

4.1.


ПРАВИЛА ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

Презентация №11

Ассорти мясное состоит из трех — шести видов мясных изделий: отварного или заливного языка, жареной индейки или курицы, холодного поросенка, галантина; при этом соблюдается соответствующее сочетание цветов мяса. Ломти каждого ряда должны опираться один на другой, прикрывая наполовину или же на треть предыдущий ломоть. Большие ломти некоторых сортов мяса, например вареной ветчины, можно также укладывать, свернув каждый отдельным рулоном (цв. вкл., рис. 1).

Оформляют ассорти мясное свежими или консервированными овощами и фруктами, зеленью, рубленным желе. Подают ассорти на овальном фарфоровом блюде, раскладывают столовыми вилкой и ложкой. Отдельно подают соус хрен или майонез с корнишонами.

Холодное мясо подают на длинных фарфоровых (металлических) блюдах или на стеклянных подносах.

 Каждый сорт мяса следует подавать на отдельном блюде, уложив его в один или несколько рядов (в зависимости от размеров блюда и ломтей).

Мясные холодные закуски, уложенные на блюде, следует гарнировать так, чтобы их общий вид производил приятное впечатление. Для украшения нужно применять пищевые продукты.

Язык телячий подают на овальном фарфоровом блюде с малосольным огурцом, зеленым горошком. Отдельно подают соус хрен. Прибор для раскладки — универсальный.

Заливного поросенка целиком подают на банкетном блюде. Порционные куски вареного и охлажденного поросенка укладывают на фарфоровое овальное блюдо в виде целой тушки и украшают свежими овощами, зеленью, заливают охлажденным желе, гарнируют фигурно нарезанными свежими и вареными овощами. Раскладывают столовой ложкой и вилкой. Отдельно в фарфоровом соуснике подают соус хрен со сметаной.

Птицу как холодную закуску отпускают в вареном и жареном виде, с гарниром и без него, заливным, под майонезом и в виде изделий сложного приготовления.

Гарниром служат огурцы, свежие и маринованные помидоры, зеленый салат. К дичи, кроме того, можно подавать маринованные фрукты и ягоды. Гарнир помещают с одной стороны блюда, не закрывая им основной продукт; соус подают отдельно в соуснике.



Большинство холодных блюд из птицы заливают желе, которое готовят заранее. Заливают птицу без костей на противнях и в формах. Курицу и индейку заливают в вареном виде в светлом желе, а утку — тушеной в темном желе.

Филе птицы подают под майонезом. Нарезанное ломтиками филе укладывают на картофельный салат, заправленный майонезом, сверху поливают майонезом и гарнируют букетами из овощей и мелко нарезанного желе.

Жареную птицу после полного охлаждения следует нарезать так же, как и горячую. Готовую птицу нужно сначала разрубить вдоль на две части, потом каждую часть разрубить на несколько кусков, в зависимости от размера птицы. Рябчиков и куропаток нужно

из грудки крупных птиц; куски с костями как закуску не следует подавать.

Птицу (цыплят, кур, индеек) или *дичь* (рябчиков и куропаток) укладывают на круглое фарфоровое блюдо в виде целой тушки. На ножки птицы и дичи надевают бумажные папильотки. На гарнир к жареной птице подают зеленый салат, консервированные фрукты, а к жареной дичи — моченую бруснику, салат из краснокочанной капусты. Отдельно в вазочке подают брусничное или черносмородиновое варенье. Раскладывают столовой ложкой и вилок.

Курицу галантин подают на круглом фарфоровом блюде. При отпуске на блюдо сначала кладут гарнир, состоящий из отварных овощей, заправленных майонезом, а сверху — галантин, предварительно нарезанный на порции и сформованный в виде целой тушки (банкетная подача). При индивидуальной подаче ее подают на овальном блюде, по одному-два куска на порцию. Вокруг укладывают помидоры, огурцы, зелень, рубленое желе, маринованные фрукты. Для раскладки используют столовую ложку и вилок. Соус майонез или майонез с корнишонами подают отдельно в фарфоровом соуснике на тарелке с бумажной салфеткой и чайной ложкой.

Салаты (рыбные, мясные, овощные), *маринованные фрукты* и *овощи* подают в салатниках, поставленных на пирожковые или закусочные тарелки, на которые для раскладывания кладут салатный прибор, или на закусочных тарелках. Размеры тарелок должны быть такими, чтобы продукты, входящие в состав салата, не закрывали их края.

Салат можно подавать в бокале или фужере, который ставят на закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой, а перед бокалом (фужером) кладут чайную ложку ручкой вправо.

Сыр из птицы или дичи готовят путем соединения протертой жареной птицы или дичи со сливочным маслом, концентрированным бульоном или желе, мелко измельченным сыром, вином типа «Мадера» и мускатным орехом.

Сыр из птицы или дичи отсаживают в формы, заливают желе и после застывания перекадывают в вазу. Стол сервируют закусочными тарелками, закусочными ножом и вилкой. Раскладывают блюдо лопаткой.



Различные сыры *подают* нарезанными ломтиками на лотках или овальных фарфоровых блюдах и раскладывают столовой вилкой на закусочные тарелки. Стол сервируют закусочными ножом и вилкой.

Сыр четырех-пяти видов подают целыми кусками на специальном сырном блюде с виноградом и орешками или на керамической (сырной) доске, на которую кладут специальный нож для нарезки и раскладывания сыра. Стол сервируют закусочными ножом и вилкой.

Овощи натуральные хорошо сочетаются с холодными закусками из рыбы, мяса, птицы и дичи. При групповом обслуживании их подают в фарфоровых вазах, а при обслуживании приемов — в хрустальных вазах. Одну-две порции овощей можно подать в салатнике, поставленном на пирожковую или закусочную тарелку. Овощи перекладывают кусочками пищевого льда, а сверху сбрызгивают холодной водой. Если овощи нарезаны, то подают вилку.

Ассорти из свежих овощей (помидоры, огурцы, редис красный, зеленый и желтый перец, лук зеленый, салат листовой, укроп, петрушка, кинза) подают на круглом блюде или в вазе на низкой ножке красиво уложенными. Овощи берут руками. Стол сервируют закусочной тарелкой и приборами.

Ассорти из соленых и маринованных овощей (помидоры, корнишоны, кабачки, баклажаны, чеснок, черемша, перец) украшают свежей зеленью и подают на круглом блюде со столовой ложкой для раскладки. Стол сервируют закусочной тарелкой и закусочным прибором.

Авокадо с креветками, крабами, омарами подают следующим образом. У разрезанного на две половинки плода авокадо удаляют косточку; в каждую половинку кладут очищенные креветки, крабы, омары; заправляют острым соусом и подают на закусочной тарелке. Едят чайной ложкой, вынимая из кожуры мякоть авокадо. Соус к блюду можно подавать отдельно в фарфоровом соуснике.

В ресторанах одним из современных направлений приготовления и подачи холодных блюд являются желе и муссы. Легкий и воздушный мусс из продуктов моря и цветной капусты состоит из лобстерного желе, налитого на закусочную тарелку; после застывания его покрывают слоем зернистой икры и вновь заливают желе. На застывшее желе из кондитерского мешка выпускают мусс из цветной капусты. Подают блюдо европейским методом. Едят закусочным прибором.



При отпуске холодные блюда и закуски красиво оформляют, используя для их украшения основные продукты, входящие в состав изделия, но подбирая наиболее подходящие по форме и окраске, красиво нарезая и укладывая их.

Продукты для их оформления отбирают из тех, которые входят в рецептуру и сочетаются по форме и цвету. Дополнительно

используют зелень. Укладывают их так, чтобы они не закрывали край посуды. При подаче украшают веточками зелени петрушки, листьями салата или другой зелени, красиво нарезанными свежими огурцами и помидорами, корнишонами, фруктами (виноград, апельсины, лимоны, сливы и груши) из компота или маринованными.

Часто употребляются при украшении блюд крутые яйца, нарезанные кружками, ломтиками или нарубленные. Украшения не должны выдвигаться на первый план, они должны завершать оформление блюда, дополнять его, но не заслонять содержимого, поэтому украшать следует умеренно, ни в коем случае не «перегружая» блюда. Украсив блюдо, нужно очистить его края от крошек и остатков жира.



Блюда с закусками нужно держать в холодильнике или в холодном помещении при температуре 2... 4 °С, прикрыв их слегка смоченной салфеткой или марлей. Для того чтобы предохранить холодные мясные блюда от высыхания, нужно залить их целиком, не исключая украшения, тонким слоем желе.

Прозрачный слой желе придаст блюду красивый вид. Желе можно окрасить карамелью или томатом. Заливать следует в два-три приема, ложкой, тонким слоем, каждый раз охлаждая. Застывшее на мелкой тарелке желе, нарезанное или выдавленное шприцем (шприцованное), может служить для украшения.

4.2.

ПРАВИЛА ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ ЗАКУСОК

Горячие закуски подают в той посуде, в которой они были приготовлены (в кокотницах, кокильницах, порционных сковородах), не перекладывая в тарелки. Температура подачи горячих закусок — 85...90 °С. Посуду с горячей закуской ставят на закусочную или пирожковую тарелку, покрытую резной бумажной салфеткой, что уменьшает скольжение. На ручку кокотницы надевают папильотки, а на ручку кокильницы или порционной сковородки — бумажную салфетку, сложенную треугольником.



При употреблении закусок, подаваемых в кокотницах, принято пользоваться кокотной вилкой или чайной ложкой, а при употреблении закусок в кокильницах — закусочной вилкой.

Кокотницу на тарелке ставят таким образом, чтобы ручка ее находилась слева, а ручка кокотной вилки или чайной ложки — справа.



При подаче горячих закусок в порционной сковородке или круглом баранчике стол можно сервировать подогретой закусочной тарелкой, а закуску — подавать в металлической посуде, поставленной на тарелку.

Рыбу, запеченную в раковинах (кокиль), подают в посуде, в которой ее приготавливают, на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой, с закусочной вилкой, положенной ручкой вправо. Едят блюдо из кокильниц.

Печень налима, мидии и устрицы, запеченные в раковинах, под соусами подают на специальных металлических блюдах с углублениями для раковин. Стол сервируют закусочной тарелкой. К улиткам (мидиям) в запеченном и тушеном виде под соусами подают специальные щипцы и вилку. Вилка кладется справа под углом к тарелке, щипцы — слева.

Раки отварные — деликатесная горячая закуска. Если раки (а также креветки, крабы) приготовлены в отваре, то их подают в суповой миске, поставленной на мелкую столовую тарелку. Стол сервируют глубокой полупорционной тарелкой, поставленной на закусочную, вилкой для раков, а также десертной ложкой. Рядом с суповой миской на стол ставят пирожковую тарелку с разливательной ложкой.

Отварных раков (без отвара) подают на круглом металлическом блюде, покрытом полотняной салфеткой, сложенной конвертом так, чтобы раки были покрыты частью салфетки и оставались горячими. Стол сервируют закусочной тарелкой и вилкой для раков. К ракам подают пиво в специальном бокале. На стол ставят пирожковую тарелку с влажной салфеткой для вытирания пальцев или вазочку с подкисленной теплой водой. При этом у салфетки, сложенной вчетверо, поднят верхний край. Салфетку кладут на тарелку, а на нее ставят вазочку для ополаскивания пальцев.

Креветки тигровые в чесночном соусе жарят на решетке над раскаленными углями. Подают их на порционной сковородке, поставленной на закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой. Стол предварительно сервируют закусочной тарелкой и закусочным прибором.

Устрицы раскладывают веером с кусочками пищевого льда в вазе, покрытой полотняной салфеткой, сложенной конвертом. В центре помещают лимон, нарезанный дольками. Вилку для устриц кладут справа под острым углом к ножу.

Жюльены из птицы и гичи подают в двух кокотницах, поставленных на закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой. Ручки кокотниц с бумажными папильотками должны быть повернуты влево, кокотную вилку кладут ручкой вправо. Блюдо можно подавать полупорциями, на пирожковую тарелку ставят одну кокотницу.

Крылышки куриные, жаренные во фритюре, заправляют соевым соусом «Тобаско», отпускают в круглом баранчике, раскладывают столовой или десертной ложкой. Блюдо ставят на закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой и столовой ложкой для раскладки. Стол сервируют подогретой закусочной тарелкой и закусочным прибором.

Лягушачьи лапки обжаривают на оливковом масле с добавлением белого сухого вина. Подают их на сковородке с зеленым чесночным маслом, так же, как и куриные крылышки.

Белые жареные грибы подают на порционной сковородке (кроншеле), так же как и тефтели в томатном соусе.

Шампиньоны, запеченные в сметанном соусе (кокот), подают в кокотницах, в которых они запекались, на закусочной тарелке с резной бумажной салфеткой; ручки кокотниц повернуты влево. Ставят кокотницу с правой стороны или перед гостем. Блюдо можно подать полупорциями, т. е. одну кокотницу на пирожковой тарелке.

Блины подают на порционной сковороде или в круглом баранчике с крышкой. Для сохранения температуры баранчик ставят в полотняную салфетку, сложенную вчетверо так, чтобы верхний край салфетки закрывал блины. Баранчик в салфетке ставят на мелкую столовую тарелку. На блины под салфетку кладут закусочную вилку для раскладывания. Для сервировки стола используют подогретую закусочную тарелку и закусочный прибор (нож и вилку). На стол ставят икру зернистую осетровых или лососевых рыб в розетке или блюде; паюсную — в лотке; малосольную рыбу (семгу, лососину, кету) — в овальном фарфоровом блюде.



К блинам можно подать растопленное сливочное масло в металлическом соуснике или сметану в фарфоровом соуснике.

Блины с икрой можно подать в виде рулетиков. Готовые блины смазывают сливочным маслом, сверху укладывают икру зернистую или кетовую, заворачивают рулетом и нарезают в виде ромбиков. Подают на вазе плато на банкете по типу «фуршет».

Волованы и корзиночки из слоеного теста с различными начинками (крабами, раковыми шейками и др.) подают на банкетах по типу «фуршет» на круглом фарфоровом блюде с резной бумажной салфеткой и едят, не пользуясь приборами. При обычном обслуживании стол сервируют подогретой закусочной тарелкой и закусочным прибором. Для раскладки волованов и корзиночек используют универсальный прибор.



Горячие бутерброды (тартинки) отпускают как самостоятельное блюдо. Ломтики пшеничного или ржаного хлеба покрывают разнообразными продуктами (сыром, ветчиной, рыбой, мясом, овощами, грибами, смесью различных продуктов в соусе) и запекают. Стол сервируют подогретой закусочной или пирожковой тарелкой и закусочными ножом и вилкой.

На банкетах-фуршетах бутерброды подают на круглом или овальном блюде, накрытом полотняной салфеткой, уложенными в один ряд. Берут горячие бутерброды лопаточкой.

Равиоли с белыми грибами — итальянские пельмени, которые готовят с начинкой из измельченной говядины, отварного мяса птицы, шпината или белых грибов, — подают с томатным соусом или растопленным сливочным маслом в круглых баранчиках с крышками. Раскладывают их с помощью столовой ложки, едят десертной ложкой.



Посуда, как и весь инвентарь и все оборудование пищевых предприятий, ***должна содержаться в абсолютной чистоте.***

Перед мытьем с посуды механически удаляют остатки пищи, а затем ее моют с помощью щетки в теплой (40...50 °С) воде с 0,5%-ным раствором соды (для растворения жирных веществ), затем ополаскивают и вновь моют горячей (85...90 °С) водой. Для мойки посуды целесообразно пользоваться специальной машиной, где посуду укладывают в корзиночные гнезда, которые движутся конвейером. Посуда моется в подщелоченной горячей воде, а затем подвергается воздействию пара.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Каковы условия хранения салатов с продленным сроком годности?
2. Каковы особенности подачи различных закусок?
3. Как подают гарнир и соус к холодным блюдам?
4. Какие вы знаете способы подачи салатов?
5. Как подают горячие закуски?