

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ (ОФОРМЛЕНИЕ)



ЗНАЧЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД В ПИТАНИИ



- Богаты ценными пищевыми веществами;
- Способствуют возбуждению аппетита;
- Хорошо усваиваются организмом;
- Обладают определённой калорийностью.



ВИДЫ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК



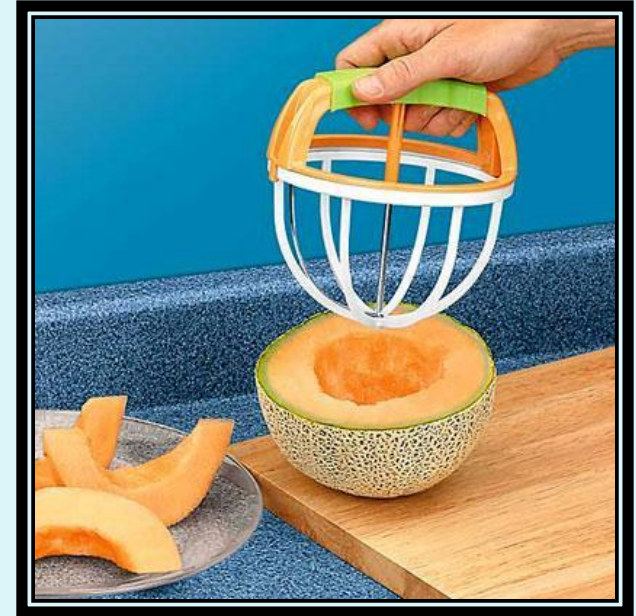
ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК



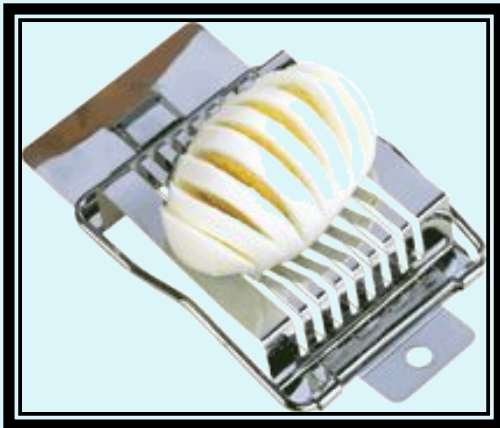
ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК



Приспособления для нарезки лука



Приспособление для нарезки дыни



Яйцерезка

ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК



Нож для нарезки масла

ПОСУДА ДЛЯ ОТПУСКА ХОЛОДНЫХ БЛЮД



Овальные блюда



Круглые блюда



Вазы



Закусочные тарелки

ПОСУДА ДЛЯ ОТПУСКА ХОЛОДНЫХ БЛЮД



Селёдочница



Кокильница



Соусник



Икорница



Креманка



Салатник

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД



- Продукты должны быть предварительно охлаждены до температуры 10 С.
- Овощные наборы для салатов можно подготавливать заранее и хранить в охлаждаемом помещении.
- Салаты из свежих овощей готовятся только по порциям по мере спроса.
- Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском, чтобы вкус и их внешний вид не ухудшался.
- Перемешивать продукты следует осторожно, чтобы они не мялись.
- Отпускают холодные блюда и закуски при температуре 10-12 С.

ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ



Овощи и зелень

- Овощи и зелень подвергают механической кулинарной обработке.
- Их ополаскивают холодной кипячёной водой, если в дальнейшем используют без тепловой обработки.
- Картофель и корнеплоды варят в кожице, охлаждают, очищают, нарезают перед использованием.
- Консервированные овощи освобождают от тары, сока или рассола.



Рыбные продукты



- Рыбные холодные блюда готовят из отварных или жаренных звеньев, филе, порционных кусков, чистое филе, а так же креветок, раков, кальмаров.
- Солёная или копчёная лососевая рыба поступает в виде разделанного филе. Неразделанную рыбу обрабатывают на филе с кожей и нарезают по мере спроса.
- Сельдь обрабатывают на чистое филе. У консервированных килек и салаки удаляют головы, внутренности и плавники.
- Консервированные шпроты, сардины, сайру порционируют без предварительной обработки. Масло, сок, соус распределяют равномерно вместе с рыбой.



Мясные продукты



- Мясо говядины, нежирной свинины, язык, птицу варят или жарят крупными кусками или тушками.
- Перед использованием охлаждённую птицу разрубают., а мясо зачищают и нарезают кусками по мере надобности.
- Окорок зачищают, удаляют кости, кожу, лишний жир, а затем делят на удобные для нарезки части.
- Варёную и копчённую колбасу обтирают, удаляют обвязки, надрезают и снимают кожу с части, предназначенной для нарезки.



Сыры



- Сыры нарезают на небольшие куски, зачищают корку и режут на порционные куски толщиной до 2 мм.



Сырная тарелка «Осенние листья».

Высечкой нарезать ломтики разных видов сыра в виде листочков. Красиво разложить на блюде.

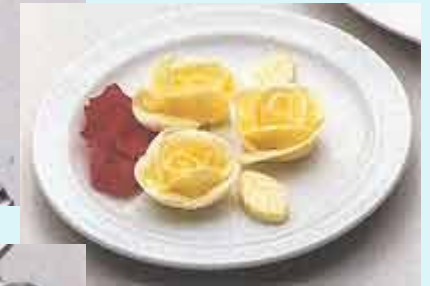
В середину поставить клюквенный соус.

Оставшиеся обрезки сыра мелко нарубить и использовать для других блюд.

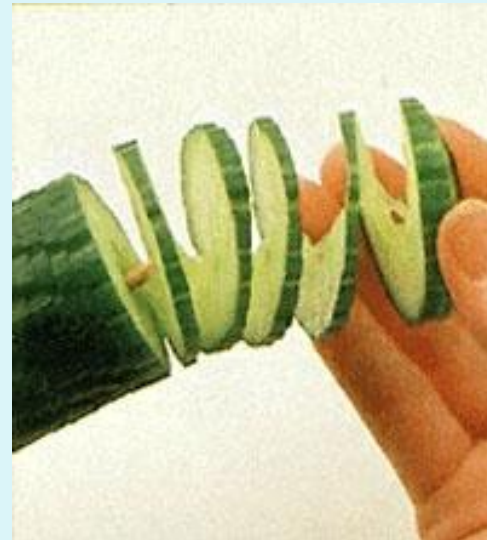
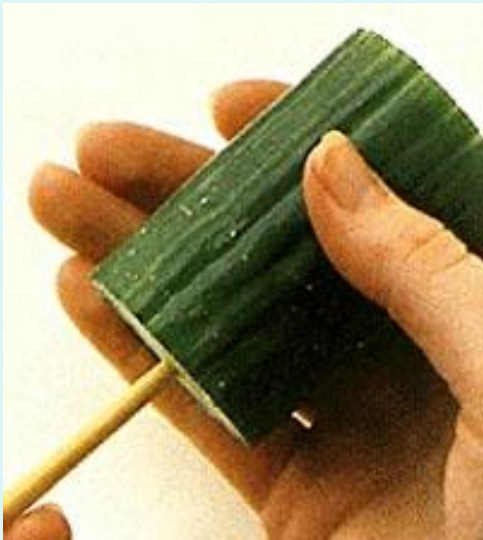
Сливочное масло



- Сливочное масло зачищают, нарезают на прямоугольные куски, из которых нарезают кусочки в виде квадратов, треугольников или других фигурок толщиной 0,5-1 см.
- При помощи комбинированного ножа для масла или декоратора, или выемок из слегка размягчённого масла можно изготовить шарики, рифленые ракушки и ролики; Тюльпаны и розы из взбитого масла и кондитерского мешка с насадкой.
- Фигурки из масла хранят в посуде с холодной водой и пищевым льдом.



ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД



Спираль из огурца

ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД



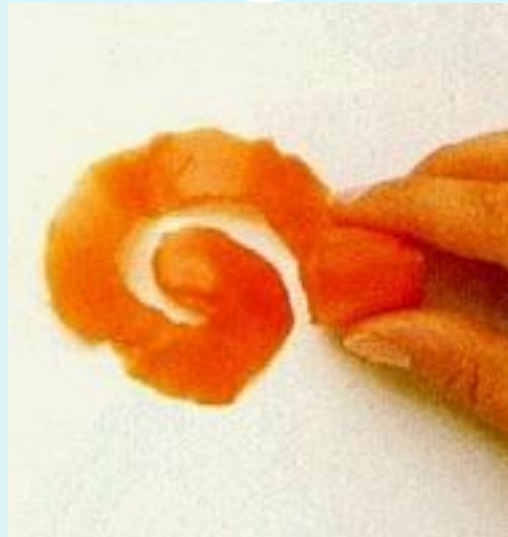
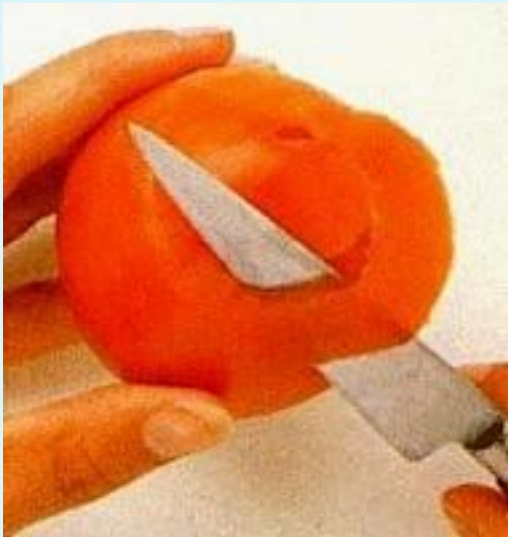
Цветок из
огурца

ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД



Роза из огурца

ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД



Роза из свежего
помидора

ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД



Розы из редьки

ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД



Лебеди из яблок

Нарезка помидора



Пальмы из лука



ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА



- *Дубцов Г.Г.* Технология приготовления пицци. – Москва. Академия. 2004.
- Ковалёв Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пицци.- М. : Деловая культура, 1999.
- *Павлова Л.В.*Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пицци -М.,Экономика,1988.

Ресурсы Интернет:

- <http://www.kulina.ru/articles/serv/ukrashenieblyud/ukrashenieizmasla>
- <http://sushi-fish.ru/kak-pravilno-razdelyvat-losos>
- <http://mama51.ru/forum/index.php?topic=13416.0>
- <http://www.vkusnoeda.com/culinaryart.html>
- <http://mlr.ucoz.ru/photo/1-0-38>