
ГККП «Индустриально-технический колледж, г.
Степногорск» при управлении образования Акмолинской
области

Тема: Значение холодных блюд и закусок в питании.
Ассортимент блюд

Специальность: 1226000 Технология и организация
производства продукции предприятий питания

2 курс

Преподаватель специальных дисциплин
Тюрющева Г.А.

Опорный конспект по теме «Значение холодных блюд и закусок в питании. Ассортимент блюд»

■ Изучить:

ассортимент холодных блюд и закусок, их значение в питании;

способы подачи холодных закусок;

особенности приготовления:

соблюдение правил санитарии и гигиены

Значение в питании

- Возбуждение аппетита;
 - В меню праздничного банкета холодные закуски придают столу торжественность;
 - Пищевая ценность различна: малокалорийные (зеленые, овощные салаты), с высокой энергетической ценностью (паштеты, ростбиф)
 - Подают холодными и горячими
-

Особенности приготовления

- Необходимо строгое соблюдение санитарных правил, т.к. большинство изделий не подвергаются т/о после оформления.
- Для приготовления холодных закусок используют холодный цех, специальный инвентарь, который запрещается использовать для обработки других продуктов.
- В летнее время даже при наличии холодильного оборудования не рекомендуется готовить заливные, студни, паштеты.

Посуда для холодных и горячих закусок

- Отпускают на закусочных тарелках, блюдах, салатниках, селедочницах, розетках, креманках, вазах, икорницах, используют фарфоровую, хрустальную, мельхиоровую посуду.
 - Подают закуски в валованах, тарталетках, на крутонах, флюронах, в тимбалях.
 - Оформляют в виде целых тушек рыб (заливное), птицы (галантин).
 - Готовят специальные соусы, широко используют сложные гарниры и желе.
-

Подготовка продуктов

- Овощи, зелень подвергают п/о, выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или в 10% поваренной соли и ополаскивают охлажденной кипяченой водой.
- Рыбные блюда готовят из отварной, жареной рыбы, разделанной на филе с кожей или чистое филе. Сельдь разделывают на чистое филе.
- Мясные блюда готовят из отварного, жареного мяса, копченостей, нарезают поперек мышечных волокон.
- Сыры зачищают и нарезают толщиной до 2 мм.
- Масло сливочное зачищают, нарезают. Можно хранить в посуде с холодной водой или пищевым льдом.

Бутерброды

- Готовят с продуктами, которые сочетаются друг с другом по вкусу, цвету, запаху. Нарезают по форме хлеба.
 - Ассортимент:
 - Простые, сложные
 - Холодные, горячие
 - Открытые, закрытые
-

Ассортимент бутербродов и закусок из хлеба

- Сложные: хлеб черный, сливочное масло, филе сельди, маринованный огурец.
- Сэндвич- закрытый бутерброд
- Пита – круглая лепешка из дрожжевого теста, пышная, после выпечки образуется карман, который заполняют.
- Канапе – маленькие закусочные бутерброды (с семгой)
- Гамбургер, чизбургер, хот-дог.
- Тосты – бутерброды со слегка поджаренным хлебом.
- Крутоны – закусочные бутерброды на толстых ломтиках хлеба, круглые, овальные, обжаренные в масле.
- Тарталетки – корзиночки из песочного, слоеного теста.
- Волованы – высокие коробочки из слоеного теста.
- Торт – бутерброд
- Закусочный торт
- Закуска на спичке(черный хлеб, ветчина, сыр, горчица, масло сливочное)

Салаты

- Готовят из сырых, отварных, консервированных, соленых овощей.
 - Заправляют сметаной, майонезом, салатной заправкой, маслом.
 - Готовят из одного вида овощей или их смеси.
 - Оформляют зеленью, листьями салата или продуктами входящими в состав салата.
-

Ассортимент салатов

- «Весна» - свежие огурцы, редис, листья салата, сметана, украшают отварным яйцом.
 - «Летний» - молодой отварной картофель, свежие огурцы, зеленый горошек, сметана, оформляют дольками огурцов, помидоров, яиц, зеленью.
 - «Салат по-казахски» - Отварное мясо, картофель, морковь, маринованные огурцы, яблоки, зеленый горошек, заправляют смесью сметаны и майонеза.
 - «Салат петровский» - грибы соленые, огурцы соленые, лук репчатый, капуста квашенная, масло растительное
 - Салат- коктейль
-

Рыбные блюда и закуски

- Лосось, семга, кета (ассорти)
 - Шпроты, сардины с лимоном
 - Сельдь с гарниром
 - Сельдь рубленая, форшмак
 - Рыба жареная под маринадом
 - Рыба заливная
 - Рыба отварная с гарниром
 - Консервированные морепродукты под майонезом
-

Мясные блюда и закуски

- Мясопродукты с гарниром (ассорти)
 - Ростбиф с гарниром
 - Мясо заливное
 - Студень говяжий
 - Паштет из печени
 - Галантин
-

Горячие закуски

- Грибы в сметане (жюльен)
 - Устрицы запеченные
 - Рыба кокиль (запеченная под соусом паровым)
 - Жюльен из курицы
 - Валованы с овощами
-

Сроки хранения при Т 4-8 С

- Нарезанные продукты для бутербродов -30-40 мин, бутерброды не более 30 мин, прикрыв пленкой
 - Заправленные салаты, винегреты – 1 ч
 - Овощи для салатов, винегретов – до 12 ч
 - Жареные, отварные мясо, птица – 48 ч
 - Паштеты, жареная рыба, сельдь – 24 ч
-

Вопросы для повторения

- Составить сканворд из 10-12 слов (кулинарная терминология);
 - Сделать подборку фотографий с холодными и горячими закусками;
 - Способы фигурной нарезки овощей, карвинг из овощей, подготовить фото.
-