

ТЕМА: ПОДАЧА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК НА БАРЕ И БУФЕТЕ

Подготовил студент группы Об-09.01
Коновалов Евгений

ОВОЩНОЕ ПЛАТО

- ▣ Отборные овощи и зелень высшего качества, с ароматом и вкусом:
 - Огурцы мелко плодные
 - Помидоры черри на ветке
 - Помидоры розовые
 - Редис
 - Кукуруза мини
 - Болгарский перец мини
 - Репка
 - Кольраби
 - Лук зеленый
 - Укроп
 - Петрушка
 - Базелик красный



Овощная тарелка

- ▣ помидоры (черри).
- ▣ огурцы.
- ▣ редис.
- ▣ перец сладкий.
- ▣ листья салата.
- ▣ укроп



Закуски из квашенных овощей

Картофельный суп-толченка с квашеной капустой Лук репчатый (для бульона и для супа) — 2 шт

Лук-порей (для бульона, если есть) — 0,5 шт

Морковь (для бульона и для супа) — 2 шт

Масло растительное (для бульона и для супа) — 4 ст. л.

Коренья (сельдерея, петрушки - для бульона) — 2 шт

Капуста белокочанная / Капуста (2 листа свежей (или обрезки) для бульона + 300 г квашеной для супа)

Помидор (свежий или консервированный - по желанию - для бульона) — 1 шт

Картофель (для супа) — 7 шт

Соль (перец, для супа)

Лист лавровый (для бульона)

Перец душистый (горошком, для бульона)

Бекон (или копчёное мясо с салом - по желанию) — 100-150 г

Сметана (по желанию) — 4 ст. л.



Квашеная капуста "Прабабулин рецепт"

- ▣ Капуста белокочанная / Капуста (у меня общим весом 6 кг) — 2 вилок
- ▣ Морковь — 6 шт
- ▣ Соль (из расчёта: 1 ст.л. на 1 кг. Соль обычная. Не морская.)



Закуски из рыбы

Сельдь домашнего
соления

Продукты (на 8 порций)

Сельдь — 2 шт.

Вода — 1 литр

Соль — 4 ст. ложки

Сахар — 1 ст. ложка

Лавровый лист — 1 шт.

Перец душистый горошком — 3 шт.



Скумбрия домашнего посола, в луковом маринаде

Продукты

Скумбрия - 2-4 шт.

Соль - 4 ст. ложки

Сахар - 2 ст. ложки

Луковая шелуха - 3-4 горсти

Вода - 1 л

Лавровый лист - 2 шт.

Перец душистый горошком - 4-5 шт.

Кориандр (семена) - 5 шт.

Масло растительное (по желанию) - для смазывания скумбрии



Закуски из морепродуктов

- ▣ Маринованные кальмары
- ▣ Маринованные кальмары - очень красивая, вкусная и нежная закуска для праздничного стола. Кальмары по этому рецепту получаются мягкими, острыми и ...

Ингредиенты

- ▣ Кальмары - 500 г
- ▣ Оливковое масло - 3 ст.л.
- ▣ Петрушка - 30 г
- ▣ Чеснок - 2 зубка
- ▣ Соус чили - 1 ч.л.
- ▣ Лимон - 1 шт.
- ▣ Соль - по вкусу
- ▣ Перец - по вкусу
- ▣



Закуски из мяса (мясная тарелка)

- ▣ Мясная тарелка
- ▣ Ветчина
- ▣ Домашняя колбаса
- ▣ Копченая грудинка
- ▣ Петрушка



- ▣ **Закуска в виде мясных рулетиков**
- ▣ 0,5 кг Мясо
- ▣ 200 гр Грибы
- ▣ 1 шт Лук
- ▣ Грецкие орехи



Сырная тарелка



Закуски к пиву

Закуска к пиву, или деткам домашний KFC

4-5 порций

куриных крылышек, картофель, Паприка сладкая, Соль, Перец, Прованские травы

Домашние чипсы в микроволновке

- ▣ Ингредиенты: Картофель – 300 Грамм
Соль, специи – - По вкусу Оливковое масло – 3
Количество порций: 2



Тортилья с сыром

- ▣ Ингредиенты: Тортилья – 2 Штуки Сыр твердый – 80 Грамм Оливки – 150 Грамм Лук зеленый – 1 Пучок (небольшой) Укроп –

