из них заливное.

Омары и лангусты. Этих крупных морских ракообразных варят, вынимают мякоть шеек, клешней (у омаров). Можно подавать их под майонезом. При банкетной подаче панцирь отварного омара кладут на блюдо, укладывают на него шейку, нарезанную ломтиками, а расколотые клешни с мякотью кладут рядом. Майонез подают отдельно. Лангустов обрабатывают, готовят и подают так же, как и омаров.



Салат из морской капусты

Сырую морковь натирают на крупной тёрке, яблоки и огурцы (солёные или свежие) шинкуют и всё смешивают с нарезанной морской капустой отварной или консервированной. Салат заправляют солью и поливают сметаной или майонезом.

С маринованной морской капустой можно готовить винегреты, рыбные салаты, подавать её под майонезом, добавлять в икру грибную или овощную, в рубленную сельдь.



Подготовка мясных холодных блюд



Для приготовления холодных мясных блюд и закусок используют гастрономические продукты (ветчину, колбасу), мясные вареные продукты (говядину, поросенка, телятину, свинину, баранину, птицу), жареные продукты (говядину, телятину, свинину, птицу, дичь, кролика), а также субпродукты из мяса крупного и мелкого скота, которые отваривают (язык, головы, ноги, уши крупного и мелкого скота) или обжаривают (печень).



Для приготовления вареного мяса используют различные крупнокусковые полуфабрикаты весом 2—3 кг, для жареного — вырезку, тонкий или толстый край, телячьи, свиные, бараньи задние ноги. Жир баранины имеет высокую температуру плавления, поэтому из неё редко готовят холодные блюда и закуски. Варёное и жареное мясо охлаждают.

Хранят при температуре 2....6°С в течение 12 ч, зачищают и перед подачей нарезают.

Ко всем холодным блюдам из мяса и мясных гастрономических продуктов подают гарниры из овощей или из маринованных фруктов. Соус-хрен и майонез подают к блюдам отдельно.

**Нормы выхода
основного продукта
холодных мясных блюд
и закусок – 75г.**

**Отварного поросёнка-
100г.**

**Паштетов из печени,
дичи или птицы, мяса в
тесте – 30; 100г**

**Студней – 100; 150 г на
порцию**

Гарниров - 50; 75

Соусов – 25; 30; 40





Ветчина с гарниром.

Зачищенный окорок ветчины нарезают по 2—3 тонких широких ломтика на порцию, укладывают на овальное фарфоровое блюдо, сбоку кладут нарезанные кружочками свежие или солёных огурцы, свежие помидоры нарезанные дольками, зелёный консервированный горошек, мелко рубленное желе. Украшают листьями салат или зеленью петрушки. Отдельно подают соус хрен с уксусом, майонез или майонез с корнионами.

Так же подают любое холодное жареное или вареное мясо.

На гарнир можно добавлять мясное желе, нарезанное кубиками.



Ассорти мясное.

- Обычно в состав этого блюда входят 3—5 видов различных мясных продуктов (ростбиф, жареная телятина, ветчина, жареная курица, жареная свинина, жареная утка, отварной язык, сырокопчёная колбаса). В состав ассорти можно включить салат «Столичный», уложенный в волованы, мясной салат в тарталетках, фаршированную курицу (галантин).
- Ассорти подают на овальном или круглом фарфоровом блюде.





Птица и дичь жареные.

Мелких цыплят, рябчиков или куропаток подают целиком или разрубают около килевой кости вдоль тушки пополам, а от крупной птицы отделяют ножки и нарезают часть филе широкими тонкими ломтиками.

Ножки разрубают на несколько кусков, укладывают на блюдо, на ножках веерообразно располагают тонко нарезанное филе, а вокруг — букетами гарнир (огурцы, корнишоны, фрукты, салат и мясное желе).

Отдельно подают соус майонез с корнишонами.



Куры и дичь под майонезом.

Снятое с костей и зачищенное филе курицы или дичи припускают и охлаждают. Нарезанные мелкими кубиками (5—6 мм) отварные морковь, картофель, соленые огурцы и отварной зеленый горошек заправляют майонезом, укладывают на блюдо.

Сверху раскладывают филе птицы, покрывают его из корнета с зубчатым вырезом майонезом, украшают ярко окрашенными овощами, а вокруг укладывают букетами остальной овощной гарнир.



Курица фаршированная (галантин).

Подготовленную, но незаправленную курицу укладывают на грудку, разрезают кожу и мякоть вдоль над позвоночником и аккуратно срезают кожу с мякотью одним пластом.

С кожи, каркаса и ножек тщательно снимают мякоть.

Филе очищают от сухожилий и пленок, отбивают и укладывают на середину снятой кожи.

Из мяса курицы и телятины или нежирной свинины готовят кнельную массу, заправляют ее солью-, перцем и по желанию тертым мускатным орехом.

Затем добавляют ошпаренные и очищенные целые фисташки, нарезанные мелкими кубиками (5—6 мм) шпик и вареный язык.

Кожу и филе курицы перекладывают на мокрую салфетку. На кожу и филе в длину укладывают фарш, полностью завертывают его кожей в виде рулета или тушки, закатывают рулет или тушку плотно в салфетку, концы салфетки перевязывают шпагатом.



Затем курицу опускают в охлажденный до 60—70°С бульон (сваренный из костей, пленок и сухожилий курицы и телятины) и варят, в течение 60—90 мин при слабом кипении.

Сварившуюся фаршированную курицу вынимают на лист, слегка охлаждают, разворачивают, очищают салфетку тупой стороной ножа от сгустков белка, вновь укладывают курицу на салфетку, плотно завертывают, концы перевязывают, охлаждают и кладут под легкий пресс.

Если курицу подают целиком (на заказ), ее нарезают и складывают в виде тушки, украшают овощами, зеленью, заливают прозрачным желе и подают.

Перед подачей порционно курицу нарезают поперек на куски толщиной 0,5 см и раскладывают их на овальном блюде, рядом или отдельно в большой салатник кладут букетами овощной гарнир. Отдельно подают соус майонез с корнишонами.





Ростбиф холодный

Обжаренный ростбиф нарезают тонкими кусками поперёк волокон 2-4 куса на порцию и укладывают на блюдо. С правой стороны размещают гарнир из отварных моркови и картофеля, нарезанных кубиками, огурцов нарезанных кружочками, долек томатов и салата из краснокочанной капусты. В качестве гарнира используют так же мясное желе, мелко нарезанные маринованные фрукты, строганный хрен.

Блюдо украшают листьями салата и строганным хреном.

В соуснике можно подать майонез с мелко рубленными корнишонами или соус – хрен с уксусом.



Паштет из печени.

- Мелко нарезанный шпик обжаривают, добавляют нашинкованные овощи (лук, морковь), вновь обжаривают, кладут нарезанную кубиками печень, в конце жаренья посыпают молотым чёрным перцем, обжаривают до готовности, слегка охлаждают и пропускают её с овощами 2—3 раза через мясорубку с мелкой решеткой. Полученную массу тщательно вымешивают и соединяют со сливочным маслом или топлёным жиром домашней птицы, бульоном или молоком. Всё это ещё раз тщательно вымешивают. При подаче формируют в виде рыбы, квадрата, батончика посыпают рубленым яйцом, зеленью.
- Паштет можно украсить «цветком» из сливочного масла или нанести сетку из майонеза.



Заливные блюда

- Для заливного блюда приготавливают концентрированный мясной бульон, который осветляют оттяжкой из мелко нарезанного мяса, белков яиц и измельчённых корней (моркови, лука, петрушки). В осветлённый бульон добавляют замоченный желатин и прогревают до полного растворения.
- **Применяют два способа приготовления мясных заливных блюд.**
- **1 способ:** При массовом приготовлении на противень или лоток наливают тонким слоем желе и, когда оно слегка застынет, кладут на него нарезанные мясные продукты (отварной язык, жареное или отварное мясо, отварные птицу или поросёнка). Украшают зеленью, отварными и свежими овощами, лимоном, варёным яйцом. Украшения закрепляют остывшим желе, а затем заливают блюдо слоем 0,3...0,5 см. Когда желе застынет, вырезают порции так, чтобы вокруг мясных продуктов было желе слоем 1...1,5 см.



- **2 способ** – Для приготовления заливного в формочках на 1-2 порции на дно формочек наливают желе слоем 2..3 см, дают ему застыть. Затем укладывают продукты для украшения и тонко нарезанные ломтиками мясные продукты, всё заливают желе и охлаждают. Блюда можно использовать с гарниром из отварных и свежих овощей и с соусом – хреном.



stobik.ua



realomen.com

Поросенок заливной.

Молодого поросенка ошпаривают, удаляют шерсть, обсушивают, натирают мукой и опаливают (особенно у носа, глаз, ушей и между ног).

Затем разрезают брюшко и грудку и удаляют внутренности.

Очищенного поросенка промывают в холодной воде, укладывают на спинку и большим ножом надрубают вдоль межлопаточную часть позвоночника и тазовую кость на половину их высоты.

После этого поросенка в рыбном котле заливают холодной водой на 6—8 ч, меняя ее через 2 ч и предварительно каждый раз обмывая поросенка.



- Перед варкой кожу подготовленного поросенка натирают лимоном (или разведенной лимонной кислотой), укладывают спинкой на салфетку и концы ее завязывают у передних и задних ног, кладут в рыбный котел, заливают холодной водой и ставят варить. Как только вода закипит, уменьшают нагрев и при температуре воды 90—95°C варят поросенка 1—2 ч.
- У готового поросенка при проколе иглой до кости позвоночника между передними ногами должен появиться бесцветный прозрачный сок.



- Сварившегося поросенка охлаждают в отваре (но чтобы сохранить белой кожу, лучше переложить его в подсоленную холодную кипяченую воду с пищевым льдом), затем разрубают вдоль по позвоночнику пополам и поперек на порции. На большое овальное блюдо укладывают горкой заправленный картофельный салат. Затем укладывают на салат нарубленные куски, так, чтобы получился вид целого поросенка. Каждый кусок украшают ломтиками яиц, кусочками овощей, зеленью. После этого поросенка заливают сплошь или в виде сеточки прозрачным желе и охлаждают. По бокам красиво укладывают букеты овощного гарнира и желе, нарубленного кубиками. Отдельно подают хрен со сметаной.
- Поросенка можно залить и отдельными порционными кусками или подать незаливным так же, как ветчину с гарниром.



Приправы

К мясным холодным блюдам подают соус майонез и соусы, основой которых служит майонез (татарский, горчичный, равигот), соусы, приготовленные со сметаной (соус-хрен, горчичный соус), а также соусы, основой которых служат фрукты и продукты их переработки (камберленд, брусника с хреном).



Вопросы для закрепление изученного материала.

- Назвать классификацию холодных блюд и закусок.
- Перечислите виды бутербродов и продукты, используемые для их приготовления.
- Назовите сроки реализации холодных блюд и закусок.