

Значение холодных блюд в питании человека

- ▶ Холодным блюдам и закускам в питании отводится значительное место. Они повышают аппетит, поэтому должны быть хорошо и со вкусом оформлены, украшены веточками зелени и красиво нарезаны. Температура их подачи находится в пределах от 10° до 14°С. Их подают с кусочками пищевого льда, сливочным маслом ,овощами натуральными .
- ▶ Для подачи холодных блюд и закусок используют фарфоровую, хрустальную, стеклянную, мельхиоровую посуду; блюда круглые, овальные, салатники, вазы, селёдочницы, икорницы. Посуду для холодных блюд и закусок рекомендуется охладить

Подача икры

Икру подают в стеклянной посуде в паллетах или в хрустальной розетке, помещенных в икорницу, мельхиоровую или серебряную вазу с колотым льдом. Лед в данном случае необходимость - охлажденная икра дольше остается свежей. Берут икру специальной ложкой или икорной лопаточкой .





Подача рыбного ассорти

Подают на рыбном лотке или фарфоровом блюде, с лимоном, маслинами, оливками, зеленью.





Подача сельди

Подают на рыбном лотке с луком и зеленью . Отдельно в круглом барашке отварной картофель и в розетке на подставной тарелке сливочное масло .





Подача фаршированной рыбы

Подают на овальном блюде, на гарнир свежие или соленые огурцы.

В соуснике подают соус - хрен или соус майонез.





Подача заливной рыбы

Подают на овальном фарфоровом блюде. Отдельно в фарфоровом соуснике подают соус -хрен, или соус майонез.





Подача салатов

Подают в
стеклянных,
фарфоровых
салатниках или на
закусочных
тарелках, много
порционные в
салатных вазах.





Подача салатов -коктейлей

Подают в фужере
или низком бокале
на подставной
тарелке с бумажной
салфеткой, из
приборов десертная
ложка.





Подача мясного ассорти

Подают на фарфоровом круглом или овальном блюде. Украшают корнишонами, маринованными фруктами, свежими овощами, зеленью. Отдельно подают соус - майонез или соус хрен.





Подача заливного из мяса

Подают на круглом фарфоровом блюде переложив на него застывшее заливное из форм.

Украшают зеленью и овощами .





Подача сырного ассорти

Подают на деревянной доске или фарфоровом блюде, украшают виноградом, инжиром, орехами, медом. Из приборов специальный нож для нарезки сыра.





Подача канапе и тарталеток

Подают на круглом фарфоровом блюде или на небольшом подносе. Канапе накалывают шпажками, а для тарталеток подают лопатку, вилку, нож .





Подача сэндвичей

Подают на круглом фарфоровом блюде или на небольшом подносе, с жареным картофелем .

Отдельно подают сырный соус, томатный соус , горчичный соус.



