

# 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



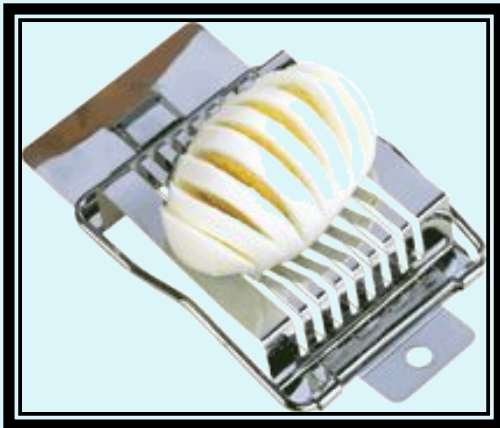
# ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК



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.

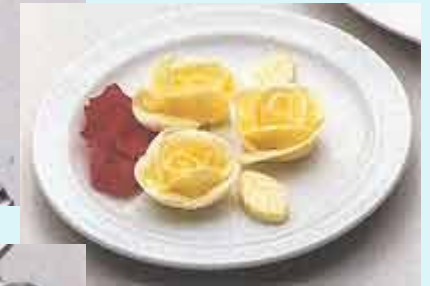
В середину поставить клюквенный соус.

Оставшиеся обрезки сыра мелко нарубить и использовать для других блюд.

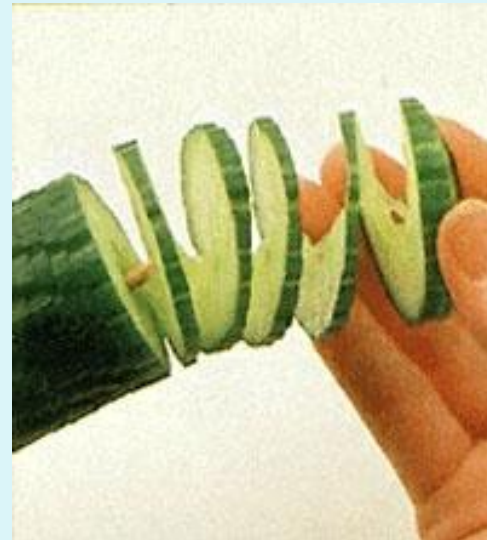
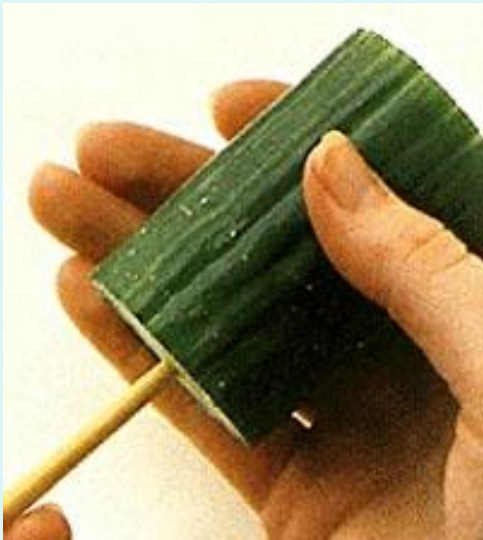
# Сливочное масло



- 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

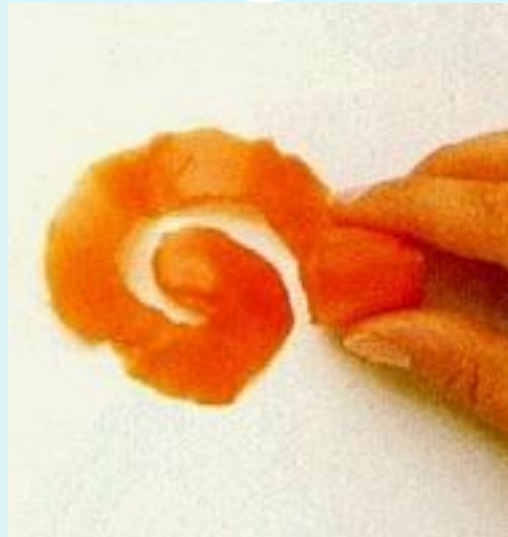
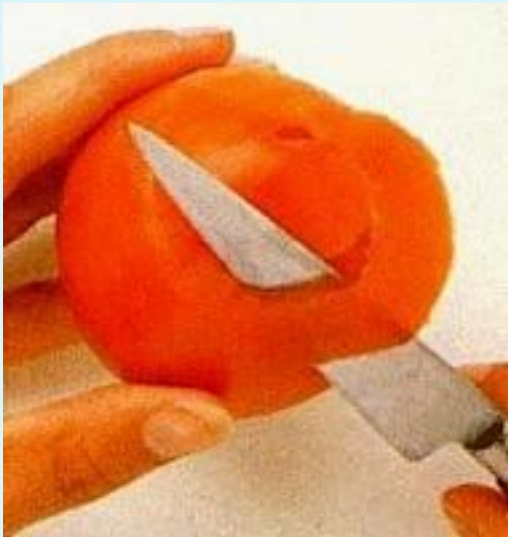


# ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД



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>