

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

Все виды мяса массой не более 2 кг для холодных блюд варят. У бараньей, свиной или телячьей грудинки с внутренней стороны вдоль ребер подрезают пленки для облегчения удаления костей после варки. Мякоть лопаточной части и покромку сворачивают руле-

том и перевязывают. Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса — 1,0... 1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой.



Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса в бульон для варки добавляют репчатый лук и коренья. За 15... 20 мин до готовности мяса кладут соль и специи, за 5 мин — лавровый лист. После варки из мяса немедленно удаляют реберные кости.

Подготовленные языки варят так же, как и мясо. После варки их погружают в холодную воду и, не давая им сильно остыть, снимают с них кожу. Затем языки снова слегка проваривают. Вареное охлажденное мясо или языки нарезают поперек волокон тонкими ломтиками. Птицу и кролика нарубают по два куска на порцию (от грудной части и ножки). При отпуске кладут гарнир. Соус подают отдельно или наливают рядом с основным продуктом. Холодные блюда можно подавать без соуса.

Мясо (птица, кролик, дичь) жареное с гарниром. Жареное охлажденное мясо нарезают поперек волокон тонкими ломтиками; птицу, кролика и дичь нарубают по два куска на порцию. Отпускают с гарниром (к птице, кролику и дичи кроме свежих, соленых, маринованных овощей и грибов можно подать маринованные плоды и зеленый салат) и соусом (к мясу кроме майонеза и его производных подают еще соус хрен).

Филе птицы (дичи) под майонезом. Филе курицы снимают и зачищают от кожи. Овощи (салат из капусты, огурцы свежие или помидоры) нарезают мелкими кубиками. Половину овощей заправляют частью майонеза, выкладывают на блюдо горкой, сверху — филе птицы, которое заливают майонезом или майонезом с желе. Оставшиеся овощи, нарезанные кубиками, выкладывают рядом с филе.

Фрикадельки в томатном соусе. Лук и чеснок очищают. Мясо измельчают на мясорубке вместе с луком репчатым и зубчиками чеснока. С хлеба срезают корку, мякиш размачивают в молоке, слегка отжимают и добавляют в измельченное мясо. Добавляют

соль, кумин, тимьян и перемешивают. Оставшийся лук и чеснок измельчают. Укроп моют, обсушивают.

В разогретое в сковороде растительное масло кладут измельченный лук и чеснок, обжаривают до прозрачности лука. Добавляют помидоры в собственном соку, связанные веточки укропа, лавровый лист, соль и перец. Доводят до кипения, проваривают в течение 10 мин. Из соуса удаляют веточки укропа и лавровый лист.

Формуют из котлетной массы фрикадельки величиной с помидоры черри. Фрикадельки, постоянно переворачивая, обжаривают в течение 5 мин до образования золотистой корочки. Фрикадельки заливают соусом, добавляют помидоры черри, запекают в течение 30 мин при температуре 180 °С. Оставшийся укроп измельчают. При подаче посыпают оставшимся укропом.

Мясной хлеб в форме. Нарезанную на куски говядину, ветчину, шпик пропускают дважды через мясорубку, добавляют соль, перец черный молотый и выдерживают в течение 12 ч на холоде для созревания. Затем добавляют сырые яйца, крахмал, тщательно перемешивают, раскладывают в формочки и запекают в жарочном шкафу в течение 60 мин при температуре 220 °С. Отпускают мясной хлеб в холодном виде с гарниром из свежих или вареных овощей.

Студни. При приготовлении студня отваренные мясопродукты и другие компоненты заливают процеженным бульоном и подвергают повторному кипячению.

Студень в горячем виде разливают в предварительно ошпаренные формы (противни) и оставляют для остывания до температуры 25 °С на производственных столах.



Последующие охлаждение и хранение студня при температуре $(4 \pm 2)^\circ\text{C}$ осуществляются в холодильнике в холодном цехе. Реализация студня без наличия холодильного оборудования не допускается.

Студень из говядины или свинины. Промытое мясо, не отделяя от костей, заливают холодной водой (на 1 кг мяса — 1,5... 2,0 л воды) и варят при слабом кипении (говядину — в течение 3,0... 3,5 ч; свинину — 2,0... 2,5 ч; кости — 4... 5 ч). За час до окончания варки добавляют овощи. Сваренное мясо вынимают из бульона, освобождают от костей, свинину нарезают соломкой, говядину мелко рубят, соединяют с процеженным бульоном свинину и говядину отдельно, солят (20... 22 г на 1 кг студня), варят в течение 20... 25 мин, добавляют подготовленный желатин, дают еще раз прокипеть. По окончании

варки добавляют растертый чеснок. Студень разливают в формы слоями, оформляют и ставят на холод для застывания.

Студень из субпродуктов. Обработанные субпродукты рубят, промывают, заливают холодной водой в количестве 2 л на 1 кг продукта и варят при слабом кипении в течение 6...8 ч, периодически снимая жир. Если для приготовления студня используется мясо, то его добавляют через 3...4 ч после закладки субпродуктов. За 1 ч до окончания варки кладут специи и овощи. У сварившихся субпродуктов отделяют кости, хрящи и сухожилия. Мясо рубят, заливают процеженным бульоном и кипятят в течение 20...25 мин. По окончании варки добавляют растертый чеснок. Студень разливают в лотки или формы и ставят на холод для застывания.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК МАССОВОГО ПРОИЗВОДСТВА

Все холодные закуски должны быть не только качественно приготовлены, но и красиво оформлены.



Для придания закускам привлекательного внешнего вида

используют элементы из свежих и вареных овощей и зелени.

Температура подачи закусок должна составлять 10 ... 12 °С.

Вкус и цвет должны соответствовать данному виду изделий. Не допускаются никакие признаки порчи: изменение цвета, закисание, посторонние запахи и привкусы. Выход должен точно соответствовать установленной норме.

Бутерброды открытые. Внешний вид: бутерброды круглой или прямоугольной формы, равномерно покрытые сливочным маслом. Цвет, вкус и запах — свойственные используемым продуктам. Консистенция: масло сливочное — однородное, эластичное; хлеб — пористый, не липкий и не влажный на ощупь, хорошо пропеченный; продукты имеют консистенцию, свойственную данному виду.

Бутерброды закрытые. Внешний вид: бутерброды овальной или прямоугольной формы. Между двумя ломтиками хлеба помещены продукт или продукты, сочетающиеся по вкусу. Цвет, вкус и запах продуктов — характерные данному блюду, без постороннего привкуса. Консистенция — мягкая или плотная (характерная продукту), нежная, сочная.

Салаты. Внешний вид: салат уложен в рекомендуемую для подачи посуду слоями или горкой, заправлен в соответствии с рецептурой (заправкой или соусом). Салат оформлен рекомендуемыми продуктами. Форма нарезки — в соответствии с требованиями. Вкус, запах, цвет салатов соответствуют продуктам, входящим в состав. Консистенция салатов зависит от использованных продуктов и может быть мягкой, хрустящей, сочной, нежной, эластичной.

Соусы к холодным закускам должны быть однородными, без комков. Масло не должно отслаиваться. Гарниры, вводимые в соус, должны быть мягкими, доведенными до готовности. Вкус и аромат соусов — хорошо выраженные.

Соус творожный с зеленью. Внешний вид: творог хорошо протертый, овощи хорошо измельченные. Цвет соуса — кремовый. Вкус — остро-кислый, без посторонних привкусов. Запах — доброкачественных продуктов, без посторонних запахов. Консистенция соуса — кашеобразная.

Закуски из овощей сохраняют форму. У рулетов с боков виден фарш; для икры характерна однородная масса с узором на поверхности; фаршированные овощи политы соусом или майонезом. Запах закусок — приятный, характерный для продуктов, входящих в состав. Вкус — слегка острый. Консистенция: вязкая, без комочков — для икры; упругая — для фаршированных овощей; упругая и мягкая — для рулетов.

Закуски из сельди. Внешний вид: филе нарезано тонкими кусочками; гарнир — сырые или отварные овощи, нарезанные кубиками, яйцо — кружочками. Перед отпуском закуски поливают заправкой или горячим растительным или сливочным маслом (горячие закуски с сельдью), оформляют зеленью или репчатым (зеленым) луком, нарезанным кольцами. Вкус и запах закусок из сельди — приятные (аромат — сельди; привкус и аромат — овощей). Цвет — свойственный сельди (серый) и овощам (натуральный). Консистенция закусок из сельди: сельдь — плотная, мягкая или рыхлая, сочная (сельдь под шубой) или однородная, без комков (сельдь рубленая).

Блюда из рыбы. Внешний вид — порционные куски рыбы не разварены, аккуратно уложены, гарнированы овощами, залиты майонезом или маринадом, или соус подается в соуснике (соус хрен); блюдо может быть оформлено раковыми шейками или крабами. Вкус и запах блюд из рыбы — приятные; аромат — вареной рыбы и овощей. Цвет блюд из рыбы — серовато-белый; наполнителей — соответствует продуктам, входящим в состав блюд. Консистенция блюд из рыбы — плотная, мягкая, нежная.

Блюда из морепродуктов. Внешний вид: морепродукты нарезаны тонкими ломтиками поперек волокон, выложены горкой и политы майонезом, посыпаны нашинкованным зеленым луком или оформлены маслинами.

Вкус и запах блюд из морепродуктов — приятный, слегка острый (от майонеза или маринада), в меру соленый.

Цвет блюд из морепродуктов — серый или белый с розовым оттенком; цвет маринада — красный; цвет овощей — натуральный.

Консистенция блюд из морепродуктов — нежная, плотная, мягкая, сочная.

Студень из рыбы. Внешний вид: порционные куски не разварившиеся, поверхность покрыта хорошо застывшим прозрачным желе.

Вкус и запах студня — приятный, свойственный виду рыбы, с привкусом рыбного желе, ароматом чеснока и специй.

Цвет заливной рыбы — серовато-белый; желе прозрачное, кремового или серого цвета; овощи в оформлении сохраняют натуральный цвет.

Консистенция заливной рыбы желеобразная, рыба плотная.

Блюда из отварного или жареного мяса и птицы. Внешний вид: на тарелку выложены отварные или жареные порционные куски (или нарезанные тонкими ломтиками) мяса или птицы, рядом аккуратно расположен гарнир, соус подан отдельно или подлит.

Вкус блюд из отварного или жареного мяса и птицы — приятный; аромат — отварного или жареного мяса и овощей, в меру соленый.

Цвет блюд из отварного или жареного мяса и птицы — белый, слегка сероватый (мяса), светло-желтый (птицы).


Консистенция блюд из отварного или жареного мяса и птицы — мягкая, плотная, сочная.

Студни. Внешний вид: студень плотный, прозрачный, хорошо застывший, мясо и субпродукты аккуратно нарезаны и равномерно распределены в желе. Соус хрен подается отдельно.

Вкус и запах студней — приятные, свойственные вареному мясу (запах — пряностей и чеснока).

Цвет студней: желе — прозрачный; мяса и субпродуктов — серый.

Консистенция студней — плотная, желеобразная.

 Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) запрещается использовать мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства для приготовления студней.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Какие правила приготовления бутербродов необходимо соблюдать?
2. Какие бутерброды называются открытыми?
3. Чем отличаются открытые простые бутерброды от открытых сложных бутербродов?
4. Какие требования к качеству салатов необходимо соблюдать при их приготовлении?
5. Какие общие правила необходимо соблюдать при приготовлении салатов-коктейлей?
6. Чем отличаются салаты-коктейли закусочные от десертных салатов-коктейлей?
7. Каковы правила приготовления холодных и горячих закусок?
8. Чем отличаются холодные блюда от закусок?
9. Каковы общие правила приготовления холодных блюд?
10. Каковы общие правила подачи холодных блюд?
11. Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации производства в цехах предприятий общественного питания?
12. Определите тепловую обработку рыбы для холодных блюд, указанных в таблице.

Название холодных блюд	Тепловая обработка
Рыба под майонезом	
Рыбные фрикадельки заливные	

13. Определите пропущенные операции технологического процесса варки мяса для холодных блюд и закусок.

