

Производство закусок

*Закуски из овощей и грибов.
Ассортимент, требования к
качеству, сроки хранения*

Холодные закуски имеют меньший выход; подают их без гарнира (икра, семга, кета, шпроты) или с малым количеством гарнира (килька и сельдь с луком).



Закуски можно подавать и в горячем виде (горячие закуски). Горячие закуски по технологии приготовления сходны с горячими основными блюдами (из мяса, рыбы, субпродуктов), но отличаются от них более острым вкусом и подачей (подают в порционных сковородах, кроншелях, кокотницах без гарнира).

Для приготовления закусок используются зеленые салаты и мясо, картофель и мясо, птица, сыры, поэтому пищевая ценность их различна: некоторые из них низкокалорийные (зеленые салаты, закуски из огурцов или помидоров) и служат источником витаминов и минеральных соединений, а некоторые — высококалорийные, так как богаты белками, жирами (поросенок фаршированный, паштет из печени).

Редис с маслом. Подготовленный редис нарезают тонкими кружочками и заправляют растительным маслом.

Кроншели- невысокая металлическая посуда вытянутой формы, которая используется для запекания или подачи блюд. По бокам кроншели находятся короткие ручки, так называемые ушки



Кокотница- кастрюлька с ручкой



*Кокильница- искусственная или
натуральная раковина*



Свекла маринованная. Охлажденную очищенную вареную свеклу нарезают кубиками, брусочками, ломтиками или соломкой, заливают горячим маринадом и маринуют в течение 3...4 ч при температуре 0...4 °С. Затем маринад сливают, а свеклу заправляют сахаром. Слитый маринад можно использовать для заправки борщей и маринования. Маринад: в горячую воду кладут перец, корицу, соль, гвоздику, лавровый лист, доводят до кипения, настаивают в течение 4...5 ч, добавляют уксус и процеживают. В маринад можно добавить тмин (0,1 г). Для маринования можно использовать нарезанную припущенную или печеную свеклу. Маринованную свеклу используют для салатов, борщей или в качестве гарнира к мясным, рыбным и другим блюдам.

Тыква маринованная. Воду с солью, сахаром, пряностями доводят до кипения, кладут очищенную от кожуры и семян тыкву,

Свекла маринованная



нарезанную кубиками с ребром 12... 15 мм. Варят ее до мягкого состояния, затем охлаждают, добавляют уксус и выдерживают тыкву в холодном месте в течение 5... 6 ч. Подают тыкву в холодном виде вместе с маринадом по 75, 100 г на 1 порцию.

Тыква в маринаде. Очищенную от кожуры и семян тыкву режут на куски, панируют в муке, жарят на растительном масле, заливают готовым маринадом и тушат в течение 10... 15 мин.

Красная фасоль с маслом. Перебранную и промытую фасоль замачивают в холодной воде в течение 5... 8 ч. Варят в закрытой посуде при слабом кипении в течение 1... 2 ч, отвар сливают. Лук пассеруют на растительном масле. К отварной охлажденной фасоли добавляют пассерованный лук, толченный с солью чеснок, мелко нарезанную зелень, хмели-сунели, перец красный молотый и перемешивают.

Фасоль протертая. Подготовленную фасоль варят в посуде, закрытой крышкой, при слабом кипении в течение 1 ... 2 ч. В конце варки добавляют соль, отвар сливают, фасоль протирают, взбивают, постепенно вливая прокаленное растительное масло, заправляют толченым чесноком и перемешивают. Укладывают все горкой, оформляют кольцами пассерованного репчатого лука и веточкой зелени. Для подачи можно использовать тарталетки. В протертую фасоль можно добавлять маслины или тертую брынзу.

Баклажаны «Степные». Баклажаны и свежие помидоры промывают, нанизывают на шпажки и запекают в течение 15 ... 20 мин над раскаленными углями. Овощи снимают со шпажек, очищают от кожицы. При подаче запеченные овощи смешивают с мелко нарезанным сладким перцем, репчатым луком, зеленью и посыпают толченым чесноком. Отпускают по 75 ... 100 г на 1 порцию.

Баклажаны тушеные с помидорами. Очищенные баклажаны, нарезанные кружочками, и свежие помидоры, нарезанные крупными дольками, слегка обжаривают по отдельности на масле. Обжаренные баклажаны заливают соусом с добавлением воды (15...20 % массы обжаренных баклажанов), солят и тушат в течение 15...20 мин. В конце тушения добавляют толченый чеснок и обжаренные помидоры. Отпускают по 100...150 г на 1 порцию.

Рулетики из баклажанов с орехами. Баклажаны очищают от кожицы, нарезают вдоль на полоски толщиной 0,5 см, солят и оставляют на 10...15 мин для удаления горечи. Затем промывают, обсушивают, обжаривают. На обжаренные баклажаны кладут фарш, сворачивают в виде рулета, укладывают на противень в один ряд и прогревают в течение 5 мин в жарочном шкафу.

Рулетики из баклажан с орехами



Для фарша: очищенные орехи измельчают, добавляют мелко нарубленную зелень, чеснок, соль, майонез, все перемешивают.

Закуска овощная с чесноком (марийское национальное блюдо). Сырую очищенную морковь нарезают соломкой, лук репчатый — полукольцами и пассеруют на растительном масле. Помидоры свежие, нарезанные дольками, обжаривают. Овощи кладут в посуду, добавляют пассерованную муку, разведенную водой, соль, специи и тушат. В конце тушения добавляют сахар и мелко нарубленный чеснок. Отпускают закуску в холодном виде по 75... 100 г на 1 порцию. Можно оформить ее веточками зелени.

Закуска по-киргизски. Сладкий перец перебирают, промывают, подрезают вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами, не нарушая целостности стручка, бланшируют, заполняют фаршем и оставляют на холоде на 1 ч.

Для фарша: сыр натирают на терке, соединяют с размягченным сливочным маслом, добавляют измельченный чеснок, перемешивают.

При отпуске перец нарезают кружочками, укладывают на блюдо, оформляют зеленью петрушки.

Закуска «Лаззат». Сладкий перец перебирают, промывают, подрезают вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами, не нарушая целостности стручка. Подготовленный перец ошпаривают кипящей водой, откидывают на дуршлаг и заполняют фаршем.

Для фарша: брынзу натирают на мелкой терке, соединяют с размягченным сливочным маслом, сметаной, измельченным чесноком и укропом. При подаче режут на кружки и посыпают зеленью петрушки.

Закуска «Лаззат»



Икра баклажанная. Способ 1. 1. Разогревают духовку до 190 °С, противень смазывают растительным маслом. Баклажаны, помидоры и перец моют, обсушивают бумажными салфетками, посыпают солью, сбрызгивают растительным маслом и выкладывают на противень.

Ставят в духовку, через 15 мин помидоры и перец вынимают из духовки, баклажаны переворачивают и запекают еще в течение 15 мин.

2. Перец перекладывают в миску, накрывают пищевой пленкой и дают постоять 5 мин. Затем снимают с него кожицу, разрезают пополам и удаляют сердцевину.

3. Помидоры надрезают ножом и очищают от кожицы. Помидоры можно обдать кипятком, чтобы снять с них кожицу. Больше никакой тепловой обработке их не подвергают, т. е. добавляют в икру сырыми.

4. Готовые баклажаны вынимают из духовки, охлаждают, разрезают пополам и столовой ложкой вынимают из них мякоть.

5. Помидоры и перец мелко нарезают, перекладывают в миску. Мякоть баклажанов мелко нарезают и добавляют к помидорам с перцем.

6. Лук репчатый и чеснок очищают, измельчают. Кинзу моют, обсушивают и мелко нарезают. Добавляют лук, чеснок и кинзу к овощам, посыпают солью, перцем, перемешивают. Вливают в икру оставшееся растительное масло. Еще раз перемешивают и ставят в холодильник минимум на 1,0... 1,5 ч.

С п о с о б 2. Мытые баклажаны без плодоножки запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, кожицу снимают, мякоть измельчают. Шинкованный репчатый лук слегка пассеруют на растительном масле, затем добавляют томат-пюре и пассеруют еще в течение 10... 15 мин. Массу соединяют с баклажанами и тушат до загустения, заправляют толченым чесноком, уксусом, солью и перцем. Блюдо можно готовить и без чеснока. Икру из баклажанов можно подавать как закуску или холодный гарнир к мясным и рыбным блюдам.

Икра баклажанная



Икра кабачковая. Очищенные от кожицы кабачки, нарезанные кружочками, запекают в жарочном шкафу и измельчают. Шинкованную белокочанную капусту тушат до полуготовности, добавляют пассерованный с томатом репчатый лук и тушат до готовности капусты. В конце тушения добавляют кабачки, заправляют уксусом, солью, перцем.

Икра овощная. Подготовленные баклажаны запекают в жарочном шкафу, снимают с них кожицу, охлаждают и измельчают. Очищенные и нарезанные кружочками кабачки запекают в жарочном шкафу и мелко нарезают.

Нарезанные репчатый лук и морковь пассеруют с томатом-пюре, соединяют с шинкованной белокочанной капустой и тушат до готовности капусты, после чего добавляют кабачки и баклажаны и тушат вместе в течение 15...20 мин. Заправляют икру уксусом, перцем, солью.

Икра овощная



Икра свекольная или морковная. Свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томат-пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют специи, уксус, сахар, прогревают и охлаждают. Отпускают по 75... 100 г на 1 порцию.

Икра «Дары осени». Свеклу и морковь отваривают, очищают и нарезают. Подготовленные лук репчатый, помидоры свежие,

перец сладкий нарезают и пассеруют на растительном масле. Овощи соединяют, протирают, добавляют соль и уксус, перемешивают, прогревают и охлаждают. Отпускают по 100 г на порцию.

Икра грибная. Подготовленные сушеные грибы варят до готовности, охлаждают, соединяют с солеными грибами, промытыми в холодной воде, измельчают. Шинкованный репчатый лук слегка пассеруют на растительном масле, соединяют с грибами и жарят в течение 10 ... 15 мин, заправляют уксусом и специями. В икру можно добавить сахар, уменьшив норму закладки других продуктов.

Грибы заливные. Вареные грибы, репчатый лук нарезают соломкой, обжаривают, добавляют мелко нарубленный чеснок. В форму наливают слой желе и охлаждают. На желе укладывают зелень, подготовленные грибы с луком. Сверху снова заливают желе, охлаждают. Перед подачей форму опускают на несколько секунд в горячую воду и выкладывают заливное.

Грибы заливные



Закуска «Мухоморчики». Огурцы, помидоры, листья салата и петрушку моют. Яйца очищают, срезают острые концы, вынимают желтки и растирают их с майонезом, горчицей и солью. Подрезают яйца с тупого конца для устойчивости. Наполняют яйца приготовленной начинкой.

Помидоры разрезают пополам и вынимают семена и часть мякоти с помощью чайной ложки. Ножом для каннелирования нарезают на огурцах продольные бороздки, после чего нарезают их тонкими ломтиками.

Яйца накрывают половинками помидоров и наносят сметаной или майонезом рисунок в виде точек. Приготовленную закуску оформляют ломтиками огурцов, грибами, листиками салата и петрушки.

Закуска «Мухоморчики»



Помидоры, фаршированные икрой из баклажанов. У помидоров удаляют сердцевину, солят. Подготовленные помидоры наполняют фаршем — баклажанной икрой — и украшают зеленью.

Помидоры, фаршированные по-молдавски. У помидоров удаляют часть мякоти и наполняют их фаршем.

Для ф а р ш а: рубленые яйца смешивают с мелко нарезанным зеленым луком, зеленью петрушки или укропа, толченым чесноком, мякотью помидоров, тертым сыром, добавляют соль и заправляют сметаной.

При отпуске помидоры поливают сметаной и посыпают тертым сыром.

Помидоры, фаршированные яйцом и луком или мясным салатом. Верхнюю часть помидора частично подрезают так, чтобы она образовала крышечку. В нижней части помидора делают углубле-

Помидоры фаршированные



ние для фарша, вынимая часть мякоти. Помидоры посыпают солью, перцем и наполняют фаршем. При отпуске поливают майонезом или сметаной с добавлением соуса «Южный» и посыпают зеленью.

Для фарша: сваренные вкрутую яйца рубят, добавляют измельченную мякоть помидора и нашинкованный зеленый или репчатый лук. Подготовленные помидоры можно наполнять готовым мясным салатом.

Помидоры, фаршированные грибами. Помидоры для фарширования подготавливают так же, как описано ранее.

Для фарша: мелко нарезанные грибы соединяют с измельченной мякотью помидоров и нашинкованным луком. Заполняют помидоры фаршем. При отпуске поливают майонезом или заправкой.

Помидоры фаршированные грибами



Перец или помидоры, фаршированные брынзой и маслом.

Подготовленные помидоры или перец заполняют с помощью кондитерского мешка фаршем и охлаждают.

Для фарша: брынзу натирают на мелкой терке, соединяют со взбитым сливочным маслом и тщательно перемешивают.

При отпуске помидоры украшают веточкой зелени, перец нарезают кружочками и украшают зеленью петрушки.

Перец, фаршированный сыром. Красный болгарский перец моют, удаляют семена. Твердый сыр и охлажденное сливочное масло натирают на крупной терке. Чеснок измельчают. Все тщательно перемешивают, наполняют массой перцы и ставят их на 20 ... 30 мин в холодильник. Подают перец нарезанным кружочками на тарелке. Украшают зеленью петрушки.

Кабачки, фаршированные овощами. Кабачки, очищенные от кожицы, нарезают поперек на кусочки длиной 3...5 см (в зависимости



Рис. 7.1. Кабачки фаршированные

от диаметра кабачка), удаляют семена с частью мякоти и проваривают до полуготовности в подсоленной воде. Подготовленные кабачки заполняют овощным фаршем, кладут на смазанный жиром противень, посыпают тертым сыром и запекают. Кабачки заливают сметанным соусом или сметанным с томатом, или сметаной, доводят до кипения (рис. 7.1).

Для фарша: капусту нарезают соломкой или мелкими шашками, жарят, морковь и петрушку (или сельдерей) нарезают мелкими кубиками или соломкой и пассеруют. Отдельно пассеруют репчатый лук, нарезанный полукольцами. Затем добавляют пассерованное томат-пюре, мелко нарезанный и слегка поджаренный зеленый лук, зеленый горошек, измельченный чеснок, перец, перемешивают и прогревают.

7.3. ЗАКУСКИ ИЗ ЯИЦ

Салат яичный. Яйца варят вкрутую, соленые огурцы очищают от кожицы. Яйца, огурцы, лук репчатый нарезают мелким кубиком или ломтиком, добавляют готовую горчицу, майонез и перемешивают. Салат выкладывают горкой в салатник и оформляют зеленью.

Яйца под майонезом с гарниром. Подготовленные овощи (отварные картофель и морковь) нарезают тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза (15... 20 г) и соусом «Южный». Заправленные овощи раскладывают на порции, сверху выкладывают половинки вареных яиц и заливают оставшимся майонезом. При отпуске блюдо оформляют рубленным желе и овощами (свежими помидорами, солеными огурцами и горошком зеленым консервированным).

Яйца под майонезом с гарниром



Рубленые яйца с маслом и луком. Сваренные вкрутую яйца смешивают с шинкованным луком репчатым или зеленым, солят и заправляют сливочным маслом. Рубленые яйца с маслом и луком можно использовать для бутербродов или заполнения свежих помидоров.

Яйца с сельдью. Свеклу моют, отваривают до готовности, очищают и натирают на терке или нарезают соломкой. Яйца варят вкрутую, разрезают вдоль пополам. Чеснок измельчают. Лук очищают, шинкуют. Укроп мелко нарезают (несколько веточек оставляют для украшения). Сельдь нарезают пластинками. Свеклу перемешивают с желтками, луком, чесноком и укропом, добавляют

Яйца с сельдью



сок лимона. Начинкой наполняют белки, каждый ломтик сельди украшают зеленью.

Яйца, фаршированные сельдью и луком. Яйца, сваренные вкрутую, разрезают вдоль, отделяют желток, протирают его и соединяют с луком репчатым или зеленым и мякотью сельди, пропущенной через мясорубку (сельдь предварительно вымачивают). Полученную массу заправляют $\frac{1}{2}$ частью майонеза, укладывают в белок вместо желтка, с нижней части белка срезают небольшой кусочек так, чтобы яйцо было устойчивым и поливают оставшимся майонезом. Подают яйцо с горошком зеленым консервированным, свежими огурцами и помидорами, которые располагают букетами вокруг фаршированного яйца.

Яйца фаршированные сельдью и луком



Яйца, фаршированные луком. Яйца, сваренные вкрутую, разрезают вдоль, отделяют желток и протирают его. Мелко нарезанный лук репчатый пассеруют на сливочном масле, добавляют сливочное масло, часть сметаны, горчицу, соль, соединяют с растертым желтком и перемешивают. Полученной массой наполняют яичные белки, поливают сметаной.

Яйца с икрой или маслом селедочным. Сваренные вкрутую яйца разрезают вдоль. На каждую половинку выкладывают икру горкой или выпускают из корнетика селедочное масло. Яйца с икрой оформляют сливочным маслом. Можно отпускать с салатом овощным (50 ... 100 г на 1 порцию).



Яйца, фаршированные креветками. Сваренные вкрутую яйца разрезают вдоль на две половинки, отделяют желток, протирают его и соединяют с мелко нарезанными вареными креветками и рубленой зеленью петрушки. Массу солят, заправляют частью майонеза (8 г) и наполняют яичные белки (для устойчивости у белка подрезают дно). Сверху поливают оставшимся майонезом и украшают листиками петрушки. Рядом с яйцом укладывают нарезанные дольками свежие помидоры или огурцы.

Омлет с ветчиной и помидорами. Отделяют белок от желтка. Белок и желток взбиваются отдельно. Взбитые белки и желтки соединяют вместе, размешивают, слегка взбивая. Добавляют в яичную массу молоко, соль, перец. Вместо молока в яйца можно добавить сливки, сметану, кефир, а также рыбный или мясной бульон (в зависимости от того, чем омлет будет начинен). В разогретую сковороду с маслом вливают яичную смесь и накрывают крышкой.

Когда поверхность омлета начинает подсыхать, аккуратно широкой лопаткой поддевают его снизу. Омлет должен легко отделяться от сковороды. Подводят лопатку под весь омлет. Второй

лопаткой прижимают его сверху и быстро переворачивают. Через 3 мин омлет готов.

Для приготовления начинки ветчину нарезают тонкими полосками (шириной 0,5 см). Помидоры моют и нарезают квадратиками (размерами 1×1 см). Обжаривают ветчину и помидоры в небольшом количестве растительного масла. На обжаренный с двух сторон омлет ровным слоем выкладывают ветчину с помидорами и складывают омлет пополам.

Омлет с сыром и ветчиной. Мелко нарезают ветчину, смешивают ее с сыром и перцем. Взбивают яйца так, чтобы белок полностью смешался с желтком. На сковороде диаметром 22 см с антипригарным покрытием на среднем нагреве растапливают масло. Когда масло запенивается, вливают яичную массу, энергично перемешивают содержимое сковороды лопаткой до загустения. Аккуратно поддев тонкую яичную пленку, заворачивают ее на половину омлета. Выкладывают ветчину с сыром по центру, закрывают омлетной массой, доводят до готовности.

Для приготовления начинки у зелени удаляют стебли, очень мелко рубят листочки, лук тонко нарезают, добавляют зелень в яичную массу, добавляют соль, перемешивают.

Омлет с ветчиной и помидорами

Омлет с ветчиной и сыром



Омлет с кабачками. Кабачки нарезают тонкими кружочками. Лук нарезают полукольцами, чеснок измельчают. В сковороде разогревают масло и обжаривают на нем нарезанный лук в течение 2 мин. Добавляют кружочки кабачков и чеснок и, периодически помешивая, жарят еще в течение 3...4 мин. В конце жарки солят и заправляют свежемолотым черным перцем.

Бasilik моют, обсушивают и мелко нарезают. Пармезан натирают на терке. Яйца слегка взбивают и смешивают с половиной тертого пармезана и измельченным базиликом. Приготовленной массой заливают обжаренные овощи и на слабом нагреве жарят омлет до готовности. Посыпают омлет оставшимся пармезаном, нарезают его на порции, сворачивают каждую порцию пополам и выкладывают на тарелки.

Омлет с кабачками и сыром



Закуска из яиц со шпротами. Со шпрот сливают масло, выкладывают их на бумажное полотенце. Половину шпрот рубят, другую — оставляют для оформления. Сваренные вкрутую яйца разрезают пополам. Отделяют белки от желтков. Желтки смешивают с измельченными шпротами. Добавляют майонез, лимонный сок, горчицу, хрен, заправляют кайенским перцем и солью, перемешивают и фаршируют смесью половинки белков. Каждое яйцо украшают шпротами, листиком петрушки и небольшим количеством красной икры.

Закуска из яйца со шпротами



КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Перечислите простые и сложные гарниры для холодных блюд и закусок.
2. Какие соусы рекомендуются для подачи закусок?
3. Каковы особенности приготовления закусок из яиц?
4. Чем отличаются горячие закуски от горячих основных блюд?
5. Сделайте подбор соусов к холодным и горячим закускам из овощей, грибов и яиц. Заполните таблицу.

Название соусов	Холодные закуски	Горячие закуски

