

Технология приготовления холодных закусок

Теория

Технология приготовления блюда «Рулетики ветчинные», рецептура, варианты оформления, требования к качеству.

Практика

Приготовление блюда «Рулетики ветчинные». Организация рабочего места, подготовка продуктов, формование рулетиков, оформление овощами, зеленью, качественная оценка изделий.

)



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.

К холодным блюдам и закускам

ОТНОСЯТСЯ:

- бутерброды и банкетные закуски;
- салаты и винегреты из различных овощей и грибов;
- салаты мясные, рыбные, из птицы и дичи, сыра и т.п.;
- закуски из яиц;
- закуски из овощей и грибов;
- закуски из рыбы, нерыбных морепродуктов, рыбных гастрономических продуктов;
- закуски из мяса, птицы, дичи и мясных гастрономических продуктов.

При изготовлении холодных блюд и закусок необходимо соблюдать следующие основные требования:

- продукты, используемые для приготовления, должны быть предварительно охлаждены до температуры от +8 до +10С;
- овощные наборы для салатов, винегретов, закусок, гарниров из вареных овощей можно приготавливать не более чем за 1 – 2 ч до отпуска и хранить в охлажденном месте;
- салаты из свежих овощей, не требующие дополнительной кулинарной обработки (помидоры, огурцы и т.д.), готовятся порциями непосредственно перед отпуском;
- перемешивать продукты следует осторожно, чтобы сохранить форму нарезки продуктов;
- заправлять салаты, закуски, гарниры к холодным блюдам следует непосредственно перед отпуском.

Банкетные закуски

- К ним относятся **канапе, корзиночки, волованы.**
- **Канапе** – это маленькие фигурные бутерброды, которые красиво оформляют и подают в качестве закуски. Для их приготовления, кроме хлеба или небольших фигурных крутонов, выпеченных из слоеного и других видов теста, используют несколько видов разнообразных рыбных, мясных и других продуктов.



Требования к качеству



- Холодные Закуски должны быть аккуратно оформлены, иметь температуру 10 – 12 градусов.
- Вкус и цвет должны соответствовать данному виду изделий.
- Не допускаются никакие признаки порчи:
- Изменения цвета, признаки закисания, посторонние запахи и привкусы.
- Выход должен точно соответствовать установленной норме.

«Рулетики ветчинные»





С черносливом	С крабовыми палочками	С чесноком и сыром
<p>Чернослив промыть, замочить и обсушить. Нарезать мелким кубиком. Сыр и чеснок натереть на терке. Зелень порубить. Перемешать, заправить майонезом и завернуть рулетики</p>	<p>Палочки крабовые и свежий огурец нарежьте одинаковым мелким кубиком. Зелень порубите ножом, соедините с остальными ингредиентами. Яйцо измельчите на терке, переложите в чашку. Заправьте майонезным соусом, посолите, поперчите. Заверните рулет, проколите шпажкой и переложите на общее блюдо. Оформите</p>	<p>Сварите яйцо вкрутую, очистите от скорлупы и измельчите его на мелкой терке. Плавленный сыр и чеснок также измельчите на терке. К сыру с яйцом примешайте майонез. Снимите с ветчины оболочку, теперь возьмите нож с острым лезвием и нарежьте продукт тонкими ломтиками. Заверните рулет, проколите шпажкой и переложите на общее блюдо. Оформите</p>



Нож для чистки



Нож для сыра



Нож для нарезки рыбы



Шпатель



Нож для овощей



Универсальный нож



Филейный нож



Нож-Шеф



Хлебный нож



Нож Сантоку



Кухонный топорик



НОЖ УНЕВЕРСАЛЬНЫЙ

Длина лезвия до 15 см. Цена: от 100 грн.



НОЖ САНТОКУ

Длина лезвия до 20 см. Цена: от 100 грн.



ПОВАРСКОЙ НОЖ

Длина лезвия до 30 см. Цена: от 100 грн.



КУХОННЫЙ ТОПОРИК

Длина лезвия до 18 см. Цена: от 90 грн.



НОЖ ДЛЯ ТОМАТОВ

Длина лезвия до 15 см. Цена: от 90 грн.



НОЖ ДЛЯ ВЕТЧИНЫ

Длина лезвия до 25 см. Цена: от 90 грн.



ФИЛЕЙНЫЙ НОЖ

Длина лезвия до 20 см. Цена: от 100 грн.



НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА

Длина лезвия до 23 см. Цена: от 80 грн.



НОЖ ДЛЯ ЛОСОСЕВЫХ

Длина лезвия до 28 см. Цена: от 100 грн.

ВИДЫ НОЖЕЙ



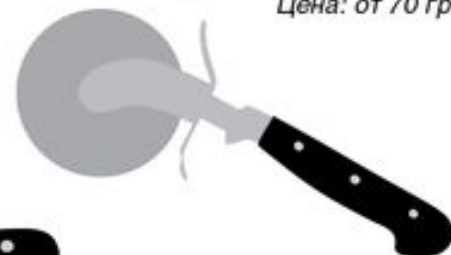
НОЖ ДЛЯ ОВОЩЕЙ

Длина лезвия до 13 см.
Цена: от 60 грн.



НОЖ ДЛЯ СЫРА

Длина лезвия до 13 см.
Цена: от 70 грн.

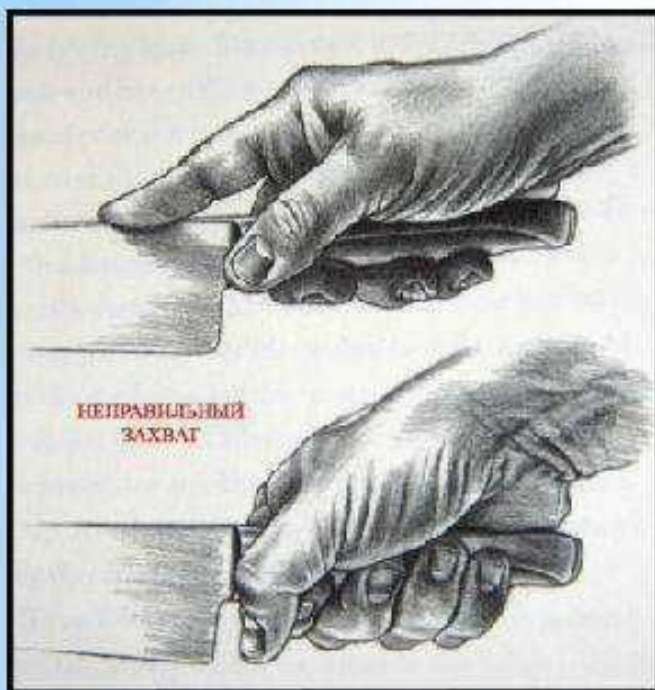


НОЖ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Длина лезвия до 13 см.
Цена: от 120 грн.

parensii.ua

*Неправильный захват ножа



- * Самые распространенные ошибки, которые необходимо избегать:
- * - Не кладите большой или указательный палец на обух ножа!!!
- * - Не держите нож как меч!!!

* Правильный захват ножа ("Поварской хват")



- * - Сожмите как на картинке лезвие большим подогнутым указательным пальцем. Большой палец лежит сбоку, вдоль ручки ножа, а указательный как бы обхватывает рукоять сверху
- * - Оставшимися тремя пальцами обхватите рукоять ножа
- * - Не сжимайте лезвие и рукоять очень сильно, иначе вы не сможете использовать нож долго. Держите его не расслаблено, но достаточно крепко - уверенно.
- * - Такой захват верен для большинства ножей (вариант захвата овощного ножа см. ниже)

* Какой частью ножа резать?



- * При нарезке продуктов мы можем использовать разные части лезвия ножа. Слева направо:
- * 1. Часть лезвия у острия. Это наиболее острая и узкая часть ножа. Используется для деликатной нарезки или нарезки маленьких кусочков.
- * 2. Центральная часть используется в большинстве случаев.
- * 3. Пята используется для трудоемкой нарезки, когда нужно применить больше силы.

Слайсер



0,6 мм → 14 мм



Фри



8x8 мм → 10x16 мм



Жюльен



1x8 мм → 8x8 мм



Фигурные ломтики



2 мм → 5 мм



Терка



1,5 мм → 9 мм



Кубики



5x5x5 мм → 50x70x25 мм

