

Собна робота



05.04.2013 p.

Зміст

1 Перші страви (Борщ укр. з пампушками)

2 Другі страви (Короп, запечений з овочами)

3 Холодна страва (Оселедець під шубою)

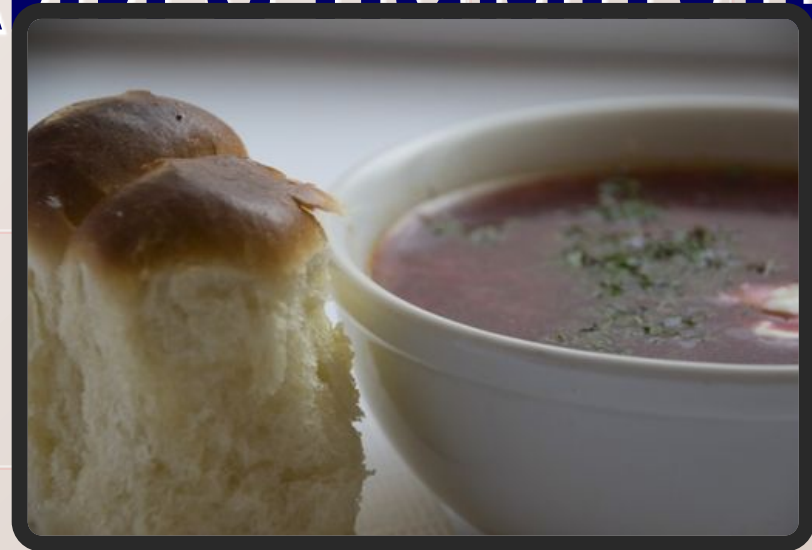


1

Перші страви

Борщ український з пампуш

Борщ — одна з найпопулярніших українських страв. На Україні існувало три різновиди борщу.



1. Перший, червоний, найулюбленіший, готували з капустою, буряком, морквою, петрушкою (пастернаком), пізніше — з картоплею. У святкові чи недільні дні борщ варили на м'ясній юшці (із свининою чи птицею), в будень — затовкували або засмажували салом із часником та цибулею. Для бощу звичайно заквашували червоний городній буряк і використовували як його, так і квас. Для смаку додавали сироватку чи маслянку (рідину, яка залишалася після виготовлення сиру й масла), а в особливо урочисті дні забілювали сметаною. Гостроти борщу додавав червоний стручковий перець, особливо поширений на Півдні України. Борщ готували з квасолею (Середнє Подніпров'я, Полтавщина, Поділля), на Півдні додавали злегка підсмажене борошно, пшоняну або гречану кашу (затирали борщ), а на Полтавщині — галушки. На Поділлі для закваски борща готували спеціальний квас із запарених житніх висівок — грис. На крайньому заході борщ варили дуже рідкий, лише з буряками, заправляючи засмажкою, а для кисло-солодкого смаку додавали сік свіжих вишень або яблук. У піст борщ варили без сала та м'яса, лише на олії, проте намагалися додати до овочевої юшки гриби, в'ялену, сушену або смажену рибу. Червоний борщ широко вживали не лише як повсякденну обідню страву, але й на Різдво, весілля, хрестини, поминки.
2. Другий різновид борщу — щавлевий, зелений, або весняний. Його варили з молодим щавлем, кропивою, лободою, листям городнього буряка, заправляючи юшку круто звареним яйцем і сметаною (сироваткою, маслянкою). Так само як і червоний, щавлевий борщ у піст готували без сала і м'яса, на олії, з грибами та рибою.
3. Третій різновид борщу — так званий холодний (холодник) — готували виключно влітку. Молодий городній буряк варили, різали соломкою, заправляли квасом – сирівцем, сироваткою (маслянкою, сметаною), додавали зелень петрушки, кропу, цибулі, часнику, по можливості круто зварене яйце. Це був сирий борщ, оскільки варили (та й то окремо) лише буряк. Їли охолодженим, нерідко з вареною картоплею замість хліба.

Вимоги до якості

Капуста, нарізана квадратиками (шашками) або шаткована, інші овочі нарізані відповідно до форми нарізання капусти — скибочками або соломкою. Овочі м'які, зберегли форму нарізання. Колір малиново-червоний. Смак кисло-солодкий, запах залежить від набору продуктів, які входять до складу борщу (риба, копченості, гриби), без присмаку сирого борошна і буряків. Сметану у тарілці не розмішують.

2

Другі страви

Короп, запечений з ово



Приготування:

Каропа потрошим, видаляємо зябра, очищаємо його від луски, плавники при цьому зрізати не треба. Промиваємо нашу рибу під холодною проточною водою. Ріжемо коропа на порції, голову при цьому не викидаємо. Натираємо кожен шматочок сіллю і перцем, скроплюємо соком лимона і відсталяємо ненадовго.

Процес приготування



По основному продукти салати бувають

1. Овочеві

2. М'ясні

3. Рибні

4. Фруктові

5. Змішані – асорті



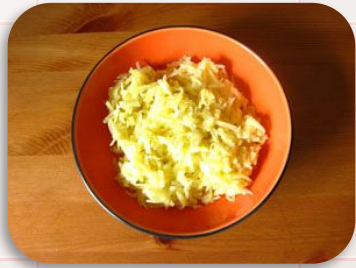
Технологія приготування салата

- 1** Усі продукти проходять первинну, деякі і теплову обробку
- 2** Всі продукти готують за 2 години до подачі на стіл
- 3** Не можна з'єднувати гарячі і холодні продукти.
- 4** Заправляють і оформляють салати безпосередньо перед подачею на стіл
- 5** Зберігати салати – незаправлені не більше 12 годин, заправлені – не більше 6 годин

Оселедець під шубою

Оселедець під шубою (часто «шуба») — розповсюджений в країнах колишнього СРСР та Ізраїлі салат з філе оселедця, овочів, яєць і майонезу. Назву свою салат отримав завдяки тому, що дрібно нарізане філе оселедця і накладене на шар картоплі, поступово накривається шарами подрібненої цибулі, яєць, моркви та червоного буряка. Кожен шар ретельно перемазують майонезом. Прикрашують петрушкою, зеленою цибулею, кільцями моркви та притрушують подрібненим крутим жовтком. Іноді послідовність шарів може змінюватись, але останній шар завжди за червоним буряком. Подається як холодна страва.





Процес приготуван

1. Підготовка необхідних продуктів;
2. Відварену в мундирах картоплю почистили і натерли на крупній терці;
3. Очистили оселедець від шкірки (якщо вона є) і нарізали на невеликі кубики;
4. Цибулю нарізали дрібним кубиком;
5. Відварені вкруту яйця потерли на крупній терці;
6. Варену моркву почистити і натерли на крупній терці;
7. Варений буряк почистити і натерли на дрібній терці;
8. В посудину, в якій готували салат, першим шаром виклали картоплю і добре змастили майонезом;
9. Другим шаром виклали оселедець і змастили майонезом;
10. На оселедець виклали цибулю, змастили майонезом;
11. На цибулю виклали яйця і змастили майонезом;
12. Наступним шаром виклали моркву і також змастили майонезом;
13. Останнім (тонким) шаром виклали тертий на дрібній терці буряк по всій поверхні. Після того як приготування салату закінчено, поклали його на 3 год. (можна і на ніч) в холодильник настоятися. Оселедець під шубою готовий! Смачного!

Вимоги до якості



Консистенція

М'які, але не розварені.

**Зовнішній
вигляд**

Продукти нарізані на однакові частини, не дуже великі і не дуже дрібні. Смак салату залежить від товщини нарізки продуктів.



Смак

Гострі, кислуваті, солодкі.

Колір і запах

Відповідає продуктам, з яких салат складається.

Дякую за увагу!!!

СМАЧНО
ГО

Презентацію
підготував:
Студент групи: К – 7
Спеціальності: Кухар
Богославець В. І.

