

**Организация процесса  
приготовления и приготовление  
холодных блюд из яиц**



**Выполнила:  
мастер п/о ГБПОУ БАТ  
Е.А. Гольтяпина**

**Общественное питание  
играет все возрастающую  
роль в жизни современного  
общества. Это  
обеспечивается, прежде  
всего, изменением  
технологий переработки  
продуктов питания,  
развитием коммуникаций,  
средств доставки  
продукции и сырья,  
интенсификацией многих  
производственных  
процессов.**



*Ассортимент холодных блюд и закусок очень разнообразен: бутерброды, салаты и винегреты, блюда и закуски из овощей, рыбы, мяса, птицы и яиц, заливные блюда, паштеты, студни, жареные и отварные мясо, рыба, домашняя птица, дичь в холодном виде с острыми приправами и соусами, всевозможные соленья и маринады; гастрономические закуски: сыры, колбасы, консервы, мясные и рыбные копчёности, сельди, икра. Как правило, холодные блюда и закуски подразделяют на следующие группы: а) бутерброды, б) салаты и винегреты, в) блюда из рыбы, г) блюда из мясных продуктов.*

*Из холодных блюд и закусок широкой популярностью пользуются ветчина с гарниром, мясное ассорти, жареное и отварное мясо, поросенок с хреном и заливной, домашняя птица, фаршированная под майонезом, мясо и домашняя птица заливная, студень говяжий или свиной и др.*



# • *Химический состав яиц*

## Пищевая ценность яиц:

- ▶ **Белков 12,7 %**
- ▶ **Жиров 11,5 %**
- ▶ **Углеводов 0,7 %**
- ▶ **Зольных веществ 1 %**
- ▶ **Минеральных веществ: железо, цинк, йод, кальций, калий, фосфо, сера, хлор**



# *Салат яичный*



**Яйца под  
майонезом с  
гарниром**



*Bon appetit!*



## **Яйца с сельдью**



## **Яйца фаршированные креветками**



*Bon appetit!*



**В кулинарном мастерстве большое значение имеет правильное оформление блюд. Кулинарные изделия должны быть оформлены так, чтобы они привлекали внимание человека к поданному блюду, вызывали аппетит, наслаждение и способствовали лучшему усвоению пищи.**

**Красивая посуда в сочетании с правильно положенными в нее изделиями и умело расположенным гарниром придают изделию особо привлекательный внешний вид. Поэтому посуда должна соответствовать тому кулинарному изделию, которое в ней подается.**

**Холодные блюда подают на овальной фарфоровой, фаянсовой, а также мельхиоровой посуде.**

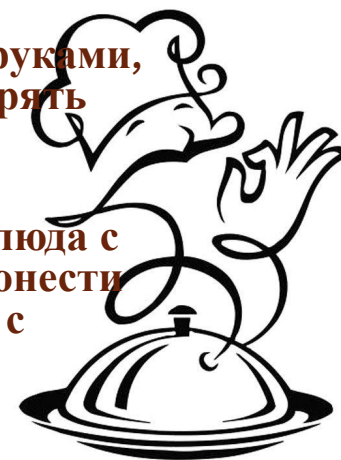
**Банкетные блюда лучше подавать на больших овальных мельхиоровых, фарфоровых или фаянсовых блюдах.**

**Правильное оформление блюд требует большого практического опыта, изобретательности и художественного вкуса.**

**Подача холодных блюд из яиц.**

**Половинки яиц, фаршированные икрой, зеленью, грибами, мясным или рыбным паштетом часто подают в качестве закуски на фуршетах и банкетах. Если их подают в виде канапе на кусочке хлеба, столовые приборы в данном случае не понадобятся: мини-бутерброды берут руками, выкладывают на свою тарелку, затем аккуратно, стараясь не растерять фарш, доносят до рта.**

**Если такое блюдо выложено на большой тарелке и предлагается на банкете, руками их брать не принято: чаще всего на краю общего блюда с закуской кладут лопаточку или ложку, с помощью которых легко донести выбранную половинку яйца с фаршем до своей тарелки и съесть ее с помощью ножа и вилки.**



# Организация хранения холодных блюд и закусок

**Холодные блюда и закуски являются скоропортящимися изделиями, поэтому их следует готовить небольшими порциями и быстро реализовывать, так как хранение резко ухудшает их вкус и внешний вид.**

**Холодные блюда и закуски, а также полуфабрикаты для них следует хранить в холодильных шкафах при температуре 0...6 °С и относительной влажности воздуха 75...85 %. Их следует хранить в фарфоровой или эмалированной посуде (без трещин и отбитой эмали), закрытой крышкой или сухой марлей.**

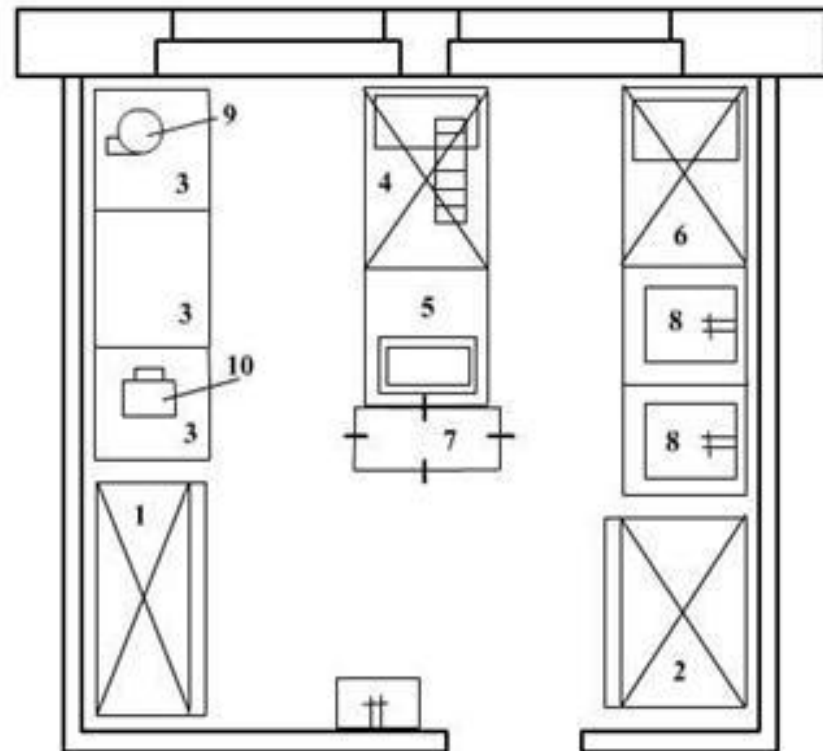




# План холодного цеха с расстановкой оборудования



1. холодильный шкаф ШХ-0.8;
- 2- холодильный шкаф ШХ -0.6
- 3- стол производственный.
- 4- секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3
- 5- низкотемпературный прилавок СН-0,15.
- 6- секция-стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2;
- 7- передвижной стеллаж.
- 8- моечная ванна ВМ-2СМ
- 9- машина для нарезки вареных овощей
- 10 - маслоделитель ручной



# *Холодный цех*



# ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ХОЛОДНОГО ЦЕХА

Стол с охлаждающей поверхностью



Холодильный шкаф



# МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ХОЛОДНОГО ЦЕХА



Овощерезка



Слайсер



Весы

