

# Холодные блюда и закуски



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

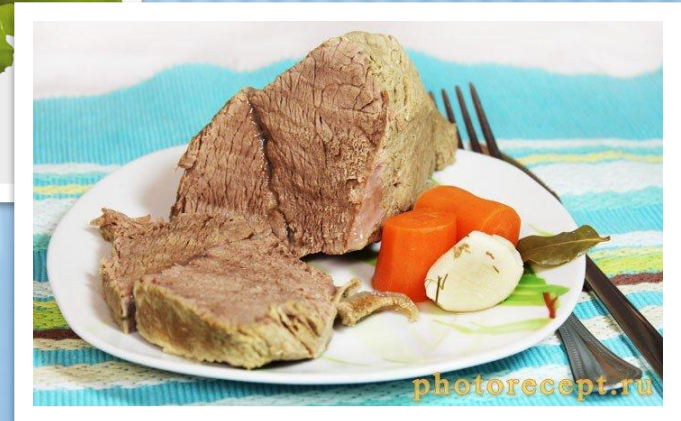
# Закуска

Закуска - одна из особенностей русской кухни



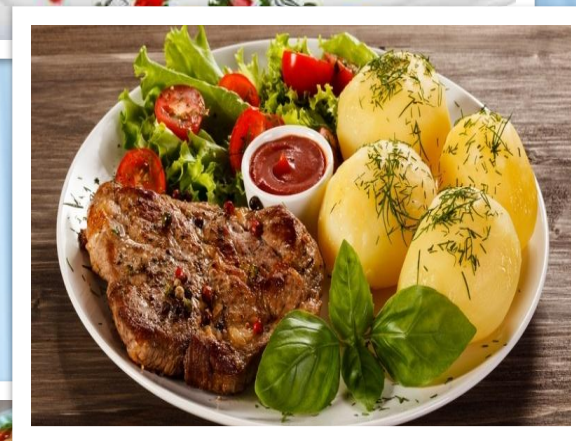
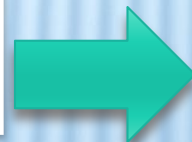
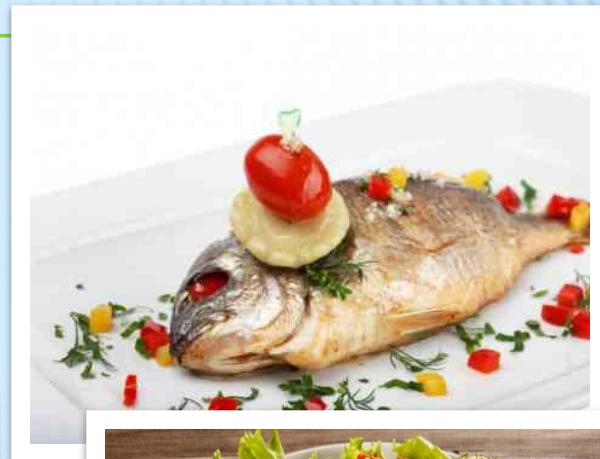
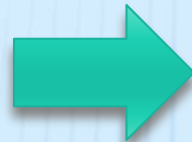


# Закуски





# 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»

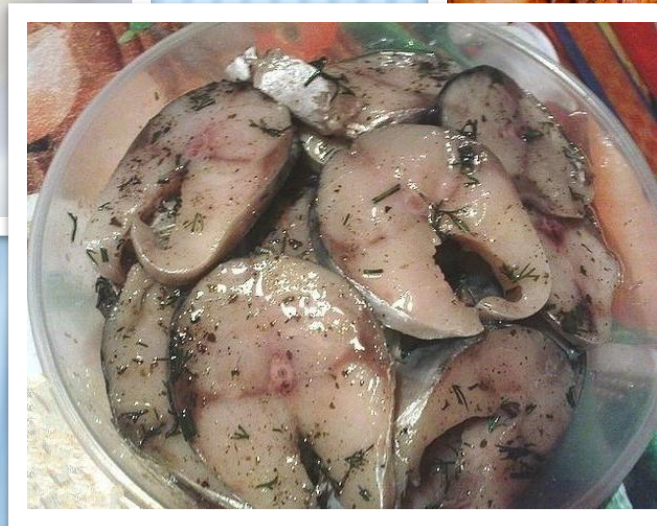
До первой трети XVIII в. «закуска» была синонимом «завтрака»





# История употребления и значения слова «закуска»

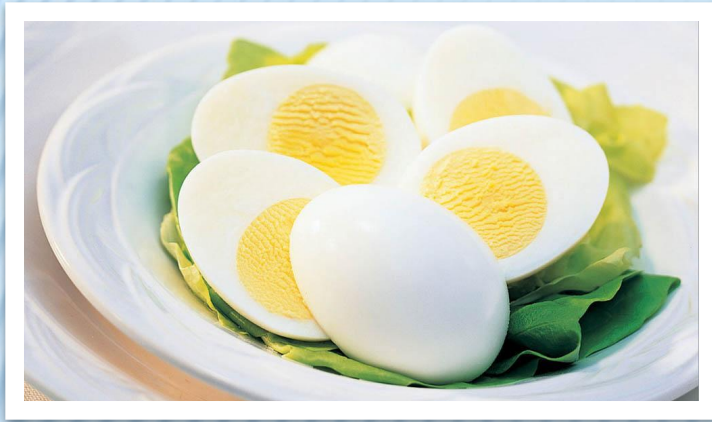
С середины XVIII в. стали подразумевать се холодные блюда русского стола: квашения, рыбные соленья, мясные копчения.





# 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»

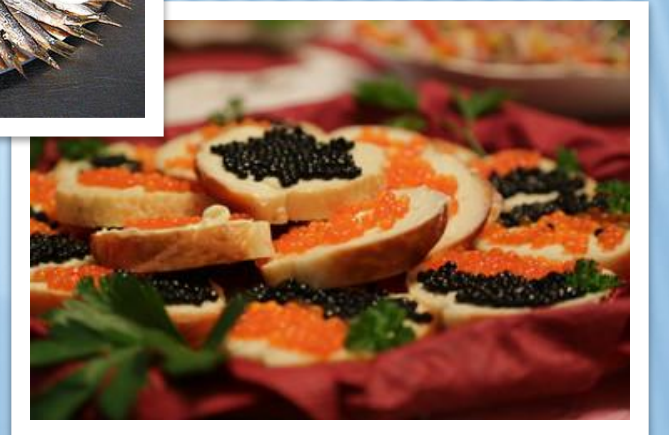








# КЛАССИФИКАЦИЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК





# Виды бутербродов

---





# ВИДЫ САЛАТОВ

---



**ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ**



**ИЗ ОТВАРНЫХ ОВОЩЕЙ**



# Холодные закуски – украшение праздничного стола





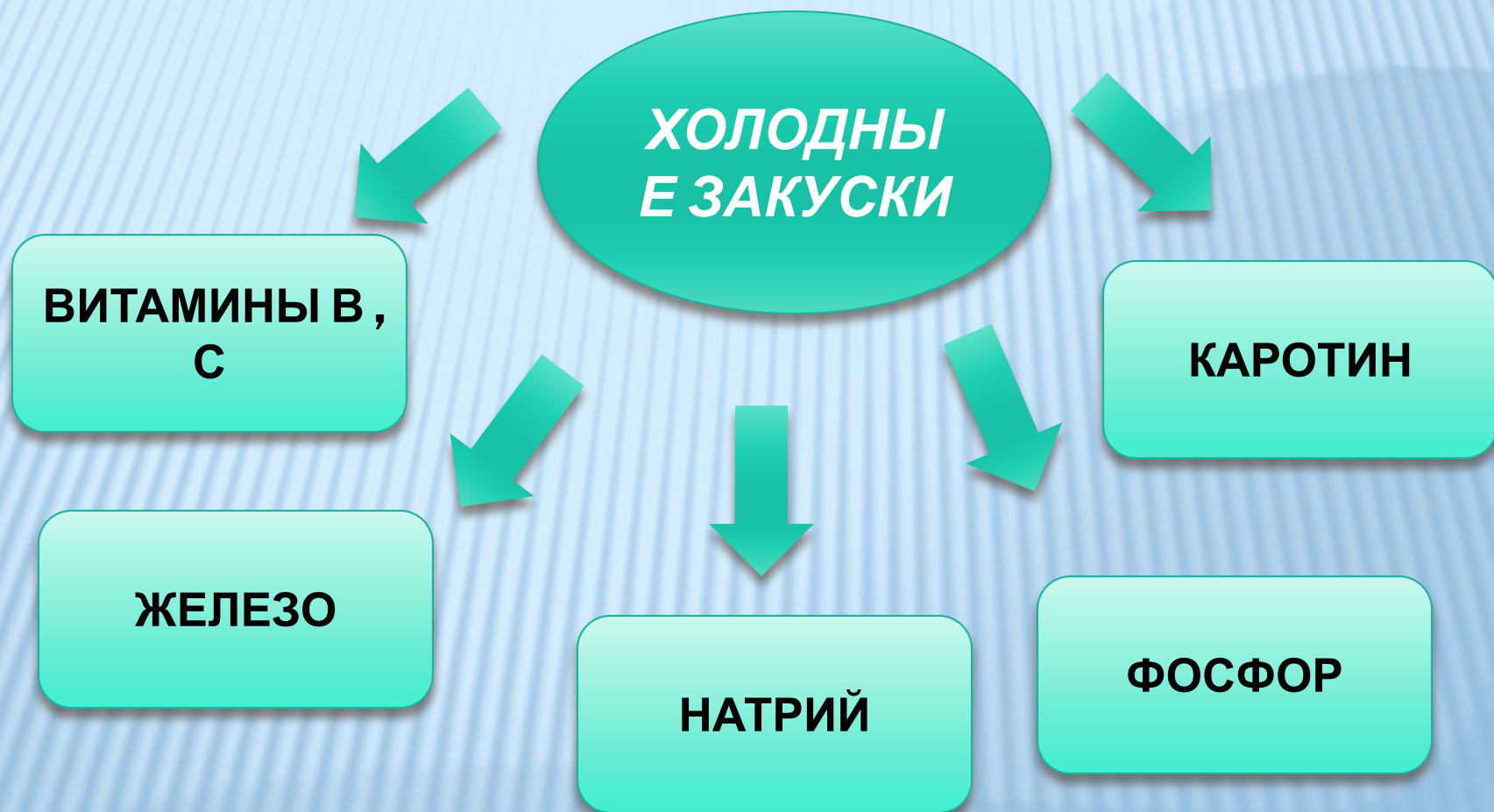
# Закуски – это творческая фантазия повара





# ОГРОМНЫЙ ВКЛАД В РАЦИОН ПИТАНИЯ ЧЕЛОВЕКА

---





# В летнее время запрещается приготовление



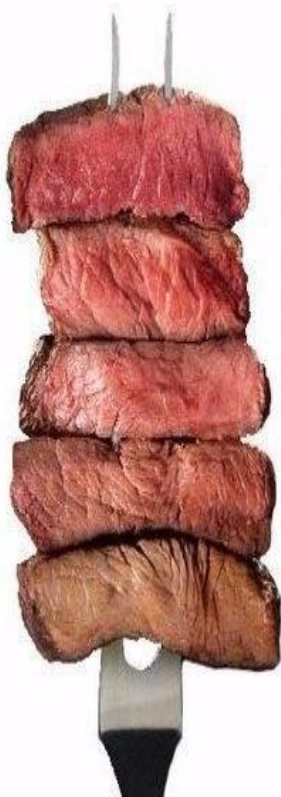


# Холодная и тепловая обработка продуктов холодных блюд





# ГОТОВНОСТЬ МЯСА ИЛИ ПТИЦЫ



С кровью (Rare)

1 мин с каждой стороны

Слабой прожарки (Medium Rare)

2 мин с каждой стороны

Средней прожарки (Medium)

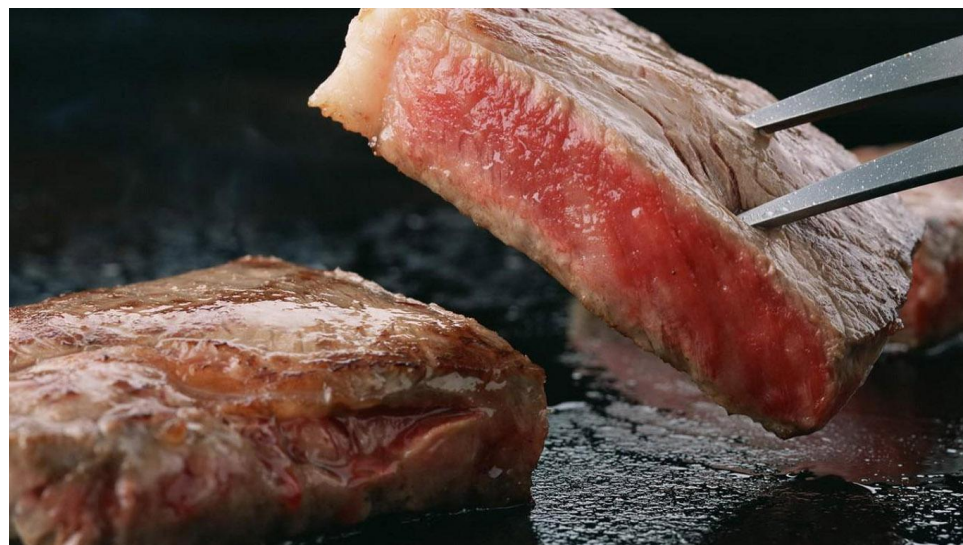
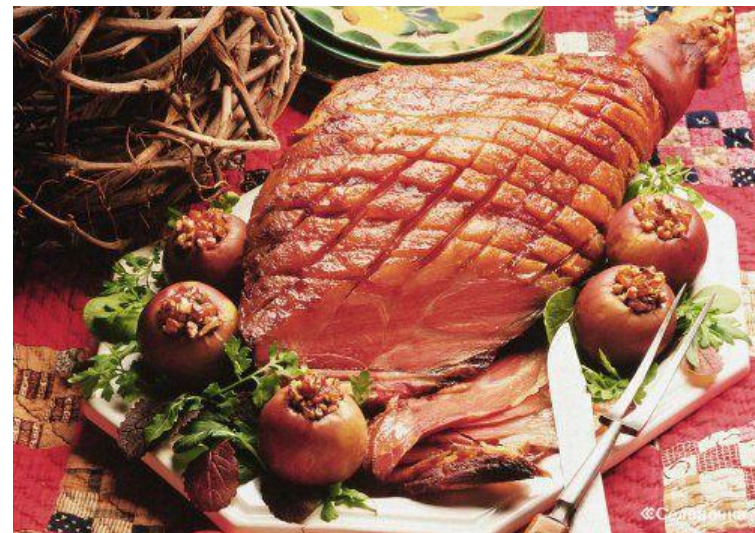
3 мин с каждой стороны

Почти прожаренное (Medium Well)

4 мин с каждой стороны

Прожаренное (Well Done)

5 мин с каждой стороны





**ВНИМАНИЕ!**

**ПРИЯТНОГО  
АППЕТИТА!**

