

Холодные блюда и закуски



Работу выполнила:
Пюльзю Кристина –
Студентка 2 курса,
622 группы

Закуска

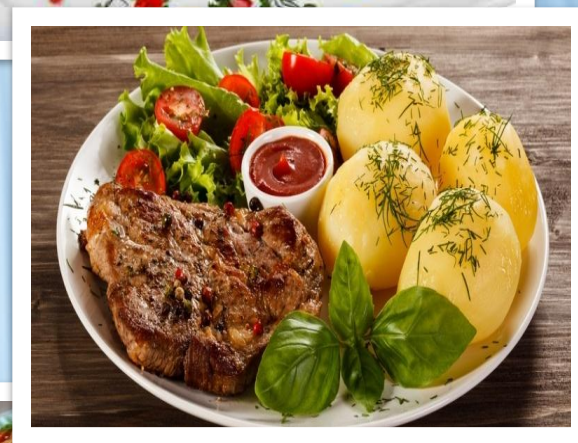
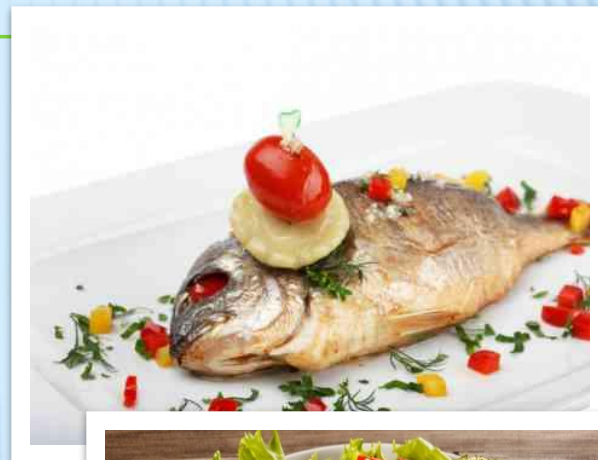
Закуска - одна из особенностей русской кухни



Закуски



Подают перед горячими блюдами



Закуски бывают



Холодные



Горячие

История употребления и значения слова «закуска»

До XVII в. слово «закуска» употреблялось в ином значении, с предлогом «для»



ЗАКУСКА



ДЛЯ

МЯСА

История употребления и значения слова «закуска»

С XVIII в. употребляется с предлогами «к» и «на»



ЗАКУСКА



к

ПИВУ

История употребления и значения слова «закуска»

До первой трети XVIII в. «закуска» была синонимом «завтрака»



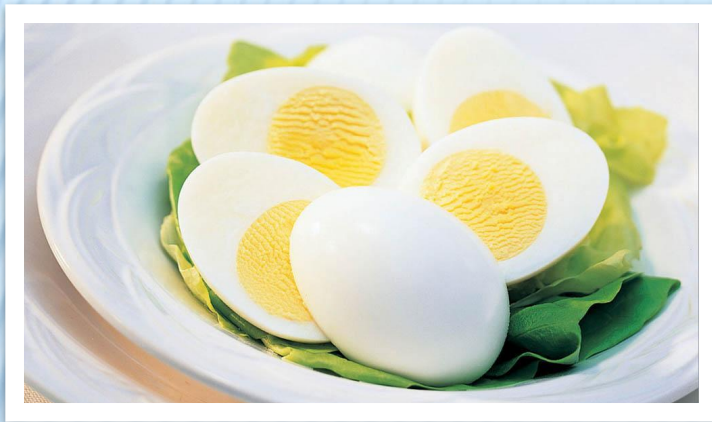
История употребления и значения слова «закуска»

С середины XVIII в. стали подразумевать се холодные блюда русского стола: квашения, рыбные соленья, мясные копчения.



История употребления и значения слова «закуска»

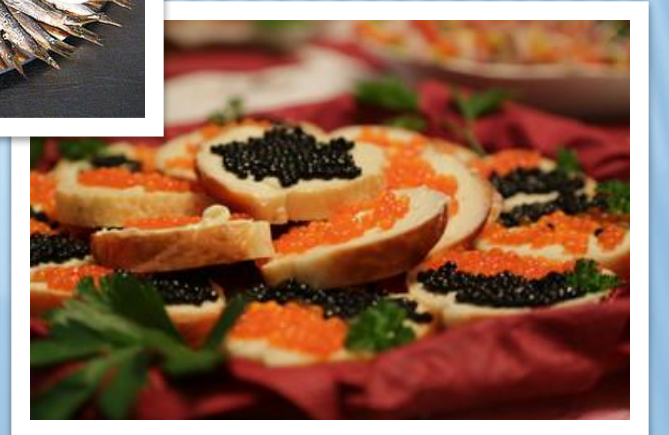
В XIX в. в состав закуски были блюда немецкого, шведского и французского, русского стола



История употребления и значения слова «закуска»



КЛАССИФИКАЦИЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК



Виды бутербродов



ВИДЫ САЛАТОВ



ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ



ИЗ ОТВАРНЫХ ОВОЩЕЙ

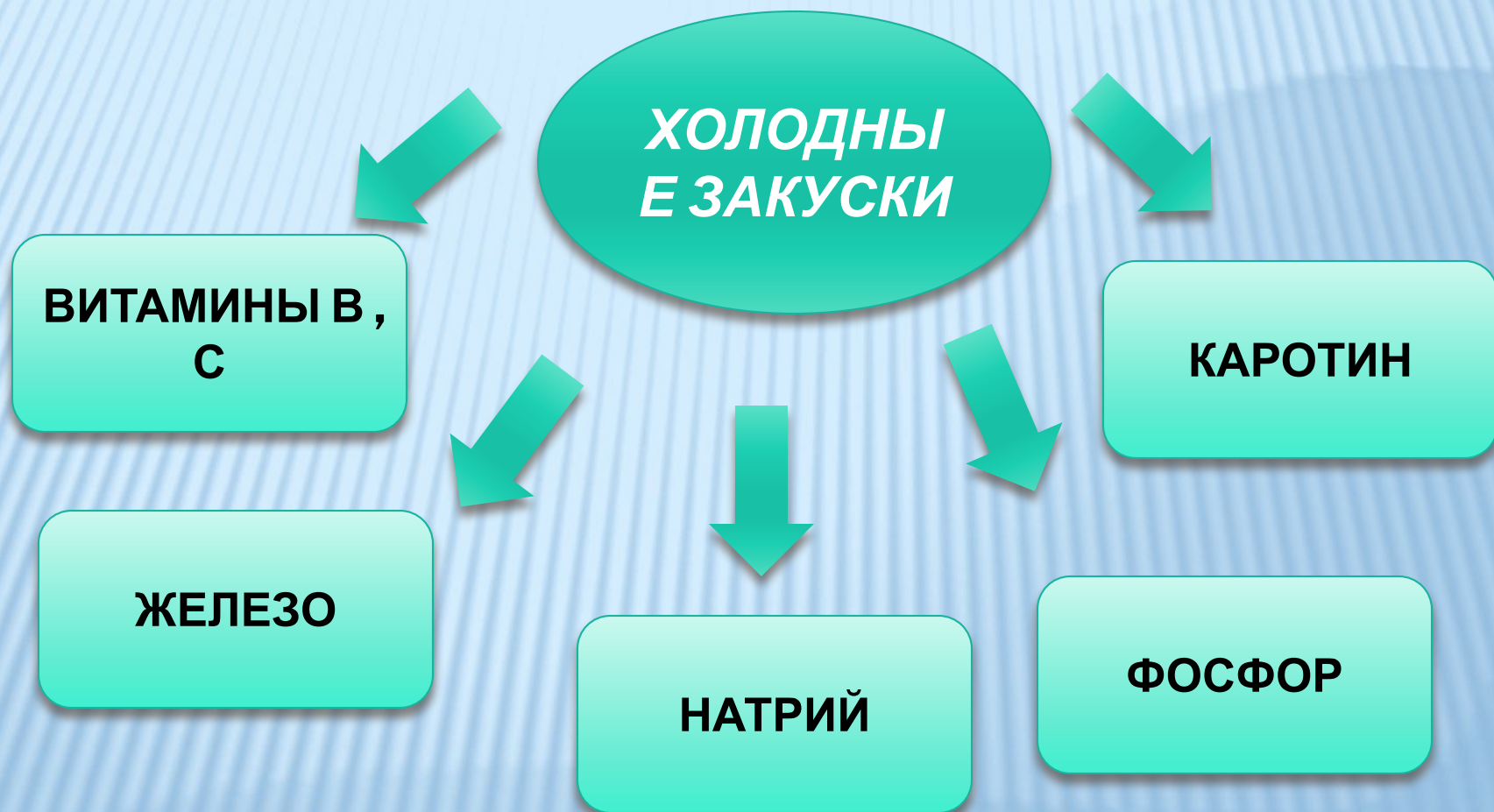
Холодные закуски – украшение праздничного стола



Закуски – это творческая фантазия повара



ОГРОМНЫЙ ВКЛАД В РАЦИОН ПИТАНИЯ ЧЕЛОВЕКА



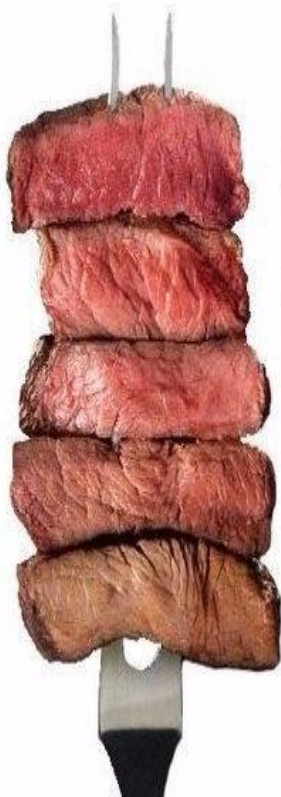
В летнее время запрещается приготовление



Холодная и тепловая обработка продуктов холодных блюд



ГОТОВНОСТЬ МЯСА ИЛИ ПТИЦЫ



С кровью (Rare)

1 мин с каждой стороны

Слабой прожарки (Medium Rare)

2 мин с каждой стороны

Средней прожарки (Medium)

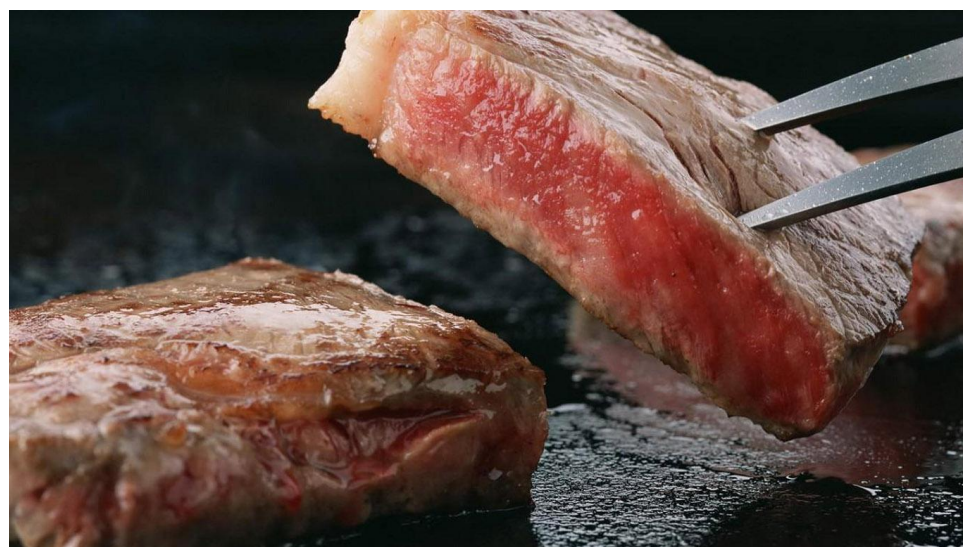
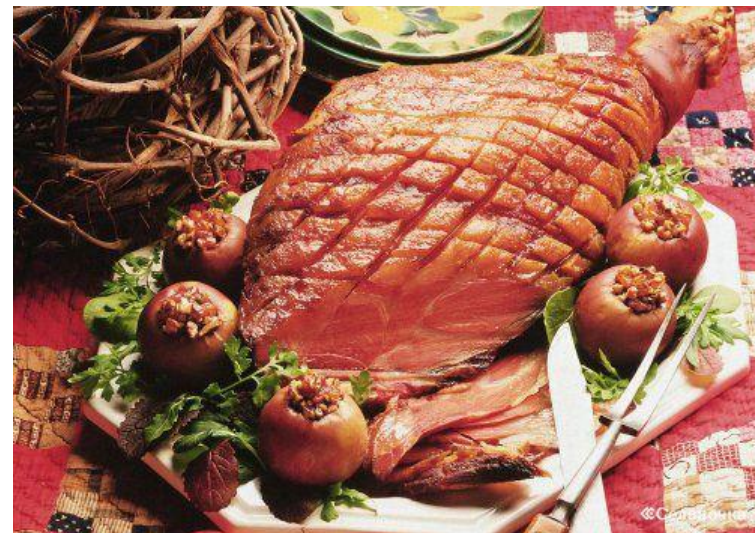
3 мин с каждой стороны

Почти прожаренное (Medium Well)

4 мин с каждой стороны

Прожаренное (Well Done)

5 мин с каждой стороны



ВНИМАНИЕ!

**ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!**

