



# Холодные блюда и закуски

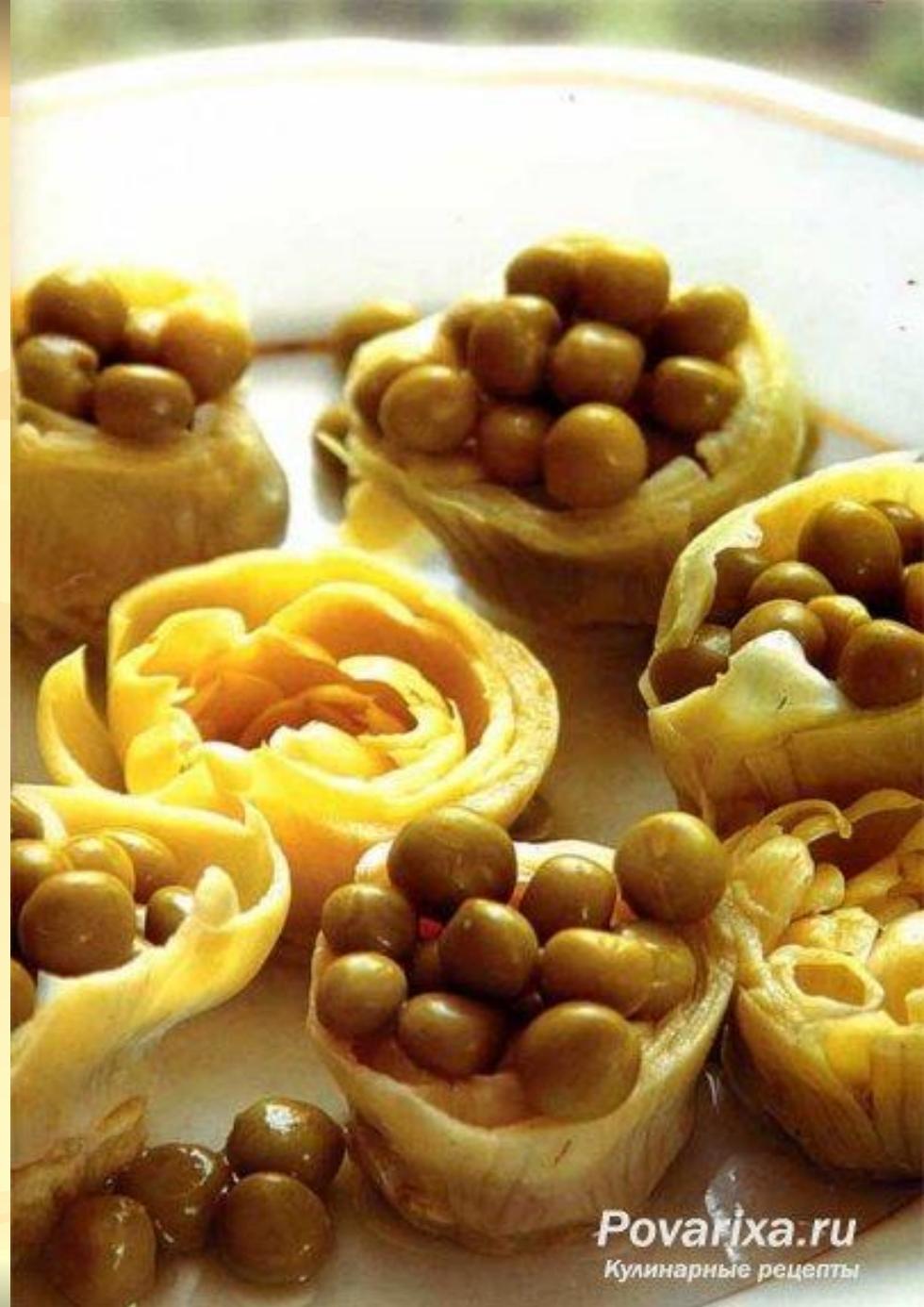


Четкого разграничения между холодным блюдом и холодной закуской нет. Одно и то же кулинарное изделие может быть холодным блюдом или холодной закуской. Как правило, закуска по объему и весу меньше холодного блюда.

Холодные блюда обычно подают в начале приема пищи. В этом случае их называют закусками, они дополняют состав основных блюд, украшают стол, утоляют голод, возбуждают аппетит и дополняют пищевую ценность рационов.

Холодные блюда, включающие мясо, птицу, рыбу, яйца, бобовые, орехи, богаты белковыми веществами и содержат некоторое количество жира, а также ряд важных витаминов и минеральных веществ. Бобовые обогащают блюда витамином В1, солями кальция, железа. Блюда из печени, икры рыбы, сельди богаты витамином А.

Некоторые холодные блюда готовят из сырых овощей и фруктов, так что витамины и другие ценные вещества в них хорошо сохраняются.



# Ассортимент холодных блюд и закусок



Ассортимент холодных блюд и закусок очень разнообразен: бутерброды, салаты и винегреты, блюда и закуски из овощей, рыбы, мяса, птицы и яиц, заливные блюда, паштеты, студни, жареные и отварные мясо, рыба, домашняя птица, дичь в холодном виде с острыми приправами и соусами, всевозможные соленья и маринады; гастрономические закуски: сыры, колбасы, консервы, мясные и рыбные копчёности, сельди, икра.



Как правило, холодные блюда и закуски подразделяют на следующие группы:

- а) бутерброды,
- б) салаты и винегреты,
- в) блюда из рыбы,
- г) блюда из мясных продуктов.

# БУТЕРБРОДЫ

Бутерброды могут быть открытыми, закрытыми и в виде маленьких бутербродов на поджаренном хлебе.



# Открытые бутерброды

- Эти бутерброды представляют собой куски хлеба на которые уложен какой-нибудь один продукт или несколько видов продуктов. В последнем случае бутерброд называется смешанным.
- Для бутербродов используется хлеб пшеничный высшего и 1-го сортов и ржаной. Хлеб нарезают ломтиками толщиной примерно в 1 см и весом 40 г. Батоны пшеничного хлеба нарезают наискось.
- На ломтик хлеба кладут 1—3 куса отрезанного продукта желательно без мелких довесков; если же имеются довески то их укладывают на хлеб, а сверху помещают кусочки продукта.
- Икру красную и зернистую намазывают на хлеб ровным слоем.

# Открытые бутерброды

- При изготовлении открытых бутербродов только со сливочным маслом рекомендуется укладывать на хлеб масло в виде квадратика или прямоугольника. Если готовят смешанный бутерброд со сливочным маслом и другими продуктами, то сливочное масло равномерно намазывают на хлеб, а затем кладут или намазывают другие продукты.
- К простым открытым бутербродам относятся следующие: со сливочным маслом (сладким, соленым), с сыром (советским, волжским, степным, голландским и т. д.), с колбасой (вареной, полукопченой и копченой), с ветчиной, со свиным шпиком, с ростбифом, с жареной свининой или телятиной, с языком, с осетриной (белугой, севрюгой), с балыком, с тешей, с килькой (выпотрошенной, без головы и хвоста), с икрой (кетовой, зернистой, паюсной).
- Открытые бутерброды на ржаном хлебе чаще всего готовят со следующими продуктами: со свиным шпиком, кильками (анчоусами) с яйцом или без него, с красной икрой.
- К смешанным бутербродам, состоящим из двух или нескольких продуктов, относятся бутерброды: со сливочным маслом и сыром; со сливочным маслом и икрой (красной, зернистой, паюсной); со сливочным маслом и яйцом (яйцо, сваренное вкрутую, нарезают в виде кружочков); со сливочным маслом, кильками (анчоусами) и зеленым рубленым луком; со сливочным маслом, икрой и зеленым рубленым луком.

# Закрытые бутерброды

- Для приготовления закрытых бутербродов на ломтик пшеничного хлеба (нарезанного тоньше, чем для открытых бутербродов), чаще всего смазанный маслом, укладывают слоями несколько различных видов продуктов и накрывают вторым ломтиком хлеба с маслом.
- Закрытые бутерброды можно готовить с мясными продуктами: ростбифом, ветчиной, жареной свининой, различными колбасами (вареной, полукопченой, копченой); с рыбными продуктами: осетриной, белугой, севрюгой, балыком, тешей, икрой (кетово́й, зернистой, паюсной); с сыром (советским, волжским, степным).

# МАЛЕНЬКИЕ БУТЕРБРОДЫ НА ПОДЖАРЕННОМ ХЛЕБЕ (КАНАПЕ)

- Для этих бутербродов нарезают пшеничный хлеб без корок в виде небольших прямоугольников, квадратов, ромбов и т. д. Хлеб слегка поджаривают на плите с обеих сторон до образования золотистой корочки, охлаждают, после чего смазывают с одной стороны сливочным маслом. На подготовленный хлеб укладывают несколько видов продуктов, которые сочетают по вкусу и цвету. Например, укладывают в виде- полосок отварную осетрину, семгу, паюсную икру, затем опять семгу и осетрину; либо на середину хлеба, нарезанного в форме квадрата или ромба, кладут семгу, по углам — зернистую икру, а по краям размещают мелко нарезанный зеленый лук. Продукты можно посыпать измельченной зеленью. Эти бутерброды также готовят на хлебе, не поджаривая его.

# САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ

- Салатом называется холодное блюдо, состоящее из одного вида или смеси различных овощей, как правило, без свеклы, заправленное соусом майонез, заправкой или сметаной. Винегреты являются разновидностью салатов, но приготавливают винегреты обязательно со свеклой и заправляют горчичной заправкой, а иногда сметаной.
- Для салатов и винегретов картофель, свеклу, морковь отваривают в кожице, а репу без кожицы (очищенной), или очищенные и нарезанные овощи припускают с небольшим количеством воды (10 %) до готовности. Отваренные и сырые овощи для салатов и винегретов можно нарезать в виде кубиков, ломтиков, кружочков, соломки. Подготовленные овощи охлаждают до температуры 8—10°.
- Подают салаты и винегреты в салатниках или на блюдах.

# Холодная и тепловая обработка

Птицу для приготовления холодных блюд обрабатывают тоже так же, как и для горячих: мороженую птицу оттаивают, обсушивают и опаливают при помощи газовой горелки, после чего отрубают шейку с головой и ножки (выше голенного сустава). Из опаленной птицы удаляют зоб и внутренности, промывают, и, придав тушке удобный для дальнейшей обработки вид, при помощи поварской иглы с ниткой или заправив ножки и крылышки "в кармашек" жарят, а затем охлаждают. Мелкую птицу предварительно обжаривают до образования поджаренной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу. Крупную птицу (индейку, гуся) солят, сбрызгивают жиром и жарят в жарочном шкафу, периодически поливая ее выделяющимся при жарке соком. Птицу старую, с жестким мясом, помещают в глубокую посуду, заливают жиром, в котором она жарилась, добавляют немного воды, накрывают крышкой и тушат до тех пор, пока мясо птицы не станет мягким.



Готовность мяса птицы определяют при помощи поварской иглы или вилки: если игла входит легко в мягкую часть ножки и при этом выделяется прозрачный сок, то мясо птицы готово; если же сок красноватый — мясо птицы еще не готово.

Мясные продукты, подвергнутые тепловой обработке, охлаждают и хранят при температуре 2-6°, нарезают перед подачей.

# Подготовка овощей и фруктов для салатов

Для салатов используют преимущественно следующие овощи: сырые — зеленый салат, огурцы, помидоры, редиску, сельдерей, морковь, белокочанную капусту; вареные — картофель, морковь, репу, цветную капусту, спаржу, зеленый горошек.





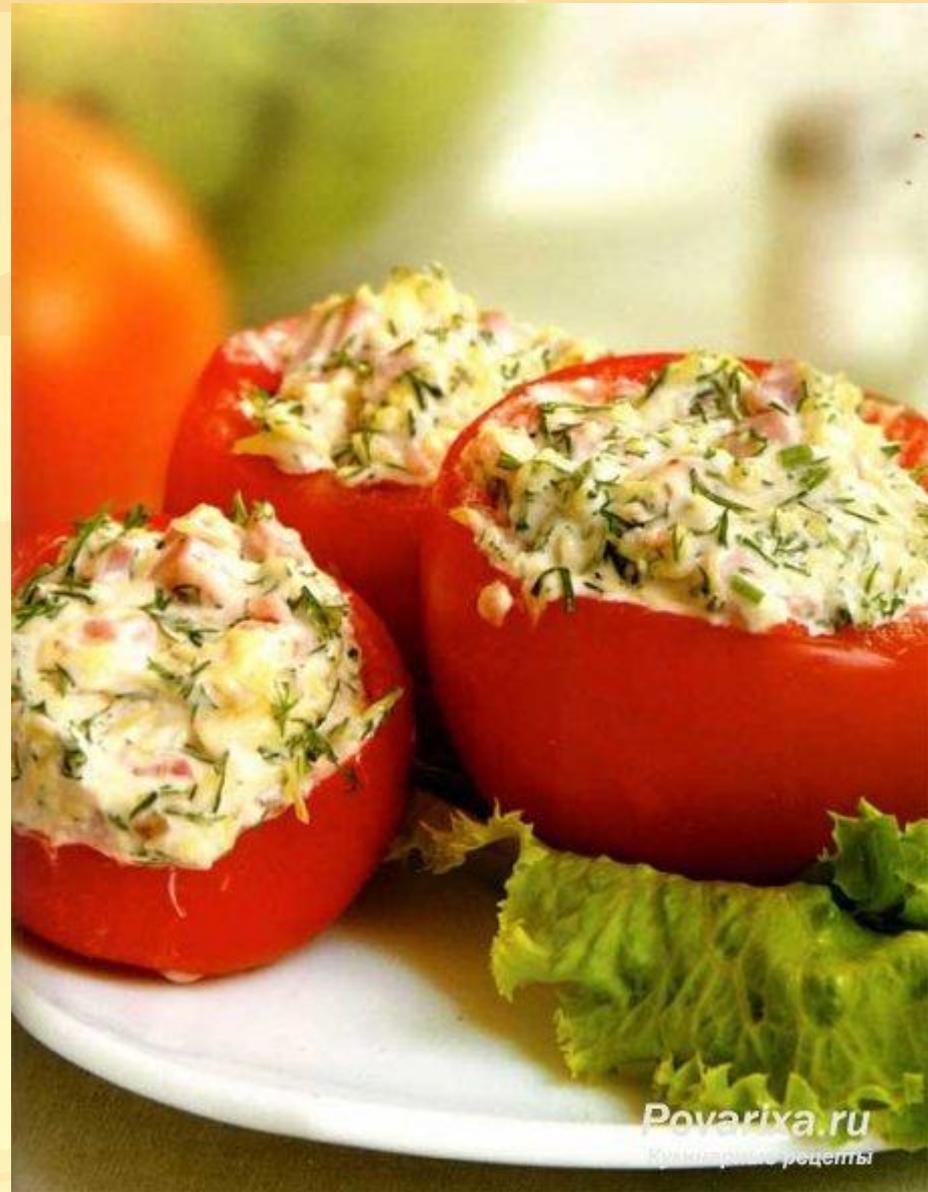
Сырую морковь для салата следует натереть на мелкой терке и смешать с заправкой (майонезом, сметаной). Такой способ обработки моркови обеспечивает наилучшее усвоение содержащегося в ней каротина, из которого в человеческом организме образуется витамин А.

Из фруктов для салатов чаще всего употребляются яблоки. Кроме них можно использовать груши, апельсины, мандарины, сливы и различные ягоды.

Мясные продукты для салатов берутся отварные или жареные — говядина, телятина, свинина, птица и дичь, рыба — отварная.

Для заправки салатов можно применять, кроме майонеза и сметаны, растительное масло, смешанное с уксусом, солью, перцем и сахаром. Чтобы придать салатам различные вкусовые оттенки, в заправки добавляют горчицу, соус «Южный», соус «Острый» или «Кубанский».

Каждое блюдо можно считать хорошо приготовленным лишь в том случае, если внешний вид его вызывает аппетит. Поэтому о приятном виде салата следует позаботиться так же, как и об его вкусе.



# Подготовка мясных холодных блюд



Любое мясное блюдо, в том числе из птицы, которое подается в холодном виде, должно быть после приготовления хорошо охлаждено. Это дает возможность правильно и красиво нарезать мясо. Если мясо нарезать, недостаточно охладив его, то ломти получаются неровные, с разрывами; застывая, они изменяют форму, цвет и вкус, что объясняется слишком быстрым высыханием.

Ломти холодного мяса должны быть тоньше, чем ломти мяса, подаваемого в горячем виде.



Перед тем как резать, с колбас надо снять оболочку. Сырокопченые колбасы, с которых нельзя снять оболочку, следует тщательно вымыть в горячей воде, обсушить чистой салфеткой и нарезать тонкими ломтиками. Кабаносы и охотничьи колбаски подготовить таким же образом, как и сырокопченые колбасы. Нарезать ломтиками длиной около 5 см. Мясо следует резать длинным, довольно широким и тонким ножом. Нужно стараться нарезать холодное мясо возможно более широкими ломтями, следовательно, чем длиннее кусок мяса, тем больше наискось надо держать нож. Однако нельзя придавать ножу такого наклона, чтобы разрезы совпадали с естественным направлением волокон. При резке паштета нож опускать в горячую воду.

Мясо надо нарезать, уложить на блюдо и украсить незадолго до подачи. Преждевременно приготовленные мясные закуски в значительной степени теряют вкус, вид и питательные качества, особенно при комнатной температуре.

Наиболее соответствующей температурой хранения закусок следует считать +2 до +4° С, но не более 10-15 часов, в зависимости от вида закуски. Например, рубленое и жареное мясо, закуски в желе, салаты портятся быстрее, чем колбасы и копчености, и т. п.

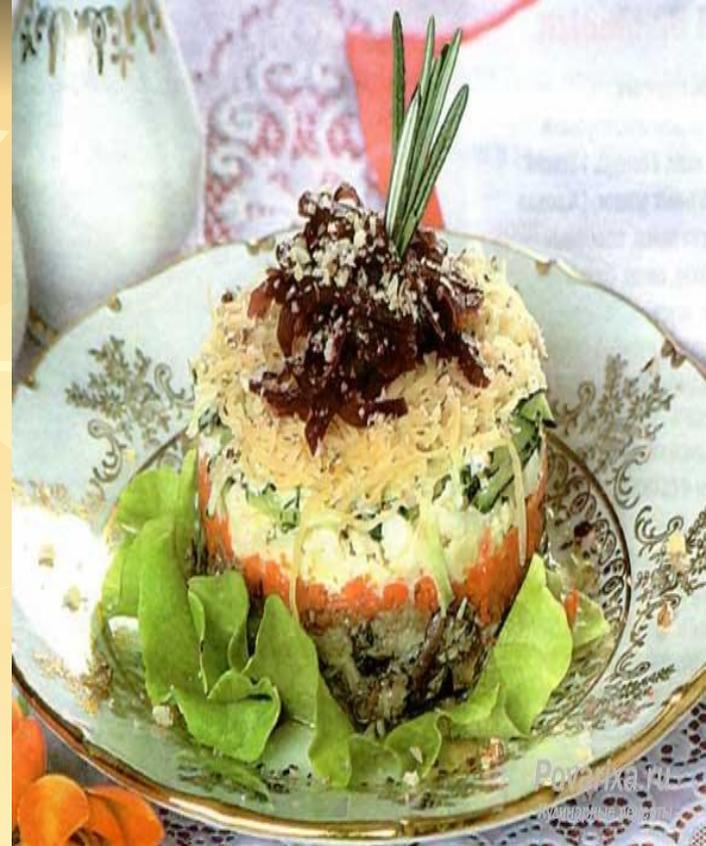


Закуски не следует хранить долго, особенно при высокой температуре (выше  $+4^{\circ}\text{C}$ ), так как при этом развиваются микробы, вызывающие порчу. Такие закуски, зачастую без видимых внешних изменений, могут явиться причиной серьезного пищевого отравления.



Салаты украшают теми же продуктами, из которых они приготовлены. Для украшения отбирают красивые и ровно нарезанные ломтики яблок, огурцов, моркови, помидоров или дольки яйца, ломтики семги, лососины, а также листики зеленого салата, ягоды клубники, вишни, винограда. Эти продукты нужно располагать симметрично или в виде рисунков и узоров различной окраски. Листики салата или ветки сельдерея, помещаемые в середине горки, придают салату законченный вид. Украшение салатов, как и самый подбор продуктов для приготовления их, можно разнообразить в зависимости от вкуса и изобретательности.

Салаты, как правило, подают на стол в холодном виде. Хранить их нужно в прохладном месте, если нельзя подать на стол немедленно после заправки.



# Приправы

К мясным холодным блюдам подают соус майонез и соусы, основой которых служит майонез (татарский, горчичный, равигот), соусы, приготовленные со сметаной (соус-хрен, горчичный соус), а также соусы, основой которых служат фрукты и продукты их переработки (камберленд, брусника с хреном).



# Вопросы для закрепление изученного материала.

- Назвать классификацию холодных блюд и закусок.
- Перечислите виды бутербродов и продукты, используемые для их приготовления.
- Назовите сроки реализации холодных блюд и закусок.