

**ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет  
народного хозяйства»**

**Кафедра «Маркетинг и коммерция»**

**УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ**

**ПО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ**

**«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ  
ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

**(Курс лекций)**

**специальность СПО 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

**Махачкала 2019 г.**

**УДК 620.2**

**ББК 30.609**

**Составитель** - Гаджиева Аида Меджидовна – доцент кафедры «Маркетинг и коммерция» ДГУНХ.

**Внутренний рецензент** – Минатуллаев Арслан Айнутдинович, кандидат экономических наук, доцент, зав. кафедрой «Менеджмент» ГАОУ ВО ДГУНХ.

**Внешний рецензент** – Гасанов Сергей Юсупович - начальник экспертного отдела СЗПП РД.

**Представитель работодателя** - генеральный директор ОАО «Стимул» (предприятие общественного питания) Исмаилов Артур Фейзутдинович.

Учебное пособие по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» (курс лекций) размещено на официальном сайте [www.dgunh.ru](http://www.dgunh.ru)

Гаджиева А.М. Учебное пособие междисциплинарного курса «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» для специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Махачкала: ДГУНХ, 2019г., 55 с.

Рекомендовано к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 29 мая 2019 г.

Рекомендовано к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Атаевой Т.А.

Одобрено на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 23 мая 2019 г., протокол № 10

## **Раздел 1. Организация и ведение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.**

### **Тема 1.1. Приготовление канапе**

**Лекция 1.** Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация. Подбор оборудования и инвентаря.

Холодные блюда и закуски входят в состав завтраков, ужинов. Их подают в качестве закуски к обедам. Основное назначение холодных блюд и закусок — возбуждение аппетита. Красивое оформление холодных блюд и закусок, приятный аромат и высокие вкусовые качества возбуждают аппетит и способствуют лучшему пищеварению. Для приготовления холодных блюд используют разнообразные продукты: овощи, фрукты, грибы, мясные и рыбные продукты, яйца. Блюда приготавливают с холодными соусами и заправками, растительным маслом и сметаной. Они не только возбуждают аппетит, но содержат необходимые пищевые вещества: белки, жиры, витамины, углеводы, минеральные вещества. Калорийность холодных блюд зависит от продуктов, используемых для их приготовления. Оформляют холодные блюда ярко окрашенными и красиво нарезанными продуктами, входящими в рецептуру блюда, а также свежими или консервированными помидорами, огурцами, зеленью, сливочным маслом, яйцами, лимоном. Для украшения банкетных блюд используют экзотические продукты, декоративную зелень, фигурки желе, маслины, оливки, крабы, креветки и другие продукты.

В холодном цехе используют различные приспособления, инструменты, выемки, ножи для фигурного нарезания и карбования, формы, яйцерезки.

При изготовлении, оформлении и хранении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать санитарные правила, потому что после оформления они не подвергаются тепловой обработке и могут привести к обсеменению микроорганизмами. Холодные блюда и закуски отпускают при температуре 10...12°C.

**Лекция 2.** Подбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Бутерброды относятся к закускам, которые просто и быстро приготавливаются, они имеют широкое распространение. Для их приготовления используют мясные и рыбные гастрономические продукты, кулинарные изделия, сыры, сырковую массу, повидло, джем, яйца, масло и масляные смеси, различные соусы, овощи, фрукты и другие продукты так, чтобы они хорошо сочетались по вкусу и цвету. Продукты для бутербродов режут тонкими ломтиками в таком количестве, чтобы полностью покрыть хлеб. На ломтик хлеба кладут 1...3 куска продукта, желательно без мелких кусочков. Нарезают продукты не ранее чем за 30...40 мин до подачи и хранят в охлажденном месте. Основой для бутербродов является хлеб ржаной или пшеничный, суточной давности, с коркой или без нее, а также хлеб с отрубями, багеты, халы, слойки, городские и школьные булочки,

питу, тосты, бачели, сухое печенье. На ржаном хлебе готовят бутерброды с жирными продуктами (шпигом, грудинкой, корейкой), с солеными (сельдью, килькой).

Бутерброды по способу приготовления бывают открытые, закрытые (сандвичи), закусочные (канапе). Бутерброды подают в холодном или горячем виде.

Бутерброды открытые. Эти бутерброды подразделяют на простые и сложные. Для открытых бутербродов хлеб нарезают толщиной около 1 см, массой 30...40 г, смазывают сливочным маслом или маргарином, укладывают на него подготовленные продукты. Маслом можно не смазывать. Простые бутерброды приготавливают с каким-либо одним видом продукта, украшают сливочным маслом, зеленью.

Сложные бутерброды (комбинированные, «столичные») приготавливают из нескольких продуктов, сочетающихся по вкусу и цвету. Продукты красиво укладывают и оформляют сливочным маслом, масляными смесями из кондитерского мешка, свежими помидорами, огурцами, сладким перцем, маслинами, зеленью, майонезом.

Бутерброды закрытые (сандвичи). У хлеба срезают корки и нарезают в длину полоски толщиной 0,5 см. Полоску хлеба смазывают сливочным маслом и укладывают на нее тонко нарезанные продукты (мясо или рыбу, икру, сыр и др.), затем накрывают другой полоской хлеба, смазанного сливочным маслом, слегка

прижимают, охлаждают, нарезают на кусочки длиной 7...8 см. Сандвичи можно готовить двух-, трехслойными (слоеные) и комбинированные. Для этого используют кулинарные изделия, отварное или жареное мясо, птицу, паштеты, бутербродные пасты, омлеты, масляные смеси, сочетающиеся по вкусу. Они могут быть калорийными и легкими.

Пита — это круглая лепешка или продолговатый плоский хлеб из дрожжевого теста, который при выпечке становится воздушным, но при остывании усаживается и внутри образуется карман. Питу подогревают, подрезают сбоку и наполняют карман подготовленными продуктами: изделиями из рубленого мяса с соусом, жареным мясом или курицей, сыром, салатом, ветчиной с авокадо.

Бутерброды закусочные (канапе). Эти бутерброды напоминают по форме мелкие пирожные, они имеют привлекательный вид и являются украшением праздничного стола. Для приготовления закусочных бутербродов используют подсушенный (поджаренный) пшеничный, ржаной хлеб, выпечные изделия из слоеного теста, гренки, сухое печенье. Слегка черствый ржаной или пшеничный хлеб очищают от корки, нарезают вдоль батона на полоски шириной 4...5 см, толщиной 0,5...0,7 см и обжаривают на сливочном масле или маргарине, не засушивая. Поджаренные полоски охлаждают, слегка смазывают сливочным маслом, укладывают рядами мясные, рыбные или другие продукты, чередуя по цвету сладким перцем, зеленым луком и яйцами, сваренными вкрутую. Между уложенными продуктами или поверх них тонкой лентой или сеткой выпускают

взбитое сливочное масло или пасту. Затем полоски нарезают в виде прямоугольников, треугольников по 2...6 шт. на порцию. Можно изделиям придать форму кружочков диаметром 4 см, ромба, которые вырезают из гренки специальными выемками. Нарезанные продукты мясные или рыбные кладут один

на другой в виде башенки, украшают фруктами или овощами и скрепляют разноцветными шпажками с фигурками или в виде флажков.

Бутерброды укладывают на тарелку, блюдо или вазу, покрытые салфеткой, украшают зеленью. Закусочные бутерброды подают к чаю, кофе, коктейлям, алкогольным напиткам, при организации банкетов, фуршетов.

Требования к качеству сроки хранения бутербродов. Продукты должны быть уложены ровным слоем по куску хлеба, иметь гладкую поверхность. Вкус и запах — свойственные используемым продуктам. нарезанные

Хранят продукты для бутербродов и бутерброды — не более 30...40 мин, прикрытые пленкой или пергаментом, чтобы они были свежими и сочными.

**Лекция 3. Подбор хлебобулочных и других изделий из теста песочного, слоеного, заварного, сдобного при приготовлении канапе и сочетаемость с другими ингредиентами.**

Канапе, как указано выше, - это маленькие фигурные бутерброды, которые красиво оформляют и подают в качестве закуски. Для их приготовления, кроме хлеба, используют небольшие фигурные крутоны, выпеченные из слоеного и других видов теста, а также разнообразные рыбные, мясные и другие продукты.

Из рыбных продуктов для приготовления канапе можно использовать зернистую, паюсную и кетовую икру, балычные изделия, рыбу соленую, горячего и холодного копчения, а также разнообразные рыбные консервы.

Из мясных продуктов можно использовать ветчину, различные колбасы, вареные и жареные мясные продукты, а также и другие мясные гастрономические и кулинарные изделия.

Подбираемые для канапе продукты должны сочетаться по внешнему виду, цвету и вкусу. Для оформления применяют сливочное масло, масляные смеси (№ 879-883), майонез, свежие и маринованные огурцы, красный сладкий перец, зелень, вареные яйца, лимон, фрукты и т.д. (Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1982 г.)

Соленые рыбные продукты хорошо сочетаются с яйцом, а ветчина, буженина и некоторые другие мясные продукты с неострыми сырами (советский, российский, голландский и др.). Сыры можно использовать для канапе и в качестве основного продукта.

Корзиночки (тарталетки) готовят из сдобного или слоеного теста с выходом 12-25 г, а волованы из слоеного теста с выходом 10-20 г.

Корзиночки и волованы наполняют различными продуктами, кулинарными изделиями (волованы с икрой, с салатом, с паштетом из печени, с икрой, семгой и осетром, с бужениной и окороком, с сыром и окороком, с килькой и яйцом и т.д.).

Для фуршетного стола может быть уменьшен выход наполненных корзиночек до 25 г, а волованов до 20 г.

#### ***Рулетки с сервелатом и фисташками***

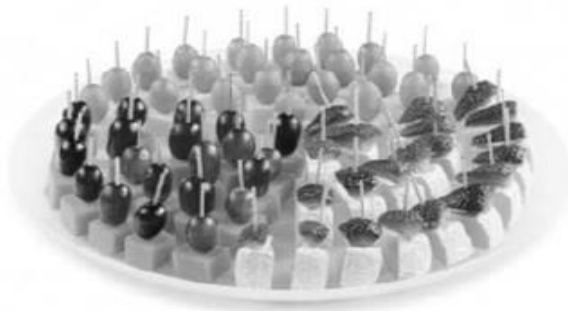
Для приготовления начинки сливочный сыр измельчают и добавляют растертые фисташки. Сервелат тонко нарезают. На ломтики сервелата укладывают начинку и сворачивают в рулетки, которые закрепляют шпажками или зубочистками.



**Итальянский грибиш**  
Классические канапе из копченой колбаски, сыра и маринованных корнишонов



**Перечный камамбер**  
Сыр камамбер на соленом крекере с грецкими орехами, сливочным сыром и свежей мятой



**Фруктово-сырное ассорти**  
Канапе: камамбер с физалисом, чеддер с красным виноградом, эдам с белым виноградом



**Рулетики с сервелатом и фисташками**  
Рулетики из сервелата с начинкой из сливочного сыра с фисташками



**Роллы чемичанга овощные**  
Роллы с начинкой из болгарского перца, моркови, рисовой лапши, проростков сельдерея



**Сельдь под шубой**  
Мини рулетики с классическим салатом «сельдь под шубой»

**Варианты оформления закусовых бутербродов (канапе)**

**Лекция 4.** Технологический процесс приготовления канапе и легких закусок: канапе с использованием хлеба; канапе с использованием изделий из песочного, слоеного, заварного и сдобного теста; горячих закусок с начинками; легких закусок на шпажках; мини-запеканок; мини-закусок из муссов и паштетов. Особенности приготовления, ассортимент, варианты оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Ассортимент, варианты оформления.

**Тарталетки с маринованными грибами и сыром**

Тарталетки заполнить маринованными грибами, натертым сыром и нарезанным мелкими кубиками болгарским перцем. В начинку добавить майонез.

### **Тарталетки с курицей и огурцом**

Куриное филе вымыть, просушить и отварить до готовности. Также отправить вариться яйца. Готовую курицу и яйца как следует остудить.

Охлажденное филе измельчить острым ножом мелко или пропустить через мясорубку. Огурец вымыть, просушить и нарезать тонкими брусочками. Яйца очистить и натереть на терке. При желании можно измельчить ножом.

При желании можно добавить измельченный лук. Заправить майонезом или сметаной по вкусу. Посолить и поперчить слегка. Все тщательно перемешать. Готовый салат отправлять в песочные корзиночки. Подавать тарталетки с курицей и огурцом, украсив свежей зеленью - листьями салата, перьями зеленого лука или измельченным укропом.

### **Волованы с печенью трески**

Для начинки нарезаем вареные яйца, зеленый лук и печень трески. Смешиваем майонез с горчицей и заправляем начинку. Заполняем получившейся начинкой заранее выпеченные и остывшие волованы.

### **Волованы с крабовым маслом**

Готовят волованы заранее. Для наполнителя кокосовую стружку слегка обжаривают на сухой сковороде, добавляют оставшиеся ингредиенты: крабовое мясо, сметану, перец жгучий, кардамон, имбирь, куркуму, сухую горчицу, лимонный сок и прогревают 1 мин.

Охлаждают и смешивают с ломтиками крабового мяса. Перед подачей волованы заполняют начинкой и оформляют зеленью.

Закусочные бутерброды, корзиночки и волованы укладывают на блюдо, подбирая их так, чтобы они красиво сочетались по форме и цвету. Под каждый бутерброд и волован хорошо кладут салфетку.



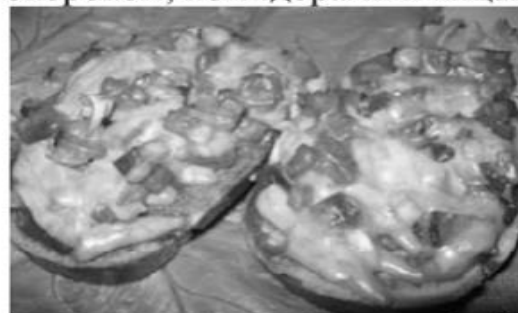
**Тарталетки мусака**



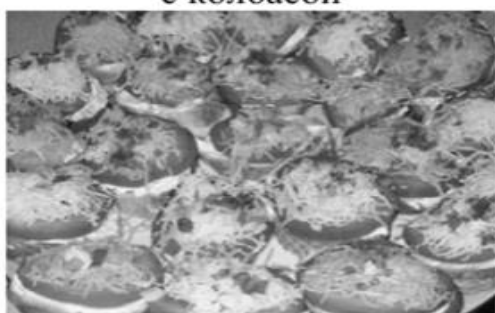
**Горячие бутерброды  
с окороком, помидорами и яйцами**



**с колбасой**



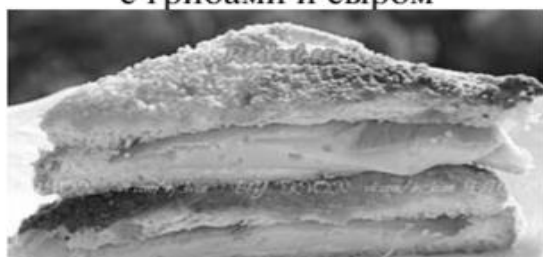
**с ветчиной и сыром**



**с грибами и сыром**



**с яйцом**



**с сыром и ветчиной**



**горячие бутерброды "Пиноккио"**

## **Варианты оформления горячих бутербродов**

### ***Тарталетки мусака***

Традиционное греческое блюдо. Запеченные тарталетки с начинкой из печеных измельченных баклажанов, тонкими ломтиками нарезанной отварной говядины и томатного соуса. Тарталетки оформлены дольками помидора и измельченного сыра.

### ***Рыбные волованы-розочки***

Филе рыбы вымыть нарезать полосками 10-15 см. Посолить, поперчить, сбрызнуть соком лимона, запанировать в муке, свернуть рулетами. Окунуть с одной стороны в кляр: майонез, кетчуп, яйцо, мука. Закрепить зубочистками, выложить в форму. Запекать 20 минут, затем посыпать тертым сыром, смешанным с паприкой. Допекать 5-8 минут до расплавления сыра.



При подаче украсить черной смородиной.

**Лекция 5. Технология приготовления масляных смесей:** зеленого, ракового/крабового, анчоусного, сырного, селедочного, грибного; креветочного масел; сырной и желтковой пасты.

Масляные смеси. Сливочное масло при приготовлении блюд сохраняет витаминную активность, вкус и аромат. Для ряда холодных и горячих блюд маслу необходимо придать острый вкус, дополнительно обогатить витаминами, ферментами, вкусовыми и красящими веществами. Для этого приготавливают масляные смеси. Масляные смеси представляют собой размягченное сливочное масло, смешанное с измельченными дополнительными продуктами (сельдь, сыр, зелень и др.). После перемешивания формуют в виде брусочка или цилиндра и охлаждают. Для улучшения вкуса в некоторые масляные смеси добавляют лимонную кислоту или лимонный сок. Перед использованием нарезают на кусочки массой 10... 15 г в виде кружочков, ромбиков или штампуют специальными выемками, или придают форму спирали, ракушки с помощью декораторов для формовки масла. Можно выпустить из кондитерского мешка различными фигурами и заморозить. Масляная смесь должна быть хорошо охлаждена, чтобы сохранялась форма.

Используют при отпуске жареных рыбы, мяса, для приготовления и оформления холодных блюд и бутербродов.

**Масло зеленое.** В размягченное сливочное масло кладут мелко рубленную зелень петрушки, лимонный сок или лимонную кислоту, тщательно перемешивают, придают форму, охлаждают и нарезают. Используют к рыбным и мясным жареным блюдам, для приготовления бутербродов.

**Масло селедочное.** Чистое филе сельди вымачивают, пропускают через мясорубку с частой решеткой, протирают, соединяют с размягченным сливочным маслом, хорошо выбивают, формуют и охлаждают. Используют к отварному картофелю, блинам, для приготовления бутербродов, фарширования яиц.

**Масло с горчицей.** Размягченное сливочное масло соединяют с готовой горчицей, взбивают, формуют и охлаждают. Используют для приготовления бутербродов, оформления блюд.

**Масло ветчинное.** Ветчину нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, протирают, соединяют с размягченным сливочным маслом, выбивают и охлаждают. Используют для приготовления холодных блюд и бутербродов.

**Масло с авокадо.** Мякоть спелого авокадо протирают через сито, соединяют с размягченным сливочным маслом, добавляют лимонный сок, соль и перец, хорошо перемешивают, формуют и охлаждают. Используют для жареной рыбы, птицы, отварных макарон.

**Масло сырное.** Приготавливают путем взбивания сливочного масла с тертым сыром или рокфором. Применяют для приготовления бутербродов. В диетическом питании сырное масло готовят из неострых сортов сыра и подают как холодную закуску.

**Масло розовое.** Сливочное масло соединяют с томатным пюре и взбивают. Употребляют для бутербродов.

**Паста желтковая.** Желтки вареных яиц отделяют от белков, протирают и соединяют с размягченным сливочным маслом и солью. В пасту можно добавить взбитые сливки. Используют для бутербродов, оформления банкетных блюд и фаршированных яиц.

**Паста из брынзы.** В протертую брынзу добавляют сметану и хорошо вымешивают. Можно добавить красный молотый перец. Используют для приготовления бутербродов.

**Хранение.** Масляные смеси хранят в холодильнике несколько дней. Для увеличения сроков хранения сформованные масляные смеси завертывают в пергамент, целлофан или полиэтиленовую пленку. Долго хранить масляные смеси нельзя, так как поверхность масла окисляется кислородом воздуха и под действием света желтеет. Это приводит также и к ухудшению вкуса.

## **Тема 1.2. Приготовление легких и сложных холодных закусок.**

**Лекция 6. Классификация холодных закусок. Подбор оборудования и инвентаря.**

Все холодные блюда и закуски делят на группы: бутерброды; салаты и винегреты; блюда и закуски из овощей и грибов; блюда из рыбы и морепродуктов; блюда из мяса, птицы и мясопродуктов; блюда из яиц.

Холодные закуски отличаются от холодных блюд тем, что они имеют меньший выход и подают их без гарнира (икра, семга, шпроты, колбаса) или с небольшим количеством гарнира (кильки с яйцом, сельдь с луком). Закуски бывают холодными и горячими.

В холодном цехе используют различные приспособления, инструменты, выемки, ножи для фигурного нарезания и карбования, формы, яйцерезки.

**Механическое оборудование. Слайсер.** Он позволяет аккуратно резать на равномерные ломтики продукты. Аппараты отличаются диаметром ножей и шириной нарезки от 2 до 15 мм. На кухню приобретают слайсеры для резки сыра, для нарезки рыбы и колбасных изделий, овощей, а также фруктов, хлеба (зубчатые лезвия ножей). Слайсеры бывают автоматические, а также ручные, но первые чаще используются в гипермаркетах, чем в общепите. У них высокая производительность, часто превосходящая необходимость для общепита. Следует отметить самозатачиваемость ножей – удобное устройство.

**Овощерезка.** Она может резать сырые и вареные овощи любого размера и формы. У нее 3 входа для круглых и длинных овощей. В комплектации имеются диски, которые позволяют менять толщину нарезки и ее форму. Для качественной резки вареных овощей нужны специальные, гладкие ножи, а нарезка картофеля фри требует регулирования скорости вращения ножей. Если повар предпочитает готовить сырые нарезанные овощи на пару, то надобность в резке вареных овощей отпадает.

Значительно расширяет меню ресторана появление блендеров, а также миксеров, которые отвечают за размельчение и гомогенизирование. В блендере можно размельчать и готовить массу для супа-пюре, в миксере – взбивание крема для торта и перемешивание ингредиентов. Блендер лучше покупать со стальным

стаканом, стоит учитывать скорость вращения ножей и число насадок, а также шумность его работы.

Универсальный привод является многофункциональной машиной. Он служит в качестве терки, резки для овощей и мельницы. Но, если он сломается, то кухня останется безо всех видов оборудования.

Используется машина по производству мороженого и искусственного льда, а также механический консервооткрыватель

Электрическое оборудование. Машина картофелеочистительная периодического действия типа МОК-300М предназначена для очистки картофеля и корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры на предприятиях общественного питания

Универсальная кухонная машина УКМ 06 Предназначен для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов на предприятиях массового питания (столовые, кафе, рестораны).

Машина резательная МПР-350М-02 предназначена для нарезки сырых и вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, лука, репы, брюквы, огурцов, томатов и т.д.) на частицы различной геометрической формы, тонкого измельчения картофеля, моркови, а также шинковки капусты.

Кроме этого используют мясорубки, хлебoreзки, весы настольные.

Для отпуска холодных блюд и закусок используют закусочные тарелки, блюда, салатники, селедочницы, икорницы, розетки, соусники, вазы, креманки. Посуда должна соответствовать виду изделия, рисунок — сочетаться с оформлением блюда.

**Лекция 7. Подбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных холодных закусок, требования к качеству, условия и сроки хранения.**

Приготовление холодных блюд начинается с подготовки гарниров. Картофель после первичной обработки варят в кожице или без нее. Свеклу и морковь варят в кожице. Сваренные овощи охлаждают, очищают и нарезают перед использованием. Зелень подвергают обработке, ополаскивают холодной кипяченой водой и обсушивают. Консервированные овощи освобождают от тары, перекладывают вместе с соком или рассолом в неокисляющуюся посуду.

Хранят каждый вид подготовленных овощей в отдельной посуде при температуре 8... 10°C. Срок хранения очищенных овощей не превышает 12 ч.

Рыбные блюда готовят из охлажденных отварных или жареных звеньев, филе, порционных кусков из чистого филе и филе с кожей без костей, кальмаров, креветок, раков. Семга, кета, лососина поступает неразделанная и разделанная

в виде упакованных нарезанных кусков филе. Неразделанную рыбу обрабатывают на филе с кожей и по мере спроса нарезают под углом 30...45° на куски без кожи.

Сельдь обрабатывают на чистое филе. У консервированных килек, салаки удаляют головы, хвост и внутренности. Шпроты, сардины, сайру перекладывают в чистую посуду, порционируют. Сок, масло или соус распределяют равномерно вместе с основным продуктом.

Из мяса и мясопродуктов для приготовления холодных блюд используют вареную и жареную говядину, язык, ветчину, буженину, жареную или отварную птицу и дичь, колбасы. Окорок зачищают, удаляют кости, кожу, лишний жир, разрезают на части, удобные для нарезания. Колбасу (вареную или копченую)

обтирают, удаляют обвязки, снимают оболочку перед нарезанием. Для облегчения снятия оболочки копченые колбасы на 1 ...2 мин опускают в горячую воду, затем обтирают полотенцем и очищают часть, предназначенную для нарезания.

Птицу перед использованием нарубают на порции.

Сыры разрезают на части, круглые — по радиусу, прямоугольные — вдоль, зачищают от пленок, корок и нарезают тонкими пластинами толщиной 2...3 мм.

Сливочное масло зачищают, нарезают на бруски, которые разрезают на кусочки в виде прямоугольника, квадрата толщиной 0,5... 1 см. Из слегка размягченного масла можно изготовить шарики, ролики, ракушки, тюльпаны, розы, применяя

комбинированные ножи для масла, декораторы, выемки, кондитерский мешок с насадками. Фигурки из масла хранят в холодной воде со льдом.

**Лекция 8. Технологический процесс приготовления легких и сложных холодных закусок из овощей:** огурцов малосольных; острых солений из различных овощей; побегов бамбука; консервированных фруктов и ягод; маринованных шампиньонов. Особенности приготовления, ассортимент, варианты оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Овощные и грибные блюда и закуски. Для приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов используют свежие, вареные, соленые и маринованные овощи, грибы и зелень.

Редька с маслом или сметаной. Редьку шинкуют соломкой или ломтиками, солят, заправляют растительным маслом или сметаной. При отпуске посыпают зеленью. Можно готовить редьку с гусиным, утиным или куриным жиром. Часть редьки можно заменить морковью.

Помидоры, фаршированные мясным салатом. Для получения салата говядину, овощи, яйца нарезают мелкими ломтиками или кубиками и заправляют майонезом с добавлением соуса «Южный». Подготовленные для фарширования помидоры заполняют салатом, сверху украшают яйцом и посыпают мелко нарезанной зеленью. Так же фаршируют помидоры рыбным салатом, яйцом и луком, грибами и т.д.

Икра баклажанная. Баклажаны 105, репчатый лук И, масло растительное 6, томатное пюре II, уксус 3%-ный 3, чеснок 0,5, специи. Выход: 100.

У баклажанов удаляют плодоножку, затем запекают в жарочном шкафу, охлаждают, разрезают вдоль, снимают кожицу, мякоть мелко рубят. Мелкорубленный лук слегка пассеруют с растительным маслом, добавляют томатное пюре, баклажаны и уваривают, периодически помешивая, до загустения. Заправляют икру чесноком, растертым с солью, уксусом и перцем. При отпуске посыпают мелко нарезанным зеленым луком. Икру можно готовить и без чеснока. Так же приготавливают икру из кабачков, кроме этого можно приготовить икру из смеси овощей, свеклы.

Грибы маринованные или соленые с луком. Грибы отделяют от маринадной жидкости, нарезают кусочками заправляют растительным маслом. При отпуске кладут в салатник или на тарелку, сверху посыпают нарезанным зеленым или репчатым луком. Икра грибная. Подготовленные сушеные грибы варят до готовности, охлаждают, затем мелко рубят или пропускают через мясорубку. Соленые грибы промывают и мелко рубят. Мелкорубленный репчатый лук пассеруют на растительном масле, добавляют подготовленные грибы и жарят 10... 15 мин. Икру заправляют уксусом, перцем, солью. При отпуске посыпают мелко нашинкованным зеленым луком.

В холодном виде можно подать фаршированные кабачки, перец, баклажаны.

Маринованный бамбук. В кулинарии это растение используется очень широко. Молодые двухнедельные ростки являются ценным продуктом питания, традиционным для Юго-Восточной Азии. Маринованные побеги бамбука занимают важное место в рационе Индонезии, Вьетнама и других стран. В гастрономических целях употребляют ростки длиной до 40 см, внешне они схожи с кукурузными початками.

Перед тем, как приготовить бамбук, необходимо снять его плотную оболочку. Съедобной частью считается зеленовато-белая масса, ее употребляют как в варенном, так и в сыром виде. Что касается вкусовых качеств, мякоть бамбука очень приятная, сладковатая и хрустящая. Перед употреблением побеги режут на полоски. Побеги отваривают на протяжении 20 минут, кастрюлю при этом не закрывают для того чтобы излишки горьких веществ успели испариться. Если горечь осталась, следует поварить их еще 5 минут в чистой воде. Побеги также можно готовить с помощью микроволновой печи, их готовят около 4 минут в незакрытой посудине, наполненной водой. После такой обработки побеги становятся очень вкусными, с аппетитной корочкой.

Бамбук очень часто используют для приготовления экзотических салатов, горячих и тушеных блюд. В кулинарии Вьетнама встречаются рецепты использования маринованных побегов: их добавляют в салаты, употребляют в качестве гарнира. Побеги, купленные в магазине, уже заправлены смесью из кунжутного и какого-нибудь еще растительного масла, а также перца чили. По вкусу они умеренно острые.

Требования к качеству.

Салаты. Овощи должны быть нарезаны в соответствии с формой нарезки для каждого вида салата; укладывают салаты горкой; зелень, используемая для оформления, должна быть свежей, невялой, не пожелтевшей, не потемневшей. Консистенция овощей — упругая. Вкус, запах, цвет — соответствующие используемым продуктам. У салата из краснокочанной капусты не допускается синий оттенок. Огурцы — свежие, не допускаются перезрелые, с грубыми семенами и кожей.

Винегреты. Овощи должны соответствовать форме нарезки. Цвет — светло-красный. Вкус — острый, соответствующий вареным овощам, соленым огурцам и квашеной капусте. Овощи должны быть проваренными, не крошащимися, огурцы и капуста квашеная — твердыми и хрустящими.

Холодные блюда и закуски относятся к скоропортящимся изделиям и подлежат быстрой реализации. Д

До реализации холодные блюда и закуски необходимо хранить при температуре 4... 8 °С. Готовят холодные блюда небольшими партиями по мере спроса.

**Лекция 9. Технологический процесс приготовления легких и сложных холодных закусок из рыбы и рыбных продуктов:** семги малосоленной; рыбных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо из рыбы или гребешков или осьминогов; мусса из семги; мусса из крабов. Особенности приготовления, ассортимент, варианты оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Для холодных закусок и блюд используют свежую рыбу и гастрономические рыбные продукты. Свежую рыбу для холодных блюд разделяют так же, как для горячих.

**Семга малосоленая (порциями).** Рыбу режут тонкими кусками по 2... 3 шт. на порцию, укладывают на блюдо или тарелку, сбоку располагают дольки лимона, зелень петрушки. Можно отпускать рыбу со свежими овощами и зеленью. Если блюдо приготовлено из рыб семейства осетровых, то его можно украсить тонко нарезанными вареными хрящами.

**Сельдь с гарниром.** Сельдь (филе мякоти) 35, яйцо ¼ шт> гарнир 75, заправка 15. Выход: 135.

На селедочный лоток укладывают нарезанную кусочками сельдь, по бокам — нарезанные кубиками вареные картофель, морковь, свеклу, нарезанные кружочками или ломтиками свежие огурцы, помидоры, зеленый горошек, яйца, шинкованный зеленый лук или нарезанный кольцами репчатый лук. Сельдь украшают листьями салата или веточками зелени. Гарнир укладывают букетами, чередуя овощи по цвету. При подаче сельдь поливают заправкой для салатов или горчичной. Овощи можно накарбовать. Часть гарнира можно разложить продолговатой горкой, а сверху положить сельдь.

**Сельдь с картофелем и маслом.** Сельдь (филе мякоти) 35, картофель 77, масло сливочное 15. Выход: 125.

Чистое филе сельди нарезают поперек (наискось) ровными небольшими кусочками, укладывают на селедочницу или тарелку, украшают зеленью. Отдельно подают в баранчике одинаковый по величине целый или обточенный бочонками отварной горячий картофель, а в розетке — предварительно охлажденный кусочек сливочного масла или картофель поливают растительным маслом.

**Сельдь рубленая.** Нарезанные куски чистого филе сельди без кожи и костей, яблоки без зерен и кожицы, предварительно замоченный в воде или молоке и отжатый пшеничный хлеб и слегка пассерованный репчатый лук пропускают через мясорубку или измельчают ножом до образования однородной массы. Затем добавляют размягченное сливочное масло, молотый перец и уксус, все хорошо перемешивают. Вымешанную массу укладывают в селедочницу, придавая форму целой рыбы или продолговатой горки, на которой ложкой, смоченной в растительном масле или воде, делают узор «елочкой». При отпуске украшают сельдь яблоками, огурцами, помидорами, листьями зеленого салата, рублеными крутыми яйцами, зеленью петрушки или укропа.

**Рыба заливная с гарниром.** В глубокий противень наливают желе слоем 0,5 см и, когда оно застынет, кладут порционные куски отварной рыбы (треска, хек, судак и др.) на расстоянии 3...4 см друг от друга и от бортов противня. Каждый кусок рыбы украшают кружочками лимона, карбованной морковью, огурцами, зеленым салатом или зеленью петрушки, лука, делают рисунок. Затем украшения закрепляют полустывшим желе и дают ему застыть, после чего заливают желе слоем 0,5...0,8 см над продуктом и охлаждают. Застывшие куски рыбы вырезают ножом так, чтобы со всех сторон был слой желе не менее 3...5 мм, и края желе делают гофрированными. Лимон можно не заливать, а поместить его на рыбу при отпуске. Заливную рыбу отпускают без гарнира и с гарниром. При отпуске с гарниром кусок рыбы в желе кладут на блюдо, рядом укладывают букетами гарнир, состоящий из 3...4 видов овощей. Отдельно подают соус хрен с уксусом или майонез. Если рыбу заливают в порционные формы, то рисунок из овощей

накладывается на слой застывшего желе, затем на украшения укладывают куски рыбы, заливают желе до краев формы и охлаждают. Перед отпуском формы с заливным опускают на 3...5 с в горячую воду, затем перевертывают, слегка встряхивают и выкладывают его на блюдо, гарнир располагают букетами. Так же, как рыбу, заливают крабов, мясо креветок, кальмаров, морских гребешков. **Жареная рыба под маринадом.** Рыба (филе с кожей без реберных костей) 90, мука пшеничная 5, масло растительное 5, маринад 75, зеленый лук 10, специи. Выход: 160.

Для приготовления этого блюда используют различную рыбу, которую в зависимости от ее вида разделяют на филе с кожей без костей или на филе без кожи и костей и нарезают на порционные куски. Порционные куски посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят с обеих сторон на растительном масле, после чего дожаривают в жарочном шкафу до готовности. Обжаренную рыбу укладывают в салатник или на тарелку, заливают горячим маринадом, охлаждают, посыпают мелко нарезанным зеленым луком или зеленью петрушки. Можно украсить рыбу маслинами без косточек.

**Морской гребешок под майонезом.** Морского гребешка отваривают, охлаждают в отваре, затем нарезают поперек волокон тонкими ломтиками, выкладывают на тарелку, поливают майонезом, украшают зеленью. Можно приготовить с гарниром из овощей. Так же приготавливают кальмаров, крабов, креветок, лангустов.

**Карпаччо из семги.** Филе семги плотно завернуть в пленку для хранения продуктов и положить на 1 час в морозилку. Нарезать рыбу на очень тонкие куски. Снять полиэтиленовую пленку. Разложить карпаччо по тарелкам, полить лимонным соком, оливковым маслом, поперчить. Вымыть грибы и нарезать кому как нравится. Вымыть помидоры черри и нарезать на четвертинки или пополам (в зависимости от размера). Нарезать базилик, смешать с помидорами и грибами, слегка посолить. Выложить помидоры с грибами на семгу, украсить ломтиками белых грибов, поперчить. До подачи блюдо держать в холодильнике. Вместо белых грибов можно взять шампиньоны. Важно, чтобы грибы были очень свежими. Помидоры черри можно заменить обычными помидорами.

**Мусс из крабов.** 1 яйцо, 225 гр. сливок, 7 гр. желатина, 250 гр. крабового мяса, соль, белый перец, красная икра (для украшения), зелень (для украшения).



1. Желатин замочить в холодной воде. 2. Крабовое мясо смолоть в блендере, добавить соль, перец и перемешать. Влить яйцо и еще раз взбить в блендере. 3. В столовой ложке теплых сливок растворить желатин. Влить в смесь. Продолжая взбивать, потихоньку влить остальные сливки. 4. Подготовить формочки (тимбалы). 5. Разлить мусс по формочкам и поставить в холодильник до полного застывания. Примерно 2 часа. 6. Чтобы вынуть мусс, окунуть на несколько секунд формочки (тимбалы) в горячую воду. При подаче перевернуть на тарелку и украсить икрой (по желанию - можно любой, даже щучьей) 7. Поскольку мусс довольно пресный, лучше всего его подавать с чем-то соленым, икру можно заменить соусом песто. Можно этим муссом что-нибудь нафаршировать. Например, авокадо.

**Лекция 10. Технологический процесс приготовления легких и сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов:** легких закусок на шпажках; мини-запеканок; мини-закусок из муссов и паштетов, маринованной гусиной печени; мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; терина из гусиной печени; паштета из говяжьей печени; паштета из кур; паштета из утиной печени; паштета в тесте. Особенности приготовления, ассортимент, варианты оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Мясо, субпродукты, птицу и дичь для холодных блюд варят или жарят так же, как и для горячих блюд. Для варки и жарки используют те же части туши. Мясо и мясопродукты в холодном виде подают с гарниром, заливными, в виде паштетов и студней.

**Ветчина, корейка с гарниром.** Ветчину (окорок, рулет), буженину, корейку или другие копчености нарезают по 2...3 куску на порцию, укладывают на блюдо, рядом кладут букетами гарнир из 3...4 видов овощей — моркови,



краснокочанной капусты, корнишонов, зеленого горошка, помидоров, рубленого желе, салата.

Блюдо украшают листьями зелёного салата или зеленью петрушки. Отдельно в соуснике или рядом с гарниром подают соус хрен с уксусом.

**Ростбиф с гарниром.** Жареный ростбиф охлаждают и нарезают поперек волокон на куски по 2...3 шт. на порцию. Затем их укладывают на блюдо, сбоку букетами кладут гарнир — зеленый салат, корнишоны, рубленое желе, помидоры, строганный хрен. Украшают листьями салата или зеленью петрушки. Отдельно в соуснике подают соус-хрен холодный или соус майонез с корнишонами.

**Мясо или мясопродукты отварные с гарниром.** Вареные мясные продукты: мясо, язык или птицу охлаждают, нарезают тонкими кусочками по 2...3 шт. на порцию, укладывают на блюдо, сбоку размещают букетами гарнир из 3...4 видов овощей — вареной моркови, картофеля, свежих или соленых огурцов, помидоров, краснокочанной капусты, зеленого салата. Украшают листьями салата или зеленью петрушки. Отдельно в соуснике подают соус хрен холодный или соус майонез с корнишонами. К блюду из птиц на гарнир можно подать маринованные помидоры, яблоки, груши.

**Студень говяжий.** Обработанные субпродукты (головы, ноги, губы, уши) тщательно промывают, рубят на куски, кладут в подготовленную посуду, заливают холодной водой (1,5...2 л на 1 кг продуктов), доводят до кипения и варят при слабом кипении в течение 6...8 ч, периодически снимая жир и пену. За час до окончания варки кладут овощи и специи. Студень считается готовым, когда мясо легко отделяется от костей. Готовые субпродукты вынимают шумовкой, охлаждают до температуры 50...40 °С. Отделяют мякоть от костей и нарезают на кусочки в виде кубиков. Затем мясо соединяют с предварительно процеженным бульоном, солят, кипятят. После этого добавляют мелкорубленный или растертый чеснок, все перемешивают и в горячем виде разливают в подготовленные противни слоем не более 4 см. При охлаждении студень нужно помешивать, чтобы получилась однородная масса. Студень выдерживают в холодном помещении до 8 ч, чтобы он хорошо застыл. Непосредственно перед подачей застывший студень нарезают на порции (100 г) и укладывают на тарелку или блюдо, отдельно подают соус хрен с уксусом. Студень можно отпускать с солеными консервированными овощами. Украшают блюдо зеленью петрушки и салата.

**Паштет из печени.** Шпик мелко нарезают и слегка обжаривают, добавляют мелко нарезанные морковь, лук и пассеруют до полу готовности, затем кладут нарезанную печень, посыпают солью, молотым перцем и обжаривают до готовности. Смесь охлаждают и дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой,вливают молоко или бульон, прогревают и охлаждают. Масло сливочное размягчают, соединяют с массой. Готовый паштет формуют в виде батона, рулета, квадрата, посыпают рубленым яйцом и мелко нарезанной зеленью. Паштет можно украсить взбитым сливочным маслом, нанося его в виде узора с помощью кондитерского мешочка или придавая маслу форму цветка. Вместо масла можно нанести сетку из соуса майонез с добавлением мясного желе, при этом масло или майонез используют вместо яйца.

**Террин из гусиной печени.** Майоран – 1 веточка. черный перец горошком – ½ ч. л., соль, сок 1 большого апельсина, утиная или гусиная фуа-гра (можно

обрезь) – 150-200 г, тимьян – 1 веточка, масло сливочное для смазывания, анисовый ликер – 50 мл, лук-порей – 1 стебель, вино мадера – 50 мл. Для подачи: сезонные ягоды, багет – 1 шт, свежая зелень.

Удалить у тимьяна и майорана стебли, листочки порубить. Черный перец прогреть на сухой сковороде, при среднем нагреве, потряхивая, 1–2 мин. Переложить в ступку и растолочь довольно мелко.

У печени удалить протоки, нарезать ломтиками, положить в миску, добавить ликер, мадеру, апельсиновый сок, тимьян и майоран, посолить, поперчить, накрыть, поставить в холодильник на 1 час.

У лука-порея отрезать белую часть (она не понадобится). Зеленые листья по одному разрезать так, чтобы лист развернулся в прямоугольник, промыть от песка. Положить в глубокую сковороду, залить кипящей водой и подержать на слабом огне, 2–3 мин. Вынуть и обсушить.

Прямоугольную жаропрочную форму смазать сливочным маслом, выложить листья порея внахлест так, чтобы концы свисали с обеих сторон. Сверху листья сбрызнуть растопленным маслом. Шумовкой вынуть печень из маринада, выложить в форму поверх листьев порея (маринад сохранить). Накрыть печень свисающими концами порея. Форму закрыть фольгой, поставить в разогретую до 110 °С духовку на 40 мин. Достать из духовки, остудить, накрыть пленкой и поставить в холодильник на 8–10 ч. При подаче, по желанию, снять сверху лишний жир, нарезать поперек на порционные куски. Маринад довести до кипения, полить им террин. Подавать с багетом, свежей зеленью и сезонными ягодами.

**Мини запеканка с курицей.** Филе куриное 3 шт., кукуруза консервированная 70 г, сыр твердый 100 г, яйцо 2 шт., томаты черри 3 шт., сливки 20 % - ½ стакана, маслины без косточек 100 г., перец черный молотый 1/2 ч.л., соль ½ ч.л.

Куриное филе отварить, остудить, нарезать кубиками. Добавить кукурузу без жидкости, нарезанные маслины. Посолить, поперчить. Перемешать и разложить по формочкам. Сливки смешать с яйцом. Залить формочки с куриным мясом, кукурузой и маслинами. Разложить нарезанные томаты черри. Посыпать натертым сыром. Запекать 15...20 мин при температуре 180 град. С

### **Горячие закуски**

Горячие закуски готовят небольшими порциями, они отличаются от вторых блюд тем, что имеют более острый вкус, подают их без гарнира в специальной посуде вместимостью 50..100 г с длинной ручкой (кокотницах) или в порционных сковородках. Продукты нарезают тонкой соломкой, мелкими кубиками, ломтиками. В зависимости от формы нарезки и посуды, в которой готовят горячие закуски, они получили название: «жюльен» из птицы или дичи — называют так из-за формы нарезки продуктов (соломкой); горячие закуски из грибов, крабов, почек называют «кокот» — от названия посуды (кокотницы), а из рыбы, мидий, устриц — «кокиль» — от названия натуральной или искусственной раковины (кокильницы). Горячие закуски подают после холодных закусок. При отпуске ставят на пирожковую или десертную тарелку с бумажной салфеткой, а на ручку кокотниц надевают бумажные папильотки.

## **Раздел 2. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.**

### **Тема 2.1. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы.**

**Лекция 11. Подбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, требования к качеству, условия и сроки хранения, безопасное использование оборудования и инвентаря.**

С рыбой отлично сочетаются овощи - самые простые, например картошка, помидоры. Особым вкусом обладают зеленые овощи, такие как артишоки, шпинат. Травы тоже отлично подходят - мята или петрушка. Необычным и приятным дополнением могут стать некоторые фрукты - лимон или апельсин. Гарнир должен улучшать и подчеркивать вкус рыбы, он не должен быть слишком ярким, не должен отвлекать. Блюда, которые демонстрируют такие сочетания, это тартар из тунца с каперсами, апельсинами и оливками, лосось с салатом из рукколы; филе трески с луком шалот, грибами и беконом. Микс жареных грибов и бекона дополняет вкус рыбы, но такое сочетание хорошо зимой, летом же можно использовать более легкие овощи. В салате "Нисуаз" помимо свежего тунца можно использовать оливки, салат лоло-россо, фасоль, помидоры черри". Многие овощи очень хорошо дополняют морские деликатесы. Например, нежирная белая рыбка, такая как сибас, дорада, отлично гармонирует с овощами, приготовленными на гриле. Хорошим аккомпанементом могут стать баклажаны, паприка, цуккини, спаржа, листья шпината, базилик, цветная капуста, томаты.

Приготовление холодных блюд начинается с подготовки гарниров. Картофель после первичной обработки варят в кожице или без нее. Свеклу и морковь варят в кожице. Сваренные овощи охлаждают, очищают и нарезают перед использованием. Зелень подвергают обработке, ополаскивают холодной кипяченой водой и обсушивают. Консервированные овощи освобождают от тары, перекладывают вместе с соком или рассолом в неокисляющую посуду.

Хранят каждый вид подготовленных овощей в отдельной посуде при температуре 8... 10°C. Срок хранения очищенных овощей не превышает 12 ч.

Рыбные блюда готовят из охлажденных отварных или жареных звеньев, филе, порционных кусков из чистого филе и филе с кожей без костей, кальмаров, креветок, раков. Семга, кета, лососина поступает неразделанная и разделанная в виде упакованных нарезанных кусков филе. Неразделанную рыбу обрабатывают на филе с кожей и по мере спроса нарезают под углом 30...45° на куски без кожи.

Сельдь обрабатывают на чистое филе. У консервированных килек, салаки удаляют головы, хвост и внутренности. Шпроты, сардины, сайру перекладывают в чистую посуду, порционируют. Сок, масло или соус распределяют равномерно вместе с основным продуктом.

Из мяса и мясопродуктов для приготовления холодных блюд используют вареную и жареную говядину, язык, ветчину, буженину, жареную или отварную птицу и дичь, колбасы. Окорок зачищают, удаляют кости, кожу, лишний жир, разрезают на части, удобные для нарезания. Колбасу (вареную или копченую)

обтирают, удаляют обвязки, снимают оболочку перед нарезанием. Для облегчения снятия оболочки копченые колбасы на 1 ...2 мин опускают в горячую воду, затем обтирают полотенцем и очищают часть, предназначенную для нарезания.

Птицу перед использованием нарубают на порции.

Сыры разрезают на части, круглые — по радиусу, прямоугольные — вдоль, зачищают от пленок, корок и нарезают тонкими пластинами толщиной 2...3 мм.

Сливочное масло зачищают, нарезают на бруски, которые разрезают на кусочки в виде прямоугольника, квадрата толщиной 0,5... 1 см. Из слегка размягченного масла можно изготовить шарики, ролики, ракушки, тюльпаны, розы, применяя

комбинированные ножи для масла, декораторы, выемки, кондитерский мешок с насадками. Фигурки из масла хранят в холодной воде со льдом.

**Лекция 12. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы:** крупная рыба целиком; крупная рыба, фаршированная целиком; Особенности приготовления, ассортимент, варианты оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

**Обработка рыбы для фарширования.** В фаршированном виде чаще всего приготавливают судака, щуку, карпа. Рыбу фаршируют в целом виде и порционными кусками — кругляшами. В качестве фарша используют котлетную массу, можно фаршировать кнельной массой.

Для фарширования в целом виде рекомендуют использовать охлажденную рыбу, а щуку — живую, так как у мороженой рыбы кожа разрывается. Щуку для фарширования в целом виде очищают от чешуи так, чтобы не повредить кожу, промывают, подрезают кожу вокруг головы с помощью острого ножа, осторожно отгибают ее и снимают с тушки «чулком». Мякоть у плавников подрезают внутри ножницами, конец позвоночной кости у хвоста подламывают так, чтобы кожа осталась с хвостом. Рыбу разделяют на чистое филе. Мякоть рыбы нарезают на кусочки, соединяют с замоченным и молоке хлебом без корок, добавляют пассерованный репчатый лук, соль, перец. Снова пропускают через мясорубку. Затем вводят сырые яйца или яичные белки, сливочное масло или маргарин и выбивают до получения пышной массы. В массу можно добавить мелкорубленый чеснок. Кожу щуки наполняют приготовленной массой так, чтобы она приняла форму рыбы. Фарш набивают плотно, а у хвоста делают прокол, чтобы удалить попавший воздух. К рыбе прикладывают голову или пришивают иглой со шпагатом. Рыбу завертывают в марлю или пергамент и перевязывают шпагатом, затем укладывают на решетку рыбного котла или глубокий противень. Если щука поступила в виде потрошеной тушки, то ее пластуют и снимают кожу с обоих филе. Затем из мякоти рыбы приготавливают массу. На смоченную марлю раскладывают кожу от одного филе, на нее по всей длине кладут фарш, который закрывают сверху кожей от второго филе. Соединяя концы марли, формируют рыбу в виде валика, концы перевязывают шпагатом. Используют для припускания. Для приготовления судака, фаршированного в целом виде, обработку рыбы начинают с вырезания спинного плавника, а затем осторожно очищают чешую, чтобы не разорвать кожу. Из головы вынимают жабры и глаза. Рыбу промывают, глубоко

надрезают мякоть вдоль позвоночника с двух сторон. Отделяют позвоночную кость, подламывая у головы и хвоста. Через образовавшееся отверстие вынимают внутренности; рыбу промывают, срезают с боков реберные кости и мякоть, оставляя ее тонким слоем (не более 0,5 см) на коже. Плавники отрезают ножницами. Срезанную мякоть отделяют от костей и приготавливают из нее массу. Подготовленного судака наполняют фаршем через спинное отверстие так, чтобы рыба приняла прежнюю форму, и зашивают с помощью шпагата и поварской иглы. Рыбу перевязывают шпагатом или завертывают в марлю. Используют для припускания.

Припускают рыбу в сотейниках или рыбном котле. Дно сотейника смазывают маслом, укладывают порционные куски кожей вниз или той частью, где была кожа, чтобы более толстая часть куска была в воде. Рыбу заливают горячей водой или бульоном так, чтобы жидкость покрывала ее на 1/3 высоты (на 1 кг рыбы 300 г жидкости). Целую рыбу и звенья перевязывают шпагатом и кладут на решетку рыбного котла целую рыбу брюшком вниз, звенья — кожей вниз, помещают в рыбный котел, заливают холодной водой или бульоном, добавляют белые корни, репчатый лук, соль, специи. Для улучшения вкуса добавляют лимонную кислоту, сухое белое вино, отвар от шампиньонов, огуречный рассол. Посуду с рыбой закрывают крышкой, доводят до кипения и припускают на слабом нагреве 10... 15 мин — порционные куски, 25...50 мин — целую рыбу, фаршированную и звенья. Потери массы при припускании рыбы составляют 18%.

Оформление. Холодные рыбные блюда подают со сложными овощными гарнирами, салатами, свежими, солеными или маринованными огурцами и помидорами, а также со сладким маринованным перцем. Для оформления рыбных блюд, кроме перечисленных продуктов, иногда используют маслины. Банкетные блюда украшают также цветами — живыми или вырезанными из свежих овощей: свеклы, репы, редьки, моркови, картофеля и т. д. Обычно из них вырезают розы, георгины, ромашки, тюльпаны, лилии, мелкие полевые цветы и т. д. Блюда также украшают зеленью (веточками петрушки, сельдерея, листьями салата), ломтиками лимона. Для некоторых блюд в качестве элемента украшения используют мельхиоровые шпажки, на которые одевают фигуры и цветы. Все эти украшения должны гармонировать с приготовленным изделием, не загромождать и не закрывать его. Для того чтобы лучше выделить изделие, его иногда помещают на подставку, приготовленную из хлеба, теста, риса, картофеля.

**Требования к качеству. Условия и сроки хранения.** Рыба должна быть проварена и полностью сохранять свою форму. На поверхности припущенной рыбы допускаются сгустки свернувшегося белка, поэтому для улучшения внешнего вида блюда рыбу поливают соусом и украшают сверху лимоном, грибами, крабами. Гарнир укладывают рядом или подают отдельно.

Хранят блюда при температуре 4...8 град. не более 12 час.

**Лекция 13. Приготовление украшений.** Варианты сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы.

Для украшения сложных холодных блюд из рыбы используют разнообразные фигурки из овощей: свеклы, моркови, огурцов, помидоров и других. А также фрукты: лимоны, апельсины, яблоки и другие.

Банкетные блюда украшают также цветами — живыми или вырезанными из свежих овощей: свеклы, репы, редьки, моркови, картофеля и т. д. Обычно из них вырезают розы, георгины, ромашки, тюльпаны, лилии, мелкие полевые цветы и т. д. Блюда также украшают зеленью (веточками петрушки, сельдерея, листьями салата), ломтиками лимона. Для некоторых блюд в качестве элемента украшения используют мельхиоровые шпажки, на которые одевают фигуры и цветы. Все эти украшения должны гармонировать с приготовленным изделием, не загромождать и не закрывать его. Для того чтобы лучше выделить изделие, его иногда помещают на подставку, приготовленную из хлеба, теста, риса, картофеля.

### Элементы украшений блюд

Украшение рыбных или мясных рулетиков «пальмой» на ананасном «острове» и «морем» из кусочков наломанного желе:



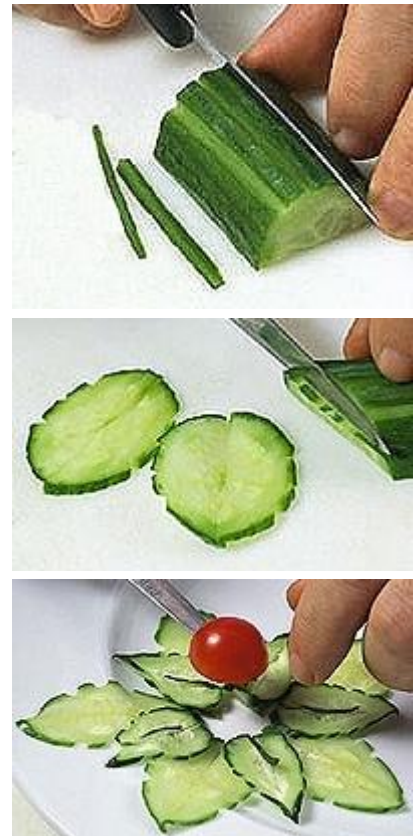
«Пальмы» из ломтиков банана, киви и долек мандарина:



## Украшение банкетного рыбного блюда



## Цветок из ломтиков огурца



Отрезать от огурца часть длиной 5 см. Разрезать вдоль пополам. Сделать ножом продольные вырезы на кожуре (это называется "карбование"). Вырезанные полоски использовать для стебля декоративного цветка. Обработанный отрезок огурца порезать тонкими ломтиками. Разделить их пополам и использовать как лепестки для "ромашки". Дополнить "цветок" половинками помидора черри.

Вариант оформления с "розочками" из соленой рыбы



Карбование лимона:





«Роза» из тонких удлиненных ломтиков огурца



Розы из редьки



1) Неочищенную редьку тщательно моем и нарезаем тонкими кружочками.



2) Из одного кружочка, свернув его в трубочку, делаем середину "розы".



3) Оборачиваем середину другими кружочками поочередно по часовой и против часовой стрелки.



4) Подрезаем основание "цветка".



5) Скрепляем его деревянной шпажкой.  
Для окрашивания используем пищевые красители (красный сок свёклы, желтый настой шафрана, кагор и др.)

## Лекция 14. Гарниры, заправки и соусы для сложных холодных блюд из рыбы, условия и сроки хранения.

Холодные блюда и закуски из рыбо-, мясопродуктов и птицы подают с овощными гарнирами - простыми и сложными, как гарниры используют также овощные салаты. Простыми гарнирами есть свежие, соленые огурцы и помидоры, зеленый и репчатый лук, маринованные плоды и ягоды и др.. Овощи нарезают ломтиками или мелкими кубиками. Мелкие экземпляры плодов и ягод используют целиком. В сложные гарниры входят вареные овощи (картофель, морковь, фасоль овощная, свекла), консервированный зеленый горошек, свежие и соленые огурцы и помидоры, маринованные яблоки, сливы, виноград и т.д.. Эти продукты группируют с учетом вкусовой совместимости и цветовых контрастов. В сложных гарнирах мясных и рыбных блюд входит мясное (рыбное) желе, секущиеся мелкими кубиками. Его используют также для оформления мясных и рыбных винегретов.

Самый распространенный соус используется для приготовления холодных блюд, - соус майонез.

Классическая технология приготовления соуса майонез представлена в действующем Сборнике рецептур, но рецептурный состав может быть изменен благодаря использованию не обычного уксуса, а винного, из масла лучше употреблять оливковое, горчицу - дижонскую. Среди наиболее популярных производных соусов следует отметить следующие:

- айоли, которые готовят с растертым чесноком (к паровой рыбы, яиц, сваренных круто, супа буйабес, улиток, холодного мяса)
- шантли, которые готовят со взбитыми сливками (до холодных овощей, отварной рыбы)
- тартар, которые готовят с добавлением нашинкованных консервированных огурцов, каперсов, эстрагона, петрушки (к жареной и рыбы-гриль).

Заправки для закусок готовят на масле, добавляя к ней в различных комбинациях уксус, лимонный сок или лимонную кислоту, яичные желтки, сахар, горчицу, перец, соль подобное.

В литературе можно встретить на английский термин «дрессинг», что означает салатную заправку на основе масла и уксуса.

В европейской кухне соус винегрет - это ничто иное, как салатная заправка, приготовленная из оливкового масла, винного уксуса (лимонного сока), соли и молотого перца, иногда измельченных трав. Его вкус можно менять за счет различных ингредиентов, например, сыра «Рокфор», горчицы (английского или французского). Если в соус винегрет добавить измельченные каперсы, лук-шалот и зелень, то получится равиот. Любая разновидность соуса винегрет сочетается с измельченной свежей зеленью (петрушки, кервеля, эстрагона, базилика, мяты, майорана, лука и т.д.), каперсами, тертым храпит. Как заправка соуса винегрет, также может использоваться пюре из мякоти запеченного сладкого перца. Для приготовления рыбных и некоторых овощных закусок используют соус маринад (с томатом, без томат}, со свеклой).

К отварной говядины, поросят, жареной свинины, отварной рыбы, студней подают соус хрен (со сметаной, свеклой). К отварной говядины, рыбы, копченого лосося подается соус из винограда и храпит. Для этого соуса виноград (Без косточек и нарезанный) соединяют с тертым хреном, лимонным соком, взбитыми сливками, солью и кайенским перцем.

За основу некоторых соусов для холодных блюд иногда берут конфитюр или фруктово-ягодное желе из душистых и обогащенных кислотой плодов, например смородины или клюквы. Так, для холодных мясных блюд (языка и свиного холодца) используют знаменитый соус «Кум-Берланд». Чтобы приготовить этот соус, следует соединить измельченную и бланшированные лук-шалот, бланшированные и нарезанную тонкой соломкой лимонную и апельсиновую цедру с растопленным желе красной смородины, соком лимона и апельсина, портвейном и белым винным уксусом, а затем заправить молотым имбирем, солью и перцем. Для приготовления соуса часто применяют пюре из консервированных ягод (например, брусничного компота). Если соединить пюре с майонезом, горчицей, лимонным и апельсиновым соком и цедрой, солью и перцем, то полученный соус можно использовать для заправки салатов из мяса и дичи. Фруктовые салаты (из апельсинов, дыни и т.д.) заправляют холодным сметанным соусом: сметаной с ягодным соком, ликера, лимонной цедрой и корицы.

#### **Соус Равигот (к рыбе) (Французская кухня)**

Для 1,5 стакана соуса: 2 яичных желтка, 1 стакан горячей воды, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, 3 ст. ложки 3%-ного уксуса, 2 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука, 1 чайная ложка готовой горчицы, 1/2 чайной ложки соли, 1/8 чайной ложки свежее молотого черного перца, 1 чайная ложка мелко нарезанного зеленого эстрагона (или 1/3 чайной ложки сухого), 1 чайная ложка мелко нарезанного зеленого кервеля (или 1/3 чайной ложки сухого).

Растереть яичные желтки и, помешивая, чтобы желтки не свернулись, тоненькой струйкой влить в них горячую воду. Растопить в сотейнике 1 столовую ложку сливочного масла и размешать его с мукой и яичной смесью. Поставить сотейник на слабый огонь и, непрерывно помешивая, довести до температуры, близкой к кипению, не давая закипать. Положить в соус оставшееся сливочное масло и размешать его. В отдельной кастрюле варить в уксусе лук до тех пор, пока жидкость не убавится наполовину. Процедить. Смешать уксус с соусом. Добавить горчицу, соль, перец, эстрагон и кервель (сушеный эстрагон и кервель предварительно надо вымочить в течение 10 минут в горячей воде).

#### **Лимонный дрессинг**

100 мл оливкового масла. Цедра одного лимона. 4 ложки лимонного сока. Черный перец и соль по вкусу. Все перемешать и взбить венчиком.

## **Тема 2.2. Приготовление сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.**

**Лекция 15. Подбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор оборудования и инвентаря, его безопасное использование.**

Холодные блюда и закуски готовят в холодном цехе. Для организации рабочего места повара устанавливают модульные секции - столы с холодильным шкафом и горочкой для хранения компонентов холодных блюд, со встроенной ванной, над которой укрепляют смеситель холодной и горячей воды с гибким шлангом и душевой насадкой. Под столешницей предусмотрена вспомогательная полка для хранения посуды и выдвижные ящики (рис. 6). Удобная стол-секция с ящиками и полками, предназначенный для установки и подключения к электрической сети средств малой механизации. В цехе организуют некоторые рабочие места для изготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд, бутербродов. Из оснащения применяют универсальный привод, овощерезку с набором разных ножей, механизмы и приспособления для нарезания хлеба, мясных гастрономических и отварных продуктов, приспособления для нарезки масла, сыра, и разные выемки, ножи, посуда и формы. Число необходимой посуды, тары и производственного инвентаря определяют в зависимости от объема выпускаемой продукции, ассортимента блюд и кулинарных изделий.

Из мяса и мясопродуктов для приготовления холодных блюд используют вареную и жареную говядину, язык, ветчину, буженину, жареную или отварную птицу и дичь, колбасы. Окорок зачищают, удаляют кости, кожу, лишний жир, разрезают на части, удобные для нарезания. Колбасу (вареную или копченую) обтирают, удаляют обвязки, снимают оболочку перед нарезанием. Для облегчения снятия оболочки копченые колбасы на 1 ...2 мин опускают в горячую воду, затем обтирают полотенцем и очищают часть, предназначенную для нарезания. Птицу перед использованием нарубают на порции.

**Требования к качеству.** Мясо и мясопродукты нарезаны поперек волокон наискось широкими лентами. Цвет должен быть свойственным цвету продукта (ростбиф на разрезе розовый). Вкус — соответствующий виду продукта. Консистенция — упругая, плотная, эластичная, овощи мягкие, но не крошащиеся.

Студень должен быть хорошо застывшим, с кусочками основного продукта. Цвет — серый. Вкус — свойственный продукту, из которого приготовлен студень, с ароматом специй и чеснока. Консистенция — желе плотное, упругое, мясные продукты мягкие.

Паштет. Формы — разные. Цвет — от светло- до темно-коричневого. Вкус и запах — свойственные используемым продуктам, с ароматом специй. Консистенция — мягкая, эластичная, без крупинок.

**Условия и сроки хранения.** Холодные блюда и закуски относятся к скоропортящимся изделиям и подлежат быстрой реализации: студень, мясо заливное — в течение 12 ч, паштеты — 24, мясо жареное — 48, рыба жареная — 12, сельдь рубленая — 24 ч. Учитывая, что после приготовления и оформления большинство блюд не подвергаются повторной тепловой обработке, необходимо до реализации холодные блюда и закуски хранить при температуре 4... 8 °С, а в летнее время (май — сентябрь) реализация таких холодных блюд, как студень, паштет, разрешается только при наличии необходимого оборудования и по согласованию с местными санитарно-эпидемиологическими службами. Готовят холодные блюда небольшими партиями по мере спроса. Недопустимы

расплывшееся желе, помятые овощи, увядшая зелень, изломанные куски рыбы, мяса.

## **Лекция 16. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы:**

баранья нога шпигованная; свиная корейка на ребрышках; поросенок целиком; поросенок фаршированный; курица фаршированная (галантин); фаршированная индейка целиком; утка целиком. Особенности приготовления, ассортимент, варианты оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

**Баранья нога, запеченная в духовке с чесноком и специями.** Продукты. 1 баранья нога весом 2 кг (желательно без кости) 10 г чеснока 10 г розмарина 20 мл масла оливкового соль, перец по вкусу

**Приготовление.** Луковицы обрезаем с двух сторон и нарезаем кольцами толщиной примерно 1 см и выкладываем на противень. Лук придаст мясу особый вкус. Чеснок очистить, нарезать дольками. У розмарина оторвать листочки. Маленьким ножом с узким лезвием сделать вертикальные надрезы на всей ноге. Вставить чеснок и розмарин в эти разрезы. Вместо чеснока или розмарина, можно использовать другую приправу – мяту или базилик, индийские специи.. Сверху приправить мясо оливковым маслом, солью и черным молотым перцем. Поставить противень в духовку, При температуре 180 (первые 15 мин)...150 (последующие 45 мин) град. Снять баранью ногу с противня и накрыть фольгой, чтобы не остыла.

Готовую баранину нарезать на тонкие пласты, подавать с мясным соусом.

**Свиная корейка на ребрышках, запеченная в духовке.** Свиная корейка на кости — 4 шт. (из расчета 2 шт. на человека). Смесь перцев: черного, красного и паприки — 0,5 ч. Ложки. Ароматные травы и специи — 0,5 ч. ложки (базилик, молотый имбирь, хмели-сунели и пр.). Горчица готовая — 1 ч. ложка (лучше использовать «Русскую», без дополнений). Мёд — 1 ч. Ложка. Чеснок — 2 зубка. Соль — по вкусу. Розмарин (или тимьян) — несколько веточек для запекания

**Приготовление.** Куски корейки моем, сушим при помощи салфеток или бумажных полотенец и перекладываем в чашку, где будем мариновать.

Готовим маринад. Смешиваем ароматные специи и травы, смесь перцев, горчицу, мед, соль и чеснок. Можно добавить 1 ст. ложку соевого соуса, чтобы скрепить компоненты. Обмазываем каждый кусок корейки нашим маринадом с обеих сторон и оставляем мариноваться в чашке столько, сколько позволяет время. Идеально — оставить на ночь.

Разогреваем духовку до 190 °С. На дно формы выкладываем веточки розмарина (или тимьяна), а на них куски корейки. Отправляем корейку в духовку запекаться 40–50 минут (в зависимости от толщины кусков мяса). Готовность можно проверить, сделав надрез по центру куска — если мясо белое, то оно готово. Подавать со свежими овощами и листьями салата.

**Поросенок целиком.** Поросенок 1 шт., вода 1,5 стакана, свиное сало 200 г., чеснок 2 головки, лавровый лист 3 шт., майоран 0,5 ч.л., соль, тимьян.

**Приготовление.** Чеснок очистить и очень мелко нарезать. Смешать, с салом, крупной солью, тимьяном и майораном. Можно также растереть чеснок до

состояния пасты и перемешать с оставшейся частью ингредиентов, такую пасту легче использовать, чем предыдущую смесь. Если приготовить чесночную пасту заранее, за день до, чеснок усилит свой эффект, поросенок окажется вкуснее.

Нагреть духовку при 150 градусах в течение часа, за это время натереть поросенка, внутри и снаружи, готовой смесью с помощью кухонной кисти. Уложить поросенка на жаростойкий поднос. Положить лавровые листья на дно, вылить на поднос стакан воды, не смачивая кожу поросенка. Расплавить свиной жир. Наколоть кожу и голову толстой иглой или вилкой и натереть заблаговременно расплавленным салом. Это очень важно сделать, чтобы не образовывались воздушные пузыри, а кожа образовала хрустящую корочку. Запекание молочного поросенка. Поместить целиком поросенка при 150 градусах в центральную часть духовки с нагревом сверху и снизу приблизительно на 1 час, часто поливая образующимся в подносе соком. Оставить поросенка в духовке, не переворачивая в течение получаса. Если в подносе вода испаряется, следует ее немного добавить, необходимо поддерживать поросенка слегка влажным, для лучшего вкуса блюда. На следующие 15–20 минут, чтобы образовалась хрустящая и румяная корочка, следует поднять температуру до 190 градусов. Молочный поросенок должен запекаться 1,5... 2 часа, в зависимости от веса.

Поросенок фаршированный. Поросенка разморозить, промыть под проточной водой, обсушить бумажными полотенцами. Натереть внутри и снаружи смесью соли и перца. Дать полежать 15-20 минут.

Пока поросенок маринуется, сварить гречневую крупу и яйца. Нарезать мелко зеленый лук, вареные яйца размять вилкой, перемешать с гречкой.

Репчатый лук нарезать мелким кубиком, обжарить на разогретой с сливочным маслом сковороде до золотистого цвета, добавить к гречке.

Начинку посолить, поперчить, начинить тушку поросенка и зашить брюшко кулинарной нитью.

Нафаршированного поросенка переложить в глубокий противень на промасленный пергамент, швом вниз. Смазать сверху оливковым маслом. Уши и пяточок обернуть фольгой, чтобы не подгорели. Запекать в разогретой до 180С духовке, периодически поливая вытопившимся жиром. Время запекания зависит от размера поросенка: на 1кг - 1 час. За 30 минут до готовности убрать фольгу.

Готового поросенка выложить на блюдо, украсить оставшейся гречкой, свежими овощами, зеленью, маслинами, декоративными "заборчиками" из теста.

**Курица фаршированная (галантин)** У курицы отрезать крылья и ноги по локтевому (и, соответственно, коленному) суставу. Сделать разрез через всю грудь от шеи до гузки. Осторожно снять кожу, хвостик можно отрезать или оставить целиком, вместе с косточкой. Кожу разложить внешней стороной вверх на столе и зашить отверстия, образованные отрезанными крыльями и ногами (шить швом "вперед иголка" и затянуть отверстия, как горловину мешка). Нитки лучше брать яркие, чтобы после приготовления их было легче найти, и оставлять длинные концы ниток. Перевернуть кожу внешней стороной вниз. Мясо с костей курицы срезать и провернуть через мясорубку вместе со свиной. Добавить яйцо, молоко, соль, перец и взбить. Кожу наполнить приготовленным фаршем. Можно положить ломтики омлета, который будет виден на разрезе, или фаршированные оливки, или грибы, или тонкие кусочки копченого сала. Разрез зашить. Слегка посолить сверху. Сковороду смазать майонезом, выложить курицу

швом вниз, смазать верх майонезом и поставить в горячую духовку на 1-1,5 часа при 220°C. Вынуть курицу из духовки, переложить на блюдо и сразу вытащить нитки. Для этого их следует просто потянуть за кончики. Накрыть блюдо с курицей большой миской для того, чтобы курица немного отмякла. При подаче на стол нарезать ломтиками.

**Индейка, фаршированная целиком.** Картофель, которым мы будем фаршировать индейку, нужно помыть, почистить, нарезать крупными кусками отварить до полуготовности в слегка подсоленной воде. Сухие грибы промыть, замочить на 15 минут в кипятке. Если свежие грибы, то их помыть и порезать кусочками. Репчатый лук очистить и нарезать мелко. Грибы обжарить на среднем огне минуты 4- 5. Потом добавить лук и жарить до золотистого цвета. Туда же добавить сметану, тушить, помешивая 5 минут. Начинку остудить. Картофель остудить, часть его отложить, а оставшийся используем для начинки. Фаршируем индейку: укладываем картофель, чередуя с грибами и луком, в брюшко вымытой индейки. Тщательно зашить индейку с помощью нитки и иголки. Смешать в миске все пряности, соль, перец и тимьян, добавить растительное масло, хорошо перемешать. Полученной смесью хорошенько натереть индейку. Выложить на противень, и поставить в предварительно разогретую до 180 градусов духовку на 2.5 часа. Периодически надо поливать индейку выделившимся соком. Чтобы индейка не подгорала, можно прикрыть ее фольгой, а в конце готовки снять фольгу и дать птице подрумяниться. За час до готовности выложить к птице оставшийся картофель. Готовую индейку подавать к столу целиком.

**Утка, фаршированная апельсинами и запеченная в духовке.** Сочетание утиного мяса и апельсина позволяет получить насыщенное ароматное мясное блюдо с легкими цитрусовыми нотками и насыщенным ароматом. Для приготовления блюда потребуются: тушка утки — 2 кг; апельсины — 4 шт.; коричневая палочка — 1 шт.; чеснок — 4-5 зубчиков; соль — 1,5 ч.л.; перец молотый — 1 ст.л.

Для украшения готового блюда можно использовать гранат и зелень петрушки. Начинать готовить блюдо следует с соуса. Все специи смешать и добавить к ним давленный чеснок. Цедру одного апельсина мелко натереть и высыпать к остальным ингредиентам соуса. Сок из одного фрукта выдавить и добавить в смесь специй.

Утку помыть и просушить. По всей ее поверхности сделать множество проколов зубочисткой. После этого тушку тщательно натереть соусом с внешней и внутренней стороны. Обработанную утку завернуть в пакет и оставить примерно на 6-8 часов в холодильнике, чтобы мясо пропиталось.

После этого можно нафаршировать тушку апельсинами, которые нужно предварительно нарезать кольцами. Кроме начинки, внутрь утки положить коричневую палочку. Края разрезанной брюшной полости скрепить зубочистками или прошить.

Подготовленную тушку уложить в форму для запекания и полить сверху оставшимся соусом. Можно добавить 2 ст.л. растительного масла. После этого форму с уткой плотно прикрыть фольгой и поставить в духовку.

Первые 40 минут запекать блюдо при температуре 180°. По истечении этого времени форму вынуть из духовки и снять фольгу. Поверхность тушки хорошо пролить выделившимся жиром. Кончики ножек и крыльев прикрыть фольгой.



Форму с уткой снова поставить в духовку и выпекать при температуре 200° примерно 1 час. Каждые 20 минут поливать птицу сверху выделившимся жиром. Готовую утку, покрытую золотистой корочкой, освободить от фольги и переложить на большую тарелку. После этого блюдо можно украсить и подать к столу.

**Лекция 17. Приготовление украшений** и варианты сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

### **Украшение блюд из мяса**

Гвоздем обеда, конечно, является основное блюдо. Как правило, это мясо. К этому блюду предъявляются повышенные требования. Ведь каким бы вкусным оно ни было, его вид не вызовет аппетита и весь праздник может пойти насмарку, если оно подается неоформленным.

Для мясных блюд украшения выбирают в зависимости от способа приготовления самих блюд. Если мясо приготовлено под соусом, нельзя украшать его листьями салата или зеленью, которые намокнув, быстро потеряют свою свежесть и привлекательный вид.

Термообработанными и свежими овощами декорируют запеченное мясо. Для него это будет идеальным украшением.

Птицу лучше всего декорировать украшениями из цитрусовых.

### **Перец с фаршем**

Для приготовления этого блюда нужно взять небольшие стручки перца и заранее подготовленный фарш из мяса, риса, моркови и лука.

Сначала необходимо 2 минуты бланшировать перец, только после этого вынуть семечки, отрезать черенок. Лучше выбрать широкий, но не длинный перец.

Перец необходимо наполнить фаршем и тушить примерно 30 минут.

Потом на блюдо следует выложить по 3–5 стручков перца в форме цветка. Между перцами можно положить по 1 листочку салата.

В центр можно поместить фаршированный овощ, например помидор.

Непосредственно перед подачей к столу блюд из рыбы, мяса, поджаренной на гриле или вертеле птицы «пройдитесь» по ним слегка смоченной в растительном масле кисточкой. Это придаст поджаренной корочке блеск и сделает блюда еще более аппетитными.

### **Помидоры с фаршем**

Для приготовления этого блюда следует использовать только спелые, твердые помидоры.

У помидоров необходимо срезать верхушки. Мякоть следует вынуть – она понадобится для подливы.

Заранее необходимо подготовить фарш из мяса, риса, моркови и лука. Следует заполнить помидоры фаршем и тушить примерно 30 минут.

После этого необходимо приготовить подливу. Для этого следует слегка обжарить морковь и лук, добавить мякоть помидоров, после этого тушить 5 минут.

Готовые помидоры необходимо выложить на тарелку – в центр (как в предыдущем рецепте) или вокруг любого гарнира. Сверху блюдо следует полить подливой, украсить зеленью или завитками из моркови (см. ниже).

### **Пирамидка из цитрусовых**

Чтобы красиво украсить мясное блюдо или птицу, можно воспользоваться одной оригинальной идеей.

Как известно, любые цитрусовые великолепно подходят к мясным блюдам. Мясо или птицу следует разместить в центре тарелки, а вокруг положить цитрусовые.

Для этого необходимо взять несколько апельсинов и лимонов. Их следует нарезать кружочками. Располагать их вокруг мясного блюда необходимо следующим образом – чередуя кружки апельсина и лимона. Сверху на них нужно положить: на кружок апельсина лимон, а на кружок лимона апельсин. Верхние кружочки должны быть меньшего диаметра, чтобы был виден нижний ряд цитрусовых.

Если остались совсем маленькие кружочки, можно положить их сверху третьим рядом. Вершиной пирамидки может служить долька мандарина или вишенка.

### **Бутоны из картофеля**

К мясному блюду, например отбивной или окороку, хорошо подойдут золотистые поджаристые картофельные бутончики.

Картофель необходимо очистить и обычной ложкой вырезать небольшие выемки. У каждого такого шарика рекомендуется срезать верхушку.

На шарике по его окружности следует сделать 3 надреза в виде дуги. Затем нужно срезать около лепестков тонкий слой картофеля. Таким же образом вырезаются и остальные 2 лепестка. Середину следует оформить в виде сеточки.

После этого каждый бутончик можно посыпать шафраном и до готовности запекать в духовке.

В центр тарелки следует поместить мясо, вокруг разложить зелень (салат, петрушку, укроп), а на нее картофельные бутончики.

### **Ромашки из репы**

Это оригинальное украшение подойдет как для птицы, так и для мяса.

Чисто вымытую репу необходимо аккуратно нарезать толстыми пластинами. В каждой такой пластине нужно отметить центр круга.

Для дальнейшей работы понадобится выемка поменьше, с помощью которой необходимо сделать метки для лепестков глубиной примерно 3 мм. Лепестки рекомендуется вырезать, держа нож под небольшим углом.

Каждый лепесток должен быть со скошенным краем, все уголки нужно срезать по контуру.

После этого каждую ромашку нужно поместить на некоторое время в кипящую воду, смешанную с лимонным соком.

На тарелку нужно выложить зелень салата и потом разложить на ней ромашки. Сердцевины цветов можно сделать из кожуры лимона.

### **Картофельные шарики**

Мясное блюдо можно великолепно украсить картофельными шариками.

Чтобы сделать их, необходимо перемешать картофельное пюре с сыром, посолить и поперчить. После этого следует сформовать из смеси шарики.

Затем каждый шарик необходимо обмакнуть во взбитое яйцо и обвалить в хлебных крошках.

Теперь шарики необходимо обжарить до золотистой корочки во фритюрнице. После того как шарики остынут, ими можно украшать мясное блюдо.

### **Кувшинки из лука**

Любое мясное блюдо будет хорошо смотреться в кувшинках из лука.

Для приготовления кувшинки потребуется 1 луковица небольшого размера. Ее нужно очистить и сделать посередине зубчатый разрез (прорезая насквозь). Теперь нужно осторожно отделить половинки лука друг от друга. Чтобы половинки лука раскрылись, их следует положить на некоторое время в ледяную воду.

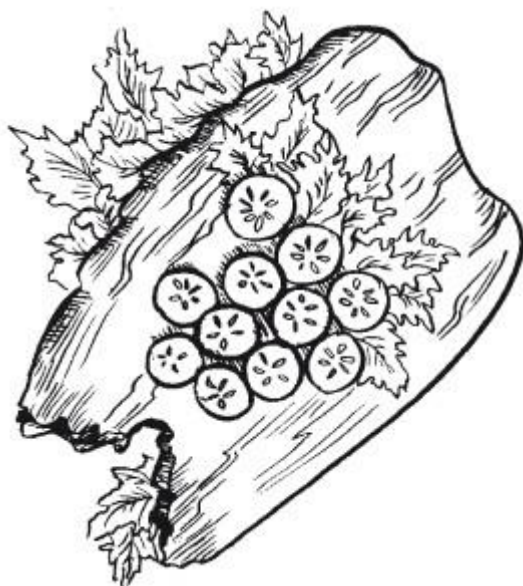
Если в воду добавить пищевой краситель, луковица приобретет соответствующий цвет.

После этого разноцветными кувшинками можно украсить мясное блюдо.

### **Виноградная гроздь**

Если для праздничного стола приготовлено мясное блюдо большого размера (паштет, ребрышки, окорок, заливное), для него более всего подойдет украшение в виде виноградной грозди.

Гроздь следует делать из огурцов. Каждый огурец необходимо очистить и с помощью небольшой выемки вырезать полушария. Поверх мясного блюда следует выложить в виде виноградной грозди подготовленные полушария из огурца.



*«Виноградная гроздь» из огурца*

Листья можно сделать из сельдерея, а черенок нарисовать майонезом.

### **Завитки из моркови**

Для декорирования мясного блюда можно приготовить специальное украшение – завитки из моркови.

Специальным ножом для нарезки овощей необходимо нарезать морковь в форме спирали.

Такое украшение можно положить вокруг мяса, чередуя его с листьями салата.

### **Бордюричик из огурцов**

Для приготовления этого украшения понадобится огурец и специальный нож. Но, в принципе, можно обойтись и обычным.

Огурец необходимо разрезать вдоль пополам. После этого нужно обязательно срезать с обоих концов огурца выпуклую часть.

Половинки огурца необходимо тонко нарезать, при это не разрезая ломтики до конца. Таким образом ломтики не рассыпятся, а будут скреплены кожицей.

После этого получившийся бордюрик необходимо слегка расправить в стороны.

Это украшение из огурца разнообразит не только блюда из мяса, но из яиц и креветок.

### **Завитки из огурцов**

Для декорирования мясного блюда великолепно подойдет это украшение из огурца.

Вымытый огурец следует аккуратно разрезать вдоль пополам.

Каждую из половинок также нужно нарезать вдоль ломтиками, не разрезая до конца. Затем чередуя через один, ломтики следует загнуть и закрепить у неразрезанного края. Оставшиеся ломтики нужно оставить прямыми.

### **Грибочки**

Этим украшением лучше всего декорировать отбивные.

Ножку грибочка можно сделать из небольшого картофеля.

Для этого у отварного картофеля рекомендуется срезать с одной стороны верхушку. Это придаст будущим грибочкам устойчивость.

Шляпку грибочка можно сделать из половинки помидора, из которой нужно предварительно ложкой вынуть всю мякоть.

На отбивные рекомендуется положить небольшие листья салата, а уже на них грибочки. Готовое блюдо можно посыпать зеленью.

### **Пружинки из огурца**

Для приготовления этого украшения нужно взять маленькие нежные огурцы, в которых мало семян, и очень острый нож для овощей.

Каждый огурец следует нарезать небольшими кусочками примерно по 5–7 см. После этого в центр такого кусочка нужно воткнуть деревянную палочку. Резать кусок огурца необходимо ножом, направленным под небольшим углом, по спирали. После того как огурец разрезан, палочку нужно вынуть. Необходимо аккуратно расправить пружинку, потянув ее с одной стороны.

При желании пружинку можно свернуть в колечко.

### **Цветные колечки из лука**

Украшения из лука помогут декорировать любое мясное блюдо.

Каждую луковицу необходимо порезать тонкими колечками. После этого все кольца нужно обмакнуть в подсолнечное масло. Чтобы колечки лука стали разноцветными, часть из них нужно обваливать в красном перце, часть – в рубленой зелени, а часть не обваливать.

Разноцветные колечки, чередуя, необходимо разложить вокруг мясного блюда.

### **Горка**

Оригинальным украшением мясного блюда будет горка из различных продуктов.

Все продукты необходимо нарезать кружочками. В основание горки рекомендуется положить кружок яйца. На него следует положить помидор, сверху огурец и перец. На вершину горки можно положить очищенную креветку.

Если горка получилась высокая, ее можно закрепить с помощью зубочистки.

### **Мячик из помидора и яйца**

Для этого красивого украшения понадобятся несколько яиц и помидоров, желательного одинакового размера.

Каждое яйцо нужно разрезать на 2 части. Точно также необходимо разрезать и помидоры.

Половинки в свою очередь следует нарезать на 3 части. При этом средние дольки нужно вынуть и поменять местами. Вокруг мясного блюда следует выложить, чередуя, эти мячики.

В результате должно получиться несколько красно-белых мячиков.

Готовое блюдо можно посыпать зеленью.

### **Груша из картофеля**

Весьма оригинальным украшением мясного блюда будет груша из картофеля.

Необходимо предварительно сварить картофель и очистить его. Затем следует пропустить его через мясорубку. К получившейся картофельной массе необходимо добавить муку, яйца, соль и молотый перец (на 5 клубней картофеля потребуется 2 столовые ложки муки и 2 яйца).

Все нужно перемешать и вылепить грушу. После этого грушу нужно положить в подсоленную воду и варить в течение 15 минут, не доводя до кипения.

Затем нужно слить воду, смазать грушу топленым маслом и обвалять в панировочных сухарях. Теперь нужно поставить грушу на несколько минут в разогретую духовку.

Черенок груши можно сделать из лаврового листа.

### **Колечки из перца**

Любое мясное блюдо будет великолепно смотреться в колечках из цветного перца. Внутри каждого колечка можно положить помидор черри или небольшой редис.

### **Фаршированные яблоки**

Блюда из птицы можно украсить печеными яблоками.

Для этого необходимо взять несколько небольших яблок и, срезав верхушку, вынуть всю сердцевину.

Начинку следует приготовить из отварного риса, изюма и сметаны. Все нужно тщательно перемешать.

После этого необходимо нафаршировать яблоки и запечь их в духовке.

Готовые яблоки нужно разложить вокруг птицы и между ними полить сметаной. Можно посыпать зеленью.

### **Ассорти**

В меню любого праздничного стола найдется место для этого красивого и оригинального украшения.

Для его приготовления понадобятся различные ягоды и фрукты. Лучше всего декорировать таким образом жареную птицу.

В центр тарелки необходимо положить птицу. Вокруг нее по краю тарелки следует разложить фрукты и ягоды, сваренные в маринаде: гроздь смородины, крыжовник, сливу, тыкву, клюкву, вишню, яблоки, барбарис, груши, абрикосы, бруснику, веточки петрушки, стручковый перец, цидонию и т. д.

Ягоды можно расположить по цвету, а можно разноцветной смесью.

### **Гномики**

Среди отдельных кусочков мяса можно «поселить» гномиков.

Для этого необходимо взять яйцо и разрезать его пополам.

В половинке яйца нужно сделать с помощью ложки небольшую ямку и в нее положить маленький редис – это будет голова гномика.

Шляпу гномика можно сделать из тонкого кружочка моркови, закрепленного зубочисткой. Глаза и нос можно сделать из горошин черного перца, которые также нужно вставить в заранее вырезанные ямки на редисе.

Готового гномика следует поставить на лист салата.

### **Сушки с фаршем**

Необычно смотрится украшение для мясных блюд в виде фаршированных сушек.

Чтобы сделать это оригинальное украшение, понадобится несколько сушек. Каждую сушку следует замочить на 10 минут в горячей воде, чтобы она набухла.

В мясной фарш нужно добавить сырое яйцо, лук и посолить. Готовый фарш необходимо положить в середину сушки и как следует прижать. Каждую сушку необходимо обжарить с обеих сторон на сковороде.

### **Пучки из перца**

Особенно необычно это украшение будет смотреться, если взять перец разного цвета.

Каждый стручок следует очистить от мембраны и семян, срезав плодоножку. Перец разрезать вдоль на 2 половинки.

Затем каждую половинку необходимо порезать на полоски шириной несколько миллиметров.

После этого зеленый лук следует подержать некоторое время в кипятке, чтобы смягчить его. Теперь его нужно порезать вдоль пополам, чтобы использовать как веревку.

Брусочки перца необходимо собрать в пучки и связать каждый из них веревкой из лука.

### **Лукошко**

Блюдо из мяса можно украсить луковыми корзинками.

Каждую луковицу необходимо разрезать пополам (поперек). Самую большую «чашку» следует оставить, а серединку вынуть. Острым ножом по краю каждой половинки нужно сделать зубчики.

Вареную морковь, маринованные грибы или соленые огурцы следует нарезать кубиками и тщательно перемешать с майонезом. Можно добавить зеленый горошек.

Овощной смесью следует наполнить половинки луковицы. Готовым украшением нужно декорировать мясное блюдо.

### **Шишки из моркови**

Мясное блюдо можно украсить шишками из моркови.

Небольшой моркови следует придать форму цилиндра, округленного у основания. В основании необходимо сделать дугообразный надрез. За ним следует надрезать тонкий слой моркови (не до конца) в виде чешуйки шишки. Точно также необходимо делать и другие чешуйки, вырезая их в шахматном порядке. Наверху нужно сделать 3 чешуйки и удалить мякоть между ними.

Готовыми шишками необходимо украсить мясное блюдо.

### **Хризантема из моркови**

Для этого украшения понадобится тонкая длинная морковь.

Острый конец моркови необходимо отрезать. Оставшаяся часть моркови должна быть около 17–18 см в длину.

По бокам необходимо срезать морковь, чтобы получился брусок. Брусок, в свою очередь, нужно разрезать вдоль не менее чем на 3 тонкие полоски.

После этого следует сделать 4 прорези, которые должны находиться на равном расстоянии друг от друга. Каждая прорезь должна быть на расстоянии, равном 2,5 см от торца каждой полоски. Таким образом полоска должна состоять из 5 прожилок, которые будут на концах соединены.

Теперь необходимо сделать на сторонах каждой полоски 4 заостренные веточки. Для этого посередине 2-х крайних прожилок следует сделать надрез.

Одну полоску следует свернуть в кольцо, при этом неразрезанные концы полоски следует наложить один на другой. Все это необходимо закрепить зубочисткой.

Неразрезанный конец второй полоски необходимо закрепить зубочисткой внутри первого кольца. Эту полоску тоже нужно свернуть в форме кольца. Так же нужно поступить и с третьей полоской.

Ветки, которые остались свободными, следует расправить в форме цветка. Теперь цветок нужно поместить в холодную воду на 30 минут. После этого торчащие лепестки изогнутся вверх.

Готовым цветком следует украсить мясное блюдо.

**Лекция 18. Гарниры, заправки и соусы** для сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, условия и сроки хранения.

В качестве гарнира к холодным блюдам из мяса и птицы используют отварные и свежие овощи, салаты из отварных и свежих овощей, зелень, зеленый горошек, корнишоны, строганный хрен, соленые и маринованные консервированные овощи. К блюдам из птицы на гарнир можно подавать маринованные помидоры, яблоки, груши.

**"Соус тартар"**. Приготовление. Перепелиные яйца залить холодной водой, довести до кипения и варить ровно 2,5 минуты, чтобы желток не переварить, и он остался нежным и желтым. Яйца очистить, белки отделить. Желтки протереть через сито или натереть на средней терке. Добавить в желтки соль и черный перец, растереть в паштет, добавив винный уксус на чесночке. Очень деликатно и аккуратно в желтки вмешать оливковое масло, растирать до консистенции эмульсии. Шнитт-лук порубить, добавить к желткам, приправить лимонно-мятным соком и майонезом. Готовый соус тартар хранится в холодильнике не больше двух суток, а при подаче очень хорошо сочетается со свежей мятой.

**"Медово-горчичный соус".** Приготовление. Смешать в миске мед и горчицу. Добавить оливковое масло. Выдавить сок из одного лимона. Выдавить чеснок через пресс. Добавить щепотку мускатного ореха. Хорошо перемешать соус до однородного состояния.

**Соус майонез со сметаной.** В майонез добавляют сметану и перемешивают. Подают к холодным блюдам из мяса, рыбы и для заправки салатов.

**Соус майонез с корнишонами.** Маринованные корнишоны мелко рубят, соединяют с майонезом и соусом «кетчуп», перемешивают. Подают к холодным и горячим мясным и рыбным блюдам.

**Соус майонез с желе.** Соус майонез соединяют с охлажденным мясным или рыбным желе, которое находится еще в жидком состоянии. Размешивают взбивая. Применяют соус для приготовления заливных блюд.

**Соус майонез с хреном.** Хрен мелко натирают, ошпаривают, охлаждают и соединяют с майонезом. Подают к фаршированной рыбе, отварному мясу, студню.

**Масляные смеси.** Сливочное масло при приготовлении блюд сохраняет витаминную активность, вкус и аромат. Для ряда холодных и горячих блюд маслу необходимо придать острый вкус, дополнительно обогатить витаминами, ферментами, вкусовыми и красящими веществами. Для этого приготавливают масляные смеси. Масляные смеси представляют собой размягченное сливочное масло, смешанное с измельченными дополнительными продуктами (сельдь, сыр, зелень и др.). После перемешивания формируют в виде брусочка или цилиндра и охлаждают. Для улучшения вкуса в некоторые масляные смеси добавляют лимонную кислоту или лимонный сок. Перед использованием нарезают на кусочки массой 10... 15 г в виде кружочков, ромбиков или штампуют специальными выемками, или придают форму спирали, ракушки с помощью декораторов для формовки масла. Можно выпустить из кондитерского мешка различными фигурами и заморозить. Масляная смесь должна быть хорошо охлаждена, чтобы сохранялась форма. Используют при отпуске жареной рыбы, мяса, для приготовления и оформления холодных блюд и бутербродов.

**Масло зеленое.** В размягченное сливочное масло кладут мелко рубленную зелень петрушки, лимонный сок или лимонную кислоту, тщательно перемешивают, придают форму, охлаждают и нарезают. Используют к рыбным и мясным жареным блюдам, для приготовления бутербродов.

Масляные смеси хранят в холодильнике несколько дней. Для увеличения сроков хранения сформованные масляные смеси завертывают в пергамент, целлофан или полиэтиленовую пленку. Долго хранить масляные смеси нельзя, так как поверхность масла окисляется кислородом воздуха и под действием света желтеет. Это приводит также и к ухудшению вкуса.

Соус майонез, приготовленный на предприятии общественного питания, его производные соусы, а также салатные заправки хранят 1 ...2 сут при температуре 10... 15°C в неокисляющейся посуде (эмалированной или из керамики), заправки — в бутылках. Маринады и соус хрен хранят в охлажденном виде в течение 2...3 суток в такой же посуде с закрытой крышкой.



## Раздел 3. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов.

### Тема 3.1. Приготовление сложных холодных соусов.

**Лекция 19. Подбор, подготовка продуктов** и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов. Подбор оборудования и инвентаря, его безопасное использование.

Соусы — это ароматические и вкусовые приправы, дополняющие блюдо. Они могут усиливать или ослаблять вкус продукта. Существует мнение, что для русской кухни соусы не характерны, что они заимствованы из западноевропейской кухни только в XIX в. Но в русской кухне издавна приготавливали подливки, а еще раньше «взвары», которые обозначали соус или жидкий гарнир. Соусы являются составной частью большого количества блюд. Они содержат вкусовые, ароматические, красящие вещества, которые улучшают вкус и внешний вид блюда, характеризуются полужидкой консистенцией. Они используются в процессе приготовления блюда или подаются к готовому блюду. Соусы являются дополнением ко многим горячим и холодным блюдам, придают им более сочную консистенцию. Ароматические вещества, пряности, специи и приправы, содержащиеся в соусах, усиливают выделение пищеварительных соков и этим способствуют возбуждению аппетита и лучшему усвоению пищи. Соусы, в состав которых входит сметана, сливочное масло, яйца, повышают калорийность блюда. Используя различные соусы, можно из одного и того же продукта приготовить широкий ассортимент блюд, разнообразных по вкусу и виду. Подбирая соус к блюду, необходимо учитывать соответствие окраски соуса цвету основного продукта и вкуса. Для приготовления соусов используют наплитные котлы небольшой емкости, специальные стационарные котлы, а также кастрюли и сотейники с толстым дном, чтобы избежать пригорания соусов. Кроме того, используют противни, веселки, венички, сита, cedилки, разливательные ложки и другой инвентарь. Некоторые соусы в процессе их приготовления требуют длительного и тщательного взбивания, поэтому в цехе (горячем или соусном) должна быть взбивальная машина. Если соус подают к блюду отдельно, то его наливают в специальный порционный соусник, который ставят рядом с блюдом на тарелочке. Соус можно подать вместе с блюдом. На порцию блюда используют 50, 75, 100 г соуса, иногда 25 г.

**Подготовка продуктов.** Для некоторых видов соусов используют мучную пассеровку. Для ее приготовления используют пшеничную муку не ниже 1-го сорта, ее предварительно пассеруют. Пассерованная мука не образует клейковину, поэтому соусы не будут иметь клейкую консистенцию.

В зависимости от способа приготовления мучные пассеровки делят на сухие и жировые, по цвету — красные и белые. Красные и белые пассеровки приготавливают без жира и с жиром.

**Сухая пассеровка.** Просеянную пшеничную муку насыпают тонким слоем (не более 2,5 см) на противень или сковороду и нагревают, помешивая вилкой, в жарочном шкафу или на поверхности плиты при температуре 150 °С. Пассерованная мука легко рассыпается, приобретает запах каленого ореха. Для

красной пассеровки муку пассеруют при температуре 150°C до образования светло-коричневого цвета, для белой пассеровки при температуре 120 °С — до светло-кремового, затем охлаждают до температуры 50 °С. Красная пассеровка используется для приготовления красных соусов.

**Жировая пассеровка.** Приготавливают в посуде с толстым дном (сотейник или кастрюля), чтобы легче было соединять муку с жидкостью. Для белой пассеровки используют сливочное масло, для красной — кулинарные жиры. В посуду кладут жир, растапливают, всыпают муку и пассеруют на плите при температуре 120...130°C, помешивая деревянной вилкой, до рассыпчатой консистенции, светло-кремового цвета — для белой пассеровки и золотистого цвета — для красной. Белую жировую пассеровку используют для приготовления белых соусов и их производных, молочных, сметанных.

**Холодная пассеровка.** Пассеровку, которую готовят без нагревания, называют холодной. Для быстрого приготовления соусов берут 20...50 % муки (от массы сливочного масла), перемешивают с кусочками масла до образования однородного по консистенции маслянистого комка. Пассеровку готовят в небольшом количестве (порционно).

Для приготовления соусов используют бульоны. Для коричневого бульона кости говяжьей моют, обсушивают и обжаривают.

Овощи моют, очищают от кожицы (при необходимости), нарезают. Форма нарезки зависит от вида соуса. Нарезанные овощи для соусов предварительно пассеруют или припускают. Ягоды перебирают, моют, протирают через сито или выжимают сок. Яйца моют. Используют сырыми или отваривают. Сахар, соль просеивают.

**Лекция 20. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования.**

Для приготовления сложных холодных соусов используют разнообразные вкусовые добавки и специи. Такие как, паприка, тмин, лук-шалот, петрушка, базилик, майоран, чеснок и другие. Комбинации некоторых из них.

1. Сметана, паприка, тмин
2. Сметана или горчица, укроп.
3. Тмин, лук, уксус.
4. Яблоки, яблочный уксус или яблочный бренди, сливки.
5. Лук-шалот, чеснок, петрушка.
6. Помидоры, базилик, оливковое масло.
7. Оливковое масло, чеснок, анчоусы.
8. Лимон, майоран.
9. Корица, орехи, мед.
10. Имбирь, лук, чеснок.
11. Рыбный соус (нам пла), лимонное сорго, перец Чили.
12. Имбирь, соевый соус.
13. Соевый соус, сяке или мирин (сладкое рисовое вино), сушеный бонито (стружка сушеного тунца).
14. Имбирь, чеснок, зеленый лук.

Для приготовления нам-пла мелкую рыбешку и прочие отходы рыболовного промысла немного подвяливают, а затем утрамбовывают с солью в большие глиняные бочки и ставят на солнце. В бочки иногда добавляют свежий ананас для ускорения ферментации. За год ферментации содержимое бочек превращается в сомнительного вида и запаха жижу, которую процеживают и пастеризуют. Получается рыбный соус высшего качества. Потом оставшиеся в бочках опметки заливают водой и снова настаивают. Выходит рыбный соус второго «отжима». Ну а потом осадок измельчают, кипятят и получают самый дешевый вид нам-пла. **Приправы** улучшают натуральный вкус продуктов, не изменяя его значительно. Соль – самая основная приправа.

**Вкусовые добавки или ароматизаторы** привносят дополнительный вкус в блюдо, таким образом, меняя или слегка изменяя вкус блюда. К ним относится, например, чеснок.

Хотя часто разница между добавлением приправ в блюдо и добавлением в него вкусовых добавок с трудом различима. Например, соль - приправа, а не вкусовая добавка. Мускатный орех же ценится за его яркий аромат, но всего лишь щепотка может улучшить вкус сливочного соуса, при этом большинство людей не поймут, что в блюде есть мускатный орех. То есть специя может выступить и как приправа, и как вкусовая добавка. Грань здесь очень тонкая.

### **Приправы, правила их применения**

1. Важно посолить жидкую пищу в конце приготовления. Последний штрих в любом рецепте (неважно прописан он или нет) - «Проверьте, достаточно ли приправ, добавьте еще, если нужно». От вас требуется оценить вкус блюда, решить нужно ли что-то еще добавить, чтобы улучшить вкус. Умение оценить необходимые добавки приходит с опытом, и является одним из самых важных качеств, которые повар со временем приобретает.
2. Соль и другие приправы часто добавляются и в начале процесса приготовления, особенно если готовятся крупные части продукта. Это объясняется тем, что приправы, добавленные в конце, могут не успеть впитаться и смешаться с остальными ингредиентами.
3. Добавление небольшого количества специй в течение процесса приготовления, позволяет оценивать вкус блюда в течении всего процесса.
4. Не добавляйте много специй, если вы увариваете жидкость, иначе вкус может оказаться слишком концентрированным.

### **Вкусовые добавки и правила их применения**

Вкусовые добавки могут добавляться в еду в начале приготовления, в середине, или в конце, в зависимости от длительности и способа приготовления блюда, и природы самой добавки.

1. Только некоторые вкусовые добавки могут быть успешно добавлены по окончанию приготовления. Например, свежие (но не сухие) травы, шерри или бренди, горчица, Ворчестерский соус.
2. Большинству добавок нужно тепло, чтобы высвободить свои ароматы и впитаться в продукты. Целые специи требуют больше времени, молотые работают быстрее.
3. Излишне долгое приготовление приводит к потере вкуса и аромата. Аромат и вкус большинства продуктов и специй испаряется при тепловом воздействии. Вот почему мы чувствуем запахи и ароматы при готовке.

**Самые распространенные приправы и вкусовые добавки**

**Соль** – самая важная приправа. Не солите излишне, вы всегда можете добавить больше соли при необходимости, но не сможете избавиться от лишней соли. Столовая соль имеет мелкие гранулы, в нее часто добавляется йод, и другие добавки, чтобы избежать образования комков.

Морская соль происходит из различных мест, и бывает различных видов. Ее цвет может варьироваться от серого до зеленого и красного, в зависимости от присутствующих минералов и других веществ. Эти вещества придают соли различные оттенки вкуса, а крупные гранулы приятны по своей текстуре.

**Целый и раздавленный черный перец** – чаще всего используется для добавления к бульонам и соусам, и иногда к красному мясу. *Молотый черный перец* используется едоком во время трапезы.

**Молотый белый перец** – очень важен на профессиональных кухнях. Его вкус слегка отличается от вкуса черного перца, в небольших количествах он отлично смешивается с другими продуктами. Его белый цвет делает его незаметным в «светлых» блюдах.

**Зеленый перец горошком** относительно дорогой и часто используется в особых рецептах в дорогих ресторанах. Он бывает мягким, консервированным в воде, рассоле, уксусе. Тот, что в воде или рассоле по вкусу лучше, чем тот, что в уксусе. Но использовать его нужно в течение нескольких дней после открытия. В сухом виде он тоже продается.

**Кайенский перец** - если его использовать в малюсеньких количествах, добавляет остроты супам и соусам, не изменяя их вкус. В больших количествах он прибавляет остроту и вкус многим блюдам, например Мексиканской или Индийской кухни.

**Лимонный сок** – часто используется для оживления вкуса соусов, закусок и супов.

**Свежие травы** почти всегда предпочтительнее сухих. Сегодня можно купить практически любые травы. Пользуйтесь этой возможностью!

**Чеснок, репчатый лук, лук-шалот, а также морковь и сельдерей** – очень часто используемые добавки. Их тоже лучше использовать свежими, а не сушенными.

**Вино, бренди и другой алкоголь** – используется для ароматизации соусов и супов, многих закусок. Бренди нужно поджигать или кипятить, чтобы избавиться от излишней крепости. Столовые вина часто нуждаются в уваривании, чтобы получить нужный вкус. Крепленые вина, например шерри или мадера, могут добавляться в конце приготовления, как вкусовые добавки.

**Готовая горчица** – смешение молотых зерен горчицы, уксуса и других специй. Она используется для добавления к мясу, соусам, салатным заправкам и просто как приправа к столу.

**Тёртая кожура лимона или апельсина** используется в соусах, добавляется к мясу, птице, рыбе и выпечке. Использовать нужно только цветную часть кожуры – цедру.

**Глютамат натрия (вредная добавка)** – часто используется в азиатской кухне. Он не изменяет вкус продуктов, но воздействует на вкусовые рецепторы. У некоторых людей он может вызывать головные боли и боли в груди.

**Травы** и **специи**

Травы – листья растений, обычно произрастающих в умеренном климате. Специи – бутоны, фрукты, семена, цветки, кора, кони растений и деревьев, многие из которых произрастают в тропическом климате. Иногда трудно различить травы и специи, но это не столь важно для их грамотного использования в кулинарии.

### **Правила использования трав и специй**

1. Познакомьтесь с ароматом, вкусом и воздействием на продукты каждой травы и специй.
2. Храните сухие травы и специи в прохладном месте, хорошо закрытыми, в непрозрачных контейнерах. Тепло, свет и влага негативно воздействуют на травы и специи.
3. Не используйте несвежие травы и специи, и не покупайте больше, чем вы можете использовать за 6 месяцев.
4. Будьте внимательны при использовании недавно купленных трав и специй, их вкус будет сильнее, поэтому легко переборщить.
5. Используйте специи хорошего качества, не экономьте на них, это мнимая экономия.
6. Целые специи требуют более длительного приготовления, чем молотые. Учитывайте это.
7. Чтобы легко извлечь специи из жидких блюд, заверните их в кусочек марли или муслина.
8. Лучше добавить меньше, а потом еще чуть-чуть, чем переборщить.
9. Кроме как в некоторых блюдах (например, в карри) специи не должны доминировать. Часто они даже не должны быть очевидны.
10. Специи и травы, добавленные в блюда, приготовленные без тепловой обработки, например в салаты и заправки, требуют несколько часов, чтобы их вкус и аромат смешался с блюдом.

### **Лекция 21. Использование алкогольных напитков для приготовления соусов. Правила выбора вина и других алкогольных напитков.**

Использование алкогольных напитков в соусах — один из самых простых и логичных способов их утилизации. Неудивительно, что в регионах, где эти напитки — главным образом вино и пиво — готовятся с незапамятных времен, их использование в соусах было делом вполне будничным. В самом деле, почему бы не добавить к готовящейся на огне пище немного вина, если этого вина у тебя хоть отбавляй? Видимо, именно так — где-то случайно, где-то путем целенаправленной замены воды на пиво или вино, родилось множество рецептов. В Бургундии, которая испокон веков славится своим вином, его используют для приготовления петуха в вине и говядины по-бургундски, в Бордо с местным вином тушат миногу, а в Милане — оссобуко (и не будем забывать про швейцарское фондю). Во Фландрии с темным пивом готовят тушеное мясо по-фламандски, в Великобритании — ставший традиционным пирог Guinness Pie.

Перечислять можно долго, но все эти рецепты и блюда имеют одну общую особенность: в процессе долгого тушения алкоголь полностью выпаривается, а само вино или пиво — уваривается, загустевая и сообщая богатый вкус мясу, которое в нем тушат. Готовое кушанье получается ароматным, сытным,

согревающим — то, что надо для сельской местности, где, собственно, и зародились все эти рецепты.

Использование алкоголя в соусах, которые готовят отдельно от блюда — более недавняя история, которая берет свои истоки в тех слоях общества, где ценят не только то, каково блюдо на вкус, но и то, как оно выглядит. Здесь в основном используется вино, причем подходит оно к любым блюдам — хоть мясу, хоть рыбе, хоть овощам. Наиболее известные соусы из этой когорты — берблан и голландский, причем в обоих из них вина берется совсем немного, и его можно заменить лимонным соком или винным уксусом.

Винный соус к стейку — другое дело: без вина в нем никак, а простота в приготовлении позволяет делать его соусом на каждый день. Для того, чтобы приготовить соус к стейку, возьмите сковороду, на которой жарилось мясо, добавьте растительного масла и обжарьте в нем немного измельченного лука-шалота с листиками тимьяна. Через минуту деглазируйте сковороду парой бокалов красного вина, уварите его примерно вдвое, снимите с огня и замешайте в него несколько кубиков холодного сливочного масла, по два-три кубика за раз. Получившийся соус должен получиться густой консистенции, и будучи приправленным солью и перцем, составит прекрасную компанию любым мясным блюдам.

Соусы из красного вина, возможно, одни из самых популярных. Их легко приготовить. Казалось бы, что может быть проще винного соуса? Но существуют нюансы приготовления, и начинаются они с выбора вина. Не берите дешевое вино для соусов, маринадов или глинтвейнов! Все это негативно влияет на вкус. Хотите хороший соус? Берите хорошее вино! Для консерваторов: вина следует выбирать терпкие, травянистые для экспериментаторов: выбираем вина с пикантными фруктовыми нотками

Каберне, Мерло особенно хорошо сочетаются с говядиной и грибами. Если это будет ваша первая попытка сделать соус из красного вина, лучше опробовать именно их.

Ланчелотта, Пино Нуар, Бастардо Мерло в соус на основе таких вин нужно добавить больше жира, чтобы раскрыть фруктовые нотки. Этот вид соуса будет хорош с любым блюдом, где вы хотите сладости и пряности: свинина, курица, салат и даже десерты.

Каберне Совиньон — универсальный сорт вина, поскольку он может подойти как для консерваторов, так и для экспериментаторов. Из Каберне Совиньон вы можете сделать как соус для блинчиков (добавив в него еще немного сахара), так и соус для мясных блюд.

Обратите внимание: чем больше содержание алкоголя, который при термической обработке распадается на сахар, тем более сладким получится сам соус. Хотите сделать соус слаще? Дождитесь термической обработки, а то будет слишком сладко...

Кроме мяса винные соусы хороши и для других блюд: Салаты — попробуйте добавить в холодное вино немного сахара и оливкового масла, чтобы сделать простой соус к салату. Жареные овощи — бросьте их в соус из красного вина и оливкового масла и накройте крышкой, алкоголь испарится и оставит на овощах карамелизированное покрытие. Особенно хорошо работает с луком,

брюссельской капустой и картофелем. Бутерброды — замаринуйте немного овощей в готовом соусе из красного вина, прежде чем положить их на свой бутерброд. Попробуйте сделать это с баклажанами, грибами или кабачками и добавьте капельку вина на листья салата.

**Лекция 22. Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов:** соуса майонез и его производных; соусов на основе кисломолочных продуктов; фруктовых, ягодных и овощных соусов (кули); сложных сливочных соусов; столовой горчицы и соуса из столовой горчицы; соуса - винегрет; соуса тартар, соуса ремулад. Особенности приготовления, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.

**Соус майонез.** Масло растительное 750, яйцо (желтки) 6 шт., горчица столовая 25, сахар 20, уксус 3%-ный раствор 150.

Желтки сырых яиц отделяют от белков. Растительное масло охлаждают, чтобы оно лучше разбивалось на мелкие жировые шарики (эмульгировало). Желтки помещают в неокисляющую посуду, добавляют горчицу, соль, сахар и хорошо растирают. В полученную смесь вводят при непрерывном взбивании растительное масло небольшими порциями и продолжают взбивать до полного соединения масла. Добавляют уксус, перемешивают, после чего соус становится светлее. Майонез представляет собой эмульсию, в которой растительное масло находится в виде очень мелких жировых шариков, образующихся при взбивании. При недостаточном взбивании и долгом хранении шарики масла соединяются между собой и выступают на поверхности соуса. Этот процесс называют отмасливанием. Чтобы восстановить отмаслившийся майонез, его вновь взбивают с желтками яиц. Более стойким получается соус, приготовленный во взбивальной машине. Благодаря эмульсионному состоянию, майонез легко усваивается. Майонез можно приготовить с добавлением белого соуса. Муку для белого соуса прогревают без жира, не допуская изменения цвета, охлаждают, разводят смесью холодного бульона с уксусом, доводят до кипения, затем охлаждают. Муку можно заменить картофельным или кукурузным крахмалом. Майонез используют для приготовления салатов, винегрета, бутербродов, мясных блюд, производных соусов.

**Соус майонез со сметаной.** В майонез добавляют сметану и перемешивают. Подают к холодным блюдам из мяса, рыбы и для заправки салатов.

**Соус майонез с корнишонами.** Маринованные корнишоны мелко рубят, соединяют с майонезом и соусом «кетчуп», перемешивают. Подают к холодным и горячим мясным и рыбным блюдам.

**Соус майонез с желе.** Соус майонез соединяют с охлажденным мясным или рыбным желе, которое находится еще в жидком состоянии. Размешивают взбивая. Применяют соус для приготовления заливных блюд.

**Соус майонез с хреном.** Хрен мелко натирают, ошпаривают, охлаждают и соединяют с майонезом. Подают к фаршированной рыбе, отварному мясу, студню.

**Соусы на основе кисломолочных продуктов.** Соусы сметанные бывают натуральные и на белом соусе. Натуральный сметанный соус приготавливают на белой пассеровке и сметане, являющейся жидкой основой. Но чаще

приготавливают более дешевый сметанный соус на белой пассеровке и жидкой основе, состоящей из 50 % сметаны и 50 % мясного или рыбного бульона.

**Соус сметанный.** Сметана 500, мука пшеничная 50, бульон или отвар 500.

Белую сухую пассеровку охлаждают, разводят небольшим количеством охлажденного бульона и вводят в горячий бульон, варят 10... 15 мин, сметану доводят до кипения, соединяют с белым соусом, кладут соль (для некоторых блюд перец), варят 3...5 мин, процеживают и доводят до кипения, зачищают сливочным маслом. Используют к мясным, рыбным, овощным, творожным блюдам, для приготовления производных соусов.

**Соус сметанный {натуральный}.** Сметана 1 000, масло сливочное 50, мука пшеничная 50.

Сметану доводят до кипения. Муку пшеничную слегка пассеруют без масла, охлаждают, смешивают с маслом, постепенно кладут в сметану, размешивают, добавляют соль и перец, варят 3...5 мин, процеживают и доводят до кипения. Соус сметанный с томатом. Приготавливают сметанный соус и соединяют с уваренным до половины объема томатным пюре, размешивают, добавляют соль, молотый перец, доводят до кипения. Используют соус для приготовления овощных фаршированных блюд, тефтелей.

**Соус сметанный с луком.** Репчатый лук нарезают тонкой соломкой и пассеруют до размягчения, но так, чтобы лук не изменил цвета. Приготавливают сметанный соус, в него закладывают подготовленный лук, проваривают 7... 10 мин, добавляют соль, соус «кетчуп» и доводят до кипения, непрерывно помешивая. Подают соус к котлетам, лангету, биточкам, печенке и другим мясным блюдам.

**Соус сметанный с луком и томатом.** Репчатый лук мелко рубят, пассеруют до полной готовности, соединяют с томатным пюре и продолжают пассеровать еще 5...7 мин. Приготавливают сметанный соус, вводят пассерованный лук с томатом, перемешивают и дают прокипеть. Соус подают к тефтелям, голубцам, изделиям из мясной котлетной массы.

**Соус сметанный с хреном.** Корень хрена мелко натирают и пассеруют на сливочном масле, помешивая, вводят 9%-ный уксус, лавровый лист, перец горошком и проваривают не более 5 мин для ароматизации хрена. Приготавливают сметанный соус. В него вводят подготовленный хрен, удалив предварительно лавровый лист и перец горошком, соль и доводят до кипения. Соус сметанный с хреном подают к отварной говядине, языку, ветчине, рулету, используют для запекания мясных блюд.

**Соусы на основе сливочного масла.** Соусы яично-масляные. К этому виду соусов относятся соусы польский, сухарный и другие.

**Соус польский.** Масло сливочное 700, яйцо 8 шт., петрушка (зелень) или укроп 27, лимонная кислота 2.

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают, мелко измельчают, зелень петрушки или укропа мелко нарезают, масло сливочное растапливают, соединяют с подготовленными яйцами и зеленью, добавляют лимонный сок или разведенную лимонную кислоту, соль. Соус размешивают и прогревают при температуре не выше 70 °С. Используют к отварной рыбе.

**Соус польский с белым соусом.** Масло сливочное 25, яйцо 6 шт., петрушка (зелень) или укроп 27, кислота лимонная 2, бульон рыбный 450, мука пшеничная 25. Приготавливают белый соус на рыбном бульоне, вводят кусочки сливочного



масла и перемешивают до полного соединения с соусом, кладут лимонную кислоту, вареные мелко нарезанные яйца, зелень укропа или петрушки, соль и прогревают до температуры 70...75°C.

**Соус сухарный.** Сухари белого хлеба размалывают, просеивают и поджаривают при помешивании до золотистого цвета. Сливочное масло растапливают и продолжают нагревать до тех пор, пока не выпарится содержащаяся в масле вода и не образуется коричневатый осадок. После этого масло процеживают и вводят в него поджаренные сухари, соль и лимонную кислоту или лимонный сок. Соус сухарный подают к отварным овощам — капусте брюссельской, белокочанной, цветной, спарже, артишокам.

**Соус голландский.** Желтки сырых яиц соединяют с холодной кипяченой водой, размешивают в посуде с толстым дном, вводят кусочки сливочного масла (!/3 часть), проваривают на водяной бане (при температуре не выше 80 °С), помешивая и слегка взбивая до образования однородной, слегка загустевшей смеси. Прекратив нагрев, в соус вводят оставшееся сливочное масло в растопленном виде, а после полного соединения с желтками — белую жировую пассеровку, разведенную бульоном или отваром, соль, лимонную кислоту или лимонный сок. Готовый соус процеживают. Голландский соус можно готовить без белой пассеровки, но такой соус неустойчив. Чтобы не свернулись желтки и не разрушилась эмульсионная структура соуса, температура его при проваривании должна быть до 70... 75 °С. Добавление белой пассеровки делает соус более устойчивым. Голландский соус готовят непосредственно перед подачей для блюд из отварной рыбы, овощей (спаржи, капусты цветной и брюссельской). и другим блюдам.

**Горчица столовая.** Порошок горчицы заливают кипятком, выдерживают 5...7 ч, сливают воду, добавляют уксус, соль, сахар, растительное масло и хорошо перемешивают. Можно добавить порошок корицы, гвоздики. Приготовленная горчица используется как приправа к мясным блюдам и добавляется в соусы и заправки.

**Соусы на основе фруктов и ягод.** Соус яблочный. Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами, нарезают ломтиками и припускают в воде. Припущенные яблоки протирают, соединяют с отваром, сахаром, лимонной кислотой, доводят до кипения и вводят разведенный крахмал. Вновь доводят до кипения при помешивании. В готовый яблочный соус можно добавить корицу. Соус подают к запеканке, пудингам, блинчикам, гренкам с фруктами.

**Соус абрикосовый.** Курагу перебирают, промывают и замачивают в холодной воде для набухания на 2... 3 ч. Затем варят в этой же воде до размягчения, протирают, соединяют с отваром, сахаром и проваривают при помешивании до загустения массы. Если масса недостаточно густая, то в нее добавляют разведенный картофельный крахмал и доводят до кипения. Для улучшения вкуса в соус можно добавить лимонную кислоту. Свежие абрикосы ошпаривают и выдерживают в кипятке 30 мин, очищают от кожицы, нарезают на дольки, удаляют косточки, засыпают сахаром. Абрикосы оставляют на 2...3 ч, затем проваривают 5 мин. Соус абрикосовый подают к каше гурьевской, пудингам, яблокам в тесте, яблокам с рисом, гренкам с фруктами.

**Соус сладкий из сухофруктов.** Сухофрукты перебирают, промывают, замачивают в воде для набухания, затем удаляют косточки. Крупные сухофрукты

нарезают ломтиками или кубиками, варят, вводят сахар и разведенный в холодной воде картофельный крахмал. Доводят соус до кипения, добавляют лимонную кислоту, охлаждают. Подают к котлетам, биточкам, запеканкам из круп, пудингам и другим блюдам.

**"Соус тартар"**. Приготовление. Перепелиные яйца залить холодной водой, довести до кипения и варить ровно 2,5 минуты, чтобы желток не переварить, и он остался нежным и желтым. Яйца очистить, белки отделить. Желтки протереть через сито или натереть на средней терке. Добавить в желтки соль и черный перец, растереть в паштет, добавив винный уксус на чесночке. Очень деликатно и аккуратно в желтки вмешать оливковое масло, растирать до консистенции эмульсии. Шнитт-лук порубить, добавить к желткам, приправить лимонно-мятным соком и майонезом. Готовый соус тартар хранится в холодильнике не больше двух суток, а при подаче очень хорошо сочетается со свежей мятой.

**Соус – винегрет.** 3 ст. ложки оливкового масла 1 ст. ложка винного уксуса Соль, перец молотый. **Приготовление.** Этот уксус можно приготовить сразу в бутылочке, залив в нее через воронку масло, уксус и приправив солью и перцем, и энергично встряхнув много раз.

**Соус ремулад.** Майонез 200 г. Лимонный сок. 2 столовые ложки. Сметана 2 столовые ложки. Горчица 1 столовая ложка. Сардины 10 г. Зеленый лук 5 г. Петрушка 5 г. Эстрагон 5 г. Кервель 5 г. Каперсы 5 г. Соль по вкусу. Маринованные огурцы 1 штука. Перец черный молотый по вкусу. Соединить майонез, лимонный сок, сметану и горчицу. Измельчить сардины. Порубить зелень лука, петрушки, эстрагона, кервеля. Измельчить каперсы и маринованный огурец. Тщательно перемешать соус с зеленью, огурцами и каперсами. Посолить, поперчить.

### **Требования к качеству, условия и сроки хранения.**

Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу, аромату. Для соусов с наполнителями учитывают форму нарезки и густоту наполнителя. Горячие соусы с мукой должны иметь консистенцию жидкой сметаны, быть «бархатистыми», однородными, без комков нерастворившейся муки и частиц непротертых овощей. Соус должен слегка обволакивать ложку, стекая с нее. Соусы средней густоты, используемые для запекания, имеют консистенцию густой сметаны. Густой молочный соус должен быть похож на вязкую манную кашу. Овощи, входящие в состав соуса в виде наполнителя, должны быть мелко и аккуратно нарезаны, равномерно распределены в соусе, не переварены. На поверхности соуса не должно быть пленки.

В майонезах на поверхности не должно выступать масло. Консистенция — однородная. Маринады должны содержать правильно нарезанные и достаточно мягкие овощи. Хрен для соуса с уксусом натирают мелко. Цвет соуса должен быть характерным для каждой группы соусов: для красного — от коричневого до коричневатого-красного; для белых — от белого до слегка сероватого; для томатных — красного. Молочный и сметанный соусы имеют цвет от белого до светло-кремового, сметанный с томатом — розовый, грибной — коричневый, маринад с томатом — оранжево-красный, майонез — белый цвет с желтым оттенком. Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологии приготовления соуса. Вкус и запах соуса — основные показатели его качества. Для соусов на бульонах характерным является ярко выраженный вкус мяса, рыбы, грибов с запахом пассерованных овощей и приправ.

Основные соусы можно хранить до трех суток. Для этого их охлаждают до комнатной температуры и помещают в холодильник при температуре 0...5°C. При хранении соусов в холодном виде их вкус и запах сохраняются значительно лучше, чем при хранении в горячем виде. Сметанные соусы хранят при температуре 75 °С не более 2 ч с момента приготовления. Молочный жидкий соус хранят в горячем виде при температуре 65... 70 °С не более 1... 1,5 ч, так как при более длительном хранении он темнеет за счет карамелизации молочного сахара — лактозы, причем ухудшается также и вкус соуса. Густой молочный соус хранят охлажденным не более суток при температуре 5 °С. Молочные соусы средней густоты не подлежат хранению и готовятся непосредственно перед использованием. Польский и сухарный соусы можно хранить до 2 ч.

### ЭТО ИНТЕРЕСНО!!!! (информация для обучающихся)

Чем отличается кокиль из рыбы от жульена?

Только первоначально кокиль / coquille (буквально «раковина» ) -- это пюре или рагу (простое или составное), покрытое соусом, сочетающимся с основными ингредиентами, которое укладывают в пустую раковину морского гребешка или в посуду подобной формы (кокильницу).

Кокиль обычно запекают и предлагают в качестве горячей закуски, но подают также холодным.. Ассортимент горячих кокилей обширен: раковые шейки, устрицы под соусом, кусочки мяса в томатном соусе, рубленое мясо птицы, мидии, кусочки рыбы и т. д. Холодный кокиль обычно делают из моллюсков, или кусочков рыбы под майонезом, лосося, креветок, омара, устриц. Раковины часто укладывают на листья салата-латука, украшают майонезом, кружочками лимона, маслинами и т. д.

Теперь о жульене (обратите внимание на букву Ю -- так правильно) . Жюльен / julienne -- это известный с XVIII века классический способ тонкой нарезки подаваемых на закуску сырых овощей и многих других продуктов (белое мясо курицы, грибы, корнишоны, окорок, язык, сладкий перец, трюфели, цедра и др.). Со временем это слово перешло и на горячую закуску из нарезанных таким способом продуктов, приготовленных в порционной посуде.. Чаще всего так готовят горячую закуску из шампиньонов или курятины — грибы (или куриное филе, а иногда и все вместе) тонко нарезают, обжаривают, заливают сметанным соусом, раскладывают в порционные кокотницы, посыпают тертым сыром, поливают маслом и запекают. При этом термин давно потерял свое первоначальное значение — ни грибы, ни курятину часто уже не нарезают классическим жульеном, ограничиваясь более простыми ломтиками или кусочками.

Задание 1. Заполните таблицу.

Название рулетов	Ингредиенты фаршей для рулетов
Рулет «Балти»	Сало (шпиг), вареная морковь, соль, перец
Рулет «Деликатесный»	Сало (шпиг), мясо курицы с кожей, рубленый чеснок
Рулет «Особый»	фарш говядины и свинины с пшеничным хлебом, вареная морковь (брусочки)
Рулет из свинины по-борисовски	Свиной фарш с чесноком, вареные яйца, вареная морковь (кубики)
Рулет из утки	Свиной фарш, вареные яйца, вареная морковь, шпик, пассерованный лук, соль, перец
Рулет «Гродненский»	Печень отваренная до п/г, шпик, вареные яйца, соль, перец
Рулет «Банкетный»	Свиной фарш, яичная лепешка

## Литература:

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования; – М.: Академия, 2018 г.
2. Н.А. Анфимова, Кулинария, учебное пособие для НПО, общественное питание, М.; Академия; 2007.
3. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. - Москва: Образовательно-издательский центр «Академия», 2017.
4. Шпильман Л.З. Технология кулинарной продукции. - Москва: Издательский центр «Академия», 2015.
5. Шпильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. - Москва: Издательский центр «Академия», 2015.
6. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М: КНОРУС, 2013.
7. Харченко Н.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. – Москва: Издательский центр «Академия», 2015.
8. Голунова Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. – Издательство «Профи», 2013.

## Интернет:

1. <https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=1287> Канапе рецепты с фото
2. <https://www.pinterest.ru/pin/354306695670681935> Канапе картинки
2. <https://www.iamcook.ru/theme/rulet-lavash> Закуска в лаваше
3. <https://cookpad.com/ru/search/%D0%BC%D0%B8%D0%BD%D0%B8%20%D0%B7%D0%B0%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D0%B0%D0%BD%D0%BA%D0%B0>  
Мини запеканки
4. <http://foto-recepti.ru/zakuski/holodnye-zakuski-iz-mjasa-i-pticy.html> Холодные блюда из мяса и птицы
5. <https://www.edimdoma.ru/retsepty/9168-karpachcho-iz-semgi> карпаччо из семги
6. <https://www.gastronom.ru/recipe/9768/terrini-iz-utinoj-pechenki> террин из гусиной печени
7. <https://www.edimdoma.ru/retsepty/66282-mini-zapekanki-iz-kuritsy> мини запеканка из курицы
8. <https://supercook.ru/decoration/decoration-02.html> украшения для блюд
9. [https://povar.ru/recipes/indeika\\_farshirovannaya\\_kartofelem\\_i\\_gribami-36959.html](https://povar.ru/recipes/indeika_farshirovannaya_kartofelem_i_gribami-36959.html) индейка фаршированная целиком
10. <http://tvoirecepty.ru/sousy/kholodnye> соусы к мясным блюдам
11. [https://arborio.ru/alkogol-v-kulinarii-chast-vtoraya / #ixzz5juctSQMC](https://arborio.ru/alkogol-v-kulinarii-chast-vtoraya/#ixzz5juctSQMC) использование алкоголя для приготовления соусов
12. <https://www.youtube.com/watch?v=K4FWBJleVii> видео мастер-класс по нарезке овощей

