

Приготовление холодных блюд и закусок

Освоение приемов и приобретение навыков приготовления салатов из сырых овощей, фруктов, вареных овощей, салатов мясных, рыбных, с экзотическими продуктами.

Значение холодных блюд и закусок

При оформлении закусок для банкетов используют особые приемы.

1. Укладывают на одно блюдо, вазу или салатник до 10 порций закуски.
2. Подают закуски в волованах (стаканчиках из слоеного теста), тарталетках (корзиночках из пресного сдобного теста), на крутонах из обжаренных ломтиков хлеба, на флюронах (выпечке из слоеного теста), в тимбалях (вазах, вырезанных из хлеба) и т. д.
3. Оформляют закуски в виде целых рыб (рыба заливная, фаршированная), тушек птицы (курица фаршированная галантин), целых поросят (поросенок отварной заливной) и т. д.
4. Используют красивую специальную хрустальную и мельхиоровую посуду (вазы, салатники и т. д.), многопорционные фарфоровые блюда, фигурные металлические шпажки (атле) и т. д.
5. Приготавливают специальные соусы с желатином (майонез с желатином, красный и белый соус шофруа с желатином).
6. Широко используют сложные гарниры и желе.



В группу холодных блюд и закусок входят

бутерброды, салаты и
винегреты; закуски из
овощей и грибов;
закуски из рыбы;
закуски из нерыбного
водного сырья; закуски
из мяса и птицы,
закуски из яиц;
горячие закуски.

Ассортимент
холодных блюд и
закусок зависит от
сезона, типа
предприятия, наличия
сырья и других
условий.



Бутерброды

Открытые



Закрытые



Закусочные

бутерброды канапе

Что такое салат?

- Салат — это холодное блюдо, состоящее из одного вида или смеси различных видов продуктов, заправленных соусом майонез, заправкой, сметаной, растительным маслом.



- Для приготовления салатов используют сырые или вареные овощи, консервированные или маринованные фрукты, плоды, ягоды, грибы и др. В некоторые салаты добавляют рыбу, мясо и птицу, яйца, морепродукты. Подготовленные продукты охлаждают до температуры 8 °С и хранят в холодильном шкафу не более 12 ч.

- Соединяют нарезанные продукты в количестве, необходимым для реализации в течение 1 ч. Сметаной заправляют салаты непосредственно перед отпуском.

- Салаты подают как самостоятельное блюдо в салатниках, закусочных тарелках, блюдах. Выход салата на 1 порцию 100, 150, 200 г. Их можно использовать как дополнительный гарнир к холодным и горячим блюдам.



Санитарно – эпидемиологические требования при приготовлении салатов

- Нельзя перемешивать и формовать салаты руками:
необходимо пользоваться специальными формочками со сбрасывателями или укладывать салаты ложкой.

При приготовлении салатов особое внимание уделяют оформлению.

- Применяют два способа оформления салатов.
- **Способ 1:** охлажденные продукты, входящие в состав салата, перемешивают, заправляют соусом и кладут горкой в салатник, затем украшают зеленью.
- **Способ 2:** продукты нарезают, примерно $\frac{1}{3}$ всего количества заправляют соусом, кладут в салатник горкой; сверху укладывают тонкие ломтики мяса, рыбы, птицы, крабов, дольки яиц, оформляют помидорами, яйцами или зеленью. Остальные продукты аккуратно помещают вокруг горки букетиками. Продукты, предназначенные для оформления, не рекомендуется поливать соусом.
- Они должны быть видны и отражать наименование салата. Украшение лепестками роз, живыми цветами придает им красивый вид, но они не должны выходить за пределы посуды. Современное направление рекомендует использовать орехи, цитрусовые, пищевые натуральные красители, морепродукты. Кроме этого готовят разнообразные заправки, в состав которых входят растопленный сыр, перец, листья базилика, мяты, чабреца, лимонный сок, горчица, чеснок, придающие салату особый вкус и аромат, высокую калорийность.

Примеры оформления подачи салатов





Что такое винегреты?

- **Винегреты** являются разновидностью салатов, но готовят их обязательно со свеклой. Свеклу рекомендуется перед смешиванием с остальными продуктами отдельно заправить растительным маслом для сохранения окраски.

Что такое салат-коктейли?

- **Салаты-коктейли.** Салат-коктейль представляет смесь компонентов — фруктов, овощей и других наполнителей (соусов, заправок), которую подают в стеклянной посуде — фужерах или креманках.
- Форма нарезки фруктов тонкая, изящная (соломка, мелкие кубики). Продукты укладывают послойно, важно удачно подобрать их по вкусу и цвету, разделяя слои майонезом или сметаной. Сверху салат украшают взбитой сметаной, зеленью, дольками апельсина или лимона, яблоками, их можно надеть на край фужера или креманки.
- При отпуске фужер или креманку ставят на тарелку с салфеткой, подают ложку чайную, десертную или специальную (с длинной ручкой). В зависимости от состава продуктов их используют в качестве закуски или как десерт.



Блиц - опрос

- 1. Что такое салат?
- 2. Чем отличается винегрет от салата?
- 3. Какова норма и температура подачи винегретов?
- 4. Перечислить виды салатов?
- 5. Какие заправки используют для приготовления салатов?
- 6. Чем могут заправлять салаты?

Тест - разминка

- 1. Сколько нужно варить фасоль?
- А) 30 мин Б) 1 час В) 1,5 часа
- 2. Какую форму нарезки применяют для винегретов?
- А) соломка
- Б) брусочки
- В) кубик, ломтик
- 3. По каким признакам определяют качество холодных блюд и закусок?
- А) внешний вид
- Б) цвет
- В) запах
- Г) консистенция
- Д) вкус
- 4. Как варят быстрозамороженные овощи?
- А) размораживают
- Б) не размораживают

- 5. Сколько способов оформления салатов?
- А) один
- Б) два
- 6. Какие грибы используют для приготовления закусок из грибов?
- А) свежие
- Б) отварные
- В) соленые
- Г) маринованные
- 7. Какой водой заливают мясо для варки и приготовления холодных блюд?
- А) теплой
- Б) холодной
- В) горячей

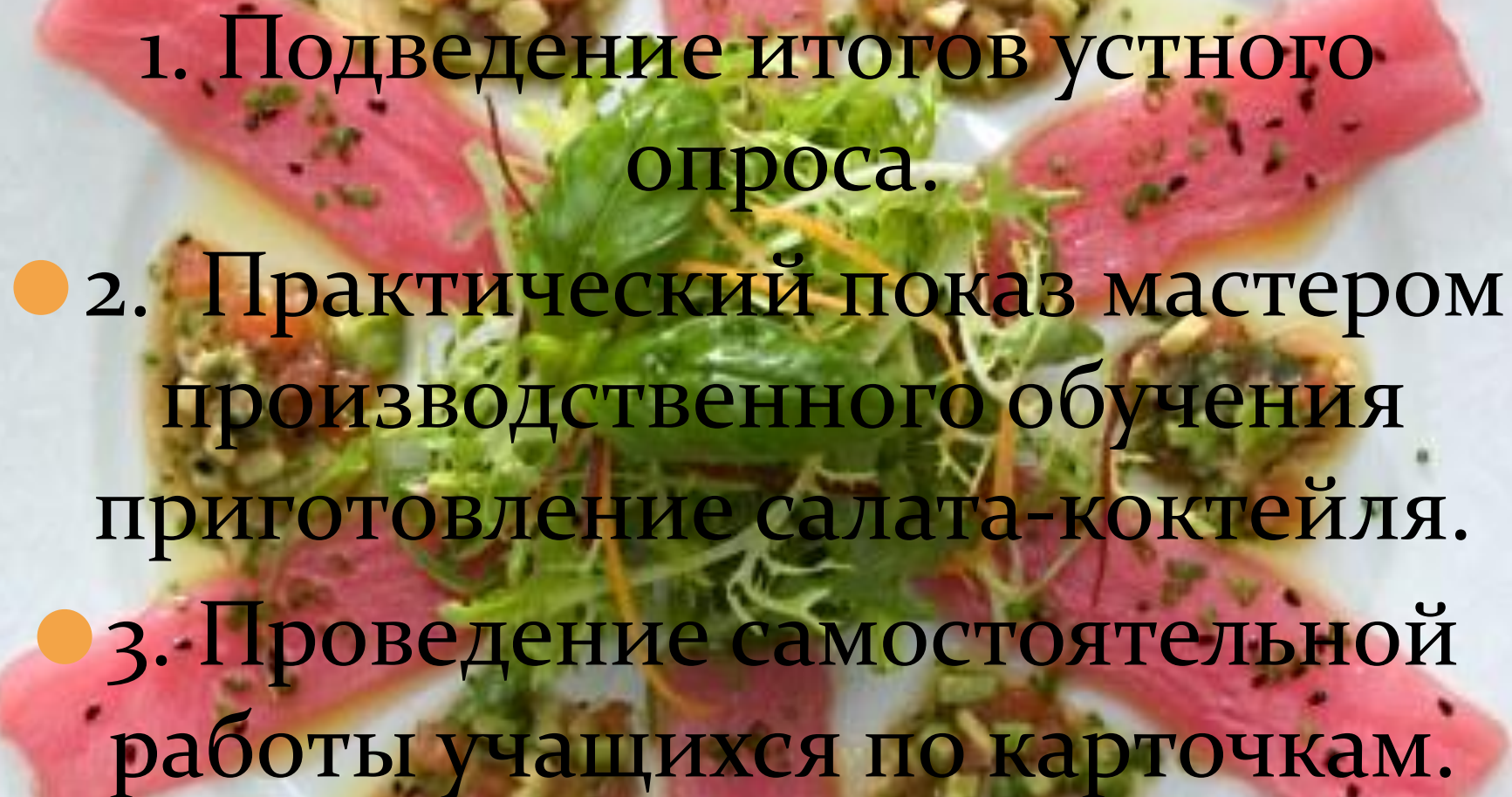
- 8. какие салаты готовят из сырых овощей?
- А) салат зеленый
- Б) Салат мясной
- В) Салат рыбный
- 9. Назовите количество продуктов, необходимых для приготовления 1 кг овощного винегрета?
- А) 5
- Б) 4
- В) 3
- 10. Сколько способов приготовления салатов из белокочанной капусты?
- А) 1
- Б) 2
- В) 3

Проверка знаний по технике безопасности и санитарии.

- 1. Кто допускается к выполнению работы на предприятиях общественного питания?
- 2. Сколько раз в году проходят медицинский осмотр?
- 3. Какую спецодежду должен иметь работник общепита?
- 4. Как правильно одеть спецодежду?
- 5. Что запрещается при ношении спецодежды?
- 6. Как должна сменяться спецодежда?
- 7. Что проверяют перед началом работы?

- 8. Для чего необходима вентиляция на производстве?
- 9. С какой маркировкой используют доски и ножи при нарезке салатов и почему?
- 10. Чтобы проверить процесс варки продуктов, как нужно правильно открыть крышку: от себя или на себя, почему?
- 11. Каковы требования к рабочему месту?
- 12. Какие работы нужно произвести по окончании рабочего процесса?

Дальнейший ход урока

- 
1. Подведение итогов устного опроса.
 - 2. Практический показ мастером производственного обучения приготовление салата-коктейля.
 - 3. Проведение самостоятельной работы учащихся по карточкам.

Салат «Снеговик»

Ингредиенты:

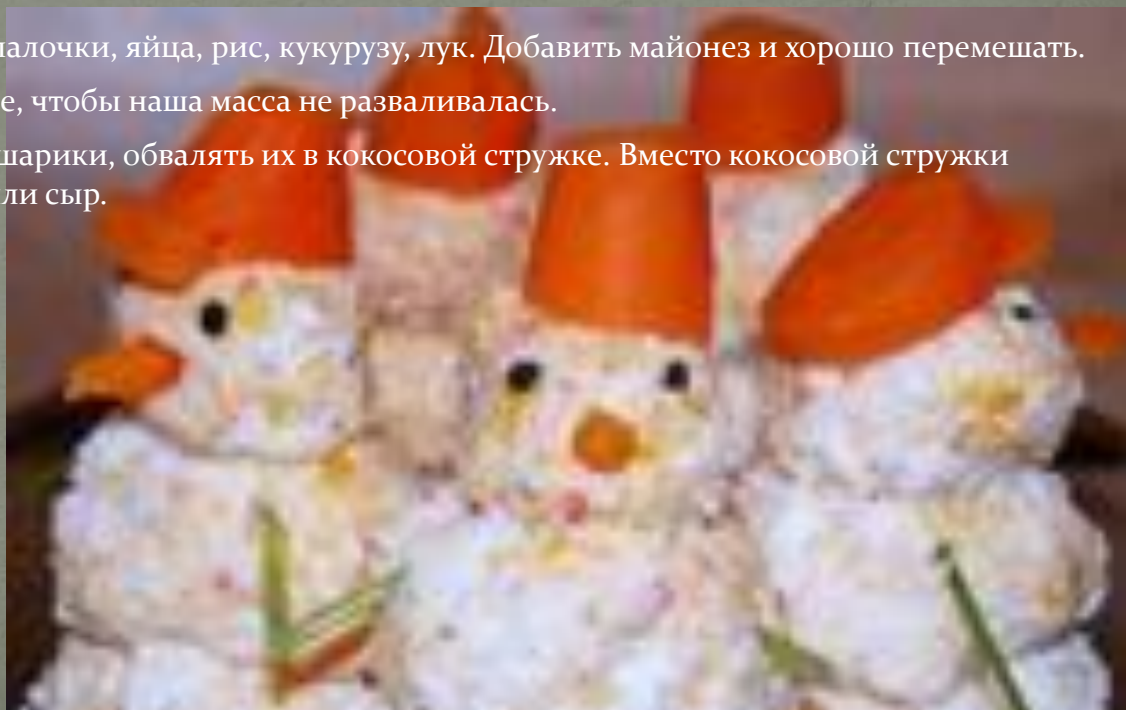
- варенный рис - полстакана,
- консервированная кукуруза - 380 г (1 баночка),
- крабовые палочки - 100 г, 3 яйца,
- соль, майонез, лук, кокосовая стружка

1. Яйца отварить, очистить, остудить. Лук порезать кольцами и промариновать 20 минут в маринаде: 5 ст.л. уксуса 6%, 2 ст.л. сахара, 5 ст.л. воды).

Пропустить через мясорубку крабовые палочки, яйца, рис, кукурузу, лук. Добавить майонез и хорошо перемешать. Майонез желательнее возьмите пожирнее, чтобы наша масса не разваливалась.

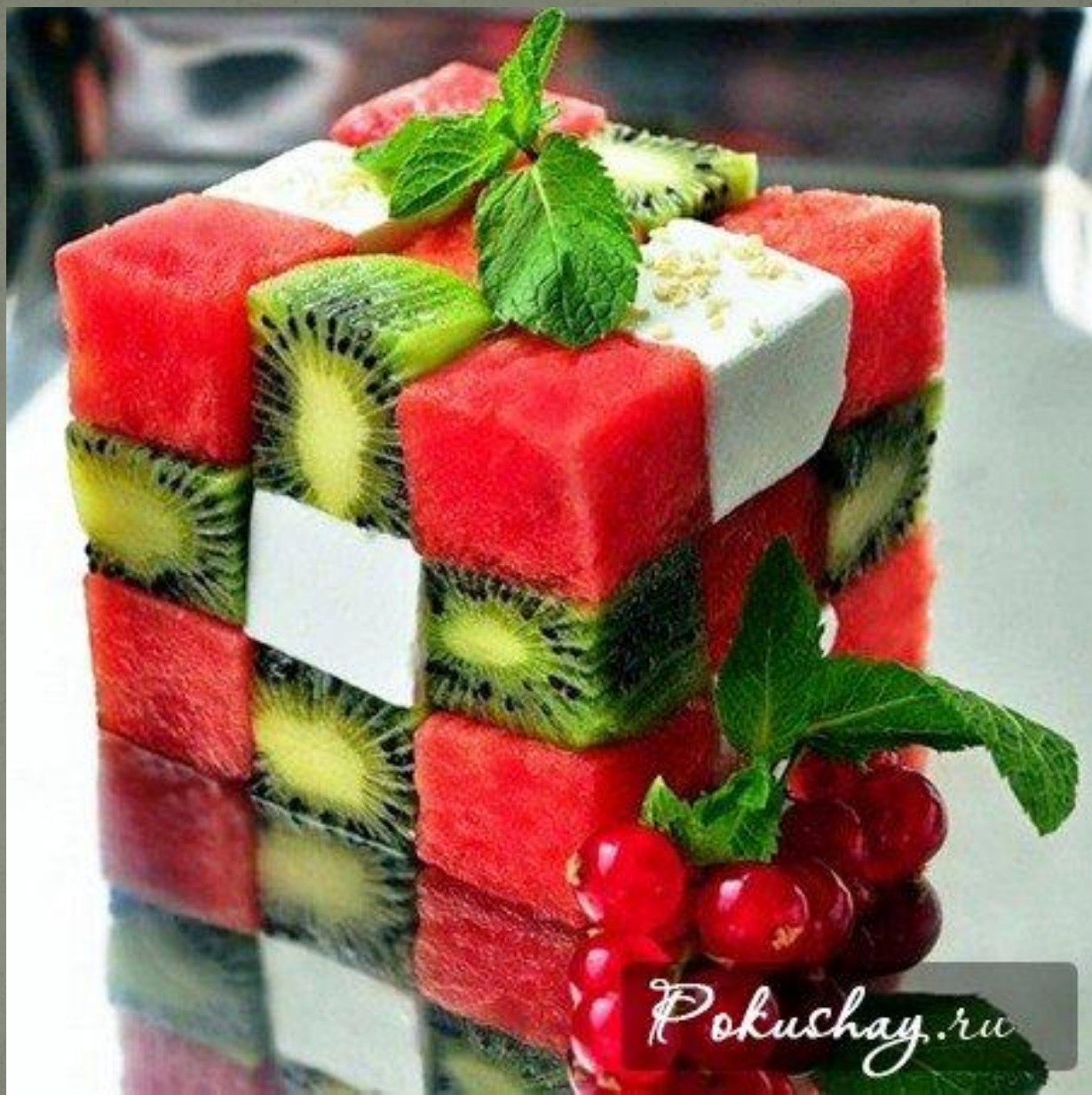
Из получившейся массы сформировать шарики, обваливать их в кокосовой стружке. Вместо кокосовой стружки можно использовать тертые белки или сыр.

Сформировать снеговиков и украсить!









Pokuchay.ru



Грибы в сметане (жульен)





Рыба заливная



Курица фаршированная Галантин



<http://www.liveinternet.ru/community/4971818/>