



Холодные блюда



Выполнил:
студент гр. ТП-32
специальности 260807
Технология продукции
общественного питания
Насонов А. А.

Пищевое значение холодных блюд в питании чрезвычайно велико. Разнообразные продукты, из которых они приготавливаются, обладают высокой калорийностью. Холодные блюда и гарниры из овощей возбуждают аппетит, обогащают пищу ценными витаминами, минеральными веществами.

Для приготовления холодных блюд используют гастрономические товары мясо, икру, сыр, колбасу, ветчину, буженину, консервы, всевозможные свежие, квашеные и маринованные овощи, фрукты, грибы, мясо, рыбу, яйца. В качестве приправ употребляют сметану, соус майонез, заправки из растительного масла с уксусом и др. К некоторым холодным блюдам отдельно подаются различные соусы (соус хрен, соус майонез с корнишонами).



Значение холодных блюд в питании человека большое, так как они являются средством возбуждения аппетита.

Ассортимент холодных блюд подразделяется на:

- бутерброды;
- салаты и винегреты;
- блюда и закуски из овощей и грибов;
- блюда и закуски из рыбы;
- блюда и закуски из мяса и птицы;
- блюда и закуски из яиц.



Подают их обычно в начале приема пищи, иногда между горячими блюдами.

Бутерброды

Для их приготовления используют ржаной или пшеничный хлеб, который нарезают с коркой или без неё на удлинённые ломтики толщиной около 1 см. Используют мясные и рыбные гастрономические продукты и кулинарные изделия, сыры, повидло, джем, яйца, масло, соусы, овощи, фрукты. Продукты для бутербродов режут тонкими ломтиками в таком количестве, чтобы полностью покрыть хлеб.

Бутерброды бывают:



открытые



закрытые
(сандвичи)



закусочные
(канапе, тартинки)

Салаты и винегреты



Салаты готовят из сырых, вареных, квашеных, маринованных, быстрозамороженных овощей, грибов, бобовых, сырых и консервированных фруктов, цитрусовых плодов. В некоторые виды салатов добавляют мясо, птицу, рыбу, сельдь, морепродукты, яйца.

Соединяют нарезанные продукты с заправками в количестве, необходимом для их реализации в течение 1 ч. До соединения с заправкой салат хранят в холодильном шкафу не более 12 ч при температуре 4-8 °С.



Салаты и винегреты



Винегреты являются разновидностью салатов, но готовят их обязательно со свеклой. Свеклу рекомендуется перед смешиванием с остальными продуктами отдельно заправить растительным маслом для сохранения окраски.



Блюда и закуски из овощей и грибов



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



фаршированные
помидоры



икра баклажанная



грибы маринованные
с луком

Блюда и закуски из рыбы



Для холодных закусок и блюд используют свежую рыбу и гастрономические рыбные продукты. Свежую рыбу для холодных блюд разделяют так же, как и для горячих.



рыба заливная



крабы под
маринадом



сельдь с гарниром

Блюда и закуски из мяса и птицы



Мясо, субпродукты, птицу и дичь для холодных блюд варят или жарят так же, как и для горячих блюд.

Для варки и жарки используют те же части туши.

Мясо и мясопродукты в холодном виде подают с гарниром, заливными, в виде паштетов и студней.



ростбиф с гарниром



мясное ассорти



студень говяжий

Блюда и закуски из яиц



Яйца, сваренные вкрутую, используют в основном для приготовления холодных блюд и закусок. Зачастую для таких блюд используют творог. Также холодные блюда из яиц принято красиво оформлять.



Основное назначение закусок - возбуждение аппетита, где важную роль играет внешний вид блюда.



Для придания закускам привлекательного вида используют декоративные элементы из свежих и вареных овощей, зелени. При отпуске холодные блюда, закуски красиво оформляют, используя для украшения основные продукты, входящие в состав изделия, подбирая подходящие по цвету, красиво нарезаая их и укладывая (карвинг).

Температура подачи холодных блюд должна быть 10-12° С. Для подачи холодных блюд и закусок используют фарфоровую, хрустальную, стеклянную, мельхиоровую посуду: блюда круглые, овальные, салатники, вазы, селёдочницы, икорницы. Посуду для холодных блюд и закусок рекомендуется охлаждать.



Спасибо за внимание!

