

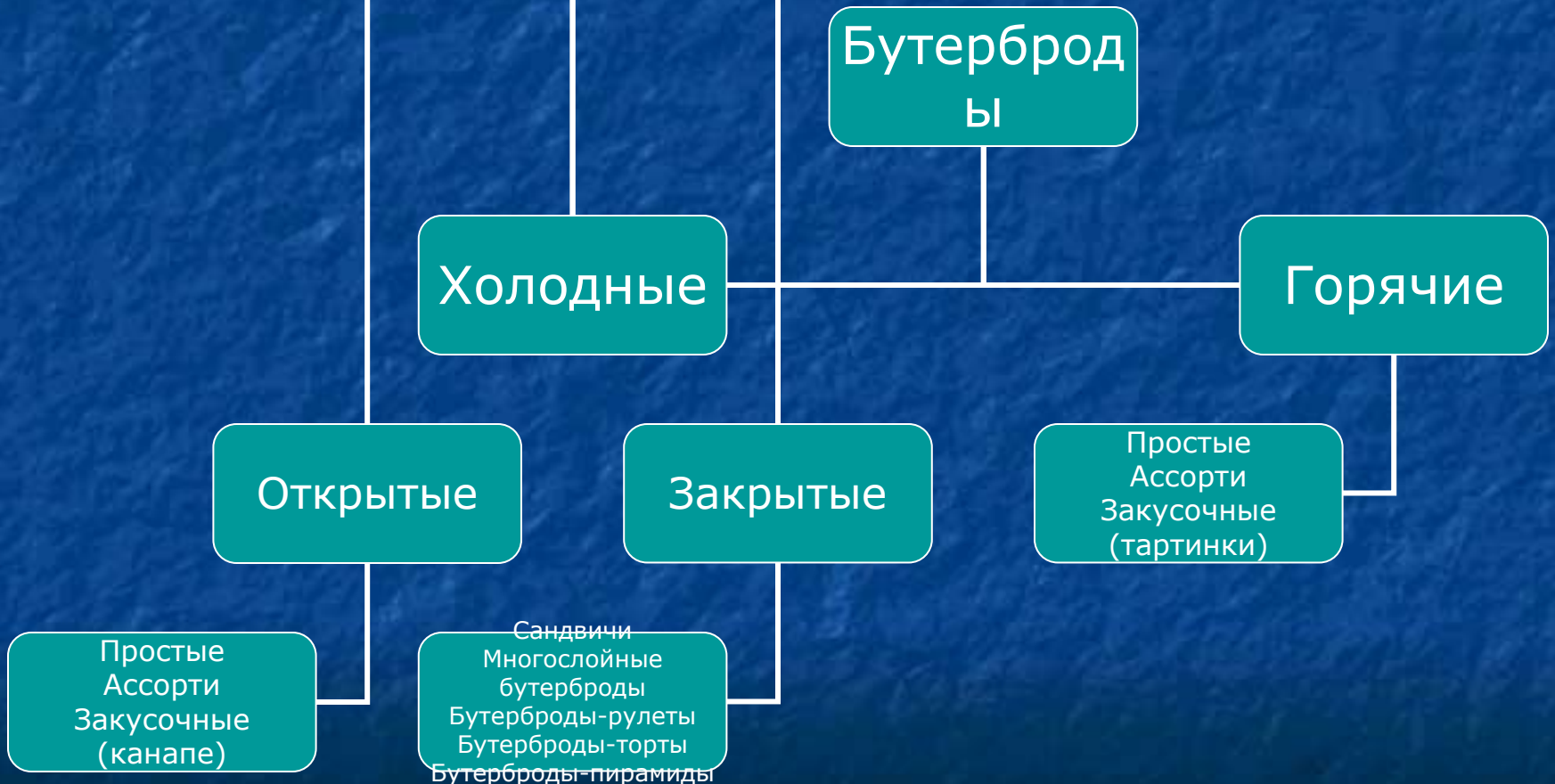
Тема 2

# ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

# Содержание лекции:

- 1 Бутерброды и их классификация
  - 1.a открытые
  - 1.b закрытые
  - 1.c горячие
- 2 Закуски на спичках
- 3 Банкетные мелкие холодные закуски
- 4 Блюда и закуски из рыбы
- 5 Блюда и закуски из мяса
- 6 Салаты
- 7 Салаты-коктейли
- 8 Горячие закуски
- 9 Посуда для подачи холодных блюд и закусок

# 1 Бутерброды и их классификация



# 1.а открытые

- **Простые** - это бутерброды обычно с одним видом продукта на смазанном маслом или масляной смесью ломтики хлеба, толщиной около 1 см и диаметром до 8 см.
- **Ассорти** - отличаются от простых тем, что на хлеб укладывают несколько видов, сочетающихся по виду продуктов.
- **Закусочные (канапе)** - миниатюрные бутербродики, относятся к группе банкетных закусок. Их подают к аперитиву или отдельно для возбуждения аппетита перед едой. В этой роли они незаменимы на званых обедах, на приемах и коктейлях. Размер их в готовом виде должен быть небольшим (ширина 4-5 см, высота 2-4 см) Для канапе применяют пластмассовые шпажки, шпильки, которыми скрепляют продукты.



# 1.b закрытые

- **Сандвичи.** Хлеб разрезают его на полоски шириной 5-6 см., толщиной 0,5 см. На полоску хлеба наносят тонкий слой сливочного масла, укладывают тонкие ломтики подготовленных продуктов. Накрывают другой полоской хлеба, смазанного маслом и разрезают на бутерброды квадратной, треугольной, или другой формы. Делают их мелкими (4x4 см) и более крупными (для дорожных наборов).
- **Многослойные бутерброды.** Сложенный многослойный бутерброд помещают под пресс и оставляют в прохладном месте, пока начинка не остынет полностью и масло не затвердеет. Благодаря этому бутерброды не разваливаются при разрезании. Чтобы бутерброд выглядел более аппетитно и привлекательно его можно сделать из разных сортов хлеба и разнообразных начинок.

- **Бутерброды – рулеты.** Готовят с использованием свежего черного или белого хлеба, который легко сгибается и не ломается, если его сворачивать. На тонкие (0,5 – 0,7 см), широкие ломтики хлеба намазывают масляные смеси и паштеты. Сворачивают их рулетом тщательно, чтобы не осталось пустого пространства. Рулет оборачивают целлофаном или пергаментом и 3-4 часа выдерживают в холодном месте. За это время хлеб остынет и начинка уплотняется. Нарезают непосредственно перед подачей на стол.
- **Бутербродные торты** – делают из самых разнообразных бутербродов, используя различные сорта хлеба, помещая слоями или вперемешку. По форме бутербродные торты могут быть круглые, угольные, продолговатые, овальные т.д. Их готовят низкими (однослойными) и многослойными. Оформляют торт непосредственно перед подачей на стол, используя продукты, входящие в его состав.
- **Бутерброды – башни (бутерброды – пирамиды)** – состоят из уложенных друг на друга и скрепленных спичкой, шпажкой или палочкой бутербродов одного или различных видов.

# 1.с горячие

Технология приготовления предусматривает два способа:

- Подготовительный п/ф ставят на несколько минут в горячую духовку (275 – 300°C) или микроволновую печь и сразу же подают на стол;
- Ломти хлеба обжаривают на плите с обеих сторон до светло-коричневого цвета, кладут на блюдо или закусочную тарелку и затем покрывают подогретыми продуктами. На стол подают сразу после приготовления.
- Едят их в горячем виде или остывшими. Большие по размерам бутерброды едят ножом и вилкой.
- **Тартинки** – это небольшие горячие бутербродики, вид горячей закуски. Состоят обычно из поджаренного на растительном или сливочном масле черного или белого хлеба с ломтиками отварных или жаренных мясо- и рыбо- продуктов, посыпанных тертым сыром и запеченных в духовке.

## 2 Закуски на спичках

- Это несложные, не требующие больших затрат времени на приготовление закуски. Сервируются к напиткам. Таким образом, можно подавать различные комбинации с сыром, свежими или консервированными овощами, фруктами, мясными продуктами и т.д.
- Закуски могут быть холодными или горячими. Тоненькой коротенькой палочкой из дерева, пластмассы или металла протыкаются один или два сорта продуктов. Едят их прямо с палочки, без вилки и ножа. Подать их можно на отдельном блюде, а также прикрепить их палочками к батонам хлеба, целым овощам и крупным фруктам.



# 3 Банкетные мелкие холодные закуски

- К банкетным мелким холодным закускам относятся различные закуски в корзиночках (тарталетках) и валованах; яйца, фаршированные закусочными смесями и икрой, а также фаршированные овощи.
- Корзиночки (тарталетки) выпекают из пресного сдобного теста в специальных формочках. Готовые охлажденные тарталетки заполняют салатами, паштетами, морепродуктами в майонезе и т.д.
- Валованы выпекают в виде стаканчиков из слоеного теста. Их заполняют икрой, салатом, кусочками вареной курицы в майонезе. Сверху валованы и тарталетки украшают зеленью, маслом в виде цветочка, фигурно нарезанными огурцами, помидорами, редисом и т.д.

# 4 Блюда и закуски из рыбы

- Закуски из рыбных гастрономических товаров (соленая, маринованная, малосоленая рыба, рыба горячего копчения, икра, рыбные консервы, заливное из рыбы) обладают острым вкусом, специфическим запахом и хорошо возбуждают аппетит.



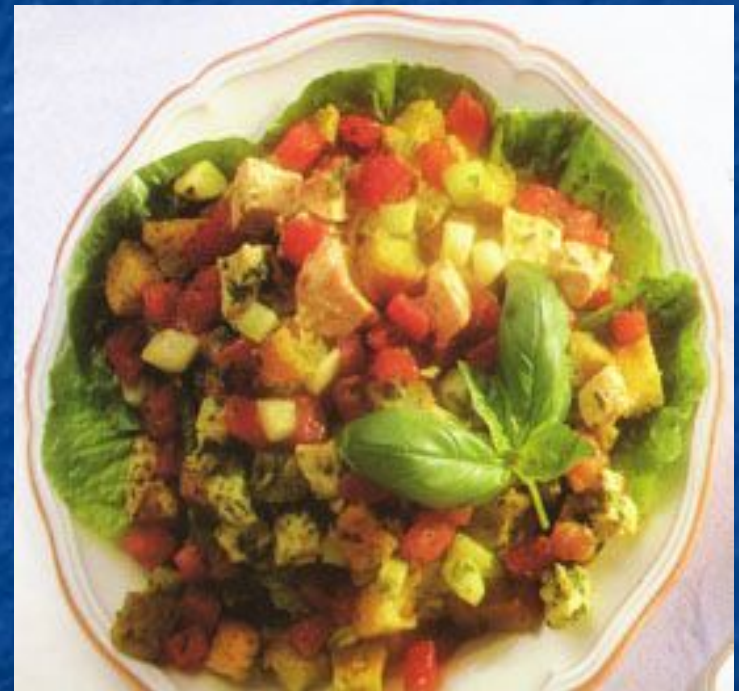
# 5 Блюда и закуски из мяса

- В ассортимент мясных блюд входят отварные, жареные, заливные мясопродукты, фаршированные мясом изделия, паштеты, студни, мясные гастрономические продукты (ветчины, колбасы) и др.



# 6 Салаты

- Для приготовления салатов используют сырые, отварные, квашеные и маринованные овощи и грибы, свежие ягоды и фрукты, рыбу и морепродукты, мясо, птицу и дичь.
- Салаты готовят из одного или многих видов продуктов в различных сочетаниях.
- Основные формы нарезки продуктов для салата: ломтики, кубики, соломка, мелкая крошка. Овощи и фрукты иногда кладут целиком.
- Разновидностью салата является винегрет, обязательным компонентом которого является отварная свекла.
- Смешивают и заправляют салаты перед подачей. Гарнируют наиболее яркими по окраске продуктами (овощами, ломтиками мяса, кусочками крабов, креветками и т.д.)
- При оформлении необходимо стремиться к тому, чтобы основные продукты не были покрыты второстепенными. Чаще всего используют: листья салата, салатный цикорий, зелень укропа, петрушки, сельдерея, зеленый лук, отварные яйца, помидоры, огурцы, редис, болгарский перец, маслины и др.



# 7 Салаты-коктейли

- На приемах и банкетах готовят своеобразные холодные закуски – салаты – коктейли.
- Продукты для них нарезают мелкими кубиками, соломкой или фигурно (с помощью специальных выемок). Заправляют такие салаты майонезом, майонезом со сметаной, взбитой сметаной или сливками, заправками.
- Подают с стеклянных креманках или фужерах небольшими порциями по 50 – 100 грамм. Красочно оформляют зеленью, дольками апельсина или лимона, яблоками, консервированными фруктами, ягодами, миндалем. Креманки (фужеры) ставят на блюдце или тарелку с салфеткой.
- Едят их чаще чайной ложкой или коготной вилкой, которые кладут рядом на тарелку. Наиболее популярны салаты-коктейли из мяса кальмара, морского гребешка, мидий и других морепродуктов, из мяса птицы и дичи, ветчины и сыра, фруктов.

# 8 Горячие закуски

- Готовят их небольшими по объему, как правило, из деликатесных продуктов, сочетая их с грибами, сыром, разнообразными соусами и приправами.
- Продукты нарезают тонкой соломкой или мелкими кубиками (чтобы при еде пользоваться только чайной ложкой или кокотной вилкой).
- В зависимости от формы нарезки и посуды, в которой готовят закуски, они и получили свое название:
  - “жюльен” (называют так из-за формы нарезки продуктов (соломкой)) - готовят из птицы или дичи.
  - “кокот” (от названия специальной кастрюльки с ручкой (кокотницы)) – готовят из грибов, крабов, почек, птицы.
  - “кокиль” - (от названия натуральной или искусственной раковины (кокильницы)) - готовится из рыбы, мидий, устриц, кальмаров. В этой посуде изделия запекают и подают. При подаче кокотницы или кокильницы ставят на фарфоровые (пирожковые или десертные) тарелки с бумажными салфетками, а на ручку кокотниц надевают бумажные папильотки.

## 9 Посуда для подачи холодных блюд и закусок

- фарфоровые и металлические блюда (для ассорти)
- селедочница (для сельди и рыбной гастрономии)
- стеклянные вазы (для сырых овощей)
- икорницы (для икры зернистой)
- салатники (для салатов и винегретов)
- розетки (для лимона и зелени)