

# ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум»

Презентация  
по теме:

«Ассортимент канале, характеристика продуктов и  
полуфабрикатов, использующихся для изготовления»  
МДК.02.01. «Технология приготовления сложной холодной  
кулинарной продукции»

ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление  
сложной холодной кулинарной продукции»

Преподаватель: Завальская И.А.



**Характеристика ассортиментных групп**



Словом канапе именуют маленькие бутерброды, которые чаще всего подают на шпажках. Главное достоинство канапе, благодаря которому они окончательно прописались на фуршетном столе, — их очень удобно есть.





На шпажки можно насадить  
готовые морепродукты, мясо,  
овощи.



# Горячие канапе





Рецепт приготовления горячей закуски-канапе.

Потребуется:

200 гр копченого свиного мяса,

200 гр белого батона, горчица,

100 гр твердого сыра,


2 столовых ложки яблочного пюре,

лимонный сок,

3 столовых ложки сливочного масла.






A close-up photograph of a metal tray filled with various appetizers. In the foreground, several sliders are visible, each with a wooden skewer. The sliders have a golden-brown, slightly charred exterior and a filling of melted cheese and meat. To the right, there are other appetizers, including what appears to be a shrimp cocktail garnished with a sprig of parsley, and other small bites. The background is slightly blurred, showing more of the tray and the surrounding environment.

Сыр натираем на мелкую терку, смешиваем с чайной ложечкой горчицы. Мясо режем тонкими ломтиками, смазываем смесью сыра и горчицы, сверху кладем немножко яблочного пюре, сбрызгиваем лимонным соком.





Подготовленные ломтики мяса заворачиваем рулетиком, нанизываем на шпажку вперемешку с кубиками батона. Для недлинной металлической шпажки будут достаточно 2х мясных рулетиков и 2х кубиков хлеба. все сбрызгиваем растопленным маслом и выкладываем на противень. Подвергаем продукты тепловой обработке в духовке при температуре 240 градусов. Следим, чтобы они красиво подрумянились со всех сторон.






Отдельно на сковородке поджариваем ломтики батона на сливочном масле до румяного цвета. На них горячая закуска подается на стол.



# Холодные закуски





A close-up photograph of a light blue plate filled with appetizers on wooden skewers. Each skewer is topped with a piece of white feta cheese, a green olive, and a black olive. The skewers are arranged on a bed of sliced red and yellow vegetables. In the background, other plates of food are visible, including what appears to be a pizza and some bread. The plate is set on a blue and white patterned tablecloth.

Готовить холодные закуски на шпажках еще проще, для этого не потребуется обработка в духовке. Вкусные бутерброды на шпажках можно приготовить с брынзы. Для этого потребуется:

100 гр брынзы,  
небольшой лимон,  
черные маслины без косточек,  
1 столовая ложка крупнозернистого сахара,  
несколько веточек петрушки.



Брынзу нарезаем кубиками, лимоны — тонкими ломтиками, предварительно снимаем с них кожицу. На деревянную шпажку сначала нанизываем кубик брынзы, затем ломтик лимона, посыпаем его сахаром. Сверху располагаем маслину. Шпажки выкладываем на блюдо, украшаем его веточками зелени.





# Канопе с фруктами






Вкусные и красивые бутерброды на шпажках получаются в том случае, если для их приготовления используются сыр в композиции с фруктами.

Для приготовления фруктового канапе потребуется:

100 гр твердого сыра,  
спелые ягоды вишни (можно использовать и замороженные),  
спелые абрикосы,  
взбитые с сахарной пудрой сливки,  
сахарную пудру, смешанную с корицей.

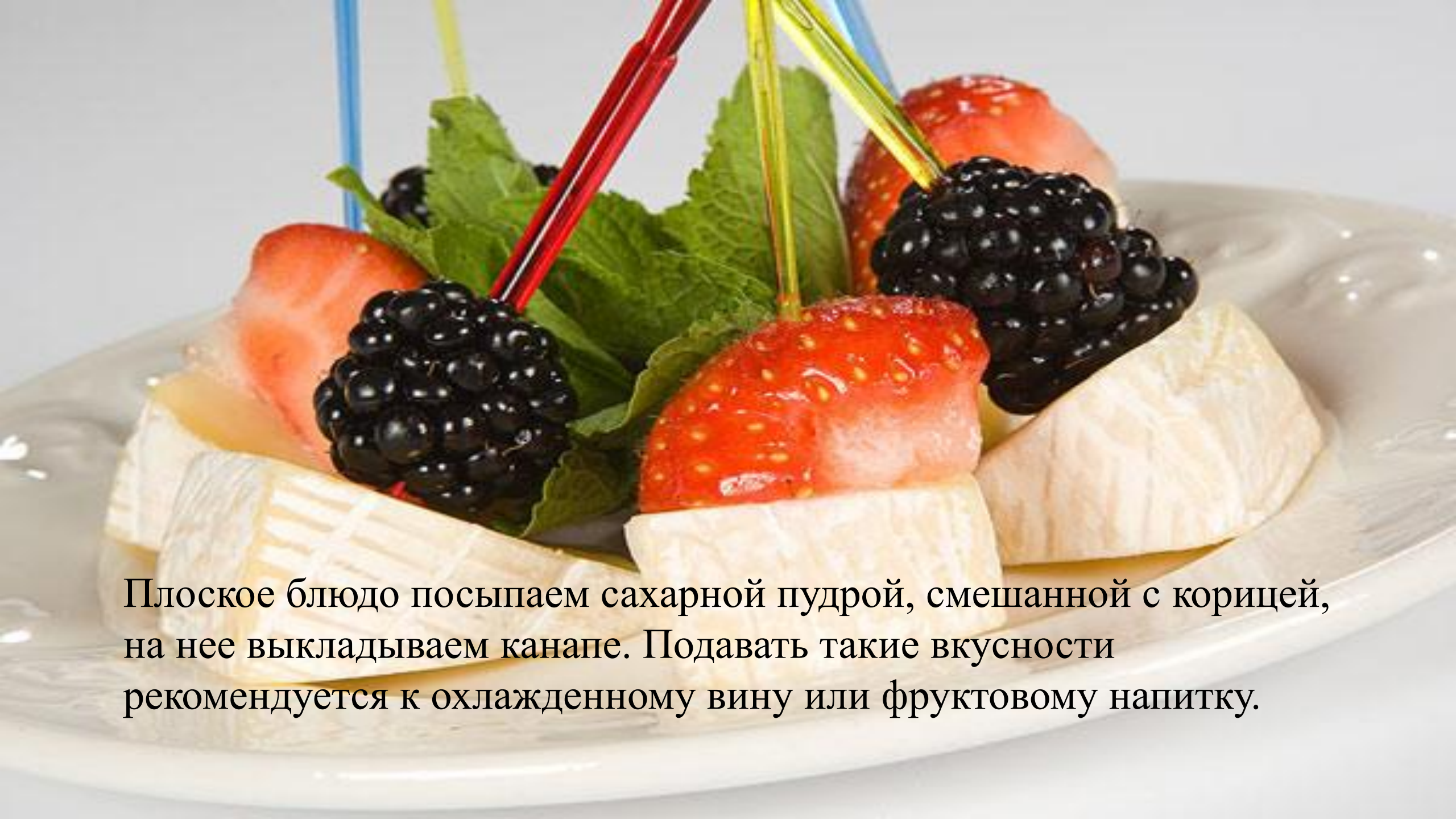






Готовим канапе в такой последовательности: нарезаем сыр маленькими кубиками или брусочками. Фрукты моем, высушиваем, из абрикос и вишен аккуратно удаляем косточки. Нанизываем на шпажки кусочки сыра, затем половинки плодов абрикоса, заполненные взбитыми сливками. Затем нанизываем ягоду вишни, окунаем ее во взбитые сливки.





Плоское блюдо посыпаем сахарной пудрой, смешанной с корицей, на нее выкладываем канапе. Подавать такие вкусности рекомендуется к охлажденному вину или фруктовому напитку.



Спасибо за внимание!

