

Холодные блюда
и закуски

ПОВАР

Повар

Илья Мельников

Холодные блюда и закуски

«Мельников И.В.»

2012

Мельников И. В.

Холодные блюда и закуски / И. В. Мельников — «Мельников И.В.», 2012 — (Повар)

Из книги вы узнаете, что холодные блюда и закуски готовят из овощей, фруктов, грибов, яиц, мяса, рыбы, мясных и рыбных гастрономических товаров и других продуктов. В качестве приправ используют заправки, майонез, сметану и различные соусы. Многие холодные блюда и закуски богаты ценными питательными веществами и обладают высокой калорийностью (ветчина, буженина, сыры, икра, салат с майонезом и др.). Они возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению пищи.

© Мельников И. В., 2012

© Мельников И.В., 2012

Содержание

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ	5
БУТЕРБРОДЫ	6
САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ	7
Конец ознакомительного фрагмента.	8

Илья Мельников

Холодные блюда и закуски

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Холодные блюда и закуски готовят из овощей, фруктов, грибов, яиц, мяса, рыбы, мясных и рыбных гастрономических товаров и других продуктов. В качестве приправ используют заправки, майонез, сметану и различные соусы. Многие холодные блюда и закуски богаты ценными питательными веществами и обладают высокой калорийностью (ветчина, буженина, сыры, икра, салат с майонезом и др.). Они возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению пищи.

Холодные блюда и закуски можно подразделить на следующие группы: бутерброды, салаты и винегреты, блюда из овощей, рыбы, мяса. Поскольку холодные блюда и закуски готовят из продуктов, которые в дальнейшем не подвергаются тепловой обработке, приготовление, оформление, хранение и реализация этих изделий должны осуществляться в строгом соответствии с санитарными правилами.

БУТЕРБРОДЫ

Бутерброды – наиболее распространенный вид закуски. Для их приготовления используют ржаной или пшеничный хлеб, который нарезают с коркой или без нее на удлиненные ломтики толщиной около 1 см. Используют для бутербродов широкий ассортимент продуктов: мясную и рыбную гастрономию и 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, и режут тонкими ломтиками. На хлеб кладут 1-3 куска продукта. Бутерброды бывают открытыми, закрытыми (сэндвичи) и закусочные (канапе, тартинки).

Бутерброды открытые. Открытые бутерброды могут быть простыми и сложными. Простые открытые бутерброды готовят из одного вида продукта, например бутерброд с маслом, с колбасой, сыром и т. д. От батона белого хлеба отрезают поперек ломтик 10-12 см длиной и 1-1,5 см толщиной (30-40 г) и кладут на него подготовленный продукт. Если готовят бутерброд из нежирных продуктов, то хлеб можно предварительно смазать сливочным маслом или сделать из масла розочку и уложить сверху продукта. Открытые бутерброды на ржаном хлебе чаще всего готовят со свиным шницом, кильками с яйцом или без него, с твердыми и плавленными сырами, рыбой и сельдью.

Икру паюсную, если она твердая, нарезают ломтиками, мягкую разминают на доске, накладывают на нее кусочки хлеба и срезают с доски икру с хлебом. Сверху можно положить розочки из масла и зеленый лук.

Икру зернистую и кетовую кладут ложкой, сельдь нарезают по 2-3 кусочка.

Закрытые бутерброды. Хлеб (батон) нарезают в длину узкими полосками и смазывают сливочным маслом, укладывают тонко нарезанное мясо или рыбу, икру, сыр и т.п., накрывают другой полоской хлеба, смазанного маслом, слегка прижимают полоски хлеба и разрезают на кусочки длиной 7-8 см. Эти бутерброды могут быть двух- и трехслойными, а также комбинированными.

Закусочные бутерброды напоминают по форме мелкие пирожные. Их используют для украшения стола на торжественных вечерах. Готовят их на маленьких гренках – крутонах из пшеничного хлеба с несколькими видами продуктов.

Хлеб обжаривают на масле, охлаждают, смазывают маслом или майонезом и красиво укладывают на него продукты.

САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ

Салаты готовят из сырых, вареных, квашеных, маринованных, быстрозамороженных овощей, грибов, бобовых, сырых и консервированных фруктов, цитрусовых плодов. В некоторые виды салатов вводят мясо, птицу, рыбу, сельдь, нерыбные продукты моря, яйца и др. Салаты заправляют непосредственно перед отпуском.

Салат зеленый. Промытые листья салата нарезают на 3-4 части или шинкуют соломкой. Укладывают на тарелку или в салатник, сверху поливают сметаной или салатной заправкой. В салат можно добавить 1/3 или 1/4 яйца, при этом норма выхода увеличивается. Если салат используют в качестве гарнира к блюдам из мяса, птицы, рыбы, то листья нарезают мельче.

Салат из свежих огурцов. Подготовленные свежие огурцы нарезают кружочками или ломтиками и укладывают в тарелку или салатник, при подаче поливают заправкой или сметаной, украшают листьями свежего салата, посыпают зеленью. Так же готовится салат из свежих помидоров.

Салат из зеленого лука с яйцом. Очищенный и промытый зеленый лук нарезают кусочками длиной 1-1,5 см, посыпают солью и поливают сметаной, сверху укладывают дольки яйца.

Салат "Весна". Салат – 42, редис – 40, огурцы свежие – 38, лук зеленый – 25, яйца – 1/4 шт., сметана – 30. Выход – 150.

Нарезанные тонкими ломтиками редис, свежие огурцы смешивают с зеленью салата, нарезанной квадратами, зеленым луком, заправляют солью, перцем, сметаной, кладут в салатник, украшают фигурно нарезанными яйцами и зеленью. Салат можно приготовить без огурцов с соответствующим увеличением нормы редиса или салата.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.