

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*

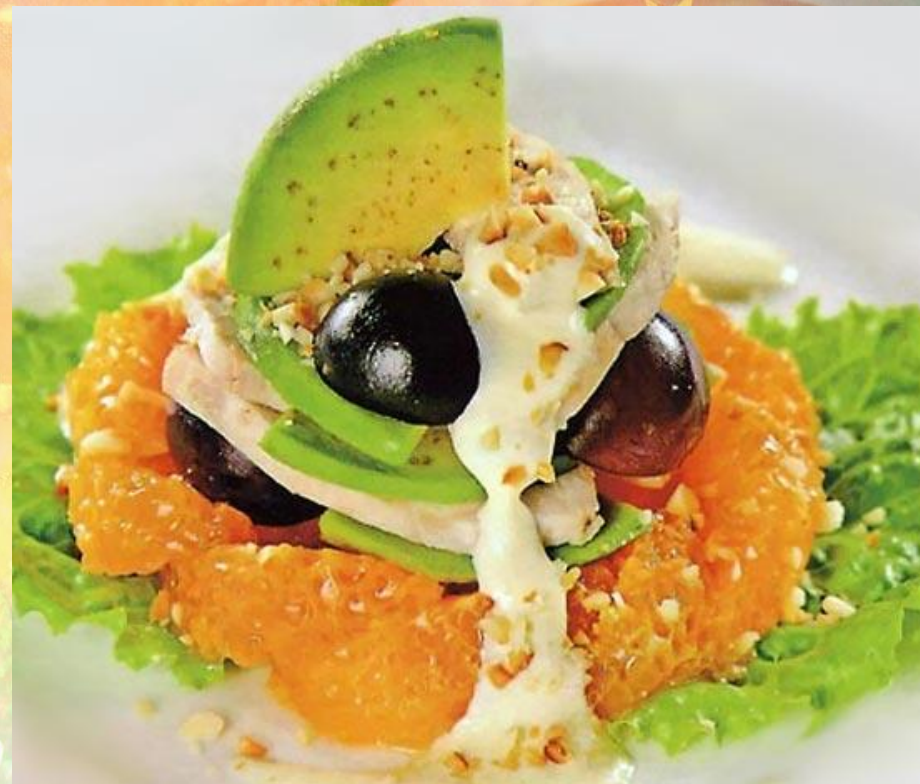
Салаты

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 Сырникова



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.







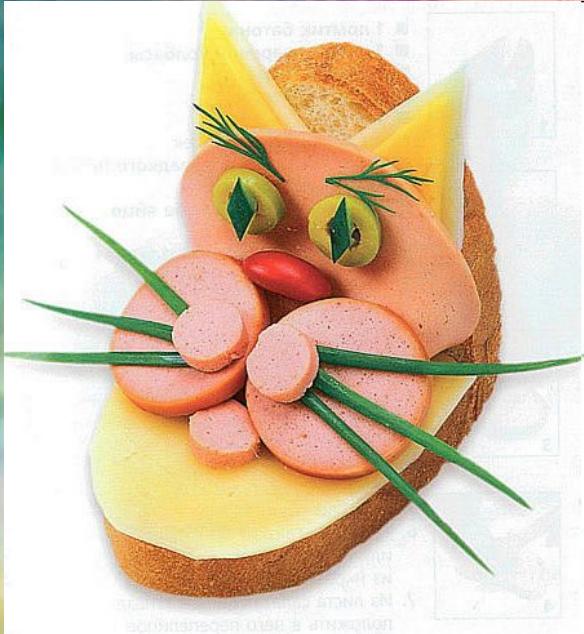


Elisa

Детские закуски







Русский салат Оливье с французскими корнями



Цезарь- монарх салатов не менее знаменит чем Оливье

