

**ОГБПОУ «Шарьинский политехнический техникум Костромской области»**

**МДК 03.01. «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента»**

**Урок по теме:**

# **«Подготовка продуктов для холодных блюд и закусок»**



**Преподаватель  
спец. дисциплин:  
Мицкевич О. В.**

**Ингредиентами холодных блюд и закусок являются овощные гарниры, салаты, свежие, соленые и маринованные огурцы, помидоры, сладкий маринованный перец и маслины в количестве 5 – 10 г.**

**Четкого различия между холодным блюдом и закуской не существует. Закуски по объему и массе, меньше чем блюдо и подают их без гарнира.**



# Овощи и зелень

**Картофель, свеклу и морковь для салатов и винегретов чаще всего варят в кожице, затем очищают и нарезают непосредственно перед приготовлением блюда. Однако лучше отваривать их предварительно очищенными, тогда качество готовых изделий и их санитарное состояние улучшаются, а срок хранения удлиняется.**



**Свеклу очищают, нарезают и припускают в небольшом количестве воды до готовности. В доведенную до готовности свеклу для восстановления её яркой окраски добавляют 3%-ный уксус (100 г на 10 кг свеклы). Добавлять уксус в начале припускания не рекомендуется, так как удлиняется срок её варки.**



**Морковь, репу, брюкву после очистки варят целиком. Морковь можно очистить, нарезать или нашинковать и припустить с добавлением растительного масла (150–200 г на 10 кг моркови), которое способствует растворению каротина (провитамина А) и лучшему его усвоению.**



**Быстрозамороженный зеленый горошек, не размораживая, опускают в подсоленную кипящую воду и варят до готовности.**

**Хранят каждый вид отваренных овощей в отдельной посуде при температуре 8–10°C. Срок хранения очищенных овощей с момента отваривания до реализации не должен превышать 12 ч.**



**Зелень (салат, зеленый лук, петрушку, сельдерей, укроп) тщательно обрабатывают, так как они имеют высокую бактериальную обсемененность, особенно парниковый зеленый лук. Промывать следует такое количество зелени, которое можно использовать в течение 1 ч. До реализации зелень хранят в охлажденном месте.**



**Из овощей чаще всего для гарнира и оформления блюд используют морковь, белокочанную и краснокочанную капусту, свежие и соленые огурцы (корнишоны), свежие и маринованные помидоры, листья салата, зеленый лук, зелень петрушки, строганный хрен, лимон.**

**Все сырые овощи подвергают механической кулинарной обработке обычным способом, но повторно промывают их кипяченой водой.**





# Сливочное масло

**Зачищают, нарезают на бруски с квадратным или прямоугольным торцом, а затем от брусков нарезают порционные кусочки в виде квадрата или прямоугольника толщиной 0,5–1 см. Масло, нарезанное на порции, хранят в холодной воде. Для нарезания масла на порции пользуются гастрономическим или карбовочным ножом. Зачищать и нарезать продукты следует перед подачей и в количестве, необходимом для немедленной реализации.**



# Сыр

Разрезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, затем ломтиками толщиной 2 – 3 мм.

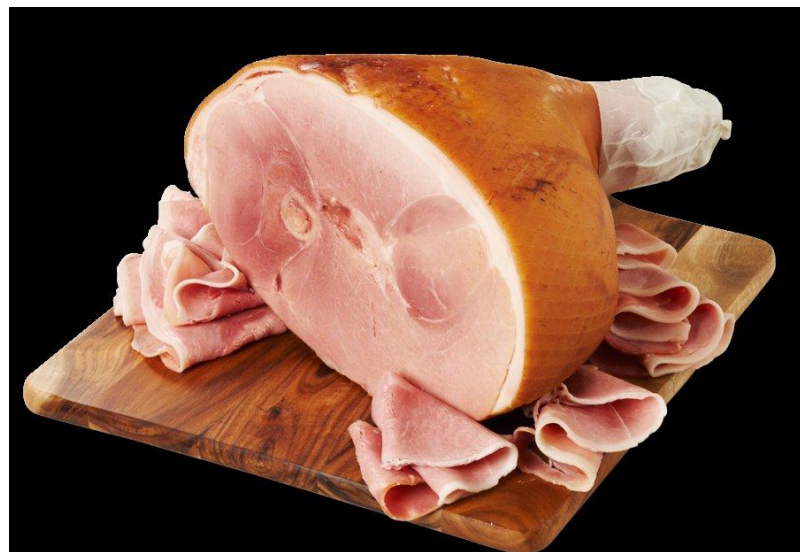


# Подготовка мясной гастрономии

**Колбасы** – удаляют шпагат и концы оболочек, оболочку удаляют только с той части колбасы, которая нарезается. Колбасы, у которых оболочка снимается с трудом, погружают на 1 – 2 мин в горячую воду, разрезают оболочку вдоль и удаляют. Батоны – колбасы нарезают: толстые вначале вдоль пополам, затем каждую половинку поперек под прямым углом; тонкие батоны нарезают наискось.



**Окорок** – удаляют шкуру и кости, мякоть разделявают на куски по соединительным прослойкам; корейку и грудинку зачищают от шкуры и костей; отварные и жаренные мясопродукты охлаждают и нарезают поперек волокон широкими тонкими кусками 3 – 4 мм. толщиной, равномерно распределяя жировую прослойку.



# Подготовка рыбной гастрономии

Тушки малосоленой рыбы (лосось, кета, семга) разделяют и отделяют мякоть, нарезают на порционные куски.



**Балыки** – очищают от костей, разрезают вдоль хребтовой кости, срезают филе, зачищают заветренные части, а затем нарезают поперек на ломтики по 2 – 3 шт. на порцию.



**Теша и боковник – зачищают от реберных костей и заветренных поверхностей, нарезают на п/к без кожи.**



**Копченая и вяленая рыба** – снимают кожу и нарезают на куски вместе с костями поперек на кругляши.



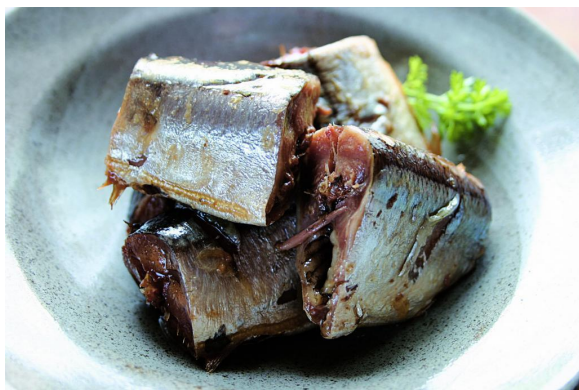


**Соленая сельдь** – удаляют голову, края брюшной полости, вынимают внутренности, удаляют брюшную пленку и удаляют оба филе от хребта и вынимают реберные кости. С каждого филе снимают кожу и обмывают в холодной кипяченой воде.



**Килька, анчёусы, шпроты, сайра, сардины – в фабричной упаковке – рыбу вынимают из банок, у килек удаляют голову и хвостовой плавник, затем потрошат.**

**Анчёусы, шпроты и сардины – осторожно переукладывают в чистую посуду и порционируют. Масло или томатную заливку при отпуске распределяют равномерно. Рыбные консервы можно отпускать с гарниром 30 – 100г. на порцию.**



## **Закрепление изученного материала**

- 1. Какие виды мясной гастрономии вы знаете?**
- 2. Какие виды рыбной гастрономии вы знаете?**
- 3. Перечислите виды сыров, используемых на ПОП?**



# Реши тест:

**1. При приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать правила...**

- а) санитарные и медицинские правила**
- б) поварскую и медицинскую гигиену**
- в) правила личной гигиены и санитарии**

**2. Для чего предназначена горка на производственном столе в холодном цехе?**

- а) для охлаждения продуктов;**
- б) для хранения нарезанных продуктов;**
- в) для поддержания необходимой  $t$ ;**
- г) для приготовления железированных блюд.**

**3. Какой толщины нарезают ломтики для холодных блюд?**

- а) 1-2 мм;**
- б) 2-3 мм;**
- в) 3-4 мм;**
- г) 4-5 мм.**

**4. Какой водой ополаскивают овощи и зелень для холодных блюд?**

- а) холодной кипяченой;**
- б) горячей кипяченой;**
- в) теплой кипяченой;**
- г) холодной проточной.**

**5. При какой  $t$  подают холодные блюда и закуски?**

- а) 0-6°C;**
- б) 6-8°C;**
- в) 10-14°C;**
- г) 15-22°C.**

## Проверь себя:

**1. При приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать правила...**

- а) санитарные и медицинские правила**
- б) поварскую и медицинскую гигиену**
- в) правила личной гигиены и санитарии X**

**2. Для чего предназначена горка на производственном столе в холодном цехе?**

- а) для охлаждения продуктов;**
- б) для хранения нарезанных продуктов; X**
- в) для поддержания необходимой t;**
- г) для приготовления железированных блюд.**

**3. Какой толщины нарезают ломтики для холодных блюд?**

- а) 1-2 мм;**
- б) 2-3 мм; X**
- в) 3-4 мм;**
- г) 4-5 мм.**

**4. Какой водой ополаскивают овощи и зелень для холодных блюд?**

- а) холодной кипяченой; X**
- б) горячей кипяченой;**
- в) теплой кипяченой;**
- г) холодной проточной.**

**5. При какой t подают холодные блюда и закуски?**

- а) 0-6°C;**
- б) 6-8°C;**
- в) 10-14°C; X**
- г) 15-22°C.**