

Разработчик: мастер п/о Неверовская И. Н.

# Холодные



201

5



**Закуски** – одна из особенностей русской кухни, отличающейся таким разнообразием ассортимента холодных и горячих закусочных блюд, особенно рыбных, какого нет ни в одной зарубежной кулинарии.

Рассчитаны закуски на возбуждение аппетита перед основными блюдами, поэтому их готовят небольшими порциями, острыми, пикантными по вкусу.





# **Холодные блюда (закуски)**

*бутерброды*

*салаты и винегреты*

*блюда из овощей*

*блюда из  
рыбы и морепродуктов*

*блюда из  
мяса и мясopодуктов*



# Салаты

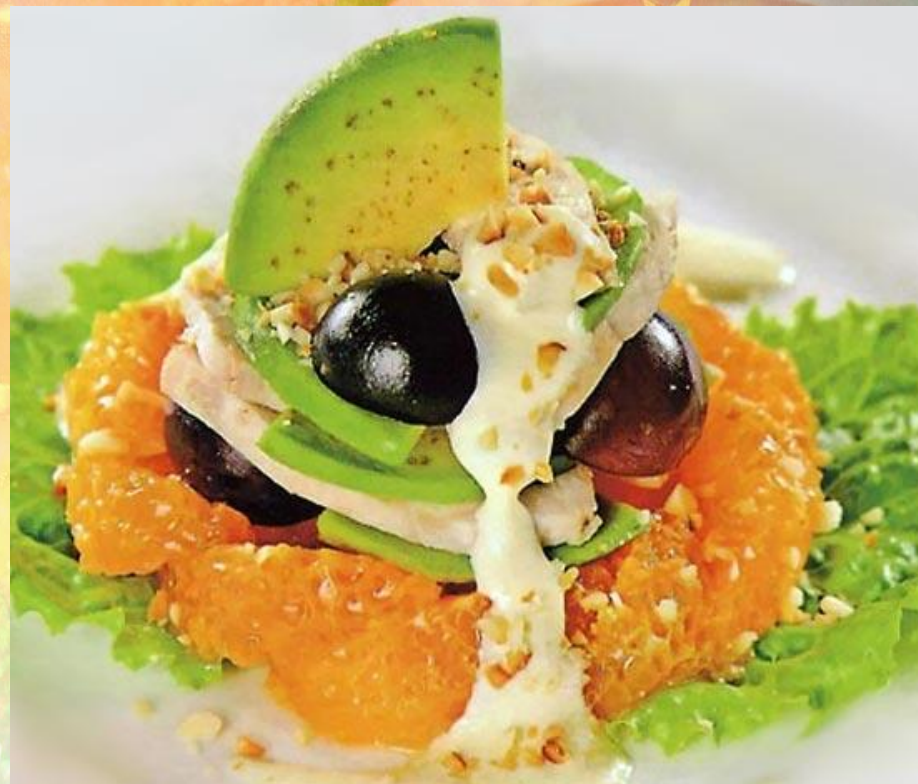
*Салаты – излюбленные закусочные блюда.*

Для их приготовления используют сырые, варёные, консервированные, квашенные и маринованные овощи, а также фрукты и фруктовые маринады, отварные мясные и рыбные продукты, домашнюю отварную или жареную птицу, дичь, закусочные консервы, консервированных крабов.

*Салаты приготовленные из овощей, – лёгкие, вкусные и питательные блюда.*



Современные салаты- это  
простота, строгость,  
естественность





# Салат-коктейль сегодня- это модно, актуально, просто





# Бутерброды

В буквальном переводе с немецкого «бутерброд» - это хлеб с маслом, в общепринятой обиходной терминологии – ломтик хлеба с каким-нибудь из закусочных продуктов (сыр, ветчина, колбаса, икра, мясные или рыбные копчёности, консервы).  
Различают бутерброды открытые, закрытые (сандвичи) и маленькие – на поджаренном хлебе (канапе).





# Холодные блюда и закуски приготавливают из овощей





# Из фруктов





Из мясных продуктов,

в том числе гастрономических и консервированных





# Из яиц





# Из грибов

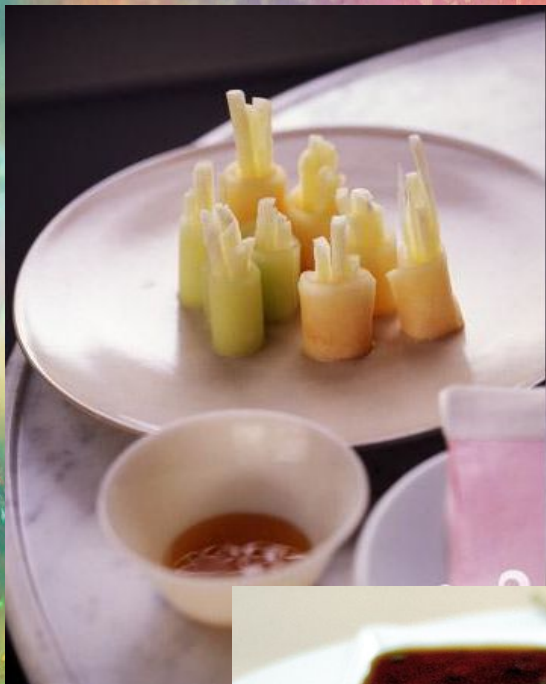


Фото Максима Сврникова





# Блюда приготавливают с различными соусами, сметаной, растительным маслом





**При изготовлении холодных блюд их необходимо красиво оформить.**



Для этого используют продукты, входящие в рецептуру данного блюда, зелень, свежие и консервированные огурцы и помидоры, редис, лимоны, маслины и т.д.

















Elisa



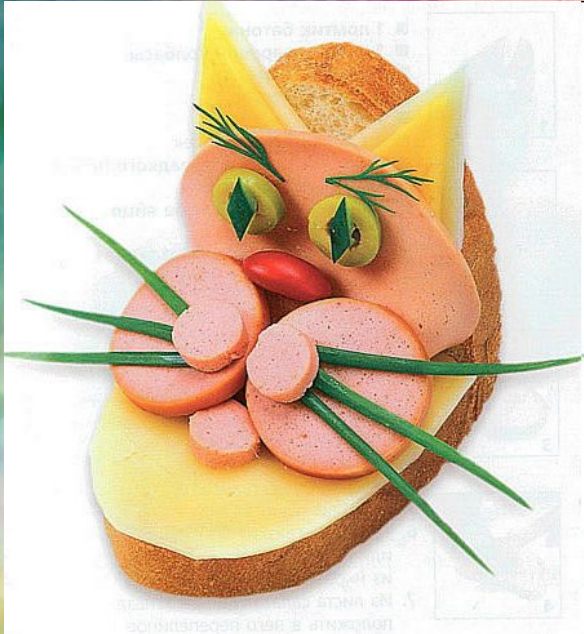
# Детские закуски













# Русский салат Оливье с французскими корнями





# Цезарь- монарх салатов не менее знаменит чем Оливье

