

ТЕМА X. ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ХОЛОДНИХ СТРАВ І ЗАКУСОК

Загальна характеристика сировини для приготування холодних страв і закусок та їх підготовка

План

1. Характеристика сирих та варених овочів, способи їх підготовки для приготування холодних страв і закусок
2. Загальна характеристика рибних та м'ясних продуктів, які використовують для приготування холодних страв і закусок
3. Дотримання санітарних правил при приготуванні холодних страв і закусок

1. **Овочі.** Сирі овочі піддають кулінарній обробці, після чого їх повторно промивають перевареною охолодженою водою. Слід промивати таку кількість зелені, яку можна реалізувати протягом однієї години.

Особливо ретельно обробляють салат, зелень петрушки, селери, кропу, оскільки вони характеризуються високим ступенем бактеріального обсіменіння. Слід промивати таку кількість зелені, яку можна реалізувати протягом однієї години.

Для теплової обробки картоплі, моркви і буряків використовують два способи: спочатку варять їх у шкірці, а потім очищають або навпаки. Щоб поліпшити санітарний стан і якість салатів і вінегретів, картоплю відварюють очищеною, нарізують після охолодження. Буряки і моркву очищають, нарізають і припускають у невеликій кількості води. У доведені до напівготовності буряки додають 3%ний оцет (100 г на 10 кг буряків). Додавати оцет на початку варіння буряків не рекомендується, оскільки збільшується термін їх варіння. Для приготування вінегрету моркву припускають з додаванням олії (150—200 г на 10 кг моркви) для розчинення каротину (провітаміну А) і кращого засвоєння організмом.

Швидкозаморожений зелений горошок, не розморожуючи, опускають у підсолену киплячу воду і варять до готовності. Зберігають кожний вид відварених овочів у окремому посуді при температурі 8—10°C не більш як 12 год. з моменту їх відварювання.

Для приготування салатів, гарнірів і оформлення страв використовують сирі овочі (моркву, білоголову і червоноголову капусту), свіжі і солоні огірки, свіжі і мариновані томати, листки салату, зелену цибулю, редиску, болгарський перець, зелень петрушки, хрін, лимон та ін.

Сирі овочі підлягають кулінарній обробці, після чого їх повторно промивають кип'яченою водою.

Особливо ретельно обробляють салат, зелень петрушки, селери, кропу, оскільки вони характеризуються високим ступенем бактеріального обсіменіння. Слід промивати таку кількість зелені, яку можна реалізувати протягом 1 год.

2. **Рибні** холодні страви і закуски готують з відварних пластів риби з хрящовим скелетом, смажених і відварних порційних шматків різних видів риби.

М'ясо і м'ясопродукти. Для приготування холодних страв використовують м'ясо варене і смажене великим шматком, варений язик, шинку, буженину, окіст, рулети, грудинку, корейку, смажену і відварну птицю, дичину і ковбасні вироби.

М'ясопродукти, обсмажені великим шматком, охолоджують, знімають засохлу кірочку, нарізують упоперек волокон тоненькими шматочками. Окіст зачищають, видаляють кістки, знімають шкіру, зрізують зайвий жир. Потім розбирають на зручні для нарізування частини.

Зварений **язик**, не охолоджуючи, занурюють у холодну воду і обчищають від шкірки, потім охолоджують і нарізують на порції.

Птицю і дичину смажать до готовності, охолоджують, нарізують на порції.

Вершкове масло зачищають, нарізують на прямокутні бруски, потім на порціонні шматочки у вигляді квадратиків або прямокутників завтовшки 0,5-1 см. Масло можна нарізувати спеціальними ножами або за допомогою пристрою. Нарізане масло зберігають у холодній воді.

3. Оскільки технологічним процесом виробництва холодних страв не передбачено теплової обробки перед подаванням, а також у зв'язку з тим, що частина овочів входить до складу холодних страв у свіжому вигляді (салати, огірки, томати, редиска, зелена цибуля та ін.), при виготовленні, оформленні і реалізації їх необхідно *суворо дотримувати санітарних правил*.

Особливу увагу слід звернути на обчищення і нарізання варених овочів, миття свіжих овочів і зелені (не менш як 5хв). Нарізати овочі бажано машинним способом.

Готувати м'ясні, рибні, овочеві страви та закуски, бутерброди слід на різних робочих місцях, використовуючи при цьому розробні дошки та інвентар відповідно до маркування. Миття і зберігання інвентарю організовується в цеху для приготування страв.

Відварені та нарізані овочі зберігають окремо при температурі від 2 до 6 °С, моркву, буряк — 18 год, картоплю — 12 год.

Незаправлені салати та вінегрети потрібно зберігати при температурі 6 °С 6 год, заправлені — 1 год.

Готуючи холодець, слід пам'ятати, що проварене м'ясо звільняють від кісток і знову кип'ятять не менше 10 хв. Після цього розливною ложкою або шумівкою виймають з бульйону, розкладають у сухі, чисті та прожарені у духовці або на плиті форми, листи, таці, тарілки та заливають киплячим бульйоном. Розрізають холодець на порції лише у момент відпускання, а зберігають при температурі 6 °С не більше 12 год.

Всі заливні, м'ясні та рибні страви слід готувати з дотриманням тих самих санітарних правил.

Готувати й оформлювати холодні страви та закуски необхідно якомога рідше торкаючись при цьому продуктів руками, частіше використовуючи інвентар та інструментарій.

Готуючи паштет з печінки, її ще гарячою слід двічі пропустити через м'ясорубку, а одержану масу заправити та запекти, причому температура

всередині батону повинна бути не нижчою від 90 °С; зберігати його можна у заготівельному цеху до 6 год, а на холоді—до 24 год.

Значення холодних страв і закусок у харчуванні

План

1. Холодні закуски як джерело вітамінів
2. Роль холодних закусок для збудження апетиту
3. Характеристика основних груп холодних закусок

1. Для приготування закусок і холодних страв використовують різноманітні продукти – сирі і варені овочі, гриби, м'ясо, рибу, яйця.

Холодні закуски з сирих овочів є основним джерелом вітамінів (С, групи В, каротину) і мінеральних речовин (солей кальцію, фосфору, заліза, натрію). Ароматичні, смакові речовини і барвники, що містяться в овочах, збуджують апетит, урізноманітнюють харчування.

Закуски з м'яса, сиру, яєць багаті на цінні харчові речовини – жири, білки, вуглеводи (паштет з печінки, відварна птиця під майонезом, м'ясо відварне з гарніром та ін.).

У рецептуру багатьох закусок входять олія або соуси і заправки до них. Тому такі закуски є джерелом ненасичених жирних кислот і що дуже важливо при цьому, що олія не піддається тепловій обробці і не втрачає своєї біологічної активності. Більшість холодних закусок мають гострий смак (закуски з оселедця, кільки, квашеної капусти, солоних і маринованих грибів тощо), деякі мають ніжний смак (заливна риба, варене м'ясо, холодні страви з птиці і дичини та ін.). До ряду страв додають гострі приправи і соуси з гірчицею, хроном, майонез тощо.

2. Головне призначення холодних закусок - збудження апетиту, поліпшення засвоювання їжі, тому їх подають на початку приймання їжі. Такими збудниками травних залоз є гострі заправки й соуси, м'ясна й рибна гастрономія, квашені та мариновані овочі, солоні гриби тощо.

Отже, різноманітність продуктів, що входять до складу холодних закусок, гострий смак, гарне оформлення збуджують апетит, поліпшують засвоюваність їжі, стимулюють діяльність травних залоз.

Деякі закуски подають гарячими. Характерною особливістю гарячих закусок є те, що продукти (м'ясо, птицю, дичину, рибу) для них нарізують дрібними шматочками, щоб відвідувач не користувався ножом. Більшість гарячих закусок готують у кокотницях, кокільницях, порційних сковородах (кроншелях) і в цьому ж посуді подають на стіл. Крім того закуски запікають також у волованах, циліндрах з хліба, на крутонах.

3. За характером кулінарної обробки і основним продуктом закуски можна поділити на такі групи: бутерброди (накладанні), салати, страви з овочів і грибів, риби, м'яса, яєць.

Холодні страви і закуски готують у холодному цеху, а гарячі закуски – в гарячому цеху.

Між холодною закускою і стравою особливої відмінності немає, оскільки, якщо їх подають перед обідом, вони відіграють роль закуски, а в меню сніданку або вечері можуть бути основною стравою.

Розхід солі, спецій, а також зелені (кропу, петрушки, салату, цибулі) для оформлення страв у рецептурах не вказується. Норма цих продуктів на одну порцію закусок і холодних страв, г (нетто): сіль – 2-3, перець мелений – 0,02, перець горошком – 0,05, лавровий лист – 0,01, салат і зелена цибуля – 5-10, перець солодкий – 5-10, петрушка і кріп (зелень) – 2-3.

Температура подавання холодних страв і закусок має бути не вищою 12°C, гарячих – 55-60 °C.

Правила оформлення закусок. Умови та терміни зберігання холодних страв і закусок

План

1. Основні вимоги до оформлення холодних страв і закусок
2. Прийоми оформлення холодних страв і закусок
3. Умови та терміни зберігання холодних страв і закусок

1. Велику увагу слід приділяти оформленню холодних страв і закусок, вони повинні бути гарними, привертати увагу і збуджувати апетит. Для оформлення використовують зелень і продукти, що входять до складу страви (свіжі помідори, червону редиску, моркву, раки, зелений горошок, салат та ін.). Продукти мають бути акуратно і гарно укладені й поєднуватися за формою та кольором, оформлення – простим і витонченим.

Яскравість і багатобарвність столу додадуть свіжі сирі і варені овочі, солоні і мариновані огірки, помідори, консервований горошок, зелень (кріп, петрушка, селера), варені яйця і т.д., а також прикраси з них (квіти, гриби, кошички).

Страва має бути оформлена так, щоб розміщена страва на тарілці не була занадто закрита гарніром і прикрасами.

Необхідно також пам'ятати, що красивий посуд у поєднанні з уміло розташованими стравами надають столу особливо привабливий вигляд.

Велике значення для оформлення холодних страв має правильне поєднання гарнірів за смаком, кольором, формою нарізання.

При оформленні холодних закусок кухар має проявити тонкий художній смак, застосовувати закони поєднання кольору, форми нарізання продуктів.

Салати прикрашають продуктами, які мають добрий смак, гарний колір і форму та входять до складу салату або підходять до нього за смаком.

Прикрашати салати треба помірно, щоб було видно і його основний склад. Якщо салатів кілька, слід користуватися різними прикрасами, не прикрашати однаково всі страви.

Прикраси з гострим смаком (хрін, цибулю, стручковий перець тощо) розкладають купками так, щоб при бажанні їх можна було відсунути. Продукти, покладені як прикраси, з'їдають разом з салатом.

До всіх салатів підходять такі прикраси, як зелень, огірок, зелений салат, помідор, стручковий перець, редиска. До багатьох салатів можна додати зелену

цибулю, кільця ріпчастої цибулі. Молоде листя кропу, петрушки і селери кладуть на салат або поряд з ним цілими листочками, оскільки вони красивіші, ніж січені.

Помідор для прикрашування розрізають на тонкі кружальця або часточки, у вигляді тюльпана. Неочищений огірок ефективніший від чищеного завдяки своєму зеленому кольору.

Стручки червоного, зеленого перцю нарізають дрібними квадратами, трикутниками, зірочками, соломкою, кільцями або півкільцями.

Редиску кладуть цілою, з частково знятою шкіркою, розрізану у вигляді квітки на часточки, кружечки або січену.

З вареної моркви нарізають зірочки. Для великих порцій вирізають лілії.

Круті яйця ріжуть часточками або кружальцями за допомогою ножа або яйцерізки. Можна окремо використати січені (натерті на тертці) білки і жовтки.

Якщо салат прикрашають буряком, його можна посікти або нарізати соломкою і покласти на листочок салату, щоб сік не розтікався.

Салати з варених овочів прикрашають шматочками м'яса, птиці, риби, оселедця, крабами їх треба класти на салат тільки перед тим, як подають на стіл, бо вони швидко засихають і стають некрасивими.

Салат або його складові частини треба класти на блюдо вільно, не притискуючи і не згладжуючи поверхню. Залежно від того, як перемішаний салат, як підібрано продукти для його прикрашування, як його подають, салат з одних і тих самих продуктів може мати різний смак і вигляд.

2. Холодні страви і закуски подають на фарфорових блюдах овальної і круглої форм, лотках для оселедця, у кришталевих і фарфорових вазах, ікорницях, одно— і багатопорційних салатниках, розетках, креманках. Посуд має відповідати страві, яку подають, за формою і розміром.

Холодні закуски можна подавати у салатниках, закусочних тарілках, вазочках, креманках, фужерах, на шпажках, зелених листках салату, скибочці хліба, булочки, шматочку шинки, ковбаси, твердого сиру, у випечених корзиночках і волованах, на крекерах, крутонах, у вигляді начинки на овочах і яйцях; гарячі закуски — в кокільницях і кокотницях, порціонних сковородах, волованах, циліндриках з хліба, на крутонах.

Закуски на шпажках. Свіжі овочі, плоди, ягоди у натуральному вигляді нанизують на шпажки (стержні) різної довжини. Можна чергувати овочі із скибочками і кубиками сиру, шинки, ковбаси. Нанизану на шпажку закуску можна подавати на стіл на блюді або увіткнувши у яблуко, товстий шматочок сиру, хліба, булочки. Такі закуски їдять руками.

Закуска на листках зеленого салату. Подають невеликими порціями. Для цього цілі листки салату миють, обсушують і викладають на них закуски світлого (яйця фаршировані) або червоного кольору. Можна також загорнути листки салату із закускою трубочкою. Листки із закускою викладають на закусочну тарілку, прикрашають зеленню темнішого кольору і світлими або червоними продуктами (журавлиною). Їдять закуску разом із листком салату, руками.

Закуски на скибочці хліба, булочки. Хліб нарізують тоненькими скибочками, злегка підсмажують (середина повинна бути м'якою), зверху кладуть порцію

закуси. Хліб із закускою (салатом) викладають на закусочну тарілку, вкриту вирізаною паперовою серветкою. Їдять руками.

Салати на шматочку шинки, ковбаси, сиру. Шинку, ковбасу, сир нарізують тоненькими шматочками (вони повинні добре згинатися). Нарізані шматочки загортають у вигляді кульочка і наповнюють салатом.

Закуси в корзинках, волованах. Охолоджені вироби наповнюють салатом і прикрашають. Подають на закусочній тарілці, накритій вирізаною паперовою серветкою.

Закуси у вигляді начинки в овочах. Для подавання закусок цим способом використовують червоний солодкий перець, томати, огірки (свіжі, солоні), картоплю, варені буряки.

Закуси у вигляді начинки в яйцях. Яйця розрізують уздовж навпіл і видаляють жовток. Підготовлені яйця наповнюють закускою, викладають на блюдо або закусочну тарілку і оформляють у вигляді човника, квіточки, грибочків, кошика тощо.

3. Терміни зберігання готової їжі індивідуальні для різних страв і кулінарних виробів. У групі холодних закусок найменш стійкі до зберігання холодці, паштети, заливні м'ясні й рибні продукти, салати. Обмежені терміни зберігання встановлені для натурального смаженого м'яса, смаженої риби, відварної цвітної капусти, смажених овочів. За інших однакових умов страви в соусі зберігаються краще, ніж натуральні. Враховуючи індивідуальний підхід до термінів зберігання окремих страв, санітарними правилами встановлено, що холодні закуски, десерти й напої можна зберігати до 1 год, а гарячі страви — до 2 год.

Для дотримання зазначених термінів зберігання готової продукції па виробництві організовують потокове приготування страв невеликими партіями, максимально використовуючи напівфабрикати, у тому числі високого ступеня готовності.

Рибні продукти: солоні, копчені, баликові вироби. Види, характеристика, вимоги до якості

План

1. Види та характеристика солоної риби
2. В'ялена та сушена риба
3. Копчена риба: види, характеристика. Баликові вироби

1. Рибні холодні страви і закуски готують з риби солоної, копченої, в'яленої, баликових виробів, ікри, рибних консервів, а також з відварних пластів риби з хрящовим скелетом, смажених і відварних порціонних шматків різних видів .

Солону рибу поділяють на оселедці солоні, солоні лососеві й іншу солону рибу. Солоні оселедці. За способом розбирання оселедці солоні ділять на нерозібрані, зяберні (видалені частина нутрощів, грудні плавники з частиною черевця; зябра, ікра і молоки можуть бути залишені), зябровані (видалені зябра, можуть бути видалені частково нутрощі), напівпотрошені (надрізане черевце біля грудних плавників, нутрощі частково видалені), без голови (видалені голова і

нутрощі, ікра і молоки можуть бути залишені), тушку (видалені голова, хвостовий плавник, нижня частина черевця, всі нутрощі), шматочки (тушка, розібрана на шматочки, завдовжки не менше 5 см).

Солоні лососеві. З лососевих одержують слабкосолоні високоякісні продукти. Особливо ціняться солоні вироби із сьомги, каспійського, балтійського й озерного лосося, ставкової форелі.

Інша солоня риба. До цієї групи відносять рибу всіх родин, яка не дозріває при солінні або дозріває слабо. Таку солону рибу коптять, в'ялять і сушать, оскільки вона має невисоку харчову і смакову цінність.

При солінні і зберіганні в солоній рибі можуть виникнути такі дефекти, як сирість, затхлість, розрив черевця, окислення жиру, потемніння і псування м'яса в місцях накопичення крові (навкруг хребта), пухка консистенція і гнильний запах риби, зараження личинкою сирної мухи. Ці дефекти знижують сорт риби або роблять її нестандартною.

2. *В'ялена риба.* Це риба, яку піддають посолу і повільному зневодненню у природних умовах при температурі 15-25 °С протягом 15-30 діб. При цьому риба втрачає воду, м'ясо ущільнюється, жир вивільняється з клітин, насичує всю м'язову тканину, яка набуває янтарного кольору і стає напівпрозорою. На поверхні утворюється тонка плівка жиру, яка частково стримує його окислення в м'язовій тканині. У процесі в'ялення риба дозріває (відбуваються хімічні зміни білків і жиру її з утворенням ароматичних речовин, що надають їй своєрідного смаку й аромату).

Сушена риба – це дуже зневоднений продукт. Сушать її у природних або штучних умовах. При сушінні риба не дозріває, тому її використовують для приготування перших страв.

3. *Копчена риба* – це риба, оброблена сіллю, димом або коптильною рідиною. Залежно від температури, при якій відбувається копчення, розрізняють рибу холодного, гарячого і напівгарячого копчення. Холодне копчення риби здійснюють при температурі 40°С протягом 40-120 год., гаряче – при температурі 80-140°С протягом 60-110 хв., напівгаряче – при температурі 80 °С протягом 3-5 год.

У процесі копчення риба зневоднюється, насичується речовинами диму, які надають їй специфічного смаку і запаху, а осідаючи на поверхні, забарвлюють її у золотисто-коричневий колір. Деякі речовини диму мають антисептичні (бактерицидні) властивості і створюють у м'ясі риби несприятливі умови для розвитку мікроорганізмів і дії ферментів.

Риба гарячого копчення – дрібну рибу перед копченням не розбирають, велику розбирають на потрошену з головою або без голови, а осетрову ділять на шматки.

Риба холодного копчення – це лососеві, вобла, зубатка, оселедець, морський окунь, ставрида, скумбрія, тараня, палтус, вугільна риба.

Баликові вироби – це окремі частини (спинка, теша, боковик, високоякісних риб, які оброблені посолом, в'яленням або холодним копченням. Баликом називають спинну частину риби, зрізану нижче від основи ребер; тешею – черевну частину.

Рибні консерви, крабові палички: види, характеристика

План

1. Характеристика видів ікри риб
2. Види рибних консервів та їх характеристика
3. Загальна характеристика крабових поличок
4. Підготовка рибних продуктів для приготування холодних страв і закусок

1. *Ікра риб* – цінний і поживний продукт. Ікорні продукти одержують із ікри осетрових риб (білуги, осетра, севрюги, шипа), лососевих (кети, горбуші, чавичі) й інших риб (судака, вобли, тарані, жерева, кефалі, нототенії та ін.). В солоному вигляді зріла ікра має високу харчову цінність і хороший смак. Особливо цінна ікра осетрових і лососевих риб. Основною складовою частиною ікри є білки й жири.

Ікра осетрових риб. Готують її з ястиків білуги, калуги, осетра, шипа і севрюги. Ікринки осетрових риб мають три оболонки, що покривають білкову масу, в якій розміщені краплинки жиру. Колір ікринок залежить від виду риб і ступеня зрілості ікри, він може бути від світло- до темно-сірого, майже чорного. Ціниться ікра велика, світлих тонів. Найбільша ікра білуги, а найдрібніша – севрюги.

Залежно від способів обробки розрізняють зернисту, паюсну і ястичну ікру осетрових.

Зерниста ікра – це цілі ікринки, які відділені від ястичної плівки, промиті холодною водою і посолені з додаванням або без додавання антисептиків.

Паюсну ікру виробляють із слабого зерна, непридатного для приготування зернистої ікри. Зерно звільняють від плівок, солять у підігрітому насиченому розчині солі, виймають з розчину, пресують, перемішують і фасують у металеві (скляні) банки, бочки.

Ястичну ікру готують із ястиків з недозрілою або перезрілою ікрою. Ястики солять у теплому розчині солі протягом 5-8 хв. Після стікання тузлука її упаковують у бочечки по 5 л або банки по 2 кг. На сорти не ділять.

Ікра лососевих риб. Одержують цю ікру з далекосхідних лососів (кети, горбуші, нерки, чавичі, кижуча і сіми). Її називають червоною або кетовою. Ікра кети і горбуші має світло-оранжевий колір, а нерки і кижуча – червонуватий. Ікринки мають одну оболонку, яка покрита тонкою плівкою. Виробляють ікру лососевих риб в основному зернистою, інколи – ястичною.

Зернисту ікру готують із свіжого зерна, яке обробляють розчином кухонної солі з наступним додаванням антисептиків (уротропіну і сорбінової кислоти) і невеликої кількості рафінованої олії, щоб ікринки не злипалися.

Ястичну ікру готують із цілих недозрілих ястиків. Упаковують цю ікру в бочки по 30-40 л.

Ікра інших риб. Одержують її з вобли, сазана, щуки, тарані, судака, окуня, минтая та інших риб. Ікру цих видів риб готують пробойною і на сорти не ділять. Ікра повинна мати однорідне забарвлення, від одного виду риб, смак і запах – приємні, без сторонніх присмаків і запахів. Консистенція м'яка. Допускається легка гіркота, присмак намулу.

Використовують ікру всіх видів риб як закуску.

2. Рибні консерви виробляють з різних видів риби. Залежно від попередньої підготовки сировини консерви поділяють на групи: натуральні, закусочні, риборослинні.

Натуральні консерви готують із високоякісної риби й печінки тріскових без попередньої теплової обробки з додаванням солі, а в консерви із жирної риби додають перець чорний, запашний і лавровий лист.

Закусочні консерви можуть бути в олії, в томатному соусі та у вигляді паштетів і паст. Консерви в олії виготовляють з риби після гарячого копчення або обсмажування, підсушування, бланшування із заливкою гарячою рафінованою соняшниковою або оливковою олією.

Риборослинні консерви виготовляють із сирової або обсмаженої риби, рибного фаршу з додаванням овочевих гарнірів (моркви, цибулі, петрушки, білих коренів). До цих консервів належать: котлети і фрикадельки з овочевим гарніром, голубці рибні в томатному соусі тощо. В кулінарії їх використовують для холодних закусок, перших і других страв.

Пресерви – це солонка, пряна або маринована риба, укладена в металеві або поліетиленові банки і герметичне закупорена. Пресерви не стерилізують, при їх виробництві додають антисептики.

3. Всупереч назві, **крабові палички** взагалі не містять м'яса крабів, а з 1993 року виробники були юридично зобов'язані маркувати їх «крабові палички ароматизовані». Основним інгредієнтом є сурімі - перемелене філе білих океанічних риб (минтай, хек, путасу) з північної частини Тихого океану. Крабові палички, що потрапляють на наш ринок, виготовлені, як правило, в країнах СНД або Китаї. Велика частина крабових паличок китайського виробництва, що закуповуються, не містять сурімі, а складаються з рослинного (соєвого) білка, крохмалю і яєчного білка, а також ароматизуючих добавок.

Окремі палички, як правило, червоного кольору або жовтуватого-червоного, прямокутно-довгастої форми; крабові палички можна акуратно розділити і розмотати приблизно так само, як нитковий сир. Крабові палички не рекомендується заморожувати щоб уникнути втрати вологості. Крабові палички мають характерний запах морепродуктів, текстура нагадує гуму, а смак злегка солоний. Для посилення аромату і смаку, як правило, використовується глутамат натрію.

4. Підготовка рибних продуктів

Для закусок і холодних страв у *солоній і копченій* кети, сьомги, лососини, чавичі, горбуші відрізають плавники і голови, розділяють на два пласти, потім видаляють хребет і реберні кістки. Нарізають рибу під кутом 30-45°, починаючи від хвоста, м'якоть відділяють від шкіри, не перерізаючи її. Частина риби, що залишилася, до подальшої обробки накривають зчищеною шкірою.

Балики зачищають від шкіри, якщо вони надходять з хребетною кісткою, філе зрізають з хребта, зачищають обвітрені підкопчені частини і нарізають упоперек на скибочки по 2-3 шт. на порцію. Тешу зачищають від реберних кісток, обвітреної поверхні і нарізають на порціонні шматочки без шкіри.

Відкриті *рибні консерви* використовуйте відразу. Невикористані консерви перекладіть у скляний посуд і накрийте.

Копчену рибу (сигу, тріску, морського окуня) зачищають від шкіри й кісток, нарізують на шматочки. Копчену і в'ялену рибу інших видів зачищають від шкіри і нарізують на шматочки упоперек разом з кістками. Великі екземпляри пластують, а потім нарізують.

Шпроти, сардини, сайру виймають з банки, перекладають у чистий сухий посуд і порціонують без додаткової обробки. Сік і томатну заливку або масло розподіляють рівномірно разом з основним продуктом.

Оселедець розбирають на філе з кістками або чисте філе (виймають нутрощі, відрізують голову, хвіст, плавники, промивають, знімають шкіру і видаляють кістки).

Дуже солоного або сухого оселедця вимочують: цілого – у воді, філе – у молоці чи суміші молока з водою або у холодному міцному чаї.

У кільки видаляють хвіст, голову, нутрощі і промивають.

Ковбасні вироби, консерви: види, характеристика, вимоги до якості та умови зберігання

План

1. Види та характеристика ковбасних виробів
2. Вимоги до якості ковбасних виробів та умови їх зберігання
3. Види м'ясних консервів та їх характеристика

1. **Ковбасні вироби** – це ковбаси (варені, фаршировані, напівкопчені, копчені, варено-копчені та ін.), м'ясні хлібці, сальтисони, холодці, паштети промислового виробництва.

Ковбаси – це вироби з м'ясного фаршу в оболонці, які пройшли теплову обробку і готові для вживання.

Варені ковбаси поділяють на вищий, I і II сорти.

Напівкопчені ковбаси бувають вищого сорту, I; II та III сорту.

Сирокопчені та варенокопчені ковбаси виробляють вищого і I сорту.

Якість ковбас слід визначати за зовнішнім виглядом, видом фаршу на розрізі батона, консистенцією фаршу, запахом, кольором, смаком, вмістом кухонної солі, вологи, крохмалю і нітратів.

Свіжі ковбаси повинні мати суху міцну оболонку, яка щільно прилягає до фаршу, без наявності нальоту плісняви на поверхні.

Фарш сирокопчених ковбас і м'ясних хлібців на розрізі рожевий і світло-рожевий, однорідний, рівномірно перемішаний.

Напівкопчені та варенокопчені ковбаси повинні мати пружну консистенцію, а сирокопчені – щільну. Фарш без пустот, сірих плям, рівномірно перемішаний, містить у напівкопчених ковбасах (крім сала шпик) шматочки напівжирної свинини і жирної яловичини, у фарші сирокопчених і варенокопчених – шматочки грудинки і яловичий жир. Смак і запах приємні, злегка гострі, смак у

міру солоний, з вираженим ароматом копчення і прянощів, з легким запахом часнику.

2. Не дозволяється приймати ковбаси, які мають забруднену оболонку, наплив фаршу над оболонкою, пухкий фарш, сірі плями і великі пустоти, кислуватий, затхлий запах, жовтий колір шпику.

Зберігають варені ковбаси в оболонці діаметром понад 80 мм і м'ясні хлібці (викладені в один ряд) при температурі не нижче 0 і не вище 8 °С та відносній вологості повітря 75-85 %.

Термін зберігання варених ковбас і м'ясних хлібців I – II сортів – не більше 48 год. з дня виготовлення.

Напівкопчені ковбаси зберігають у підвішеному стані при температурі 12-15 °С і відносній вологості повітря 75-78 % не більше 10 діб.

Варенокопчені ковбаси за тих самих умов зберігають не більше 15 днів, сироккопчені – 30 діб і більше.

Для закусок і холодних страв ковбасу (варену і копчену) обтирають сухим рушником, видаляють обв'язки, надрізають шкіру, частину її знімають і нарізають на порції.

Якщо оболонку копченої ковбаси зняти важко, то ковбасу занурюють на 1-2хв. у холодну воду, обтирають насухо рушником, потім надрізають шкіру і обчищають.

3. **М'ясні консерви** — це продукти, вироблені з м'яса, субпродуктів та інших видів сировини у герметично закупореній тарі і пастеризовані або стерилізовані з метою знищення мікроорганізмів та надання їм стійкості при зберіганні.

М'ясні консерви класифікують за такими ознаками:

- за видом сировини: м'ясні (із яловичини, свинини, баранини, птиці), із м'ясних продуктів (ковбасного фаршу, сосисок, шинки), із субпродуктів, мясо-рослинні, сало-бобові;
- залежно від теплової обробки: пастеризовані та стерилізовані;
- за призначенням: закусочні (делікатесні), обідні (для перших і других страв), комбінованого використання, для дитячого й дієтичного харчування;
- за способом підготовки до споживання: без попередньої теплової обробки, в нагрітому або охолоджену стані.

Консерви з м'яса представлені кількома різновидами: типу тушковане, смажене, відварне, гуляш, з м'яса птиці, кролів.

Консерви з м'ясопродуктів виробляють декількох видів: ковбасні фарші (типу закусочних), консерви з сосисок (у бульйоні, у синячому топленому жирі), із м'ясних копченостей (свиняча грудинка у солодкому або томатному соусі, бекон)

Консерви з субпродуктів виготовляють переважно із субпродуктів I категорії — печінки, серця, язика, мозку. Вони можуть бути у власному соку, смажені або у томатному соусі. Крім того, із субпродуктів та суміші субпродуктів і м'яса виробляють різноманітні паштети (печінковий, м'ясний).

Консерви м'ясо-рослинні виробляють із м'яса і рослинної сировини. Це можуть бути перші (супи, борщ, розсольник) і другі страви.

Сири тверді та м'які сичужні. плавлені, розсільні, кисломолочні: види, характеристика, вимоги до якості

План

1. Класифікація сирів
2. Характеристика сичужних сирів
3. Розсольні та плавлені сири: види, характеристика

1. **Сир твердий** – продукт високої харчової цінності, оскільки містить усі основні поживні речовини молока. Енергетична цінність сирів висока (208-400 ккал, або 870-1674 кДж на 100 г). Сир збуджує апетит, тому його вживають як закуску перед їжею і рекомендують при недокрів'ї, захворюваннях шлунка, нирок, печінки.

Сири тверді виробляють з молока методом зсідання білків із наступною обробкою і дозріванням згустку.

За способом зсідання білків молока сири поділяють на сичужні і кисломолочні. При виробництві сичужних сирів для зсідання молока використовують сичужний фермент, а при виробництві кисломолочних – молочнокислу закваску.

Залежно від консистенції, вмісту вологи і технології виробництва сири поділяють на тверді та м'які, а за жирністю – на 45 % і 50 %, рідше виробляють 20 % і 30 % сири.

Крім сирів сичужних м'яких і твердих кисломолочних випускають розсольні та плавлені.

2. *Тверді сичужні сири* (містять 42-48 % води):

Голландський – круглий (2-2,5 кг і 0,4-0,5 кг), у вигляді бруска 5-6 кг і 1,5-2 кг. Ці сири мають чисті, добре виражені смак і запах з наявністю гостроти і легкої кислуватості. Тісто пластичне, злегка крихке на згині. Колір від білого до блідо-жовтого. Очка дрібні, округлої, злегка сплюснутої або кутової форми.

Костромський – має форму низького циліндра. Консистенція ніжніша, ніж у Голландського сиру, злегка еластична.

Ярославський – має форму високого циліндра. Смак кислуватий.

Степовий – виробляють у вигляді бруска з квадратною основою. Смак гострий, тісто злегка крихке на згині.

Швейцарський – має форму низького циліндра 50-100 кг. Кірочка міцна, злегка шершава, з сухим нальотом сірувато-білого кольору. Смак і аромат чисті, солодкуваті. Тісто пластичне. Колір від білого до жовтуватого. На розрізі – крупні очка круглої або овальної форми.

Алтайський – випускають у вигляді низького циліндра. Він подібний до Швейцарського сиру за смаком, ароматом і консистенцією.

М'які сичужні сири (містять 46-60 % води):

Дорогобузький – має форму куба; Мединський – прямокутний брусок; Смоленський і Дорожній – форму низьких циліндрів. Кірочка цих сирів вкрита слизом від блідо-жовтого до жовто-червоного кольору, Смак гострий, аміачний. Перед використанням сири очищають від слизу.

Рокфор – має форму низького циліндра, смак гостросолоний, перцевий. Консистенція ніжна, масляниста, злегка крихка. Колір від білого до жовтуватого з синьо-зеленою плісінню.

3. В Україні серед *розсолених сирів* поширені сулугуні й бринза, які мають великий попит у населення. Бринзу готують переважно з овечого молока (інколи до овечого молока додають також і коров'яче). Вона дозріває і зберігається в розсолі, тому має гостросолоний смак. Готують її різної жирності – 30, 40 і 45 %. Вологість коливається від 54 до 57 %, а вміст солі доходить до 6-8 %. Смак бринзи кисло-молочний, з легким запахом, властивим овечому молоку.

Бринзу, яка довго лежала в розсолі, перед вживанням слід залити гарячою водою і залишити на 5-10 хв: вона стає не такою солоною і набуває ніжної, характерної для неї консистенції.

Вживання бринзи дуже різноманітне: з неї роблять бутерброди, тертою бринзою пересипають галушки, їдять з мамалигою та з млинцями, готують начинки для піріжків.

Плавлені сири – Янтар, Дружба, Літо, Шоколадний, Кавовий, Костромський.

Бринзу, яка довго лежала в розсолі, перед вживанням слід залити гарячою водою і залишити на 5-10 хв: вона стає не такою солоною і набуває ніжної, характерної для неї консистенції.

Не дозволяється приймати сири, які мають сторонні домішки і пошкоджені підкірочковою плісінню.

Підготовка сиру

Для холодних закусок сир твердий розрізають на великі шматки (прямокутної форми – уздовж, круглої – на сектори), зачищають зовнішню кірку і нарізують на порціонні шматочки завтовшки не більше 2 мм або натирають на тертці з великими отворами.

Твердий сир при тривалому зберіганні на холоді втрачає вологу і стає сухим і занадто твердим. Такий сир можна освіжити, поклавши його на деякий час у молоко. При нарізуванні м'якого сиру ніж змочуйте гарячою водою. Нарізаний твердий сир швидко обвітрюється і підсихає, тому його нарізуйте за 20-30 хв. до реалізації.

Хліб і хлібобулочні вироби: характеристика, використання, вимоги до якості

План

1. Класифікація хлібобулочних виробів
2. Характеристика та використання хліба
3. Види булочних виробів, характеристика. використання

1. Хлібобулочні вироби - харчові продукти, одержувані випічкою розпушеного дріжджами або іншими розпушувачами тіста, яке готують з борошна, води і кухонної [солі](#) з додаванням або без додавання допоміжного сировини.

Хлібопекарська промисловість випускає велику асортимент хлібних виробів. Вони можуть бути в залежності від:

- *виду борошна* - житніми, пшеничними і житньо-пшеничними;
- *рецептури* - простими (з основної сировини) і поліпшеними (з додаванням допоміжної сировини), в тому числі здобними;
- *способу випікання* - формовими (у формі) і подовими (на поду);
- *форми* - буханці, [короваї](#), батони, плетінки, булки, булочки, калачі та ін;
- *призначення* - загального та спеціального дієтичного призначення. Крім того, виробляють національні сорти хліба: лаваш, матнакаш, коржі тощо.

За масою хлібні вироби поділяються:

- на [хліб](#) (вироби масою понад 500 г);
- булочні вироби (500 г і менше), а булочні у свою чергу - на крупноштучні (200-500 г) та дрібноштучні (50-200 г). З групи поліпшених булочних виробів окремо виділяють здобні вироби (з вмістом цукру і жиру 14% і більше за рецептурою).

2. **Хліб** випускають трьох видів: житній, житньо-пшеничний та пшеничний і двох різновидів: простий і поліпшений, в тому числі заварний.

Житній хліб має темне кірку, дрібнопористий м'якуш сірого або темно-сірого кольору і приємні кислуваті смак і запах. Характеризується найбільш високою кислотністю, вологістю і самої низькою пористістю.

Житньо-пшеничний хліб готують з суміші житнього та пшеничного борошна. За показниками вологості, пористості і кислотності цей хліб займає проміжне положення між житнім і пшеничним. Додавання пшеничного борошна покращує фізичні властивості житнього тіста і дозволяє отримати готові вироби з м'якушкою кращої структури. Зі збільшенням частки пшеничного борошна вологість і кислотність виробів зменшується, а пористість зростає.

Пшеничний хліб готують з пшеничного борошна всіх сортів простим і поліпшеним. Поліпшені сорти хліба готують з додаванням цукру, рослинної (гірчиної) олії, маргарину, родзинок, молока.

3. **Булочні вироби** готують з пшеничного борошна простими і поліпшеними, крупно- і дрібноштучними. За складом вони відрізняються від пшеничного хліба зниженою вологістю, кислотністю, підвищеним вмістом жирів, цукрів. Лише батони за складом близькі до пшеничному хлібу.

Прості булочні вироби. До них відносяться прості батони.

Поліпшені булочні вироби бувають наступних найменувань: батони; плетінки з маком; хали (з борошна 1-го сорту, плетуться з чотирьох джгутів тіста); булочки. До групи дрібноштучних поліпшених булочних виробів слід віднести також коржики житні.

Здобні хлібні вироби поділяються на вироби крупно-(хліб) і дрібноштучні (булочки),

Дієтичні хлібні вироби призначені для лікувального та профілактичного харчування людей, яким протипоказані звичайні хлібні вироби.

Залежно від призначення вони поділяються на такі види:

- *безсольові вироби*: для хворих із захворюваннями нирок, серцево судинної системи, а також страждають гіпертонією і знаходяться на гормонотерапії;
- *зі зниженою кислотністю*: для хворих на [гастрит](#) і виразкову хворобу;

- зі зниженим вмістом вуглеводів: для хворих на [цукровий діабет](#), [ожиріння](#), гострий ревматизм;
- зі зниженим вмістом білка: для харчування хворих з хронічною нирковою недостатністю і при інших захворюваннях, пов'язаних з порушенням білкового обміну;
- з підвищеним вмістом харчових волокон: рекомендується при атоніях кишечника (млявість кишечника);
- з додаванням лецитину або вівсяної муки: при [атеросклерозі](#), ожирінні, захворюванні печінки, нервовому виснаженні, зниженій [функції](#) кишечника;
- з підвищеним вмістом йоду: при захворюваннях щитовидної залози, серцево-судинної системи, дефіциті йоду.

Підготування сировини для приготування бутербродів

План

1. Особливості підготування овочів для приготування бутербродів
2. Підготування м'ясних та рибних продуктів для бутербродів
3. Підготовка сиру та масла для бутербродів

1. У сучасній українській кухні набули визнання закуски, розміщені на скибочці хліба, – бутерброди (накладанні), які можна довільно комбінувати. Бутерброди повинні мати гарний зовнішній вигляд, приємний аромат і пікантний смак. Тому хліб нарізують скибочками однакової форми (трикутники, прямокутники), на нього акуратно кладуть закуску і прикрашають свіжими овочами, листковими і прямими овочами, кусочками яйця і лимона, маслинами, майонезом або майонезом з корнішонами, калиною чи журавлиною. Якщо до складу бутерброда не входять продукти для оформлення, їх використовують, складаючи відповідну калькуляцію на додаткові продукти. Для приготування бутербродів використовують пшеничний і житній хліб із скоринкою або без неї. Хліб має бути не дуже м'яким, оскільки він погано нарізується, деформується, розкришується.

Сирі овочі піддають кулінарній обробці, після чого їх повторно промивають перевареною охолодженою водою.

Особливо ретельно обробляють салат, зелень петрушки, селери, кропу, оскільки вони характеризуються високим ступенем бактеріального забруднення. Слід промивати таку кількість зелені, яку можна реалізувати протягом однієї години.

2. М'ясо і м'ясопродукти. Для приготування холодних страв використовують м'ясо варене і смажене великим шматком, варений язик, шинку, буженину, окіст, рулети, грудинку, корейку, смажену і відварну птицю, дичину і ковбасні вироби.

М'ясопродукти, обсмажені великим шматком, охолоджують, знімають засохлу кірочку, нарізують упоперек волокон тоненькими шматочками.

Окіст зачищають, видаляють кістки, знімають шкіру, зрізують зайвий жир. Потім розбирають на зручні для нарізування частини.

Ковбасу (варену і копчену) обтирають сухим рушником, видаляють обв'язки, надрізують шкіру, частину її знімають і нарізують на порції.

Якщо оболонку копченої ковбаси зняти важко, то ковбасу занурюють на 1-2хв. у холодну воду, обтирають насухо рушником, потім надрізують шкіру і обчищають.

Зварений *язик*, не охолоджуючи, занурюють у холодну воду і обчищають від шкірки, потім охолоджують і нарізують на порції.

Риба та рибна гастрономія. У *солоній і копченій кети, сьомги, лососини, чавичі, горбуші* відрізують плавники і голови, розділяють на два пласти, потім видаляють хребет і реберні кістки. Нарізують рибу під кутом 30-45°, починаючи від хвоста, м'якоть відділяють від шкіри, не перерізуючи її. Частину риби, що залишилася, до подальшої обробки накривають зчищеною шкірою.

Балики зачищають від шкіри, якщо вони надходять з хребетною кісткою, філе зрізають з хребта, зачищають обвітрені підкопчені частини і нарізують упоперек на скибочки по 2-3 шт. на порцію.

Відкриті *рибні консерви* використовують відразу. Невикористані консерви перекладають у скляний посуд і накривають.

Копчену рибу (сигу, тріску, морського окуня) зачищають від шкіри й кісток, нарізують на шматочки. Копчену і в'ялену рибу інших видів зачищають від шкіри і нарізують на шматочки упоперек разом з кістками. Великі екземпляри пластують, а потім нарізують.

Шпроти, сардини, сайру виймають з банки, перекладають у чистий сухий посуд і порціонують без додаткової обробки. Сік і томатну заливку або масло розподіляють рівномірно разом з основним продуктом.

Оселедець розбирають на філе з кістками або чисте філе (виймають нутрощі, відрізують голову, хвіст, плавники, промивають, знімають шкіру і видаляють кістки).

Дуже солоного або сухого оселедця вимочують: цілого – у воді, філе – у молоці чи суміші молока з водою або у холодному міцному чаї.

У *кільки* видаляють хвіст, голову, нутрощі і промивають.

Ікра (паюсна, зерниста) не підсохне і залишиться свіжою протягом 7-10 днів, якщо її поверхню залити тонким шаром олії або покласти зверху 2-3 скибочки лимона, а посуд накрити папером і зав'язати.

3. Сир твердий розрізають на великі шматки (прямокутної форми – уздовж, круглої – на сектори), зачищають зовнішню кірку і нарізують на порціонні шматочки завтовшки не більше 2 мм або натирають на тертці з великими отворами.

Твердий сир при тривалому зберіганні на холоді втрачає вологу і стає сухим і занадто твердим. Такий сир можна освіжити, поклавши його на деякий час у молоко.

При нарізуванні *м'якого сиру* ніж потрібно змочувати гарячою водою.

Нарізаний твердий сир швидко обвітрюється і підсихає, тому його нарізують за 20-30хв до реалізації.

Вершкове масло зачищають, нарізують на прямокутні бруски, потім на порціонні шматочки у вигляді квадратиків або прямокутників завтовшки 0,5-1

см. Масло можна нарізувати спеціальними ножами або за допомогою пристрою. Нарізане масло зберігають у холодній воді.

Загальні правила приготування, оформлення та відпуску бутербродів

План

1. Загальні правила приготування бутербродів
2. Вимоги до оформлення бутербродів
3. Правила подавання бутербродів

1. Бутерброди з жирними продуктами (сало шпик, корейка, грудинка), продуктами, що мають гострий смак (оселедець, килька, ікра кетова), а також з продуктами, які не мають добре вираженого смаку (яйця, деякі сорти плавленого сиру), готують на житньому хлібі. Для решти бутербродів використовують пшеничний хліб.

Хліб для відкритих бутербродів нарізують скибочками 1 - 1,5см завтовшки масою 30 - 40г або за допомогою фігурних виїмок (ромбиками, кружальцями, зірочками, прямокутниками та ін.).

Продукти для бутербродів нарізують тоненькими шматочками 2 - 3мм завтовшки. Товсті батони вареної ковбаси нарізують упоперек одним шматочком на бутерброд; копчені - навскіс по два-три шматочки; сало, сир твердий, масло вершкове, масляні суміші - по одному-два шматочки прямокутної або трикутної форми.

Смажене м'ясо нарізують упоперек волокон по одному-два шматочки прямокутної форми; цибулю - кільцями і напівкільцями; томати й огірки - тоненькими скибочками. Нарізані продукти зберігають на холоді не більше як 30хв.

Бутерброди з оселедцем, килькою, шпротами або ікрою оформлюють маслом у вигляді троянди, листочка, зірочки.

Продукти, призначені для бутербродів, попередньо підготовляють до нарізування і нарізають не раніше ніж за 30 - 40хв до подавання та зберігають на холоді.

2. До оформлення бутербродів пред'являються **естетичні вимоги**, які характеризуються:

- вимогами до форми;
- вимогами до кольорової гармонії;
- гармонійністю всіх компонентів.

Вимоги до форми передбачають: дотримання форми виробу, відповідність виду продуктів і бутербродів призначенню, зручність для споживання.

Гармонійність в оформленні продукції ресторанного господарства характеризується: гармонією смаку, кольору, консистенції основного продукту, гарніру, елементів оформлення; пропорційністю всіх компонентів; визначеним ритмом в розміщенні елементів оформлення; відповідністю та оформленням посуду, що використовується для відпуску.

Особливу увагу слід приділяти *пропорційності* компонентів. Пропорція виражає кількісний взаємозв'язок частин і цілого, в страві або виробі проявляється відповідність всіх елементів.

Ритм як засіб гармонії тісно пов'язаний з пропорційністю виробів. Найважливіша ознака ритму - повторення елементів, форм, послідовність розміщення компонентів.

3. **Подають** бутерброди на блюдах, вазах з плоскими краями або мілких столових чи закусочних тарілках, які покривають паперовими серветками. Бутерброди укладають симетрично або у вигляді рисунка.

Бутербродні вироби не підлягають тривалому зберіганню, тому їх готують безпосередньо перед реалізацією.

Технологія приготування бутербродів: відкритих, закритих, гарячих, багат шарових тощо. Вимоги до якості

План

1. Технологія приготування відкритих бутербродів
2. Особливості приготування закритих бутербродів
3. Закусочні бутерброди: характеристика, технологія приготування
4. Гарячі бутерброди. Вимоги до якості бутербродів

1. Відкриті бутерброди. *Прості відкриті* бутерброди готують з одного виду продуктів, наприклад, бутерброди з маслом, з ковбасою, з сиром та ін. *Складні відкриті* бутерброди асорті готують з набору кількох продуктів, які поєднуються за кольором і смаком. Продукти укладають так, щоб вони повністю покривали хліб.

Для відкритих бутербродів продукти слід розміщувати таким чином, щоб було зручно їсти, основний продукт повинен виділятися.

Відкриті бутерброди можна прикрасити зеленим салатом, шпинатом, гілочками петрушки, кропу, скибочками свіжих томатів або солоних огірків, редиски, шматочками свіжого чи маринованого перцю тощо. Бутерброди з оселедцем, кількою, шпротиами або ікрою оформляють маслом у вигляді троянди, листочка, зірочки. При цьому відповідно збільшують вихід.

Бутерброди з маслом. На нарізані скибочки хліба укладають вершкове масло або шоколадне, нарізане тоненькими шматочками різної форми так, щоб вони покривали більшу частину скибочки хліба. Хліб – 30, масло – 15. Вихід – 45.

Бутерброди з масляними сумішами. Готують їх і подають так само, як і бутерброди з маслом. Хліб – 30, масляна суміш – 15. Вихід – 45.

Бутерброди з вареними м'ясними продуктами. На скибочку хліба укладають варені м'ясні продукти (м'ясо або язик варені), нарізані тоненькими скибочками, прикрашають свіжими чи маринованими овочами, зеленню.

Яловичина – 65/48, (свинина – 59/50), баранина – 66/47, телятина – 71/47, язик яловичий, свинячий – 51), маса варених м'ясних продуктів – 30; хліб – 30. Вихід – 60.

Бутерброди з ковбасою. На скибочку хліба укладають тоненько нарізану ковбасу. Бутерброди з вареною ковбасою можна подати з маслом вершковим, маслом з гірчицею (5 г), прикрасити зеленню.

Ковбаса варена – 31/30, ковбаса напівкопчена або варенокопчена – 26/25, хліб – 30. Вихід – 60

Бутерброди з рибними консервами. На скибочку хліба кладуть шпроти або сардини чи іншу рибу, прикрашають нашаткованою зеленою цибулею. Хліб можна попередньо змастити маслом (5 г).

Рибні консерви в олії (шпроти, сардини) – 26/25, хліб – 30. Вихід – 55.

Асорті м'ясне на хлібі. На скибочку хліба кладуть окіст, смажені м'ясні продукти або язик (ковбасу), нарізані тоненькими шматочками, оформляють вершковим маслом чи маслом з гірчицею.

Окіст копчено-варений і варений – 13/10, свинина – 18/15 або яловичина – 20/15, жир тваринний топлений харчовий – 0,4, маса смажених м'ясних продуктів – 10, або язик яловичий – 17, маса вареного язика – 10, чи ковбаса сирокочена або напівкопчена – 10, масло вершкове – 5, хліб – 30. Вихід – 55.

Асорті рибне на хлібі. Підготовлену рибу нарізують тоненькими шматочками, хліб змащують маслом, укладають на нього рибу, ікру і прикрашають нашаткованою зеленою цибулею.

Ікра кетова або зерниста чи паюсна – 10,2/10, осетер – 23/14 або севрюга – 22/14; маса відвареної риби – 10 (сьомга, лосось, кета солоні – 15/10), цибуля зелена – 6/5, масло вершкове – 5, хліб – 30. Вихід – 60.

2. Закриті бутерброди (сандвічі). Для закритих бутербродів використовують хліб, батон, булочки. Хліб для таких бутербродів краще використовувати формовий без скоринки. Його нарізують на скибочки завширшки 5-6 см, 8 см завдовжки і завтовшки 0,5 см. Поверхню смужки хліба змащують тоненьким шаром вершкового масла (можна використати масляну суміш), укладають тоненькі скибочки підготовлених продуктів (м'ясних, рибних тощо), накривають другою смужкою хліба, змащеною вершковим маслом, злегка притискають і нарізують на бутерброди у вигляді трикутників, ромбиків, квадратів. Для приготування закритих бутербродів з батонів або булочок їх розрізують уздовж навпіл, поверхню розрізу змащують маслом і викладають скибочки підготовлених продуктів.

Можна готувати *багатошарові бутерброди*, для яких використовують пасти з різних продуктів, що дають змогу приготувати різні за смаком і зовнішнім виглядом закуски. Для приготування паст використовують залишки м'ясних або рибних продуктів, консервів, сиру, шинки, ковбаси, оселедця, яєць і зелену цибулю. Зазначені продукти пропускають через м'ясорубку з паштетною решіткою, додають вершкове масло, гірчицю, сіль, перець (за смаком), масу ретельно розтирають і збивають. Замість гірчиці можна використовувати майонез або тертий хрін.

Сандвічі можуть бути *дво- і тришаровими*, з одним продуктом або кількома. В останньому випадку продукти добирають так, щоб вони поєднувалися між собою за смаком.

3. **Бутерброди закусочні (канapé).** Для їх приготування з хліба зрізують скоринки, розрізують уздовж на смужки завширшки 5-6 см і завтовшки 1-1,5 см, підсмажують з обох боків на вершковому маслі, охолоджують. Смужки змащують тоненьким шаром вершкового масла з одного боку, потім укладають по всій довжині м'ясні, рибні або інші продукти завширшки 0,5-1 см і заввишки 2-3 мм. Смужки продуктів можна чергувати з посіченою зеленою цибулею чи яйцями, звареними круто. Між продуктами або зверху тоненькою смужкою або сіткою випускають з кондитерського шприца збите вершкове масло чи інші масляні суміші. Потім смужки нарізують прямокутниками, ромбиками, трикутниками по 2-6 шт. на порцію масою 80г. Виробам можна надати форму кружалець діаметром 4см. По краях кружальця прикрашають оселедцевим маслом, а на середину кладуть подрібнену зелену цибулю, збите масло, січені яйця, маслини.

Замість хліба для закусочних бутербродів використовують також **воловани** і **корзиночки** (тарталетки). *Воловани* випікають у вигляді невеликих корзиночок овальної або круглої форми масою 10-20 г з прісного листового і масою 12-25 г із здобного тіста, їх наповнюють різними продуктами і оформляють; подають 2-4 шт. на порцію. *Корзиночки* можна наповнювати м'ясним, рибним чи овочевим салатом, прикрашати шматочками м'яса, риби чи яйцем, а також зеленню петрушки чи зеленим салатом.

4. **Гарячі бутерброди** - це скибочки хліба, змащені маслом з обох боків, на які кладуть різноманітні продукти: шинку, тертий сир, філе вареної курки, котлету, сиркову масу тощо. Бутерброди злегка зарум'янюють у жаровій шафі і зразу ж подають на бенкетному блюді або пиріжкових чи закусочних тарілках.

Вимоги до якості бутербродів. Продукти акуратно нарізані, зачищені і викладені на скибочці хліба. Вони мають гладеньку поверхню, смак і запах властивий використаним продуктам. Хліб нечерствий, товщина скибочки для відкритих бутербродів – 1-1,5 см, закритих – 0,5 см.

Технологія приготування салатів із сирих овочів: з зеленої цибулі, редису, томатів, огірків, перцю тощо. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск

План

1. Загальні правила приготування салатів, способи оформлення
2. Технологія приготування салатів з одного виду овочів
3. Технологія приготування салатів з декількох видів овочів

1. Для приготування салатів використовують сирі, варені, квашені і мариновані овочі, гриби, бобові, сирі і консервовані фрукти, цитрусові плоди.

Салат можна приготувати з одного виду овочів (салат з огірків, томатів, білоголової капусти) або кількох видів (салати Хмельницький, Літній, Івано-Франківський, Київський та ін.).

До багатьох салатів входять м'ясо, птиця, риба, нерибні продукти морського промислу, яйця. Це підвищує поживну цінність салатів, поліпшує та урізноманітнює їх смак.

Продукти для салатів нарізують тоненькими скибочками, кружальцями, дрібними кубиками, деякі шаткують соломкою.

Заправляють салати салатними заправками, сметаною, майонезом. Заправлені салати з сирих овочів підлягають реалізації протягом 15хв.

Салати подають як самостійну страву у салатниках, на закусочних тарілках, блюдах, а також у корзинках (тарталетках) або волованах з пісочного чи листового тіста.

Овочеві салати використовують також як додатковий гарнір до м'ясних і рибних страв. Норми виходу салатів залежно від їх виду становлять, г: 50, 100, 150 і 200 на порцію.

Для оформлення салатів використовують продукти, що входять до його складу, а також ті, що мають яскраве забарвлення: перець солодкий, томати, огірки, зелений салат, зелень петрушки, селери, зелену цибулю, яйця, м'ясні і рибні продукти, фрукти, цитрусові.

Застосовують два **способи оформлення салатів**.

I спосіб – охолоджені продукти, що входять до салату, перемішують, заправляють, викладають гіркою у салатник, прикрашають зеленню.

II спосіб – третину всієї кількості підготовлених продуктів нарізують і заправляють, кладуть у салатник гіркою, зверху – тоненькі скибочки м'яса, риби, птиці, крабів, часточки яєць, прикрашають томатами і зеленню. Решту продуктів розміщують акуратно навколо гірки букетами, поєднуючи їх за кольором. Продукти для оформлення не рекомендується поливати соусом.

Салати не зберігайте в металевому посуді: органічні кислоти, які містяться в овочах, окислять метал, що може призвести до отруєння.

Заправляють салати перед подаванням, щоб вони не втратили привабливого вигляду.

2. Салат із зеленої цибулі. Обчищену і помиту зелену цибулю шаткують завдовжки 1-1,5 см, солять, дають постояти. Перед подаванням кладуть у тарілку або салатницю, поливають сметаною чи сметанною заправкою. Зверху можна покласти часточку або скибочку яйця (20 або 10 г на порцію), відповідно змінивши вихід. Салат можна приготувати і з зеленим салатом.

Цибуля зелена – 1013/810, сметана або заправка для салатів – 200, сіль – 30, Вихід - 1000.

Салат з редиски - редиску кружальцями, нашатковану зелену цибулю солять і заправляють салатною заправкою або сметанною. Подають с часточкою круто звареного яйця. Можна жовток покласти в салат, а нарізаним білком і зеленню посипати зверху. Салат можна готувати з огірками, зеленим салатом.

Редиска біла – 1140/570 або редиска червона – 613/570, цибуля зелена – 125/100, яйця – 140, сметана чи заправка для салату – 200. Вихід – 1000.

Салат із свіжих огірків - огірки нарізають кружальцями або скибочками, поливають сметанною або салатною заправкою, посипають подрібненою зеленню кропу. Можна готувати з зеленою або ріпчастою цибулею.

Огірки свіжі – 1013/810, сметана або заправка для салатів – 200. Вихід – 1000.

Салат із свіжих огірків не солять: з них швидко виділяється рідина.

Салат із свіжих томатів - томати нарізають кружальцями або скибочками, поливають сметаною або салатною заправою, посипають подрібненою зеленню кропу. Можна готувати з зеленою або ріпчастою цибулею.

Томати свіжі – 718/610, цибуля зелена – 250/200 або цибуля ріпчаста – 238/200, сметана чи заправка для салатів – 200. Вихід – 1000.

Салати з білоголової капусти. Капусту для салатів підготовляють двома способами.

I спосіб – шаткують тоненькою соломкою, додають сіль і перетирають до виділення соку, який відціджують.

II спосіб – нашатковану капусту кладуть у каструлю, яка не окислюється і має широке дно, додають оцет, сіль (15 г на 1 кг капусти) і злегка прогрівають (при слабкому нагріванні) під закритою кришкою, зрідка помішуючи, поки вона не осяде на дно і не набуде рівномірного матового відтінку. Під час нагрівання стежать, щоб капуста не дуже розм'якшилась, інакше вона не буде хрусткою. Капусту швидко охолоджують.

Розм'якшення капусти нагріванням, на відміну від перетирання сіллю – раціональніший спосіб, оскільки при цьому краще зберігаються поживні речовини, значно скорочується час приготування, збільшується на 25-30 % вихід готової продукції.

Залежно від виду салату до підготовленої капусти додають терту сиру моркву, нашатковані соломкою ріпчасту цибулю і свіжі або мочені яблука, солодкий перець, ковбасу, бобові.

Заправляють салат цукром, оцтом, олією чи сметаною.

3. Салат із білоголової капусти та яблук. Капусту тонко шаткують, перетирають з сіллю, сік заливають. Яблука обчищають, видаляють насіннєве гніздо, шаткують соломкою, збризкують оцтом, щоб не потемніли. Цибулю ріпчасту шаткують соломкою. Овочі перемішують і заправляють сметаною, цукром. Перед подаванням кладуть у салатник чи на тарілку гіркою і прикрашають.

Капуста білоголова свіжа – 814/410, яблука свіжі – 227/200, цибуля зелена – 125/100 або ріпчаста – 119/100, цукор – 20, оцет 9 % – 30, сметана – 150. Вихід – 100.

Нарізають свіжі томати для салатів дуже гострим ножем, щоб менше витікав сік. Для салатів і вінегретів краще використовувати мариновану ріпчасту цибулю: вона соковитіша, м'якша і не така гостра. Щоб зменшити виділення соку з овочів, салати солять тільки перед подаванням.

Салат осінній. Оброблену білоголову капусту шаткують соломкою, додають сіль і перемішують. Яблука без шкірочки і насіннєвого гнізда, сиру моркву і перець солодкий нарізують соломкою, змішують з капустою, заправляють сметаною, цукром, лимонною кислотою, розведеною водою. Можна заправити салатною заправою.

Капуста білоголова свіжа – 813/410, яблука свіжі – 286/200, морква – 125/100, перець солодкий – 133/100, сметана – 200, цукор – 2, кислота лимонна – 1. Вихід – 1000.

Салат подільський. Оброблену білоголову капусту шаткують. Яблука без шкірочки і насіннєвого гнізда, твердий сир нарізують соломкою, змішують з капустою і злегка підсмаженими волоськими горіхами, заправляють майонезом, прикрашають горіхами і тертим твердим сиром.

Капуста білоголова свіжа – 325/260, яблука свіжі – 357/250, сир твердий – 163/150, горіхи волоські 333/150, соус майонез – 200. Вихід – 1000.

Салат Дністер. Білоголову капусту шаткують, прогрівають з оцтом, сіллю, охолоджують і заправляють цукром, додають ковбасу, нарізану дрібними кубиками або соломкою, зелений горошок, нашатковану цибулю, заправляють майонезом і перцем. Салат викладають у салатник, прикрашають круто звареними яйцями, ковбасою.

Капуста білоголова свіжа – 708/567, маса прогрітої капусти – 510, оцет 9 % – 30, цукор – 10, ковбаса напівкопчена – 124/120, горошок зелений консервований – 154/100, цибуля ріпчаста – 60/50 або зелена – 63/50, майонез – 150, яйця – 50. Вихід – 1000.

Салат із червоноголової капусти і яблук. Підготовлену капусту шаткують, перетирають з сіллю до виділення соку і відціджують.

У капусту додають свіжі яблука, нарізані соломкою, нашатковану ріпчасту цибулю, заправляють салатною заправою. Нарізані яблука збризкують розчином лимонної кислоти або оцтом, щоб не потемніли.

Вимоги до якості салатів – форма нарізування овочів зберігається, готові салати викладені гіркою, оформлені, зелень свіжа. Колір властивий продуктам, що входять до складу. Консистенція сирих овочів хрустка. Смак і запах властивий певному виду овочів.

Для капустяних овочів консистенція тверда, хрустка, не допускається використання зелених листків

Технологія приготування салатів з варених овочів: з картоплі (різновидності), салат м'ясний, вінегрет (різновидності) тощо. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск

План

1. Технологія приготування салатів з варених овочів
2. Вінегрет як різновид салатів
3. Вимоги до якості салатів

1. **Салат картопляний.** Обчищену варену картоплю нарізують скибочками, додають нашатковану зелену або ріпчасту цибулю, солять, заправляють сметаною або салатною заправою, чи майонезом.

Салат можна приготувати, додаючи варену моркву, квасоллю, солоні огірки, квашену капусту, гриби, оселедець. Назва салату залежить від виду овочів, які додають до картоплі, наприклад, салат картопляний із квасолею.

Картопля – 1155, маса вареної обчищеної картоплі – 840; цибуля зелена – 213/170 або ріпчаста – 202/170, сметана чи заправка для салатів, або майонез – 150. Вихід – 1000.

Салат літній. Молоду картоплю варять без шкірочки, охолоджують. Зварену картоплю, свіжі огірки нарізують скибочками, помідори – часточками, консервовану стручкову квасолу – ромбиками, зелену цибулю шаткують. Нарізані овочі і квасолу або горошок зелений консервований змішують, заправляють сметаною. Салат викладають гіркою, прикрашають часточками варених яєць і посипають зеленою цибулею.

Картопля молода – 186/149, маса вареної картоплі – 140, огірки свіжі – 263/210, цибуля зелена – 169/135, помідори свіжі – 235/200, квасоля стручкова консервована – 108/65, або горошок зелений (консервований) – 100/65, яйця – 60, сметана – 200. Вихід – 1000.

Салат український. Варену моркву, картоплю, свіжі або солоні огірки обчищають від шкірочки, з яблук видаляють насіннєве гніздо і обчищають шкірочку. Овочі та яблука нарізують дрібними кубиками, додають зелений горошок, дрібно нарізану цибулю, заправляють салатною заправою або майонезом, майонезом з сметаною чи сметаною.

Картопля – 185, маса вареної картоплі – 135; морква – 158, маса вареної моркви – 125; огірки свіжі – 281/225 або солоні – 281/225, яблука свіжі – 179/125, горошок зелений (консервований) – 154/100, цибуля ріпчаста – 119/100 чи зелена – 125/100, майонез (салатна заправка або сметана) – 200. Вихід – 1000.

Салат київський. Охолоджене варене м'ясо, варені обчищені картоплю і буряки, обчищені солоні огірки, яйця нарізують кубиками. Продукти з'єднують, додають зелений горошок, солять, перемішують, заправляють сметаною або майонезом.

На стіл подають у салатниках, прикрашають зеленню, м'ясом, яйцем.

Яловичина (бічна і зовнішня частина задньої ноги) – 436/322, буряки – 128/102, картопля – 275/206, огірки солоні – 222/200, горошок зелений (консервований) – 77/50, яйця – 1,5 шт./54, сметана або майонез – 200.

Вихід – 1000.

Салат м'ясний із свіжими огірками. Варену яловичину, обчищені огірки і зварені круто яйця нарізують скибочками, цибулю шаткують. Підготовлені продукти змішують, заправляють майонезом.

Перед подаванням салат викладають у салатник гіркою й оздоблюють.

Яловичина (бічна і зовнішня частини задньої ноги) – 439/323, маса вареного м'яса – 200; огірки свіжі – 250/200, яйця – 210, цибуля зелена – 250/200, майонез – 200. Вихід – 1000.

Салат Либідь. Варені гриби добре промивають, нарізують соломкою, обсмажують на вершковому маслі. М'якоть вареної птиці без шкіри, половину консервованих плодів нарізують соломкою. Зварені круто яйця дрібно січуть. Підготовлені продукти змішують, заправляють частиною майонезу. Перед подаванням салат укладають у тарталетки або салатник гіркою, поливають зверху майонезом, оздоблюють консервованими плодами, зеленню.

Кури потрошені I категорії – 147/131 (кури напівпотрошені I категорії – 187/131 або бройлери-курчата I категорії напівпотрошені – 156/115), маса вареної м'якоті птиці – 50; яйця – 0,25 шт./10, гриби білі сушені – 5, маса варених грибів

– 10; масло вершкове – 5, маса обсмажених грибів – 10; майонез – 30, плоди консервовані – 91/50, зелень – 2,7/2. Вихід – 145.

2. **Вінегрети** – різновид салатів, обов'язковою складовою частиною яких є буряки червоні столові.

Вінегрет овочевий. Варені обчищені буряки, картоплю і моркву, обчищені солоні огірки без зернят нарізують скибочками, квашену капусту перебирають, відтискають (якщо кисла, то промивають у холодній воді), подрібнюють, зелену цибулю нарізують завдовжки 1-1,5см, а ріпчасту – півкільцями. Підготовлені овочі змішують, заправляють салатною заправою.

Вінегрет викладають у салатник, прикрашають буряками, морквою, огірками, нарізаними карбувальним ножом, зеленим салатом, посипають зеленню. У вінегрет можна покласти свіжі помідори, зелений горошок, варену квасолю (від 50 до 100 г), зменшивши масу квашеної капусти або солоних огірків.

Картопля – 289, маса вареної обчищеної картоплі – 210; буряки – 191, маса варених обчищених буряків – 150; морква – 126, маса вареної обчищеної моркви – 100; огірки солоні – 188/150, капуста квашена – 214/150, цибуля зелена – 188/150 або цибуля ріпчаста – 179/150, заправка для салатів чи олія – 100. Вихід – 1000.

Вінегрет готують не лише з одних овочів. До нього можна додати інші продукти – солоні або мариновані гриби, чисте філе оселедця, кильку, рибу гарячого копчення, варену рибу, кальмари, морську капусту, варене м'ясо. Продукти нарізують тоненькими скибочками. Назва вінегрету залежатиме від назви додаткових продуктів, наприклад, вінегрет з грибами, вінегрет з рибою та ін.

Вінегрет з оселедцем. Готовий вінегрет овочевий кладуть у посуд для подавання, зверху – чисте філе оселедця, нарізане навскіс тоненькими шматочками.

Вінегрет овочевий – 115, оселедець (чисте філе) – 35. Вихід – 150.

Вінегрет з грибами. Гриби відокремлюють від розсолу або маринаду і промивають. Великі гриби нарізують скибочками. Підготовлені гриби змішують з вінегретом овочевим.

Вінегрет овочевий – 120, гриби солоні або мариновані – 37/30. Вихід – 150.

3. **Вимоги до якості салатів і вінегретів.** Овочі мають форму нарізування відповідно до виду салату або вінегрету, форма нарізування зберігається.

Готові салати або вінегрети викладені гіркою, оформлені, зелень свіжа. Колір властивий продуктам, які є в салаті.

Консистенція варених овочів м'яка, сирих – трохи хрустка.

Незаправлені салати зберігають в холодильнику не більше 12 год. при t 4-8°C

Заправлені салати з варених овочів підлягають реалізації протягом 30хв.

Технологія приготування страв і закусок з овочів: ікра овочева, ікра баклажанна тощо; помідори, перець, кабачки фаршировані.
Вимоги до якості. Оформлення, відпуск

План

1. Технологія приготування різних видів ікри

2. Овочі фаршировані в якості закуски
3. Характеристика холодних закусок із овочів
4. Вимоги до якості овочевих холодних страв і закусок

1. **Ікра овочева.** Цибулю і солодкий перець дрібно нарізують, моркву натирають на тертці. Моркву пасерують на олії, додають цибулю, солодкий перець, томатне пюре і тушкують до готовності. Наприкінці тушкування ікру заправляють сіллю й оцтом, охолоджують. Перед подаванням ікру викладають у салатник гіркою і посипають подрібненою зеленню.

Цибуля ріпчаста – 1083/910, морква – 250/200, перець солодкий – 100/75, томатне пюре – 250, олія – 200, оцет 9 % – 20. Вихід – 1000.

Ікра з баклажанів і яблука. Баклажани миють, печуть у жаровій шафі до готовності, охолоджують, обчищають від шкірочки, м'якоть дрібно січуть, підсмажують. Яблука без шкірочки і насінневого гнізда припускають і протирають. Цибулю дрібно січуть і пасерують. Підготовлені продукти змішують, заправляють сіллю, цукром, перцем, оцтом і тушкують до загусання, періодично помішуючи, потім охолоджують. Перед подаванням кладуть у салатник або на тарілку гіркою, посипають подрібненою зеленню.

Баклажани – 1247, маса печених баклажанів – 910; яблука свіжі – 286/200, цибуля ріпчаста – 238/200, олія – 56, оцет 9 % – 10, цукор – 20. Вихід – 1000.

Ікра бурякова з морквою. Буряки і моркву пропускають через м'ясорубку, кладуть у сотейник, додають олію, тушкують на помірному вогні, часто помішуючи, до готовності. Потім додають сіль, перець, пасеровану з томатним пюре цибулю, трохи води, тушкують ще 5 хв. і охолоджують. Перед подаванням ікру кладуть у салатник або на тарілку гіркою і посипають подрібненою зеленню.

Буряки – 875/700, морква – 375/300, олія – 130, томатне пюре – 63, цибуля ріпчаста – 95/75. Вихід – 1000.

Ікра з гарбуза. Підготовлений гарбуз (без шкірочки й насіння) нарізують скибочками, додають натерту на тертці моркву і припускають до готовності. Масу охолоджують, протирають, додають пасеровану дрібно посічену ріпчасту цибулю з томатним пюре, тушкують до загусання. Наприкінці тушкування додають сіль, цукор і охолоджують. Перед подаванням ікру кладуть у салатник чи на тарілку гіркою і посипають подрібненою зеленню.

Гарбуз – 1962/1374, морква – 250/200, цибуля ріпчаста – 357/300, томатне пюре – 100, олія – 100, цукор – 20. Вихід – 1000.

Ікра з кабачків. Обсмажені або печені кабачки з'єднують з пасерованою цибулею, томатним пюре, сіллю і тушкують, охолоджують, пропускають через м'ясорубку і знову тушкують до запікання. Масу охолоджують і заправляють оцтом, олією, перцем, можна додати часник. Перед подаванням ікру викладають у салатник гіркою і посипають подрібненою зеленню.

Кабачки – 1693/1354, маса готових кабачків – 880; цибуля ріпчаста – 143/120, томатне пюре – 110, олія – 50, оцет 3 % – 30 або 9 % – 10, сіль – 30. Вихід – 1000.

2. Томати, фаршировані морквою – підготовлені томати наповнюють начинкою (натерта сира морква, м'якоть томатів, сметана, цукор, сіль, перець), зверху посипають дрібно нарізаним кропом.

Томати свіжі – 100/85, морква – 25/20, сметана – 20, цукор – 1. Вихід – 125.

Томати, фаршировані грибним салатом. Для салату використовують мариновані або солоні гриби, які тонко шаткують, додають нашатковану ріпчасту цибулю, подрібнені круто зварені яйця, зелень петрушки, м'якоть томатів, заправляють олією, перемішують.

Підготовлені до фарширування томати наповнюють салатом, посипають зеленню. Так само можна фарширувати томати рибним чи м'ясним салатом.

Томати свіжі – 141/120, гриби мариновані або солоні – 27/20, цибуля ріпчаста – 6/5, олія – 5, яйця – 2, петрушка (зелень) – 3/2. Вихід – 150.

Томати, фаршировані яйцем і цибулею. Підготовлені для фарширування томати посипають сіллю і перцем, наповнюють начинкою і поливають соусом майонез або сметаною з соусом Південний, притрушують зеленню.

Приготування начинки: зварені круто яйця січуть, додають подрібнену м'якоть томатів і нашатковану зелену або ріпчасту цибулю, перемішують.

Томати свіжі – 147/125, яйця – 30, цибуля зелена або ріпчаста – 38/30, майонез чи сметана – 15, соус Південний – 3, перець чорний мелений – 1, зелень – 5. Вихід – 200.

Огірки, фаршировані салатом. Підготовлені для фарширування огірки у вигляді човника, кошика, циліндра наповнюють м'ясним або рибним, грибним салатом, заправляють сіллю і прикрашають.

Огірки свіжі – 100, салат м'ясний (рибний, грибний) – 60. Вихід – 150.

3. Баклажани гострі. Промиті баклажани нарізують кружальцями завтовшки 1-1,5 см, кладуть у солону воду. Готують гострий соус. Для цього часник розтирають і змішують з подрібненим гірким червоним перцем та оцтом. Баклажани викладають у друшляк і дають стекти воді, потім обсмажують на олії з обох боків. Обсмажені баклажани змочують у підготовленому соусі, складають шарами на тарілку. Готову закуску подають одразу після приготування.

Баклажани – 1421/1350, маса смажених баклажанів – 1053, для гострого соусу: часник – 38/30, оцет 3 % – 50, перець гіркий червоний – 10; олія – 75. Вихід – 1000.

Меживо з баклажанів. Баклажани промивають, нарізують кружальцями або скибочками, солять і залишають на 10-15хв для видалення гіркоти, промивають, обсушують, посипають перцем і обсмажують з обох боків до утворення рум'яної кірочки. Ріпчасту цибулю шаткують соломкою, підсмажують і кладуть у сотейник, перемішуючи з підготовленими баклажанами. Томати промивають, нарізують, злегка обсмажують, протирають через сито або друшляк, додають оцет, цукор, перець, сіль, трохи бульйону, перемішують, заливають баклажани з цибулею і тушкують до готовності (близько 15хв), потім охолоджують.

Перед подаванням меживо викладають у салатник або на тарілку гіркою, посипають подрібненою зеленню.

Баклажани – 854/811, олія – 100, цибуля ріпчаста – 357/300, томати свіжі - 355/302, оцет 9 % - 20, цукор - 20. Вихід – 1000.

4. Вимоги до якості страв і закусок з овочів:

Томати фаршировані наповнені начинкою або салатом, запах приємний, смак у міру солоний, властивий продуктам, з яких приготовлено страву.

Тушковані овочі зберігають форму нарізування, смак і запах властиві продуктам, що входять до страви. Консистенція м'яка, соковита, колір від світло- до темно-коричневого.

Маса ікри однорідна, консистенція в'язка. Смак і запах властиві продуктам, з яких її готують. Колір світло-коричневий, для ікри з буряків – темно-вишневий.

Технологія приготування закусок з сиру та яєць: закуска гостра, яйця під майонезом; яйця фаршировані. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск

План

1. Технологія приготування закусок з сиру
2. Особливості приготування закусок з яєць
3. Вимоги до якості закусок з сиру та яєць

1. Для приготування закусок і холодних страв використовують сир молочний тільки із пастеризованого молока.

Сир із часником. Сир розтирають із сметаною, додають розтертий із сіллю часник і все добре збивають. Перед подаванням кладуть у салатник або на закусочну тарілку, прикрашають зеленню петрушки та нарізаним яйцем.

Сир – 101/100, часник – 6/5, сметана – 25, петрушка (зелень) – 5/4, яйця – 10. Вихід – 140.

Сир з жовтками. Сир і жовтки круто зварених яєць протирають крізь сито, додають сметану, червоний і чорний перець, сіль. Масу добре перемішують.

Перед подаванням масу укладають на тарілку або у салатник, посипають подрібненою зеленню.

Сир – 78/78, жовтки – 17, сметана – 25, Вихід – 120.

Сир з овочами. Сир протирають крізь сито, додають дрібно нарізану редиску, зелену цибулю, кріп, петрушку, сметану, сіль і добре перемішують.

Перед подаванням масу викладають у салатник або на тарілку, посипають подрібненою зеленню.

Сир – 100 , редиска – 21/20, цибуля зелена – s, сметана – 10 , петрушка, кріп (зелень) – 5/4. Вихід – 138.

Закуска гостра. Твердий сир натирають, з'єднують із дрібно нарізаними часником і вареними яйцями, заправляють соусом майонез і все перемішують. Салат прикрашають зеленню й тертими жовтками.

На 1000 г закуски: сир твердий – 543(500) г, яйця -5 шт.(200 г), часник – 26(20) г, соус майонез – 300 г, петрушка(зелень) – 3(2) г.

2. **Яйця, фаршировані оселедцем і цибулею.** Зварені круто яйця розрізують уздовж напів, видаляють жовтки, протирають їх. Вимочену м'якоть оселедця без кісток і ріпчасту цибулю пропускають через м'ясорубку, додають протертий

жовток половину норми майонезу і прикрашають зеленню. Яйця — 40, оселедець — 20/10, цибуля ріпчаста — 12/10 або цибуля зелена — 12/10, маса фаршированого яйця — 60; майонез — 20. Вихід - 80.

Яйця з ікрою або маслом оселедцевим. Зварені круто яйця обчищають, розрізають навпіл. На кожну половинку кладуть ікру або випускають з корнетика оселедцеве масло. Оздоблюють квіточкою з вершкового масла. Яйця — 20, масло оселедцеве — 20, або ікра зерниста, чи паюсна, або кетова — 10, масло вершкове — 2. Вихід — 32 або 40.

Яйця під майонезом на хлібі. Хліб нарізують на скибочки (по 40 г). Круто зварені яйця розрізують навпіл або на кружальця, кладуть на скибочку хліба, заливають соусом майонез. Притрушують зеленню.

Хліб — 80, яйця — 40, майонез — 25, петрушка (зелень) - 5. В и х і д - 150г.

Яйця з соусом з хрину. Варені круто яйця розрізують навпіл уздовж, кладуть в тарілку, заливають соусом з хрину.

Яйця — 40, соус з хрину — 20. Вихід — 60.

3. Вимоги до якості закусок і холодних страв із сиру, яєць.

Закуски із сиру (твердого) мають гострий смак, консистенцію соковиту, колір властивий продуктам, що входять до закуски.

Яйця фаршировані политі майонезом, повністю заповнені начинкою. Колір начинки кремовий, яєць — білий. Смак і запах властиві продуктам, що входять до страви, консистенція соковита, ніжна.

Технологія приготування закусок з риби, рибних продуктів:

оселедець натуральний, оселедець з цибулею; оселедець з гарніром; риба під маринадом; холодець з риби. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск

План

1. Технологія приготування закусок із оселедця
2. Приготування риби під маринадом та риби заливної
3. Вимоги до якості закусок із риби

1. Для холодних страв і закусок використовують свіжу рибу і гастрономічні рибні продукти. Свіжу рибу для холодних страв розбирають, фарширують, припускають, варять і смажать так, як і для гарячих. Смажать рибу тільки на олії.

Оселедець з цибулею. Чисте філе оселедця нарізують тоненькими шматочками, укладають в оселедницю, зверху посипають тоненькими кільцями ріпчастої цибулі або нашаткованою зеленою цибулею, поливають салатною заправою.

Оселедець — 73/35, цибуля ріпчаста — 36/30 або цибуля зелена — 38/30, заправка для салатів — 20. Вихід — 85

Шкіру з оселедця знімають в напрямку від голови до хвоста. Якщо вона погано знімається, тримають оселедець 5-10 хв. у холодній воді.

Оселедець по-українськи. Оселедець вимочують, розбирають на чисте філе і нарізують на шматочки по 20 г (2 шт. на порцію). Хрін і моркву нарізують тонкими скибочками. Оселедець загортають рулетом, викладають, чергуючи з

морквою, хроном, цибулею, заливають охолодженим маринадом і витримують 24 год. на холоді. Приготування маринаду. Воду кип'ятять, охолоджують, додають оцет, цукор, перець.

Оселедець – 82/40, оцет 9 % – 0,1, цукор – ,5, цибуля ріпчаста – 12/10, морква – 7/5, хрін – 8/5, лавровий лист – 0,01, перець – 0,02. Вихід - 40/20.

Оселедець під "шубою". Оселедець розбирають на чисте філе і нарізують соломкою, кладуть у салатник, зверху шарами натерті або нарізані соломкою варені буряки, картоплю, моркву, яблука без шкірочки і насіннєвого гнізда, цибулю, нарізану кільцями. Всі продукти заливають майонезом, ставлять на 10-20хв у холодне місце, оформляють маслинами і зеленню.

Оселедець – 521/250, картопля – 210, маса вареної картоплі – 150; буряки – 190, оцет 3 % – 5, маса варених буряків – 150; морква – 190, маса вареної моркви – 150; яблука свіжі – 140/100, цибуля ріпчаста – 120/100, майонез – 200, маслини – 50. Вихід – 1000/50.

Оселедець у сметані. Оселедець розбирають на чисте філе, нарізують на 3-4 частини і викладають у салатник. Яблука без шкірочки і насіннєвого гнізда натирають на тертці з великими отворами. Цибулю нарізують соломкою. Яблука й цибулю змішують, додають сметану, сіль, оцет і перемішують. Одержану суміш викладають на оселедець, зверху посипають подрібненою зеленню.

Оселедець січений. Оселедець вимочують, розбирають на чисте філе, пропускають через м'ясорубку разом із замоченим у молоці або воді відтисненим пшеничним хлібом, злегка пасерованою ріпчастою цибулею і свіжими яблуками. До маси додають розм'якшене вершкове масло, мелений перець, оцет, усе добре розтирають. Потім викладають в оселедницю у вигляді оселедця (можна покласти також голову і хвіст) або довгастої гірки і ложкою, змоченою в олії, роблять візерунок, прикрашають яблуками, цибулею, вершковим маслом, зеленим салатом.

Оселедець – 938/450, хліб пшеничний – 140, молоко або вода – 140, цибуля ріпчаста – 143/120, яблука свіжі – 143/120, масло вершкове – 50, оцет 3 % – 30. Вихід – 1000.

2. Риба смажена під маринадом. Для приготування цієї страви використовують різну рибу. Залежно від виду її розбирають на філе з шкірою без кісток, на філе з шкірою і реберними кістками або на кругляки (камбала, навага, льодяна). Порційні шматочки риби панірують у пшеничному борошні, обсмажують на олії, доводять до готовності в жаровій шафі. Рибу кладуть у салатник чи на тарілку і заливають соусом-маринадом. Навколо або збоку асорті кладуть овочевий гарнір: свіжі огірки і томати, зелений горошок, моркву, солодкий перець, маслини, рибне желе. Гарнір не повинен закривати основний продукт. Страву прикрашають скибочкою лимона, зеленим салатом, зеленню петрушки.

Сьомга солоня – 35/25 або лосось солоний – 38/25, севрюга – 53/34, маса відварної севрюги – 25; кілька – 56/25 чи шпроти – 26/25, ікра паюсна або зерниста, або кетова – 10,2/10, маса рибних продуктів – 85;огірки солоні або корнішони – 19/15, томати свіжі – 18/15, морква – 19/15, зелений горошок

(консервованій) – 23/15, желе – 7, заправка для салатів – 8, маса гарніру – 75; лимон – 7. Вихід – 165.

Риба заливна з гарніром. Заливні страви готують із вареної риби з хрящовим скелетом і частикових порід (найчастіше з судака, сома), а також з фаршированої риби, крабів і варених кальмарів. При масовому приготуванні рибу з кістковим скелетом розбирають на філе без шкіри і кісток або на філе з шкірою без кісток, нарізують на порціонні шматочки і варять.

Рибу з хрящовим скелетом варять великими шматками із шкірою і хрящами, які зачищають після варіння. Зварену рибу охолоджують і нарізують на порціонні шматочки.

У лотки наливають желе шаром 0,5 см, дають йому застигнути, на нього викладають підготовлені шматочки риби на відстані 3-4 см один від одного і бортів. Кожний шматочок риби прикрашають зеленню петрушки, вареною морквою, огірками, лимоном. Овочі закріплюють на поверхні риби тоненьким шаром напівзастиглого желе і дають йому застигнути. Після цього наливають желе шаром 0,5 см над рибою й охолоджують (спочатку при кімнатній температурі, а потім у холодильній шафі при температурі 4-8 °С). Застиглі шматочки риби вирізують ножом з гофрованим лезом, кладуть на блюдо овальної форми.

Подають без гарніру або з гарніром, який розміщують поряд із рибою. Для гарніру використовують зелений салат, корнішони, мариновані або солоні огірки, стручковий перець. Окремо подають соус з хрону з оцтом або майонез. Для обслуговування бенкетів заливну рибу готують у формах. Для цього в порціонну форму наливають шар желе і дають йому застигнути, потім кладуть овочі для оформлення, на них – шматочки риби, повністю заливають форму желе й охолоджують.

Перед подаванням форми з заливною рибою опускають на 3-5с у гарячу воду, потім перевертають, злегка струшують і викладають на блюдо.

Рибу можна заливати безпосередньо в блюдах овальної форми, порціонними шматочками, а також цілою або фаршировану. При цьому рибу нарізують упоперек на шматочки і викладають на блюдо. За допомогою кондитерського мішка її покривають тоненьким шаром напівзастиглого рибного желе, потім уздовж хребта прикрашають овочами.

Приготування рибного желе. Желатин заливають холодною перевареною водою (1 : 8), перемішують, щоб він не прилип до дна посуду, і витримують для набухання 1-1,5 год. Для прояснення бульйону готують відтяжку: сирі яєчні білки злегка збивають і змішують (1 : 2) з холодною водою, морквою, нарізаною соломкою.

З рибних відходів варять бульйон. У процесі варіння додають нарізані коріння, цибулю, а наприкінці – лавровий лист і перець горошком. Готовий бульйон проціджують і видаляють жир.

У гарячий бульйон вводять набухлий желатин і розмішують до повного його розчинення, додають сіль, оцет або лимонну кислоту. Бульйон охолоджують до 70 °С, вводять відтяжку, перемішують, доводять до кипіння і варять 15 хв на слабкому вогні. Потім витримують на краю плити в посуді із закритою

кришкою ще 15 хв, щоб воно стало прозорим. Желе проціджують крізь густу тканину, доводять до кипіння й охолоджують.

Осетер – 160/96 (севрюга – 150/96, сом – 192/96, кета – 157/91), маса вареної риби – 75; лимон – 5,5/5, петрушка (зелень) – 2/1,5; для желе: рибні відходи – 125, желатин – 5, морква – 3,1/2,5, цибуля ріпчаста – 3/2,5, петрушка (корінь) – 1,6/1,2, оцет 9 % – 1,8, яйця (білки) – 9, маса готового желе – 125; морква – 6/5, маса заливної риби – 200; гарнір – 50, підлива – 25. Вихід – 275.

Морська риба смачна під маринадом, Скумбрію, ставриду, бельдюгу, перед тим як залити маринадом, відваріть, а морського окуня, тріску, камбалу, палтуса – обсмажте.

3. Вимоги до якості рибних холодних страв і закусок.

Скибочки рибної гастрономії охайно нарізані і зачищені, колір відповідає виду риби.

Заливна риба – желе пружне, прозоре, смак концентрованого рибного бульйону з ароматом спецій, шар його не більше 0,5-0,7см. Консистенція щільна, філе ніжне.

Риба під маринадом – шматочки риби рівні, добре просочені маринадом. Смак маринаду гострий, кисло-солодкий, з запахом спецій, овочів і томату. Колір темно-червоний.

Рибу заливну зберігають при температурі 4-6°C не більше 12год., рибні холодні страви з гарніром – не більше 30хв., оселедець січений – не більше 24год.

Технологія приготування страв і закусок з м'яса, м'ясних

продуктів: м'ясо або птиця відварні (смажені) з гарніром; холодець з м'яса, субпродуктів; холодець з птиці; рулет полтавський. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск

План

1. Технологія приготування страв і закусок з м'яса
2. Особливості приготування холодцю та м'яса заливного
3. Паштет з печінки. Вимоги до якості холодних страв та закусок з м'яса

1. Свинина смажена, шпигована часником. Тазостегнову частину свинини шпигують часником, натирають сіллю, перцем і смажать до готовності у жаровій шафі, поливаючи соком і жиром, який виділяється під час смаження. Потім охолоджують і нарізують тоненькими скибочками уперек волокон.

Перед подаванням свинину кладуть на блюдо, поряд – свіжі помідори й огірки. Свинина (тазостегнова частина) – 87/74, часник – 1,3/1, жир тваринний топлений харчовий – 2, маса смаженої свинини – 50; помідори свіжі – 29/25, огірки свіжі – 31/25. В й х і д – 100.

Сало варене, шпиговане часником. Сало шпигують часником і варять протягом однієї години, наприкінці варіння додають перець чорний горошком. Готове сало охолоджують і нарізують на порції по 30-50 г. На стіл подають із підливою з хрону.

Сало шпик – 1239,6/1190, часник – 26/20, перець чорний горошком – 0,1. Вихід – 1000.

Завиванець з чорносливом. Свинячу грудинку без реберних кісток відбивають, надаючи форму прямокутника, посипають сіллю, перцем і натирають часником. Зверху кладуть шар подрібненого на м'ясорубці чорносливу без кісточок, посипають сухим желатином, загортають у вигляді рулету, обгортають марлею, перев'язують шпагатом, варять у бульйоні, кладуть під гніт, охолоджують. З рулету знімають шпагат і марлю, нарізують на шматочки. Використовують як самостійну закуску або включають до м'ясного асорті.

Свинина (грудинка) – 1500/1250, чорнослив – 260, маса набухлого чорносливу без кісточок – 300, часник – 13/10, желатин – 20, маса напівфабрикату – 1550. Вихід – 1000.

Завиванець ялтинський. На зачищений, посипаний сіллю і перцем, пружок кладуть сало, натерте часником і нарізане брусочками. М'ясо з салом згортають у вигляді рулету, перев'язують шпагатом і припускають разом з овочами до готовності, наприкінці припускання додають лавровий лист. Готовий завиванець охолоджують, порціюють. На стіл подають разом з овочами.

Яловичина (крайка) – 1793/1320, сало шпик – 145,8/140, часник – 13/10, маса напівфабрикату – 1470; цибуля ріпчаста – 42/35, морква – 44/35, петрушка (корінь) – 27/20. Вихід – 1000.

Асорті м'ясне. Для його приготування використовують 3-4 види м'ясних продуктів. Відварні, смажені м'ясопродукти, свинокопченості, ковбасу, які нарізують тоненькими скибочками по 2-3 шт. на порцію кожного виду, кладуть на кругле або овальне блюдо, збоку – гарнір з трьох-чотирьох видів овочів букетами. Для гарніру використовують нарізані кубиками варену моркву, картоплю, свіжі або солоні огірки, салат з червоноголової капусти, зеленого салату, часточки чи кружальця томатів. До асорті можна включити завиванці, фаршировану курку тощо.

Окремо в соуснику подають соус з хрону або майонез з корнішонами.

Яловичина – 54/40 або телятина – 59/39, язик яловичий чи свинячий – 42, окіст копчено-варений – 33/25, маса варених м'ясних продуктів – 75; гарнір – 50, соус – 15. Вихід – 140.

2. М'ясо або язик, або порося заливні. Варене м'ясо або язик, чи смажену телятину нарізують порціонними шматочками. Варене порося розрубують на порції

Для м'ясного желе желатин замочують для набухання, відтяжку готують з яєчних білків так, як для желе рибного.

З кісток варять бульйон з додаванням коріння і цибулі. Готовий бульйон проціджують, знімають жир. У гарячий бульйон вводять желатин, перемішують до повного його розчинення, додають сіль, оцет або лимонну кислоту. Бульйон охолоджують до температури 70 °С і вводять двома прийомами відтяжку. Желе доводять до кипіння і проварюють 15 хв. Потім витримують на краю плити в посуді із закритою кришкою ще 15 хв, щоб воно стало прозорим. Желе проціджують, доводять до кипіння й охолоджують.

У лоток наливають желе шаром 0,5 см, дають йому застигнути, кладуть підготовлені шматочки м'ясного продукту. Кожний шматочок оздоблюють

зеленню петрушки, карбованою морквою, свіжими огірками, калиною. Потім обережно заливають охолодженим м'ясним желе і дають йому застигнути. Після цього заливають рештою желе так, щоб шар його над продуктами становив 0,5 см, і ставлять у холодильну шафу.

Перед подаванням нарізують ножом з гофрованим лезом. Можна подавати з гарніром. На гарнір використовують свіжі або солоні огірки, томати, салат з червоноголової капусти, які поливають салатною заправою. Окремо подають соус з хрону з оцтом.

Язик яловичий – 126, або баранячий – 143, або свинячий – 127, маса вареного язика – 75; морква – 4/3, петрушка (зелень) – 4/3; для желе: кістки харчові (яловичі) – 125, маса бульйону – 125; желатин – 5, морква – 3,1/2,5, цибуля ріпчаста – 3/2,5, петрушка (корінь) – 1,6/1,2, оцет 3 % – 2, яйця (білок) – 9, лавровий лист – 0,04, маса желе – 125. Вихід – 200.

Холодець і заливні страви не зберігайте при мінусовій температурі: вода, яка міститься в них, замерзає і відокремлюється від загальної маси, при кімнатній температурі лід перетворюється на воду, яка збирається на поверхні страви. Страва втрачає не тільки зовнішній вигляд, а й смак.

Холодець по-домашньому. Оброблений путовий яловичий склад заливають холодною водою (на 1 кг м'ясних продуктів 1,5-2 л води) і варять при слабкому кипінні 5-6 год., періодично знімаючи жир. Підготовлене м'ясо курки додають через 2,5-3 год. За одну годину до закінчення варіння кладуть підпечені овочі. Із зварених м'ясних продуктів видаляють кістки, хрящі, сухожилки. М'якоть дрібно ріжуть, з'єднують із процідженим бульйоном, солять, додають перець горошком, лавровий лист, доводять до кипіння (для стерилізації), наприкінці додають розтертий часник. Холодець розливають у тарілки або форми і залишають для застигання.

Відпускають 100 г на порцію з соусом із хрону.

Кури I категорії – 76/53 або кури II категорії – 77/53, путовий склад яловичини – 44, морква – 4/3, петрушка (корінь) – 3/2, цибуля ріпчаста – 4/3, сіль – 2, часник – 5/4, лавровий лист – 0,02, перець чорний горошком – 0,05, маса готового холодцю – 100; соус з хрону – 20. Вихід - 100/20.

3.Паштет з печінки. Сало шпик дрібно нарізують і злегка обсмажують, щоб витопився жир, додають дрібно нарізані моркву, цибулю, пасерують їх до розм'якшення, кладуть нарізану невеликими шматочками печінку, обсмажують її, додають бульйон або воду, сіль, перець, лавровий лист і двічі пропускають через м'ясорубку з дрібною решіткою, додають молоко або бульйон, частину розм'якшеного вершкового масла, добре прогрівають, перемішують, охолоджують.

Паштет формують у вигляді батона, бруска, їжачка або надають іншої форми, прикрашають вареним яйцем, вершковим маслом (за допомогою кондитерського мішка). Можна нанести сітку з охолодженого соусу майонез з додаванням м'ясного желе.

Печінка яловича – 1240/1029 (свиняча, бараняча, теляча – 1169/1029), масло вершкове – 75, сало шпик – 104/100, цибуля ріпчаста – 119/100, морква – 93/74, яйця – 20, молоко або бульйон – 50. Вихід – 1000.

Вимоги до якості, оформлення, відпуск холодних страв і закусок з м'яса

План

1. Вимоги до якості страв і закусок з м'яса
2. Оформлення та відпуск холодних страв і закусок з м'яса
3. Вимоги санітарії та особистої гігієни при приготуванні холодних страв і закусок

1. М'ясо та м'ясопродукти нарізані упоперек волокон, колір відповідає виду продукту. Консистенція пружна, м'яка.

Холодець добре застиглий зі шматочками м'яса, колір від світло- до темносірого, смак концентрованого м'ясного бульйону з ароматом спецій і часнику. Консистенція желе щільна, пружна, м'ясні продукти м'які.

Паштет – сіро коричнева маса, смак і запах властиві продуктам, консистенція м'яка, еластична.

Холодці, заливні страви зберігають при температурі не вище 6С до 12год.:

- паштет з печінки – до 24год.

- смажене м'ясо і птицю – 48год.

Холодні страви і закуски – це швидкопсувні вироби і потребують швидкої реалізації.

Реалізація заливних страв, холодців, паштетів, дозволена тільки в осінне-зимовий період – це сезонні страви. В літній час (травень-вересень) реалізація сезонних страв дозволяється тільки при наявності відповідного обладнання і узгодження з місцевим СЕС.

2. Велику увагу слід приділяти естетичному оформленню холодних страв і закусок. Вони повинні бути гарно оформлені, привертати увагу і збуджувати апетит, що сприяє кращому засвоєнню їжі.

При оформленні холодних закусок кухар має проявити тонкий художній смак, застосовувати закони поєднання кольору, форми нарізання продуктів. Для оформлення використовують спеціальні ножі, формочки та інший інвентар, а також продукти, що входять до складу страви. При цьому підбирають найбільш зручні за формою і яскравим забарвленням овочі, зелень. Продукти повинні бути акуратно і гарно укладені і поєднуватися за формою і кольором, оформлення — простим і витонченим. Гарно можна оформити навіть найпростішу холодну закуску.

Холодні страви і закуски з м'яса, птиці та м'ясопродуктів подають на фарфорових блюдах овальної і круглої форми, у кришталевих і фарфорових вазах, ікорницях, розетках, креманках. Посуд має відповідати страві, яку подають, за формою і розміром.

До всіх холодних закусок підходять такі прикраси, як зелень, огірок, зелений салат, помідор, стручковий перець, редиска. Молоде листя кропу, петрушки і селери кладуть цілими листочками, оскільки вони красивіші, ніж січені.

Для прикрашування зеленим салатом підходять невеликі цілі листки і краї великих листків у згорнутому вигляді.

Помідор для прикрашання розрізають на тонкі кружальця або часточки, у вигляді тюльпана. Для прикрашання великої порції закуски слід брати шматочки, розрізані на 2 або 4 частини. Огірок розрізають на тонкі кружальця, кладуть їх на салат цілими або зробивши надріз до середини і згорнувши у вигляді лійки, можна нарізати напівкружальцями, у вигляді «курячих лапок», серця та ін.

Неочищений огірок ефективніший від чищеного завдяки своєму зеленому кольору.

Стручки червоного, зеленого перцю нарізають дрібними квадратами, трикутниками, зірочками, соломкою, кільцями або півкільцями.

Редиску кладуть цілою, з частково знятою шкіркою, розрізану у вигляді квітки на часточки, кружечки або січену.

З вареної моркви нарізають зірочки. Для цього в цілій морквині роблять поздовжні надрізи різної довжини, а потім уже нарізають шматочками. Для великих порцій вирізають лілії.

Круті яйця ріжуть часточками або кружальцями за допомогою ножа або яйцерізки. Можна окремо використати січені (натерті на тертці) білки і жовтки.

3. При приготуванні, оформленні, порціонуванні холодних страв і закусок необхідно суворо дотримуватися санітарних правил. Оскільки при приготуванні холодних страв завершальною стадією являється не теплова обробка, а подрібнення, протирання продуктів, їх порціонування, що може привести до повторного забруднення продукту мікроорганізмами, тим більше, що значна кількість операцій в холодних цехах немеханізовані, а виконуються уручну.

Всі продукти і напівфабрикати повинні бути бездоганно свіжими, посуд і інвентар промарковані та використовуватися за призначенням.

Слід чітко розмежувати виробництво страв з сирих і варених овочів, а також з м'ясних і рибних продуктів.

Холодні страви і закуски готують у міру їх реалізації, підготовленні компоненти для салатів та інших страв з'єднують і заправляють безпосередньо перед подаванням.

Температура подавання холодних страв і закусок 10-12 С, тому в цеху встановлюють достатню кількість холодильного обладнання.

В цеху має підтримуватися чистота протягом всієї роботи, суворо дотримуватися терміни реалізації і температура зберігання сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

Необхідно дотримуватися правил особистої гігієни робітників, вимог по утриманню приміщень і обробляння сировини.

Контрольні запитання

1. Яке призначення мають масляні суміші?
2. З яких продуктів можна приготувати бутербродні пасти?
3. Чим відрізняється бутербродне масло від бутербродної пасти?
4. Що можна використати, крім хліба, для бутербродів?
5. Які особливості приготування багатошарових бутербродів?
6. З якою метою багатошарові бутерброди охолоджують і став лять під прес?
7. Які особливості приготування бутербродів
8. Дати характеристику салатам
9. Який посуд використовують для салатів
10. Особливості оформлення салатів
11. Які ви знаєте способи подачі осетрової та лососевої ікри?
12. За якими правилами підбирають продукти для приготування рибного асорті?
13. Який посуд використовують для холодних закусок з риби?
14. Назвіть способи приготування заливної риби.
15. З якою метою при варінні морської капусти міняють воду декілька разів?
16. Внаслідок чого застигає м'ясне желе?

Завдання для практичних занять

Скласти порівняльну таблицю приготування бутербродних паст.

Дати класифікацію бутербродів у вигляді таблиці.

Скласти таблицю приготування салатів

Назва салату	Особливості приготування

Складіть таблицю особливостей приготування і подачі соло них оселедців.

Складіть схему приготування риби заливної.

Підберіть м'ясні продукти і гарнір для м'ясного асорті.