

# 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).



(если это рулетная).

**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.

