

Профессиональное образование

Г. П. Семичева

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

Учебник

Профессиональный модуль



Г. П. СЕМИЧЕВА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

УЧЕБНИК

Рекомендовано

*Федеральным государственным автономным учреждением
«Федеральный институт развития образования»*

*в качестве учебника для использования в учебном процессе
образовательных организаций, реализующих программы
среднего профессионального образования по профессии
«Повар, кондитер»*

*Регистрационный номер рецензии 277
от 16 августа 2016 г. ФГАУ «ФИРО»*



Москва
Издательский центр «Академия»
2017

УДК 641.5(075.32)
ББК 36.991я722
С306

Рецензент —

преподаватель спецдисциплины ГБОУ СПО «Колледж легкой промышленности № 15», г. Москва *Т.М. Герера*

Семичева Г. П.

С306 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 208 с., [8] с. цв. ил.

ISBN 978-5-4468-2591-2

Учебник создан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер», ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок».

Рассмотрены теоретические основы подготовки продуктов и технология приготовления холодных блюд и закусок. Приведены рецептуры и требования к качеству, правила и условия хранения холодных блюд и закусок, варианты оформления и способы подачи.

К данному учебнику выпущено электронное приложение «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Может представлять интерес для практических работников, обучающихся в системе переподготовки кадров и повышения квалификации.

УДК 641.5(075.32)
ББК 36.991я722

Оригинал-макет данного издания является собственностью Издательского центра «Академия», и его воспроизведение любым способом без согласия правообладателя запрещается

© Семичева Г. П., 2017

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2017

© Оформление. Издательский центр «Академия», 2017

ISBN 978-5-4468-2591-2

Данный учебник является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер».

Учебник предназначен для изучения профессионального модуля ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок».

Учебно-методические комплекты нового поколения включают в себя традиционные и инновационные учебные материалы, позволяющие обеспечить изучение общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Каждый комплект содержит учебники и учебные пособия, средства обучения и контроля, необходимые для освоения общих и профессиональных компетенций, в том числе и с учетом требований работодателя.

Учебные издания дополняются электронными образовательными ресурсами. Электронные ресурсы содержат теоретические и практические модули с интерактивными упражнениями и тренажерами, мультимедийные объекты, ссылки на дополнительные материалы и ресурсы в Интернете. В них включены терминологический словарь и электронный журнал, в котором фиксируются основные параметры учебного процесса: время работы, результат выполнения контрольных и практических заданий. Электронные ресурсы легко встраиваются в учебный процесс и могут быть адаптированы к различным учебным программам.

Холодный стол, т. е. блюда, подаваемые в холодном, а не в горячем виде, является первой подачей и включает в себя самые разнообразные, самые разнородные кушанья как по составу продуктов, так и по принципам приготовления. Блюда могут состоять как из сырых продуктов (овощей, фруктов, ягод, травы даже не разделанных, а просто обмытых), так и продуктов, прошедших длительную и сложную обработку, в том числе многократное нагревание, обжиг, копчение, варку, но подаваемых в холодном виде. К блюдам холодного стола относятся также комбинированные блюда и изделия, состоящие из нескольких продуктов — от бутербродов до салатов.

В русской национальной кухне этот вид блюд называется иначе — закуски. Признак, их объединяющий, немного иной и более глубокий. Закуска — это то, с чего начинают еду. Русский закусочный стол как самостоятельный крестьянский не сложился. Русский народ издавна привык считать основной горячей пищу, вот почему закуски, получившие распространение в XVII и XVIII вв. (главным образом за столом знати), в большей степени включали в себя продукты, легкие для усвоения или же возбуждающие аппетит. Их роль сводилась к тому, чтобы быть не основной пищей, а лишь «вступлением» к ее употреблению. Лишь с XVIII в. на закусочный стол в России попадают мясные и молочные продукты (сыры, колбасы, ветчина), а сливочное масло появляется лишь в XIX в.; тогда же солено-отварной рыбный закусочный стол пополняется рыбными копченостями (балык, севрюга, шемая, залом). В XX в. появляются и всевозможные консервы, которые в некотором смысле даже вытесняют прежние закуски. Именно повышение концентрированности и калорийности холодного стола и вызывает необходимость дополнить его овощами. Так, в конце XIX — начале XX в. наряду с овощными квашениями на русский закусочный стол попадают винегреты, а затем и зеленые салаты, до того времени подававшиеся лишь ко вторым жареным блюдам.

Современные салаты — это художественные сочетания чудесных ароматов, ярких красок и вкусов. В нашем понимании салат — это

сборное блюдо, приготавливаемое быстро, на «скорую руку». Под салатом понималось исключительно растительное блюдо, притом только из сырых зеленых листовых овощей и огородных трав, которые вплоть до XX в. назывались салатными растениями.

Салаты как блюдо пришли в международную кухню из Италии, а точнее из Древнего Рима, где под салатом понималось одно единственное блюдо, состоявшее из эндивия, петрушки и лука, приправленное медом, перцем, солью и уксусом. Таким образом, салаты были известны еще 2500 лет тому назад.

Разнообразные традиционные русские закуски заменил в основном салат с майонезом. Редко встретишь в современных домах салат из квашеной или свежей капусты. А ведь знавшие толк в ресторанных закусках виднейшие прогрессивные писатели XX в. не пренебрегали кочанной квашеной капустой с растительным маслом, квасом и ржаным хлебом.

Холодные и горячие закуски — небольшие по объему кушанья, которыми начинают обед или ужин, — призваны возбуждать аппетит. Если к обеду или ужину предполагается подать только одну закуску, то нужно выбрать более «плотную» и сытную. При подаче двух закусок одна должна быть поострее, а вторая может быть менее острой (одна закуска рыбная, а вторая — мясная, рыбная должна предшествовать мясной).

I

РАЗДЕЛ

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА

- Глава 1. Организация производственного процесса
- Глава 2. Производственный цикл цехов

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

1.1. СОСТАВ, СТРУКТУРА ПОМЕЩЕНИЙ И ТРЕБОВАНИЯ К НИМ

Холодные блюда и закуски готовят из продуктов, в дальнейшем не подвергающихся тепловой обработке, поэтому их оформление, хранение и реализация должны производиться в строгом соответствии с санитарными правилами. В соответствии с санитарными нормами необходимо сократить количество ручных операций и избегать контакта пищи с руками, для чего следует использовать при дозировании закусок специальный инвентарь (мерные ложки, формочки) и пользоваться при раскладке продуктов вилками со сбрасывателями. Особенно важно сократить сроки хранения полуфабрикатов, используемых для приготовления холодных блюд, и сроки реализации готовых изделий, строго соблюдать установленные температурные режимы обработки сырья.

Процесс приготовления холодных блюд и закусок осуществляется поэтапно. Начинается процесс приготовления и оформления блюд в овощном или мясо-рыбном цехе (первичная обработка овощей, мяса и рыбы). Велико значение горячего цеха в подготовке сырья к завершающему этапу приготовления холодных блюд и закусок. Завершается процесс приготовления и оформления изделий в холодном цехе.

Состав помещений предприятия и требования к ним определяются соответствующими нормативными документами.

Все группы помещений связаны между собой и должны размещаться по ходу технологического процесса:

- сначала складские, производственные, затем торговые помещения; с ними должны быть удобно взаимосвязаны административно-бытовые и технические помещения;

Рабочее место считается правильно организованным при соблюдении следующих условий:

- у рабочего отсутствуют лишние движения и чрезмерные статические условия, вызываемые неудобной позой;
- используемые посуда и инвентарь располагаются в зоне нормальной досягаемости рук (полки располагаются на высоте не более 1 750 мм);
- предметы, которые берутся правой рукой, находятся справа, а левой — слева;
- работающий имеет возможность выполнять работу как сидя, так и стоя, т. е. чередовать рабочую позу;
- работающий имеет благоприятные условия для выполнения производственного задания;
- у рабочего отсутствуют лишние движения и чрезмерные статические условия, вызываемые неудобной позой.

На современном предприятии общественного питания приготовление пищи организуют промышленным способом — с использованием высокопроизводительного оборудования, функциональных емкостей и средств малой механизации. Это позволяет интенсивнее использовать технику, более узко специализировать работников, повышать производительность труда.

При работе организаций быстрого обслуживания на полуфабрикатах высокой степени готовности, в которых используются малогабаритное специализированное технологическое оборудование, посуда и приборы одноразового использования, допускается однозальная планировка с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ


1. Какие требования к производственным площадям обеспечивают безопасные условия труда и соблюдение санитарно-гигиенических норм?
2. Какими видами вентиляции оснащены производственные цехи предприятий?
3. Какое освещение производственных помещений и рабочих мест считается правильным?
4. Чем отличаются основные и вспомогательные операции процесса труда на рабочих местах?
5. Какая организация рабочего места считается правильной?

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦИКЛ ЦЕХОВ

2.1. ОБЩИЕ ПРАВИЛА ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА

Обеспечение цехов оборудованием производится по нормам технического оснащения различных типов предприятий. Размещают оборудование в соответствии с последовательностью технологического процесса (что исключает встречные потоки сырья и готовой продукции), а также с требованиями охраны и безопасности труда.

В производственных процессах может одновременно использоваться ручной и машинный труд. Так, в машину для нарезания вареных овощей МРОВ-160 вручную закладывают овощи в рабочую камеру, а нарезание ломтиками или кубиками осуществляется при включении машины в сеть, т. е. механическим способом.

 Работники производства выполняют в процессе труда на рабочих местах **основные** и **вспомогательные операции** (например, вскрытие банок с томатом — вспомогательная операция, а пассерование томата — основная операция). Время, в течение которого работники производства осуществляют изготовление полуфабрикатов, приготовление пищи и ее реализацию, является **производственным**. Оно определяет производственный цикл предприятия. Сокращение деятельности производственного цикла в настоящее время достигнуто на предприятиях, использующих полуфабрикаты и кулинарную продукцию высокой степени готовности.

При небольшой мощности холодного цеха в нем может быть организовано одно комбинированное рабочее место для приготовления закусок и холодных блюд.

Технологический процесс обработки овощей для холодных блюд и закусок осуществляется в овощном цехе. Работу овощного цеха организуют с учетом технологического процесса приготовления полуфабрикатов из картофеля, свеклы, моркови, лука, капусты и других овощей.

Ассортимент и количество полуфабрикатов, выпускаемых цехом, зависит от производственной программы предприятия и его мощности. В овощном цехе выделяют линию обработки картофеля и корнеплодов и линию обработки свежей капусты и других овощей и зелени.

Оборудование в цехе должно быть расположено последовательно в соответствии с технологическим процессом обработки сырья. Основным оборудованием являются производственные столы, столы для очистки картофеля, моечные ванны, подтоварники для овощей. Рабочие места оснащаются инструментами, инвентарем для выполнения определенных операций.



Технологический процесс обработки овощей состоит из их сортировки, мытья, очистки, доочистки после механической очистки, промывания, нарезания.

В процессе обработки картофель и корнеплоды сначала моют в ванне, затем загружают в картофелеочистительную машину. После очистки их моют в стационарной или передвижной ванне (картофель хранят в ванне с водой), затем подают на стол для доочистки. Завершающей операцией является нарезание овощей на разделочной доске. Для обработки овощей применяются различные приспособления и инструменты, инвентарь и оборудование.

Ручную очистку и доочистку картофеля и корнеплодов осуществляют с помощью ножа для обработки корней, ножа для удаления глазков и механического приспособления для доочистки картофеля; нарезание — с помощью карбовочного ножа, ножей поварской тройки, настольного приспособления для шинкования овощей, терки.

Зачистку капусты и переборку зелени производят на отдельном столе со встроенной ванной. После зачистки и переборки овощи моют. Лук и хрен очищают за столом с местным отсосом воздуха, моют в ванне и нарезают на машине или ручной лукорезкой.

Овощные полуфабрикаты поступают в горячий цех для тепловой обработки (приготовление салатов, винегретов, гарниров к холодным мясным и рыбным блюдам) и холодный цех, где и завершается приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

2.3. ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ

Горячий цех должен иметь удобную взаимосвязь с холодным цехом. Овощи, мясные и другие продукты для холодных блюд и закусок варят в горячем цехе, так как установка теплового оборудования в холодном цехе недопустима.



В горячем цехе целесообразно использовать секционное модулированное оборудование, обеспечивающее возможность организации нескольких технологических линий.

Секционное модулированное оборудование экономит производственную площадь на 5...7%, повышает эффективность использования оборудования, улучшает организацию труда работников. Время на подготовительно-заключительные работы — обеспечение рабочего места посудой, инвентарем, сырьем и полуфабрикатами, уборка рабочего места — сокращается на 20...30%. Линейное расположение технологического оборудования в горячем цехе повышает производительность труда работников на 8...10%.

Посуду и инструменты подбирают в соответствии с нормами оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия. К производственным инструментам предъявляются следующие требования:

- прочность;
- надежность в работе;
- эстетичность.

Очень удобно, когда стол имеет выдвижные ящики для инвентаря и инструментов.

В нижней части стола должны быть полки для посуды, разделочных досок. Применяются секционные модулированные столы для малой механизации с охлаждаемой горкой и шкафом. Около производственных столов и ванн устанавливают подножные деревянные столы.

2.4. ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ХОЛОДНОГО ЦЕХА

Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Холодный цех располагается в наиболее светлом помещении с окнами, выходящими на север или северо-запад. Структура производства холодного цеха (рис. 2.1):

1) гастрономический холодильный шкаф GRAM PLUS K 600 RCH 4N ($t = 2... 12\text{ }^{\circ}\text{C}$). Профессиональный холодильный шкаф, полностью изготовленный из коррозионно-стойкой (нержавеющей) стали;

2) холодильный стол Afinox TRX-502 (рабочая поверхность из полированной пищевой нержавеющей стали; $t = -2... +8\text{ }^{\circ}\text{C}$; вместимость — 300 л; размеры — 1410×700×850 мм). Служит для хранения, формирования и гарнирования блюд и их непосредственного отпуска через технологическое окно;

3) ванна-раковина BP-600. Стандартный тип раковины для мытья рук персоналом кухни (холодного цеха) в течение работы;

4) стол-тумба СТ 3/1200. Служит для хранения основного запаса сыпучих и других продуктов, используемых в приготовлении блюд, а также используется как рабочий стол;

5) слайсер CELME Family-250. Диаметр ножа — 250 мм; потребляемая мощность — 0,147 кВт, 220 В. Применяется для быстрой и качественной нарезки гастрономических товаров (сыра, колбас, ветчины);

6) куттер Fimar CL-8 (четырёхлопастной нож с частотой вращения 1400 об/мин, мощностью 0,9 кВт, 380 В). Применяется для измельчения продуктов, а также для скоростного приготовления холодных соусов, колбасных фаршей;

7) полка настенная из коррозионно-стойкой (нержавеющей) стали;

8) ванна моечная односекционная BCM 1/430-C;

9) стол разделочный CP 2/600-C;

10) миксер KENWOOD KM 800RK165/SG. Применяется для приготовления начинок, паст, соусов;

11) полка настенная из нержавеющей стали.

Данная спецификация оборудования в полной мере отражает потребности холодных цехов в технологическом и вспомогательном оборудовании для быстрого и качественного приготовления и отпуска блюд. На предприятиях, реализующих небольшой ассортимент холодных закусок, отдельное рабочее место отводится в общем производственном помещении.

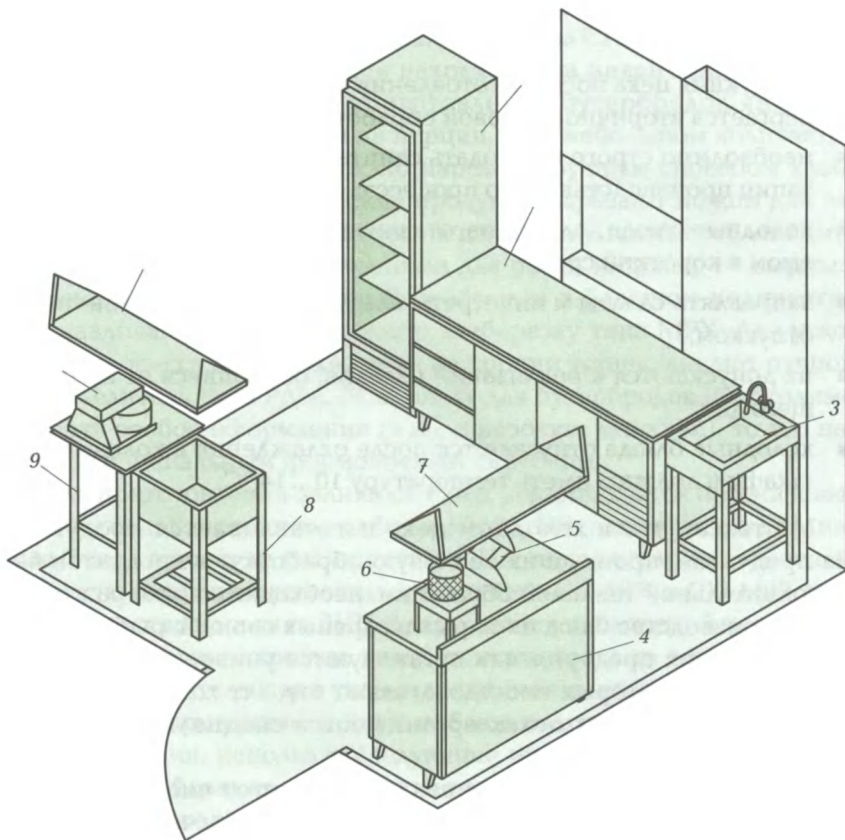


Рис. 2.1. Структура производства холодного цеха:

1 — гастрономический холодильный шкаф GRAM PLUS K 600 RCH 4N; 2 — холодильный стол Afinox TRX-502; 3 — ванна-раковина BP-600; 4 — стол-тумба СТ 3/1200; 5 — слайсер CELME Family-250; 6 — куттер Fimar CL-8; 7 и 11 — полки настенные из коррозионно-стойкой (нержавеющей) стали; 8 — ванна моечная односекционная ВСМ 1/430-С; 9 — стол разделочный СР 2/600-С; 10 — миксер KENWOOD KM 800RK165/SG

При размещении рабочего места при приготовлении холодных блюд должна быть предусмотрена его удобная связь с кухней, где производится тепловая обработка продуктов, и с заготовочными цехами, откуда поступают продукты, реализуемые затем без тепловой обработки. Изделия холодного цеха отпускаются потребителям в столовой посуде, поэтому моечная должна находиться в непосредственной близости к холодному цеху.

При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности:

- продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке;
- необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса;
- холодные блюда должны изготавливаться в количестве, реализуемом в короткий срок;
- заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском;
- не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня;
- холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильном шкафу и должны иметь температуру 10... 14 °С.

Учитывая, что в холодном цехе изготавливается продукция из продуктов, прошедших тепловую обработку, и продуктов без дополнительной тепловой обработки, необходимо четко разграничить производство блюд из сырых и вареных овощей, рыбы и мяса. На небольших предприятиях организуются универсальные рабочие места, на которых последовательно готовят холодные блюда, в крупных холодных цехах организуются специализированные рабочие места.

Подбор производственных столов зависит от численности работников, одновременно работающих в цехе, из расчета, что фронт работы на каждого работника должен быть не менее 1,5 м. Промывка овощей, зелени и фруктов производится в стационарных или передвижных ваннах или для этой цели используется секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной СМВСМ. В холодных цехах больших столовых применяются передвижные стеллажи для кратковременного хранения блюд перед отправкой их на реализацию. В ресторанах холодный цех имеет раздаточный прилавок.

Кроме того, выпускаются модулированные секции-столы СПМ со встроенной моечной ванной, над которой укреплен смеситель для холодной и горячей воды с гибким шлангом и душевой насадкой. Под крышкой стола находятся выдвижные ящики для хранения посуды и вспомогательная полка. Модулированная секция-стол предназначена для хранения специй, кухонной посуды, инвентаря, а также для установки и подключения к электрической сети средств малой механизации.

Для отпуска готовых блюд и закусок в цехе устанавливается раздаточная секционная модулированная стойка СРСМ. Необходимый для работы инвентарь должен находиться на инвентарной полке.

Основным процессом приготовления бутербродов является резка хлеба и гастрономии на порции. При небольшом количестве реализуемых бутербродов хлеб нарезают ручным способом хлебным ножом; гастрономические продукты нарезают ножом для гастрономии, гастрономическими специальными приспособлениями; яйца нарезают приспособлениями для резки яиц; сыр — сырным ножом. При приготовлении бутербродов в большом количестве устанавливают на рабочем месте хлеборезку типа МРХ. Для ускорения процесса дозировки масла на порции устанавливают ручной маслоделитель типа РДМ. Если маслу для бутербродов необходимо придать особое оформление (в виде розочки, лепестка), то его нарезают специальным формовочным скребком.

Для приготовления заливных блюд рекомендуется организовывать специализированное рабочее место. Мясные и рыбные заливные блюда готовят на разных столах. Нарезают отварные и мясные продукты на производственных столах типа СП-1050 и СП-1470, оборудованных весами типа ВНЦ-2 для взвешивания порций продуктов, ножами поварской тройки, разделочными досками с маркировкой «МВ», «РВ», лотками для укладки взвешенных продуктов.

Перед оформлением заливных блюд подготавливают продукты для украшения, используя следующие инструменты и инвентарь: ножи для карбования, ножи для каннелирования и фигурной резки овощей, а также выемки различной формы и разливательную ложку.



В холодном цехе должны быть отдельные деревянные доски для нарезки мяса, рыбы, сельдей и овощей с соответствующими буквенными обозначениями. Для овощей следует иметь три доски: для вареных овощей (картофеля, свеклы, моркови); для квашеных и маринованных овощей; для свежих овощей и зелени. Особенно тщательно нужно следить за использованием отдельных досок (в соответствии с маркировкой) для обработки свежих, вареных, квашеных и маринованных овощей при заготовке их в виде полуфабрикатов, которые предполагается некоторое время хранить.

Для порционирования холодных блюд и закусок слева от производственного стола ставят стеллаж с чистой посудой, под крышкой стола укрепляют полки для инструментов и инвентаря, на столе устанавливают горку для специй и приправ и весы. Справа устанавливают стеллаж с подносами для приготовленных блюд и закусок.



a



б



в



г



е



ж



з



и



1



2



3



4



5



6



7



8



9

Необходимые для приготовления и оформления холодных блюд и закусок инструменты, приспособления и инвентарь показаны на рис. 2.2.



Рис. 2.2. Инструменты, приспособления и инвентарь холодного цеха:

1 — ножи гастрономические: а — филейные; б — гастрономический (колбасный); в — для нарезки ветчины; г — кухонные; г — с двумя ручками для нарезки сыра и масла; е, ж — с одной ручкой для нарезки сыра и масла; з — для фигурной нарезки масла; и — нож-вилка; 2 — томаторезки ручные; 3 — яйцерезки; 4 — приспособление для нарезки сыра; 5 — ручной делитель масла; 6 — скребок для сливочного масла; 7 — доска разделочная; 8 — доска для нарезки лимонов; 9 — соковыжималки ручные; 10 — горка для гарниров; 11 — лотки для заливных блюд; 12 — формы для паштетов, заливных и сладких блюд; 13 — лопатка-нож для раскладывания заливных блюд; 14 — лопатка для раскладывания порционных блюд; 15 — вилки производственные для раскладывания блюд; 16 — приборы для раскладывания блюд: а, б — приборы салатные; в — щипцы для раскладывания порционных блюд

При рациональной организации рабочего места имеются два производственных стола: на одном столе нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты; на другом столе порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском их в торговый зал. На столе стоят настольные весы типа ВНЦ-2, справа ставят посуду с готовым салатом и мерный инвентарь для порционирования (ложки, лопатки, салатные приборы); слева — столовую посуду (салатники, закусочные тарелки). Здесь же оформляют блюда подготовленными продуктами, используемыми в качестве украшений.

Основное механическое оборудование холодного цеха — универсальный привод с комплектом сменных механизмов, а также машина для нарезки овощей. По возможности следует избегать нарезки продуктов ручным способом, который способствует их загрязнению. Машинная нарезка улучшает санитарное состояние продуктов и в несколько раз повышает производительность труда. Закуски из гастрономических продуктов нарезают, порционируют и оформляют на столах с малой механизацией (машина марки МРГУ-370 или МРГ-300А, или слайсер).



Машина для нарезки гастрономических продуктов (МРГ-300А) состоит из корпуса, электропривода, дискового ножа, регулятора толщины реза, универсального лотка, точильного приспособления и других узлов.

Электропривод машины размещен внутри корпуса и состоит из электродвигателя, двух червячных редукторов и шарнирно-четырёхзвенного механизма. Первый червячный редуктор приводит в движение дисковый нож; второй — через шарнирно-четырёхзвенный механизм — универсальный лоток с продуктом. Универсальный лоток позволяет нарезать продукты под углом от 30 до 90°. Толщина ломтей регулируется зазором между дисковым ножом и опорным столом, на котором расположены регулировочная гайка и лимб, указывающий толщину среза.

Дисковый нож и каретка приводятся в движение с помощью электродвигателя. Все части машины закреплены на корпусе, который снабжен четырьмя резиновыми опорами. Машина снабжена заточным приспособлением, состоящим из двух абразивных камней.

Производительность машины — 45 резов в минуту; толщина ломтей — от 0,5 до 15 мм; предельное сечение нарезаемых продуктов — 150 × 150 мм; диаметр дискового ножа — 300 мм; частота вращения — 390 об/мин; мощность электродвигателя — 0,27 кВт; масса машины — 50 кг.

Перед началом работы нужно осмотреть машину, проверить чистоту поверхностей, заземление и заточку лезвия ножа. Заточку проверяют с помощью полоски бумаги, которую подносят кромкой к лезвию неподвижного ножа. При хорошей заточке бумага прорежется ножом, а при недостаточной — рвется. В этом случае нужно провести заточку ножа согласно инструкции.

Подготовленный к нарезке продукт укладывают на лоток и фиксируют его подвижной опорой; при этом продукт под действием собственной массы должен свободно опираться на поверхность опорного стола. Затем устанавливают приемный лоток. Путем поворота лимба устанавливают толщину нарезки: для сыра сычужного — 1,5...3,0 мм; для колбасы копченой — 1...2 мм; для колбасы вареной — 3...5 мм.

Дисковый нож начинает вращаться, а рычаг с лотком совершают возвратно-поступательное движение. При движении лотка к ножу часть продукта, заключенная между плоскостью опорного стола и режущей кромкой ножа, срезается, ломтик падает в приемный лоток. При обратном движении лотка оставшийся продукт под действием собственной массы соскальзывает с лотка в направлении опорного стола на расстояние, равное толщине отрезаемого ломтика. При нарезке одноименного продукта рекомендуется не выжидать полного реза одного куска товара, а вставлять новый, который будет поджимать предыдущий, в результате чего будет достигнута надлежащая дорезка остатка. При переходе к нарезке другого продукта нож тщательно очищают лопаткой во избежание засаливания ломтей нового продукта.



Во время работы машины запрещается загружать продукты в лоток и проталкивать их руками. Загрузку продуктов в лоток можно производить только при выключенном двигателе и полной остановке машины.

По окончании работы необходимо выключить машину, отключить ее от электросети и провести санобработку. Для этого нужно снять лоток, защитный щиток, нож и промыть их горячей водой с добавлением моющих средств, ополоснуть и насухо вытереть мягкой тканью. Запрещается проверять лезвие ножа рукой, так как это может привести к травме пальцев. Крошки из-под ножа следует убирать щеткой. Наружные поверхности нужно протереть чистой тканью.



Слайсер (рис. 2.3) используется для нарезки мясной гастрономии и сыра в ресторане. Он состоит из станины, каретки с фиксатором и дискового ножа.



Рис. 2.3. Слайсер

Фиксатор имеет шипы, с помощью которых продукты прижимаются и фиксируются на каретке. Каретка выполняет поступательные движения, продвигая продукт к дисковому ножу. На корпусе машины располагаются кнопка включения слайсера в работу и регулятор толщины нарезки продуктов (от 0 до 14,5 см). Дисковый нож слайсера закрыт кожухом, который снимают только после полной остановки вращающегося дискового ножа для очистки и промывки поверхности.

Над кожухом дискового ножа расположен блок заточки, состоящий из двух наждачных кружков, для одновременной полировки и заточки дискового ножа с двух сторон. Процесс заточки осуществляется при включении слайсера.

После заточки блок снимают, возвращают в первоначальное положение и фиксируют винтом. После этого слайсер используют для нарезки продуктов.

В холодных цехах современных предприятий используется усовершенствованное оборудование для нарезки овощей — овощерезка модели «Robot Coupe CL 30 Бистро» (рис. 2.4), которая имеет следующие характеристики:

- возможность нарезания кубиками и ломтиками фри;
- овощерезка с крышкой из пластика ABS, емкость и крышка съемные;
- автоматическое возобновление работы при опускании толкателя;
- повторный запуск аппарата с помощью толкателя, обеспечивающий экономию времени и удобство использования;

Рис. 2.4. Овощерезка «Robot Coupe CL 30 Бистро»

- одна скорость — 375 об/мин;
- режим пульсации, обеспечивающий высокую точность нарезки;
- блок двигателя: мощность — 500 Вт; однофазная — 5,7 А;
- магнитная система защиты и тормоз двигателя; асинхронный двигатель;
- два загрузочных отверстия.

В поставляемый комплект входит овощерезательная машина с диском-сбрасывателем, имеющая два загрузочных отверстия: одну большую D-образную воронку (площадь — 104 см²) для крупных овощей и одну круглую воронку диаметром 58 мм для овощей и других продуктов вытянутой формы (огурцы, морковь, крабовые палочки, кальмары). Овощерезка имеет 28 дисков из нержавеющей стали.



При работе с овощерезкой «Robot Coupe CL 30 Бистро»:

- запрещается проталкивать измельченные овощи к вращающемуся ножевому диску руками; для этой цели следует пользоваться деревянным толкателем;
- работники должны быть одеты в специальную сухую форму;
- запрещается отвлекаться и покидать рабочее место до окончания работы механизма.

После работы механизм разбирают, промывают и просушивают. Затем во избежание появления ржавчины рабочий вал и ножи смазывают пищевым несоленым жиром. При снятии диска с ножами с горизонтального вала обязательно использование специального крюка.

Смазывание, крепление, заточку или замену ножей осуществляет механик не реже одного раза в 10 дней.

Для приготовления и оформления холодных блюд и закусок используют в большом количестве продукты (огурцы, помидоры, зеленый горошек, яйца, маслины, мясопродукты, зелень, лимоны), которые должны храниться на рабочем месте повара как в целом,

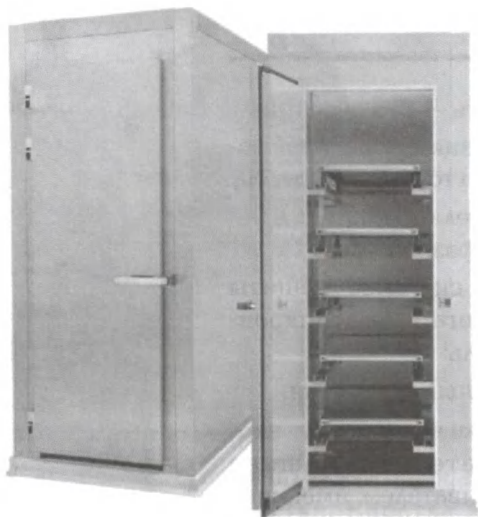


Рис. 2.5. Холодильная камера с дополнительными полками-решетками для кратковременного хранения приготовленных изделий

так и в нарезанном виде при соответствующем температурном режиме. Продукция цеха в основном скоропортящаяся, поэтому обязательно наличие холодильного оборудования — шкафов достаточной емкости и холодильной камеры (рис. 2.5) с дополнительными полками-решетками для кратковременного хранения приготовленных изделий. Незначительный запас продуктов размещается в холодильном отделении стола — секции СОЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для хранения компонентов холодных блюд.

В горке хранят продукты для приготовления салатов и винегретов. В холодильном шкафу в течение короткого времени хранят сыры, колбасу, заливное.

! **Шкафы холодильные ШХ** предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов на предприятиях общественного питания. Шкаф может выпускаться с внутренним объемом 700 л (ШХ-0,7) и 1400 л (ШХ-1,4) соответственно. Двери шкафа в зависимости от индивидуальных предпочтений могут быть как непрозрачными металлическими, так и прозрачными стеклянными (в металлической раме). Индексы «М» и «С» в названии определяют тип устанавливаемой на шкаф двери.

Шкафы предназначены для эксплуатации в закрытых помещениях с естественной вентиляцией при температуре окружающего воздуха от 12 до 40 °С (шкафы со стеклянной дверью — до 32 °С) и относительной влажности не более 80 %. Шкафы выпускаются длиной 700 и 1 400 мм.

Шкафы представляют собой закрытые модули в виде охлаждаемой камеры (рабочего объема) с дверьми и элементами управления со стороны обслуживающего персонала. Шкафы имеют устройство для запираания двери (одно — для однодверного шкафа; два — для двухдверного шкафа). В верхней части шкафа расположен холодильный агрегат. Машинное отделение закрыто декоративными панелями по периметру шкафа. Холодильная система заправлена хладагентом R134a.

Внутри рабочей камеры шкафов типа ШХ-0,7 М (С) располагаются четыре полки с перфорацией, обеспечивающей циркуляцию охлажденного воздуха. Шкафы типа ШХ-1,4 М (С) имеют восемь полок. Полки устанавливаются на специальные направляющие, которые крепятся на вертикальных стойках. Полки являются легкоъемными и имеют возможность перестановки по высоте. На фронтальной панели шкафов установлен клавишный выключатель со световым индикатором для пуска и останова холодильной машины, а также электронный регулятор температуры (контроллер), предназначенный для управления режимом охлаждения и оттаивания. Передняя панель, закрывающая машинное отделение, является легкоъемной, что очень удобно для персонала, обслуживающего холодильный агрегат, при проведении ремонтных и регламентных работ.

Циркуляция охлажденного воздуха в рабочей камере — принудительная с помощью двух вентиляторов.

Шкаф обеспечивает поддержание температуры продуктов, находящихся в охлаждаемом объеме, в пределах от 2 до 6 °С с помощью электронного терморегулятора фирмы Danfoss. Все конструктивные элементы шкафов, контактирующие с продуктами питания, выполнены из нержавеющей стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищевыми продуктами.

Конструкция шкафов позволяет легко осуществлять тщательную санитарную обработку всех поверхностей шкафа, включая полки. Шкаф подключается к электрической сети, имеющей защитное заземление, с помощью автоматического выключателя (типа АК-50) с током нагрузки не более 2 А. Шкаф должен быть установлен на ровной горизонтальной рабочей поверхности (кафель, мрамор, керамика). Управление шкафом осуществляется с панели управления.



Перед началом работы необходимо проверить гигиеническое состояние шкафа. Все поверхности должны быть чистыми, полки должны быть вымыты с помощью нейтральных моющих средств и просушены. Время выхода на режим шкафа — не более 30 мин. После выхода на режим шкафа производят закладку в него продуктов. Продукты должны быть герметично упакованы перед тем, как их разместят в охлаждаемом шкафу. Рекомендуемая нагрузка на полку — не более 40 кг.

Для более эффективной работы шкафа рекомендуется не устанавливать его рядом с тепловыми витринами и другими электронагревательными приборами.

Холодильный шкаф выполнен с защитой от поражения электрическим током по первому классу ГОСТ МЭК 60335-1—2008; степень защиты — ГОСТ 14254—96 (IP 20). Однако все работы по обслуживанию шкафа выполняются при отключенной электрической сети. Шкаф имеет световую индикацию о включенном состоянии. После окончания работы шкафа устанавливают электрический выключатель в положение «0» («Выключено»).



Ежедневно следует производить тщательную очистку рабочих поверхностей шкафа от остатков пищи, конденсата, жира. Для этого используются стандартные гигиенические средства очистки нержавеющей стали.

Категорически запрещается персоналу, обслуживающему шкаф, производить ремонт и регулировку холодильной машины. Управлять холодильным шкафом с панели управления посредством электронного регулятора фирмы Danfoss ЕКС-102 должен только специально аттестованный обслуживающий персонал. Шкаф следует оберегать от небрежного обращения, ударов.

Не рекомендуется допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктов, так как это ухудшает условия хранения. В камеру охлаждения следует помещать продукты, температура которых не превышает температуры окружающей среды. Горячие продукты увеличивают влажность воздуха, что приводит к образованию на испарителе инея или льда. Категорически запрещается очищать испаритель от инея ножом или скребком, так как это может нарушить герметичность системы.

Для создания необходимого температурного режима хранения следует как можно реже открывать загрузочные двери, чтобы не допускать притока теплого воздуха.

Холодильная камера должна быть заземлена; токонесущие части холодильных машин — закрыты защитным кожухом. Работа с поврежденным кабелем или электрической вилкой не допускается. Проверка системы охлаждения, регулировка приборов автоматики, периодическая проверка температурного режима, мелкий текущий ремонт осуществляются механиком.

Требования безопасности перед началом работы. Перед началом работы повар обязан привести в порядок свое рабочее место для безопасной работы и проверить: исправность и холостой ход оборудования; наличие и исправность ограждений; наличие и исправность заземления; исправность и работу местной вытяжной вентиляции; убедиться, что переключатели электроплит и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

При обнаружении каких-либо неполадок или неисправностей в оборудовании повар обязан немедленно сообщить об этом заведующему производством или администрации предприятия и до их устранения к работе не приступать.

Требования безопасности во время работы. При работе на тепловом оборудовании следует:

- крышки наплитной посуды с горячей пищей открывать «на себя»;
- посуду с горячей пищей ставить на удобную устойчивую подставку;
- принимать меры к уборке пролитой жидкости или жира, упавших на пол продуктов;
- для вскрытия тары пользоваться инструментом, предназначенным для этого;
- работу производить на оборудовании с электрическим обогревом, стоя на электрическом коврик.

Во время работы запрещается:

- использовать устройства машины, с которым не ознакомлены;
- изменять пуск и установку электродвигателя при загрузке продуктов в сменном механизме;
- работать со снятой загрузочной воронкой;
- оставлять работающую машину или сменный механизм без присмотра;
- использовать поверхность жарочной плиты с трещинами;
- ставить в духовку противни, не соответствующие размерам духовки;

- открывать крышки варочных котлов в период работы котла;
- браться за горячую посуду голыми руками (следует использовать полотенца);
- работать на оборудовании с неисправной автоматической регулировкой;
- самостоятельно производить ремонт машины.

Все работающие механизмы и машины вне рабочее время должны быть отключены от электросети (находиться в положении «Выключено»).

Требования безопасности по окончании работы. Перед отключением от электрической сети нужно выключить электрическое оборудование, за исключением дежурного освещения и оборудования, работающего в автоматическом режиме.

При проведении санитарной обработки нельзя охлаждать водой нагретую поверхность плит, сковород и другого теплового оборудования.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. От чего зависит расположение оборудования в цехе?
2. Какое немеханическое оборудование используют в холодном цехе?
3. Перечислите правила эксплуатации резательного оборудования холодного цеха.
4. Какие требования безопасности необходимо соблюдать перед началом работы, во время работы и по окончании работы?
5. Какие требования к производственным площадям обеспечивают безопасные условия труда и соблюдение санитарно-гигиенических норм?
6. Какими видами вентиляции оснащены производственные цехи предприятий?
7. Какое освещение производственных помещений и рабочих мест считается правильным?
8. Какая организация рабочего места считается правильной?
9. В чем отличие основных и вспомогательных операций в процессе труда на рабочих местах?
10. От чего зависит расположение оборудования в цехе?
11. Какое механическое оборудование используется в холодном цехе?
12. Какое оборудование, инструменты и инвентарь используются в холодном цехе?

13. Перечислите правила эксплуатации оборудования холодного цеха.

ВЫПОЛНИТЕ ЗАДАНИЯ

1. По указанным видам оборудования определите его параметры, назначение и дайте характеристику. Заполните таблицу.

Вид оборудования	Параметры	Характеристика	Назначение
МРГ-300А			
МРГУ-370			
«Robot Coupe CL 30 Бистро»			
Слайсер			
ШХ-0,7 М (С)			
ШХ-1,4 М (С)			

2. Сделайте подбор инструментов холодного цеха для приготовления холодных блюд и закусок, указанных в таблице.

Группа холодных блюд и закусок	Инструменты холодного цеха
Бутерброды	
Салаты из мяса и птицы	
Закуски из овощей	

II

РАЗДЕЛ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

Глава 3. Товароведно-технологическая характеристика сырья

Глава 4. Производство продукции

Глава 5. Производство холодных блюд и закусок

Глава 6. Салаты и винегреты

Глава 7. Производство закусок

Глава 8. Производство блюд и закусок из рыбы и мяса

ТОВАРОВЕДНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ

3.1. ВИДЫ, ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ И КАЧЕСТВО СЫРЬЯ

Продукты, используемые в приготовлении холодных блюд и закусок, богаты белками, жирами, углеводами, витаминами, минеральными солями, макро- и микроэлементами. По своему значению белки, входящие в состав пищевых продуктов, не одинаковы. Одни из них по составу и химическому строению близки к белкам организма человека, т. е. содержат все составные части (аминокислоты), необходимые для построения этих белков; другие значительно отличаются от них и поэтому являются менее ценными. К белкам, обладающим высокой пищевой ценностью, относятся белки мяса, рыбы, яиц, а также белки некоторых овощей (капусты, картофеля).



Жиры и углеводы являются главным источником энергии и определяют в основном калорийность холодных блюд и закусок. Кроме того, углеводы и жиры выполняют защитные функции в отношении белка, так как при достаточном содержании их в организме белок разрушается меньше.

Важнейшим источником энергии, своеобразным универсальным топливом нашего организма являются углеводы — сахара. Сахара содержатся в овощах, плодах, ягодах, экзотических фруктах. Суточная потребность в углеводах составляет около 400 г, из них сахаров должно быть не более 80... 100 г. Сахара очень легко усваиваются, а при избыточном поступлении их в организм они превращаются в жиры, что способствует ожирению.

Составляющими холодных блюд и закусок часто являются сырые или отварные овощи, такие как картофель, свекла, морковь, огурцы, помидоры, луковые и капустные овощи.

3.1.1. Товароведно-технологическая характеристика плодовоовощных товаров

Клубнеплоды. Картофель состоит на 75 % из воды и является источником нежной клетчатки (1 %). Пищевая ценность картофеля высокая благодаря большому количеству крахмала (18,2 %). При хранении клубней крахмал частично гидролизуеться под действием ферментов.

Белок (2 %), содержащийся в картофеле, является полноценным и приравнивается к белку куриного яйца. Особую ценность картофелю придает высокое содержание калия. Почти половина суточной потребности организма в аскорбиновой кислоте удовлетворяется за счет картофеля.



Клубни картофеля должны быть целыми, сухими, не проросшими, не загрязненными, однородными по форме и окраске и иметь плотную кожуру (у позднего картофеля). Размеры клубней по наибольшему поперечному диаметру составляют (мм), не менее: для раннего картофеля — 30 (удлиненной формы — 25); для позднего картофеля — 35...45 (удлиненной формы — 30). Допустимое количество прилипшей к клубням земли — не более 1 %.

На качество картофеля оказывают влияние механические повреждения, сельскохозяйственные вредители, болезни.

Корнеплоды. Свекла является высококалорийным корнеплодом: 100 г вареной свеклы содержат 40 килокалорий. Общее количество сахаров в ней превышает 10 %; витамина С (до 50 мг%) в ней столько же, сколько в клубнях картофеля. В свекле содержатся белок, жир, клетчатка, органические кислоты (яблочная, лимонная), красящие вещества, минеральные соли (магния, калия, кальция, железа, йода), витамины С, В₁, В₂, Р, РР, фолиевая кислота.

Лучшими кулинарными свойствами обладает свекла с темноокрашенной мякотью и небольшим количеством белых колец на разрезе (в темных кольцах откладываются сахар и другие питательные вещества), плоскоокруглой формы и средних размеров.



Корнеплоды свеклы должны быть свежими, чистыми, целыми, не заболевшими, не мокрыми, с черешками длиной не более 2 см или без них. Наибольший поперечный диаметр свеклы — от 5 до 14 см. Допустимое количество прилипшей к корнеплодам земли — не более 1 %.

Морковь очень богата провитамином А (каротином). Кроме него в моркови содержатся и другие витамины: В₁, В₂, С, РР, К, В₉,

а также сахар (до 15 %), эфирные масла, соли кальция, фосфора, йода, железа, флавоноиды, ферменты. По длине и форме морковь подразделяется на каротели (длина корнеплода — 3...6 см) округлой формы; полудлинную (длина — 8...20 см) цилиндрической или конической формы; длинную (длина — 20...45 см) удлиненной остроконечной формы.



Корнеплоды моркови должны быть свежими, целыми, чистыми, не уродливой формы, однородными по окраске, с черешками длиной не более 2 см. Размер корней по наибольшему поперечному диаметру должен составлять от 2,5 до 6,0 см.

Капустные овощи. Белокочанная капуста содержит сахара (2,6...5,3 %), белки (1,2...2,5 %), минеральные вещества (много солей калия и фосфора), витамины С (13...70 мг%), В₁, В₂, В₆, РР, К. Кроме того, в состав капусты входит тартроновая кислота (при тепловой обработке она разрушается), которая задерживает превращения в организме углеводов и жиров, что особенно важно для людей, склонных к полноте.



Кочаны белокочанной капусты должны быть свежими, чистыми, плотными или менее плотными (для ранних сортов), но не рыхлыми, одного сорта, не проросшими; длина кочерыжки — не более 3 см. Кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. Масса кочана ранней капусты — не менее 0,4 кг; средней и поздней — не менее 0,8 кг.

Квашеная капуста содержит 3 % минеральных веществ (Na, К, Mg, P, Fe); 1,1 % молочной кислоты; витамины В₁, В₂, РР, С. В зависимости от качества она подразделяется на 1-й и 2-й сорта.



Квашеная капуста должна быть равномерно нарублена или нашинкована, иметь соломенно-желтый цвет и кисло-солоноватый с характерным ароматом вкус; пряности должны быть распределены равномерно; консистенция должна быть упругой, хрустящей, сочной; сок — мутноватым. Наличие признаков гниения и плесневения не допускается.

Луковые овощи. Лук репчатый ценят за содержание в нем сахара, эфирных масел, фитонцидов. В нем содержатся до 6 мг% эфирного масла, придающего ему характерный запах, сахар (до 9 %), витамины С (до 33 мг%), В₁ (до 60 мг%), В₂, В₆, РР, органические кислоты, минеральные вещества (кальций, фосфор, калий, натрий, магний,

железо) и азотистые вещества (до 1,7 %). В большом количестве в луке репчатом содержатся фитонциды, обладающие высокой бактерицидной активностью.



Стандартные **головки лука репчатого должны быть** здоровыми, вызревшими, сухими, не загрязненными. Форма и окраска луковиц — свойственные сорту. Верхние чешуйки луковиц должны быть хорошо подсушены. Длина высушенной шейки — от 2...5 см. У луковиц сортов овальной формы наибольший поперечный диаметр должен быть не менее 3 см; остальных — 4 см. Допустимое количество луковиц меньшего размера, оголенных, поврежденных — до 5 % массы партии.

Лук зеленый (перо) выращивают из мелкого репчатого лука. Зеленый лук имеет важное значение как источник витамина С (в среднем содержится 30 мг%), а также калия и кальция. Используют его в свежем виде.



Перо зеленого лука должно быть свежим, не увядшим, не пожелтевшим, без стрелок, чистым (без земли).

Чеснок имеет сложную луковицу, состоящую из 3...20 зубков, покрытых общей сухой оболочкой (рубашкой) белого, розового или светло-фиолетового цвета. Каждый зубок покрыт сухой чешуйкой. Чеснок, в отличие от репчатого лука, содержит меньше влаги и сахаров, но больше белков (в среднем 6,5 %) и минеральных веществ (1,5 %, преобладают соли калия, магния, натрия), а также витаминов группы В, С, йода. Эфирные масла и фитонциды обуславливают более острый вкус и запах. Чеснок обладает сильными бактерицидными свойствами.

Салатные овощи. Листья салата образуют розетку из светло-зеленых листьев длиной до 25 см. Розетка листового салата должна состоять из свежих, не загрязненных листьев, без цветочных стеблей. Листья салата содержат значительное количество белков, фосфора, кальция, железа, а также витаминов С, В₁, В₂ и провитамина А (каротина).

Китайский салат (или пекинская капуста) имеет нежные листья, плотно прилегающие друг к другу и образующие кочан. В зависимости от сорта цвет салатов может иметь различные оттенки: от бледно-зеленых и даже желтовато-зеленых оттенков до темно-зеленых и красновато-коричневых.

Вкусовые товары. Укроп содержит эфирное масло, в состав которого входит карвон. В стеблях и листьях укропа содержатся флавоноиды, каротин, витамин С, фитонциды.

Петрушка содержит ароматическое масло, состоящее из апиола, миристицина и других веществ, придающих ей специфический запах, а также эфирные масла (до 22 %), флавоноиды и гликозиды, красящие вещества. По содержанию витамина С (100... 190 мг%) петрушка занимает одно из первых мест среди овощных культур. В корнях и листьях петрушки содержатся каротин, минеральные соли. Петрушку используют для возбуждения аппетита и улучшения пищеварения.

Тыквенные овощи. К ним относятся огурцы, кабачки, широко используемые в овощных холодных блюдах и закусках. Огурцы имеют самую низкую питательную ценность. В огурцах содержатся йод в соединениях, которые легко усваиваются организмом человека; клетчатка, которая способствует выведению из организма холестерина; азотистые и безазотистые вещества; соли калия (в среднем 148 мг%) и небольшое количество витаминов С (10 мг%), В₁, каротина. Огурцы усиливают секрецию пищеварительных соков, повышают аппетит. Они содержат много воды (95 %), мало сахаров (2,5 %) и незначительное количество белков (0,8 %). Вода, содержащаяся в огурцах, помогает организму человека растворять многие токсичные вещества, накапливающиеся в процессе жизнедеятельности. Калий, кремний, сера помогают поддерживать в хорошем состоянии кожу, волосы, зубы. Для салатов используют свежие, соленые и маринованные огурцы.



Плоды огурцов должны быть зеленой окраски разных оттенков. Длина плодов скороспелых сортов — не более 11 см; остальных — 14 см; диаметр всех огурцов — не более 5,5 см; мякоть — плотная.

Кабачки легко усваиваются организмом. Плоды кабачков имеют удлинённую форму молочно-белой окраски и нежную мякоть. Для холодных закусок используются недозрелые молодые плоды. Они содержат сахара (около 5 %), белки (0,6 %), витамин С (15 мг%), повышенное количество калия. Новый вид кабачков, имеющих зеленые, пестрые, желтые плоды, — это цукини. По количеству каротина желтоплодные сорта цукини превосходят даже морковь. Плоды зеленой окраски богаты пигментами, которые отличает высокая биологическая активность.

Томатные овощи. К ним относятся помидоры, баклажаны, сладкий перец. В помидорах содержатся большое количество сахаров (от 2 до 6,5 %), азотистые соединения, органические кислоты (от 0,1 до 0,7 %), главным образом лимонная и яблочная, соли калия,

фосфора, железа, каротин (в среднем 7,62 мг%), витамины С, В₁, В₂, Р и К. По содержанию витамина С помидоры не уступают лимонам и апельсинам. Помидоры являются хорошим средством профилактики авитаминозов.



Плоды томатов должны быть свежими, целыми, здоровыми, чистыми, не перезревшими; по спелости — красными, розовыми или желтыми (желтоплодные сорта), без механических повреждений и солнечных ожогов. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру должен быть не менее 4 см; с удлиненной формой — не менее 3 см.

Баклажаны имеют грушевидную форму (реже — округлую или цилиндрическую) и блестящую кожицу фиолетовой окраски разных оттенков. Для холодных закусок используют недозревшие плоды баклажанов с нежной сочной мякотью. Баклажаны, в отличие от томатов, содержат меньше сахаров, белков и витамина С (4...6 мг%), но значительно больше клетчатки. В баклажанах содержатся калий, медь. Они обладают бактерицидными свойствами, что способствует их использованию не только в массовом питании, но и в лечебном.



Стандартные **плоды баклажанов должны быть** свежими, чистыми, здоровыми, с нежной кожицей; мякоть плодов — сочной, упругой, без пустот, семена — белые. Размер плодов удлиненной формы — не менее 5 см по наибольшему поперечному диаметру.

Сладкий перец имеет мясистую блестящую оболочку, внутри которой находятся мелкие горькие зерна. Вкус сладких сортов перца — чуть острый, сладковатый, со специфическим запахом, что придает особый оттенок салатам. Сладкий перец содержит большое количество витамина С. Острота и некоторая жгучесть объясняются наличием особого вещества — капсаицина.

Грибы. Грибы являются одной из составляющих закусок. Они содержат азотистые вещества (2...7%), из которых до 80% приходится на белки; жиров до 0,9%, углеводов от 1,1 до 3,7%. Имеются в них минеральные вещества (кальций, железо, фосфор), витамины В₁, В₂, РР, С, А, D. В грибах много эфирных масел и экстрактивных веществ. Свежие грибы должны быть чистыми, не мятыми, не червивыми, без земли и песка. Они не могут долго храниться в свежем виде, поэтому после сортировки их сразу же перерабатывают.



Соленые грибы должны иметь шляпки целые, чистые, однородного цвета, близкого к нормальному, с плотной мякотью. Запах соленых грибов — свойственный их виду; вкус — соленый, приятный. Рассол — мутноватый, слегка тягучий. Содержание соли в рассоле должно составлять 4,0... 4,5 %. Количество рассола (от массы нетто) при расфасовке в стеклотару — не более 25 %; в деревянную — 18 %.

Маринованные грибы используют пастеризованные (с содержанием соли 2,0... 2,5 %) и непастеризованные (с содержанием соли 3,0... 4,5 %). Консервированные натуральные грибы — белые, грузди и рыжики — подразделяются на 1-й и 2-й сорта в зависимости от размера шляпок и ножек. Остальные виды на сорта не подразделяются.

Плодовые и ягодные культуры. Яблоки богаты сахарами и витаминами. В зависимости от сорта, места и условий произрастания яблоки содержат сахара (8... 15 %), органические кислоты (яблочную — 0,2... 1,7 %), пектиновые, дубильные и минеральные вещества, витамины С, В₁, В₂, РР и каротин. Разные сорта яблок отличаются внешним видом и вкусом. В процессе съема, перевозки и хранения плоды не должны поражаться вредителями и болезнями. Кроме того, яблоки не должны иметь механических (нажимов, ушибов) и метеорологических (от града) повреждений, так как от перечисленных недостатков зависит сорт яблок, а следовательно, их использование.

Апельсины и мандарины обладают противомикробным действием. В свежей мякоти плодов апельсинов и мандаринов содержится сахар (от 7 % в апельсинах до 10 % в мандаринах), органические кислоты (лимонная), пектиновые вещества, минеральные соли, красящие вещества, фитонциды, витамины С (60 мг% в апельсинах), В₁, В₂, каротин. Употребление апельсинов способствует возбуждению аппетита.

Лимоны содержат значительно больше лимонной и яблочной органических кислот (от 5 до 8 %), чем сахара (1... 2 %). В кожце лимона витаминов С и РР в три раза больше, чем в мякоти, а также есть витамин В₆, который укрепляет иммунную систему организма.



В лимонах содержится много кальция, марганца, фосфора, меди, железа, фитонцидов, каротина и пектиновых веществ, которые несмотря на кислый вкус вырабатывают в организме щелочи, поэтому их могут употреблять в пищу люди, страдающие повышенной кислотностью.

Плоды киви названы так в честь птицы, являющейся национальным символом Новой Зеландии — страны, впервые начавшей

поставлять эти фрукты на рынок. Именно там в основном выращиваются киви. В диком виде киви произрастают в Китае. Эти ворсистые плоды известны также под названием «актинидии» или «китайский крыжовник». Их ярко-зеленую мякоть с мелкими черными съедобными семенами часто едят ложкой прямо из кожуры. Если плод нарезать ломтиками, то темные семена образуют очень красивый рисунок, поэтому киви часто используются для украшения салатов. Киви содержит энзимы, способствующие размягчению мяса. В последнее время они используются в качестве добавки ко многим блюдам.



Всего **один плод киви** полностью удовлетворяет суточную потребность в витамине С. Магний зеленого пигмента нормализует деятельность сердечно-сосудистой системы. В плодах есть никотиновая и фолиевая кислоты, углеводы, калий и железо.

Хурма используется в приготовлении салатов. Известно много различных сортов хурмы. У сорта «шарон», выращиваемого в Израиле, семена расположены звездообразно. Это сорт хурмы, который можно есть твердым. Всем остальным сортам нужно дать полежать, пока оранжево-красная кожица начнет просвечивать, а мякоть станет мягкой, как джем. Готовую в пищу хурму выскребают ложкой из кожуры.



В состав хурмы входят белки, клетчатка, дубильные вещества, минеральные соли, витамины В₁, В₂, РР, С, каротин. В ней содержится много глюкозы, поэтому она является источником энергии, обладает тонизирующим, противовоспалительным и антисептическим действиями.

Бананы считаются вполне созревшими, когда их желтая кожура покрывается коричневыми пятнышками. Однако для приготовления различных блюд лучше использовать слегка недозрелые плоды с гладко окрашенной кожурой. Часто бананы добавляют к холодным блюдам или салатам, например для того, чтобы смягчить острый вкус. Банан выделяет этилен и может вызывать преждевременное созревание фруктов, находящихся рядом, поэтому его добавляют перед заправкой фруктовых салатов.



В составе бананов содержится много углеводов, витаминов А, С и группы В, они выводят из организма шлаки и жидкости, снимают воспаление со слизистой желудка, снижают

уровень холестерина в крови, укрепляют иммунитет, восстанавливают сон и успокаивают нервы.

Клюква способна усиливать бактерицидное действие других антибактериальных продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд и закусок. В ягодах клюквы содержатся органические кислоты (до 2,8 %): лимонная, бензойная, хинная, олеиновая, урсоловая, обуславливающие кислый вкус; небольшое количество сахара (до 2,6 %), пектин; минеральные соли; гликозид; фитонциды; витамин С (до 0,3 мг%).

3.1.2. Товароведно-технологическая характеристика рыбы, нерыбных объектов водного промысла и рыбных товаров

В состав холодных блюд и закусок входят рыба и нерыбные продукты моря. Пищевая ценность рыбы зависит от соотношения съедобных и несъедобных частей, ее строения и химического состава.

Рыба каждого семейства отличается содержанием белков, экстрактивных веществ. Мышечные волокна ткани рыбы покрыты оболочкой из фибриллярных белков (коллагена). Соединительная ткань состоит практически из одного коллагена (неполноценного белка). Содержание коллагена колеблется от 1,6 до 5,1 %, что способствует получению желе для приготовления заливных блюд из рыбы. Внутри мышечных волокон находятся жидкость (саркоплазма) и студнеобразные нити — миофибриллы. Белки, находящиеся в мышечных волокнах, называются мышечными, а белки, образующие соединительную ткань, — соединительнотканными. Количество полноценных мышечных белков в рыбе колеблется от 13 до 22 %. Кроме белков в саркоплазме имеются минеральные (3 %), экстрактивные вещества (водорастворимые), ферменты, витамины А, D, E, К (жирорастворимые) и витамины В₁, В₂, В₁₂, С; никотиновая кислота (водорастворимые).



В мясе рыбы содержатся необходимые организму кальций, фосфор, калий, магний, натрий. Бром, йод и марганец морской рыбы играют важную роль в обмене веществ. Жир в тушке рыбы распределяется неравномерно. У большинства рыб жир содержится в частях тушки, прилегающих к голове. Жиры в рыбе жидкие, легко усваиваются, улучшают обмен веществ (жира в рыбе содержится от 0,4 до 35,0 %).

Качество охлажденной рыбы определяют по внешнему виду: поверхность рыбы — чистая, естественной окраски; жабры — от темно-красного до розового цвета; рыба без наружных повреждений; разделка — правильная, консистенция — плотная, допускается слегка ослабевшая, но не дряблая. Консистенция мороженой рыбы — твердая, после оттаивания — плотная. Запах — свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Рыбное филе — готовый продукт для кулинарной обработки, пользующийся повышенным спросом. Консистенция мяса после оттаивания — плотная; запах — свежей рыбы (без посторонних запахов).


Рыбу солят для увеличения сроков хранения. В зависимости от показателей качества сельди подразделяются на 1-й и 2-й сорта. Сельди 1-го сорта должны иметь чистую, не потускневшую поверхность, без пожелтения. Допускаются отдельные желтые пятна, легко удаляемые. Консистенция — мягкая, сочная, плотная. Вкус и запах — приятные, без посторонних привкусов и запахов. У сельди 2-го сорта допускаются незначительное потускнение поверхности, не проникающее в мясо, срывы кожи, повреждения головы, лопнувшее брюшко без значительного обнажения внутренностей. Консистенция — жесткая, сухая или ослабевшая, но не дряблая. Допускаются вкус и запах окислившегося жира, кисловатый запах в жабрах.

Балычные изделия изготавливают из осетровых и лососевых рыб. Для балычных изделий используют наиболее жирную, упитанную рыбу с вкусным и нежным мясом. Эти изделия являются деликатесными. Поверхность балычных изделий должна быть чистой, неповрежденной. Поверхность вяленых изделий — серого цвета; копченых — темного цвета с желтизной. Консистенция — нежная, сочная, плотная. Вкус и запах — свойственные виду изделий, без порочащих признаков. Содержание соли — до 7 % (высший сорт); не более 9 % (1-й сорт); не более 10 % (2-й сорт).

Икра является ценным пищевым продуктом, так как содержит полноценные белки (22...33 % — зернистая осетровых рыб; 30...38 % — паюсная осетровая; 30...39 % — зернистая лососевая), жиры (в среднем 17 %), витамины А, В, С, D, минеральные вещества (1,2...1,9 %). Количество влаги в икре — от 53 до 66 %.

Консистенция икры высшего сорта — сухорассыпчатая, икринки легко отделяются одна от другой. Икринки одинакового размера, одинакового цвета, без кусочков пленки (осетровых рыб), упругие. Вкус — приятный малосоленый, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция икры 1-го и 2-го сортов может быть влажноватая или густоватая, допускается незначительная вязкость. Икринки одного засола могут быть разного размера и цвета; допускается небольшое количество

лопанца; может быть привкус ила или остроты. Содержание соли в икре всех сортов — от 3,5 до 5,0 %.


 **Ракообразные, моллюски и водоросли** из нерыбных пищевых продуктов моря являются наиболее ценными, так как содержат большое количество белков (до 22 %), минеральных веществ, витаминов В, РР, С, D, жира (5... 10 %), гликогена, ферментов, микроэлементов, необходимых для жизнедеятельности организма человека.

Благодаря содержанию микроэлементов и тонизирующих веществ морепродукты широко используются в холодных блюдах лечебного питания и имеют хорошие вкусовые качества.

3.1.3. Товароведно-технологическая характеристика мяса, мясных продуктов и яичных товаров

Основой мясных салатов, холодных блюд и закусок являются мясо и мясные продукты.

Мясо убойного скота содержит самые различные органические и неорганические вещества, необходимые для человека. Составной частью мяса является вода (от 30 до 83 %). Наибольшее количество воды содержится в нежирном мясе (телятина) и во внутренних органах. При тепловой обработке количество воды в мясе значительно понижается. Сок мяса содержит белки (от 15 до 20 %), экстрактивные вещества (богато экстрактивными веществами мясо старых животных), минеральные вещества (содержатся преимущественно в постном мясе и мясном соке), витамины и — частично — жир.

 **Пищевая ценность мяса обусловлена** главным образом содержанием в нем полноценных белков (до 85 % общего количества). Важнейшими белками, входящими в состав мяса, являются миозин, альбумин. Миозин растворяется в слегка подсоленной воде и не растворяется в пресной воде. Альбумин растворяется как в соленой, так и в пресной воде. Для сохранения миозина варка мяса осуществляется без добавления соли вплоть до снятия пены. Неполюценные белки, представленные в основном коллагеном («коллаген» — клей) и эластином, содержатся в соединительной ткани. При варке коллаген превращается в желатин.

Мясо молодых животных светлое; старых животных — темное. В процессе варки мясо становится сероватым или коричневым.

Количество жира в мясе зависит от вида мяса, упитанности животного и части мяса. От вида мяса зависят также свойства жира. Так, говяжий жир — желтый и крепкий, свиной жир — мягкий и белый. При тепловой обработке содержащийся в мясе жир размягчается и просачивается в волокна мышц, делая их мягче и нежнее.



В пищу должно употребляться только свежее мясо, имеющее естественный цвет и запах. Сероватая или коричневатая поверхность, неприятный запах и слизь на поверхности мяса свидетельствуют о том, что мясо испорчено и не пригодно для приготовления.

Субпродукты по видам подразделяются на свиные, говяжьи и бараньи. К субпродуктам I категории относятся язык, печень, почки, мозги, сердце, мясная обрезь; ко II категории — головы говяжьи, ножки свиные, уши, губы, желудок, рубец свиной. В субпродуктах в среднем содержание: белков — 9,5... 19,7 %; жиров — 2,3... 16,1 %; воды — 67,8... 80,0 %, минеральных веществ — 0,5... 1,5 %. Из макроэлементов в субпродуктах содержатся кальций, сера, фосфор; из микроэлементов — железо, медь, цинк, кобальт; из витаминов — В₁, В₂, В₉, РР, С, А, К.



Субпродукты должны быть чистыми, свежими, без слизи, признаков порчи и соответствовать по цвету и запаху данному виду субпродуктов. **Не допускаются к использованию субпродукты**, замороженные дважды, потерявшие естественный цвет, имеющие порезы и разрывы на поверхности, с посторонними запахами.

Куры, индейки, гуси и утки являются основными видами используемой птицы. Мясо птицы нежное, хорошо усваивается, что связано с особенностями его химического состава. Мясо птицы содержит 16... 21 % белков; 5,0... 28,8 % жира; 0,6... 1,0 % минеральных веществ (кальция, калия, меди, натрия, фосфора, железа); 45... 69 % воды, гликогена, витамины (В₁, В₂, РР, А, D), экстрактивные вещества. Все белки в основном полноценные. Жир имеет низкую температуру плавления (23... 34 °С) и легко усваивается организмом. Экстрактивные вещества усиливают отделение пищеварительных соков, способствуют усвоению пищи.



Тушки птицы должны быть чистыми, без царапин, разрывов, пятен, кровоподтеков. На коже не должно быть остатков пера, пуха, пеньков. У полупотрошенных тушек полость рта и клюв должны быть очищены от корма, ноги — от загрязнений, известковых наростов. **Не допускаются к использованию** тушки птицы тощие, с искривлениями спины и грудной кости, разрывами кожи, темной пигментацией (кроме индеек), замороженные вторично.

Мясные продукты содержат воду, белки, жиры, минеральные вещества и в основном витамины группы В. Так, вареные колбасы содержат 53... 72 % влаги; 10... 15 % белков; 13... 29 % жиров; 1,5... 4,0 % углеводов; до 3,3 % минеральных веществ.

В зависимости от вида сырья и его качества вареные колбасы подразделяются на высший, 1-й и 2-й сорта. Разновидностью вареных колбас являются сосиски и сардельки. Они отличаются от колбас размером, формой, а также отсутствием в фарше шпика (кроме шпикачек). Консистенция вареных колбас должна быть упругой, эластичной. Цвет фарша — от светло-розового до розово-красного. Кусочки шпика распределены равномерно. Вкус — приятный, в меру соленый, с запахом добавленных специй, без посторонних привкусов и запахов. Внешний вид: батоны не деформированы, без повреждений с чистой сухой поверхностью, без пятен, слипов, наплывов фарша.

В отличие от вареных колбас копченые колбасы имеют более плотную консистенцию, так как содержат меньше влаги — до 60 %. Сырокопченые колбасы содержат мало влаги — до 30 %; много жира — до 60 % и белковых веществ; имеют солоноватый вкус, твердую консистенцию. Поверхность сырокопченых колбас имеет темно-коричневый цвет оболочки с белым налетом выступившей соли; консистенция — плотная. Поверхность сырокопченых колбас может иметь сухой налет плесени. У копчено-вареных колбас оболочка сухая, без плесени и слизи на поверхности, темно-коричневого цвета. Вкус и запах — приятные, без посторонних привкусов и запахов; вкус — слегка острый, солоноватый, с ароматом пряностей и копчения.

К мясным копченостям относятся балык, бекон, грудинка сырокопченая и варено-копченая, корейка сырокопченая и варено-копченая, окорок вареный, варено-копченый и сырокопченый, карбонат варено-копченый, ветчина вареная, буженина запеченная.



Мясные копчености должны иметь чистую сухую поверхность, без пятен и загрязнений, плесени и слизи, остатков щетины, ровно обрезанные края, упругую консистенцию.

Мышечная ткань должна быть равномерно окрашенной в розово-красный цвет, без серых пятен. Цвет жира (шпика) — белый или с розовым оттенком, без пожелтения. Вкус — солоноватый, приятный, ветчинный; запах — копчения, без посторонних привкусов и запаха.

В приготовлении холодных блюд и закусок широко используются яйца куриные пищевые, мороженые яичные продукты (меланж) и яичный порошок.

Яйца являются составной частью или украшением холодных блюд и закусок. Белки яйца содержат все незаменимые аминокислоты. Жир яйца в основном содержится в желтке. Углеводы (глюкоза, галактоза и манноза) находятся как в белке, так и в желтке яйца. Минеральные вещества в виде солей кальция, натрия, фосфора, железа, хлора и калия, а также микроэлементы — марганец, йод, бром — в основном содержатся в желтке. Витамины А, D, В₁, В₂, В₃, РР также содержатся в желтке. Кроме того, в состав яйца входят ферменты и пигменты. Белок и желток представляют собой концентрированные растворы, которые при денатурации образуют студни, удерживающие всю содержащуюся в них воду.

3.1.4. Товароведно-технологическая характеристика молока и продукции его переработки

Пищевая ценность **сметаны** обусловлена высоким содержанием белков, молочного жира, солей кальция, фосфора. Основным белком сметаны являются казеины, содержащие ряд незаменимых кислот, в том числе триптофан, лизин, метионин. Очень ценна сметана как источник кальция. Сочетание кальция и фосфора в ней близко к оптимальному. Содержащаяся в сметане молочная кислота является биологически активным веществом и нормализует состав микрофлоры кишечника. У казеинов, находящихся в наливном состоянии, перевариваемость максимальная.

Качество сметаны должно отвечать требованиям стандарта. Она должна иметь чистый кисломолочный вкус и запах с выраженным привкусом и ароматом пастеризации. Консистенция — однородная, в меру густая. Сметана высшего сорта должна иметь белый цвет с кремовым оттенком; вкус и запах — чистые; консистенция — однородная, в меру густая, без крупинок жира и белка. Для 1-го сорта допускаются слабо выраженный кормовой привкус, наличие горечи, недостаточно густая

консистенция, слегка комковатая, слегка тягучая. Сметана 20%-ной жирности может быть недостаточно густой, слегка вязкой, с наличием одиночных пузырьков воздуха. Не допускается использование сметаны с дефектами: кислым, горьким или кормовым вкусом, тягучей консистенцией.

Творог — белковый кисломолочный продукт, вырабатываемый сквашиванием молока чистыми культурами молочно-кислых бактерий с применением или без применения хлорида кальция, сычужного фермента или пепсина и с удалением части сыворотки.

В состав творога входят белки (14... 17 %), жир (жирный — 18 %; полужирный — 9 %; нежирный — 4 %), молочный сахар (2,4... 2,8 %). Он богат кальцием, фосфором, железом, магнием — веществами, необходимыми для роста и развития молодого организма.

Творог высшего сорта должен иметь вкус и запах чистый, кисломолочный. Цвет творога — белый, слегка желтоватый, с кремовым оттенком, равномерным по всей массе. Консистенция — нежная, может быть неоднородной. Для 1-го сорта допускаются слабовыраженный вкус кормов, тары, слабая горечь. Консистенция может быть рыхлая, мажущаяся или рассыпчатая. Консистенция нежирного творога рассыпчатая. Может присутствовать слабая горечь. Цвет — белый, слегка желтоватый, с кремовым оттенком. Не используется творог загрязненный, ослизлый, плесневелый, с тягучей консистенцией.

Твердые сычужные сыры производятся из пастеризованного жирного молока. Консистенция сыра — эластичная. Вкус и аромат — чистые, с наличием остроты и кислотности, без посторонних привкусов и запахов. Жирность — от 45 до 50 %. Сыры высшего сорта должны иметь правильную форму; корку — тонкую, ровную, чистую и упругую, без морщин. У парафинированных сыров слой парафина целый, ненарушенный. В 1-м сорте допускаются слабовыраженный кормовой и кислый привкус; допускается крошливая, рыхлая, твердая, кремнистая консистенция (при хорошем вкусе и запахе); допускаются неоднородный цвет и неравномерное распределение глазков. Мягкие сыры имеют мягкую консистенцию, так как содержат повышенное количество влаги (около 50 %), имеют острый вкус, а также тонкую мягкую корку. Консистенция сыра — мажущаяся, маслянистая или слегка крошливая, нежная. Вкус и запах — острые, специфические; наличие солоноватого кисломолочного привкуса. Глазки отсутствуют или имеется их небольшое количество неправильной формы. Жирность — от 45 до 50 %.

3.1.5. Товароведно-технологическая характеристика пищевых жиров

Масло сливочное широко используется в приготовлении бутербродов и оформлении холодных блюд и закусок из рыбы (из ассортимента жиров животного происхождения, используемых в холодных закусках), так как хорошо сочетается по вкусу с сыром, икрой, рыбной гастрономией. Масло сливочное вырабатывают из сливок. Оно содержит 82,5 % жира; 0,5 % белков; 0,9 % углеводов; 0,1 % золы; от 16 до 25 % влаги; витамины А, D, Е.

Масло высшего сорта должно иметь чистые вкус и запах, характерные для данного вида масла, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция при температуре 10... 12 °С — однородная, плотная, пластичная. Поверхность масла на разрезе — блестящая, сухая на вид. Цвет сливочного масла — от белого до желтого, однородный по всей массе.



Для приготовления бутербродов не допускается применение масла, имеющего прогорклый, плесневелый, затхлый вкус и запах; слоистую, засаленную консистенцию; плесень на поверхности и внутри монолита; посторонние включения.

Масло растительное используется при пассеровании овощей для холодных блюд, а также является составной частью заправок для салатов из сырых овощей. Оно содержит 70... 90 % жира; 0,1 % воды. Калорийность 100 г масла рафинированного — 899 ккал; нерафинированного, гидратированного — 898 ккал. Масло растительное отличается высокой степенью усвоения, содержанием жирорастворимых витаминов: провитамина А (каротина), витамина Е (токоферола). Пищевым достоинством растительного масла является отсутствие в нем холестерина. Рафинированное масло — прозрачное, без осадка и отстоя, имеет окраску слабой интенсивности, не имеет вкуса и запаха. Нерафинированные масла имеют вкус и запах тех семян, из которых они получены.

К масложировой продукции относится также продукт, который может рассматриваться в разделе приправ и вкусовых товаров, — майонез.

Майонез представляет собой сметанообразный высокопитательный продукт, который содержит 40... 55 % жира, белки, углеводы, минеральные вещества. Майонез используется для салатов, придавая им своеобразный вкус и аромат, повышая усвояемость. В зависимости от калорийности майонезы подразделяются на следующие виды: высококалорийные — содержание жира более 55 %;

среднекалорийные — 40...55 %; низкокалорийные — менее 40 %. Майонез должен иметь однородную сметанообразную консистенцию; вкус и запах — в соответствии с техническим описанием для конкретного наименования майонеза; цвет — белый или кремовато-желтый с разными оттенками.

3.2. ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ И ИЗДЕЛИЙ К ПРОИЗВОДСТВУ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

При приготовлении блюд необходимо строго соблюдать поточность технологических процессов. Приготовление блюд осуществляется персоналом организации общественного питания, имеющим гигиеническую подготовку.

Работники организации, соблюдая правила личной гигиены, обязаны:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, убирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте; после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать об этом администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в своей семье;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

Ежедневно перед началом смены в холодном цехе медработник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. Сотрудники с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей к работе в этом цехе не допускаются. Не рекомендуется привлекать персонал для одновременного осуществления работ в рамках различных технологических процессов по обработке пищевых продуктов.

В случаях разработки новых рецептур или внесения изменений в действующие рецептуры выдается санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Основанием для получения заключения являются изменения, связанные с технологией производства (использованием нового, нетрадиционного сырья), пересмотр сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, использование новых материалов и оборудования, которые могут оказывать влияние на показатели безопасности готовой продукции.

Продукция должна производиться по технической документации, разработанной в установленном законодательством порядке.

При проведении массовых общественных мероприятий в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) организациям общественного питания рекомендуется согласовывать ассортимент реализуемых блюд с органами, осуществляющими функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения по месту размещения организации общественного питания.

Продукция готовится партиями по мере ее спроса и реализации.



Обработка сырых продуктов и продуктов, прошедших тепловую обработку, **производится** отдельно в специально оборудованных цехах. В организациях, не имеющих цехового деления, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.

Рыбу промывают, обсушивают, разделяют на порционные куски круглой формы с кожей, позвоночными и реберными костями. Рыбу массой более 1,5 кг разделяют на филе путем ее пластования, после чего ее нарезают ножом на порционные куски. Филе

получают с кожей и реберными костями (верхнее филе) и с кожей, реберными и позвоночными костями (нижнее филе).

Звенья осетровых рыб предварительно ошпаривают, чтобы удалить костные жучки. Порционные куски осетровой рыбы, нарезанные от очищенного звена с кожей без хрящей (для некоторых блюд — без кожи), перед припусканием ошпаривают в горячей воде в целях уменьшения выделения из них белков. Подготовленные звенья или порционные куски рыбы (с кожей и костями или без костей) для припускания кладут в посуду в один ряд кожей вниз, подливают бульон или воду (из расчета 0,3 л жидкости на 1 кг рыбы), добавляют соль, перец горошком, коренья, лук репчатый. Продолжительность варки или припускания составляет 20 мин. Рыбу охлаждают, снимают кожу и нарезают ломтиками или соломкой.

Малосольную рыбу (семга, лососина, кета) промывают и пластуют вдоль по позвоночнику, удаляют реберные кости, подрезают кожу и, начиная с хвоста, нарезают порционные куски, держа нож под углом 30... 45°.

У балычных изделий подрезают кожу, удаляют хрящи и срезают мякоть с кожи тонкими широкими кусками, держа нож под углом 30... 45°. Чтобы мякоть, оставшаяся не нарезанной, не заветривалась, ее прикрывают кожей или заворачивают в пергамент.

Рыбу горячего копчения (севрюгу, осетрину, морского окуня, треску, омуля) зачищают от кожи и костей (осетровых — от хрящей) и порционируют. Рыбу осетровых нарезают на порции установленной массы, держа нож под прямым углом.

Варено-замороженные креветки раскладывают на слой бумажных салфеток и накрывают таким же слоем, для того чтобы впиталась лишняя влага, но креветки остались сочными. При оттаивании на воздухе они теряют 10... 11 % своей массы. Такие креветки хранят до тепловой обработки в холодильнике, но не более 24 ч. При разделке у креветок удаляют голову и ножки, снимают панцирь, раскрыв его снизу, освобождают шейку. У крупных креветок со стороны спинки удаляют пищевой тракт.

Вареных **омаров** разделяют, разрезая вдоль пополам, удаляют возле головы глянцеvidный желудок и кишку, идущую от головы до хвоста. Можно извлечь икру и зеленоватую печенку (возле головы). Отделяют клешни и ножки, раскалывают щипцами, извлекают мясо с помощью специальной иглы или деревянной палочки, а из хвостовой части — все мясо целиком (его нарезают дольками).

Мороженых **кальмаров** размораживают на воздухе или в воде при температуре 18... 20 °С, потрошат, удаляя внутренности, ротовую полость и глаза. Для удаления кожи с мантии, щупалец и го-

ловы кальмаров ошпаривают горячей водой (1:3) при температуре 65... 70 °С, в течение 4... 5 мин энергично перемешивают, затем промывают холодной водой.

Холодные блюда и закуски, содержащие рыбу, морепродукты или иные продукты животного происхождения в сыром виде, должны производиться в стационарных организациях общественного питания. Они не подлежат хранению и должны готовиться непосредственно перед раздачей по заказу посетителей.



Готовность изделий из рыбы определяется образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках.

Разделку *сельди* на филе осуществляют следующим образом: у предварительно обезглавленной тушки сельди отрезают край брюшка и удаляют внутренности. У подготовленной сельди снимают кожу, предварительно надрезав ее вдоль спинки. Затем отделяют мякоть от костей (позвоночной и реберных). Если сельдь очень соленая, то ее предварительно вымачивают в холодной воде (10... 12 ч).

Кильку, хамсу и другую мелкую рыбупряного посола очищают от специй, удаляют голову, внутренности, хвостовой плавник и позвоночник.

Для холодных блюд и закусок *мясо говядины, свинины* (преимущественно вырезку, тонкий или толстый края, корейку, окорок), молодую упитанную *птицу, язык* варят или жарят. Вареное и жареное мясо охлаждают и хранят при температуре 2... 6 °С, зачищают и нарезают его перед подачей.



Готовность изделий из мяса и птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта; для натуральных изделий с содержанием котлетной массы — не ниже 90 °С. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.

Мелких *цыплят, рябчиков* или *куропато*к подают целиком или разрубают около килевой кости вдоль тушки пополам, а от крупной птицы отделяют ножки и нарезают часть филе широкими тонкими ломтиками. Ножки разрубают на несколько кусков. При наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы в организациях допускаются приготовление и реализация копченых мясных изделий, кур

и уток, соленой и копченой рыбы, соленых и квашеных овощей, без герметичной упаковки хлеба, а также других пищевых продуктов.

Окорок сырокопченый зачищают, удаляют кости, кожу, лишний жир, затем делают его на удобные для нарезки части.

Ветчину зачищают, нарезают по два-три тонких широких ломтика на порцию.

Вареную и копченую колбасу обтирают, удаляют обвязки, нарезают и снимают оболочку с части, предназначенной для нарезки.

Яйца обрабатывают в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей. Яйца перед использованием сортируют, выборочно овоскопируют и перекалывают в решетчатые емкости для обработки. Хранение яиц допускается при температуре не выше 6 °С.

Яйца обрабатывают в четырехсекционной ванне в следующем порядке:

- в первой секции — замачивание в теплой воде при температуре 40... 50 °С в течение 5... 10 мин;
- во второй секции — обработка в течение 5... 10 мин раствором любого разрешенного для этой цели моющего средства при температуре 40... 50 °С (в соответствии с инструкцией по его применению);
- в третьей секции — дезинфекция в течение 5 мин раствором разрешенного для этих целей дезинфицирующего средства при температуре 40... 50 °С (концентрация и время обработки в соответствии с инструкцией по его применению);
- в четвертой секции — ополаскивание проточной водой в течение 5 мин при температуре не ниже 50 °С.

Замена растворов в моечных ваннах производится не реже двух раз в смену.

Обработанные яйца разбивают на металлических ножах и выливают в специальные чашки вместимостью не более пяти яиц. После проверки яичной массы на внешний вид и запах ее переливают в большую емкость, процеживают через металлическое сито с диаметром ячеек не более 3... 5 мм.



Без холода яичная масса не хранится. Хранение яичной массы не должна превышать 30 мин. Хранение необработанных яиц в кассетах и коробах в производственных цехах не допускается.

Чистые яйца выкладывают в чистую промаркированную посуду. **Яичный порошок** после просеивания, разведения водой и набухания в течение 30... 40 мин сразу же подвергают кулинарной обработке.

Яйца варят вкрутую в течение 10... 12 мин, быстро охлаждают в холодной воде. С яиц снимают скорлупу, нарезают и используют их для приготовления салатов или оформления салатов и бутербродов. При приготовлении омлета смесь яиц (или яичного порошка) с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень или порционную сковороду слоем толщиной 2,5... 3,0 см и ставят в жарочный шкаф с температурой 180... 200 °С на 8... 10 мин.

Масло сливочное тщательно проверяют после распаковки, зачищают и нарезают с помощью комбинированного ножа для масла или декоратора шариками, рифлеными ракушками; «тюльпаны» и «розы» изготавливают из взбитого масла с помощью кондитерского мешка с насадками. Фигурки из масла хранят в посуде с холодной водой и пищевым льдом.



Масло с загрязнениями, плесенью на поверхности и признаками микробиологической порчи для приготовления бутербродов и украшения холодных закусок **не используется**.

Сыры нарезают на большие куски, зачищают корку и затем режут на порционные куски толщиной до 2 мм.

Обработка всех используемых овощей должна производиться в строгом соответствии с установленными санитарными правилами. Первичная обработка овощей включает в себя сортировку, мытье и очистку. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10%-ном растворе поваренной соли в течение 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой в течение не менее 5 мин небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения, высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 ч.

Консервированные овощи освобождают от тары, сока или рассола.

Картофель, свеклу, морковь для салатов и винегретов варят в кожице, а затем очищают. Картофель и корнеплоды можно варить в воде и на пару. При варке в воде картофель и овощи погружают в кипяток — в этом случае лучше сохраняются витамины.

Чтобы картофель не разваривался, его варят при слабом кипении до полуготовности, затем сливают, почти всю воду и доваривают на пару при закрытой крышке. На пару картофель и овощи варят в пароварочном шкафу. Для этого овощи в перфорированных емкостях (сетках) загружают в варочную камеру электрического пароварочного аппарата.



При наличии на предприятиях пароварочного оборудования для улучшения санитарного состояния и качества салатов, винегретов и других холодных блюд очищенный картофель отваривают на пару.

Морковь и свеклу очищают, нарезают и припускают в небольшом количестве воды до готовности (свеклу припускают с добавлением уксуса для сохранения окраски). Морковь, используемую для приготовления блюд в сыром виде, моют, очищают от кожицы, промывают и мелко режут в форме соломки, ломтиков или натирают на терке.

У **редиса** отрезают остатки ботвы и корни, промывают его, нарезают ломтиками или подают целым. Свежая ботва редиса может быть использована для оформления блюд.

Белокочанную и краснокочанную капусту после удаления трех-четырех верхних загрязненных и загнивших листьев моют, нарезают на две или четыре части, вырезают кочерыжку и измельчают.

Квашеную капусту перебирают, крупные куски дополнительно измельчают. Если капуста очень кислая, то ее промывают в холодной воде и отжимают.

Соцветия **цветной капусты** освобождают от листьев, зачищают поврежденные места и кладут в подсоленную воду на 15... 20 мин. Большие соцветия цветной капусты делят на две—четыре части. Варят ее в кипящей подсоленной воде.

Салатные овощи, прная зелень и зеленый лук широко используются в сыром виде для приготовления холодных закусок, салатов.

Зеленый лук, салат, зелень петрушки и укроп перебирают, удаляют грубые стебли, загнившие листья или перо (лук зеленый) и хорошо промывают несколько раз в большом количестве холодной воды, а затем под струей проточной воды. После этого обсушивают на решетках в течение 20 мин.



При хранении зелень быстро увядает и содержание витамина С в ней уменьшается. За трое суток хранения при комнатной температуре теряется 17... 20 % витамина С, а при хра-

нении в холодильниках (3 °С) — 6...8 %. Особенно быстро разрушается витамин С в шинкованной зелени, поэтому следует нарезать небольшое ее количество по мере реализации.

Репчатый лук очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляют сухие листья, затем нарезают его кольцами, полукольцами или шинкуют. Лук репчатый нарезают непосредственно перед соединением с ингредиентами салатов, так как он быстро вянет, и улетучиваются эфирные масла. Для салатов лук нарезают мелким кубиком (крошкой): разрезают вдоль пополам, нарезают пластины толщиной 1...3 мм, затем поперек режут мелкой крошкой (мелкие кубики).

Свежие и соленые огурцы промывают. Свежие огурцы с огрубевшей кожицей очищают. Подготовленные огурцы нарезают кружочками, ломтиками, кубиками.

Парниковые и ранние огурцы от кожицы не очищают (в этом случае соответственно уменьшают их закладку).

Соленые огурцы очищают от кожицы и семян и нарезают соломкой, ломтиками или ромбиками.

Перец сладкий перед использованием промывают, затем прорежают мякоть вокруг стебля и удаляют его вместе с семенами. Перец, предназначенный для салатов, ошпаривают и тонко нарезают.

Помидоры свежие промывают, вырезают место прикрепления плодоножки и нарезают их на кружочки, ломтики или подают целыми. Соленые помидоры промывают и нарезают на ломтики.

Спаржу очищают от кожицы, промывают, связывают в пучки и варят в подсоленной воде; охлаждают в той же воде. Для приготовления салатов спаржу нарезают брусочками длиной по 1...2 см.



Подготовка фруктов для приготовления или оформления салатов зависит от вида плодов. Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично — в условиях холодного цеха в моечных ваннах. **Ягоды промывают** проточной водой. Ягоды помещают в дуршлаг и в процессе промывания слегка встряхивают, чтобы не повредить целостность ягод.

С **ананасов** срезают кожуру. Мелкие ананасы нарезают поперек кружочками, удаляют волокнистую сердцевину цилиндрической выемкой, а крупные ананасы разрезают сверху вниз пополам, удаляют сердцевину и нарезают каждую половинку на несколько частей.

У **яблок** специальным ножом удаляют сердцевину, надавив на нож в направлении от черенка к соцветию, острым ножом срезают кожуру. В миску наливают воду, подкисленную лимонным соком. Яблоки кладут в подкисленную воду.


Дыню разрезают по горизонтали пополам, ложкой удаляют семена. Для удаления косточек из **персиков, абрикосов, слив, нектаринов и айвы** острым ножом делают разрез вдоль бороздок, осторожно разделяют фрукт на две половинки. Кончиком ножа удаляют косточку. Каждую **вишню** укладывают на основание приспособления для удаления косточек, нажимом выталкивают косточку.

Для отделения цедры **грейпфрут, апельсин** или **лимон** разрезают пополам, ножом перерезают пленку, ножом проводят вокруг мякоти, отделяя мякоть от цедры.

3.3. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ

Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

 **Продукты следует хранить** согласно принятой классификации по видам. Сухие продукты (мука, сахар, крупа) и хлеб хранят на стеллажах или деревянных подставках в помещении для сыпучих продуктов. Мясные, рыбные и гастрономические продукты хранят в низкотемпературных отсеках холодильных камер, отдельно от молочно-жировых. Продукты, имеющие специфический запах (рыба и рыбная гастрономия, сельдь), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр). Овощи и фрукты хранят в камерах с температурой не ниже 14 °С.

Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми

Таблица 3.1. Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (4±2) °С (СанПиН 2.3.2.1324-03)

Наименование продукции	Срок годности
Кулинарные изделия, блюда готовые из мяса и мясопродуктов	
Мясо отварное (для холодных блюд)	24 ч
Мясо жареное тушеное (говядина и свинина жареные для холодных блюд)	36 ч
Изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, шницели)	24 ч
Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые	24 ч
Желированные продукты из мяса: заливные, студни, холодцы	12 ч
Субпродукты мясные отварные (язык)	24 ч
Паштеты из печени и (или) мяса	24 ч
Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой	
Рыба отварная, припущенная, жареная	36 ч
Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения	48 ч
Многокомпонентные изделия — закуски	24 ч
Желированные продукты (студни, рыба заливная)	24 ч
Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработки	
Изделия рубленые из соленой рыбы (паштеты, пасты)	24 ч
Салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	12 ч
Масло селедочное, икорное, крилевое	24 ч
Масло икорное, крилевое	24 ч
Раки и креветки вареные	12 ч
Изделия структурированные («крабовые палочки»)	48 ч
Кулинарные икорные продукты	
Кулинарные изделия с термической обработкой	48 ч

Наименование продукции	Срок годности
Многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	12 ч при температуре от –2 до +2 °С
Молочные продукты, сыры	
Сметана и продукты на ее основе	72 ч
Сыр домашний	72 ч
Сыры сливочные	5 сут
Сыры мягкие и рассольные без созревания	5 сут
Масло сырное	48 ч
Овощные продукты	
Полуфабрикаты из овощей и зелени: картофель сырой очищенный сульфитированный	48 ч
капуста свежая зачищенная	12 ч
морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	24 ч
редис, редька обработанные, нарезанные	12 ч
петрушка, сельдерей обработанные	24 ч
лук зеленый обработанный	18 ч
укроп обработанный	18 ч
Салаты из сырых овощей и фруктов: без заправки	18 ч
с заправками (майонез, соусы)	12 ч
Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц: без заправки	18 ч
с заправками (майонез, соусы)	6 ч
Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей	36 ч
Салаты и винегреты из вареных овощей: без заправки и добавления соленых овощей	18 ч
с заправками (майонез, соусы)	12 ч
Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей: без заправки	18 ч
с заправками (майонез, соусы)	12 ч

к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов (табл. 3.1).

Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, а также системами сбора и отвода конденсата.

Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках; масло топленое — в таре производителя.

Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладывают картон или фанеру.

Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.

Готовые **мясопродукты** (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.

Яйца в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. **Яичный порошок** хранят в сухом помещении, меланж — при температуре не выше -6°C .

Хлеб хранят на стеллажах и в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб следует хранить отдельно.

Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции.



При уборке шкафов крошки с полок следует сметать специальными щетками и не реже одного раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1%-ного раствора уксусной кислоты.

Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту — на отдельных стеллажах, в ларях; квашенные, соленые овощи — в бочках при температуре не выше 10°C .

Фрукты и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12°C .


Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.



Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции **следует сохранять** до полного использования продукта.

3.4. ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ПОРЦИОНИРОВАНИЯ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

Порционирование готовых холодных блюд и закусок должно производиться в помещении с температурой воздуха не выше 16 °С на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью.

 **Салаты, винегреты и нарезанные компоненты** в незаправленном виде **хранят** при температуре (4 ± 2) °С не более 6 ч. Заправлять салаты и винегреты и нарезанные компоненты следует непосредственно перед отпуском.

Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовят партиями по мере спроса.

Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение 1 ч.

Условия хранения салатов с продленными сроками годности должны соответствовать требованиям технических условий, на которые выдается санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы в установленном порядке.

К раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий предъявляются следующие санитарные требования: оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий должна проводиться ежедневно; при этом должны указываться время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. лица, проводившего органолептическую оценку.

Запрещается оставлять на следующий день:

- салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда и другие особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке);
- мясо отварное порционированное, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;
- соусы;
- омлеты.

Для раздачи готовых блюд должны использоваться чистая сухая посуда и столовые приборы. Раздаточный инвентарь должен быть

чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции. При реализации продукции должны быть созданы условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.

При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Кулинарный полуфабрикат, приготовленный из пищевого продукта или сочетания пищевых продуктов, прошедших одну или несколько стадий обработки без доведения их до готовности, подвергается необходимым технологическим операциям для получения блюда или кулинарного изделия, отвечающего требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должны быть предусмотрены разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т. д.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению. При реализации продукции должны быть созданы условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.


КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Какова последовательность операций при обработке яиц?
2. Как обрабатывают свежие овощи?
3. Как подготовить фрукты для оформления холодных блюд и закусок?
4. Как подготовить гастрономию, сыр и масло для холодных блюд и закусок?
5. Каковы условия хранения особо скоропортящихся продуктов?

ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ

4.1. ПРАВИЛА ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

Большое внимание уделяется подаче холодных блюд и закусок. Они должны быть красивыми, привлекать внимание и возбуждать аппетит, однако при оформлении не допускаются излишества.

 **Для украшения отбирают** продукты с яркой окраской, которые нарезают в виде различных фигурок и выкладывают сверху блюда, а также листики зеленого салата, зелень петрушки, сельдерея, укропа, перья зеленого лука. Продукты, используемые для оформления, не рекомендуется заливать соусом.

Холодные блюда и закуски подают в фарфоровой посуде (блюдах, вазах, салатниках). В каждое холодное блюдо кладут прибор для раскладки, за исключением натуральных овощей в целом виде, которые принято брать руками из общей вазы. Для раскладывания холодных блюд с гарниром можно использовать столовые вилку и ложку. Холодные закуски (семгу, лосось) без гарнира перекалывают в тарелки вилкой.

Прибор для раскладывания кладут в фарфоровое блюдо: вилку зубцами вниз, а на нее столовую ложку углублением вниз. Ручка приборов должна быть обращена к посетителю и немного выступать за край посуды. Ручка ложки должна быть сдвинута вправо по отношению к ручке вилки.

Салатники, икорницы, соусники перед подачей на стол ставят на пирожковые или закусочные тарелки. Соусник ставят ручкой влево, а впереди салатника или соусника на ту же тарелку ручкой влево кладут чайные или десертные ложки, перед икорницей — специальную лопаточку для раскладывания.

При индивидуальном обслуживании икру зернистую осетровых или лососевых рыб, масло сливочное, салаты, холодные блюда с гарниром ставят на стол с левой стороны от посетителей. Икру паюсную и холодные закуски без гарнира (семга, шпроты, колбаса, сыр) или с малым его количеством (сельдь с луком) — справа. Закуски в высокой посуде (вазах) ставят по центру стола; закуски — в икорницах, лотках, салатниках.

При подаче холодных блюд и закусок стол сервируют закусочной тарелкой и закусочными приборами (ножом и вилкой).



Погача различных закусок имеет свои особенности. Нельзя ставить закуску в салатнике или лотке на закусочную тарелку, стоящую перед посетителем, или на место, предназначенное для тарелки, в которую перекладывают закуску из салатника или общего блюда.

Икру зернистую подают в икорницах, в металлическую часть которых кладут колотый пищевой лед. Икру раскладывают икорной лопаточкой или чайной ложкой, которая должна лежать на тарелке ручкой вправо. К икре можно подать в розетке сливочное масло, на пирожковой тарелке — расстегаи с рыбой или визигой, тосты из пшеничного хлеба.

Икра паюсная подается на лотке с долькой лимона и веточкой зелени. Раскладывают икру паштетной лопаточкой или закусочным ножом, которые кладут так, чтобы ручка выступала за край посуды.

Масло сливочное для приготовления бутербродов подают на розетке, пирожковой тарелке с кусочками пищевого льда. Раскладывают масло специальным ножом. Индивидуальный нож кладут на пирожковую тарелку параллельно закусочному прибору лезвием к тарелке.

Рыба малосольная подается с долькой лимона, маслинами, веточкой зелени на овальном фарфоровом блюде. Раскладывают ее универсальным прибором. Не рекомендуется выдавливать сок лимона на рыбу, так как от него мякоть рыбы грубеет. Чтобы ослабить запах от съеденной рыбы, мешающий осознать вкус других продуктов, рекомендуется к дольке лимона слегка прикоснуться губами.

Семга подается на овальном фарфоровом блюде без гарнира, с долькой лимона и веточкой зелени. Раскладывают эту закуску столовой вилкой.



Цедру лимона подрезают, чтобы ее легко можно было отделить от дольки. Не рекомендуется выдавливать сок лимона на рыбу.

Рыба заливная, фаршированная, под майонезом и жареная под маринадом подается в овальных фарфоровых блюдах; при индивидуальном обслуживании — в салатниках. Заливную рыбу раскладывают рыбной раскладкой, остальные рыбные блюда — столовыми ложкой и вилкой.

Шпроты, сардины, сайру подают на лотках с дольками лимона и веточкой зелени. Раскладывают их шпротной вилкой.

Деликатесный угорь, копченый на можжевельнике, подают в лотке с нежной семгой, сливочным маслом, лимоном и зеленью. Раскладывают столовыми ложкой и вилкой.

Сельдь натуральную или рубленую подают в селедочнице, раскладывают двухрожковой вилкой для сельди. На порционной сковородке или в круглом баранчике, поставленном на закусочную тарелку с бумажной салфеткой, подают горячий картофель. Десертную или столовую ложку для раскладывания картофеля кладут на закусочную тарелку ручкой вправо. Масло сливочное подают в розетке.

Паштеты подают в лотке. Раскладывают их паштетной лопаткой или закусочным ножом. Паштет из куриной печени, приготовленный в формочке, перекадывают лопаткой на закусочную тарелку и подают европейским методом. Стол сервируют закусочным прибором.



Продукты моря (моллюски и ракообразные) обладают приятным вкусом и легко усваиваются организмом. Подают их после рыбных закусок, иногда в качестве горячих закусок.

Стекловидное тело устриц находится внутри раковины, покрытой перламутровой пленкой. Устрица достигает возраста 20 ... 25 лет (возраст устрицы определяют по числу колец на раковине). Наиболее высокие вкусовые качества имеют моллюски в возрасте от трех до пяти лет.

Устрицы подают в специальном металлическом блюде с углублениями для раковин. В углубление в центре блюда помещают лимон, нарезанный дольками. Промежутки между раковинами заполняют колотым льдом. Стол сервируют закусочной тарелкой и вилкой для устриц (один из зубцов которой сделан в виде лезвия консервного ножа), которую кладут справа от ножа. Открывают раковину утолщенным зубцом вилки, сбрызгивают устрицу соком лимона, затем остальными двумя зубцами вилки отделяют мякоть моллюска от раковины.

При индивидуальном обслуживании устрицы подают в салатнике вместе со льдом, долькой лимона и веточками зелени. Салатник

ставят на закусочную или пирожковую тарелку с бумажной салфеткой. К устрицам подают сливочное масло, тосты. Если устрицы или крабы подают на тостах, то подают закусочные ножи и вилки.

Крабы и креветки подают разделанными на блюде или в бокале на листьях салата, с ломтиком лимона, украшают зеленью, едят закусочной вилкой.

При многопорционной подаче крабы и креветки натуральные подают в салатнике, который ставят на закусочную или пирожковую тарелку с бумажной салфеткой. Раскладывают крабы десертной ложкой, которая должна находиться на тарелке ручкой вправо.

Омаров отваривают на производстве или самостоятельно. Покрутив одновременно хвост и голову в противоположных направлениях, разделяют их, удаляют внутренности. Щипцами надрезают голову. Подготовленного омара укладывают на овальное фарфоровое блюдо, украшают свежими овощами, лимоном, зеленью и подают вместе с щипцами и вилкой для омаров. Мясо омара извлекают из хвостового панциря вилочкой. Щипцами делают дополнительные надрезы у головы и извлекают из нее печень и икру.



Омара едят руками, поэтому ставят индивидуальную вазочку с подкисленной водой и полотняную салфетку, сложенную конвертом, на пирожковой тарелке.

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 $\frac{1}{3}$ 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 мало-сольным 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 вилок. 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 разрубить на две или четыре части. Ломти следует вырезать только из грудки крупных птиц; куски с костями как закуску не следует подавать.

Птицу (цыплят, кур, индеек) или *гичь* (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 вилкой.

Курлицу 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 вилку. 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 перекладывают 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 перекадывают 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 четверо, 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 дичи 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 плотняную 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 валованов 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-фуршет 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.

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?

ПРОИЗВОДСТВО ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

5.1. ЗНАЧЕНИЕ И КЛАССИФИКАЦИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

Закуски бывают холодными и горячими.



К холодным закускам принято относить холодные блюда, в составе которых имеется основной продукт и отсутствует гарнир или он дается в ограниченном количестве и ассортименте (например, икра кетовая и зернистая с зеленым луком, икра паюсная с лимоном, семга и балыки с лимоном, кильки с яйцом, шпроты и сардины с лимоном, вяленая рыба и т. д.).

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 массе 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.

Богатый ассортимент и пищевое достоинство холодных блюд позволяют использовать их в качестве основных блюд на завтрак, ужин или дополнять ими меню банкета. Например, паштет, заливное мясо или рыбу можно включать в меню ужина или завтрака, а холодные закуски (икру, салаты, сельдь с гарниром и др.) — в меню обеда, завтрака или ужина в целях возбуждения аппетита.

Сокогонное действие холодных блюд и закусок обуславливается их острым вкусом, затейливым оформлением, приятной окраской продуктов, входящих в состав этих изделий. Особую роль играют холодные блюда в меню банкетов, число которых может достигать 5... 10 наименований.

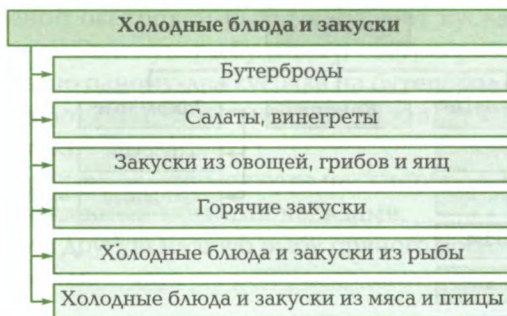


Рис. 5.1. Классификация холодных блюд и закусок

! **Соусы и заправки**, используемые к холодным блюдам, не только улучшают и разнообразят вкус, но и существенно влияют на их пищевую ценность. Сметана и соус майонез содержат значительное количество жира, поэтому повышают калорийность холодных блюд и закусок.

В рецептуру многих холодных блюд входят растительное масло или соусы и заправки к ним. Растительное масло в этом случае не подвергается тепловой обработке и не теряет своей биологической активности.

Холодные блюда и закуски объединены в различные группы в зависимости от состава, особенностей приготовления, температуры подачи. Классификация холодных блюд и закусок представлена на рис. 5.1.

5.2. БУТЕРБРОДЫ

Возможности приготовления бутербродов практически не ограничены. Они могут быть очень калорийными, если для их приготовления использовать сливочное масло и продукты, богатые жирами: салаты с майонезом и сметаной, жирные рыбные изделия, котлеты или жаркое. С нежирным мясом, рыбными изделиями, яйцами и творогом можно приготовить бутерброды, богатые белками.

Для получения низкокалорийных бутербродов не нужно хлеб намазывать маслом. Следует использовать нежирные продукты, такие как салаты из сырых овощей, свежий зеленый салат или шпинат, помидоры, огурцы, обезжиренный творог и сыр, маринованные

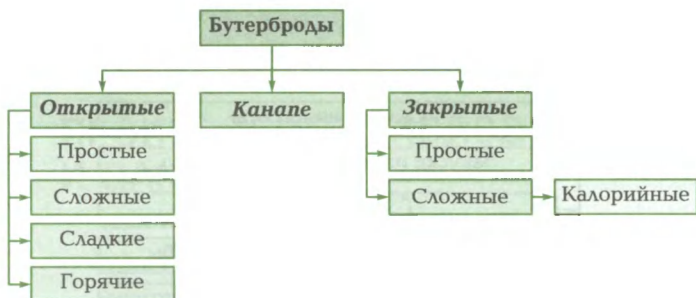


Рис. 5.2. Классификация бутербродов

овощи и фрукты. Такие бутерброды имеют хорошие вкусовые качества и сочность.

Бутерброды можно приготовить из сухого печенья. Мягкий ржаной или пшеничный хлеб можно обжарить с обеих сторон так, чтобы он снаружи был хрустящим, а изнутри — мягким.

Продукты для приготовления бутербродов подбираются в соответствии с временем года. Для одного бутерброда используют продукты, подходящие по вкусу. Бутерброды подразделяются на несколько видов (рис. 5.2).

Открытые бутерброды. Простые открытые бутерброды готовят с одним видом продукта, который укладывают на ломтик хлеба. Пшеничный или ржаной хлеб нарезают на ломтики длиной 10... 12 см, толщиной 1,0... 1,5 см, массой 40... 50 г.

Продукты одного вида нарезают ломтиками так, чтобы они целиком покрыли хлеб.



Сложные открытые бутерброды готовят из двух и более продуктов, сочетающихся по вкусу. Использование мясной и рыбной гастрономии одновременно недопустимо.

Колбасу без оболочки нарезают следующим образом: толстые батоны — поперек, по одному или половине куска, а тонкие батоны — наискось, по 2... 3 куска на бутерброд. Подготовленные куски окорока, корейки, грудинки, а также отварные и жареные мясопродукты нарезают поперек волокон широкими тонкими кусками толщиной 3... 4 мм, равномерно распределяя жировую прослойку. Сыр нарезают ломтиками толщиной 2... 3 мм.

Бутерброды с вареной колбасой, сыром и солеными рыбными продуктами можно отпускать со сливочным маслом. При этом масло намазывают на хлеб ровным слоем.

Звенья вареной осетровой рыбы нарезают кусками без кожи толщиной 3... 4 мм. Соленую рыбу (семгу, кету) нарезают без кожи, начиная с хвоста, по одному-два кусочка на бутерброд. Хлеб предварительно смазывают сливочным маслом или кладут на него розочку из масла (лепесток).

Сельдь нарезают по два-три кусочка на бутерброд. Вокруг кладут зеленый лук, нарезанный мелкими кольцами.

Кильку, хамсу и другую мелкую рыбу пряного посола укладывают на хлеб по диагонали, с двух сторон располагают дольки отварного яйца.

Зернистую и кетовую икру кладут на хлеб горкой. В углублении, которое делают в икре, или по краям икры располагают зелень петрушки или зеленый лук и розочки из масла.

Икру паюсную нарезают кусочками квадратной, прямоугольной и другой формы, если она твердая; мягкую икру разминают на деревянной или мраморной доске, кладут на нее кусочки хлеба, обрезают их по краям и снимают с доски икру с хлебом, переворачивая бутерброд с помощью ножа. Сверху можно положить розочки из масла и шинкованный зеленый лук.

Открытые бутерброды с джемом, повидлом, сыром, паштетом, рыбными консервами готовят со сливочным маслом, намазав его на хлеб ровным слоем, или оформляют маслом, расположив его сбоку от основного продукта. Отпускать такие бутерброды можно без масла.



На ржаном хлебе рекомендуется готовить бутерброды с жирными продуктами (шпик, корейка, грудинка, плавленый сыр), а также с продуктами резко выраженного вкуса и запаха (сельдь, килька).

Масло сливочное зачищают и нарезают на кусочки различной геометрической формы с гофрированной или гладкой поверхностью.

Для открытых бутербродов используют хлеб из пшеничной или ржаной муки, а также из смеси той и другой.

Норму хлеба 30 г можно уменьшить до 20 г или увеличить до 40 г на 1 порцию; при этом изменится выход бутербродов.

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1,0... 1,5 см. На него укладывают тонкие кусочки основного продукта (мяса, колбасы, сыра, семги), покрывая им всю поверхность ломтика хлеба. Для сложных открытых бутербродов используют два (и более) вида продуктов, сочетающихся по вкусу, например бутерброды с семгой и икрой (рис. 5.3; цв. вкл., рис. 2).

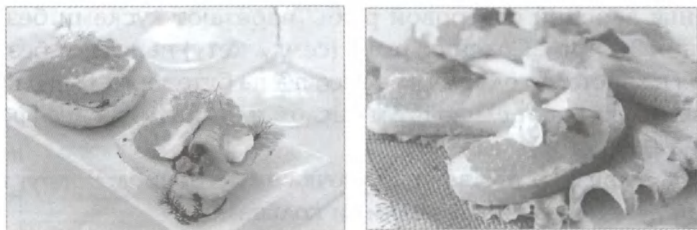


Рис. 5.3. Бутерброды с семгой и икрой

При приготовлении бутербродов с сыром и другими продуктами масло намазывают на хлеб ровным слоем. Бутерброды с икрой, кильками, сельдью, джемом, повидлом можно оформить маслом, расположив его сбоку от основного продукта.

Бутерброды с жареными и другими мясными продуктами можно приготовить с салатом из сырых овощей (10... 20 г), который укладывают на середину кусочка мяса.

К бутербродам разрешается отпускать в качестве гарнира ломтик огурца, помидора массой 5... 10 г (при этом соответственно увеличивается выход).



Готовить бутерброды следует не ранее чем за 30... 40 мин до отпуска, так как при хранении внешний вид и вкус изделий быстро ухудшаются.

Открытые бутерброды можно украшать салатом, шпинатом, веточками петрушки, укропа, ломтиками помидора, свежего или соленого огурца, редиса, кусочками свежего или маринованного сладкого перца.

Закрытые бутерброды (сандвичи). Закрытые бутерброды отличаются от открытых тем, что их готовят с двумя ломтиками хлеба; на один ломтик кладут продукт и накрывают его другим ломтиком.

К закрытым бутербродам относятся бутерброды дорожные, для которых используется мелкоштучный пшеничный хлеб (городские, школьные и другие булочки).

Мелкоштучный хлеб разрезают вдоль на две половинки до середины, так чтобы они не распались. Каждую половинку смазывают сливочным маслом и выкладывают между ними тонкие ломтики продукта или мясные кулинарные изделия (котлету или шницель, или бифштекс рубленый). При использовании кулинарных изделий половинки хлеба сливочным маслом не смазывают.

Формовой хлеб и батоны нарезают по два ломтика на бутерброд толщиной 5 мм. Каждый ломтик хлеба смазывают сливочным маслом или масляными смесями; сверху кладут тонко нарезанные отварные или жареные продукты (мясо, птицу, рыбу), сыр или мясные и рыбные гастрономические продукты (колбасу вареную, полукопченую, варено-копченую, сырокопченую, окорок сырокопченный, копчено-вареный, корейку копченую, ветчину вареную или кету, чавычу соленые); накрывают другим ломтиком хлеба, смазанного маслом, слегка прижимают ломтики хлеба. Затем нарезают бутерброды поперек, придавая им форму прямоугольника, квадрата или ромба. Норма хлеба на 1 порцию 50 г может увеличиваться до 100 г (при этом увеличивается выход бутербродов).



При составлении двух- и трехслойных бутербродов необходимо соблюдать вкусовое сочетание продуктов (рис. 5.4).

Бургеры по-домашнему. Готовят котлеты: с хлеба срезают корку, мякоть замачивают в теплом молоке, затем слегка отжимают. Лук и чеснок очищают, измельчают. Фарш выкладывают, добавляют размоченный хлеб, лук, чеснок, яйцо, соль, перец и тщательно вымешивают. Ставят в холодильник на 30 ... 40 мин. Из охлажденного фарша формируют котлеты диаметром 6 см. Разогревают в сковороде растительное масло и обжаривают котлеты на сильном нагреве, по



Рис. 5.4. Сложные закрытые бутерброды

4 мин с каждой стороны. Уменьшают нагрев и прогревают котлеты под крышкой в течение 5 мин.

Помидоры и листики салата моют, обсушивают. Помидоры нарезают кружками. Булочки разрезают вдоль пополам. Кладут на половинки булочек по листику салата, кружку помидора и котлетке, накрывают пластинами сыра и оставшимися половинками булочек. Перед подачей ставят в разогретую до 180 °С духовку на 6... 7 мин.

Бутербродные тортики. С ломтиков черного и белого хлеба срезают корки. Свиной окорок нарезают очень мелкими кубиками. Вареные желтки натирают на терке. Размягченное сливочное масло нарезают небольшими кусочками и смешивают одну половину масла с протертым желтком, а другую — с нарезанным окороком. Зелень укропа и петрушки моют, обсушивают и мелко нарезают. Резаную зелень смешивают с майонезом (4:1).

На два ломтика черного хлеба намазывают смесь с желтком; на оставшиеся два ломтика — мясную смесь. Два ломтика белого хлеба намазывают зеленью. Из подготовленных ломтиков хлеба складывают два тортика в следующем порядке: черный хлеб с окороком, белый хлеб с зеленью, черный хлеб с желтком, белый хлеб.

Верх и боковые стороны тортиков смазывают майонезом. Верх посыпают натертым на терке или мелкорубленным сладким перцем; бока — тертым сыром. Тортики помещают на 30 мин в холодильник. Перед подачей разрезают каждый торт пополам.

Калорийные бутерброды. Так называют большие бутерброды, обильно покрытые различными продуктами, которые по своей калорийности могут заменить завтрак или ужин. На один калорийный бутерброд необходимо 75... 100 г хлеба, 15... 20 г масла или майонеза, 75... 150 г гарнира.

Делать калорийные бутерброды можно на любом хлебе, разрезая его продольно или поперечно на полоски толщиной 1 см.

Калорийные бутерброды имеют разную форму:

- полуовальные — подовый хлеб нарезают горизонтально;
- четырехугольные — формовой хлеб нарезают горизонтально;
- круглые — вырезают из ломтя формового хлеба;
- треугольные — ломоть формового хлеба разрезают на два или несколько треугольников.

Полоски хлеба слегка обжаривают или подсушивают, затем намазывают сливочным маслом. Для приготовления калорийных бутербродов следует комбинировать различные продукты. Необхо-

димо учитывать, для ко́го эти бутерброды предназначены, в какое время дня они будут поданы.

После рабочего дня рекомендуется большой калорийный, питательный бутерброд (с жирным мясом или ветчиной, салатом и сырыми овощами). Детям больше подходят легко усвояемые продукты: творог, рыба, овощи.

Бутерброды с картофелем, сельдью и луком. Полоски хлеба густо намазывают маслом, покрывают ломтиками картофеля, укладывают на него поперечными рядами нарезанные полосками кусочки филе сельди, между ними и поверх них — рубленый репчатый лук. Украшают зеленью петрушки или укропа, стручковым перцем или помидором.

Бутерброды с сосиской и яйцом. Продолговатый ломоть хлеба слегка обжаривают на сливочном масле. Снимают с сосисок оболочку и глубоко надрезают их с внешней стороны, чтобы сосиска свернулась колечком при жарке. Укладывают ее на хлеб, в середину кладут горкой картофельный салат, украшают зеленью, ломтиками помидора или огурца, стручкового перца.

Бутерброды с яйцом, соленой рыбой и помидором. Полоски хлеба покрывают селедочным маслом, укладывают в один ряд кружочки яиц, рядом помещают лист салата или зелень, на них кладут сельдь, нарезанную тонкими полосками, и сворачивают колечками. Украшают ломтиками помидора, стручкового перца или горкой красной икры.

Бутерброды с ветчиной, картофельным салатом и яйцом. Полоски хлеба намазывают сливочным маслом, посередине укладывают горкой картофельный салат, рядом — свернутые трубочкой или волнообразно ломтики ветчины, четвертинки яиц, дольки огурца или помидора. Украшают редисом, зеленью петрушки.

Бутерброды с ветчиной и зеленым салатом. Поджаренный пшеничный хлеб или сепик покрывают тонким слоем майонеза, укладывают жареную телятину. Тонкий ломтик мяса можно свернуть трубочкой и закрепить бутербродной шпажкой. Зеленый салат и соленый огурец мелко нарезают, острый сыр натирают на терке, все соединяют с майонезом. Салат кладут на ломтик мяса или около свернутого трубочкой мяса, украшают ломтиками помидора.

Паштетные бутерброды. Ржаной хлеб или сепик нарезают ломтями в форме гриба, покрывают сливочным маслом. «Ножку» покрывают светлой масляной смесью (с копченой рыбой, или ветчиной, или сыром, или отварной рыбой), «шляпку» — темной массой (печеночным паштетом, томатным сыром). Нижнюю часть ножки оформляют зеленью петрушки или укропа.

Сладкие бутерброды. К сладким бутербродам относятся творожные бутерброды с медом (изюмом, орехами), оформленные ягодами или фруктами. Намазанный сливочным маслом ломоть формового хлеба разрезают на два продолговатых ломтика. Творог растирают с сахаром, в нежирный творог добавляют сливки или молоко. Творожную массу соединяют с изюмом и дроблеными орехами, укладывают поверх сливочного масла на конус. По конусу делают спираль из разогретого на водяной бане шоколада. Орехи и изюм можно заменять медом. Оформлять такие бутерброды рекомендуются свежими ягодами (земляникой, черникой, красной смородиной).

Горячие бутерброды. Горячие бутерброды используют как самостоятельное блюдо, как закуску, а также подают к бульонам, супам-пюре, молочным супам.

Горячие бутерброды готовят двумя способами:

1) хлеб без корок нарезают ломтиками толщиной 0,5... 1,0 см, смазывают маслом, укладывают основные продукты, посыпают тертым сыром; бутерброды на противне ставят на 5 мин в жарочный шкаф (275... 300 °С) и сразу же подают;

2) ломтики хлеба обжаривают на сковороде с обеих сторон до золотистого цвета, кладут на блюдо или тарелку и затем покрывают отдельно обжаренными продуктами; подают горячими.

К бульонам и супам-пюре готовят бутерброды первым способом, используя чаще всего сыр или продукты, подходящие по вкусу к супу.

Для закуски и к молочным супам подают большие бутерброды, нарезанные вдоль хлеба на полоски. Их покрывают самыми разнообразными продуктами: соленой или вареной рыбой, жареным или копченым мясом, овощами, грибами, комбинациями различных продуктов. Если бутерброды подают как самостоятельное блюдо, то к ним подают свежие или соленые огурцы, помидоры, салаты из фруктов, тыквы, свеклы или грибов. Салаты можно подавать на одном блюде с бутербродами.

Остывшие маленькие бутерброды едят руками, при этом используют бумажные салфетки. Горячие большие бутерброды едят вилкой и ножом.

Горячие сырные бутерброды. Хлеб намазывают сливочным маслом, на масло укладывают ломтик сыра или слой тертого сыра.

Запекают в жарочном шкафу до расплавления сыра. Неострый сыр посыпают красным перцем.

Горячие сырные бутерброды с ветчиной. Хлеб покрывают тонким слоем сливочного масла. Тертый сыр соединяют с мелко нарезанной ветчиной, красным перцем и выкладывают на масло.

Запекают в течение 5 мин, до расплавления сыра и появления хрустящей корочки у хлеба.

Горячие бутерброды с яйцом. Хлеб обжаривают с одной стороны до золотистой корочки. В середине хлеба делают выемку в виде сердечка, в которую выпускают яйцо, затем посыпают солью и перцем.

Запекают бутерброды при температуре 230... 240 °С.

Горячие бутерброды с яйцом и ветчиной. Хлеб обжаривают с одной стороны до золотистой корочки. Белки отделяют от желтков. Белки взбивают, смешивают с мелко нарезанной ветчиной или колбасой, заправляют солью, перцем и томатным пюре или острым кетчупом.

Смесь горкой укладывают на обжаренную сторону хлеба, в середине делают углубление, в которое помещают желток, посыпанный солью и перцем.



Ветчину или колбасу можно заменить копченой рыбой, холодным жарким, вареным мясом, жареной или вареной рыбой.

Горячие бутерброды с печеночным паштетом и грибами. Ломтики пшеничного хлеба покрывают сливочным маслом, поверх масла выкладывают печеночный паштет. Шампиньоны мелко нарезают, обжаривают в растительном масле, добавляют сметану и продолжают жарку до загустения массы.

На паштет горкой укладывают грибы, посыпают тертым сыром и запекают до расплавления сыра.

Горячие бутерброды с ветчиной и яйцом. Ломтики формового черного или белого хлеба обжаривают. На хлеб укладывают ломтик жареной ветчины.

На ветчину укладывают кружочки вареного яйца и кружочки помидора, посыпают тертым сыром, запекают до расплавления сыра.

Горячие творожные бутерброды. Ломтики пшеничного хлеба покрывают сливочным маслом, творог перемешивают с сырым взбитым яйцом, заправляют солью и тмином.

Смесь кладут на хлеб, посыпают тмином и запекают до румяной поверхности хлеба.

Горячие творожные бутерброды с ветчиной. На ломтики пшеничного или ржаного хлеба кладут ломтик ветчины, покрывают слоем творога, смешанного с взбитым яйцом.

Для остроты ветчину посыпают перцем, запекают до приобретения творогом светло-желтого оттенка.

5.3. ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТОВАРЫ И КОНСЕРВЫ (ПОРЦИЯМИ)

Отдельными порциями подают масло, сыры, колбасу, икру, рыбные товары, свинокопчености, а также рыбные и овощные консервы. Способ обработки и подготовки гастрономических продуктов для отпуска порциями такой же, как и для бутербродов. Колбасы непосредственно перед использованием очищают от оболочки, после чего нарезают их на ломтики. Колбасы, у которых оболочки снимаются с трудом, опускают на 1... 2 мин в горячую воду, после чего оболочку надрезают вдоль и удаляют. Без оболочки колбаса быстрее портится, поэтому удаляют оболочку только с части, предназначенной для нарезки. Это относится также к окороку, сыру, соленой рыбе.

Окорок разделяют на несколько частей, срезают шкуру, зачищают и нарезают на куски.



Подают продукты порциями с гарниром или без него. Для гарнира используют овощи (огурцы, помидоры, редис) или овощные салаты в количестве 30... 100 г. Овощи нарезают ломтиками, половинками или отпускают целыми. Масло подают на розетке; остальные продукты — в порционной посуде, украшая их веточками петрушки, сельдерея, листочками салата.

Масло (порциями). Масло сливочное, или шоколадное, или фруктовое, или медовое, или килечное, или селедочное зачищают и нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы. Выход 1 порции составляет 20—15—10 г.

Сыр (порциями). Сыр режут на большие куски прямоугольной или треугольной формы, обрезают корки и нарезают на порционные куски толщиной не более 2 мм, укладывают на листья салата, украшают фигурками из сваренных вкрутую яиц. Выход 1 порции составляет 75—50—30 г.

Икра (порциями). Используют икру зернистую, или паюсную, или кетовую, лук зеленый, лимон. Выход 1 порции составляет 79—49—25 г. Порцию икры оформляют ломтиком лимона. Отдельно подают шинкованный зеленый лук. Икру можно отпускать без лука и лимона, соответственно уменьшив выход блюда.

Рыба соленая (порциями). Кету, или семгу, или лосось каспийский, или балтийский, или озерный нарезают тонкими кусочками (по два-три на 1 порцию), добавляют лимон. Выход 1 порции составляет 89 г.

Рыба холодного копчения (порциями). Используются спинки балыка (осетровые, или севрюжки, или белорыбьи, или лосося балтийского, или кеты, или чавычи, или нерки), боковник (севрюги, или осетра, или белуги, или горбуши, или скумбрии дальневосточной). Выход 1 порции составляет 75... 50 г. К блюду можно подать лимон (9... 18 г массой нетто).

Рыба горячего копчения (порциями). Севрюгу, или осетра, или окуня морского, или сома (кроме океанического), или треску подают с гарниром из овощей и соусом. Соус к блюду подают отдельно.

Рыбные консервы (порциями). Подают консервы в масле (шпроты, сардины, корюшка, ряпушка, печень трески); консервы в томатном соусе (частик крупный, мелкий, осетровые, треска, печень трески, бычки), или скумбрия атлантическая в томатном соусе, или пресервы в горчичном соусе; консервы натуральные (кроме лососевых). Выход 1 порции составляет 100—75—50 г.



Масло, томатную заливку и сок при отпуске консервов распределяют равномерно по порциям. Рыбные консервы можно отпустить с гарниром (на одну порцию — 30... 100 г).

Колбаса (порциями). Используются вареная колбаса, или полукопченая, или варено-копченая, или сырокопченая. Выход 1 порции колбасы: вареной — 105—110—90 г; полукопченой или варено-копченой — 90—100—80 г; сырокопченой — 80—90—80 г. К вареной колбасе можно подавать соус хрен или майонез с корншонами (20... 25 г на 1 порцию).

Окорок, или корейка, или грудинка, или шпик с гарниром. Используются окорок сырокопченный в сыром виде; окорок копчено-вареный и вареный со шкурой и костями («Тамбовский», «Воронежский»); рулет копчено-вареный со шкурой и костями («Ленинградский», «Ростовский») или рулет вареный со шкурой без костей («Ленинградский», «Ростовский»); карбонат, буженина или ветчина в форме, или корейка копченая в сыром виде (без шкуры и костей), или грудинка копченая в сыром виде (без шкуры и костей), или шпик. Выход 1 порции составляет 150... 125 г.



Свинокопчености нарезают тонкими ломтиками. При отпуске сбоку кладут гарнир, соус подают отдельно. Блюдо можно подавать без гарнира и соуса.

Консервы овощные закусочные (порциями). Баклажаны, или перец, или томаты, фаршированные овощами или овощами с рисом; баклажаны, кабачки, нарезанные кружочками; икру из баклажанов, кабачковую раскладывают на порции по 100... 150 г.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Как подают сыр (порциями)?
2. Какие гарниры используют для подачи продуктов порциями?
3. Почему оболочку колбасы удаляют только с части, предназначенной для нарезки?
4. Как используют масло, томатную заливку и сок при отпуске консервов порциями?
5. Перечислите соусы, используемые при подаче вареной колбасы.
6. Как порционируют консервы овощные закулочные?

ВЫПОЛНИТЕ ЗАДАНИЕ

Составьте таблицу выхода одной порции икры, соленой рыбы, рыбы холодного и горячего копчения порциями.

САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ

6.1. ОБЩИЕ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И ПОДАЧА САЛАТОВ И ВИНЕГРЕТОВ

Салаты и винегреты готовят из разных овощей, зелени и грибов. Овощные салаты и винегреты используются не только как самостоятельные блюда, но и как гарниры к мясным и рыбным изделиям. Основываясь на практике составления салатов, вывели следующие правила их композиции.

1. В салатах могут быть использованы почти все известные пищевые продукты и их самые разнообразные сочетания, однако продукты должны быть совместимы по вкусу. Можно сочетать овощи, фрукты, мясо и дичь, если они совместимы по вкусу, и нельзя сочетать даже два вида овощей, если они несовместимы. Составитель салатов, так называемый салатье, должен обладать чувством меры и без всяких рецептов чувствовать, что можно и чего нельзя класть в данный салат.

2. Каждому салату соответствует своя заправка, состав которой зависит от состава продуктов салата. неподходящая заправка может испортить хорошо подобранный салат. Вот почему нельзя вливать заправку сразу в весь салат, всегда нужно отложить часть его для предварительной пробы.

3. Солить салаты — тоже искусство. Овощные, особенно зеленые, салаты очень чувствительны к соли. От крепкого посола зелень быстро «садится», жухнет, из нее вытекает сок, она теряет не только свежий вид, но и вкус. Крессы, латук приобретают горечь, огурцы становятся вялыми и водянистыми. Поэтому любые салаты, особенно зеленые, солят при подаче их на стол. Салаты из нежных овощей и нежной пряной зелени совсем не солят, а подкисливают лимонным соком и посыпают черным молотым перцем.

4. Прежде чем составлять и заправлять салаты, нужно проверить, соотносятся ли они с остальными блюдами, не повторяют ли их по составу.

Салаты, подаваемые в качестве закуски, могут содержать не овощные компоненты.

Все эти общие правила опытный салатье дополняет десятком других, подсказанных его собственной наблюдательностью и культурой, а также конкретной ситуацией. При этом основным является правило, что каждый салат требует индивидуального подхода и внимания.

При изготовлении салатов из сырых и вареных овощей, а также винегретов необходимо соблюдать следующие основные правила:

- используемые продукты должны быть предварительно охлаждены до температуры 8... 10 °С;
- салаты из сырых овощей следует готовить только порциями, по мере спроса;
- овощные наборы для салатов и винегретов из вареных овощей можно готовить заранее (за 1... 2 ч до отпуска) и хранить в охлажденном помещении;
- заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском, чтобы их вкус и внешний вид не ухудшились; чаще всего заправляют салаты в процессе их приготовления и только в отдельных случаях соус или заправка могут быть поданы отдельно в соуснике;
- перемешивать продукты нужно осторожно, чтобы они не мялись.

Способы подачи салатов:

- заправленные салаты выкладывают горкой на центр блюда и украшают входящими в его состав ингредиентами;
- заправленные ингредиенты салата выкладывают в форму — матрицу без дна, установленную на блюдо, и снимают металлическую форму. Украшают салат и блюдо входящими в его состав ингредиентами;
- подготовленные ингредиенты салата выкладывают слоями в креманку или фужер. Сверху заливают заправкой или соусом и украшают входящими в состав салата ингредиентами.

Элементы оформления салатов и винегретов заливать заправкой или соусом не рекомендуется.

6.2. САЛАТЫ ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ

Салат зеленый. Подготовленный салат нарезают. Перед отпуском его поливают сметаной или салатной заправкой. Можно заменить салатную заправку растительным маслом. На порцию салата можно добавить яйцо ($1/2 \dots 1/4$ шт.), соответственно увеличив выход блюда.

Салат зеленый с огурцами. Подготовленный салат нарезают. При отпуске на салат кладут нарезанные кружочками свежие огурцы и поливают сметаной или салатной заправкой.

Салат зеленый с огурцами и помидорами. Подготовленный салат нарезают на крупные части, помидоры и огурцы — ломтиками. При отпуске на салат укладывают нарезанные огурцы и помидоры и поливают сметаной или салатной заправкой.

Салат из свежих огурцов. Свежие, нарезанные кружочками огурцы перед отпуском солят и поливают сметаной или заправкой для салатов. При отпуске салата можно добавить зеленый лук (10... 15 г) и яйцо ($1/2 \dots 1/4$ шт. на 1 порцию) — в этом случае увеличивается выход. Салат можно отпускать без сметаны и заправки, а только с зеленым луком (125 г нетто лука на 1 кг салата), соответственно изменив норму закладки огурцов.

Салат из соленых огурцов с луком. Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют шинкованный репчатый или зеленый лук и поливают растительным маслом.

Салат из зеленого лука. Лук шинкуют, посыпают солью. При отпуске поливают сметаной или заправкой. Салат можно отпускать с яйцом ($1/2 \dots 1/4$ шт. на 1 порцию), соответственно изменив выход.

Салат из свежих помидоров. Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук шинкуют. Помидоры и лук раскладывают на порции, поливают сметаной или заправкой. Салат можно отпускать без лука, а также без сметаны или заправки, соответственно уменьшив выход. При отпуске салата допускается добавлять вареные яйца ($1/2 \dots 1/4$ шт. на 1 порцию), соответственно уменьшив закладку помидоров.

Салат из свежих помидоров и огурцов. Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, репчатый лук — кольцами, а зеленый лук шинкуют. Помидоры и огурцы укладывают вперемежку и посыпают луком. Перед отпуском салат поливают сметаной или заправкой. Салат можно отпускать без сметаны и заправки или без лука, соответственно уменьшив выход.

Салат из свежих помидоров и яблок. Помидоры и очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают ломтиками. Салат

мелко нарезают. Мелко нарезанный зеленый салат укладывают горкой, а вокруг кладут помидоры и яблоки. Перед подачей салат поливают заправкой. Салат можно заправлять сметаной.

Салат из свежих помидоров со сладким перцем. Помидоры, огурцы режут тонкими ломтиками, перец — соломкой, лук шинкуют. Овощи смешивают, поливают заправкой или майонезом. Салат можно отпустить с яйцом ($\frac{1}{2}$... $\frac{1}{4}$ шт. на 1 порцию).

Салат из сырых овощей. Подготовленные сырые морковь и репу, сельдерей или петрушку нарезают тонкой соломкой; свежие огурцы и помидоры — тонкими ломтиками, капусту шинкуют. Овощи перемешивают и при отпуске поливают сметаной или майонезом. В салат можно добавить нарезанный сладкий перец (10... 15 г на 1 порцию), соответственно изменив выход порции.

Салат из редиса. Редис очищают от ботвы, а белый редис — от кожицы. Промытый в холодной воде редис нарезают тонкими кружочками, соединяют с шинкованным зеленым луком. При отпуске заправляют сметаной или заправкой. Салат оформляют яйцом. Салат можно отпустить без яйца и лука — в этом случае увеличивают соответственно норму закладки редиса. Допускается часть редиса заменять зеленым салатом. Можно использовать редис красный, очищенный от кожицы, увеличив соответственно его закладку.

Салат из редиса с огурцами и яйцом. Подготовленные редис и огурцы нарезают ломтиками; часть овощей оставляют для украшения. Нарезанные овощи перемешивают, укладывают горкой, оформляют дольками яиц и овощами. При отпуске салат поливают сметаной.

Салат из редьки с маслом или сметаной. Редьку нарезают тонкими ломтиками или шинкуют соломкой, посыпают солью, смешивают с шинкованным луком и заправляют растительным маслом или сметаной.

Салат из редьки с жареным луком. В нарезанную соломкой или тонкими ломтиками редьку добавляют пассерованный лук с маслом.

Салат из редьки с овощами. Редьку и морковь нарезают соломкой. Огурцы или помидоры нарезают ломтиками. Овощи смешивают с шинкованным зеленым луком и при отпуске поливают сметаной, или майонезом, или заправкой. Салат можно готовить без лука, увеличив закладку других овощей.

Салат из моркови. Сырую очищенную морковь нарезают соломкой, добавляют сахар, выкладывают горкой и поливают сметаной.

Салат из моркови с орехами и медом. Очищенную морковь нарезают соломкой. Орехи очищают от скорлупы, измельчают и обжаривают. Подготовленные морковь, орехи соединяют с медом

и клюквенным соком, перемешивают. При отпуске салат можно оформить целыми ягодами клюквы, посыпать рублеными орехами.

Салат из моркови, или из моркови с яблоками, или финиками, или черносливом. Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками, чернослив или финики — кусочками. Чернослив предварительно замачивают на 20... 30 мин в горячей воде, удаляют косточки. Морковь соединяют с яблоками, или финиками, или черносливом, добавляют сахар, выкладывают горкой и поливают сметаной. Салат можно готовить без яблок, или фиников, или чернослива.

Салат «Весна». Зеленый салат нарезают крупно, редис и огурцы — тонкими ломтиками, лук шинкуют. Овощи перемешивают. При отпуске салат заправляют сметаной и оформляют яйцом. Допускается приготовление салата без огурцов — в этом случае увеличивается закладка салата и редиса. Можно использовать редис, очищенный от кожицы.

Салат из белокочанной капусты. С п о с о б 1. Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 кг), уксус и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет очень мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с шинкованным зеленым луком или морковью, нарезанной соломкой, добавляют черный молотый перец, сахар и растительное масло. В прогретую капусту можно добавлять клюкву или нарезанные ломтиками моченые яблоки, маринованные плоды. Клюкву можно заменить свежими яблоками или сливами.

С п о с о б 2. Капусту шинкуют соломкой, добавляют соль и растирают до появления сока, смешивают с репчатым луком или морковью, нарезанными соломкой. Овощи заправляют заправкой. Готовый салат оформляют свежей клюквой.

Салат из капусты с грибами. Подготовленную капусту нарезают соломкой, посыпают солью и пассируют. Подготовленные грибы варят до готовности, охлаждают, нарезают соломкой. Лук репчатый шинкуют, пассируют на растительном масле, добавляют вареные грибы и жарят вместе с луком еще в течение 10... 15 мин. Капусту соединяют с пассерованным луком и грибами, добавляют лимонный сок, сахар, перец черный молотый и перемешивают. Салат укладывают горкой и украшают зеленью.

Салат из квашеной капусты. Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают. Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками. Клюкву перебирают. Нарезанные яблоки, клюкву смешивают с капустой, затем добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом. Вместо яблок

можно добавить маринованную вишню. При отсутствии клюквы ее заменяют таким же количеством капусты.

Салат «Петровский» грибной с квашеной капустой и огурцами. Грибы соленые отделяют от рассола, промывают, нарезают ломтиками. Соленые огурцы, очищенные от кожицы, нарезают ломтиками, лук репчатый шинкуют. Капусту квашеную перебирают (промывают, если она очень кислая), отжимают и мелко нарезают. Все компоненты соединяют, заправляют растительным маслом и перемешивают. При отпуске можно оформить зеленью.

Салат витаминный. С п о с о б 1. Яблоки с удаленным семенным гнездом, помидоры, огурцы нарезают ломтиками, сырые морковь и сельдерей — тонкой соломкой. У вишни удаляют косточку. Нарезанные плоды и овощи соединяют с зеленым горошком, заправляют соком лимона, сахаром и сметаной. Салат украшают нарезанными плодами и овощами.

С п о с о б 2. Сырую капусту, морковь, зеленый лук, яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают и заправляют соком лимона, маслом, сиропом от консервированного компота, сахаром, вином и сметаной. Консервированные плоды режут дольками и укладывают сверху для украшения салата. Рекомендуется использовать светлоокрашенные компоты (яблоки, персики).

Салат овощной с яблоками и сладким перцем. Очищенные от кожицы яблоки и огурцы соленые нарезают ломтиками, сладкий перец — соломкой, лук репчатый — полукольцами, помидоры — ломтиками, чеснок измельчают. Подготовленные компоненты соединяют, заправляют майонезом. При отпуске салат оформляют зеленью.

6.3. САЛАТЫ ИЗ ВАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ И ВИНЕГРЕТЫ

Салат «Зимний». Картофель и морковь варят, очищают и нарезают мелкими ломтиками, добавляют к ним зеленый горошек, нашинкованный лук и огурцы и перемешивают. Салат заправляют сметаной, или майонезом, или заправкой. При отпуске салат украшают яйцом, ломтиками огурца.

Салат «Летний». Молодой картофель очищают, отваривают. Подготовленные овощи нарезают: картофель, огурцы — ломтиками; помидоры — дольками; фасоль — ромбиками. Зеленый лук шинкуют. Картофель, овощи и фасоль или горошек консервированный

перемешивают. При отпуске поливают сметаной. К сметане можно добавить соус «Южный» в количестве 5 г на порцию, соответственно уменьшив закладку сметаны. При отпуске салат оформляют дольками яиц и посыпают зеленым луком.

Салат картофельный. Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с нашинкованным зеленым луком или нарезанным полукольцами репчатым луком. Салат заправляют сметаной, или майонезом, или заправкой.

Салат картофельный с сельдью. Сельдь разделяют на филе (мякоть) и нарезают наискось тонкими кусочками. Готовый салат укладывают горкой, сверху кладут кусочки сельди.

Салат картофельный с огурцами или капустой. Соленые огурцы, очищенные от кожицы, и вареную морковь нарезают ломтиками. В овощной набор картофельного салата добавляют нарезанные соленые огурцы и морковь, или капусту квашеную и морковь, или огурцы соленые, капусту квашеную и морковь. Салат заправляют сметаной, или майонезом, или заправкой.

Салат из цветной капусты, помидоров и зелени. Отварную цветную капусту разбирают на мелкие соцветия, огурцы и помидоры нарезают ломтиками, салат зеленый — на крупные части, добавляют консервированный зеленый горошек или фасоль, нашинкованный зеленый лук и перемешивают. Заправляют сметаной, смешанной с майонезом с добавлением сахара. При отпуске оформляют овощами и листьями салата.

Салат из свеклы с сыром и чесноком. Вареную свеклу нарезают соломкой, добавляют мелко нарезанный чеснок и заправляют майонезом. Салат укладывают горкой и при отпуске посыпают сыром или брынзой, натертой на крупной терке. Салат можно приготовить из маринованной свеклы.

Салат из маринованной свеклы с хреном. Отварную свеклу маринуют. В маринованную свеклу добавляют тертый хрен (можно предварительно ошпаренный), растительное масло и порционируют.

Салат из маринованной свеклы с яблоками. К маринованной свекле добавляют яблоки с удаленным семенным гнездом, нарезанные тонкими ломтиками, и перемешивают. При отпуске салат поливают сметаной.

Салат картофельный с яблоками. Яблоки очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают ломтиками, сельдерей нарезают соломкой, отварной картофель — кубиками, добавляют нарезанный салат, заправляют сметаной или заправкой. Салат оформляют ломтиками яблок и листьями салата.

Салат картофельный с грибами. Соленые или маринованные грибы промывают, нарезают тонкими ломтиками. Овощной набор салата картофельного смешивают с грибами и заправляют сметаной, или майонезом, или заправкой.

Салат из баклажанов и помидоров. Подготовленные баклажаны нарезают ломтиками, варят в воде в течение 10... 12 мин и охлаждают, добавляют нарезанные дольками помидоры, нарезанный лук, перемешивают, заправляют салатной заправкой, или майонезом, или майонезом со сметаной, или сметаной.

Салат из свеклы с черносливом, орехами и чесноком. Вареную очищенную свеклу нарезают соломкой. Подготовленный чернослив заливают горячей водой и оставляют в ней до полного набухания, затем удаляют косточку и нарезают. Ядра орехов и чеснок измельчают. Свеклу соединяют с черносливом, орехами, чесноком и заправляют майонезом. При отпуске можно оформить зеленью.

Салат сезонный. Подготовленный лук, редьку, морковь, вареный очищенный картофель, яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом нарезают соломкой. Капусту шинкуют, посыпают солью и перетирают. Подготовленные овощи и яблоки соединяют, перемешивают и заправляют майонезом. Салат укладывают горкой, украшают ломтиками моркови, яблок и зеленью петрушки.

Салат «Степной» из разных овощей. Очищенный сырой картофель нарезают соломкой и бланшируют в подсоленной воде в течение 5 мин. Подготовленную сырую морковь и очищенные от кожицы соленые огурцы нарезают соломкой, лук репчатый мелко шинкуют. Картофель и овощи соединяют, добавляют зеленый горошек, заправку и перемешивают. При отпуске салат оформляют овощами и зеленью петрушки.

Винегрет овощной. Вареные очищенные картофель, свеклу, морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают от рассола и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1,0... 1,5 см, а репчатый — полукольцами. Нарезанную свеклу отдельно от перечисленных овощей заправляют растительным маслом или заправкой, так как красящий пигмент свеклы окрашивает овощи в красный цвет. Овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное, перемешивают. В винегрет можно добавить от 50 до 100 г зеленого горошка за счет уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты. При отпуске винегрет оформляют ингредиентами, входящими в состав винегрета.

Винегрет по-домашнему. Вареные очищенные свеклу, картофель, маринованные огурцы нарезают кубиками. Подготовленные

овощи соединяют с отварной фасолью, добавляют сметану и перемешивают.

Винегрет рыбный. Осетра, севрюгу и ледяную рыбу разделяют на филе без кожи и хрящей и отваривают. Отварную рыбу нарезают тонкими ломтиками, добавляют нашинкованный лук, заправляют майонезом или майонезом со сметаной, перемешивают. При отпуске винегрет оформляют рубленным желе, приготовленным из охлажденного рыбного бульона, и овощами.

Винегрет с сельдью или рыбой горячего копчения. Винегрет овощной можно подавать с филе сельди, нарезанной наискось тонкими кусочками и уложенной сверху, или ломтиками рыбы горячего копчения.

Винегрет с кальмарами или морской капустой. Вареные кальмары нарезают соломкой поперек волокон. В готовый винегрет добавляют нарезанные кальмары или отварную морскую капусту, нарезанную соломкой, и перемешивают. Украшают винегрет кольцами вареного кальмара.

Винегрет с грибами. Грибы отделяют от рассола или маринада и промывают. Крупные грибы нарезают на две — четыре части, соединяют с винегретом и украшают шляпками соленых или маринованных грибов.

Винегрет мясной. В а р и а н т 1. Вареные мясные продукты (говядина, или телятина, или баранина, или свинина) и овощи нарезают ломтиками, заправляют майонезом или майонезом со сметаной и перемешивают. Заправленный винегрет кладут горкой и оформляют рубленным желе, вокруг укладывают мелко нарезанные морковь, свеклу, огурцы, оформляют яйцом и маринованными плодами. Огурцы можно заменить квашеной капустой.

В а р и а н т 2. Подготовленную свеклу варят, охлаждают и очищают от кожицы. Мясо крупным куском варят до готовности и охлаждают. Отварные мясо и свеклу, сыр, вареные яйца, репчатый лук нарезают мелкими кубиками (размерами 5 × 5 мм), чеснок измельчают, добавляют часть поджаренных измельченных орехов, заправляют майонезом и перемешивают. Оформляют винегрет мелко нарезанной зеленью петрушки и оставшимися орехами. Отпускают по 160 г на 1 порцию.

Винегрет из фруктов и овощей. Очищенные яблоки и груши (с удаленным семенным гнездом), морковь и вареный картофель, огурцы с кожицей нарезают тонкими ломтиками. Подготовленную зелень петрушки и корень сельдерея мелко нарезают. Фрукты, овощи, зелень соединяют и смешивают с горошком зеленым консервированным, добавляют соль, сахар, сок лимона и заправляют

майонезом. Винегрет укладывают горкой и оформляют листьями салата, дольками апельсина.

6.4. САЛАТЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

В мире существует множество рыбных салатов, которые завоевывают сегодня все большую популярность благодаря тому, что рыба является не только вкусным продуктом, но и полезным. Современные врачи-диетологи утверждают, что рыбные салаты намного полезнее мясных. Прежде всего это связано с высоким содержанием в рыбе белков, которые являются основой основ нашей работоспособности и умственной деятельности. Недостаток белка вызывает у человека множество заболеваний: дистрофию, уменьшение веса, снижение иммунитета и др.

Рыба также имеет невысокую калорийность, что очень нравится приверженцам здорового питания. Самой низкокалорийной рыбой является дорада, а меньше всего калорий содержится в таких морепродуктах, как мидии. Если говорить о самых высококалорийных дарах моря, то стоит упомянуть лосося и устриц. Благодаря низкому содержанию калорий рыбная диета часто используется в диетологии, а рыбные салаты становятся ее основой.

При приготовлении салатов из рыбы или морепродуктов соблюдают следующие правила:

- в рыбных салатах используются преимущественно отварные охлажденные овощи;
- заправляют рыбный салат после того, как все его ингредиенты охлаждены и нарезаны;
- в большинстве рыбных салатов используют отварную или припущенную рыбу, а также рыбу горячего и холодного копчения.

Идеальной заправкой для рыбных салатов является майонез, который придает рыбе нежный пикантный привкус. Однако готовый соус «Южный», который изготовлен на основе майонеза, имеет более острый и пикантный вкус. Если необходимо придать рыбному салату немного кисловатый вкус, то можно использовать готовый соус «Тартар», в котором имеются мелко нарезанные маринованные огурцы. Такой соус можно приготовить самостоятельно, мелко нарезав или натерев на мелкой терке соленые огурцы, которые вместе с базиликом и мелко нарезанным укропом добавляют в майонез.

Салат «Осенний» из свежих овощей с рыбой. Подготовленную белокочанную капусту шинкуют, кочанчики брюссельской капусты

нарезают на две — четыре части, редис и морковь — соломкой. Промытые яблоки очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и также нарезают соломкой. Рыбу горячего копчения разделяют на филе (мякоть) и нарезают кусочками. Овощи, яблоки, рыбу соединяют, добавляют отжатый из лимона сок, майонез, соль и перемешивают. Салат укладывают горкой, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Салат с рыбой горячего копчения или морепродуктами. Вареные картофель, морковь и огурцы нарезают ломтиками. Филе морского гребешка и креветки сыромороженные отваривают, разделяют на мякоть и нарезают ломтиками. К нарезанным овощам добавляют зеленый горошек, нарезанную тонкими ломтиками рыбу горячего копчения или отварные морепродукты и заправляют частью майонеза или заправки, оформляют рыбой, морепродуктами, овощами и поливают оставшимся майонезом или заправкой.

Салат рыбный с морской капустой. Подготовленную мороженую морскую капусту варят, шинкуют соломкой, заливают охлажденным маринадом и выдерживают в нем в течение 6... 8 ч. Затем маринад сливают. Для маринада в горячую воду добавляют сахар, гвоздику, лавровый лист, соль и кипятят в течение 3... 5 мин, охлаждают, добавляют уксус.

Подготовленную рыбу разделяют на чистое филе без кожи и костей. Припускают, охлаждают и нарезают тонкими ломтиками. Подготовленную морскую капусту соединяют с нарезанными ломтиками вареного картофеля, помидорами или очищенными от кожицы огурцами, крупно нарезанными листьями салата, шинкованным мелкими кубиками луком. Добавляют подготовленную рыбу, перемешивают, заправляют майонезом или сметаной. Готовый заправленный салат укладывают горкой на блюдо и оформляют фигурно вырезанными входящими в состав салата ингредиентами. Украшают салат зеленью петрушки.

Салат рыбный. Рыбу разделяют на филе без кожи и костей и припускают. Припущенную рыбу охлаждают и нарезают тонкими ломтиками. Огурцы и отварной картофель, нарезанные тонкими ломтиками, смешивают с частью нарезанного зеленого салата или зеленым горошком, добавляют рыбу, заправляют частью майонеза с соусом «Южный». Салат выкладывают горкой, оформляют ломтиками рыбы, помидоров, салата, поливают оставшимся майонезом. Соус «Южный» можно заменить майонезом.

Салат рыбный деликатесный. Осетровую рыбу варят звеньями с кожей и хрящами, разделяют на филе без кожи и реберных

костей. Готовую рыбу охлаждают и нарезают тонкими ломтиками. Картофель, морковь, цветную капусту и спаржу отваривают. Цветную капусту разбирают на мелкие соцветия, спаржу нарезают на кусочки длиной 2...3 см. Вареные картофель и морковь, огурцы, помидоры нарезают тонкими ломтиками, фасоль — дольками. Нарезанные овощи соединяют с консервированными фасолью и зеленым горошком, добавляют рыбу, заправляют майонезом с соусом «Южный», оформляют ломтиками рыбы и помидоров. Для украшения можно использовать консервированные крабы.

Салат «Любительский». Печень трески, вареные яйца измельчают, лук репчатый шинкуют, отварной картофель нарезают кубиками. Все перемешивают, добавляют зеленый горошек; при отпуске украшают ломтиками лимона, зеленым луком. Салат можно готовить без картофеля, увеличив закладку яиц и горошка зеленого консервированного.

Салат из креветок с рисом. Подготовленные креветки отваривают, разделяют на мякоть и нарезают. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу, охлаждают. Яйца, сваренные вкрутую, мелко рубят. Креветки, рассыпчатую кашу, яйца соединяют, добавляют сахар, свежесжатый сок лимона. Салат солят, заправляют сметаной и вымешивают до однородной консистенции. Салат при подаче укладывают горкой на блюдо и оформляют зеленью петрушки и целыми креветками.

Салат из кальмаров с яблоками. Вареные кальмары и очищенные от кожицы яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают соломкой, соединяют с зеленым горошком, мелко нарезанными вареными яйцами, перемешивают, солят, заправляют майонезом или сметаной. При подаче выкладывают горкой на центр блюда и украшают фигурно вырезанными входящими в состав салата продуктами и зеленью.

6.5. САЛАТЫ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Рецептуры приготовления мясных салатов постоянно совершенствуются. Поварами создано более 200 новых блюд. В Стамбуле самые лучшие салаты можно найти в традиционных местных питейных домах. Турецкие мясные салаты включают в себя разнообразные овощные пюре с йогуртом и чесноком, брынзу, а также оливки и маслины. Разнообразен ассортимент этих салатов: мясной с дыней и брынзой; мясной с пюре из моркови и йогуртом; мясной

с фасолью; салат по-кипрски; мясной с апельсинами; мясной острый с пюре из помидоров; мясной с помидорами и кунжутом; мясной с омлетом.

Канадская кухня вобрала в себя лучшие традиции английской и французской кухни. Население страны любит салаты. Разумеется, возможны самые смелые варианты сочетания вареного или жареного мяса с апельсинами, мандаринами, йогуртом, медом, финиками (салат «Маккензи», салат по-нипигонски, салат по-канадски, салат по-руэнски).



При приготовлении мясных салатов широко используются черемша, майоран, сельдерей маринованный и квашеный.

Лук зеленый, лук-порей, кресс-салат, базилик, эстрагон, петрушка, укроп и другая пряная зелень используются для оформления салатов в свежем виде вместе с помидорами, огурцами и сладким перцем.

Ассортимент мясных салатов русской кухни также разнообразен. Мясные салаты, приготовленные из разнообразных продуктов, заправляют чесноком, черным и красным перцем, уксусом, пряной зеленью, орехами, сметаной в различных сочетаниях, что придает мясным салатам остроту и аромат.

Салат мясной. Вареные мясные продукты (говядина, или телятина, или баранина, или свинина, или язык говяжий), картофель и свежие или соленые огурцы нарезают тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза с добавлением соуса «Южный»; выкладывают горкой, оформляют яйцом, кусочками вареного мяса, салатом зеленым и оставшимся майонезом. Соус «Южный» можно заменить таким же количеством майонеза.

Салат «Столичный». Оттаявших кур промывают, заправляют в «кармашек» и варят. Отделяют мякоть от костей и кожи, нарезают $\frac{2}{3}$ части мелкими кусочками (в салат), а $\frac{1}{3}$ часть — широкими тонкими ломтиками (для украшения салата). Картофель варят в кожице и очищают. Нарезают картофель тонкими ломтиками (толщиной 2 мм). Свежие огурцы моют, у соленых огурцов удаляют грубую кожицу и перезрелые семена. Огурцы нарезают тонкими ломтиками. Салат зеленый моют. Сваренные вкрутую яйца нарезают для украшения. Нарезанную птицу, картофель, огурцы заправляют половиной майонеза, выкладывают горкой в салатник, оформляют яйцом, птицей, крабами, салатом зеленым и оставшимся майонезом.

Салат «Пикантный». Вареное мясо и овощи нарезают соломкой, добавляют томатное пюре, масло растительное, уксус. Все переме-

шивают и выдерживают в холодильнике в течение 2...3 ч, чтобы продукты промариновались.

При отпуске салат укладывают горкой, посыпают красным молотым перцем, маринованным перцем и зеленью.

Салат «Журавинка». Вареные говядину и грибы, а также огурцы нарезают соломкой, репчатый лук шинкуют. Продукты перемешивают, поливают заправкой, украшают клюквой.

Салат по-татарски. Подготовленный мясной продукт отваривают. Огурцы, очищенные от кожицы, белок яиц, сыр нарезают мелкой соломкой, затем заправляют солью, тертым чесноком и майонезом. Часть майонеза оставляют для оформления. Салат укладывают в креманку или фужер горкой, поливают оставшимся майонезом, посыпают тертым желтком и оформляют зеленью.

Салат «Цезарь» с окороком. Готовят сухарики: чеснок измельчают, смешивают с оливковым маслом, настаивают в течение 30 мин; хлеб нарезают кубиками, выкладывают на противень, смазывают чесночным маслом и запекают в течение 5...8 мин при температуре 180 °С.

Для соуса: желтки взбивают до увеличения их объема в три раза, продолжая взбивать, добавляют горчицу, вливают тонкой струйкой оливковое масло, добавляют лимонный сок, уксус, соль и перец, взбивают до получения однородной массы.

Листья салата промывают, обсушивают, нарезают. Огурцы и помидоры нарезают тонкими ломтиками, маслины — кружочками.

Подготовленные продукты соединяют, заправляют соусом, выкладывают на тарелку, сверху укладывают нарезанный тонкими ломтиками окорок, посыпают сухариками.


Салат «Цезарь». Куриное филе посыпают специями и нарезают ломтиками. На тарелку кладут листья салата, делают «подушку» из китайской капусты, укладывают куриное филе, гренки и посыпают тертым сыром. Заправляют соусом «Цезарь»: горчицу взбить венчиком с яичным желтком и солью. По капле добавляя оливковое масло, лимонный сок, молотый перец, вустерширский соус, толченые филе анчоусов, давленный чеснок и тертый пармезан, продолжают взбивание.

Салат из птицы с орехами. Куриное филе обжаривают и нарезают ломтиками. Корень сельдерея и салат китайский шинкуют соломкой. На лист салата выкладывают китайский салат и сельдерей, посыпают кубиками из ананаса, наверх укладывают ломтики куриного филе и посыпают кедровыми орешками. Украшают дольками апельсина. Соус из майонеза и ананасового сока подают отдельно.

6.6. САЛАТЫ-КОКТЕЙЛИ

Салаты-коктейли — это смеси различных готовых к употреблению продуктов в сочетании с соусами, заправками, зеленью, специями и пряностями.

Салаты-коктейли подразделяются на закусочные и десертные. При приготовлении салатов-коктейлей продукты укладывают слоями. Продукты при необходимости должны быть нарезаны тонко: мелкими кубиками, ломтиками, соломкой, кружочками.

 **Содержимое салатов-коктейлей** при подаче обычно не перемешивают. Если они заправляются соусами или заправками, то перемешивают их непосредственно перед употреблением. Для украшения используют зелень, орехи, ягоды и фрукты, дольки апельсина или лимона. Дольки апельсина или лимона можно надеть на край подаваемой посуды, предварительно надрезав их с одной стороны.

Для салатов-коктейлей используют стеклянную посуду различной формы (креманки, фужеры, конические стаканы, вазочки). Подают их на тарелке с салфеткой (чтобы стеклянная посуда не скользила). Рядом кладут прибор, в качестве которого используется чайная, десертная или специальная ложка с длинной ручкой. Рекомендуется подавать салаты-коктейли с выходом 75... 100 г на 1 порцию.

Продукты для приготовления салатов должны быть предварительно охлаждены до температуры 8... 10 °С. Наборы для салатов можно заготавливать за 1... 2 ч до отпуска и хранить в холодильном шкафу. Для оформления салатов продукты, входящие в их состав, можно нарезать фигурно. Сырье, используемое для приготовления салатов, должно быть свежим, отвечать требованиям нормативной документации и сертификатам качества.

Для того чтобы сохранить внешний вид продуктов, входящих в состав салатов, улучшить их вкус и запах, необходимо соблюдать следующие правила:

- кожица цыплят или кур останется белой, придавая салату-коктейлю красивый цвет, если ее перед приготовлением натереть лимонным соком или раствором лимонной кислоты;
- лимонный сок, добавленный в салат-коктейль, сохранит в нем витамин С;

- для придания салату-коктейлю специфического запаха необходимо сыр в течение 1 ч до приготовления салата хранить при комнатной температуре;
- чтобы заранее очищенные для салата-коктейля грибы не почернели, их хранят в холодной подкисленной воде;
- в салаты-коктейли с клубникой, земляникой, красной смородиной следует обязательно добавлять сливки — это уменьшает возможность возникновения диатеза и отеков у детей.

6.6.1. Закусочные салаты

Салат-коктейль овощной. Очищенные от кожицы огурцы нарезают соломкой, помидоры — ломтиками, отварную цветную капусту разбирают на соцветия. В фужер кладут нарезанные огурцы, затем слой помидоров, сверху — цветную капусту. Салат поливают заправкой. При отпуске его оформляют перцем консервированным и зеленью петрушки.

Салат-коктейль «Пестрый». Подготовленные свежие огурцы и помидоры нарезают мелкими кубиками или брусочками, репчатый лук мелко шинкуют, красный редис не очищают от кожицы. Укладывают в посуду слоями, чередуя овощи и добавляя зеленый горошек, заправляют майонезом. Украшают салат зеленью и дольками крутого яйца.

Салат-коктейль «Аппетитный». Подготовленные яблоки, морковь, свежие огурцы нарезают тонкой соломкой или кубиками; свежие помидоры — кружочками. Укладывают все слоями, чередуя яблоки, морковь, огурцы и помидоры. Заправляют солью, сахаром, соком лимона. Украшают кружочками помидоров. Поливают сметаной, сбоку укладывают веточки зелени.

Салат-коктейль яблочно-морковный. Яблоки, очищенные от кожицы и семян, нарезают дольками, морковь — соломкой. Укладывают все в вазочку слоями, добавляют сверху изюм. Сбрызгивают салат лимонным соком, смешанным с медом. Посыпают сверху рубленым орехом.

Салат-коктейль сырный. Сыр натирают на терке. Яблоки, очищенные от кожицы и семян, и вареную морковь нарезают кубиками. Все укладывают в вазочку на листья салата. Заправляют сметаной с взбитыми сливками. Сверху посыпают мелкорубленым орехом. Оформляют зеленью.

Салат-коктейль по-швейцарски. Твердый сыр и ананасы нарезают кубиками, орехи измельчают. Укладывают все это слоями

в креманку на лист салата. Заправляют смесью сметаны и протертого через сито творога. Оформляют зеленью.

Салат-коктейль с шампиньонами и орехами. Кочанный салат нарезают тонкой соломкой; вареные шампиньоны нарезают тонкими ломтиками; грецкие орехи измельчают. Для соуса в растительное масло добавляют соль, перец. Все перемешивают и охлаждают. Оформляют салат зеленью.

Салат-коктейль «Фантазия». Рис припускают и охлаждают. Палочки крабовые нарезают кубиками, вареные яйца мелко нарезают. В припущенный рис добавляют кукурузу, нарезанные крабовые палочки, рубленые яйца, соль, половину майонеза, перемешивают, выкладывают в фужер; сверху поливают майонезом и украшают зеленью.

Салат-коктейль рыбный с грибами. Филе судака припускают, охлаждают, нарезают ломтиками, грибы отваривают. Грибы и огурцы маринованные нарезают соломкой. Подготовленные продукты слоями укладывают в фужер, поливают майонезом. При отпуске оформляют сладким маринованным перцем, лимоном, зеленью петрушки.

Салат-коктейль мясной. Отварную говядину и соленые огурцы нарезают кубиками, редис — кружочками. Все укладывают слоями и заливают маринадом, приготовленным из соуса «Кетчуп», растительного масла, мелкорубленого лука репчатого, сахара, черного молотого перца. Украшают зеленью. Перед употреблением ингредиенты перемешивают.

Салат-коктейль по-польски. Отварную говядину, окорок и огурцы нарезают кубиками. Все укладывают слоями в вазочку на листья салата. Сверху кладут консервированный лосось, сбрызгивают смесью лимонного и гранатового соков. Заправляют майонезом и перемешивают. Оформляют зеленью.

Салат-коктейль из ветчины и сыра. Ветчину, сыр, свежие огурцы без кожицы и яйца, сваренные вкрутую, нарезают соломкой. Укладывают в фужер (креманку) слоями, поливают смесью майонеза и сметаны, заправляют солью. Оформляют кусочками маринованного красного перца, листочками зеленого салата, зеленью петрушки.

Салат-коктейль с курицей. С филейной части курицы снимают кожу, нарезают мясо мелкими кубиками, смешивают с мелко нарезанными маринованными огурцами и перцем, заправляют черным молотым перцем, лимонным соком, острым соевым соусом. В фужер кладут нарезанный соломкой кочанный салат, а на него — подготовленный салат с курицей. Заливают соусом из смеси тертого хрена, сметаны, простокваши. Гарнируют огурцами, нарезанными кружочками, полосками перца, зеленью петрушки.

Салат-коктейль из курицы с фруктами. Приготовленную курицу заливают горячей водой и варят при слабом кипении, периодически снимая пену. Вареную курицу охлаждают, мякоть отделяют, нарезают мелкими кубиками. Яблоки очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают соломкой, апельсин — ломтиками, орехи измельчают. Подготовленные продукты кладут в фужер поочередно слоями, сбрызгивают гранатовым соком, заправляют майонезом и взбитыми сливками. При отпуске оформляют зеленью.

Салат-коктейль яичный. Вареные яйца, соленые огурцы, лук репчатый шинкуют ломтиками, заправляют майонезом с добавлением горчицы. Укладывают в стеклянную посуду и оформляют зеленью, тертым яичным желтком.

6.6.2. Десертные салаты

Десертные салаты готовят из нескольких видов фруктов с добавлением ягод или без них. Салаты заправляют взбитыми сливками, добавляют творог и белки яиц. Десертные салаты содержат большое количество витаминов, хорошо усваиваемых белков и жиров, а также являются высококалорийными блюдами. Они рекомендуются ослабленным людям, детям, спортсменам.

Салат-коктейль фруктовый. Яблоки и груши без кожуры, сердцевины и семян нарезают тонкими ломтиками, кладут подготовленные свежие ягоды, заправляют соусом. Для приготовления соуса яичные желтки растирают с сахарной пудрой, добавляют сливки, фруктовый сироп и перемешивают. Подают в фужере или креманке.

Салат-коктейль яблочно-апельсиновый. Яблоки без кожуры, сердцевины и семян и апельсины нарезают кубиками, выдерживают в смеси гранатового и лимонного соков. Хорошо охлажденные маринованные фрукты раскладывают в бокалы. Оформляют взбитыми сливками, кружочками фруктов и печеньем (рис. 6.1).

Салат-коктейль дынный. Из мякоти зрелой дыни с помощью выемки готовят шарики или нарезают кубиками, выдерживают в смеси лимонного и гранатового соков. Шарики кладут в бокалы для шампанского и заливают охлажденным апельсиновым соком.

Салат-коктейль из свежих фруктов с орехами. Сливы, персики, груши, яблоки нарезают дольками, удалив косточки и сердцевину. Виноград без косточек промывают, ягоды осторожно снимают с кисти. Все перемешивают, добавляют сметану, растертую с сахаром, лимонный сок и цедру. Подают в вазах, посыпают измельченными орехами.



Рис. 6.1. Салат-коктейль яблочно-апельсиновый

Салат-коктейль ягодный. Чернику или бруснику, малину, смородину промывают, хорошо отцеживают от воды, укладывают слоями в вазочку. Посыпают сахаром и заправляют взбитыми сливками.

Салат-коктейль фруктовый с мармеладом. Очищенные бананы и яблоки без сердцевин нарезают кубиками и укладывают в фужер, добавляют мармелад, нарезанный кубиками, оформляют взбитыми сливками. При подаче посыпают поджаренными измельченными орехами.

Салат-коктейль с бананами. Очищенные от кожуры бананы нарезают кружочками, ананасы — кубиками. Сваренные вкрутую яйца мелко нарезают. Все укладывают в вазочку на листья салата, сбрызгивают лимонным соком и заправляют сметаной. Сверху посыпают жареными измельченными орехами.

Салат-коктейль «Радость». Рис припускают и охлаждают. Курагу и изюм промывают. Курагу нарезают мелкими кубиками, смешивают с изюмом, рисом, заливают сиропом, укладывают в фужер, оформляют взбитыми сливками. Сверху посыпают рублеными орехами.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Чем отличаются закрытые бутерброды от открытых?
2. Каковы особенности приготовления горячих бутербродов?
3. Какие бутерброды называются калорийными?
4. Какие вы знаете способы подачи продуктов порциями?
5. Каковы правила составления композиции салатов?

ПРОИЗВОДСТВО ЗАКУСОК

7.1. ГАРНИРЫ И СОУСЫ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

Холодные блюда и закуски из рыбных продуктов, мясных продуктов и птицы подают с овощными гарнирами — простыми и сложными; в качестве гарниров также используются овощные салаты.

! *Простыми гарнирами* являются свежие, соленые огурцы и помидоры, зеленый и репчатый лук, маринованные плоды и ягоды. Овощи нарезают ломтиками или мелкими кубиками. Мелкие экземпляры плодов и ягод используют целиком. *Сложные гарниры* состоят из набора вареных овощей (картофель, морковь, фасоль, свекла), консервированного зеленого горошка, свежих и соленых огурцов и помидоров, маринованных яблок, сливы, винограда. Эти продукты группируют с учетом их вкусовой совместимости и цветовых контрастов. В составе сложных гарниров мясных и рыбных блюд — мясное (рыбное) желе, нарезанное мелкими кубиками. Желе используется также для оформления мясных и рыбных винегретов.

В современных технологиях приготовления холодных блюд и закусок в качестве приправ используются всевозможные заправки, соусы, майонез, сметана, растительное масло, кулинарные соусы. Многие холодные блюда и закуски обладают острым вкусом (закуска из сельди, кильки, квашеной капусты, соленых и маринованных грибов), поэтому к ним приправы и соусы не подают. Некоторые холодные блюда и закуски имеют нежный вкус (заливные рыба, мясо; холодные блюда из домашней птицы и дичи) — в этом случае к ним подают острые приправы и соусы (горчицу, хрен, соус майонез).

Коричневый соус шофруа. Приготовление коричневого соуса: в красный основной соус вливают отвар от шампиньонов и, помешивая лопаткой, дают прокипеть в течение 15... 20 мин. Затем добавляют концентрированный бульон (фюме), мясное желе, мадеру, соль и, помешивая, варят до получения клейкой консистенции; при кипении нужно удалять пену. Готовый соус процеживают через частое сито. Соус используется для заливания изделий из дичи.

Белый соус шофруа. В белый соус добавляют сливки, белое виноградное вино. В остальном приготовление соуса аналогично приготовлению коричневого соуса. Используется соус для заливания курицы, цыплят, индейки, рыбы.

Соус фисташковый. Растирают в ступке очищенные фисташки и сладкий миндаль, добавляют холодный густой молочный соус, вливают сырые желтки, соль, перец, перемешивают и все протирают через сито. Вливают в полученную смесь растительное масло (лучше — оливковое) и сок лимона. Зелень петрушки и эстрагона, зеленый лук бланшируют, обсушивают и протирают через сито. Смешивают пюре из зелени с соусом.

Сметанный соус для фруктовых салатов. Ягоды после удаления плодоножек промывают в холодной воде и выкладывают на сито или грохот для того, чтобы стекла вода, затем протирают через частое сито. С лимона и апельсина срезают кожуру (цедру). Сок отжимают, а цедру мелко шинкуют, ошпаривают и охлаждают. Полученные соки (ягодный, лимонный и апельсиновый) и цедру соединяют со сметаной, добавляют сахар, толченую корицу, ликер и хорошо перемешивают. Этим соусом заправляют только охлажденные продукты. Подают его к салатам из апельсинов, мандаринов, дыни, арбуза с фруктами.

Сметанный соус для овощных салатов. Уксус вливают в посуду, добавляют сахар, соль, молотый перец и хорошо перемешивают лопаткой. Полученную смесь соединяют со сметаной перед подачей. Подают к салатам из овощей, фруктов, цветной капусты, грибов с овощами.

Соус творожный с зеленью. Творог протирают, разводят молоком и перемешивают до однородной массы. Лук-порей, зелень петрушки и чеснок измельчают. В молочно-творожную массу добавляют измельченный лук-порей, зелень петрушки, чеснок, столовую горчицу и лимонный сок. Массу тщательно перемешивают. Подают соус к овощным салатам.

Соус майонез. В сырые яичные желтки, тщательно отделенные от белков, добавляют горчицу, соль и хорошо размешивают лопаткой. Затем при непрерывном взбивании постепенно вливают под-

солнечное масло. Масло должно иметь температуру 12... 16 °С (при такой температуре растительное масло лучше эмульгируется, т. е. разбивается на мелкие шарики, которые распределяются в яичном желтке, не соединяясь между собой). Каждую новую порцию масла вливают после того, как закончилось эмульгирование предыдущей порции. Когда все масло проэмульгирует, получится густой соус, который хорошо держится на лопатке.

В приготовленный соус вливают уксус, добавляют сахар, хорошо размешивают; уксус можно заменить лимонной кислотой или лимонным соком; после введения уксуса соус становится немного жиже и белее.

При неправильном изготовлении или длительном хранении соуса эмульсия может разрушиться: шарики масла соединятся между собой, вследствие чего масло частично выделится на поверхность, нарушив однородность соуса, произойдет так называемое отмасливание соуса. Чтобы восстановить однородность соуса, необходимо снова разбить масло на мельчайшие шарики. Для этого желток яйца выпускают в отдельную посуду и понемногу добавляют отмаслившийся соус, все время взбивая смесь.



Для получения более устойчивой эмульсии майонез следует готовить во взбивальной машине. При этом масло разбивается на более мелкие шарики, что затрудняет их соединение и повышает устойчивость эмульсии.

Майонез и его производные хранят в фарфоровой или эмалированной посуде. Используют его для приготовления некоторых холодных блюд, производных соусов, заправок для салатов. Рецептурный состав соуса может быть изменен благодаря использованию винного уксуса, оливкового масла, дижонской горчицы. Наиболее популярными являются следующие производные майонеза.

Айоли. В готовый майонез добавляют растертый чеснок. Подают его к яйцам, сваренным вкрутую, улиткам, холодному мясу.

Шантильи. Майонез соединяют со взбитыми сливками. Подают его к холодным овощам, отварной или паровой холодной рыбе.

Тартар. В майонез добавляют нашинкованные консервированные огурцы, каперсы, эстрагон, петрушку. Подают его к жареной охлажденной рыбе и рыбе-гриль.

Майонез со сметаной. Готовят майонез, как описано ранее, затем добавляют в него густую сметану, сахар, соль, перец и хорошо перемешивают. Подают майонез со сметаной к холодным блюдам из мяса, рыбы, используют для заправки салатов.

Майонез с белым соусом. Готовят соус майонез, затем соединяют его с охлажденным белым соусом, приготовленным на мясном или рыбном бульоне; готовый соус хорошо размешивают. Назначение соуса то же, что и соуса майонез со сметаной.

Майонез с корнишонами. Корнишоны мелко рубят, кладут в приготовленный соус майонез, добавляют острый соус и хорошо перемешивают до получения однородной массы. Корнишоны можно полностью или частично заменить соответствующим количеством пикулей и каперсов. Этот соус приготавливают также с майонезом на белом соусе или со сметаной. Подают его к холодным мясным и рыбным блюдам.

Майонез с зеленью. Шпинат, зелень петрушки, укроп и эстрагон припускают в закрытой посуде при сильном кипении. Готовую зелень охлаждают, протирают через сито, соединяют с соусом майонез, добавляют острый соус, сахар, горчицу столовую, соль, после чего все это хорошо перемешивают. Подают его к холодным мясным и рыбным блюдам.

Майонез с томатом и луком. Томат-пюре кипятят, охлаждают, затем тщательно смешивают с готовым соусом майонез, добавляют мелко рубленный репчатый лук, предварительно пассерованный и охлажденный, измельченные листки эстрагона, зелени петрушки и еще раз хорошо перемешивают. Подают его к отварной холодной рыбе.

Майонез с томатом и сладким стручковым перцем. Томат-пюре кипятят и после остывания хорошо перемешивают с соусом майонез. Затем добавляют острый соус, сладкий стручковый перец, который перед закладкой промывают в холодной воде, обсушивают на сите, удаляют семена и очень мелко нарезают, добавляют соль по вкусу, еще раз аккуратно перемешивают. Подают его к холодным мясным и рыбным блюдам.

Майонез с желе. С п о с о б 1. В горячий мясной, куриный или рыбный бульон вводят желатин, замоченный в холодной воде. Когда желатин набухает, процеживают бульон. В охлажденный, но не застывший бульон добавляют подсолнечное масло и взбивают его венчиком до тех пор, пока не образуется густая однородная белая масса (25... 30 мин).

Если при взбивании масса очень быстро загустеет, то ее слегка подогревают и вновь взбивают. Во время взбивания в соус нужно добавлять уксус или лимонную кислоту. Процесс взбивания соуса должен быть непрерывным.

С п о с о б 2. В незастывшее желе-бульон (см. способ 1) добавляют соус майонез и тщательно взбивают венчиком.

С п о с о б 3. Незастывшее желе-бульон смешивают с охлажденным белым соусом, соусом майонез, уксусом и тщательно взбивают венчиком. Используют для заливания холодной рыбы, филе домашней и дикой птицы.

Соус-винегрет. Желтки яиц, сваренных вкрутую, протирают через сито и растирают в керамической посуде деревянной ложкой, постепенно добавляя подсолнечное масло. После этого в массу кладут мелкорубленые каперсы, корнишоны, зеленый лук, зелень петрушки и эстрагон. Одновременно добавляют уксус, острый соус, соль, перец. Подают для блюд из субпродуктов.

Горчица столовая. Горчичный сухой порошок кладут в посуду, заливают горячей водой и быстро размешивают лопаточкой, чтобы получилась густая масса без комков. Затем заваренную массу заливают горячей водой и дают постоять в холодном месте 8... 10 ч, после чего воду осторожно сливают. В горчицу кладут соль, сахар, вливают растительное масло и хорошо перемешивают, после чего добавляют уксус и снова перемешивают. Горчица применяется для приготовления некоторых соусов, заправок и в качестве столовой приправы.

Соус хрен с уксусом. Очищенный промытый хрен измельчают на терке или машине для нарезки сырых овощей. Затем слегка рубят ножом, перекладывают в посуду, заливают кипятком, закрывают посуду крышкой. Когда хрен остывает, добавляют уксус, соль, сахар и размешивают. Подают его к холодным мясным и рыбным блюдам.

Холодный соус хрен со свеклой. Готовят соус, как описано ранее, добавляют вареную свеклу, измельченную на мелкой терке. Подают его к мясным и рыбным студням, холодным овощам, солонине.

Соус хрен со сметаной. Подготовленный измельченный хрен смешивают со сметаной, добавляют соль и сахар и перемешивают. Подают его к холодному отварному поросенку и мясному студню.

7.2. ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Холодные закуски имеют меньший выход; подают их без гарнира (икра, семга, кета, шпроты) или с малым количеством гарнира (килька и сельдь с луком).



Закуски можно подавать и в горячем виде (горячие закуски). Горячие закуски по технологии приготовления сходны с горячими основными блюдами (из мяса, рыбы, субпродуктов), но отличаются от них более острым вкусом и подачей (подают в порционных сковородах, кроншелях, кокотницах без гарнира).

Для приготовления закусок используются зеленые салаты и мясо, картофель и мясо, птица, сыры, поэтому пищевая ценность их различна: некоторые из них низкокалорийные (зеленые салаты, закуски из огурцов или помидоров) и служат источником витаминов и минеральных соединений, а некоторые — высококалорийные, так как богаты белками, жирами (поросенок фаршированный, паштет из печени).

Редис с маслом. Подготовленный редис нарезают тонкими кружочками и заправляют растительным маслом.

Свекла маринованная. Охлажденную очищенную вареную свеклу нарезают кубиками, брусочками, ломтиками или соломкой, заливают горячим маринадом и маринуют в течение 3... 4 ч при температуре 0... 4 °С. Затем маринад сливают, а свеклу заправляют сахаром. Слитый маринад можно использовать для заправки борщей и маринования. Маринад: в горячую воду кладут перец, корицу, соль, гвоздику, лавровый лист, доводят до кипения, настаивают в течение 4... 5 ч, добавляют уксус и процеживают. В маринад можно добавить тмин (0,1 г). Для маринования можно использовать нарезанную припущенную или печеную свеклу. Маринованную свеклу используют для салатов, борщей или в качестве гарнира к мясным, рыбным и другим блюдам.

Тыква маринованная. Воду с солью, сахаром, пряностями доводят до кипения, кладут очищенную от кожуры и семян тыкву, нарезанную кубиками с ребром 12... 15 мм. Варят ее до мягкого состояния, затем охлаждают, добавляют уксус и выдерживают тыкву в холодном месте в течение 5... 6 ч. Подают тыкву в холодном виде вместе с маринадом по 75, 100 г на 1 порцию.

Тыква в маринаде. Очищенную от кожуры и семян тыкву режут на куски, панируют в муке, жарят на растительном масле, заливают готовым маринадом и тушат в течение 10... 15 мин.

Красная фасоль с маслом. Перебранную и промытую фасоль замачивают в холодной воде в течение 5... 8 ч. Варят в закрытой посуде при слабом кипении в течение 1... 2 ч, отвар сливают. Лук пассеруют на растительном масле. К отварной охлажденной фасоли добавляют пассерованный лук, толченый с солью чеснок, мелко нарезанную зелень, хмели-сунели, перец красный молотый и перемешивают.

Фасоль протертая. Подготовленную фасоль варят в посуде, закрытой крышкой, при слабом кипении в течение 1... 2 ч. В конце варки добавляют соль, отвар сливают, фасоль протирают, взбивают, постепенно вливая прокаленное растительное масло, заправляют толченым чесноком и перемешивают. Укладывают все горкой, оформляют кольцами пассерованного репчатого лука и веточкой

зелени. Для подачи можно использовать тарталетки. В протертую фасоль можно добавлять маслины или тертую брынзу.

Баклажаны «Степные». Баклажаны и свежие помидоры промывают, нанизывают на шпажки и запекают в течение 15... 20 мин над раскаленными углями. Овощи снимают со шпажек, очищают от кожицы. При подаче запеченные овощи смешивают с мелко нарезанным сладким перцем, репчатым луком, зеленью и посыпают толченым чесноком. Отпускают по 75... 100 г на 1 порцию.

Баклажаны тушеные с помидорами. Очищенные баклажаны, нарезанные кружочками, и свежие помидоры, нарезанные крупными дольками, слегка обжаривают по отдельности на масле. Обжаренные баклажаны заливают соусом с добавлением воды (15... 20 % массы обжаренных баклажанов), солят и тушат в течение 15... 20 мин. В конце тушения добавляют толченый чеснок и обжаренные помидоры. Отпускают по 100... 150 г на 1 порцию.

Рулетки из баклажанов с орехами. Баклажаны очищают от кожицы, нарезают вдоль на полоски толщиной 0,5 см, солят и оставляют на 10... 15 мин для удаления горечи. Затем промывают, обсушивают, обжаривают. На обжаренные баклажаны кладут фарш, сворачивают в виде рулета, укладывают на противень в один ряд и прогревают в течение 5 мин в жарочном шкафу.

Для фарша: очищенные орехи измельчают, добавляют мелко нарубленную зелень, чеснок, соль, майонез, все перемешивают.

Закуска овощная с чесноком (марийское национальное блюдо). Сырую очищенную морковь нарезают соломкой, лук репчатый — полукольцами и пассеруют на растительном масле. Помидоры свежие, нарезанные дольками, обжаривают. Овощи кладут в посуду, добавляют пассерованную муку, разведенную водой, соль, специи и тушат. В конце тушения добавляют сахар и мелко нарубленный чеснок. Отпускают закуску в холодном виде по 75... 100 г на 1 порцию. Можно оформить ее веточками зелени.

Закуска по-киргизски. Сладкий перец перебирают, промывают, подрезают вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами, не нарушая целостности стручка, бланшируют, заполняют фаршем и оставляют на холоде на 1 ч.

Для фарша: сыр натирают на терке, соединяют с размягченным сливочным маслом, добавляют измельченный чеснок, перемешивают.

При отпуске перец нарезают кружочками, укладывают на блюдо, оформляют зеленью петрушки.

Закуска «Лаззат». Сладкий перец перебирают, промывают, подрезают вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами, не на-

рушая целостности стручка. Подготовленный перец ошпаривают кипящей водой, откидывают на дуршлаг и заполняют фаршем.

Д л я ф а р ш а: брынзу натирают на мелкой терке, соединяют с размягченным сливочным маслом, сметаной, измельченным чесноком и укропом. При подаче режут на кружки и посыпают зеленью петрушки.

Икра баклажанная. С п о с о б 1. 1. Разогревают духовку до 190 °С, противень смазывают растительным маслом. Баклажаны, помидоры и перец моют, обсушивают бумажными салфетками, посыпают солью, сбрызгивают растительным маслом и выкладывают на противень.

Ставят в духовку, через 15 мин помидоры и перец вынимают из духовки, баклажаны переворачивают и запекают еще в течение 15 мин.

2. Перец перекладывают в миску, накрывают пищевой пленкой и дают постоять 5 мин. Затем снимают с него кожицу, разрезают пополам и удаляют сердцевину.

3. Помидоры надрезают ножом и очищают от кожицы. Помидоры можно обдать кипятком, чтобы снять с них кожицу. Больше никакой тепловой обработке их не подвергают, т. е. добавляют в икру сырыми.

4. Готовые баклажаны вынимают из духовки, охлаждают, разрезают пополам и столовой ложкой вынимают из них мякоть.

5. Помидоры и перец мелко нарезают, перекладывают в миску. Мякоть баклажанов мелко нарезают и добавляют к помидорам с перцем.

6. Лук репчатый и чеснок очищают, измельчают. Кинзу моют, обсушивают и мелко нарезают. Добавляют лук, чеснок и кинзу к овощам, посыпают солью, перцем, перемешивают. Вливают в икру оставшееся растительное масло. Еще раз перемешивают и ставят в холодильник минимум на 1,0... 1,5 ч.

С п о с о б 2. Мытые баклажаны без плодоножки запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, кожицу снимают, мякоть измельчают. Шинкованный репчатый лук слегка пассеруют на растительном масле, затем добавляют томат-пюре и пассеруют еще в течение 10... 15 мин. Массу соединяют с баклажанами и тушат до загустения, заправляют толченым чесноком, уксусом, солью и перцем. Блюдо можно готовить и без чеснока. Икру из баклажанов можно подавать как закуску или холодный гарнир к мясным и рыбным блюдам.

Икра кабачковая. Очищенные от кожицы кабачки, нарезанные кружочками, запекают в жарочном шкафу и измельчают. Шинко-

ванную белокочанную капусту тушат до полуготовности, добавляют пассерованный с томатом репчатый лук и тушат до готовности капусты. В конце тушения добавляют кабачки, заправляют уксусом, солью, перцем.

Икра овощная. Подготовленные баклажаны запекают в жарочном шкафу, снимают с них кожицу, охлаждают и измельчают. Очищенные и нарезанные кружочками кабачки запекают в жарочном шкафу и мелко нарезают.

Нарезанные репчатый лук и морковь пассеруют с томатом-пюре, соединяют с шинкованной белокочанной капустой и тушат до готовности капусты, после чего добавляют кабачки и баклажаны и тушат вместе в течение 15... 20 мин. Заправляют икру уксусом, перцем, солью.

Икра свекольная или морковная. Свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томат-пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют специи, уксус, сахар, прогревают и охлаждают. Отпускают по 75... 100 г на 1 порцию.

Икра «Дары осени». Свеклу и морковь отваривают, очищают и нарезают. Подготовленные лук репчатый, помидоры свежие, перец сладкий нарезают и пассеруют на растительном масле. Овощи соединяют, протирают, добавляют соль и уксус, перемешивают, прогревают и охлаждают. Отпускают по 100 г на порцию.

Икра грибная. Подготовленные сушеные грибы варят до готовности, охлаждают, соединяют с солеными грибами, промытыми в холодной воде, измельчают. Шинкованный репчатый лук слегка пассеруют на растительном масле, соединяют с грибами и жарят в течение 10... 15 мин, заправляют уксусом и специями. В икру можно добавить сахар, уменьшив норму закладки других продуктов.

Грибы заливные. Вареные грибы, репчатый лук нарезают соломкой, обжаривают, добавляют мелко нарубленный чеснок. В форму наливают слой желе и охлаждают. На желе укладывают зелень, подготовленные грибы с луком. Сверху снова заливают желе, охлаждают. Перед подачей форму опускают на несколько секунд в горячую воду и выкладывают заливное.

Закуска «Мухоморчики». Огурцы, помидоры, листья салата и петрушку моют. Яйца очищают, срезают острые концы, вынимают желтки и растирают их с майонезом, горчицей и солью. Подрезают яйца с тупого конца для устойчивости. Наполняют яйца приготовленной начинкой.

Помидоры разрезают пополам и вынимают семена и часть мякоти с помощью чайной ложки. Ножом для каннелирования прорезают на огурцах продольные бороздки, после чего нарезают их тонкими ломтиками.

Яйца накрывают половинками помидоров и наносят сметаной или майонезом рисунок в виде точек. Приготовленную закуску оформляют ломтиками огурцов, грибами, листиками салата и петрушки.

Помидоры, фаршированные икрой из баклажанов. У помидоров удаляют сердцевину, солят. Подготовленные помидоры наполняют фаршем — баклажанной икрой — и украшают зеленью.

Помидоры, фаршированные по-молдавски. У помидоров удаляют часть мякоти и наполняют их фаршем.

Для фарша: рубленые яйца смешивают с мелко нарезанным зеленым луком, зеленью петрушки или укропа, толченым чесноком, мякотью помидоров, тертым сыром, добавляют соль и заправляют сметаной.

При отпуске помидоры поливают сметаной и посыпают тертым сыром.

Помидоры, фаршированные яйцом и луком или мясным салатом. Верхнюю часть помидора частично подрезают так, чтобы она образовала крышечку. В нижней части помидора делают углубление для фарша, вынимая часть мякоти. Помидоры посыпают солью, перцем и наполняют фаршем. При отпуске поливают майонезом или сметаной с добавлением соуса «Южный» и посыпают зеленью.

Для фарша: сваренные вкрутую яйца рубят, добавляют измельченную мякоть помидора и нашинкованный зеленый или репчатый лук. Подготовленные помидоры можно наполнять готовым мясным салатом.

Помидоры, фаршированные грибами. Помидоры для фарширования подготавливают так же, как описано ранее.

Для фарша: мелко нарезанные грибы соединяют с измельченной мякотью помидоров и нашинкованным луком. Заполняют помидоры фаршем. При отпуске поливают майонезом или заправкой.

Перец или помидоры, фаршированные брынзой и маслом. Подготовленные помидоры или перец заполняют с помощью кондитерского мешка фаршем и охлаждают.

Для фарша: брынзу натирают на мелкой терке, соединяют со взбитым сливочным маслом и тщательно перемешивают.

При отпуске помидоры украшают веточкой зелени, перец нарезают кружочками и украшают зеленью петрушки.



Рис. 7.1. Кабачки фаршированные

Перец, фаршированный сыром. Красный болгарский перец моют, удаляют семена. Твердый сыр и охлажденное сливочное масло натирают на крупной терке. Чеснок измельчают. Все тщательно перемешивают, наполняют массой перцы и ставят их на 20 ... 30 мин в холодильник. Подают перец нарезанным кружочками на тарелке. Украшают зеленью петрушки.

Кабачки, фаршированные овощами. Кабачки, очищенные от кожицы, разрезают поперек на кусочки длиной 3 ... 5 см (в зависимости от диаметра кабачка), удаляют семена с частью мякоти и проваривают до полуготовности в подсоленной воде. Подготовленные кабачки заполняют овощным фаршем, кладут на смазанный жиром противень, посыпают тертым сыром и запекают. Кабачки заливают сметанным соусом или сметанным с томатом, или сметаной, доводят до кипения (рис. 7.1).

Для фарша: капусту нарезают соломкой или мелкими шашками, жарят, морковь и петрушку (или сельдерей) нарезают мелкими кубиками или соломкой и пассеруют. Отдельно пассеруют репчатый лук, нарезанный полукольцами. Затем добавляют пассерованное томат-пюре, мелко нарезанный и слегка поджаренный зеленый лук, зеленый горошек, измельченный чеснок, перец, перемешивают и прогревают.

7.3. ЗАКУСКИ ИЗ ЯИЦ

Салат яичный. Яйца варят вкрутую, соленые огурцы очищают от кожицы. Яйца, огурцы, лук репчатый нарезают мелким кубиком или ломтиком, добавляют готовую горчицу, майонез и пере-

мешивают. Салат выкладывают горкой в салатник и оформляют зеленью.

Яйца под майонезом с гарниром. Подготовленные овощи (отварные картофель и морковь) нарезают тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза (15...20 г) и соусом «Южный». Заправленные овощи раскладывают на порции, сверху выкладывают половинки вареных яиц и заливают оставшимся майонезом. При отпуске блюдо оформляют рубленным желе и овощами (свежими помидорами, солеными огурцами и горошком зеленым консервированным).

Рубленные яйца с маслом и луком. Сваренные вкрутую яйца смешивают с шинкованным луком репчатым или зеленым, солят и заправляют сливочным маслом. Рубленные яйца с маслом и луком можно использовать для бутербродов или заполнения свежих помидоров.

Яйца с сельдью. Свеклу моют, отваривают до готовности, очищают и натирают на терке или нарезают соломкой. Яйца варят вкрутую, разрезают вдоль пополам. Чеснок измельчают. Лук очищают, шинкуют. Укроп мелко нарезают (несколько веточек оставляют для украшения). Сельдь нарезают пластинками. Свеклу перемешивают с желтками, луком, чесноком и укропом, добавляют сок лимона. Начинкой наполняют белки, каждый ломтик сельди украшают зеленью.

Яйца, фаршированные сельдью и луком. Яйца, сваренные вкрутую, разрезают вдоль, отделяют желток, протирают его и соединяют с луком репчатым или зеленым и мякотью сельди, пропущенной через мясорубку (сельдь предварительно вымачивают). Полученную массу заправляют $\frac{1}{2}$ частью майонеза, укладывают в белок вместо желтка, с нижней части белка срезают небольшой кусочек так, чтобы яйцо было устойчивым и поливают оставшимся майонезом. Подают яйцо с горошком зеленым консервированным, свежими огурцами и помидорами, которые располагают букетами вокруг фаршированного яйца.

Яйца, фаршированные луком. Яйца, сваренные вкрутую, разрезают вдоль, отделяют желток и протирают его. Мелко нарезанный лук репчатый пассеруют на сливочном масле, добавляют сливочное масло, часть сметаны, горчицу, соль, соединяют с растертым желтком и перемешивают. Полученной массой наполняют яичные белки, поливают сметаной.

Яйца с икрой или маслом селедочным. Сваренные вкрутую яйца разрезают вдоль. На каждую половинку выкладывают икру горкой или выпускают из корнетика селедочное масло. Яйца с икрой оформляют сливочным маслом. Можно отпустить с салатом овощным (50...100 г на 1 порцию).

Яйца, фаршированные креветками. Сваренные вкрутую яйца разрезают вдоль на две половинки, отделяют желток, протирают его и соединяют с мелко нарезанными вареными креветками и рубленой зеленью петрушки. Массу солят, заправляют частью майонеза (8 г) и наполняют яичные белки (для устойчивости у белка подрезают дно). Сверху поливают оставшимся майонезом и украшают листиками петрушки. Рядом с яйцом укладывают нарезанные дольками свежие помидоры или огурцы.

Омлет с ветчиной и помидорами. Отделяют белок от желтка. Белок и желток взбиваются отдельно. Взбитые белки и желтки соединяют вместе, размешивают, слегка взбивая. Добавляют в яичную массу молоко, соль, перец. Вместо молока в яйца можно добавить сливки, сметану, кефир, а также рыбный или мясной бульон (в зависимости от того, чем омлет будет начинен). В разогретую сковороду с маслом вливают яичную смесь и накрывают крышкой. Когда поверхность омлета начинает подсыхать, аккуратно широкой лопаткой поддевают его снизу. Омлет должен легко отделяться от сковороды. Подводят лопатку под весь омлет. Второй лопаткой прижимают его сверху и быстро переворачивают. Через 3 мин омлет готов.

Для приготовления начинки ветчину нарезают тонкими полосками (шириной 0,5 см). Помидоры моют и нарезают квадратиками (размерами 1×1 см). Обжаривают ветчину и помидоры в небольшом количестве растительного масла. На обжаренный с двух сторон омлет ровным слоем выкладывают ветчину с помидорами и складывают омлет пополам.

Омлет с сыром и ветчиной. Мелко нарезают ветчину, смешивают ее с сыром и перцем. Взбивают яйца так, чтобы белок полностью смешался с желтком. На сковороде диаметром 22 см с антипригарным покрытием на среднем нагреве растапливают масло. Когда масло запенивается, вливают яичную массу, энергично перемешивают содержимое сковороды лопаткой до загустения. Аккуратно поддевая тонкую яичную пленку, заворачивают ее на половину омлета. Выкладывают ветчину с сыром по центру, закрывают омлетной массой, доводят до готовности.

Для приготовления начинки у зелени удаляют стебли, очень мелко рубят листочки, лук тонко нарезают, добавляют зелень в яичную массу, добавляют соль, перемешивают.

Омлет с кабачками. Кабачки нарезают тонкими кружочками. Лук нарезают полукольцами, чеснок измельчают. В сковороде разогревают масло и обжаривают на нем нарезанный лук в течение 2 мин. Добавляют кружочки кабачков и чеснок и, периодически

помешивая, жарят еще в течение 3...4 мин. В конце жарки солят и заправляют свежемолотым черным перцем.

Базилик моют, обсушивают и мелко нарезают. Пармезан натирают на терке. Яйца слегка взбивают и смешивают с половиной тертого пармезана и измельченным базиликом. Приготовленной массой заливают обжаренные овощи и на слабом нагреве жарят омлет до готовности. Посыпают омлет оставшимся пармезаном, нарезают его на порции, сворачивают каждую порцию пополам и выкладывают на тарелки.

Закуска из яиц со шпротами. Со шпрот сливают масло, выкладывают их на бумажное полотенце. Половину шпрот рубят, другую — оставляют для оформления. Сваренные вкрутую яйца нарезают пополам. Отделяют белки от желтков. Желтки смешивают с измельченными шпротами. Добавляют майонез, лимонный сок, горчицу, хрен, заправляют кайенским перцем и солью, перемешивают и фаршируют смесью половинки белков. Каждое яйцо украшают шпротами, листиком петрушки и небольшим количеством красной икры.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Перечислите простые и сложные гарниры для холодных блюд и закусок.
2. Какие соусы рекомендуются для подачи закусок?
3. Каковы особенности приготовления закусок из яиц?
4. Чем отличаются горячие закуски от горячих основных блюд?
5. Сделайте подбор соусов к холодным и горячим закускам из овощей, грибов и яиц. Заполните таблицу:

Название соусов	Холодные закуски	Горячие закуски

ПРОИЗВОДСТВО БЛЮД И ЗАКУСОК ИЗ РЫБЫ И МЯСА

8.1. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ

Рыбные продукты для холодных блюд и закусок готовят из отварных или жареных звеньев осетровых рыб, филе, порционных кусков морских или речных рыб, а также из креветок и раков. Рыбу с костным скелетом, разделанную на филе с кожей и реберными костями или без кожи и костей, нарезанную порционными кусками, припускают или жарят. Для холодных блюд рыбу жарят только на растительном масле.

Соленая и копченая лососевая рыба поступает в виде разделанного филе или упакованных нарезанных кусков. Неразделанную рыбу обрабатывают на филе с кожей и нарезают, по мере спроса, на куски без кожи и костей. Сельдь обрабатывают на чистое филе. Консервированные шпроты, сардины, сайру используют (порционируют) без предварительной обработки (цв. вкл., рис. 3).



Рыбные холодные блюда отпускают со сложным овощным гарниром, с салатами, свежими, солеными или маринованными огурцами и помидорами или со сладким маринованным перцем.

Сельдь с гарниром. Филе сельди нарезают тонкими кусочками и гарнируют различными сырыми или отварными овощами, нарезанными мелкими кубиками и кружочками вареного яйца. Выкладывают гарнир, овощи чередуют по цвету. Перед отпуском сельдь и гарнир поливают заправкой. Блюдо можно подавать и без яиц.

Сельдь с картофелем и маслом. Филе сельди нарезают тонкими кусочками. Горячий картофель и сельдь поливают растительным маслом или добавляют кусочек сливочного масла.

Сельдь с луком. Филе сельди нарезают тонкими кусочками, посыпают репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами или шинкованным зеленым луком. Блюдо поливают заправкой для салатов. К блюду можно подавать отварной картофель, вместо заправки можно использовать сметану или майонез.

Сельдь под шубой. Сельдь без кожи и костей нарезают соломкой, кладут в посуду, сверху укладывают слоями натертые на терке или нарезанные соломкой вареные свеклу, картофель, морковь, яблоки без кожицы и сердцевины, лук, нарезанный кольцами. Каждый слой заливают майонезом, блюдо ставят на 10...20 мин в холодное место. Перед подачей его украшают маслинами и зеленью.

Сельдь рубленая. Филе сельди, яблоки без кожицы и семенных гнезд, репчатый лук нарезают, добавляют замоченный и отжатый хлеб и пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют масло и уксус. При отпуске готовую массу формируют в виде сельди.

Сельдь рубленая с гарниром. Готовую массу, сформованную в виде сельди, посыпают рублеными яйцами и зеленым луком. Оформляют нарезанной вареной морковью и маслом. Гарнируют огурцами и помидорами, нарезанными кружочками или ломтиками.

Форшмак картофельный с сельдью. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают и горячим протирают, затем охлаждают. Сельдь, разделанную на филе (мякоть), и подготовленный репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку. Протертый картофель соединяют с подготовленной массой, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки, масло растительное и тщательно перемешивают.

Готовую массу формируют в виде батона, поверхность смазывают майонезом, ставят в жарочный шкаф для запекания на 3...5 мин. При отпуске посыпают сваренными вкрутую рублеными яйцами, мелко нарезанной зеленью петрушки. Отпускают в холодном виде по 100...150 г на 1 порцию.

Килька с яйцом и луком. Кильку порционируют, рядом кладут кружочки яйца, посыпают шинкованным репчатым или зеленым луком, поливают маслом и заправкой горчичной или салатной. Блюдо можно отпускать без яйца. Кильку, хамсу, салаку или тюльку можно отпускать с отварным картофелем и жареным луком или с горячим картофелем и кусочком сливочного масла.

Рыба отварная с гарниром и хреном. Звенья осетровой рыбы промывают, перевязывают, кладут кожей вниз на вставную решетку рыбного котла, добавляют овощи, коренья, соль и варят в течение 30...45 мин при температуре 85...90 °С; за 10 мин до окончания варки добавляют перец и лавровый лист.

Рыбу с костным скелетом разделяют на филе с кожей, без реберных костей, нарезают порционными кусками. На поверхности кожи делают два-три надреза, чтобы при варке куски кожи не деформировались. Выкладывают в посуду кожей вверх в один ряд. Заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3...5 см выше поверхности рыбы. Добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Когда жидкость закипает, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85...90 °С в течение 5...7 мин. Охлажденную рыбу нарезают на порции. При отпуске укладывают гарнир из свежих овощей. Соус хрен подают отдельно. Блюдо можно подавать без гарнира.

Рыба под майонезом. Охлажденную вареную осетровую рыбу или вареное филе рыбы с костным скелетом нарезают на порции. Часть ($\frac{1}{3}$) гарнира (салат из капусты, огурцы или помидоры свежие или морковь отварная, огурцы соленые, зеленый консервированный горошек и картофель) заправляют частью майонеза. Сверху кладут рыбу, вокруг которой располагают остальной гарнир. Рыбу заливают майонезом, гарнир — заправкой. Для оформления блюда можно использовать крабы консервированные. Рыбу под майонезом можно отпускать без гарнира и заправки.

Жареная рыба под маринадом. Порционные куски рыбы с кожей без реберных костей посыпают солью и черным молотым перцем, панируют в муке и жарят до готовности. Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыпают шинкованным зеленым луком (рис. 8.1). Блюдо можно отпускать без лука.



Рис. 8.1. Жареная рыба под маринадом

Рыбные фрикадельки заливные. Фрикадельки готовят из чистого филе рыбы (по 3...5 шт. на 1 порцию). В форму наливают желе и охлаждают. Когда желе застывает у стенок формы на 1 см, не застывшую часть желе сливают. В форму укладывают дольки лимона, фигурно нарезанную морковь, зелень петрушки, фрикадельки. Каждый слой заливают желе и охлаждают. Перед подачей форму опускают на несколько секунд в горячую воду и выкладывают заливное на блюдо. Подают с соусом хрен, овощным гарниром (можно без соуса и гарнира).

Студень из рыбы. Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, промывают, заливают холодной водой (в соотношении 1:1,5) и варят в течение 30...40 мин при слабом кипении. В конце варки добавляют специи. После варки бульон процеживают, соединяют с измельченной мякотью рыбы, варят еще в течение 10 мин, затем добавляют предварительно замоченный желатин, доводят до кипения. В студень добавляют измельченный чеснок (студень можно готовить без чеснока), охлаждают, разливают и ставят на холод для застывания. При отпуске соус хрен подают отдельно.

Морепродукты под майонезом. Крабы или креветки (консервы), филе морского гребешка, кальмары (филе с кожей) или лангусты (шейки в панцире) варят (кроме консервов), нарезают тонкими ломтиками поперек волокон, а затем выкладывают горкой и заливают майонезом.

Крабы под маринадом. Крабы (консервы) освобождают от пластинок, раскладывают на порции, заливают маринадом, посыпают нашинкованным зеленым луком и оформляют маслинами. Блюдо можно отпускать без маслин.

Крабы со сметаной. Крабы (консервы) освобождают от пластинок, раскладывают на порции, поливают сметаной с добавлением соуса «Южный», посыпают зеленым луком, оформляют нарезанными ломтиками огурцов. Соус «Южный» можно заменить майонезом.

8.2.

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

Все виды мяса массой не более 2 кг для холодных блюд варят. У бараньей, свиной или телячьей грудинки с внутренней стороны вдоль ребер подрезают пленки для облегчения удаления костей после варки. Мякоть лопаточной части и покромку сворачивают руле-

том и перевязывают. Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса — 1,0... 1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой.



Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса в бульон для варки добавляют репчатый лук и коренья. За 15... 20 мин до готовности мяса кладут соль и специи, за 5 мин — лавровый лист. После варки из мяса немедленно удаляют реберные кости.

Подготовленные языки варят так же, как и мясо. После варки их погружают в холодную воду и, не давая им сильно остыть, снимают с них кожу. Затем языки снова слегка проваривают. Вареное охлажденное мясо или языки нарезают поперек волокон тонкими ломтиками. Птицу и кролика нарубают по два куска на порцию (от грудной части и ножки). При отпуске кладут гарнир. Соус подают отдельно или наливают рядом с основным продуктом. Холодные блюда можно подавать без соуса.

Мясо (язык, птица, кролик) отварное с гарниром. Вареное охлажденное мясо или язык нарезают поперек волокон тонкими ломтиками. Птицу и кролика нарубают по два куска на порцию (от грудной части и ножки).

При отпуске кладут гарнир, а соус подают отдельно или наливают рядом с основным продуктом. Блюдо можно отпускать без соуса, соответственно уменьшив выход.

Мясо (птица, кролик, дичь) жареное с гарниром. Жареное охлажденное мясо нарезают поперек волокон тонкими ломтиками; птицу, кролика и дичь нарубают по два куска на порцию. Отпускают с гарниром (к птице, кролику и дичи кроме свежих, соленых, маринованных овощей и грибов можно подать маринованные плоды и зеленый салат) и соусом (к мясу кроме майонеза и его производных подают еще соус хрен).

Филе птицы (дичи) под майонезом. Филе курицы снимают и зачищают от кожи. Овощи (салат из капусты, огурцы свежие или помидоры) нарезают мелкими кубиками. Половину овощей заправляют частью майонеза, выкладывают на блюдо горкой, сверху — филе птицы, которое заливают майонезом или майонезом с желе. Оставшиеся овощи, нарезанные кубиками, выкладывают рядом с филе.

Прикадельки в томатном соусе. Лук и чеснок очищают. Мясо измельчают на мясорубке вместе с луком репчатым и зубчиками чеснока. С хлеба срезают корку, мякиш размачивают в молоке, слегка отжимают и добавляют в измельченное мясо. Добавляют

соль, кумин, тимьян и перемешивают. Оставшийся лук и чеснок измельчают. Укроп моют, обсушивают.

В разогретое в сковороде растительное масло кладут измельченный лук и чеснок, обжаривают до прозрачности лука. Добавляют помидоры в собственном соку, связанные веточки укропа, лавровый лист, соль и перец. Доводят до кипения, проваривают в течение 10 мин. Из соуса удаляют веточки укропа и лавровый лист.

Формуют из котлетной массы фрикадельки величиной с помидоры черри. Фрикадельки, постоянно переворачивая, обжаривают в течение 5 мин до образования золотистой корочки. Фрикадельки заливают соусом, добавляют помидоры черри, запекают в течение 30 мин при температуре 180 °С. Оставшийся укроп измельчают. При подаче посыпают оставшимся укропом.

Мясной хлеб в форме. Нарезанную на куски говядину, ветчину, шпик пропускают дважды через мясорубку, добавляют соль, перец черный молотый и выдерживают в течение 12 ч на холоде для созревания. Затем добавляют сырые яйца, крахмал, тщательно перемешивают, раскладывают в формочки и запекают в жарочном шкафу в течение 60 мин при температуре 220 °С. Отпускают мясной хлеб в холодном виде с гарниром из свежих или вареных овощей.

Студни. При приготовлении студня отваренные мясопродукты и другие компоненты заливают процеженным бульоном и подвергают повторному кипячению.

Студень в горячем виде разливают в предварительно ошпаренные формы (противни) и оставляют для остывания до температуры 25 °С на производственных столах.



Последующие охлаждение и хранение студня при температуре (4±2) °С осуществляются в холодильнике в холодном цехе. Реализация студня без наличия холодильного оборудования не допускается.

Студень из говядины или свинины. Промытое мясо, не отделяя от костей, заливают холодной водой (на 1 кг мяса — 1,5... 2,0 л воды) и варят при слабом кипении (говядину — в течение 3,0... 3,5 ч; свинину — 2,0... 2,5 ч; кости — 4... 5 ч). За час до окончания варки добавляют овощи. Сваренное мясо вынимают из бульона, освобождают от костей, свинину нарезают соломкой, говядину мелко рубят, соединяют с процеженным бульоном свинину и говядину отдельно, солят (20... 22 г на 1 кг студня), варят в течение 20... 25 мин, добавляют подготовленный желатин, дают еще раз прокипеть. По окончании

варки добавляют растертый чеснок. Студень разливают в формы слоями, оформляют и ставят на холод для застывания.

Студень из субпродуктов. Обработанные субпродукты рубят, промывают, заливают холодной водой в количестве 2 л на 1 кг продукта и варят при слабом кипении в течение 6...8 ч, периодически снимая жир. Если для приготовления студня используется мясо, то его добавляют через 3...4 ч после закладки субпродуктов. За 1 ч до окончания варки кладут специи и овощи. У сварившихся субпродуктов отделяют кости, хрящи и сухожилия. Мясо рубят, заливают процеженным бульоном и кипятят в течение 20...25 мин. По окончании варки добавляют растертый чеснок. Студень разливают в лотки или формы и ставят на холод для застывания.

8.3. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК МАССОВОГО ПРОИЗВОДСТВА

Все холодные закуски должны быть не только качественно приготовлены, но и красиво оформлены.



Для придания закускам привлекательного внешнего вида используют элементы из свежих и вареных овощей и зелени.

Температура подачи закусок должна составлять 10...12 °С. Вкус и цвет должны соответствовать данному виду изделий. Не допускаются никакие признаки порчи: изменение цвета, закисание, посторонние запахи и привкусы. Выход должен точно соответствовать установленной норме.

Бутерброды открытые. Внешний вид: бутерброды круглой или прямоугольной формы, равномерно покрытые сливочным маслом. Цвет, вкус и запах — свойственные используемым продуктам. Консистенция: масло сливочное — однородное, эластичное; хлеб — пористый, не липкий и не влажный на ощупь, хорошо пропеченный; продукты имеют консистенцию, свойственную данному виду.

Бутерброды закрытые. Внешний вид: бутерброды овальной или прямоугольной формы. Между двумя ломтиками хлеба помещены продукт или продукты, сочетающиеся по вкусу. Цвет, вкус и запах продуктов — характерные данному блюду, без постороннего привкуса. Консистенция — мягкая или плотная (характерная продукту), нежная, сочная.

Салаты. Внешний вид: салат уложен в рекомендуемую для подачи посуду слоями или горкой, заправлен в соответствии с рецептурой (заправкой или соусом). Салат оформлен рекомендуемыми продуктами. Форма нарезки — в соответствии с требованиями. Вкус, запах, цвет салатов соответствуют продуктам, входящим в состав. Консистенция салатов зависит от использованных продуктов и может быть мягкой, хрустящей, сочной, нежной, эластичной.

Соусы к холодным закускам должны быть однородными, без комков. Масло не должно отслаиваться. Гарниры, вводимые в соус, должны быть мягкими, доведенными до готовности. Вкус и аромат соусов — хорошо выраженные.

Соус творожный с зеленью. Внешний вид: творог хорошо протертый, овощи хорошо измельченные. Цвет соуса — кремовый. Вкус — остро-кислый, без посторонних привкусов. Запах — доброкачественных продуктов, без посторонних запахов. Консистенция соуса — кашеобразная.

Закуски из овощей сохраняют форму. У рулетов с боков виден фарш; для икры характерна однородная масса с узором на поверхности; фаршированные овощи политы соусом или майонезом. Запах закусок — приятный, характерный для продуктов, входящих в состав. Вкус — слегка острый. Консистенция: вязкая, без комочков — для икры; упругая — для фаршированных овощей; упругая и мягкая — для рулетов.

Закуски из сельди. Внешний вид: филе нарезано тонкими кусочками; гарнир — сырые или отварные овощи, нарезанные кубиками, яйцо — кружочками. Перед отпуском закуски поливают заправкой или горячим растительным или сливочным маслом (горячие закуски с сельдью), оформляют зеленью или репчатым (зеленым) луком, нарезанным кольцами. Вкус и запах закусок из сельди — приятные (аромат — сельди; привкус и аромат — овощей). Цвет — свойственный сельди (серый) и овощам (натуральный). Консистенция закусок из сельди: сельдь — плотная, мягкая или рыхлая, сочная (сельдь под шубой) или однородная, без комков (сельдь рубленая).

Блюда из рыбы. Внешний вид — порционные куски рыбы не варены, аккуратно уложены, гарнированы овощами, залиты майонезом или маринадом, или соус подается в соуснике (соус хрен); блюдо может быть оформлено раковыми шейками или крабами. Вкус и запах блюд из рыбы — приятные; аромат — вареной рыбы и овощей. Цвет блюд из рыбы — серовато-белый; наполнителей — соответствует продуктам, входящим в состав блюд. Консистенция блюд из рыбы — плотная, мягкая, нежная.

Блюда из морепродуктов. Внешний вид: морепродукты нарезаны тонкими ломтиками поперек волокон, выложены горкой и политы майонезом, посыпаны нашинкованным зеленым луком или оформлены маслинами.

Вкус и запах блюд из морепродуктов — приятный, слегка острый (от майонеза или маринада), в меру соленый.

Цвет блюд из морепродуктов — серый или белый с розовым оттенком; цвет маринада — красный; цвет овощей — натуральный.

Консистенция блюд из морепродуктов — нежная, плотная, мягкая, сочная.

Студень из рыбы. Внешний вид: порционные куски не разварившиеся, поверхность покрыта хорошо застывшим прозрачным желе.

Вкус и запах студня — приятный, свойственный виду рыбы, с привкусом рыбного желе, ароматом чеснока и специй.

Цвет заливной рыбы — серовато-белый; желе прозрачное, кремового или серого цвета; овощи в оформлении сохраняют натуральный цвет.

Консистенция заливной рыбы желеобразная, рыба плотная.

Блюда из отварного или жареного мяса и птицы. Внешний вид: на тарелку выложены отварные или жареные порционные куски (или нарезанные тонкими ломтиками) мяса или птицы, рядом аккуратно расположен гарнир, соус подан отдельно или подлит.

Вкус блюд из отварного или жареного мяса и птицы — приятный; аромат — отварного или жареного мяса и овощей, в меру соленый.

Цвет блюд из отварного или жареного мяса и птицы — белый, слегка сероватый (мяса), светло-желтый (птицы).

Консистенция блюд из отварного или жареного мяса и птицы — мягкая, плотная, сочная.

Студни. Внешний вид: студень плотный, прозрачный, хорошо застывший, мясо и субпродукты аккуратно нарезаны и равномерно распределены в желе. Соус хрен подается отдельно.

Вкус и запах студней — приятные, свойственные вареному мясу (запах — пряностей и чеснока).

Цвет студней: желе — прозрачный; мяса и субпродуктов — серый. Консистенция студней — плотная, желеобразная.



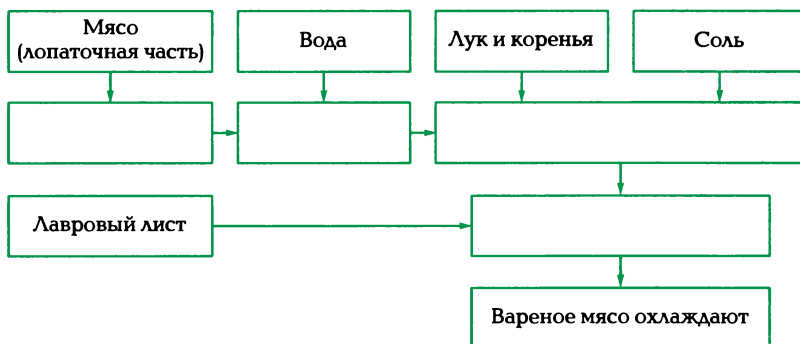
Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) запрещается использовать мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства для приготовления студней.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Какие правила приготовления бутербродов необходимо соблюдать?
2. Какие бутерброды называются открытыми?
3. Чем отличаются открытые простые бутерброды от открытых сложных бутербродов?
4. Какие требования к качеству салатов необходимо соблюдать при их приготовлении?
5. Какие общие правила необходимо соблюдать при приготовлении салатов-коктейлей?
6. Чем отличаются салаты-коктейли закусочные от десертных салатов-коктейлей?
7. Каковы правила приготовления холодных и горячих закусок?
8. Чем отличаются холодные блюда от закусок?
9. Каковы общие правила приготовления холодных блюд?
10. Каковы общие правила подачи холодных блюд?
11. Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации производства в цехах предприятий общественного питания?
12. Определите тепловую обработку рыбы для холодных блюд, указанных в таблице.

Название холодных блюд	Тепловая обработка
Рыба под майонезом	
Рыбные фрикадельки заливные	

13. Определите пропущенные операции технологического процесса варки мяса для холодных блюд и закусок.



III

РАЗДЕЛ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД ИЗ РЫБЫ, МЯСА И ПТИЦЫ

Глава 9. Сложные холодные закуски

Глава 10. Закуски сложного приготовления

**Глава 11. Холодные блюда из рыбы, мяса и птицы
сложного приготовления**



Рис. 1. Ассорти мясное



Рис. 2. Бутерброд с икрой



Рис. 3. Холодная закуска из сельди и шпротов



Рис. 4. Завитки из огурца



Рис. 5. Роза из огурца



Рис. 6. Роза из помидора



Рис. 7. Розы из сливочного масла



Рис. 8. Корзиночки из слоеного теста с икрой и рыбой соленой



Рис. 9. Тарталетка из пресного сдобного теста с икрой и рыбой соленой



Рис. 10. Нарезка рыбная



Рис. 11. Карп, фаршированный гречневой кашей



Рис. 12. Галантин из рыбы



Рис. 13. Цыпленок с острым томатным соусом-джемом



Рис. 14. Рулет «Банкетный»



Рис. 15. Филе семги с зеленым соусом



Рис. 16. Заливная рыба

СЛОЖНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

9.1. УКРАШЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

Французские кулинары утверждают, что вид красиво оформленных, вызывающих аппетит холодных блюд и закусок доставляет не меньшее удовольствие, чем вкус самих кушаний. Именно поэтому при приготовлении холодных блюд и закусок особое внимание уделяют их оформлению. В композициях для оформления холодных блюд и закусок в основном используются продукты, из которых они приготовлены. Подбирают продукты, более удобные по форме, с яркой окраской: свежие зрелые помидоры, морковь, красный редис, зеленый салат, зеленые свежие огурцы, лимоны, зеленые бобы, петрушку, сельдерей, укроп. Оригинальные, забавные и элегантные украшения помогут наиболее эффектно подать блюда и закуски, приготовленные по традиционным рецептурам. В результате обычные закуски на основе свежих овощей, холодной рыбы или колбасных изделий, яйцо, сваренное вкрутую, или ломтик дыни, мяса, рыбы, ежедневные блюда и блюда банкетного меню приобретают совершенно неожиданное «звучание». Украшения в зависимости от способа их приготовления могут представлять собой самостоятельные блюда.

Умение сделать блюдо красивым — одна из составных частей кулинарии.

Существуют определенные правила (правильное сочетание, простота, расположение отдельных элементов, цветовая гармония, четкость, точность и аккуратность), соблюдение которых позволяет сделать каждое блюдо или закуску неповторимым:

- правильное сочетание: блюдо и украшение, которое его дополняет, должны сочетаться друг с другом;

- простота: не следует «перегружать» блюдо дополнительными элементами оформления, если главное блюдо в своем натуральном виде красиво смотрится;
- расположение отдельных элементов: нужно тщательно продумывать, где и как будут располагаться все элементы декора;
- цветовая гармония: необходимо использовать контрастные цветовые сочетания, чтобы украшения выглядели эффектнее;
- четкость, точность и аккуратность: линии декоративных вырезов из продуктов должны быть четкими и лаконичными.

Цвет является одним из средств создания или «подчеркивания» вкуса блюд и закусок. Если необходимо прибегнуть к красителям, то используют специи или натуральные соки продуктов, приятные на цвет и вкус. Например, чтобы подкрасить овощи, применяют шафран, паприку, карри, а для придания нужного цвета майонезу — кетчуп или томатную пасту. Кроме того, майонез, который подают к холодной рыбе, свежим овощам, яйцам, сваренным вкрутую, можно окрасить в зеленый цвет соком петрушки, или мелко измельченными листьями шпината, или укропом. Красный цвет майонезу придадут томатная паста или сок вареной свеклы.

9.2. УКРАШЕНИЯ ИЗ ЦИТРУСОВЫХ

Для того чтобы ровно нарезать лимоны, используют маленький нож. Для обработки апельсинов нужен средний или большой нож поварской тройки.

Ножом для каннелирования можно сделать прорезы на цедре апельсинов и лимонов. Если плоды нарезать ломтиками, то они будут похожи на звездочки (рис. 9.1). Каннелированные ломтики ножом можно разделить на две, четыре или восемь частей.

Для обработки края лимона или апельсина пользуются ножами-выемками разного размера. Разрезают плод цитрусовых на ломтики толщиной 5...7 мм. Вращая нож-выемку, отделяют цедру от мякоти. Цедра не должна оставаться на ломтике.

Каннелированный апельсин обрезают с двух сторон и разрезают на две неравные части ($\frac{1}{4}$ и $\frac{3}{4}$). Используя ручную соковыжималку, очищают от мякоти большую часть апельсина — это «чаша», которую наполняют салатом. Меньшую часть используют в качестве подставки для «чаши», скрепляя их между собой палочкой для оливок. В чаше из апельсина можно подать фруктовый салат.

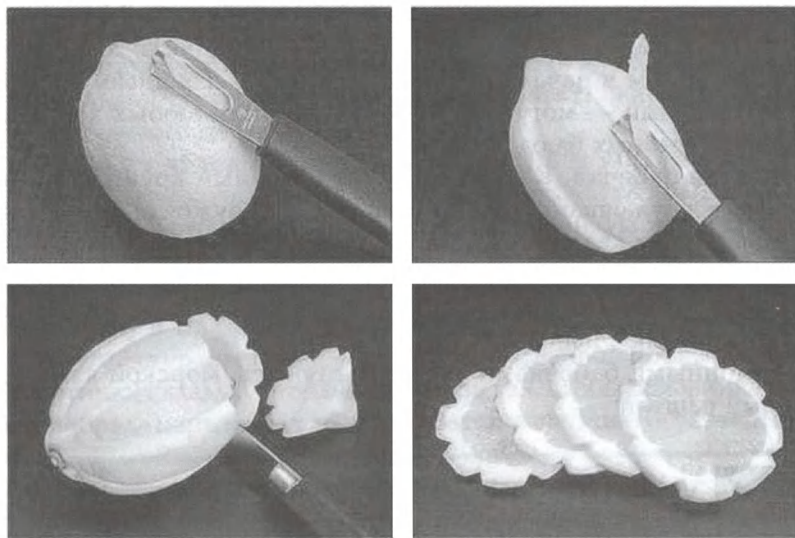


Рис. 9.1. Звездочки из каннелированного лимона

Фруктовая «изгородь», или спиралька. Каннелированный апельсин разрезают пополам вдоль бороздок. Каждую половину нарезают на ломтики одинаковой толщины, не отделяя их друг от друга. Сделав правой рукой движение вверх, слегка смещают ломтики, левой рукой придерживают нарезанные ломтики. «Изгородь» укладывают на блюде.

Фруктовой «изгородью» можно украсить как холодные, так и горячие блюда с апельсинами (запеченная утка, паштет). Подобную «изгородь», или спиральку, можно делать из лимона (рис. 9.2).

Розы из лимонов. В месте прикрепления лимона к плодоножке вырезают из цедры небольшой крючок — основание бутона. Продолжая срезать цедру шириной 1,5... 2,0 см, лимон постепенно поворачивают справа налево по спирали. Полученную полоску цедры



Рис. 9.2. Спиралька из лимона

сворачивают сначала плотно, а потом менее плотно, начиная с края последнего надреза, формируя бутон и лепестки розы; закрепляют на вырезанном в начале основании. Розы — изящные, простые в изготовлении — могут служить украшением любых холодных и горячих рыбных блюд.

Желтая бабочка. Каннелированный ровный крупный лимон нарезают кружочками толщиной 3 мм. Из кружочка лимона ножом вырезают два сектора в виде латинской буквы V и удаляют их. Из цедры лимона овальной формочкой вырезают «туловище бабочки». Из маслин вырезают маленькие кружочки и закрепляют их на «крыльях», используя желе.

Лимонными бабочками украшают лосось, морской язык или рыбный паштет.

9.3. УКРАШЕНИЯ ИЗ КОСТОЧКОВЫХ И СЕМЕЧКОВЫХ ФРУКТОВ

Тонкую кожуру с косточковых плодов снимают овощерезкой по спирали (с яблок) или от черенка к цветку (с груш). Из половинок яблок и груш ножом-выемкой удаляют сердцевину. Ножом режут плоды на ломтики и делят их на части. Данную операцию можно производить специальной выемкой с секторами по кругу. Яблоки и груши разрезают на одинаковые дольки и одновременно удаляют из них сердцевину.

Для подготовки яблок и груш к фаршированию используют выемки диаметром 3,5... 4,0 см для удаления сердцевины и ножи-выемки с остро отточенной ложечкой для удаления части мякоти.

Груши для фарширования бланшируют в соевом соусе с добавлением сахара, палочки корицы, гвоздики и цедры лимона. Половинки груш охлаждают в соевом соусе и для большей устойчивости перед фаршированием немного срезают низ.



Для того чтобы цвет не изменялся, подготовленные для оформления холодных блюд и закусок или для фарширования яблоки бланшируют в кипящей воде с солью или лимонным соком. Чтобы придать особый вкус, добавляют немного сахара и палочку корицы. Заменить бланширование можно покрытием желе яблок без кожицы.

В зависимости от продолжительности бланширования яблоки и груши станут мягкими или останутся хрустящими.

Яблоки в панировке. Ломтики яблок без капель сока панируют в муке, обжаривают на сковороде до золотистого цвета. Ломтики яблок, панированные в двойной панировке (в муке, взбитом яйце и миндальной стружке или кокосовых хлопьях), жарят до золотисто-коричневого цвета во фритюре.

Лебедь из яблока. Из середины половины яблока вырезают полоску и аккуратно ее вынимают. Заднюю часть яблока не вырезают, чтобы структура яблока осталась целой. Из полоски вырезают «голову лебедя». Отступив по 0,5 см от низа и верха яблока, отрезают четвертинку. От нее таким же способом отрезают другую четвертинку и т. д.

С другой стороны также нарезают четвертинки. Все вырезанные четвертинки складывают одна на другую так, чтобы половинка яблока приобрела первоначальный вид. Затем вырезанные четвертинки

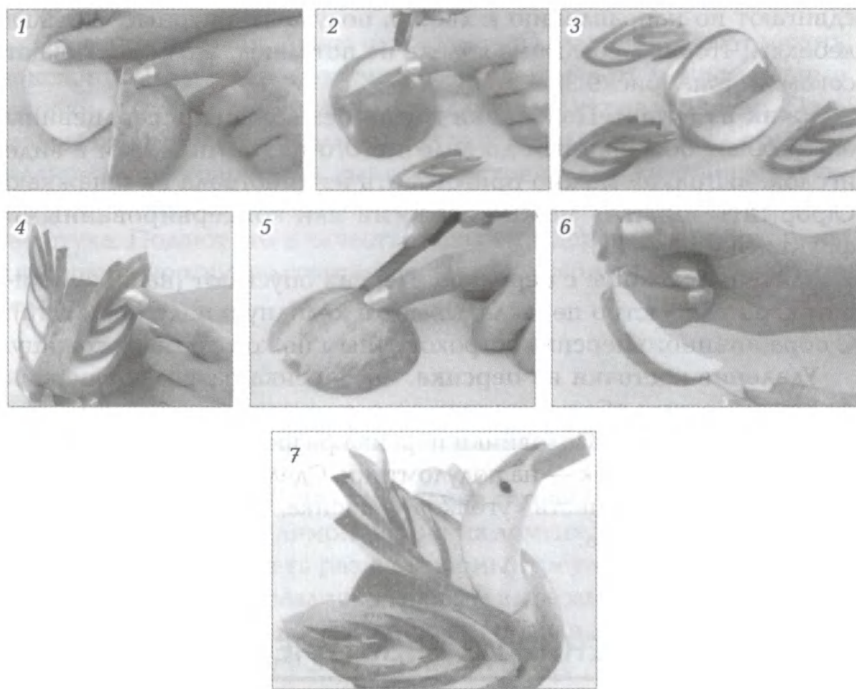


Рис. 9.3. Лебедь из яблока:

1 — яблоко, разрезанное пополам; 2 и 3 — нарезание четвертинок из каждой половины; 4 — складывание вырезанных четвертинок одна на другую так, чтобы половинка яблока приобрела первоначальный вид; 5 — вырезанные четвертинки, сдвинутые по направлению к хвосту; 6 — вырезанная голова лебедя из полоски; 7 — установка шеи между ажурными крыльями

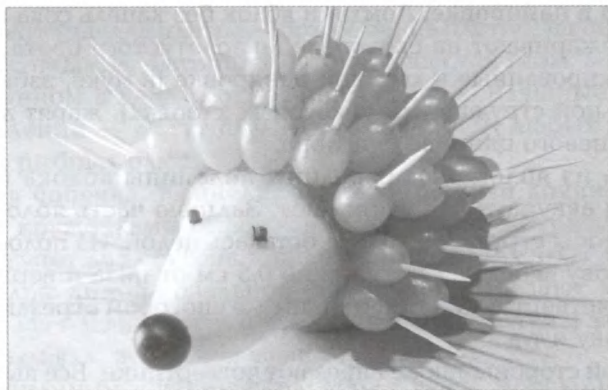


Рис. 9.4. Ежик из груши

сдвигают по направлению к хвосту, получают ажурные «крылья лебеда». Чтобы «лебедь» из яблока не потемнел, его сбрызгивают соком лимона (рис. 9.3).

Ежик из груши. Половинки груши без кожицы и сердцевины оформляют обжаренным до золотистого цвета миндалем в виде иголок. «Иголки» можно приготовить из винограда на шпажках. Оформить «ежика» можно свежими или консервированными фруктами (рис. 9.4).

Удаление кожицы с персиков. Персик опускают (на 30 с) в кипяток, затем быстро перекалывают в холодную воду (на 3 мин). С обработанного персика остроконечным ножом срезают кожицу.

Удаление косточки из персика. От черенка разрезают персик по кругу. Вращая обе половинки, отделяют плод от косточки.

Дольки персика. Половинки персика разрезают вдоль — на целые ломтики; поперек — на полулomтики. Сделав три диагональных разреза, получают шесть «углков» персика, которые можно уложить в виде бордюра.

9.4. УКРАШЕНИЯ ИЗ ЭКЗОТИЧЕСКИХ ПЛОДОВ

Кожуру ананаса срезают от зеленого кустика вниз полосками толщиной по 1,5 см. Чтобы удалить маленькие черные «пеньки», на ананасе делают клиновидные надрезы. Разрезают ананас в длину на четыре или шесть частей. Из каждой части ножом удаляют внутренний стержень. Отделяют мякоть от кожуры загнутым ножом

для грейпфрутов. Каждую часть разрезают на шесть—восемь долек. Слегка сместив дольки друг относительно друга, вновь ставят на кожуру.

Для получения ломтиков ананас разрезают на кружки толщиной 1,5... 2,0 см. Круглой выемкой диаметром 2,0... 2,5 см удаляют жесткий внутренний стержень. Кожуру и черные «пеньки» удаляют выемкой такого диаметра, чтобы за ее краем осталось примерно 1,5 см. Ломтики разрезают пополам и укладывают внешними закруглениями внутрь в виде буквы X. Полуломтики можно уложить в виде буквы S.

Дыню разрезают вдоль на шесть или восемь частей. Столовой ложкой удаляют сердцевину. Ножом средней величины срезают кожуру и разрезают дыню. Мякоть дыни вырезают ножом-выемкой в виде шариков. Гофрированным ножом разрезают дыню на ломтики. Дольки смещают относительно друг друга и ставят на кожуру.

Парусник из дыни. Дыню разрезают на дольки. Отделяют мякоть от кожицы. Не надрезая кожицы, разрезают мякоть дыни на равные кусочки. Кусочки последовательно сдвигают вправо и влево. Прокалывают палочкой для оливок кружок апельсина, слегка сгибают и закрепляют «парус» на дыне. На острие палочки прикрепляют вишенку. Украшение подают на вырезанных узорами листьях салата-латука. Подают его в качестве закуски к деревенскому окороку, с которым оно хорошо сочетается; также им можно украсить другие холодные блюда.

9.5. УКРАШЕНИЯ ИЗ ОВОЩЕЙ

Бордюры из овощей. Это украшение готовят из кожицы помидоров, баклажан, цедры лимонов, тонких ломтиков моркови. Элементы бордюра могут иметь разные формы (треугольники, кружочки, ромбики). Выемками различной формы вырезают соответствующие фигурки и раскладывают их в нужном порядке. Таким образом достигается разнообразие в оформлении блюд.

Бордюры из огурцов. Это украшение разнообразит цветовую гамму яичных, креветочных и мясных блюд. Отбирают огурцы с тонкой кожицей и небольшим количеством семян. Разрезают огурец вдоль пополам, кладут срезом вниз на разделочную доску. Огурец надрезают (не до конца) очень тонкими поперечными ломтиками. После каждого восьмого надреза отрезают кусок от огурца.

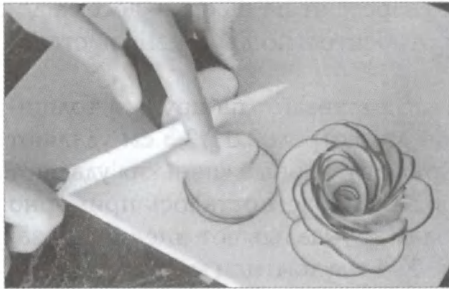


Рис. 9.5. Роза из огурца

Эту операцию повторяют с другой половиной огурца. Каждый кусок с надрезанными ломтиками разворачивают веером и располагают по краю сервированного блюда в виде бордюра.

Завитки из огурцов (цв. вкл., рис. 4). Необычное на вид украшение для холодных мясных закусок или блюд с морепродуктами. Отбирают длинные нежные огурцы с небольшим количеством семян. Разрезают их пополам вдоль.

Срезают кончик наискось. Под тем же углом надрезают (не до конца) семь — девять очень тонких ломтиков. Кладут кусок огурца кожицей вниз и срезают кожицу с ненадрезанного конца. Режут вдоль кожицы, пока до второго конца не останется около 1 см. Эту часть оставляют неразрезанной. Переворачивают огурец и загибают каждый второй ломтик внутрь, оставляя другие ломтики прямыми.

Огурцы кладут в широкую посуду с ледяной водой на несколько часов. Кожица огурца приподнимается над мякотью и получается необычное на вид украшение для холодных мясных закусок или блюд с морепродуктами.

Роза из огурца. Огурец режут тонкой полосой (можно нарезать огурец вдоль тонкими пластинками). Сворачивают часть огуречной ленты в трубочку для сердцевинки розы, затем переворачивают ленту, выкладывая из оставшейся части по кругу лепестки (рис. 9.5, цв. вкл., рис. 5).

Треугольники из моркови. Очищенную морковь варят, нарезают вдоль пополам. Наклоняя нож то влево, то вправо, нарезают морковь уголками. Треугольники моркови послужат орнаментом блюда.

Эллипсы из моркови. Морковь диаметром 3 см нарезают на цилиндры длиной 4,0 ... 4,5 см. Вдоль цилиндров моркови делают восемь одинаковых срезов: сначала полумесяцем на лицевой и обратной сторонах цилиндра; затем — на левой и правой сторонах.

Следующие четыре среза делают соответственно на четырех углах цилиндра.

Фрезии из моркови. Украшают подобными цветами салаты и мясные блюда. Отбирают молодую нежную морковь и срезают с нее кожуру тонким слоем. Держат морковь острым концом вниз. Затем острым ножом осторожно, чтобы не отрезать кусок целиком, делают надрез по направлению к вершине моркови в виде лепестка. Повторяют эту операцию еще трижды так, чтобы получился 4 — 5-лепестковый цветок. Держа нож под небольшим углом, слегка надавливают на него, чтобы отделить готовый цветок от моркови. Сначала придется подстраховывать каждый лепесток, чтобы не перерезать и его. Чтобы цвет моркови стал ярче, проваривают цветы в течение 1 мин в кипящей воде, затем сливают воду и хорошо промывают их под холодной проточной водой (рис. 9.6).

Веер из редиса. На редиске сверху делают шесть прямых надрезов. В каждый надрез вставляют тонкий кружочек редиски.

Корона из редиса. В середине редиски прорезают зигзаги маленьким остроконечным ножом. Затем половинки отделяют друг от друга.

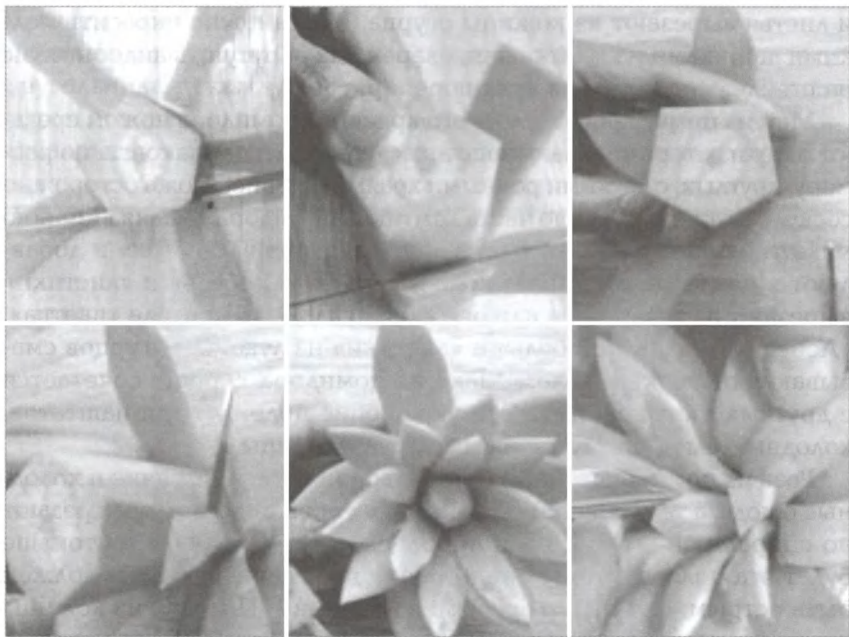


Рис. 9.6. Фрезии из моркови



Рис. 9.7. Цветок из редиса и огурцов

Маргаритки из редиса. Редиску прорезают по кругу почти до основания ботвы 12 раз в виде треугольников. Острием ножа подрезают «лепестки», отделяя их от белой внутренней части. Нарезанную редиску кладут в холодную воду с кубиками льда, чтобы «цветы» приняли правильную форму.

Цветок из редиса и огурцов. Огурцы нарезают тонкими кружочками и укладывают их веером, в центре кладут половинку помидора черри или кружок моркови. Детали цветка из редиса нарезают небольшими пластинками, края которых вырезают зубчиками. Веточки и листья вырезают из кожицы огурца. Мясо можно украсить мелкими шариками из желтка яиц, сваренных вкрутую, в виде мимозы на стебле с листьями из лука-порея (рис. 9.7).

Мак из помидоров. У плотного красного помидора ножом срезают одну из сторон. Делают еще два «лепестка», одинаковых по размеру, круглых, с четкими ровными краями. Лезвием ножа осторожно соскребают внутреннюю часть ломтиков помидора, удаляя лишнюю мякоть. «Лепестки» выворачивают, собирают в «цветок» и добавляют в центр мелко нарезанные маслины. «Стебель» и «листки» вырезают из лука-порея или огурцов и укладывают возле «цветка». «Лепестки мака», «стебель» и «листки» из лука или огурцов смазывают кисточкой желе. «Мак» из помидора хорошо сочетается с другими украшениями. Это украшение подойдет для паштетов, холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, птицы.

Роза из помидоров. Розы из помидоров украсят горячие и холодные блюда, а также салаты. Начиная с основания помидора срезают по спирали его кожицу одной полоской до черешка. Чем тоньше будет эта полоска, тем равномернее она завернется. Нож должен быть острым, а помидор зрелым, но крепким. Полоску из кожицы помидора разворачивают в плоскую спираль, положив его мякотью вниз на рабочую поверхность. Разворачивать начинают с конца,

ближнего к черешку. Когда практически вся полоска развернута, ее собирают в розочку, используя широкое начало полоски как основание и сворачивая из нее как можно больше раскрывшихся лепестков (цв. вкл., рис. 6).

Лепестки из помидоров. Плотный помидор разрезают на шесть или восемь одинаковых частей (нижнюю часть помидора не разрезают). Из получившихся уголков удаляют сердцевину и мякоть. В середину полученных лепестков кладут кружочек вареного желтка или сваренное вкрутую перепелиное яйцо в короне из редиса. Сваренные вкрутую яйца можно разрезать на шесть одинаковых долек и уложить их между лепестками помидора.

Цветы из помидоров. Плотный помидор прорезают вдоль шесть или восемь раз. В прорези вставляют каннелированные ломтики огурца.

Полушарие из помидоров и яиц. Помидор и сваренное вкрутую яйцо разрезают на шесть одинаковых долек, из которых складывают полушария, чередуя дольки помидоров и яиц (рис. 9.8).

Огуречные ломтики. Каннелированный огурец разрезают на кружочки, которые располагают друг за другом. Из разрезанного вдоль на две половины каннелированного огурца нарезают ломтики и раскладывают их внахлест — бордюром. Центральные срезы ломтиков образуют единую линию.

Уголки из огурцов. Огурец разрезают пополам вдоль и нарезают треугольниками каждую половину. Уголки из огурцов складывают кругом основаниями треугольников в середину. Отверстие середины закрывают кружочком перепелиного яйца, сваренного вкрутую.

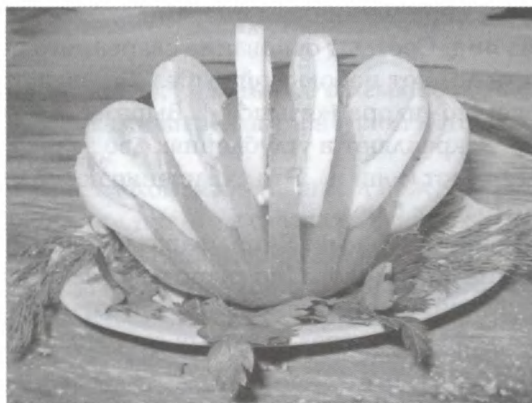


Рис. 9.8. Полушарие из помидоров и яиц

Полукольца из зеленого сладкого перца укладывают в виде стебля. Листья вырезают выемкой из тонко срезанной кожицы огурца.

Крупные оливки или маслины используют при подаче колбасных изделий или свежих овощей. Нижнюю часть основания оливок или маслин срезают. Из срезанного основания делают «ушки» зайчика, разрезав его пополам. В передней части оливки или маслины делают разрез и вставляют в него «ушки». Майонезом, используя карнетик, рисуют глаза. Зайчиков расставляют по блюду с холодным ростбифом.

Композиции из шампиньонов. Для композиций используют белые шампиньоны средних размеров. Шампиньоны промывают и обрабатывают соком лимона, чтобы грибы дольше сохраняли светлую окраску.

Каннелированная шляпка шампиньона. Ножом для каннелирования вырезают на шляпке шампиньона шесть или восемь полосок от середины шляпки к краю. Затем еще раз обрабатывают шляпку соком лимона.

Шляпка шампиньона, гофрированная обычным ножом. Лезвие острого ножа зажимают между большим и указательным пальцами слегка наклонно. От середины шляпки шампиньона вниз делают серповидные надрезы и обрабатывают их лимонным соком.

9.6. УКРАШЕНИЯ ИЗ ЯИЦ

Гофрированным ножом декоративно режут белок яйца. С помощью кондитерского мешка и насадки с рифлеными краями красиво заполняют белок яйца масляными смесями.

Лягушки из яиц. Срезают основание сваренного вкрутую яйца; в верхней части делают небольшой вырез. Вставляют в вырез маленький кусочек помидора («язычок»). Вырезают ножом углубления для «глаз». Закрепляют в углублениях две зеленые горошины. Из лука-порея делают «лапки». Это украшение подойдет для свежих овощей или холодных блюд.

Мухомор фаршированный. Яйцо, фаршированное салатом, закрывают шляпкой из помидора (помидор разрезают пополам и удаляют чайной ложкой мякоть с семенами). Кружочками из белка яиц украшают шляпки «мухомора», которые закрепляют на помидоре с помощью ножа.

Цветок из яиц. Сваренное вкрутую яйцо нарезают кружочками или дольками и выкладывают в виде ромашки или розетки. Сере-

дину «цветка» делают из кружочка яйца с желтком, на желток помещают половинки маслин.

Ромашки из яиц. Сваренное вкрутую яйцо разрезают на кружочки. С помощью продолговатой формочки делают из яичного белка «лепестки ромашки». Из зелени бланшированного лука-порея вырезают ножом «стебель» и «листья», скрепляют их с помощью желе. Крутой формочкой вырезают из яичного желтка центр «ромашки», боковые стороны смазывают желе. Вокруг центра из желтка собирают лепестки «ромашки». Это украшение используют для оформления заливных, холодных блюд из мяса, паштетов, салатов из свежих овощей.

9.7. УКРАШЕНИЯ ИЗ МАСЛА СЛИВОЧНОГО

Для декоративной нарезки масла существуют различные приспособления. Одно из них — специальный нож для нарезки масла, который представляет собой комбинацию различных инструментов. С его помощью можно делать масляные шарики, ролики, резать масло ломтиками с зигзагообразным краем. Рифленую дощечку для масла используют для моделирования масляных шариков. Так называемый модуль для масла состоит из головки и цилиндра. На головку нанесен вогнутый рельефный рисунок, который с помощью модуля отпечатывается на масле. Из кусочков масла толщиной 0,5 см различными выемками вырезают фигурки.

Украшения из масла, сделанные ножом. Среднюю часть комбинированного ножа погружают в кипяток, отрезают горячим ножом ломтик масла, у которого с обеих сторон получается гофрированный край.

Украшения из масла, сделанные выемками. Масло разрезают на кусочки и выемками вырезают фигурки, которые сразу же кладут в холодную воду.

Шарики из масла. Комбинированный нож для масла погружают в горячую воду, опускают его в слегка размягченное масло и равномерно вращают. Готовые шарики кладут в миску с холодной водой и кусочками льда. Из масляных шариков можно создавать различные композиции, если нанести на них узор двумя рельефными дощечками или обкатать их в красном перце или мелко нарезанной зелени.

Рельефные формы. Масло, оставшееся после вырезания фигурок, мелко строгают или придают ему форму модулем, который перед использованием опускают на несколько минут в холодную воду.

Модуль вдавливают в размягченное масло; нажимая на рукоятку, выталкивают порционный кусочек с рельефным рисунком.

Ролики из масла. Брусок масла ставят на ребро и плавно тянут комбинированный нож от одного конца ребра до другого. Полученные ролики опускают в холодную воду.

Роза из сливочного масла (цв. вкл., рис. 7). **Способ 1.** Размягченное масло взбивают до кремообразного состояния, наполняют им кондитерский мешок. На замороженный конус масла из кондитерского мешка выпускают взбитую массу, поворачивая конус и накладывая «лепестки» друг на друга так, чтобы каждый последующий «лепесток» слегка прикрывал предыдущий, образуя «бутон». Последующие «лепестки» делают шире и длиннее, как бы открывая их. Для этого, выпуская масло из насадки кондитерского мешка, делают дугообразное движение рукой. Розу сразу же ставят в холодильник, чтобы она застыла. Из оставшихся ломтиков масла делают «листья» и прочерчивают на них прожилки.

Способ 2. Брусок сливочного масла нарезают пластинами. Из пластин масла вырезают выемкой круги, которые разрезают пополам на два ломтика. Формуют «лепестки цветка», укладывая один полукруг на другой. Закрепляют первый «лепесток», как бы приминая его края у основания. Также прикрепляют остальные лепестки. Розу ставят в холодильник. Элегантной розой можно украсить тарелку с копченым лососем, окороком, сыром, колбасными изделиями.

Масляный улей с миндальными пчелами. Для туловища пчел миндальный орех разрезают пополам. На каждую половинку наносят полоски из растопленного шоколада. Укрепляют каждую пчелу на улье из сливочного масла (по периметру конуса из масла вилкой делают бороздки). Тонкие пластинки миндаля слегка вжимают в масло около туловища пчел. Плоды можжевельника используют как пчелиную голову. Усики пчел делают из сливочного масла темперированным шоколадом. Улей с пчелами располагают на блюде с сыром или колбасными изделиями.

9.8. УКРАШЕНИЯ ИЗ ЖЕЛЕ

Различными выемками из желе вырезают фигурки. Не застывшим желе покрывают композиции из мясных холодных блюд и декорации из овощей, используя кисточку. Застывшее желе мелко нарезают ножом и используют для бордюра.

Морская раковина из желе. Брусок желе (длиной 6 см, шириной 5 см и высотой 1,5 см) разрезают острым ножом посередине справа налево волнообразными движениями вверх, вниз. Ход влево совершает только острое ножа, основание лезвия остается в центре (на оси). Когда брусок разрезан, его осторожно разделяют на две половинки. Затем каждую пластинку желе обрезают по контуру «морской раковины». Украшение в виде раковины используют при подаче рыбного паштета.

Желе в апельсиновой или лимонной цедре. Апельсины или лимоны разрезают пополам по горизонтали, удаляют из них мякоть ложкой. Ставят каждую половину в стакан для устойчивости, наливают в «стаканчики» из цедры мятное или черносмородиновое желе и охлаждают до полного застывания. Затем половинки с желе разрезают дольками на четыре или шесть частей.

Дыня с желе. Маленькую дыню разрезают по горизонтали пополам и ложкой удаляют сердцевину. Для устойчивости половинки дыни ставят на стакан, наполняют ее черносмородиновым желе и ставят в холодильник. Когда желе застывает, нарезают ломтиками.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Перечислите правила оформления холодных блюд и закусок.
2. Какой процесс называется каннелированием?
3. Как отделить цедру цитрусовых от мякоти?
4. Какие технологические операции сохраняют цвет яблок, подготовленных для оформления холодных блюд и закусок?
5. Как удалить маленькие черные «пеньки» на ананасе?
6. Перечислите овощи, используемые для изготовления бордюров.
7. Сделайте сравнительный анализ формовки из огурцов и помидоров.

ЗАКУСКИ СЛОЖНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

10.1. КАНАПЕ, КОРЗИНОЧКИ, ВОЛОВАНЫ С РАЗЛИЧНЫМИ НАПОЛНИТЕЛЯМИ

Канопе — это маленькие фигурные бутерброды, которые красиво оформляют и подают в качестве закуски.

Кроме хлеба или небольших фигурных крутонов (выпеченных из слоеного и других видов теста) для канопе используют несколько видов разнообразных продуктов. Из рыбных продуктов для приготовления канопе можно использовать зернистую, паюсную и кетовую икру, балычные изделия, рыбу соленую, горячего и холодного копчения, а также разнообразные рыбные консервы. Из мясных продуктов можно использовать ветчину, различные колбасы, вареное и жареное мясо, а также мясные гастрономические и кулинарные изделия. Подбираемые для канопе продукты должны сочетаться по внешнему виду, цвету и вкусу.

Для оформления бутербродов используют сливочное масло, масляные смеси, майонез, свежие и маринованные огурцы, красный сладкий перец, зелень, вареные яйца, лимон, фрукты. Соленые рыбные продукты хорошо сочетаются с яйцом, а ветчина, буженина и некоторые другие мясные продукты — с неострыми сырами («Советский», «Российский», «Голландский»). Сыры можно использовать для канопе и в качестве основного продукта. Сливочное масло для канопе размягчают и взбивают.



Канопе обычно готовят на пшеничном хлебе и только для некоторых их видов (с килькой, бужениной) используют ржаной хлеб. С хлеба срезают корки, нарезают его полосками толщиной 0,5 см, шириной 5...6 см и длиной 12...15 см или фигурно (выемкой) диаметром 3,5...4,5 см, подсушивают в жа-

рочном шкафу или поджаривают на сливочном масле и охлаждают. По краям подготовленного хлеба, покрытого сливочным маслом, по всей длине укладывают полоски основного продукта, сочетающегося по внешнему виду, цвету и вкусу.

Между полосками продуктов из кондитерского мешка, используя различные насадки, выпускают сливочное масло, масляные смеси или майонез. Полосы оформляют дополнительными продуктами и нарезают их на бутерброды различной формы (прямоугольники, ромбы, треугольники). Продукты прикрепляют к хлебу бутербродными шпажками. Готовые канапе охлаждают, давая маслу затвердеть. Красиво оформленные крутоны можно залить желе, после чего охладить их при температуре 2...4 °С. Отпускают из расчета 3...5 шт. на 1 порцию.

Закусочные бутерброды (канапе) подают на низких или высоких (на ножке) блюдах. Раскладывают их одним слоем, помещая рядами или группами бутерброды с продуктами одного цвета и формы. Под каждый бутерброд можно положить салфетку или индивидуальную гофрированную бумажную розеточку. К бутербродам подают лопатку, вилку или широкий нож. Бутерброды на шпажках можно брать с помощью этих шпажек.

Канапе с сыром. Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла, сверху укладывают ломтики сыра так, чтобы они полностью закрывали хлеб. На середину ломтиков сыра с помощью кондитерского мешка наносят рисунок из сливочного масла и оформляют зеленью и перцем.

Канапе с сыром и окороком. Длинные полоски сыра и окорока укладывают по краям кусочков намазанного маслом хлеба, между ними располагают мелко нарубленные яйца и зелень. Оформляют маслом.

Канапе с бужениной и окороком. Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла. Буженину и окорок укладывают полосками по краям хлеба. Середину оформляют огурцом или перцем и измельченной зеленью. Эти канапе можно готовить на ржаном хлебе.

Канапе с паштетом. Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла. Из корнетика выпускают паштет. Оформляют перцем, рублеными яйцами и зеленью.

Канапе с икрой и севрюгой. Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла. Ломтики севрюги укладывают так, чтобы они полностью закрывали хлеб. На середину помещают горкой икру, оформляют свежим огурцом и зеленым луком.

Канопе с икрой, семгой и осетром. Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла, сверху укладывают икру, семгу и осетра. Оформляют маслом и зеленым луком. Полоски хлеба нарезают на прямоугольники, треугольники, ромбы.

Канопе с паюсной икрой. Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла. Сверху укладывают икру, кружочки очищенного огурца и рубленые яйца. Шинкованный зеленый лук располагают по краям. Полоски хлеба нарезают на кусочки различной геометрической формы.

Канопе с килькой и яйцом. На гренки круглой формы из ржаного хлеба укладывают кружочек яйца; на него — кружок свежего очищенного огурца, а сверху — филе кильки в виде кольца. Середину оформляют шинкованным луком.

Закусочные бутерброды с яйцом и икрой (канопе). Из яиц удаляют желток, размельчают, смешивают с маслом. Круглые гренки из белого хлеба намазывают тонким слоем полученной смеси. Сверху укладывают кольцо яичного белка; в середину — икру горкой.

Закусочные бутерброды с яйцом и грибами (канопе). Остывшие гренки из белого или черного хлеба намазывают маслом. Сваренное вкрутую яйцо нарезают ломтиками, желток вынимают, размельчают. Маринованные грибы или грибы, отваренные в собственном соку, мелко нарезают, соединяют с рубленным желтком, заправляют солью и горчицей. На бутерброды укладывают горкой грибную массу. Украшают мелкими грибочками, зеленью петрушки или зеленым луком.

Закусочные бутерброды с балыком или лососиной (канопе). Подсушенный белый хлеб покрывают майонезом, кладут лист салата, на него — тонкий волнистый или свернутый в трубочку балык или лососину. Украшают зеленью укропа.

Закусочные бутерброды (канопе) с паштетом и фруктами. Хлеб покрывают зеленым маслом или маслом с хреном и нарезают на маленькие бутерброды, покрывают паштетом, гарнируют кусочками маринованных фруктов или половинками вареного чернослива.

В виде закусок к бутербродам подают различные комбинации с сыром, свежими или консервированными овощами, фруктами, мясными продуктами. Можно приготовить холодные или горячие закуски.

Фруктовые канопе. Ананас разрезают вдоль на четыре части, срезают кожицу в виде лодочек, мякоть нарезают кусочками треугольной формы. Собирают канопе: на шпажку насаживают черную и красную виноградины, затем ломтик ананаса. Закрепляют по четыре-пять канопе на одной лодочке в шахматном порядке.

Киви очищают, нарезают тонкими кружочками, раскладывают на блюде, выкладывают лодочки с канапе, украшают оставшимися кусочками ананаса и виноградом.

Лодочки можно приготовить с разными канапе:

- ломтик ананаса с кубиком сыра и виноградом;
- ломтик ананаса с кусочком киви, клубникой и виноградом;
- ломтик ананаса с ломтиком груши, кубиком сыра и виноградом.

Корзиночки и тарталетки (франц. *tartelette* — небольшой торт). Выпекают из пресного сдобного или слоеного теста в специальных формочках (тарталетках) с выходом 12... 25 г. В молоке растворяют меланж, сахар, соль, добавляют муку (50 %), размягченный маргарин и сметану. Все перемешивают и добавляют остальную муку. Готовое тесто раскатывают слоем толщиной 2... 3 мм, вырезают из него кружочки, укладывают их в металлические формочки, прижимая тесто к стенкам и ко дну формочки. Тесто прокалывают в нескольких местах (чтобы оно не деформировалось) и выпекают. Готовые охлажденные корзиночки и тарталетки заполняют салатом, паштетом, крабами в майонезе, икрой, рыбой и др. (цв. вкл., рис. 8 и 9).

Корзиночки с салатом. Выпеченные корзиночки наполняют готовыми салатами (столичным с птицей или мясным с дичью), или салатами с рыбой горячего копчения или морепродуктами (крабами, креветками, рыбой), или салатом яичным и оформляют продуктами, входящими в состав салата, и зеленью.

Корзиночки с паштетом. Корзиночки наполняют готовым паштетом из печени, поверхность которого оформляют яйцом, майонезом с корнионами и зеленью.

Корзиночки с языком или ветчиной. Корзиночки наполняют мелко нарезанным вареным языком или ветчиной, заправляют соусом майонез с корнионами, оформляют зеленью.

Корзиночки с крабами, креветками, кальмарами или морским языком. Подготовленные морепродукты выкладывают в корзиночки и оформляют зеленью.



Волованы выпекают в виде небольших корзиночек овальной или круглой формы с выходом 10... 20 г из пресного слоеного теста. Готовят тесто из муки, яиц и воды (в воде растворяют соль и кислоту).

Тесто оставляют на 20 мин для набухания клейковины. Размягченное сливочное масло соединяют с мукой, формируют прямоугольник и ставят в холодильник на 40 мин для охлаждения до 14 °С.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 20 мм, на середину пласта кладут прямоугольник сливочного масла. Тесто заворачивают конвертом. Начиная с середины тесто раскатывают в пласт толщиной 10 мм, складывают в четыре слоя и вновь охлаждают. Процесс повторяют дважды.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм, вырезают выемкой круглые лепешки. Выемкой меньшего размера вырезают кольца. Эти кольца кладут в виде бортика на лепешки, смазанные яйцом или меланжем, и выпекают на листе, смоченном холодной водой, при температуре 250... 260 °С в течение 20 мин.

Волованы заполняют зернистой или кетовой икрой, оформляют мелко нарезанным зеленым луком или сливочным маслом; мелко шинкованным мясом курицы (без кожи), заправленным соусом майонез, или мелко нарезанной ветчиной, заправленной майонезом с хреном.

Волованы с окороком. Окорок нарезают соломкой, заправляют майонезом с хреном, укладывают в волован и посыпают зеленью.

Волованы с курицей. Мякоть отварных кур без кожи нарезают соломкой, заправляют майонезом, укладывают в волованы и посыпают зеленью.

Волованы с семгой или кетой. Мякоть семги или кеты нарезают брусочками, укладывают кольцами в волованы. В середину кладут кусочки свежего очищенного огурца, масло сливочное, оформляют зеленым луком.

Волованы с икрой. Икру укладывают в волованы, оформляют сливочным маслом в виде цветочка, свежим очищенным огурцом, яйцом, зеленым луком (рис. 10.1).



Рис. 10.1. Волованы с икрой

Банкетный вариант салатов — более сложный в приготовлении и оформлении. Для приготовления салатов для банкетов используются продукты, имеющие нежный или специфичный вкус. Заправляют эти салаты майонезом с добавлением ингредиентов, придающих пикантный вкус и запах. Кроме того, широко используют заправки на основе оливкового масла с добавлением соевого соуса, сока лимона, измельченной зелени. Оформляют салаты для банкетов фигурной нарезкой из сырых или вареных овощей, подают в салатниках (многопорционная подача) или в волованах (индивидуальная подача).

Салат из сыра, яблок и огурцов. Подготовленный сыр; свежие огурцы, очищенные от кожицы; яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом нарезают тонкой соломкой. Продукты укладывают слоями в фужер или бокал, поливают майонезом или заправкой, украшают ломтиками яблок и огурцами. Можно посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салат с сыром. Тертый сыр соединяют с вареной очищенной морковью и огурцами, нарезанными соломкой, добавляют соль, перемешивают, заправляют майонезом. Салат укладывают горкой, украшают ломтиками моркови, огурцов и зеленью петрушки.

Салат «Греческий». Помидоры, перец сладкий, огурцы и брынзу нарезают средними кубиками. Листья салата (или китайской капусты) рвут на кусочки средней величины. На тарелку кладут лист салата; на него — слоями овощи; сверху — кубики брынзы, маслины без косточек; украшают зеленью. Отдельно в соуснике подают соус из оливкового масла, чеснока, соли, перца черного молотого и лимонного сока.

Салат «Цада» мясной с фасолью и картофелем (дагестанское национальное блюдо). Фасоль перебирают, промывают, замачивают в холодной воде на 5...8 ч и варят в той же воде до готовности. Вареное мясо, вареный очищенный картофель, соленые огурцы, очищенные от кожицы, нарезают мелкими кубиками, лук репчатый шинкуют, добавляют вареную фасоль, соль, перец черный молотый и перемешивают. Для заправки сметану соединяют с мелко нарезанным чесноком и перемешивают. При отпуске салат поливают заправкой. Можно оформить веточкой зелени.

Салат по-домашнему с черносливом (татарское национальное блюдо). Вареное мясо и очищенные от кожицы соленые огурцы нарезают мелкими кубиками. Перебранный и промытый чернослив

заливают горячей водой и оставляют до полного набухания; затем удаляют косточки и мелко нарезают. Мясо, чернослив, огурцы соединяют, добавляют зеленый горошек, соль, перец, заправляют майонезом и перемешивают. Салат укладывают горкой, оформляют дольками вареного яйца, маринованными яблоками. Можно украсить зеленью.

Салат с семгой и кальмарами. Кальмары ошпаривают кипятком, очищают, отваривают в подсоленной воде, охлаждают, нарезают кольцами. Креветки отваривают в подсоленной воде, очищают. Семгу нарезают тонкими ломтиками. Огурцы и болгарский перец шинкуют соломкой, маслины нарезают кольцами. Подготовленные продукты соединяют, добавляют соль и черный молотый перец, поливают заправкой, перемешивают. Салат выкладывают на тарелку, украшают зеленью и половинками вареных перепелиных яиц.

Для заправки веточку розмарина заливают оливковым маслом, добавляют соевый соус и лимонный сок, тщательно перемешивают, оставляют настаиваться на 1,0... 1,5 ч.

Салат с авокадо и семгой. Морковь варят в кожице до готовности. Яйца, сваренные вкрутую, охлаждают, очищают и нарезают мелкими кубиками, морковь нарезают кружочками. Авокадо разрезают пополам и удаляют косточку, очищают от кожуры. Каждую половинку разрезают пополам и нарезают ломтиками. Ломтики авокадо сразу же сбрызгивают лимонным соком. Семгу нарезают кубиками и укладывают на дно бокалов, сверху выкладывают слоями авокадо, яйца и морковь. Поливают майонезом и украшают листьями салата.

Салат с креветками и авокадо. Креветки варят в кипящей подсоленной воде в течение 4 мин, отбрасывают на дуршлаг, охлаждают, удаляют головы и очищают от панциря и кишечной вены. Грейпфруты очищают и небольшим острым ножом вырезают мякоть из внутренних пленок. Авокадо разрезают пополам, удаляют косточку, очищают от кожицы. Нарезают мякоть тонкими ломтиками и сбрызгивают соком лимона. Кусочки грейпфрута, авокадо и креветки заливают коньяком, перемешивают и оставляют на 10 мин. Майонез смешивают с солью и кайенским перцем, заправляют салат и перекладывают в салатницу (рис. 10.2).

Салат с креветками. Креветки отваривают, охлаждают и очищают. Несколько креветок откладывают для украшения, остальные мелко нарезают. Апельсины делят на дольки, очищают от пленок, вытирают косточки, дольки мелко нарезают. Рис отваривают в подсоленной воде до готовности. Огурцы и помидоры моют, обсушивают и нарезают мелкими кубиками. Укроп моют, обсушивают и мелко рубят. Апельсин, рис, огурцы, помидоры, креветки соединяют, пере-



Рис. 10.2. Салат с креветками и авокадо

мешивают и выкладывают в креманки. Готовый салат поливают майонезом, украшают оставшимися креветками и посыпают укропом.

Салат из рыбы с креветками. Картофель отваривают, охлаждают, очищают, нарезают кубиками. Яйца и сыр натирают на терке, огурец очищают от кожицы, нарезают кубиками.

Рыбное филе отваривают в подсоленной воде до готовности, охлаждают, нарезают кубиками. Подготовленные продукты соединяют, добавляют кукурузу, икру, соль и черный молотый перец. Заправляют майонезом. При подаче выкладывают на тарелку, украшают отварными креветками, зеленью, красной икрой.

Салат с креветками и помидорами. Для приготовления соуса песто базилик моют холодной водой и обсушивают. Сыр «Пармезан» натирают на терке, чеснок очищают. Все подготовленные ингредиенты, включая орехи, измельчают в блендере. Вливают оливковое масло и взбивают все вместе до получения соуса однородной консистенции. В приготовленный соус добавляют соль и черный молотый перец.

Тигровые креветки моют, очищают от панциря и удаляют черную жилку. Зубчики чеснока и корень имбиря очищают и нарезают пластинками. На разогретом растительном масле обжаривают чеснок и имбирь. Добавляют очищенные креветки и жарят, помешивая в течение 3 мин. Чеснок и имбирь удаляют. В обжаренные креветки добавляют соль и перец.

Помидоры моют, обсушивают и нарезают дольками. Сыр нарезают крупными кубиками. Смешивают нарезанные помидоры, кубики сыра и обжаренные креветки. Листья салата промывают

холодной водой, обсушивают и нарезают. Добавляют листья в салат и перемешивают.

Приготовленный салат выкладывают на тарелку, поливают соусом песто.

Салат-коктейль с языком. Язык тщательно промывают. Заливают его холодной водой, доводят до кипения, добавляют соль. При закипании воды снимают пену и варят на слабом нагреве в течение 2... 4 ч. Если кончик языка можно проколоть вилкой, значит, он уже готов. После того как язык сварился, его выкладывают в холодную воду, снимают кожу и нарезают ломтиками.

Грибы нарезают средними кубиками. Сыр и яйца натирают на терке, зеленый горошек размораживают в пакете, чтобы он не подсыхал. В майонез добавляют горчицу. Салат выкладывают слоями в следующем порядке: первый слой салата — грибы; второй слой — майонез; третий слой — язык; четвертый слой — майонез; пятый слой — огурцы; шестой слой — яйца; седьмой слой — майонез; восьмой слой — сыр; девятый слой — майонез; десятый слой — зеленый горошек.

Салат-коктейль из языка. Отварной язык и красный маринованный перец нарезают соломкой, добавляют зеленый горошек, укладывают в вазочку и заправляют майонезом и сливками, посыпают укропом.

Салат-коктейль из ветчины с огурцом и грушей. Ветчину, огурцы и груши нарезают мелкими кубиками, укладывают в креманки и поливают лимонным и гранатовым соками. Заправляют майонезом, растертым с горчицей или маринадом от огурцов, перемешивают. Оформляют зеленью.

Салат-коктейль креветочный. Мясо отварных креветок мелко нарезают. Картофель отваривают. Соленые огурцы и отварной картофель нарезают мелкими кубиками, морковь — соломкой, помидоры — кружочками. В фужер укладывают подготовленные продукты слоями и заправляют взбитой сметаной.

Сыр слоеный. Ветчину нарезают тонкими ломтиками, укладывают в лоток ровным слоем, сверху кладут слой творожного крема, затем вновь слой ветчины; далее слои повторяются. Поверхность слоеного сыра заливают мясными желе и охлаждают. Для крема творожного творог протирают, соединяют с размягченным сливочным маслом, перемешивают. Подготовленный желатин заливают восьмикратным количеством охлажденной кипяченой воды и оставляют для набухания на 1,0... 1,5 ч. Затем желатин растворяют при слабом нагреве, процеживают и постепенно вводят в творожно-масляную массу, добавляют мелко нарубленные грецкие орехи, чеснок, соль

и тщательно вымешивают. При отпуске сыр нарезают на порции по 75... 100 г.

Сыр с ягодами или фруктами. Сыр нарезают на кубики или продолговатые брусочки. Целую ягоду (малину, или вишню, или клубнику, или смородину), фруктовую дольку (яблока, или груши, или сливы, или персика, или абрикоса) закрепляют на кусочке сыра пластмассовой вилочкой. Ягоды и фрукты должны быть целыми, но не твердыми. Можно использовать маринованные фрукты или фрукты из компотов.

Грибы, фаршированные сыром и ветчиной. В кипящую воду добавляют соль и сок лимона, шампиньоны и варят до готовности. Затем грибы откидывают на дуршлаг и дают полностью остыть. Ножки осторожно отделяют от шляпок и нарезают мелкими кубиками.

Стручок сладкого перца запекают в течение 20 мин при температуре 200 °С. Затем обдают холодной водой, снимают кожицу, удаляют семена и остаток плодоножки. Мякоть сладкого перца мелко нарезают. Лук шинкуют мелкой крошкой и обжаривают, помешивая, на растительном масле. Подготовленный сладкий перец добавляют с нарезанными ножками к луку и продолжают жарить еще 3 мин.

Ветчину нарезают мелкими кубиками, зелень петрушки или укропа перебирают и рубят. Плавленный сыр разминают. Жареные ингредиенты начинки соединяют с ветчиной, зеленью и плавленным сыром, посыпают солью, перцем, перемешивают. Твердый сыр натирают на терке.

Шляпки фаршируют начинкой, сбрызгивают оставшимся маслом, посыпают тертым сыром и запекают в течение 10 мин при температуре 200 °С. Подают на листьях салата; сливочно-сырный соус подают отдельно.

Закуска «Грибки». Чеснок измельчают, соединяют с творогом и сливочным маслом, добавляют соль и перемешивают. Закуску посыпают рубленой кинзой и формируют из массы творожные конусы («ножки грибков»). Разрезают помидоры пополам и надевают их в виде шляпок на «ножки». Майонезом рисуют крапинки на шляпках «грибков».

10.3. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ И МЯСА СЛОЖНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ассорти рыбное (цв. вкл., рис. 10). В состав рыбного ассорти входит три-четыре и более вида рыбных продуктов. Севрюгу для ассорти очищают от кожи и хрящей и нарезают на порции. Семгу,

лосось разделяют на чистое филе. В состав блюда можно вводить различную заливную рыбу. Оформляют ассорти огурцами солеными или корнишонами, помидорами свежими, морковью отварной, зеленым консервированным горошком и лимоном. Блюдо можно оформлять лимоном и сливочным маслом.

Филе сельди с гранатом и лаймом. Готовят маринад: смешивают белый винный уксус, морскую соль, имбирь, оливковое масло, сахар. Готовят соус: очищают гранат, из зерен выжимают сок, оставив немного зерен для украшения. Смешивают гранатовый сок, сок лайма и кунжутное масло. Фенхель очищают, нарезают тонкими ломтиками, поливают соусом. Филе сельди укладывают в маринад, выдерживают несколько часов. Выкладывают на блюдо ломтики фенхеля с соусом, на них — маринованное филе сельди, сверху посыпают зернами граната.

Закуска из рыбы холодного копчения, моркови и сыра. Скумбрию холодного копчения разделяют на филе; филе рыбы, вареную очищенную морковь и сыр пропускают через мясорубку. Полученную массу соединяют со сливочным маслом, взбивают, формируют в виде сельди и украшают зеленым луком; отпускают порциями по 50... 100 г.

Ассорти мясное. Отварные мясные продукты (говядину или телятину, язык), свинокопчености (окорок копчено-вареный и вареный) нарезают ломтиками, птицу (курицу или индейку) нарубают на порционные куски. Подготовленные продукты выкладывают на блюдо, рядом размещают гарнир (огурцы свежие, помидоры свежие, салат зеленый), блюдо красиво оформляют (см. цв. вкл., рис. 1). Соус (соус майонез с корнишонами) подают отдельно.



Кроме указанных в ассорти мясных продуктов можно использовать такие продукты, как буженина, ветчина, карбонат, ветчинная шейка, корейка, грудинка, жареная индейка, дичь, кролик.

Буженина. Мясо моют, дают воде стечь и обсушивают салфеткой. Нарезают предварительно очищенные репчатый лук и чеснок. Шпигуют мясо дольками лука и кружочками чеснока. Посыпают мясо солью, натирают черным молотым перцем.

Подготовленное мясо заливают квасом, добавляют лавровый лист, маринуют в течение 1,5... 2,0 ч и запекают, каждые 10 мин поливая маринадом. Охлаждают, нарезают ломтиками, выкладывают на блюдо, украшают кольцами лука, мятой, зеленью укропа и зеленым горошком. Буженину можно запекать, обмазав тонким слоем ржаного теста, чтобы она получилась более нежной и сочной.

Закуска по-белорусски. Вареное мясо и пассерованный репчатый лук пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, соединяют с тертым сыром, частью сливочного масла, молоком. Массу тщательно перемешивают, формируют в виде колбасок (по 2 шт. на 1 порцию). На тонкий слой налитого в лоток и застывшего желе укладывают колбаски, украшают их майонезом с желе в виде решетки, зеленью, охлаждают. Вновь заливают желе так, чтобы его слой над колбасками составлял 0,5 см. Отпускают без гарнира.

Закуска из ветчины или колбасы, редиски и огурцов. Ветчину или колбасу режут кубиками размером 2,0... 2,5 см и намазывают тонким слоем горчицы. Большие редиски разрезают пополам, маленькие оставляют целыми. Огурцы свежие или соленые нарезают кружочками. Продукты укладывают так, чтобы внизу была ветчина или колбаса, затем — огурец, а сверху — редиска. Пирамиду из продуктов скрепляют деревянной шпажкой или пластмассовой вилочкой. Край деревянной шпажки оформляют оливками, или маслинами, или ягодами; пластмассовая вилочка не оформляется.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Назовите последовательность операций приготовления теста для волованов.
2. Какой вид теста используется для корзиночек?
3. Назовите отличительные особенности салатов сложного приготовления.

ВЫПОЛНИТЕ ЗАДАНИЯ

1. Назовите общие правила приготовления канапе. Заполните таблицу:

Название канапе	Нарезка хлеба	Ингредиенты канапе	Оформление канапе

2. Заполните таблицу:

Название закусок	Оформление закусок

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ, МЯСА И ПТИЦЫ СЛОЖНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

11.1. ФАРШИРОВАННЫЕ И ЗАЛИВНЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Карп фаршированный. С п о с о б 1. Карпа очищают от чешуи, промывают, надрезают вдоль спинки, потрошат и удаляют реберные кости вместе с позвоночной костью, не допуская отделения мякоти рыбы от кожи. Подготовленного карпа наполняют фаршем, зашивают, обжаривают и доводят до готовности в жарочном шкафу и охлаждают.

Д л я ф а р ш а: вареные грибы шинкуют и обжаривают вместе с мелко нарезанным репчатым луком. На грибном отваре варят рассыпчатую кашу, добавляют обжаренные грибы с луком, сырые яйца, соль, перец и перемешивают.

При отпуске рыбу оформляют сливочным маслом или майонезом (соединенным с набухшим желатином) и дольками лимона, рядом располагают гарнир из свежих овощей или фруктов. Блюдо оформляют листьями салата, маслинами и зеленью петрушки (цв. вкл., рис. 11).

С п о с о б 2. Подготовленную не пластованную рыбу нарезают на порционные куски. Из каждого куска вырезают мякоть, оставляя позвоночную кость и стараясь не повредить кожу. Приготовленным фаршем наполняют куски рыбы и припускают в течение 15... 20 мин.

Д л я ф а р ш а: мякоть рыбы, размоченный в воде или молоке пшеничный хлеб, пассерованный репчатый лук измельчают на мясорубке, добавляют яйца, соль, молотый перец и все тщательно перемешивают.

Подают фаршированную рыбу с отварными или припущенными овощами или без овощей.

Галантин из рыбы (цв. вкл., рис. 12). С подготовленного филе снимают кожу, мякоть нарезают, пропускают через мясорубку,

добавляют размоченный в молоке пшеничный хлеб, еще раз пропускают через мясорубку, соединяют с мелко нарезанным пассерованным луком репчатым, вводят размягченное масло сливочное или маргарин, добавляют взбитые яйца, соль перец и все тщательно перемешивают. На целлофан кладут снятую с рыбы кожу, на нее укладывают фарш, заворачивают в виде рулета, варят в подсоленной воде, охлаждают под прессом. Подают со свежими помидорами, нарезанными дольками, и соусом хрен; оформляют зеленью петрушки и др.

Блинчики, фаршированные семгой. На блинчик укладывают слой мусса из шпината, на него — тонкие ломтики чистого филе соленой семги, скатывают рулетиком, нарезают наискось в виде ромбиков, укладывают на лист салата, украшают зеленью.

Для мусса шпинат взбивают в блендере со сливками и соком лимона.

Рыба, фаршированная по-домашнему, в желе. Филе рыбы без кожи и костей дважды измельчают на мясорубке вместе с пассерованным репчатым луком и предварительно замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют яйца, соль, специи, минеральную воду и перемешивают. Формуют в виде батона массой 300...350 г и заворачивают в кожу, снятую с филе. Сформованное изделие обжаривают со всех сторон. В посуду с толстым дном кладут кости, плавники, голову рыбы, морковь и лук, нарезанные кусочками, добавляют воды столько, чтобы кости были покрыты. Сверху кладут обжаренные рыбные батоны, добавляют лавровый лист и припускают в течение 15...20 мин. Готовую рыбу порционируют, бульон процеживают, заливают им порционные куски рыбы и охлаждают.

Рыба под майонезом заливная. Предварительно замоченный в холодной воде желатин нагревают на водяной бане до жидкого состояния, добавляют в майонез и взбивают на холоде до полугустевшего состояния. Порционные куски припущенной рыбы без кожи и костей глазируют в желе с майонезом и охлаждают. В форму наливают рыбное желе. Когда желе застынет на 1 см у стенок формы, не застывшую часть сливают. Форму заполняют подготовленной рыбой, украшают фигурно нарезанной морковью и зеленью петрушки. Заливают желе и охлаждают. Перед подачей форму опускают на несколько секунд в горячую воду и выкладывают заливное.

Рулет из скумбрии. Филе скумбрии (с кожей без костей) нарезают на куски, измельчают два раза на мясорубке, соединяют со шпиком, нарезанным мелкими кубиками, добавляют замоченный в воде пшеничный хлеб, мелко нарезанный пассерованный репчатый лук, сырые яйца, соль, перец черный молотый и перемешивают. Массу

кладут на увлажненный целлофан, выравнивают, формируют в виде рулета диаметром 70... 80 мм и длиной 250... 300 мм и перевязывают шпагатом. Рулет варят в течение 45... 60 мин с добавлением репчатого лука и моркови, охлаждают, кладут под пресс, выдерживают в течение 3... 4 ч, снимают целлофан и нарезают ломтиками. Отпускают рулет по 30... 100 г на 1 порцию.

Рулет «Рыбацкий». На филе трески, или хека, или минтая с кожей без костей укладывают вареную морковь, нарезанную брусочками, вареные яйца, нарезанные дольками, пассерованный лук репчатый, набухший желатин. Затем свертывают рулетом, заворачивают в салфетку или пергамент, перевязывают шпагатом и варят в бульоне до готовности (30... 40 мин). Готовый рулет охлаждают в бульоне и кладут под легкий пресс. Выдерживают в прохладном месте в течение 10... 12 ч, затем нарезают ломтиками. Отпускают по 50... 75 г на 1 порцию с овощами.

Рулет «Рыбацкий» (заливной). На тонкий слой налитого в лоток и застывшего желе укладывают рулет «Рыбацкий», нарезанный на порционные куски. Каждую порцию рулета украшают зеленью петрушки, дольками лимона, вареной морковью, заливают оставшимся желе. После полного застывания желе разрезают на порции ножом-пилкой, чтобы желе вокруг порционных кусков рулета было рифленным.

Заливная рыба. Готовят отвар из хвостов и голов рыбы при слабом кипении (15 мин), процеживают и добавляют в него куски рыбы (без костей и кожи). Добавляют морковь, нарезанную фигурно небольшими кусками, и варят в течение 10 мин на слабом нагреве. Добавляют в бульон репчатый лук (целой головкой). Проваривают в течение 7 мин. В конце добавляют лавровый лист, соль, перец и варят еще в течение 3 мин, затем процеживают.

Желатин заливают холодной водой, оставляют для набухания, разводят в горячем бульоне, непрерывно помешивая, до полного растворения. Доводят раствор до кипения, но не кипятят, образовавшуюся пену снимают.

Подготовленные формы для заливного охлаждают. Наливают на дно каждой формы немного теплого бульона («рубашку») и ставят в холодильник. На застывшую «рубашку» выкладывают украшения из моркови, зеленого лука, кружков вареного яйца, зелени, кусочков лимона. Сверху куски рыбы (уложенные кожей вверх) заливают остывшим бульоном с желатином. Охлаждают в холодильнике, перед подачей подогревают дно форм в теплой воде, чтобы было легче выложить заливное. Подают с соусом из сметаны и хрена (смешивают в пропорции 1:1).

Заливная осетрина. Морковь очищают, отделяют осетрину от костей и нарезают порционными кусками. Подготовленные продукты закладывают в кастрюлю с холодной водой. Добавляют соль, специи. Доводят до кипения и варят на слабом нагреве в течение 20 мин. В горячий процеженный бульон для осветления вводят при постоянном помешивании взбитый яичный белок. Предварительно замоченный желатин заливают бульоном, доводят до кипения, охлаждают. Рыбу выкладывают в форму, украшают звездочками из вареной моркови и зелены. Заливают желе и охлаждают до полного его застывания.

Рыба заливная с гарниром. Отварную рыбу разделяют на звенья, ошпаривают, удаляют «жучки», зачищают звенья, промывают, перевязывают шпагатом, кладут кожей вниз на вставную решетку рыбного котла, заливают холодной водой, добавляют овощи, коренья, соль и варят в течение 30 ... 45 мин при температуре 85 ... 90 °С. За 10 мин до окончания варки добавляют лавровый лист и перец. Рыбу с костным скелетом разделяют на филе с кожей, без костей, нарезают порционными кусками. На поверхности кожи делают два-три надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались.

Рыбу выкладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3 ... 5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Когда жидкость закипает, снимают пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85 ... 90 °С в течение 5 ... 7 мин. Охлажденную рыбу нарезают на порции.

Порционные куски вареной или припущенной охлажденной рыбы выкладывают на тонкий слой налитого, слегка застывшего желе. Между кусками рыбы оставляют небольшие промежутки. Каждую порцию рыбы украшают зеленью петрушки, дольками лимона и вареной карбованной моркови. Украшения закрепляют охлажденным желе, приготовленным на рыбном бульоне, и дают застыть. Затем рыбу заливают оставшимся желе, чтобы слой его над куском рыбы имел толщину 0,5 ... 0,8 см. При отпуске заливную рыбу нарезают на порции, оставляя возле каждого куса слой желе. Подают заливную рыбу с соусом хрен и овощным гарниром (свежими или солеными огурцами или свежими помидорами) или без него.

Рыба фаршированная, заливная с гарниром. Судака или щуку очищают от чешуи, потрошат, отделяют голову и промывают. Изнутри тушки подрезают реберные кости и отделяют их вместе с позвоночной костью, не прорезая кожи. Срезают мякоть, оставляя ее

на коже слоем толщиной 0,5... 1,0 см. Срезанную мякоть используют для приготовления фарша.

Для фарша: мякоть рыбы, пассерованный лук, чеснок, размоченный в воде или молоке пшеничный хлеб из муки не ниже 1-го сорта пропускают через мясорубку, добавляют размягченный маргарин, яйца, соль, молотый перец и все тщательно перемешивают в течение 15... 20 мин с добавлением специй.

Рыбу заполняют фаршем и варят до готовности 60 мин при слабом кипении. Лавровый лист, перец горошком добавляют за 5... 10 мин до готовности. Охлажденную рыбу укладывают на тонкий слой налитого на блюдо застывшего желе, оформляют лимоном, зеленью петрушки, отварной морковью и закрепляют охлажденным желе. После этого рыбу заливают оставшимся желе. Фаршированную заливную рыбу отпускают с гарниром и соусом или без них.

11.2. ОТВАРНЫЕ И ЗАЛИВНЫЕ ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА ИЗ НЕРЫБНОГО ВОДНОГО СЫРЬЯ СЛОЖНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Раки вареные. В посуду наливают воду, добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист, мелко нарезанные морковь, петрушку, укроп, эстрагон и доводят до кипения. В кипящую воду кладут подготовленных раков, посуду закрывают крышкой и варят 12... 15 мин с момента закипания воды. Затем посуду ставят на край



Рис. 11.1. Раки отварные

плиты и дают постоять в течение 10... 15 мин, чтобы раки приобрели приятный аромат. Подавать их лучше в небольшой фарфоровой емкости с крышкой в бульоне, в котором они варились (рис. 11.1).

Раки в хлебном квасе. В квас добавляют соль и доводят до кипения. Кладут подготовленных раков и варят в течение 12... 15 мин. Вареных раков оставляют в отваре на 10... 15 мин.

Креветки в маринаде из лайма и меда. Деревянные шпажки кладут в емкость с холодной водой на 30 мин. У креветок удаляют головы и панцири, оставив хвостики. Делают на спинке неглубокий надрез и удаляют кишечную вену. Перцы измельчают, по желанию удалив семена, смешивают цедру и сок лайма, мед, перец и масло, кладут креветки, тщательно перемешивают и оставляют мариноваться на 30 мин. Креветки нанизывают на замоченные в воде шпажки и обжаривают в течение 2 мин с каждой стороны в сковороде-гриль.

Крабы заливные. В форму для заливных блюд наливают готовое охлажденное желе. Когда оно застывает у стенок формы (слоем толщиной 1,0... 1,5 см), не застывшую часть сливают. Форму с желе заполняют кусочками крабов (консервы), нарезанными овощами, полностью заливают их желе и ставят в холодное место для застывания. При отпуске форму с крабами на несколько секунд опускают в теплую воду, встряхивают и выкладывают заливное.

Морской гребешок или креветки заливные. Вареный морской гребешок или креветки, очищенные от панциря, выкладывают на тонкий слой налитого в формы и застывшего желе. Украшают дольками лимона, зеленью, вареной морковью. Украшение закрепляют охлажденным желе и дают застыть. Затем добавляют оставшееся желе и охлаждают. Отдельно подают майонез или соус хрен в соуснике.

Устрицы. Раковины устриц перед использованием тщательно промывают с помощью щетки. Открывают устрицы ножом с коротким лезвием, начиная с толстой части раковины (замка). Раскрыв раковины и подрезав с внутренней стороны место соединения устриц с плоской створкой, удаляют ее, а устрицу в глубокой створке раковины обливают холодной подсоленной водой. Подают в раковинах. Отдельно подают лимон, нарезанный дольками. Перед употреблением подрезают место соединения устрицы с раковиной и отжимают на нее сок лимона.

Устриц можно полностью освобождать от раковин и подавать на блюде с мелко наколотым пищевым льдом, покрытым салфеткой. Раковины с устрицами укладывают на салфетку. В пищу потребляют только хорошо промытые устрицы с нераскрытыми раковинами.

11.3. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА, ПТИЦЫ (ДИЧИ) И СУБПРОДУКТОВ СЛОЖНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Язык отварной с овощами. Предварительно вымытый язык опускают в кипящую воду, добавляют соль, перец горошком, очищенную и нарезанную морковь, лавровый лист. Варят на слабом нагреве в течение 2,5... 3,0 ч. Готовый язык очищают, подержав его в течение 10 мин в холодной воде, для того чтобы пленка лучше снималась. Нарезают язык ломтиками, натирают черным молотым перцем, выкладывают на блюдо.

Хрен смешивают со сметаной, полученный соус выкладывают в розетку из половины луковицы. Гарнируют язык зеленым горошком, украшают зеленью и розеткой с соусом.

Рулет из говядины. На отбитый и посыпанный солью и перцем пласт говядины укладывают нарезанные брусочками шпик и морковь, мелко нарубленный чеснок. Сворачивают рулетом, перевязывают шпагатом, варят, охлаждают в бульоне и выдерживают под прессом в течение 3... 4 ч. Нарезают тонкими ломтиками, отпускают со свежими овощами.

Рулет «Закусочный». Пласт говядины отбивают, сбрызгивают уксусом, посыпают солью, перцем, репчатым луком, нашинкованным мелкой крошкой, и ставят в холодное место на 4... 6 ч. На подготовленный пласт укладывают фарш из свинины с чесноком, сворачивают рулетом, перевязывают шпагатом и варят в бульоне до готовности. Рулет охлаждают под прессом, нарезают тонкими ломтиками, отпускают со свежими овощами.

Рулет «Деликатесный». Говядину и шпик нарезают пластинами толщиной 0,5 см. На пласт говядины, посыпанный солью, перцем и рубленым чесноком, укладывают слой шпика, мякоть курицы (с кожей). Подготовленные продукты свертывают рулетом, заворачивают в салфетки или пергамент, перевязывают шпагатом и варят до готовности в бульоне. Готовый рулет охлаждают в бульоне и кладут под пресс. Нарезают тонкими ломтиками. Отпускают с овощами. Блюдо можно оформить желе, майонезом.

Рулет мясной по-татарски. Куски мяса (говядины или баранины) отбивают в пласт толщиной 10... 20 мм, посыпают солью, перцем, мелко нарезанным чесноком, сбрызгивают уксусом, свертывают в виде рулета. Подготовленные полуфабрикаты обжаривают на сковороде, затем тушат с добавлением воды или бульона до готовности.

Готовое мясо охлаждают и нарезают поперек волокон тонкими ломтиками. Отпускают рулет с маринованным луком, свежими или консервированными овощами.

Рулет из телятины с языком и печенью. Свинину измельчают на мясорубке. Добавляют молоко, яйца, соль, тщательно перемешивают. Язык и печень говяжью варят, нарезают брусочками. Толстый и тонкий край телятины отбивают, посыпают солью и перцем, равномерно покрывают фаршем из свинины и укладывают подготовленные язык и печень. Изделия заворачивают в виде рулета, перевязывают, заливают бульоном, добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, нарезанные дольками, и припускают. За 5... 10 мин до готовности добавляют лавровый лист, перец черный молотый. Готовое изделие охлаждают и кладут под пресс. При отпуске нарезают ломтиками по 2 шт. на 1 порцию. Гарнируют маринованными огурцами или зеленым горошком, украшают зеленью петрушки.

Рулет «Балти». Куски говядины нарезают, тщательно отбивают, укладывают на них нарезанные полосками шпик, сваренные вкрутую яйца и вареную морковь, посыпают солью, перцем (можно использовать смесь сушеной пряной зелени), туго сворачивают в виде рулета и связывают шпагатом. Рулет варят в подсоленной воде, охлаждают под прессом, нарезают поперек тонкими ломтиками и отпускают холодным или горячим.

Рулет с яйцом. На смоченную водой полотняную салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной 1,5... 2,0 см. На котлетную массу кладут рубленые яйца, соединенные с растопленным маргарином, соединяют края салфетки так, чтобы один край котлетной массы находил на другой. Рулет перекалывают с салфетки на смазанный жиром противень швом вниз. Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом, прокалывают в нескольких местах и запекают в течение 30... 40 мин. Подают рулет с картофелем отварным и отварными овощами.

Рулет из свинины фаршированный. Пласт из свинины отбивают, посыпают солью и перцем.

Д л я ф а р ш а: нарезанный репчатый лук поджаривают со шпиком до полуготовности, добавляют нарезанную говяжью или свиную печень и жарят до готовности. Подготовленную массу пропускают через мясорубку с частой решеткой, добавляют слегка взбитое яйцо, чеснок, вымешивают.

На подготовленный пласт свинины равномерно укладывают фарш и сворачивают рулетом, обжаривают и доводят до готовности в жарочном шкафу. Готовый рулет охлаждают под легким прессом, нарезают тонкими ломтиками, отпускают с овощным гарниром.

Рулет «Особый». Тонко отбитый пласт свинины натирают чесноком, солью, перцем.

Для фарша: мясо говядины и свинины, репчатый лук, размоченный в воде пшеничный хлеб, пропускают через мясорубку два раза, массу вымешивают. На пласт свинины укладывают фарш, нарезанную брусочками вареную морковь. Заворачивают рулетом в пергамент или салфетку и перевязывают шпагатом. Рулет варят до готовности в бульоне, затем охлаждают под прессом, нарезают ломтиками, отпускают с овощами.

Рулет по-брестски. Пласт свинины отбивают, посыпают солью и перцем.

Для фарша: пассерованные овощи соединяют с вареными грибами, сырыми яйцами, добавляют соль, перец. На подготовленный пласт свинины укладывают фарш, сворачивают рулетом, перевязывают шпагатом и варят до готовности в бульоне. Охлаждают под легким прессом, нарезают тонкими ломтиками, отпускают с овощами.

Рулет из свинины по-борисовски. Шпик нарезают тонким пластом и отбивают. На шпик укладывают ровным слоем свиной фарш с чесноком, вареные яйца, нарезанную кубиками вареную морковь и сворачивают в виде рулета, заворачивают в пергамент или салфетку, перевязывают шпагатом и варят до готовности. Готовый рулет помещают под пресс, охлаждают. Нарезают тонкими ломтиками. Отпускают с овощами.

Рулет из свинины по-борисовски заливной. Готовый рулет нарезают тонкими ломтиками. В форму наливают желе и охлаждают. Когда оно застынет у стенок формы на 1 см, незастывшее желе сливают в два-три приема. Наполняют форму тонко нарезанными ломтиками рулета, украшают зеленью петрушки, снова заливают желе и охлаждают.

Заливное готовят в порционных формах. Перед подачей форму опускают на несколько секунд в горячую воду и выкладывают заливное на блюдо. Соус хрен подают отдельно. Заливное можно отпускать без соуса.

Поросенок отварной с хреном. Подготовленных поросят заворачивают в салфетку или пергамент, перевязывают, заливают холодной водой и варят при слабом кипении в течение 50...60 мин. В конце варки кладут соль (8...10 г на 1 л бульона). Сваренного поросенка охлаждают в бульоне, разрубают вдоль на две части, которые нарубают поперек, по одному-два куса на порцию. Подают с соусом хрен и отварными морковью и картофелем, свежими или консервированными огурцами, свежими помидорами, зеленым салатом, редисом, солеными грибами и др.

Поросенок жареный с соусом ткемали. Обработанным поросенкам придают плоскую форму, посыпают снаружи и внутри солью. Тушки поросят массой более 4 кг перед жаркой разрубают вдоль на половинки; более крупные тушки (массой более 6 кг) — на четыре — шесть частей. Подготовленные тушки кладут спинкой вверх на разогретый противень с жиром, прокалывают кожу в нескольких местах, смазывают поверхность сметаной и обжаривают в жарочном шкафу при температуре 250... 275 °С. Затем поросят дожаривают при температуре 165... 170 °С.



Для того чтобы корочка у поросенка получилась хрустящей, в процессе жарки его не переворачивают и не поливают соком, а только смазывают жиром. В зависимости от массы тушек поросенка жарят в течение 50... 60 мин.

У охлажденных готовых поросят отрезают голову, тушки разрезают вдоль пополам, каждую половинку нарубают поперек на порционные куски и украшают зеленью петрушки. Соус ткемали подают отдельно.

Заливное из мяса. Очищают морковь и лук, телятину зачищают от пленок. Подготовленные продукты складывают в кастрюлю с холодной водой, добавляют специи и соль. Кастрюлю ставят на плиту, доводят до кипения и варят на слабом нагреве в течение 40 мин. Готовый бульон процеживают.

Предварительно растворенный в воде желатин вливают тонкой струйкой в бульон при постоянном помешивании, доводят до кипения и охлаждают. Мясо нарезают порционными кусками, выкладывают в формочки или глубокое блюдо, украшают ломтиками вареного яйца, звездочками из моркови, маслинами и зеленью. Заливают бульоном и ставят в холодильник. Подают после того, как бульон застынет.

Язык заливной или поросенок заливной. Вареный язык режут по одному-два куса на порцию. Отварного поросенка рубят на порции. В лоток наливают тонкий слой желе и дают ему застыть. Затем на него кладут подготовленные куски языка, сверху его украшают морковью, зеленью, а поросенка — и яйцом, заливают тонким слоем желе и охлаждают. Когда желе застывает, продукты вновь заливают желе так, чтобы его слой над продуктами составлял 0,5 см. Соус подают отдельно. К поросенку можно подать соус хрен со сметаной. Блюдо можно отпустить без соуса и гарнира.

Птица в оревом соусе. Подготовленные тушки кур или индеек отваривают до полуготовности, жарят в жарочном шкафу и рубят

на порционные куски. Порционные куски птицы заливают горячим соусом сациви и охлаждают.

Для соуса: мелко нарезанный репчатый лук пассеруют на сливочном масле, добавляют муку и разводят бульоном. Орехи измельчают в мясорубке, кладут толченый чеснок, соль, шафран, перец красный молотый, корицу, гвоздику, разводят небольшим количеством бульона и вводят эту массу в кипящий соус с луком. Все перемешивают, добавляют прокипяченный уксус, хмели-сунели и варят в течение 5 мин. Яичные желтки растирают в небольшом количестве охлажденного до температуры 50 °С соуса сациви, затем постепенно вводят их в горячий соус при непрерывном помешивании. Отпускают вместе с соусом в холодном виде.

Цыплята с острым томатным соусом-джемом. Готовят соус-джем: помидоры и перец моют, помидоры разрезают пополам, перец нарезают колечками, удалив семена. Лук и чеснок очищают и измельчают. Разогревают в сотейнике масло и на среднем нагреве обжаривают лук и чеснок в течение 5 мин. Добавляют помидоры и перец, готовят в течение 2 мин, помешивая.

Размешивают сахар в уксусе, вливают смесь в сотейник. Заправляют солью и перемешивают, готовят в течение 6...7 мин. Уменьшают нагрев, накрывают крышкой и готовят (15 мин), периодически перемешивая. Снимают с нагрева, охлаждают до комнатной температуры и ставят в холодильник. Соус-джем можно приготовить накануне или за два-три дня.

Цыплят моют, обсушивают и разрезают на две части, натирают солью и перцем. Разогревают в сковороде-гриль на сильном нагреве оставшееся масло, укладывают половинки цыплят. Немного уменьшают нагрев и, прижимая лопаткой, жарят в течение 6 мин с каждой стороны. Перекладывают на блюдо, подают с томатным джемом (цв. вкл., рис. 13).

Курица фаршированная (галантин) или поросенок. На обработанной тушке курицы делают продольный разрез вдоль позвоночника и срезают целиком кожу, оставляя слой мякоти толщиной до 1 см. Из остальной мякоти готовят фарш. Мякоть с добавлением свинины пропускают через мясорубку два-три раза, затем — через протирочную машину в несколько приемов; добавляют сырые яйца, молоко и взбивают. В фарш кладут нарезанный мелкими кубиками шпик, фисташки или зеленый горошек, соль, перец, мускатный орех и перемешивают. Полученным фаршем наполняют кожу, зашивают разрез и придают изделию форму целой тушки, заворачивают ее в салфетку или пергамент, перевязывают шпагатом и варят в бульоне при слабом кипении в течение 1,0...1,5 ч. Готовую курицу

охлаждают в бульоне, кладут под легкий пресс и ставят в холодное место для придания формы.

При отпуске курицу режут (по одному-два куска на 1 порцию), гарнируют. Соус подают отдельно.

У обработанного поросенка, разрезанного вдоль туловища (по брюшку), удаляют кости. Разрез частично зашивают. Через оставшееся отверстие наполняют поросенка фаршем, после чего отверстие зашивают полностью.

Фарш приготавливают так же, как и для курицы фаршированной, но вместо мякоти кур используют мякоть поросенка. Подготовленного поросенка заворачивают в салфетку или пергамент и перевязывают. Варят поросенка вместе с удаленными костями в течение 1,5... 2,0 ч при слабом кипении. Соль добавляют в конце варки. Готового поросенка охлаждают вместе с бульоном и в дальнейшем приготавливают и отпускают так же, как и курицу фаршированную.

Филе из кур или дичи фаршированное. На шпике обжаривают нарезанные корни, лук репчатый и телячью печень, пропускают дважды через мясорубку с частой решеткой. В фарш добавляют мускатный орех в порошке, перец, мадеру и тщательно перемешивают.

Печень телячью можно заменить печенью куриной. На зачищенное и тонко отбитое филе птицы или дичи (рябчик, или куропатка, или фазан, или тетерев, или перепелка, или дрозды) кладут фарш, края филе заворачивают, придают ему цилиндрическую форму и припускают до готовности. Подготовленное филе охлаждают и заливают желе слоем толщиной 1... 2 мм, приготовленным из куриного бульона с добавлением желатина. Подают по 1... 2 шт. на 1 порцию.

Перепелов и дроздов средней массой 50 г подают фаршированными по 2... 3 шт. на 1 порцию.

Рулет из птицы. С п о с о б 1. На снятую с обработанной тушки курицы мякоть с кожей укладывают жареный омлет, нарезанный брусочками окорок или колбасу вареную. Придают изделию форму рулета, заворачивают в салфетку или пергамент, перевязывают шпагатом и варят в бульоне при слабом кипении в течение 1,0... 1,5 ч. Рулет охлаждают в бульоне, кладут под легкий пресс, нарезают ломтиками, отпускают с овощным гарниром. Отдельно подают соус хрен или соус майонез с корнишонами или соус майонез с хреном.

С п о с о б 2. Мякоть птицы с кожей отбивают, поверхность натирают приправой, свертывают в виде рулета, перевязывают, укладывают швом вниз на разогретую с жиром сковороду, обжаривают, доводят до готовности в жарочном шкафу.

Для приготовления приправы чеснок растирают с солью, добавляют аджику, перец черный молотый, мелко нарезанную кинзу и перемешивают.

Готовый рулет охлаждают, нарезают ломтиками по три-четыре на 1 порцию, подают с маринованными, солеными или свежими овощами.

Рулет из курицы с омлетом и грибами. Мякоть курицы отделяют от костей, отбивают, солят, посыпают измельченным чесноком, укладывают сверху омлет из белка, затем — омлет из желтка и нарезанные ломтиками обжаренные грибы; сворачивают в виде рулета. Перевязывают шпагатом и варят в течение 20...25 мин в бульоне, полученным после варки костей. Теплый рулет кладут под пресс. Затем нарезают ломтиками, предварительно сняв шпагат. При отпуске посыпают зеленью или в качестве гарнира подают свежие овощи (рис. 11.2).

Рулет из утки. Лук репчатый и отваренную до полуготовности морковь нарезают брусочками. Свинину измельчают на мясорубке. На подготовленную мякоть утки кладут слоями измельченное мясо, нарезанные дольками яйца, морковь, шпик, пассерованный лук, посыпают солью, перцем, формируют в виде рулета, завертывают в пергамент, перевязывают шпагатом, варят в бульоне до готовности. Готовый рулет охлаждают под прессом, нарезают ломтиками. Отпускают с овощами.

Рулет «Банкетный» (цв. вкл., рис. 14). Яйца взбивают, выпекают тонкую лепешку. С обработанной тушки утки снимают мякоть



Рис. 11.2. Рулет из курицы с омлетом и грибами

с кожей. На внутреннюю сторону тушки кладут слоями пропущенную через мясорубку свинину, яичную лепешку. Формуют в виде рулета, заворачивают в пергамент, перевязывают шпагатом, варят до готовности. Рулет охлаждают под прессом, нарезают ломтиками. Отпускают с овощами.

Рулет «Гродненский». Печень, отваренную до полуготовности, и шпик нарезают брусочками. На подготовленную тушку утки кладут слоями фарш: печень, шпик, нарезанные вареные яйца; посыпают солью, перцем. Формуют в виде рулета, заворачивают в пергамент, перевязывают шпагатом, варят до готовности. Рулет охлаждают под прессом, нарезают ломтиками. Отпускают с овощами.

Филе из кур под майонезом заливное. Порционные куски вареных кур (филе без кожи) глазируют желе с майонезом и охлаждают. На тонкий слой налитой в лоток и застывшей части желе укладывают филе, украшают его оставшимся майонезом с желе в виде сеточки, зеленью, морковью, охлаждают и вновь заливают желе так, чтобы слой желе над филе был толщиной 5 мм, отпускают с овощами.

Паштет из дичи, или птицы, или мяса в тесте. Для приготовления паштета печень нарезают, обжаривают с луком, морковью и $1/2$ частью шпика, дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой. Отдельно пропускают вареную мякоть птицы или дичи, выбивают ее с добавлением бульона, смешивают с печенью и оставшимся шпиком, нарезанным мелкими кубиками, и заправляют перцем.

Пресное сдобное тесто, приготовленное из муки, маргарина, сахара, яиц и сметаны, раскатывают в длинную полоску толщиной 5 мм. Кладут на него паштет, закрывают такой же полоской теста и плотно соединяют края. На поверхности изделия делают несколько проколов, смазывают яйцом и выпекают при температуре 220 ... 240 °С в течение 10 ... 12 мин. Готовое блюдо охлаждают. Образовавшиеся между тестом и фаршем пустоты заливают полузастывшим желе, приготовленным из бульона с добавлением желатина. Паштет в тесте можно готовить в специальных формах.

Мясной паштет готовят так же, как и паштет из птицы или дичи.

Паштет из печени. С п о с о б 1. Печень промывают и очищают от пленок, замачивают в соленом молоке на 40 мин. Затем откидывают ее на дуршлаг и дают стечь молоку. Лук шинкуют и пассеруют на смеси сливочного и растительного масел. Добавляют к луку печень, смешивают, обжаривают несколько минут на среднем нагреве (пока края не станут серыми). Затем добавляют соевый соус, выпаривают его еще в течение 3 ... 5 мин, добавляют соль и снимают

с нагрева. Дают смеси остыть. Затем ее измельчают, пропустив через мясорубку вместе с яйцами и сметаной два-три раза, до однородной консистенции. Выкладывают паштет в форму. Запекают в жарочном шкафу в течение 40 мин при температуре 180 °С. Охлаждают паштет при комнатной температуре, затем ставят в холодильник. Перед подачей на стол посыпают паштет рублеными фисташками.

Способ 2. Нарезанные лук репчатый и морковь пассеруют со шпиком до полуготовности. Добавляют нарезанную печень, специи. Все жарят и пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой. Добавляют $\frac{2}{3}$ нормы размягченного сливочного масла, молоко или бульон и тщательно вымешивают. Формуют в виде батона и оформляют маслом и рубленым яйцом. Вместо сливочного масла для паштета можно использовать куриный, или утиный, или гусятный жир.

Печень тертая. Обработанную печень варят и протирают. Подготовленный репчатый лук нарезают мелкой крошкой и пассеруют на сливочном масле. Яйца, сваренные вкрутую, мелко рубят. Все компоненты соединяют, добавляют одну часть оставшегося размягченного сливочного масла, соль, перец и перемешивают. Оставшуюся часть наносят на пласт протертой печени. Формуют в виде батона (с помощью пищевой пленки заворачивают рулетом), оформляют сливочным маслом.

Печень, фаршированная по-брестски. Подготовленную печень нарезают так, чтобы получился «карман», который заполняют фаршем.

Для фарша: пассерованный репчатый лук и морковь соединяют с нарезанным брусочками шпиком, мелко нарубленными вареными яйцами и грибами, добавляют соль и перец. Края заполненного «кармана» зашивают или зашивают шпажками. Печень обжаривают, тушат в бульоне до готовности. Готовую печень охлаждают под легким прессом, нарезают ломтиками, отпускают с овощным гарниром. Для украшения блюда можно использовать сливочное масло.

Печень, фаршированная по-гомельски. Печень нарезают пластом толщиной 15 мм, шпик — мелкими кубиками размерами 5×5 мм. Пласт печени слегка отбивают и укладывают на него слоями шпик, нашинкованный пассерованный репчатый лук, посыпают солью, перцем. Свертывают рулетом, перевязывают шпагатом, обжаривают, тушат в бульоне или воде с добавлением овощей до готовности. Рулет охлаждают под прессом, нарезают ломтиками. Отпускают с овощами: свежими, солеными, маринованными огурцами и помидорами.

11.4. СЛОЖНЫЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Современные горячие закуски — это то, что в традиционной французской кулинарии называли «легкими первыми блюдами», или «антре». Изменилось только название, но смысл этих блюд остался тем же. Иногда горячие закуски входят в состав обеденных меню наряду с холодными закусками, после которых и подаются. Однако предпочтительнее их подача за ужином после супа, когда антре является «посредником» между супами и пикантными горячими блюдами. В наши дни существует тенденция преувеличивать значение и объем горячих закусок, хотя их основное свойство — легкость.



Горячие закуски готовят из рыбы и морепродуктов, мяса, субпродуктов, птицы и дичи, овощей, грибов, яиц и муки.

Корзиночки с птицей, запеченные по-бобруйски. Пассерованный репчатый лук, вареную мякоть курицы без кожи пропускают через мясорубку, добавляют сметану, перемешивают. Готовые корзиночки заполняют фаршем, сверху заливают массой из яиц и измельченного сыра, запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки. Корзиночки подают горячими.

Жюльен с шампиньонами. Подготовленные грибы припускают до готовности, откидывают на дуршлаг и охлаждают, шинкуют соломкой. Мелко нашинкованный репчатый лук пассеруют на сливочном масле. Подготовленные грибы перемешивают с луком, заправляют сметаной и проваривают при слабом кипении в течение 3... 4 мин. Перекладывают в кокотницы, поверхность посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки. Чтобы при запекании жюльен не подгорел, кокотницы ставят на противень с горячей водой.

Сулугуни жареный. Сыр «Сулугуни» (молодой или слабокислый) нарезают ломтиками толщиной 10... 15 мм, панируют в муке. Жарят на раскаленной сковороде до образования с обеих сторон поджаристой корочки. Перед подачей украшают веточками зелени.

Рыба по-волжски. Филе рыбы без кожи и костей или куски без кожи и хрящей нарезают, по два куса на порцию, и маринуют в течение 10... 15 мин. Маринованные куски рыбы панируют в сухарях и жарят во фритюре. Жареную рыбу выкладывают на кокильницу. Вокруг рыбы отсаживают взбитые белки и запекают в жарочном шкафу в течение 5... 7 мин. При отпуске посыпают мелко нарезанной зеленью.

Для мариныада: к растительному маслу добавляют сок лимона или раствор лимонной кислоты, соль, перец черный молотый, мелко нарезанную зелень петрушки.

Кокиль из осетрины. Осетрину без кожи и хрящей нарезают на брусочки и обжаривают с репчатым луком. Грибы нарезают тонкими ломтиками и обжаривают отдельно. Подготовленную осетрину с луком и грибы соединяют и укладывают в кокильницы, заливают сметаной, поверхность посыпают тертым сыром и запекают, отпускают в горячем виде.

Жюльен из рыбы. Рыбу разделяют на филе с кожей, без костей и нарезают на тонкие ломтики. Кокотницы смазывают сливочным маслом, укладывают рыбу, сверху кладут пассерованный репчатый лук, нарезанный полукольцами, заливают кипяченой сметаной и запекают. За 2...3 мин до готовности посыпают тертым сыром. При отпуске посыпают измельченной зеленью.

Филе семги с зеленым соусом (цв. вкл., рис. 15). Бекон нарезают на ровные ломтики, соленые огурцы очищают от кожицы, нарезают тонкой соломкой, смешивают с яичным желтком. Толстый край филе рыбы надрезают и разворачивают в тонкий пласт. Филе рыбы отбивают, выравнивают, посыпают солью, перцем, сбрызгивают соком лимона. Выкладывают тонким слоем на рыбу огуречно-яичную смесь. Поверх нее раскладывают ломтики бекона и посыпают рубленой зеленью (часть зелени оставляют для соуса). Сворачивают рыбное филе в рулет, обвязывают кулинарной нитью, обсушивают салфеткой и обжаривают его на масле, доводят до готовности. Для приготовления соуса смешивают майонез, вино и мелко нарубленную зелень укропа и петрушки.

Семга в сырном соусе. Филе семги промывают, обсушивают, нарезают кусочками, сбрызгивают соком лимона. Обжаривают на оливковом масле в течение 3...4 мин, добавляют нарезанные морепродукты, жарят еще 2...3 мин. Шампиньоны и помидоры нарезают тонкими дольками, добавляют к обжаренным морепродуктам и семге, жарят еще 3...5 мин, посыпают солью и перцем. На сливочном масле пассеруют муку до золотистого цвета, вливают сливки, добавляют тертый сыр, соль, перец. Варят, постоянно помешивая, пока сыр полностью не расплавится.

Соус и оливки добавляют к овощам, тушат на слабом нагреве в течение 5...7 мин.

Кокиль-крабы «Княжеские». Крабы в собственном соку (консервы) кладут в кокильницы, смазанные сливочным маслом. Заливают сметаной, посыпают тертым сыром и запекают. Подают в кокильнице, посыпают измельченной зеленью.

Креветки в чесночном соусе. В сковороде разогревают масло, обжаривают в течение 2 мин чеснок, добавляют креветки, зеленый горошек, заправляют специями и солью. Добавляют вермут или сухое вино и прогревают. В отдельной посуде разводят в холодном бульоне крахмал и аккуратно вливают в креветки. Готовят, помешивая, в течение 2 мин до загустения соуса. Выкладывают на тарелки рис, а сверху — креветки.

Гренки, запеченные с курицей и грибами. Мякоть курицы с кожей пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованным репчатым луком, сырыми яйцами, молоком, кладут соль, черный молотый перец, перемешивают, формируют лепешки продолговатой формы и обжаривают их с обеих сторон. На гренки кладут подготовленный полуфабрикат, жареные рубленые грибы. Поливают майонезом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают до образования румяной корочки.

Яблоки, фаршированные птицей. Из яблок удаляют сердцевину, образовавшееся отверстие заполняют фаршем. Сверху на каждое яблоко кладут по кусочку сливочного масла, укладывают на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу. Яблоки подают горячими.

Д л я ф а р ш а: мякоть кур с кожей пропускают через мясорубку, добавляют молоко, соль и перемешивают.

Жюльен из птицы. С п о с о б 1. Вареную мякоть птицы без кожи и репчатый лук нарезают мелкими кубиками. Репчатый лук пассеруют. Мякоть птицы, пассерованный репчатый лук соединяют, укладывают в кокотницы, добавляют сметану и доводят до кипения. Посыпают тертым сыром, сбрызгивают сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 220 ... 280 °С до образования румяной корочки. Подают в кокотницах.

С п о с о б 2. Лук и чеснок очищают. Лук нарезают мелкой крошкой, чеснок нарезают тонкими ломтиками и измельчают. Морковь очищают, нарезают соломкой. Петрушку и мяту моют, крупно рубят. Куриное филе припускают в небольшом количестве воды, нарезают мелкими кубиками. Лук и морковь пассеруют, в конце добавляют чеснок, зелень, заливают сливками, добавляют соль, черный молотый перец и прогревают. Раскладывают курицу и припущенные в сливках овощи в кокотницы, сверху посыпают тертым сыром «Пармезан». Ставят в горячую духовку на 3... 5 мин до расплавления сыра. Перед подачей украшают зеленью.

Язык, жаренный в тесте. Язык варят с добавлением корней, репчатого лука, соли и специй. После варки их погружают в холодную воду и, не давая им сильно остыть, снимают кожу и нарезают

ломтиками толщиной 10 мм. Просеянную муку разводят теплым молоком или водой (20...30 °С), размешивают, чтобы не было комков. Добавляют растительное масло, желтки яиц, соль и оставляют на 10...15 мин для набухания клейковины. Перед жаркой в тесто вводят взбитые белки и размешивают. Подготовленные языки с помощью поварской иглы погружают в тесто и жарят во фритюре, нагретом до температуры 180...190 °С.

Болгарские колбаски. Мясо нарезают мелкими кусками, солят, перемешивают, накрывают и ставят на 30 мин в холодильник. Затем пропускают мясо через мясорубку, добавляют воду и тщательно вымешивают. Фарш выкладывают слоем толщиной 10...12 см, выравнивают поверхность и снова ставят в холодное место на 1 ч. В фарш добавляют мелко нашинкованный репчатый лук, заправляют тмином и черным молотым перцем и хорошо вымешивают.

Из готовой массы формируют колбаски диаметром 3...4 см и длиной 7...8 см. Колбаски обжаривают на гриле (или в масле на сковороде-гриль), предварительно насадив их на шампур. Доводят колбаски до готовности в течение 10 мин при температуре 180 °С. Колбаски подают горячими с гарниром из свежих или маринованных овощей.

Люля-кебаб из говядины. С п о с о б 1. Мясо промывают, нарезают небольшими кусками и пропускают через мясорубку. Картофель моют, очищают от кожуры, пропускают через мясорубку и добавляют к мясному фаршу. Лук и чеснок очищают и нарезают мелкими кубиками. Фарш смешивают с луком и чесноком, добавляют яйцо. Фарш хорошо отбивают, формируют котлеты и обжаривают их на растительном масле. Лук нарезают кольцами и маринуют в разведенном в воде уксусе. Непосредственно перед подачей котлеты посыпают маринованным луком.

С п о с о б 2. Деревянные шпажки вымачивают в холодной воде 30 мин. Чеснок и репчатый лук очищают и измельчают. Смешивают фарш с нарезанным луком, чесноком, зеленью, солью и перцем, тщательно перемешивают, ставят в холодильник на 30 мин для маринования. Оставшийся лук очищают, крупно нарезают. Перец нарезают большими квадратами, удалив сердцевину. Формуют из фарша плотные колбаски диаметром 3...4 см и длиной 5...6 см. Надевают их на деревянные шпажки, перемежая луком и сладким перцем.

На сковороде разогревают масло, выкладывают шпажки с люля-кебаб и обжаривают их в течение 10...12 мин со всех сторон до румяной корочки.

11.5. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК СЛОЖНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Закусочные бутерброды (канапе). Внешний вид: форма фигурная, хлеб равномерно покрыт продуктами, оформлен зеленью петрушки или зеленым луком. Вкус и запах — соответствующие данным изделиям и наполнителям.

Корзиночки (тарталетки). Внешний вид: высокие изделия из теста круглой или овальной формы, аккуратно заполненные салатом, копченостями или паштетом, украшены зеленью. Вкус и запах — характерные для входящих компонентов. Цвет корзиночек — соломенный, цвет наполнителей — свойственный входящим компонентам. Консистенция корзиночек — рассыпчатая, изделия хорошо выпеченные; консистенция салата — упругая, мягкая, с одинаковой нарезкой входящих компонентов; консистенция паштета — мажущаяся, однородная.

Волованы. Внешний вид: слоеные стаканчики, хорошо пропеченные, аккуратно наполненные соответствующими продуктами, украшенные зеленью и свежими огурцами. Вкус и запах — соответствующие наполнителям и выпеченному слоеному тесту. Цвет волованов — соломенный; наполнители имеют цвет, характерный для входящих компонентов.

Ассорти. Внешний вид: продукты нарезаны тонкими ломтиками и выложены на блюдо по видам, украшены овощами и зеленью. Вкус и запах ассорти приятные, характерные для соответствующего вида мяса, мясной или рыбной гастрономии. Цвет ассорти — характерный для входящих компонентов. Консистенция — мягкая, плотная, сочная.

Блинчики, фаршированные семгой. Внешний вид: на листья салата и слой мусса уложены блинчики, фаршированные семгой, нарезанные в виде ромбиков. Вкус и запах — характерные для продуктов, входящих в состав; вкус — в меру соленый, кисловатый, с ароматом зелени. Цвет соответствует продуктам, входящим в состав блюда. Консистенция: блины упругие, мусс мягкий.

Рыба заливная. Внешний вид: поверхность покрыта слоем хорошо застывшего прозрачного желе. Вкус и запах заливной рыбы — свойственные вареной осетрине с привкусом рыбного желе и овощей. Цвет рыбы — серовато-белый; желе — прозрачное, кремового или серого цвета; овощи в оформлении сохраняют натуральный цвет. Консистенция — желеобразная; консистенция рыбы — плотная.

Раки в пиве или хлебном квасе. Внешний вид: тушки красного цвета. Вкус и запах — приятные, свойственные ракам. Консистенция — нежная, плотная, сочная.

Морской гребешок или креветки заливные. Внешний вид: морской гребешок или креветки вареные, оформленные лимоном, зеленью и морковью, залиты прозрачным рыбным желе. Соус подается отдельно. Вкус и запах — соответствующие продуктам; вкус — в меру соленый; аромат — рыбный. Цвет — соответствующий продуктам; желе — прозрачное. Консистенция желе — упругая; продукты мягкие, сочные.

Устрицы. Внешний вид: раковины, выложенные со льдом и лимоном. Вкус и запах — специфические; запах напоминает свежий огурец; без посторонних привкусов и запаха. Цвет — зеленовато-белый. Консистенция — упругая, сочная.

Поросенок жареный с соусом ткемали. Внешний вид: поросенок, нарезанный кусочками, выложенный на тарелку; рядом — гарнир. Соус подается отдельно. Вкус и запах — приятные, свойственные жареной свинине. Цвет — белый, слегка сероватый. Консистенция — мягкая, сочная.

Курица фаршированная (галантин) или поросенок. Внешний вид: курица или поросенок, выложенные на блюде, аккуратно нарезанные кусочками; рядом — гарнир. Соус подается отдельно. Вкус и запах — приятные; вкус — острый, свойственный соответствующему виду мяса. Цвет — бело-розовый. Консистенция — нежная, мягкая, сочная.

Фаршированное филе и рулеты из кур. Внешний вид: рулеты, нарезанные на куски; фаршированное филе цилиндрической формы, оформленное зеленью; рядом может располагаться гарнир. Вкус — острый, свойственный соответствующему виду мяса, или острый для мяса птицы и дичи, в меру соленый. Цвет фаршированного филе и рулетов из кур — бело-розовый (курица фаршированная); слой мяса белого или светло-серого цвета и яичного омлета, плотно прилегающие друг к другу. Консистенция фаршированного филе и рулетов из кур — нежная, мягкая, сочная.

Заливное из птицы или мясных продуктов. Внешний вид: желеобразная прозрачная масса, равномерно покрывающая продукты; сохранена форма порционных кусков (или нарезка тонкими ломтиками).

Вкус и запах заливных из птицы или мясных продуктов — приятные, свойственные мясу или птице. Цвет заливных из птицы или мясных продуктов — серый. Консистенция заливных из птицы или мясных продуктов — желеобразная, плотная.

Филе из кур или дичи, фаршированное заливное. Внешний вид: фаршированное филе цилиндрической формы, залитое прозрачным желе. Вкус и запах — приятные, острые, свойственные мясу птицы или дичи. Консистенция — желеобразная, плотная.

Паштеты. Внешний вид: форма прямоугольная, овальная или фигурок, оформленная орехами, или сливочным маслом, или майонезом с желатином. Вкус и запах паштетов — приятные с выраженным ароматом печени. Цвет паштетов — серо-коричневый или коричневый. Консистенция паштетов — однородная, мажущаяся, без комков.

Приготовление и реализация студней и паштетов, заливных из мяса, птицы, рыбы и других изделий повышенного эпидемиологического риска допускаются при условии соблюдения требований санитарных правил.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Сделайте сравнительный анализ традиционных и современных способов приготовления мясных салатов.
2. Чем отличается кокиль из рыбы от жульена?
3. Каковы общие правила приготовления рулетов?
4. Каковы различия технологических процессов приготовления теста для холодных блюд «Паштет из мяса в тесте» и «Язык, жаренный в тесте»?

ВЫПОЛНИТЕ ЗАДАНИЕ

Заполните в таблицу:

Название рулетов	Ингредиенты фаршей для рулетов
Рулет «Балти»	
Рулет «Деликатесный»	
Рулет «Особый»	
Рулет из свинины по-борисовски	
Рулет из утки	
Рулет «Гродненский»	
Рулет «Особый»	

IV

РАЗДЕЛ

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ

Глава 12. Местное и общее воздействие пищи на организм

Глава 13. Технологический процесс приготовления диетических холодных блюд и закусок

МЕСТНОЕ И ОБЩЕЕ ВОЗДЕЙСТВИЕ ПИЩИ НА ОРГАНИЗМ

12.1. МЕХАНИЧЕСКОЕ, ХИМИЧЕСКОЕ И ТЕРМИЧЕСКОЕ ЩАЖЕНИЕ

Структура питания напрямую влияет на здоровье человека. Так, в настоящее время с рационом питания населения России наблюдается избыточное поступление жиров (в первую очередь, жиров животного происхождения) при одновременном недостатке ряда витаминов (витамины С, В₂, фолиевая кислота, каротин и некоторые другие), макро- и микроэлементов (кальций, железо, йод) и пищевых волокон. Это является существенным фактором риска развития ряда заболеваний, в том числе ожирения и различных форм нарушения жирового обмена, атеросклероза, остеопороза, железодефицитной анемии, некоторых онкологических заболеваний.



При местном действии пища влияет на органы чувств (зрение, обоняние, вкус) и непосредственно на желудочно-кишечный тракт. Привлекательный внешний вид диетических блюд, улучшение их вкуса и аромата с помощью допустимых приправ и пряностей (зелень, лимонная кислота) приобретают особое значение в строгих диетах с ограничением набора продуктов, соли, преобладанием отварных продуктов в холодных блюдах и закусках.

Механическое действие пищи определяется ее объемом, консистенцией, степенью измельчения, характером тепловой обработки.

Химическое действие пищи обусловлено веществами, которые входят в состав продуктов или образуются при их кулинарной обработке и в процессе переваривания. Химические раздражители пищи — это экстрактивные вещества, эфирные масла, органические кислоты, минеральные соли. Некоторые продукты и блюда оказыва-

ют одновременно сильное механическое и химическое воздействия (копченые и вяленые продукты) или слабое воздействие (вареные или припущенные продукты).

Температурное (термическое) воздействие пищи проявляется при ее контакте со слизистой оболочкой полости рта, пищевода и желудка. Минимальное влияние оказывают холодные блюда и закуски с температурой, близкой к температуре тела человека.

Метод щажения применяют при раздражении или функциональной недостаточности органа или системы. В зависимости от заболевания он означает разную степень ограничения в питании химических, механических или температурных раздражителей.

Диетические блюда готовятся по правилам традиционной технологии, однако в зависимости от характера заболевания появляются особые требования к выбору продуктов и способам приготовления.

При оценке качества диетических блюд используется совокупность показателей:

- доброкачественность, органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус, консистенция), которые влияют на усвояемость блюд и закусок;
- полезность с точки зрения пищевой ценности химического состава, возможного лечебного эффекта (наличие компонентов, оказывающих благоприятное влияние на заболевание, обеспечение химического щажения) и физических свойств, определяющих доступность для пищеварения, и степень механического раздражения (щажения).

При производстве диетических холодных блюд и закусок учитываются химический состав сырья, количественные пропорции в рецептуре, содержание соли, вид кулинарной обработки.

Используемый в диетическом питании принцип химического щажения реализуется подбором продуктов и специальных приемов приготовления. В целях химического щажения желудочно-кишечного тракта из рациона исключают кислые плоды; овощи, богатые эфирными маслами; острые и соленые гастрономические изделия; пряности; мясные и рыбные продукты, богатые экстрактивными веществами. Вместо пассерования ароматические овощи припускают. Репчатый лук бланшируют для удаления раздражающих веществ.



Мясные и рыбные продукты для уменьшения экстрактивных веществ варят в кипящей воде длительное время: мясо массой около 1,5 кг — 2...3 ч; рыбу — 30...40 мин.

Идентичные потери экстрактивных веществ (около 65 %) достигаются путем бланширования в кипящей воде. Порционные куски охлажденного мяса массой около 100 г и толщиной 2,0... 3,5 см бланшируют в течение 10 мин; дефростированного — 5 мин; рыбы — 3... 5 мин. Затем полуфабрикаты доводят до готовности в течение 15 мин варкой на пару.

Для маскирования вкуса при малосоленой или бессолевой диете диетические салаты заправляют сметаной, добавляют кислые и сладкие плоды и ягоды.

Для приготовления диетических блюд помимо обычного оборудования и инвентаря необходимы мясорубка с мелкой решеткой, механизм для размола крупы, протирочные и взбивальные машины, соковыжималки, пароварочные аппараты.

12.2. ХАРАКТЕРИСТИКА ДИЕТ

Диета № 1. Назначается при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки, хроническом гастрите, при сохраненной или повышенной секреции желудочных желез. При приготовлении холодных блюд и закусок запрещается использование жирного мяса, жирной рыбы, копченых колбас. Не используются редис, редька, петрушка, сельдерей, репчатый лук, так как они богаты эфирными маслами, а также овощи, богатые клетчаткой (огурцы, капуста белокочанная). Не рекомендуется использовать кислые ягоды и фрукты, богатые клетчаткой (абрикосы, виноград, сливы; измельченные сухофрукты — чернослив, изюм).

Диета № 2. Назначается при гастритах с недостаточной секрецией и кислотностью желудочного сока, а также при хронических заболеваниях кишечника (колитах). В этой диете запрещаются продукты с грубой растительной клетчаткой, острые приправы, жирное и жилистое мясо, копченые продукты и колбасы, рыбная гастрономия.

Диета № 3. Назначается при хронических заболеваниях кишечника при нерезком и затухающем обострении и вне обострения. Это физиологически полноценная диета с включением продуктов, усиливающих функцию кишечника, и исключением жирных и острых блюд, копченостей.

Диета № 4. Назначается при острых заболеваниях и резком обострении хронических заболеваний кишечника; диета № 4б —

при острых заболеваниях кишечника в период улучшения; диета № 4в — при остром или хроническом заболевании кишечника в период выздоровления после обострения. Это физиологически полноценная диета с небольшим увеличением белка и умеренным ограничением соли, механических и химических раздражителей кишечника. Исключаются острые, жирные закуски и копчености. Из холодных блюд и закусок исключаются редис, редька, лук, чеснок, огурцы, грибы, абрикосы, сливы.

Диета № 5. Назначается при острых и хронических гепатитах и холециститах, способствует нормализации нарушенной функции печени и желчных путей. В диете ограничиваются жиры, белки и углеводы в пределах физиологической нормы. Исключаются продукты и блюда, богатые экстрактивными веществами, пуринами, холестерином, грубой клетчаткой (редис, редька). Из рациона питания исключаются острые и жирные закуски, зеленый лук, чеснок, грибы, маринованные овощи.

Диета № 6. Назначается при мочекаменной болезни с образованием камней. Характеризуется небольшим уменьшением в диете белков и жиров, а при сопутствующем ожирении — и углеводов. Исключаются грибы, цветная капуста, малина, клюква, соленые закуски, копчености, икра рыб.

Диета № 8. Назначается при ожирении как основном заболевании или сопутствующем при других заболеваниях, не требующих специальных диет. Характеризуется уменьшением энергетической ценности рациона за счет углеводов, в меньшей степени — жиров при нормальном или незначительном повышении содержания белка. Из рациона питания исключаются жирные и острые закуски, виноград, изюм, бананы, инжир, очень сладкие сорта других плодов.

Диета № 10. Назначается при заболеваниях сердечно-сосудистой системы. Данная диета способствует улучшению кровообращения, функции сердечно-сосудистой системы, почек и печени, нормализации обмена веществ, сжатию сердечно-сосудистой системы и органов пищеварения. Характеризуется небольшим снижением энергетической ценности за счет жиров и — отчасти — углеводов. Значительно ограничивается количество соли, уменьшается потребление жидкости. Исключаются из рациона питания острые, жирные и соленые закуски. Использование копченостей, икры рыб, соленых, маринованных и квашеных овощей недопустимо. Исключаются также грибы, плоды и овощи с грубой клетчаткой (редька, редис), а также чеснок и репчатый лук.

Диета № 11. Назначается при туберкулезе легких, лимфатических узлов, суставов; при нерезком обострении или истощении после

инфекционных заболеваний, операций, травм. Цель назначения диеты — улучшение состояния питания организма, повышение его защитных сил, усиление восстановительных процессов. Это диета повышенной энергетической ценности с увеличенным содержанием белков, витаминов, минеральных веществ, умеренным увеличением количества жиров и углеводов. Исключаются очень жирные сорта мяса и птицы.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Дайте характеристики механического, химического и термического щажения.
2. Какие продукты рекомендуется не включать в рецептуры блюд лечебного питания?
3. Дайте сравнительную характеристику диетам № 1 и 2.
4. При каком заболевании назначается диета № 10?
5. Какая цель назначения диеты № 11?

ВЫПОЛНИТЕ ЗАДАНИЕ

Определите физиологические свойства диет. Заполните таблицу:

Диета	Характеристика энергетической ценности диет
№ 1	
№ 2	
№ 3	
№ 4	
№ 5	
№ 6	
№ 8	
№ 10	
№ 11	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДИЕТИЧЕСКИХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

13.1. БУТЕРБРОДЫ, САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ

Бутерброды. Бутерброды допускаются во всех диетах, кроме № 1а, 1б и 4. Для диеты № 1 бутерброды готовят на черством пшеничном хлебе (двухдневном). Пшеничный хлеб нарезают поперек на ломтики длиной 10... 12 см, толщиной 1,0... 1,5 см (массой 30 г). Хлеб намазывают сливочным маслом или делают из масла «лепесток» («розочку»). Сверху поверхность покрывают тонкими ломтиками продуктов: ветчиной вареной (один-два кусочка), колбасой докторской или диабетической, сыром. Бутерброды готовят также с протертыми массаами: колбасу или ветчину пропускают через мясорубку и взбивают со сливочным (сырным, селедочным) маслом, с паштетами из сельди.

Салаты из сырых овощей и плодов. Салаты готовят из свежих, квашеных, соленых, маринованных овощей, фруктов и ягод. После первичной обработки сырые овощи и плоды нарезают, смешивают и заправляют перед подачей растительным маслом, сметаной, майонезом, виноградным уксусом или 2%-ным раствором лимонной кислоты (20 г на 1 л кипяченой воды). Срок хранения салатов — 15 мин. При приготовлении салатов из сырых овощей из рациона диет № 2, 3 и 5 исключают чеснок; ограничивают соленые, квашеные и маринованные овощи и фрукты.

Для приготовления салатов из помидоров (диеты № 2, 3, 5, 6 и 8) и огурцов (диеты № 3, 5, 6 и 8) подготовленные овощи нарезают кружочками, смешивают и подают или подают отдельно, солят, заправляют растительным маслом, салатной заправкой или сметаной.

Салаты из зеленых овощей (диеты № 3, 5, 6 и 8). Их готовят из листового салата, нарезанного крупными кусками, заправляют

сметаной или салатной заправкой. Можно добавить нарезанные кружочками свежие огурцы, вареные рубленые яйца, шинкованный зеленый лук.

Салат из сборных овощей (гюеты № 5, 10 и 11). Подготовленные овощи (помидоры, огурцы свежие, редис, лук зеленый, зеленый салат) шинкуют соломкой, заправляют растительным маслом, уксусом и солью, укладывают горкой в салатник и оформляют помидорами и салатом.

Капустные салаты (гюеты № 5, 6 и 8). Их готовят двумя способами. При первом способе капусту тонко шинкуют, перетирают с солью и заправляют лимонной кислотой, сахаром, растительным маслом или сметаной. Кислоту, соль перемешивают и нагревают, пока слой капусты не осядет, затем быстро охлаждают. В этом случае потери питательных веществ меньше, выход салатов увеличивается на 25...30%. В салаты из капусты добавляют помидоры и огурцы, тертую или мелко нарезанную морковь или яблоки, промытую клюкву, натертую отварную свеклу.

Салат из квашеной капусты с фруктами (гюета № 11). Квашеную капусту перебирают, очень кислую промывают. Яблоки (без семенной коробочки) шинкуют, чернослив промывают и нарезают крупно. Клюкву перебирают и моют. Подготовленные овощи и фрукты смешивают, заправляют растительным маслом.

Салат с яблоками (гюеты № 5, 10 и 11). Свеклу варят в кожице, охлаждают, очищают и шинкуют соломкой. Яблоки без семенных коробочек шинкуют, смешивают со свеклой, заправляют частью сметаны, сахаром, солью, укладывают в салатник, заливают оставшейся сметаной, оформляют ломтиками яблок.

Салат из редиса и зеленого лука со сметаной (гюета № 11). Редис шинкуют тонкими кружочками, зеленый лук — мелкими кольцами. Зеленый салат нарезают, заправляют сметаной, солью, вымешивают, укладывают в салатник, оформляют зеленым луком и листьями салата.

Морковные салаты (гюеты № 3, 5, 6 и 8). Очищенную морковь измельчают в овощерезке или на терке, заправляют сахаром, сметаной или медом, добавляют нарезанные соломкой яблоки, лимоны или апельсины, мелко нарезанные вареные сухофрукты (курагу или чернослив).

Фруктовые салаты (гюеты № 2, 3, 5 и 6). Их готовят из измельченных свежих яблок, груш, абрикосов, слив, персиков, заправляют сметаной, майонезом со сметаной и сахарной пудрой. Салаты из арбузов, дынь, слив и зеленого салата заправляют сметаной и фруктовым соком; добавляют отварную курагу или чернослив.

Салаты из отварных овощей. Очищенные овощи нарезают ломтиками или кубиками, варят или припускают с небольшим количеством воды (20 % массы овощей) в кастрюле или сотейнике с плотно закрытой крышкой или варят на пару в пароварке. Варка и припускание овощей являются основными приемами в лечебной кулинарии. Картофель и корнеплоды, очищенные от кожицы, варят целиком (кроме свеклы). Овощи закладывают в горячую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды, кроме диеты № 10). Слой воды должен быть выше уровня овощей на 1,0... 1,5 см (0,6... 0,7 л на 1 кг овощей). Варят при слабом кипении до готовности: картофель — 20... 30 мин; морковь — 25... 30 мин.



Для сохранения окраски свеклы в конце припускания добавляют уксус или 2%-ный раствор лимонной кислоты. Свеклу варят в кожице в течение 1 ч, затем ее погружают в холодную воду и выдерживают в ней 30... 60 мин.

Корнеплоды очищают и нарезают соломкой, ломтиками или кубиками.

Для варки на пару очищенные целиком или нарезанные дольками или кубиками овощи помещают на решетку пароварочного котла, посыпают солью (пространство под решеткой заполнено кипящей водой), котел плотно закрывают крышкой и варят до размягчения с учетом сроков варки.

Для припускания овощи нарезают дольками, кубиками, кладут в сотейник слоем толщиной не более 20 см, а кабачки — 10... 15 см, добавляют масло (20... 30 г на 1 кг овощей), солят и припускают под закрытой крышкой. Овощи доводят до готовности (корнеплоды и капусту — 25... 30 мин), не допуская выкипания жидкости.

Требования к качеству отварных и припущенных овощей:

- **внешний вид:** готовые овощи должны быть мягкими, но не деформированными, клубни картофеля — целыми или слегка разварившимися; корнеплоды и картофель — без «глазков» и темных пятен; капуста — сохранившейся формы;
- **вкус и запах** — без вкуса и запаха пареных овощей;
- **цвет** — свойственный корнеплодам (белокочанной капусты — белый или кремовый; брюссельской капусты — ярко-зеленый или слегка бурый; цветной капусты — соцветия кремовые, без потемневших включений).

В свекольные салаты вводят свежие яблоки, грецкие орехи, чеснок; в картофельные салаты — зеленый горошек, свежие или соленые огурцы, помидоры, зеленый лук, яблоки. Подготовленные

продукты смешивают, заправляют уксусом или 2%-ным раствором лимонной кислоты. Солят с учетом соли, вводимой при варке овощей (0,8... 1,0 г на 1 порцию); на диету № 8 картофель заменяют другими овощами. Продукты укладывают в салатник или мелкую тарелку горкой. Оформляют наиболее яркими по окраске овощами, ломтиками мяса или рыбы.



Каждый вид продукта допускается хранить отдельно не более 12 ч; заправленные салаты — не более 30 мин.

Салаты из мяса, или рыбы, или птицы (диеты № 2, 3, 5, 6, 8 и 10). Салаты готовят с мясом, рыбой, птицей, которые отваривают, охлаждают, нарезают тонкими ломтиками или мелкими кубиками. Отварной картофель, очищенные свежие или соленые огурцы нарезают мелкими кубиками или ломтиками и смешивают. Отварное мясо, или птицу, или рыбу заправляют солью, майонезом или растительным маслом. Салаты укладывают горкой в салатник, сверху кладут ломтики мяса, или рыбы, или птицы и дольки отварного яйца. Украшают листьями салата, помидорами, огурцами. В салат можно добавлять отварную морковь. Для диет № 8 и 10 соленые огурцы заменяют свежими, готовят без соли; в диете № 4в исключают огурцы; в диете № 8 — картофель.

Салат овощной с креветками (диеты № 2, 3, 4в, 5, 8 и 10). Подготовленное мясо креветок соединяют с отварным картофелем, свежими огурцами, яблоками, зеленым горошком, зеленым луком, заправляют растительным маслом.

Салат с крабами (диеты № 5 и 10). Вареный картофель, помидоры, зеленый салат и зеленый лук мелко нарезают (для диеты № 5 салат готовят без лука). Крабы варят и охлаждают. Часть крабов (40 % нормы) нарезают мелкими кусками и смешивают с овощами, заправляют майонезом. Украшают салат ломтиками крабов, яиц, помидоров, огурцов и листьями салата.

Винегреты (диеты № 2, 3, 5, 6, 8 и 10). Нарезанные кубиками или ломтиками вареные на пару или припущенные и охлажденные картофель, морковь и свеклу (предварительно заправленную растительным маслом) смешивают с мелко рубленой квашеной капустой (некислой); очищенными, нарезанными кубиками солеными огурцами. Добавляют соль, сахар (кроме диеты № 8), растительное масло. Для диет № 8 и 10 квашеные и соленые овощи заменяют свежими огурцами и помидорами, добавляют яблоки.

Закуски и блюда из овощей. К ним относятся фаршированные овощи; овощные пюре; овощи, тушеные в растительном масле; холодные овощные рагу; овощная икра и другие овощные блюда.

Икра кабачковая, баклажанная (диеты № 2, 3, 4, 5, 6, 8 и 10). Технология приготовления икры аналогична технологии приготовления продукции из овощей массового спроса, но овощное пюре не тушат, а уваривают до загустения в течение 30 мин, заправляют растительным маслом, солью, сахаром и охлаждают (не используют чеснок и уксус). При отпуске посыпают зеленым луком.

13.2. БЛЮДА И ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ

В лечебном питании блюда и закуски готовят из рыбной гастрономии (икры, сельди), отварной рыбы нежирных сортов и морепродуктов (кальмаров, креветок, омаров).

Икра (диеты № 1, 2, 3, 4б и 4в). Икру зернистую или кетовую выкладывают горкой на розетку, креманку; паюсную икру разминают на доске, нарезают в виде ромба, треугольника и укладывают на мелкую тарелку, украшают сливочным маслом.

Сельдь. Сельдь подают натуральной, с гарниром, рубленой, в виде селедочного масла. Для приготовления этих закусок нежирную сельдь очищают, разделяют на чистое филе, вымачивают в охлажденной кипяченой воде в течение 2... 4 ч.

Приемы холодной и тепловой обработки рыбы и морепродуктов обусловлены характеристиками диет, химическим составом рыбы, содержанием в ней белков, липидов, влаги и их соотношения. Рыбы с высоким обводнением и низким содержанием жира (треска, путасу, минтай, навага) и белка (макрорус) плохо сохраняют при варке целостность кусков, поэтому такую рыбу припускают. Рыбу, имеющую плотное сухое или сухое крошливое мясо (кета, горбуша, тунец, марлин, сайра), только варят. Рыбу, имеющую плотное сочное мясо (судак, хек, сазан, морской окунь), используют для всех видов тепловой обработки. Невысокое содержание соединительной ткани (в основном коллагена) и низкая температура ее распада позволяют получить рыхлый продукт нежной консистенции. Это дает возможность включать в механически щадящие диеты отварную рыбу порционным куском.



Варят рыбу (на все диеты) целыми тушками (потрошеную с головой или без нее), звеньями (рыба осетровых пород), порционными кусками. Для варки куски нарезают из филе с кожей и реберными костями под углом 90°; для припускания —

из филе с кожей без реберных костей или филе без кожи и костей под углом 30°.

Припускают рыбу, не имеющую резко выраженного специфического вкуса и запаха. Варят и припускают рыбу на решетках рыбных котлов (коробинах), в сотейниках или глубоких противнях.

Тушки и звенья заливают холодной водой или бульоном; порционные куски — горячей водой, чтобы сократить сроки варки и уменьшить потери. После закипания нагрев уменьшают, добавляют соль. Дальнейшую варку ведут без кипения (85... 90 °С) до полной готовности рыбы. Готовность проверяют, делая прокол поварской иглы (игла в толстую часть куска входит свободно). Для варки используют около 2 л воды на 1 кг рыбы, так чтобы уровень воды был выше слоя рыбы на 1... 2 см. Рыбу варят порционными кусками в течение 12... 15 мин; звеньями — 45 мин.

Для припускания подготовленные куски рыбы укладывают в один ряд кожей вниз в сотейник или рыбный котел, заливают горячей водой или бульоном (0,3 л на 1 кг рыбы), добавляют соль, коренья, иногда — рассол, закрывают крышкой и припускают. Время припускания порционных кусков — 15... 20 мин; целой рыбы и звеньев — 25... 45 мин. Припущенная рыба содержит больше экстрактивных веществ, поэтому она не рекомендуется для диет № 1 и 5.



Готовая отварная и припущенная **рыба должна отвечать следующим требованиям**: куски целые, хорошо сохраняют форму; цвет на разрезе — белый или серый разных оттенков; вкус — свойственный вареной или припущенной рыбе.

Подготовленную рыбу и морепродукты подают с гарниром, под майонезом, маринадом или в желе. Срок хранения рыбы заливной — 12 ч; сельди рубленой — 24 ч; сельди или рыбы отварной с гарниром, заправленной — не более 30 мин.

Технология приготовления сельди с гарниром и сельди рубленой (диеты № 2, 3, 4в и 5) аналогична технологии приготовления данных блюд общего питания.

Паштет из сельди (диеты № 1, 2, 3, 4в, 5, 9 и 10). Чистое филе сельди замачивают в холодной воде в течение 8... 10 ч. Яйца варят вкрутую. Хлеб тонко нарезают, высушивают, замачивают в молоке, отжимают лишнюю жидкость. Подготовленные продукты пропускают через мясорубку с паштетной решеткой, добавляют размягченное сливочное масло. Оставшееся молоко процеживают, добавляют в массу, хорошо взбивают, придают форму и охлаждают.

Фаршмак из сельди (диеты № 2 и 11). Подготовленную сельдь замачивают в воде на 8... 10 ч и пропускают через мясорубку. Мясо и картофель варят раздельно. Лук репчатый шинкуют и пассеруют на сливочном масле. Вареное мясо, картофель и лук пропускают через мясорубку, соединяют с измельченной сельдью, добавляют сырые яйца, сметану и хорошо взбивают. Подготовленную массу выкладывают на смазанную маслом сковороду, разравнивают, смазав сверху сметаной, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу.

Рыба отварная с гарниром (диеты № 1, 2, 3, 5, 6, 8 и 10). Вареные порционные куски рыбы охлаждают и слегка обсушивают. Гарнируют отварным картофелем, морковью, нарезанными мелкими кубиками, зеленью петрушки, зеленым горошком, салатом, овощным пюре (диеты № 1, 3, 4б и 4в), заправляют растительным маслом, салатной заправкой.

Рыба в прозрачном маринаде (диеты № 2, 3, 4в, 8 и 10). Порционные куски рыбы обжаривают без грубой корочки. Для сохранения формы, сочности и придания рыбе красивого внешнего вида порционные куски перед жаркой панируют в муке (диета № 1) или смачивают во взбитом яйце. Для диеты № 5 рыбу перед жаркой отваривают до полуготовности в течение 5... 7 мин. Обжаренную с обеих сторон до румяной (негрубой) корочки рыбу доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 220 °С в течение 5 мин.

Готовят маринад: в рыбный бульон закладывают нарезанные соломкой репчатый лук, белые корни, морковь. Отваривают, в конце варки добавляют уксус, лавровый лист, заправляют солью и сахаром. Овощи можно припустить с добавлением растительного масла. Вводят томат, соль, сахар и кипятят (красный маринад). Рыбу укладывают в неметаллическую посуду, заливают теплым маринадом и охлаждают. При отпуске посыпают зеленым луком.

Рыбные фрикадельки в маринаде (диета № 2). Для приготовления котлетной массы филе рыб нарезают на куски и пропускают через мясорубку. Добавляют замоченный в молоке или воде черствый пшеничный хлеб из муки не ниже 1-го сорта (без корок) и соль. Перемешивают, вторично пропускают через мясорубку и хорошо взбивают массу. В котлетную массу из нежирных рыб добавляют сливочное масло (50 г на 1 кг мякоти). В фарш из мороженой рыбы с низкими связующими свойствами вводят сырые яйца (0,1... 0,2 шт. на 1 порцию) или вареную рыбу (25... 30 %). Из рыбной котлетной массы формируют мелкие шарики, варят на пару, заливают готовым маринадом и охлаждают.

Рыбные фрикадельки заливные (диеты № 2 и 11). Рыбные фрикадельки (по 8 шт. на 1 порцию) варят на пару с добавлением

белых кореньев, охлаждают, оформляют морковью, луком зеленым, зеленью петрушки в порционной формочке и заливают желе на рыбном бульоне.

Рыба заливная (диеты № 2, 3, 4б, 4в и 8) (цв. вкл., рис. 16). Отварные и охлажденные порционные куски рыбы без кожи и костей укладывают на застывшее желе (слой под рыбой — 4...6 мм) с интервалом 2 см. Украшают зеленью, лимоном, отварной морковью, прикрепляя их с помощью желе. Заливают желе (слой над рыбой — 0,5...1,0 см) и ставят на холод. Куски рыбы вырезают так, чтобы края были гофрированы, а слой желе вокруг составлял не менее 5...8 мм.

Для приготовления желе бульон от варки рыбы процеживают. Если бульон мутный, то его осветляют яичными белками. В горячий бульон кладут желатин, предварительно замоченный (в течение 30...60 мин) в холодной воде. Готовят желе также на овощном отваре или воде (диеты № 1, 2, 4б, 4в, 5, 8 и 10).

Закуски из кальмаров (диеты № 2, 5, 8 и 10). После размораживания кальмары промывают, ошпаривают для удаления темной пленки, заливают холодной водой (3 л на 1 кг), доводят до кипения, солят, варят в течение 2...3 мин. Воду сливают, кальмаров промывают, охлаждают, шинкуют соломкой и вводят в салаты и винегреты. Готовят также филе заливное или под маринадом.

Сыр дальневосточный (диеты № 2, 3, 4в, 5 и 10). Отварных кальмаров охлаждают, два-три раза пропускают через мясорубку, добавляют размягченное сливочное масло, тертый неострый сыр, молоко или бульон, взбивают. Формуют батон и охлаждают его в холодильном шкафу.

Закуски из креветок (диеты № 2, 3, 5, 8 и 10). Креветки оттаивают, промывают и варят в подсоленной кипящей воде (10 г соли на 1 л воды) в течение 3...4 мин с момента закипания. Снимают с плиты и оставляют в бульоне на 15...20 мин. У вареных креветок отделяют шейку, снимают с нее панцирь и используют для салатов и заливного.

13.3. БЛЮДА И ЗАКУСКИ ИЗ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ



Холодные блюда и закуски лечебного и диетического питания готовят из продуктов мясной гастрономии: вареной колбасы, нежирной ветчины, отварной говядины, телятины, нежирной свинины, субпродуктов (печени, мозгов, языка).

Мясо, птицу и субпродукты (кроме диет № 5 и 10) отваривают так же, как и для вторых блюд. Подают с овощными гарнирами (диеты № 2, 3, 4в, 5, 8 и 10). Заливное мясо, язык, мозги с мясным желе (диеты № 2, 3 и 8), с овощным желе или на воде (диеты № 1, 5 и 10) готовят так же, как и заливные блюда из рыбы. Для диет № 1, 2, 4б и 4в рекомендуются заливные фрикадельки, мясной сыр в желе.

Мясной сыр с бешамелью (диеты № 1, 1б, 1в, 5, 10 и 11). Отварное мясо пропускают через мясорубку три-четыре раза, соединяют с густым молочным соусом, сливочным маслом, солью и взбивают до получения пышной однородной массы. Формуют в виде биточков. Отдельно смешивают сливочное масло с соусом и выпускают из кондитерского мешка на поверхность сыра. Для диет № 4б и 4в мясной фарш протирают с вязкой рисовой кашей и смешивают со сливочным маслом. Такой же сыр готовят из отварной курицы.

Мясной сырок с сыром (диеты № 2, 5 и 11). Вместо соуса бешамель в мясное пюре вводят натертый сыр и печеночный паштет.

Печеночный паштет (диеты № 2, 3, 4б и 4в). Печень припускают с отварным луком, морковью, охлаждают, пропускают два-три раза через мясорубку, солят, соединяют с размягченным сливочным маслом, взбивают. Полученную массу формуют в виде рулета (можно смазать растопленным сливочным маслом) и охлаждают. При подаче нарезают на порции и посыпают рублеными яйцами.

Фрикадельки из телятины заливные (диеты № 2, 3, 4б и 4в). Из телятины готовят котлетную массу, взбивают ее с растительным маслом и яичным желтком, формуют шарики по 6...8 шт. на 1 порцию. Фрикадельки обваливают в рубленой зелени, варят на пару и охлаждают. Желе готовят на мясном бульоне, овощном отваре или воде. Фрикадельки заливают желе и дают застыть.

Студень (диеты № 2, 3 и 8). Ножки говяжьи опаливают, промывают и замачивают в холодной воде на 2 ч. Затем разрубленные кости заливают холодной водой (2 л на 1 кг костей) и варят при слабом кипении в течение 6...8 ч, снимая жир и пену. За час до окончания варки кладут коренья. Сваренные ножки вынимают из бульона, отделяют мясо от костей, мелко рубят или пропускают через мясорубку. Мясо кладут в процеженный бульон, солят, кипятят в течение 10 мин, разливают в ошпаренные противни и охлаждают.

Студень из куриных потрохов (диеты № 2, 5 и 11). Обработанные потроха варят около 3 ч. В процеженный бульон добавляют набухший желатин и прогревают до растворения желатина. Затем немного охлаждают, вливают в форму, покрывают им стенки и ставят на холод. Когда на дне и стенках формы появляется тонкий слой застывшего желе, укладывают мелко нарезанные потроха, оформ-

ляют кружком яйца, сваренного вкрутую, заливают остальным желе, которое должно покрывать продукт на 0,5 см, и охлаждают до полного застывания желе.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Чем отличается рыбная котлетная масса лечебного питания от котлетной массы блюд массового производства?
2. Как осуществляется тепловая обработка печени для паштета лечебного питания?
3. Почему в лечебном питании рекомендуются блюда из отварной рыбы и нерыбного водного сырья?
4. Как влияют характеристики диет на выбор приемов тепловой обработки рыбы?
5. Назовите особенности варки и припускания овощей для приготовления салатов диетического питания.

V

РАЗДЕЛ

МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ, ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ХРАНЕНИЯ ГОТОВОЙ ХОЛОДНОЙ ПРОДУКЦИИ

**Глава 14. Требования к раздаче холодных блюд
и закусок**

Глава 15. Методы контроля безопасности продуктов

ТРЕБОВАНИЯ К РАЗДАЧЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

14.1. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ

Оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий проводится ежедневно. При этом указываются время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. лица, проводившего органолептическую оценку.



Запрещается оставлять на следующий день: салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда и другие особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениями санэпидслужбы в установленном порядке), омлеты, соусы для заправки холодных блюд и закусок.


Для раздачи готовых блюд используется чистая сухая посуда и столовые приборы. Повторное использование одноразовой посуды и приборов **запрещается**. Сервировку и порционирование холодных блюд и закусок необходимо осуществлять персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд.

При проведении кейтеринговых обслуживаний (или организации питания по заказам потребителей вне организации общественного питания) вскрытие потребительских упаковок с пищевыми продуктами, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче производятся в выделенном отдельном помещении, расположенном непосредственно в месте проведения мероприятия. Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда).

При необходимости транспортирования готовая продукция должна доставляться в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками. Каждая емкость с пищевыми продуктами (блюдами, кулинарными изделиями) должна иметь маркировочный ярлык с указанием:

- наименования продукции;
- адреса организации-изготовителя;
- даты и часа изготовления;
- условий хранения и сроков годности.

При кейтеринговом обслуживании комплектование контейнеров пищевой продукцией начинается не ранее чем за 3 ч до начала мероприятия. Каждый заказ регистрируется в учетной документации с указанием наименования блюда, даты и часа изготовления.

 **Реализация полуфабрикатов, готовых блюд** и других изделий вне организации общественного питания **должна осуществляться** при наличии сопроводительных документов (товарно-транспортной накладной, удостоверения о качестве и безопасности, декларации или сертификата о соответствии). Сопроводительные документы в организации общественного питания должны храниться не менее 30 дней с момента изготовления блюда.

При реализации продукции должны быть созданы условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.

14.2. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

Контроль качества продукции — обязательная составляющая любого производственного процесса, которая направлена на обнаружение брака или дефектов готовой продукции и проверку процесса ее изготовления.

Методы контроля качества применяются на всех стадиях производства, начиная с проверки материалов и сырья и заканчивая контролем соответствия готового продукта техническим параметрам. Такой процесс подразумевает испытание продукта по мере готовности отдельных его частей.

Проверка в пределах конкретного предприятия осуществляется центральной службой обеспечения качества. К функциям такого контроля относятся:

- разработка показателей качества по каждому виду продукции;

- принятые методы контроля качества и порядок проведения испытаний;
- подробный анализ рекламаций;
- определение возможных причин возникновения брака и мер для его устранения.

Для осуществления указанной процедуры очень важно располагать показателями качества продукции, средствами и методами проверки, техникой для испытаний, результатами проведенного анализа рекламаций, возможными причинами возникновения дефектов.

В настоящее время существует множество способов проверки, одним из которых является статистический метод контроля качества продукции. Главной целью метода статистического контроля является исключение каких-либо случайных изменений качества производимого продукта. Такого рода изменения могут быть вызваны конкретными причинами, которые должны быть установлены и устранены.

Выборочный контроль применяется при необходимости принятия решения о качестве продукта. Это происходит, как правило, при приеме большой партии по итогам испытаний определенного количества образцов из данной партии. Чаще всего такие методы контроля проводятся при приеме комплектующих материалов или изделий от поставщиков. Они позволяют снизить материальные затраты на контроль и применяются тогда, когда продукт при проверке нужно разобрать.

Методы контроля качества подразумевают также рассмотрение технологического процесса, используемого как в производстве, так и в сфере услуг. Этот контроль заключается в обнаружении проблем при выпуске продукции, связанных с нестабильным качеством. При этом процесс производства должен быть подкорректирован.

Существуют и другие методы контроля качества:


1) метод гистограмм — эффективный инструмент обработки информации, предназначенный для применения на производстве, а также для изучения возможностей технологического процесса;

2) метод раслаивания, который основывается на достоверной информации. Он применяется для получения конкретных данных и установления причинно-следственных связей;

3) метод контрольных карт, отражающих изменение показателей процесса во времени. На них отмечают диапазон обязательного рассеивания, который находится в пределах нижней и верхней границ. Такой метод позволяет очень быстро проследить, когда начался процесс изменения параметров по конкретному показателю при технологическом процессе.

14.3. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ (СЕНСОРНЫЙ) АНАЛИЗ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Оценка качества пищевых продуктов проводилась, прежде всего, с использованием органов обоняния, осязания, зрения, т. е. органолептически.

 **Органолептический метод оценки продуктов предусматривает** очередность определения показателей качества в соответствии с естественной последовательностью восприятия. Прежде всего зрительно оценивают такие качественные характеристики продукта, как внешний вид, форма и цвет. Затем с помощью обоняния определяют запах. После этого оценивают ощущения, возникающие в полости рта при приеме пищи: вкус, консистенцию (нежность, жесткость) и сочность. С учетом того что запах и вкус влияют на усвояемость продукта, значение этих показателей при оценке качества очевидно.

До наших дней органолептическая оценка не утратила своего значения. Этот вид контроля всегда предшествует физико-химическим исследованиям.

Результаты органолептического контроля являются решающими при определении качества продуктов независимо от их пищевой ценности. Тем не менее следует учитывать, что с помощью различных добавок, в том числе вредных и токсичных, можно придать продукту ряд положительных органолептических свойств.

Необходимость органолептической оценки послужила толчком к разработке различного вида сенсоров («электронный нос», «электронный язык») и развитию научного направления «Сенсорный анализ».

Органолептические методы исследования возникли и развивались для удовлетворения потребностей пищевой промышленности, поскольку:

- они призваны обеспечивать стандартность таких показателей и характеристик выпускаемых продуктов, как привлекательный внешний вид, текстура, полноценный аромат, приятный гармоничный вкус;
- в органолептическом контроле нуждаются отдельные стадии технологического процесса подготовки и переработки пищевого сырья;

- методы позволяют выявить и вкусовые особенности страны с учетом национальных признаков и традиций в выборе пищи.

В России используются различные методы органолептического контроля качества традиционных продуктов питания (мясо-молочных, хлебобулочных и других изделий). Органолептический контроль осуществляется специально подготовленными специалистами — дегустаторами. К дегустаторам предъявляются особые требования — они должны:

- обладать исключительной сенсорной чувствительностью, высокой распознавательной способностью;
- воспроизводить результаты оценки качества продукта, что возможно в случае узкой специализации и длительных тренировок.

Формирование групп дегустаторов происходит после прохождения двух этапов испытаний: проверки чувствительности вкусового анализатора и обоняния.

Органолептическая оценка качества новых или традиционных пищевых продуктов и вкусовых веществ должна проводиться в стандартных условиях в специальных лабораториях с едиными требованиями к группе дегустаторов, иметь единый согласованный порядок представления проб на анализ и единые правила оформления. Для правильной организации органолептической оценки необходимо иметь единую методику проверки сенсорной чувствительности лиц, участвующих в анализе.

Число отдельных компонентов в приготовленном мясе зависит от условий кормления и содержания скота, его возраста, пола, времени года. Аромат хлеба определяется качеством и количеством сырья, технологией приготовления теста, условиями выпечки и другими факторами.

Именно по основным, наиболее постоянным тонам аромата (базисный аромат) в сочетании с текстурой, цветом и вкусом продукта человек оценивает его полезность и доброкачественность. По окончании испытаний заполняется карта дегустатора.



Целями составления контрольных карт являются проведение предупредительных мер и предотвращение брака готовой продукции. Контрольные карты применяются тогда, когда нужно осуществить контроль качества именно в процессе производства. В них заносят всю информацию о технологическом процессе. Варианты записи могут быть разными. Выбор вариантов зависит от типа продукции и целей ее производства.

Главными задачами, которые преследуют методы контроля качества продукции, являются обнаружение проблемы, определение

того, на каком этапе производство вышло из-под контроля, и принятие необходимых мер по исправлению дефектов и ошибок технологического процесса.

К контаминантам пищи в настоящее время относится достаточно большой спектр веществ химической, биологической и физической природы; при этом одно из первых мест занимают микробиологические риски. Кроме того, разработка и внедрение новых технологий в пищевой промышленности могут стать причиной и новых рисков, связанных с питанием. Примерами являются технологии производства некоторых видов пищевых продуктов, в результате которых в конечном продукте может образовываться акриламид. Таким образом, безопасность пищевой продукции должна обеспечиваться по всей цепи ее жизненного цикла.



В современных рыночных условиях должен осуществляться как строгий производственный контроль, проводимый изготовителем пищевой продукции с определением потенциальных рисков загрязнения конечного продукта, так и государственный надзор за ее безопасностью, в том числе с использованием современных высокочувствительных методов анализа, позволяющих выявлять возможную фальсификацию продукции.

В настоящее время в России качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов регулируются Федеральными законами от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»; от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»; от 24.06.2008 № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»; от 27.10.2008 №178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»; от 05.07.1996 № 86-ФЗ «О государственном регулировании в области генно-инженерной деятельности».

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Назовите санитарные требования проведения кейтеринговых обслуживаний.
2. Перечислите сопроводительную документацию, необходимую для реализации полуфабрикатов и готовых блюд.
3. Перечислите способы контроля качества продукции.
4. Какие требования предъявляются к дегустаторам продуктов питания?

МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ

15.1. МЕТОДЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

За последние десятилетия в России разработаны современные высокоэффективные аналитические методы определения качества и безопасности пищевой продукции, основанные на применении последних научных достижений и позволяющие выявлять контаминанты в очень низких концентрациях. Особое место занимают методы, связанные с выявлением фальсификаций мясного сырья (замена одних видов мяса другими, выявление использования соединительнотканых или растительных белков). Создана современная система мониторинга загрязнений пищевых продуктов в России. В последние годы организован мониторинг безопасности пищевых продуктов, проводящийся в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 02.02.2006 № 60 «Об утверждении Положения о проведении социально-гигиенического мониторинга».



Ежегодно в стране только службой государственного санитарно-эпидемиологического надзора **проводится** достаточно большое количество исследований по санитарно-химическим и санитарно-микробиологическим показателям. Такая плотность контроля позволяет выявлять партии пищевых продуктов, не соответствующие гигиеническим нормативам, и изымать их из обращения.

Одновременно создана и функционирует система учета результатов мониторинга безопасности пищевых продуктов, которая позволяет дать характеристику по частоте, уровням и динамике загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также получить исходные данные для расчета суточной нагрузки на орга-

низм и провести оценку риска загрязнения пищевых продуктов для здоровья населения (Р 2.1.10.1920-04 «Руководство по оценке риска для здоровья населения при воздействии химических веществ, загрязняющих окружающую среду», МУ 2.3.7.2125-06 «Социально-гигиенический мониторинг. Контаминация продовольственного сырья и пищевых продуктов химическими веществами. Сбор, обработка и анализ показателей»).

В настоящее время широкое применение получили новые технологии производства пищевых продуктов и упаковки для них — биотехнологии и нанотехнологии. В Российской Федерации имеется многолетний опыт по оценке безопасности продукции, полученной с использованием биотехнологий. В настоящее время создана и функционирует современная законодательная, нормативная и методическая база в области оборота пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения. Такие виды пищевой продукции, впервые поступающие на внутренний рынок, подлежат государственной регистрации.

Разработана и постоянно совершенствуется система медико-биологической оценки безопасности пищевой продукции, полученной из ГМО. Медико-биологическая оценка безопасности пищевой продукции не только аккумулирует весь отечественный и зарубежный опыт в этой области, но и включает в себя новейшие научные подходы, основанные на достижениях современной фундаментальной науки, в том числе геномный анализ, выявление повреждений ДНК и мутагенной активности, выявление продуктов модификации. Исследования по оценке безопасности ГМО растительного происхождения осуществляются ведущими научно-исследовательскими учреждениями РАМН, РАН, РАСХН, Роспотребнадзора России, Минздравсоцразвития России.

Стратегия обеспечения безопасности пищевых продуктов предусматривает реализацию следующих основных направлений:

- надлежащая производственная практика (технологии, санитарный режим, производственный контроль) при производстве, хранении, перевозке, реализации пищевых продуктов;
- гигиеническое нормирование и санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам;
- ветеринарно-санитарные требования и экспертиза продовольственного сырья;
- осуществление государственного надзора (контроля) над оборотом пищевой продукции;

- разработка, унификация, стандартизация методов анализа и обеспечение адекватных метрологических параметров лабораторного контроля;
- надзор за заболеваемостью от пищи.

15.2. АНАЛИЗ СОВРЕМЕННОГО СОСТОЯНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

Совсем недавно основное значение в оценке качества пищевых продуктов придавали сенсорному органолептическому анализу. В настоящее время эта область анализа является важной частью контроля пищи, но не решающей. Известно, что с помощью добавок (в том числе токсичных) можно придать продукту ряд положительных органолептических свойств.

Анализ пищевых продуктов — сложная аналитическая задача. Главная причина затруднений — их многокомпонентность и индивидуальность. Кроме того, следует учитывать агрегатное состояние, полидисперсность, соотношение компонентов. Поэтому возникает необходимость приспособления даже простых стандартных методов к особенностям состава и структуры каждого продукта.

Химический анализ позволяет осуществлять контроль не только качества сырья, продуктов, но и этапы технологического процесса в целях внесения корректив в технологию производства.

К методам анализа, используемым в контроле качества, предъявляются следующие требования:

- высокая чувствительность;
- селективность и разрешающая способность;
- точность и воспроизводимость;
- экспрессность;
- возможность одновременного определения нескольких веществ;
- простота пробоподготовки;
- несложное приборное оборудование;
- возможность автоматизации;
- возможность проведения анализа в полевых условиях.

При выборе метода анализа трудно удовлетворить все условия, поэтому приходится принимать компромиссные решения.

1. *Анфимова Н.А.* Кулинария / Н.А. Анфимова. — М. : Издательский центр «Академия», 2016.
2. *Ахиба С.Л.* Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. II часть / [С.Л. Ахиба, В.И. Бодрягин, Т.В. Лапшина и др.]. — М. : Хлебпрод-информ, 1997.
3. *Беляев М.И.* Организация производства и обслуживания в общественном питании / М.И. Беляев, И.Г. Бережнева, Г.А. Петров. — М. : Экономика, 1986.
4. *Биллер Рудольф.* Как украсить блюда / Рудольф Биллер. — М. : АСТ-ПРЕСС, 1998.
5. *Богданова М.А.* Оборудование предприятий общественного питания / М.А. Богданова. — М. : Экономика, 1988.
6. *Бурашников Ю.М.* Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле / Ю.М. Бурашников. — М. : Издательский центр «Академия», 2014.
7. *Девигон Жан-Пьер.* Как украшать блюда / Жан-Пьер Девигон. — М. : Интербук-бизнес, 1998.
8. *Захарченко М.Н.* Обслуживание на предприятиях общественного питания / М.Н. Захарченко, Л.С. Кучер. — М. : Экономика, 1986.
9. *Золн В.П.* Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В.П. Золн — М. : Издательский центр «Академия», 2016.
10. *Ильенкова С.Д.* Управление качеством / С.Д. Ильенкова. — М. : Юнити-Дана, 2003.
11. *Ковалев Н.И.* Органолептическая оценка готовой продукции / Н.И. Ковалев. — М. : Экономика, 1968.
12. *Ковалев Н.И.* Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. — М. : Деловая литература, 2003.
13. *Массо С.О.* Бутерброды, сэндвичи, канапе / С.О. Массо, О.Т. Рельве. — Минск : Харвест, 2004.
14. *Мармузова Л.В.* Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности / Л.В. Мармузова. — М. : Издательский центр «Академия», 2013.
15. *Матюхина З.П.* Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / З.П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2016.
16. *Матюхина З.П.* Товароведение пищевых продуктов / З.П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2016.

17. *Могильный М. П.* Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / М. П. Могильный. — М. : ДеЛи плюс, 2013.

18. *Новикова А. М.* Товароведение и организация торговли продовольственными товарами / А. М. Новикова. — М., 2000.

19. *Радченко Л. А.* Обслуживание на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Л. А. Радченко. — Ростов н/Д. : Феникс, 2012.

20. *Радченко Л. А.* Организация производства на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко. — Ростов н/Д. : Феникс, 2006.

21. *Румянцев А. В.* Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. — Дело и сервис, 2000.

22. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / [сост. : В. А. Ананина, С. Л. Ахиба, Т. В. Лапшина и др.]. — М. : ДеЛи плюс, 1986.

23. Сборник рецептов кулинарных изделий и блюд / под ред. Г. Б. Пятыевой. — М. : Цитадель-Трейд, 2003.

24. *Смолянский Б. Л.* Справочник по лечебному питанию для диетсестер и поваров / Б. Л. Смолянский, Ж. И. Абрамова. — Л. : Медицина, 1984.

25. *Усов В. В.* Организация обслуживания в ресторанах / В. В. Усов. — М. : Высш. шк., 1990.

26. *Харченко Н. Э.* Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / Н. Э. Харченко. — М. : Издательский центр «Академия», 2014.

Интернет-источники

http://www.bio-rg.ru/content/articles/prpit/index.php?ELEMENT_ID=6953

http://tourlib.net/books_tourism/radchenko5-12.htm
videoculinary.ru

Filmedby:Dovna Enterprises Foodplantt.ru
CHUDO-POVAR.COM
WWW.Kulinarus.ru

Введение.....	4
---------------	---

Раздел I. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА

Глава 1. Организация производственного процесса.....	7
1.1. Состав, структура помещений и требования к ним	7
1.2. Требования к рабочим местам.....	9
Глава 2. Производственный цикл цехов.....	11
2.1. Общие правила организации производства.....	11
2.2. Организация технологического процесса обработки овощей	12
2.3. Организация технологического процесса тепловой обработки сырья и полуфабрикатов	13
2.4. Организация технологического процесса холодного цеха.....	14

Раздел II. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

Глава 3. Товароведно-технологическая характеристика сырья.....	31
3.1. Виды, пищевая ценность и качество сырья.....	31
3.1.1. Товароведно-технологическая характеристика плодовоовощных товаров	32
3.1.2. Товароведно-технологическая характеристика рыбы, нерыбных объектов водного промысла и рыбных товаров.....	39
3.1.3. Товароведно-технологическая характеристика мяса, мясных продуктов и яичных товаров	41
3.1.4. Товароведно-технологическая характеристика молока и продукции его переработки	44
3.1.5. Товароведно-технологическая характеристика пищевых жиров	46
3.2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок	47
3.3. Условия хранения сырья и продуктов.....	55
3.4. Температурный режим порционирования и условия хранения холодных блюд и закусок	59
Глава 4. Производство продукции	61
4.1. Правила подачи холодных блюд и закусок.....	61
4.2. Правила подачи горячих закусок.....	68
Глава 5. Производство холодных блюд и закусок	72
5.1. Значение и классификация холодных блюд и закусок	72

5.2. Бутерброды.....	73
5.3. Гастрономические товары и консервы (порциями).....	82
Глава 6. Салаты и винегреты.....	85
6.1. Общие правила приготовления, требования к качеству и подача салатов и винегретов.....	85
6.2. Салаты из сырых овощей.....	87
6.3. Салаты из вареных овощей и винегреты.....	90
6.4. Салаты из рыбы и морепродуктов.....	94
6.5. Салаты из мяса и птицы.....	96
6.6. Салаты-коктейли.....	99
6.6.1. Закусочные салаты.....	100
6.6.2. Десертные салаты.....	102
Глава 7. Производство закусок.....	104
7.1. Гарниры и соусы для холодных блюд и закусок.....	104
7.2. Закуски из овощей и грибов.....	108
7.3. Закуски из яиц.....	114
Глава 8. Производство блюд и закусок из рыбы и мяса.....	118
8.1. Холодные блюда и закуски из рыбы.....	118
8.2. Холодные блюда и закуски из мяса и мясных гастрономических продуктов.....	121
8.3. Требования к качеству холодных блюд и закусок массового производства.....	124
Раздел III. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД ИЗ РЫБЫ, МЯСА И ПТИЦЫ	
Глава 9. Сложные холодные закуски.....	129
9.1. Украшение сложных холодных блюд и закусок.....	129
9.2. Украшения из цитрусовых.....	130
9.3. Украшения из косточковых и семечковых фруктов.....	132
9.4. Украшения из экзотических плодов.....	134
9.5. Украшения из овощей.....	135
9.6. Украшения из яиц.....	140
9.7. Украшения из масла сливочного.....	141
9.8. Украшения из желе.....	142
Глава 10. Закуски сложного приготовления.....	144
10.1. Канапе, корзиночки, волованы с различными наполнителями.....	144
10.2. Салаты сложного приготовления.....	149
10.3. Холодные закуски из рыбы и мяса сложного приготовления.....	153
Глава 11. Холодные блюда из рыбы, мяса и птицы сложного приготовления.....	156
11.1. Фаршированные и заливные блюда из рыбы.....	156
11.2. Отварные и заливные холодные блюда из нерыбного водного сырья сложного приготовления.....	160
11.3. Холодные блюда из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления.....	162

11.4. Сложные горячие закуски.....	171
11.5. Требования к качеству холодных блюд и закусок сложного приготовления.....	175
Раздел IV. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ	
Глава 12. Местное и общее воздействие пищи на организм.....	179
12.1. Механическое, химическое и термическое щажение.....	179
12.2. Характеристика диет.....	181
Глава 13. Технологический процесс приготовления диетических холодных блюд и закусок.....	184
13.1. Бутерброды, салаты и закуски лечебного питания.....	184
13.2. Блюда и закуски из рыбы и морепродуктов лечебного питания.....	188
13.3. Блюда и закуски из мясных продуктов лечебного питания.....	191
Раздел V. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ, ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ХРАНЕНИЯ ГОТОВОЙ ХОЛОДНОЙ ПРОДУКЦИИ	
Глава 14. Требования к раздаче холодных блюд и закусок.....	195
14.1. Оценка качества полуфабрикатов.....	195
14.2. Контроль качества продукции.....	196
14.3. Органолептический (сенсорный) анализ контроля качества пищевых продуктов.....	198
Глава 15. Методы контроля безопасности продуктов.....	201
15.1. Методы оценки качества и безопасности пищевой продукции.....	201
15.2. Анализ современного состояния пищевых продуктов и продовольственного сырья.....	203
Список литературы.....	204

Учебное издание

Семичева Галина Павловна

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Учебник

Редактор *В. А. Савосик*

Компьютерная верстка: *Г. Ю. Никитина*

Корректоры *С. Ю. Свиридова, О. В. Попова*

Изд. № 101117321. Подписано в печать 23.08.2016. Формат 60×90/16.

Гарнитура «Балтика». Бумага офс. № 1. Печать офсетная. Усл. печ. л. 13,5 (в т. ч. 0,5 цв. вкл.).

Тираж 1500 экз. Заказ № М-2531.

ООО «Издательский центр «Академия». www.academia-moscow.ru

129085, Москва, пр-т Мира, 101 В, стр. 1. Тел./факс: (495)648-0507, 616-0029.

Санитарно-эпидемиологическое заключение № РОСС RU.ПЦ01.Н00695 от 31.05.2016.

Отпечатано в полном соответствии с качеством предоставленного электронного оригинал – макета в типографии филиала АО «ТАТМЕДИА» «ПИК «Идел – Пресс». 420066, г. Казань, ул. Декабристов, 2.

Для подготовки квалифицированных кадров по профессии «Повар, кондитер» рекомендуются следующие учебники, учебные пособия и электронные учебные издания:

- Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова
Приготовление супов и соусов
- Электронное приложение
Приготовление супов и соусов
- И. П. Самородова
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- Электронное приложение
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

ISBN 978-5-4468-2591-2



Издательский центр «Академия»
www.academia-moscow.ru