



Закуски из овощей.



МАОУ «Технический
лицей»
Предмет «Основы
кулинарии»
11 класс

- К закускам из овощей относятся: помидоры, фаршированные, баклажаны, тушёные с помидорами, икра баклажанная и кабачковая, икра грибная, кабачки и перец фаршированные овощами и другие закуски.





Четкого разграничения между холодным блюдом и холодной закуской нет. Одно и то же кулинарное изделие может быть холодным блюдом или холодной закуской. Как правило, закуска по объему и весу меньше холодного блюда.

Холодные блюда обычно подают в начале приема пищи. В этом случае их называют закусками, они дополняют состав основных блюд, украшают стол, утоляют голод, возбуждают аппетит и дополняют пищевую ценность рационов.

Povarixa.ru
Кулинарные рецепты

Овощные и грибные блюда и закуски

- Для приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов используют свежие, вареные, соленые и маринованные овощи, грибы и зелень.

Икра баклажанная.

У баклажанов удаляют плодоножку, затем запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, нарезают вдоль, снимают кожицу, мякоть мелко рубят. Репчатый мелкорубленный лук слегка пассеруют с растительным маслом, добавляют томатное пюре, баклажаны и уваривают, периодически помешивая, до загустения. Заправляют икру чесноком, растертым с солью, уксусом и перцем. При отпуске посыпают мелко нарезанным зеленым луком. Икру можно готовить и без чеснока.



Икра овощная

- Обработанные баклажаны и кабачки запекают в жарочном шкафу. У баклажанов снимают кожицу. Кабачки и баклажаны мелко рубят или протирают. Лук репчатый мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют до готовности.
- Перед окончанием пассерования добавляют томатное пюре. Свежую капусту мелко рубят и тушат до мягкости. Подготовленные овощи смешивают, тушат при постоянном помешивании до загустения и охлаждают. Готовую икру заправляют уксусом, солью, молотым перцем и хорошо вымешивают. Если свежая капуста горчит, её следует перед тушением ошпарить. При отпуске икру посыпают мелкорубленной зеленью.





Помидоры, фаршированные мясным салатом

Для получения салата говядину, овощи, яйца нарезают мелкими ломтиками или кубиками и заправляют майонезом с добавлением соуса «Южный».

Подготовленные для фарширования помидоры заполняют салатом, сверху украшают яйцом и посыпают мелко нарезанной зеленью. Так же фаршируют помидоры рыбным салатом, яйцом и луком, грибами и т. д.







Вопросы для повторения.

1. Перечислите ассортимент закусок из овощей.
2. Чем отличаются холодные блюда от закусок?
3. В чём заключается технология приготовления фаршированных помидоров?
4. В чём заключается технология приготовления перца фаршированного?
5. В чём заключается технология приготовления закусок на основе кабачков и баклажан?