



Ассортимент сложной холодной продукции

Подготовил студент группы 2тп: Голубев
Максим

Значение холодных блюд

Холодные блюда и закуски находят все более широкое применение в питании нашего населения. Они занимают большое место в меню предприятий общественного питания и в ассортименте магазинов кулинарных изделий. Холодные блюда обычно подают в начале приема пищи. В этом случае их называют закусками, они дополняют состав основных блюд, украшают стол, утоляют голод, возбуждают аппетит и дополняют пищевую ценность рационов.



Применение холодных блюд

Богатый ассортимент и пищевое достоинство холодных блюд позволяют использовать их в качестве основных блюд на завтрак, ужин или дополнять ими меню банкета. Например, паштет, заливное мясо или рыбу, можно включать в меню ужина или завтрака, а холодные закуски: икру, салаты, сельдь с гарниром и др., в меню обеда, завтрака или ужина с целью возбуждения аппетита. Сокогонное действие холодных блюд и закусок обуславливается их острым вкусом, затейливым оформлением, приятной окраской продуктов, входящих в состав этих изделий.



Ассортимент холодных блюд и закусок



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 копчености, 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.

Бутерброды

Бутерброд — закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты. Существует огромное количество видов бутербродов — от классических с колбасой или сыром до многослойных из различных сортов мяса, овощей, зелени и соусов или паштетов



В кулинарии бутерброды делятся на открытые и закрытые, которые в свою очередь получили название «сэндвич» (*сандвич*), а также маленькие бутерброды на поджаренном хлебе — «канапе» (*канапэ*) и «тартинки».

Салаты и винегреты



Салаты готовят из сырых, вареных, квашеных, маринованных овощей. В некоторые салаты добавляют рыбу (консервированную, соленую, копченую), отварное мясо или иногда копченое), мясо птицы, крабов, грибы (сушеные, свежие, соленые, маринованные), яйца и орехи.

Салаты заправляют майонезом, сметаной, различными соусами, в салаты добавляют сок яблок, белой и красной смородины, лимонный сок. Разновидностью салатов являются *винегреты*, основным продуктом которых является свекла. Салаты из зелени и овощей можно подавать как самостоятельные гарниры к мясным и рыбным блюдам.



Блюда из рыбы

Рыбу можно варить, приспускать, тушить, жарить, запекать, что определяет огромное разнообразие рыбных блюд и широкое их использование.



Также используются различные морепродукты: лангусты, креветки, криль, мидии, устрицы, трепанги, кальмары, голотурии, морские гребешки, крабы, омары, каракатицы, морские ежи и др. Самое главное в использовании морепродуктов – их свежесть.

Блюда из мяса



Для приготовления блюд используют говядину, телятину, баранину, свинину, мясо кролика и различные субпродукты (печень, язык, почки, сердце и др.)

Мясо является одним из древнейших продуктов питания человека. Пищевая ценность этого продукта определяется наличием животного (полноценного) белка и жира, высоким содержанием витаминов и минеральных веществ.



Блюда из птицы

Из птицы получается неплохое заливное, которое в свою очередь обладает полезными свойствами. Так же птицу можно запекать, варить, тушить.



Блюда из овощей

Овощи богаты практически всем комплексом витаминов, макро и микроэлементов.

Овощи богаты клетчаткой, очищающей наш организм.

Овощи обладают уникальной пищевой ценностью.

Овощи, особенно выращенные собственными руками, не содержат вредных веществ.

Поэтому без них не обходится ни одно блюдо.



Спасибо за внимание!

