

УРОК ПРЕЗЕНТАЦИЯ «ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ»

РАЗРАБОТАЛА ПРЕПОДАВАТЕЛЬ
СПЕЦДИСЦИПЛИН РАЗЖИГАЕВА К.М.



ТЕМА: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПАШТЕТОВ, СПОСОБЫ ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДАЧИ

- 1.
- 2.



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 формуют в виде рыбы, квадрата, батончика посыпают рубленым яйцом, зеленью. Паштет можно украсить «цветком» из сливочного масла или нанести сетку из майонеза.

- Вкусовое сочетание данного блюда состоит из
- вкуса крови (печень -- главный кроветворный орган),
- вкуса жира (сливочное масло, сливки)
- и вкуса карамели (обжаренный лук, морковь и другие овощи)
- **В русской кухне словом «паштет» принято обозначать два блюда:**
- **Террин - это когда сначала из печени и некоторых других продуктов делают пюре, а затем запекают его в духовке.**
- Пате - тоже пюре, но его не запекают, а взбивают со сливочным маслом или сливками. Затем полученную массу прослаивают маслом и сворачивают в рулет.



Историческая справка



- Террины получили свое имя от названия прямоугольной огнеупорной формы с крышкой, в которой готовились.
- Родом террины из Франции, хотя сейчас подобный способ приготовления мясных хлебцев можно найти не только во французской кухне.
- Террины бывают мясные, рыбные или овощные. Для приготовления массы, которую укладывают в форму, продукты либо измельчают в фарш, либо нарезают тонкими пластинками, либо сочетают и то и другое.
- После того, как форму заполнили продуктами, их плотно прижимают крышкой и отправляют в духовку, предварительно налив в противень воды (водяная баня). Готовый террин охлаждают,
- тонко нарезают и подают с ломтиками хлеба.

Посуда для приготовления терринов





Приготовление паштета из печени птицы

1. куриная печень; сливочное масло; грибы (свежие лисички); растительное масло для жарки; соль; черный перец (молотый), кориандр (молотый); мускатный орех

2. Куриную печень промыть, срезать протоки и измельчить в блендере. 3. Получившуюся печеночную массу протереть через металлическое сито. Оставшиеся в сите пленки удалить. 4. Грибы промыть, обсушить, крупно нарезать. Разогреть в глубокой сковороде растительное масло и обжарить на нем до готовности грибы. Обжаренные грибы посолить по вкусу.

- Добавить в перемолотую печенку кусочки размягченного сливочного масла. Хорошенько размешать.



Приправить солью и смесью молотых специй.

- Переложить в печеночную массу жареные лисички, размешать, чтобы грибы равномерно распределились



- Печеночную массу с грибами разложить стерилизованным банкам, сверху налить растопленное сливочное масло, чтобы паштет не потемнел во время приготовления в духовке



- Банки с паштетом установить в емкость с горячей водой так, чтобы уровень воды доходил почти до края банок, но оставалось достаточно места, и вода не заливалась в банки при кипячении. Поставить в разогретую до 130С духовку на 1 час. Затем выключить духовку и держать в ней банки с печеночным паштетом еще около 1.5 часов. По истечении полутора часов банки достать из духовки и дать паштету остыть. Готовый печеночный паштет с грибами получается мягкой кремовой текстуры с кусочками жареных лисичек.
- На срезе он остается нежно-
- розового цвета. Хранить паштет
- надо в холодильнике в банках с
- крышками.



Варианты оформления паштета



Требования к качеству,

сроки хранения

- У паштета форма разная - в виде рулета, порционных квадратов, ромбов, кружочков

Украшают сливочным маслом из кондитерского мешка, вареными яйцами, маслинами, зеленью, вареной марковью

- Цвет от светло до темно - коричневого
- Вкус и запах, свойственные используемым продуктам с ароматом пряностей
- Консистенция мягкая, эластичная, без крупинок
- Паштеты являются скоропортящимся изделием, его следует быстро реализовать
- Готовят небольшими партиями по мере спроса хранение резко ухудшает вкус и внешний вид
- При температуре 4-8градусов С хранят 24 часа



Закрепление изученного матери

- В чем заключается значение холодных блюд
- Укажите: классификацию холодных блюд
- Укажите: почему при приготовлении холодных блюд необходимо неукоснительно соблюдать санитарные правила
- Перечислите из каких продуктов готовят холодные блюда
- Укажите: температуру отпуска холодных блюд
- Перечислите посуду для отпуска холодных блюд

Домашние задание

- Составить технологическую карту на приготовление паштета из печени птицы
- Подготовиться по конспекту
- Учебник Н. А. Анфимова стр. 267-268



- 
- Опорный конспект