

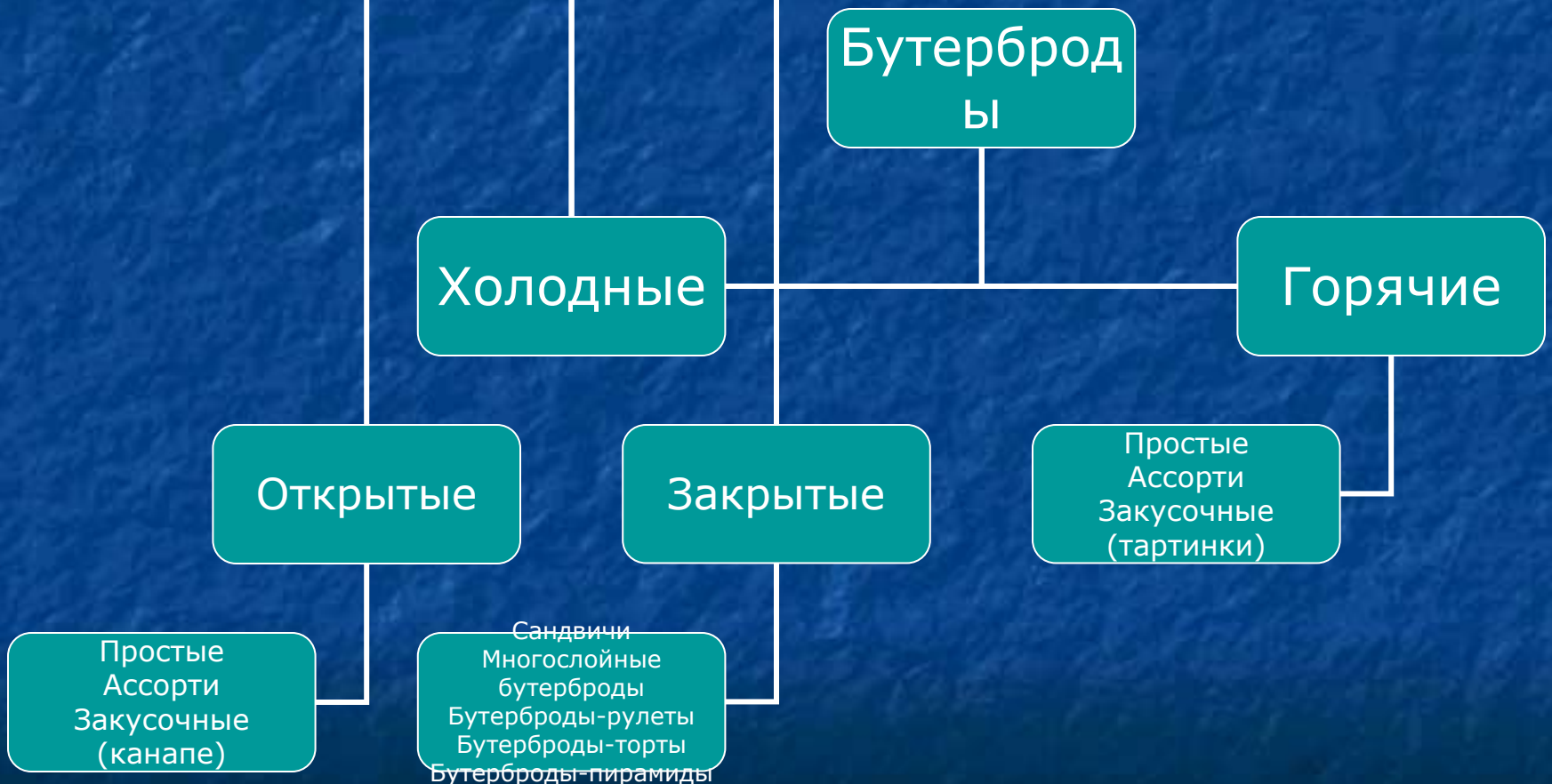
Тема:

Классификация, ассортимент
бутербродов, холодных блюд и
закусок из овощей, грибов,
рыбы, мяса, птицы.
Значение в питании.

Содержание лекции:

- 1 Бутерброды и их классификация
 - а открытые
 - б закрытые
 - с горячие
- 2 Закуски на спичках
- 3 Банкетные мелкие холодные закуски
- 4 Блюда и закуски из рыбы
- 5 Блюда и закуски из мяса
- 6 Блюда и закуски из овощей и грибов
- 7 Блюда и закуски из птицы

1 Бутерброды и их классификация



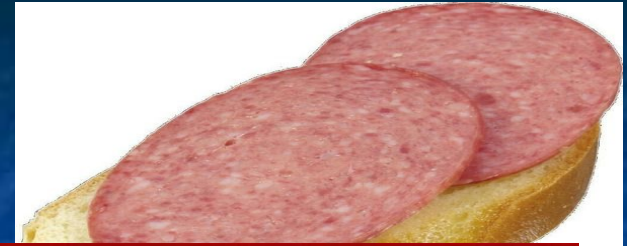
Открытые

- **Простые** - это бутерброды обычно с одним видом продукта на смазанном маслом или масляной смесью ломтики хлеба, толщиной около 1 см и диаметром до 8 см.

- **Сложные** - отличаются от простых тем, что на хлеб укладывают несколько видов, сочетающихся по виду продуктов.

- **Закусочные (канапе)** - относятся к группе банкетных закусок.

Их подают к аперитиву или отдельно для возбуждения аппетита перед едой. В этой роли они незаменимы на званых обедах, на приемах и коктейлях. Размер их в готовом виде должен быть небольшим (ширина 4-5 см, высота 2-4 см) Для канапе применяют пластмассовые шпажки, шпильки, которыми скрепляют продукты.



Закрытые

- *Сандвичи* - Хлеб разрезают его на полоски шириной 5-6 см., толщиной 0,5 см. На полоску хлеба наносят тонкий слой сливочного масла, укладывают тонкие ломтики подготовленных продуктов. Накрывают другой полоской хлеба, смазанного маслом и разрезают на бутерброды квадратной, треугольной, или другой формы. Делают их мелкими (4x4 см) и более крупными (для дорожных наборов).



- *Многослойные бутерброды.* Сложенный многослойный бутерброд помещают под пресс и оставляют в прохладном месте, пока начинка не остынет полностью и масло не затвердеет. Благодаря этому бутерброды не разваливаются при распрессовке. Чтобы бутерброд

- **Бутерброды – рулеты.** Готовят с использованием свежего черного или белого хлеба, который легко сгибается и не ломается, если его сворачивать. На тонкие (0,5 – 0,7 см), широкие ломтики хлеба намазывают масляные смеси и паштеты. Сворачивают их рулетом тщательно, чтобы не осталось пустого пространства. Рулет оборачивают целлофаном или пергаментом и 3-4 часа выдерживают в холодном месте. За это время хлеб остынет и начинка уплотняется. Нарезают непосредственно перед подачей на стол.
- **Бутербродные торты** – делают из самых разнообразных бутербродов, используя различные сорта хлеба, помещая слоями или вперемешку. По форме бутербродные торты могут быть круглые, угольные, продолговатые, овальные т.д. Их готовят низкими (однослойными) и многослойными. Оформляют торт непосредственно перед подачей на стол, используя продукты, входящие в его состав.
- **Бутерброды – башни (бутерброды – пирамиды)** – состоят из уложенных друг на друга и скрепленных спичкой, шпажкой или палочкой бутербродов одного или различных видов.

Горячие

Технология приготовления предусматривает два способа:

- Подготовительный п/ф ставят на несколько минут в горячую духовку (275 – 300°C) или микроволновую печь и сразу же подают на стол;
- Ломти хлеба обжаривают на плите с обеих сторон до светло-коричневого цвета, кладут на блюдо или закусочную тарелку и затем покрывают подогретыми продуктами. На стол подают сразу после приготовления.
- Едят их в горячем виде или остывшими. Большие по размерам бутерброды едят ножом и вилкой.
- **Тартинки** – это небольшие горячие бутерброды, вид горячей закуски. Состоят обычно из поджаренного на растительном или сливочном масле черного или белого хлеба с ломтиками отварных или жаренных мясо- и рыбо-продуктов, посыпанных тертым сыром и запеченных в духовке.

2 Закуски на спичках

- Это несложные, не требующие больших затрат времени на приготовление закуски. Сервируются к напиткам. Таким образом, можно подавать различные комбинации с сыром, свежими или консервированными овощами, фруктами, мясными продуктами и т.д.
- Закуски могут быть холодными или горячими. Тоненькой коротенькой палочкой из дерева, пластмассы или металла протыкаются один или два сорта продуктов. Едят их прямо с палочки, без вилки и ножа. Подать их можно на отдельном блюде, а также прикрепить их палочками к батонам хлеба, целым овощам и крупным фруктам.

3. Банкетные мелкие холодные

закуски

- К банкетным мелким холодным закускам относятся различные закуски в корзиночках (тарталетках) и валованах; яйца, фаршированные закусочными смесями и икрой, а также фаршированные овощи.



- Корзиночки (тарталетки) выпекают из пресного сдобного теста в специальных формочках. Готовые охлажденные тарталетки заполняют салатами, паштетами, морепродуктами в майонезе и т.д.



- Валованы выпекают в виде стаканчиков из слоеного теста. Их заполняют икрой, салатом, кусочками вареной курицы в майонезе. Сверху валованы и тарталетки украшают свежими морепродуктами в виде икре...



4 Блюда и закуски из рыбы

З
Г
(
М
Г
Р
И
Е
З



возбуждают аппетит.

Банкетные закуски из рыбы



5. Блюда и закуски из мяса

- В ассортименте блюд входящие жареные, запеченные, мясопродукты фаршированные изделия, па мясные гастрономические продукты (колбасы) и



ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ И

- ОВОЩИ
- РАСТЕНИ
- ОГРОМН
- ЧЕЛОВЕ
- ОТНЕСТ
- КРОМЕ К
- ГРИБОВ
- ГРИБЫ
- ПРИРОД
- РАСТИТЕ
- ГРИБЫ
- ПРИРОД
- ДЛЯ ПРИ
- ХОЛОДН
- ОВОЩЕЙ
- ИСПОЛЬ
- ВАРЕННЫЕ
- МАРИНОВА



Мясные продукты нарезают по **Блюда из птицы**

два — три тонких куска на порцию, домашнюю птицу — по два куска (филе и кусок ножки), а дичь — по 1/2 шт. или также по два куска.

Гарниром для мясных холодных закусок служат огурцы, помидоры свежие и маринованные, капуста белокочанная или краснокочанная, маринованные овощи, салат зеленый и желе рубленое. К дичи, кроме этого, можно подавать маринованные фрукты и ягоды.

Соусом к мясным блюдам служат хрен с уксусом или майонез с