

**Закуски и блюда из
морепродуктов.**

**Технологические требования
к приготовлению, правила
подачи.**

Закуски из нерыбных морепродуктов

Устрицы. Раковины с моллюсками промывают в холодной воде, специальным ножом разделяют створки, снимают верхнюю створку, вторично промывают в подсоленной воде, подрезают мякоть моллюска в месте прикрепления его к раковине и подают в ней на салфетке с кусочками пищевого льда.



Кальмары. Филе кальмаров варят так же, как для приготовления горячих блюд. Отварных кальмаров шинкуют соломкой. После этого их можно подавать с горчичной заправкой, под красным маринадом, добавлять в винегреты и салаты или делать из них заливное



Омары и лангусты. Этих крупных морских ракообразных варят, вынимают мякоть шеек, клешней (у омаров). При банкетной подаче панцирь отварного омара кладут на блюдо, укладывают на него шейку, нарезанную ломтиками, а расколотые клешни с мякотью кладут рядом.



Морская капуста. Сушеную морскую капусту перебирают и замачивают в холодной воде в течение 10 - 12 ч (на 1 кг капусты 7 - 8 л воды), после чего тщательно промывают. Мороженую капусту оттаивают в холодной воде и промывают, заливают холодной водой, быстро доводят до кипения и варят 15 - 20 мин; после этого отвар сливают, капусту вновь заливают теплой водой и варят еще 15—20 мин; можно повторить эту операцию и третий раз. Консервированная капуста предварительной обработки не требует.

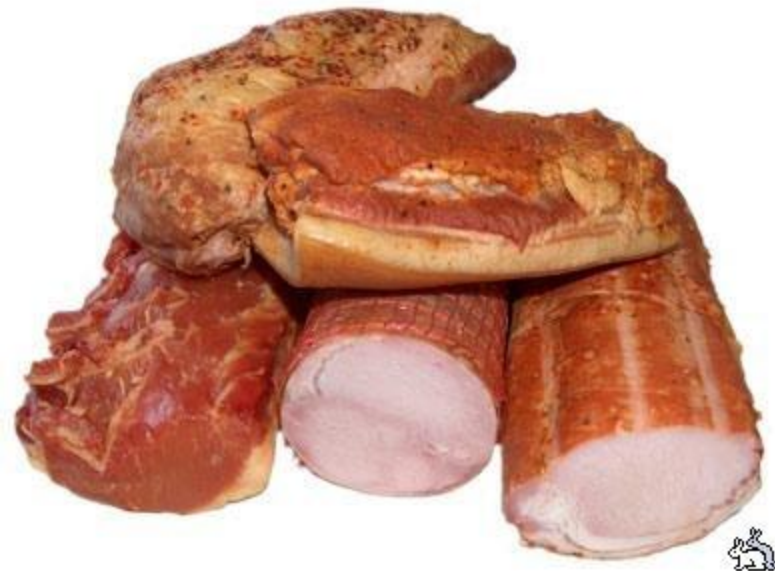


Салат из морской капусты. Сырую морковь натирают на крупной терке, яблоки и огурцы (соленые или свежие) шинкуют и все смешивают с морской капустой. Салат заправляют солью и поливают сметаной или майонезом



**Закуски и блюда из мясных
продуктов. Технологические
требования к приготовлению,
правила подачи.**

Мясные гастрономические продукты (ветчину, копченую корейку) зачищают, нарезают и подают с гарниром из свежих, соленых и маринованных огурцов, помидоров, салата или из отварных овощей и зеленого



Холодные блюда из отварного и жареного мяса

Готовят из говядины 1-го сорта, свинины, телятины и иногда из нежирной баранины. При этом используют вырезку, толстый и тонкий края (говядина), мякоть задней ноги и корейки (телятина и свинина). Жарят и варят мясо большими кусками и после охлаждения нарезают. Подают с гарнирами из огурцов, помидоров, зеленого салата, отварных овощей и соусами (майонез с корнионами и хрен)

Блюдо из говядины, жаренной крупным куском, называют ростбифом.

Ростбиф иногда прожаривают не полностью.



Отварной язык, не охлаждая, погружают в холодную воду и очищают от кожи. Затем охлаждают, нарезают на порции и подают с овощными гарнирами, зеленым горошком, а отдельно соус хрен



Ассорти мясное подают на овальных блюдах. На них укладывают ломтики различных продуктов: отварного и жареного мяса, отварного языка, домашней птицы и т. д. Гарнируют солеными и маринованными огурцами, отварными овощами, заправленными майонезом, салатами из капусты, украшают зеленью и листьями салата. Отдельно подают соус майонез или хрен.

