

Презентація

на тему:

Холодні страви та закуски

Закуси бувають холодними і гарячими. До холодних закусок прийнято відносити холодні страви, у складі яких є основний продукт і відсутня гарнір або він дається в обмеженій кількості та асортименті. Як правило, закуска за обсягом і вагою менше холодного страви. Паштет, холодець м'ясо або рибу, можна включати в меню вечері або сніданку, а холодні закуски: ікру, салати, оселедець з гарніром і інші, в меню обіду, сніданку або вечері з метою порушення апетиту.

Холодні закуски з свіжих овочів малокалорійні і багаті вітамінами, мінеральними солями, цінними органічними кислотами. Калорійність холодних страв коливається у великих межах і залежить від їх складу і норм вкладення окремих продуктів. Найменшою калорійністю (50-100 калорій) володіють блюда з зелених салатів, більш калорійні м'ясні і рибні салати, заправлені сметаною, майонезом: калорійність однієї порції їх досягає 250-350 калорій, залежно від норм вкладення сировини. Овочі та фрукти, що входять до складу холодних страв у великій кількості, є важливим джерелом таких цінних харчових речовин, як вітаміни, мінеральні солі.

Найчастіше починають свої трапези з холодних закусок - вони здавна були призначені для збудження апетиту перед основними стравами, а також подавалися до вин.

**Холодні страви і закуски
подають на фарфорових
блюдах овальної і круглої
форм, тарілках для
оселедця, лотках, у
кришталевих і фарфорових
вазах, ікорницях, розетках,
креманках**

**Салати прикрашають
продуктами з гарним смаком,
кольором та формою, які
входять до складу салату чи
підходять до нього за смаком.
Це можуть бути: листя салату,
яйця, помідори, огрірки, хрін,
цибуля, перець, редиска,
морква, зелень, шматочки м'яса
чи птиці, риби, оселедця, крабів**

Бутерброди

Відкриті(прості і складні)

Асортимент відкритих бутербродів: з маслом, масляними сумішами, ковбасою, відварними м'ясними продуктами, рибними консервами; асорті рибне чи м'ясне на хлібі

Закриті(сандвічі)

Асортимент: з смаженою телятиною, свининою, яловичиною, сьомгою, осетриною, ікром і т д

Закусочні(канапе)

Асортимент: воловани, корзинки, хлібці та ін. з маслом чи масляними сумішами, м'ясним, рибним, овочевим салатами, ікром.

Гарячі

Асортимент: з м'ясом, куркою, з набору продуктів, рибних консервів. Заправляють майонезом і посипають тертим твердим сиром.

Салати

Їх готують з сирих, відварних, квашених, маринованих і консервованих овочів а також з фруктів. Часто в салати додають м'ясо, птицю, рибу, нерибні продукти моря, яйця. Заправкою служать гострі заправки, сметана, майонез і ін. Продукти нарізають скибочками, кружальцями, кубиками, соломкою.

Асортимент: салат з свіжих огірків, помідорів, з зеленої цибулі, редиски, зелений, "Весна", з білоголової або червоноголової капусти, з квашеної капусти, "Дністер", вітамінний, з маринованого буряку, м'ясний, столичний, рибний, картопляний, картопляний з грибами чи оселедцем чи огірками і капустою

Салати-коктейлі

Для їх приготування використовують помідори, перець болгарський, цвітну капусту, шпинат, твердий сир, птицю і інші продукти, які нарізають маленькими кубиками чи соломкою.

Салати яскраво оформляють подають у скляних вазочках, креманках, фужерах. Вихід - не більше 75 г. Продукти як правильно не перемішують, а кладуть шарами.

Асортимент: салат-коктейль рибний, овочевий, вітамінний, з птиці чи дичини, з крабами чи раками.

Вінегрети

Їх готують з буряка, картоплі, солоних огірків, цибулі, моркви, квасолі, зеленого горошку, квашеної капусти.

Заправляють гострими заправками, що скл. з олії, оцту, цукру, меленого перцю, солі та гірчиці.

Часто заправкою служить майонез.

Асортимент: вінегрет овочевий, з оселедцем, грибами, рибою гарячого копчення, рибний, м'ясний



Страви і закуски з овочів

Асортимент: помідори фаршировані, ікра баклажанна, очвочева, кабачкова, грибна, баклажани тушковані.

Холодні страви і закуски з риби

Асортимент: риба холодного копчення, риба гарячого копчення, рибні консерви в маслі, килька, хамса чи салака з цибулею і маслом, ікра, оселедець з цибулею, оселедець з гарніром, оселедець "під шубою", оселедець січений, асорті рибне, риба під майонезом, риба під маринадом, риба заливна, риба фарширована

Холодні страви і закуски з м'яса і яєць

Асортимент: окіст чи корейка з гарніром, м'ясо чи птиця смажені з гарніром, асорті м'ясне, м'ясо чи язик заливні, курка фаршироваа "галантин", холодець з субпродуктів, з м'яса, паштет з печінки, яйця під майонезом, січені яйця, яйця заливні.

Гарячі закуски

Продукти для гарячих закусок нарізують дрібно. Вихід становить 50, 75, 100г. Подають їх без гарніру на порційних сковородах, кокотницях, кокільницях, у кроншелях чи на закусочних тарілках. В меню вони включаються після холодних закусок.

Асортимент включає багато страв. Ось деякі з них: гриби в сметані, сосиски в томаті, тюфтельки м'ясні, шинка смажена, гриби тушковані з помідорами, грибний пудинг, шпинат по-англійськи, кульки з яєць з шинкою, сирні кубики фрі і ін.

Закуси для фуршетів і шведських СТОЛІВ





М'ясна нарізка



Помідори фаршировані



Подавання сирного асорті
Сирна тарілка – це асорті дорогих,
якісних, благородних сирів, які у
повсякденному житті зазвичай не
їдять.

Сири на тарілки
викладають по колу,
починаючи від самих
ніжних і м'яких і
поступово переходячи
до більш гострим і
твердим.



Салат Грецький



Канопе



Сучасна подача салатів "гіркою"



Яйця фаршировані



Подача салатів у креманках



Подача салатів з листям зеленого салату





**Сучасна подача
салатів з
допомогою
шайб**



Тарталетки наповнені салатом



Smachno.in.ua

Дякую за
увагу!!!