

# ТЕМА: ПОДАЧА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК НА БАРЕ И БУФЕТЕ



# ЗАКУСКИ ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ (ОВОЩНОЕ ПЛАТО/ ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА)



# ЗАКУСКИ ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ

- САЛАТ ДЛЯ ПОХУДЕНИЯ С СЫРОЙ СВЕКЛОЙ, МОРКОВЬЮ И ЯБЛОКОМ
- САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ СВЕКЛЫ И ЯБЛОК С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
- ПОСТНЫЙ САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ШАМПИНЬОНОВ
- САЛАТ С ПОМИДОРАМИ И ОЛИВКАМИ



## САЛАТ-ПЛАТО.

У нас достаточно давно в весьма оригинальная подача закуски из овощей и всего остального-разного. Которую очень долго я не могла никак назвать. А вчера вечером собирала очередную такую тарелку на стол и название получилось само. Плато. Потому что плоское, как ровная возвышенность.

Идея состоит в том, чтобы более-менее сочетающиеся друг с другом ингредиенты выложить в один-полтора слоя на блюдо так, чтобы каждый мог взять лишь то, что ему хочется. А не так, как бывает в традиционном салате, где все перемешано. Почему нельзя просто назвать все это овощной тарелкой, а не салатом? А потому что все разобщенные ингредиенты соединены в целое общей заправкой.





## Что я объединила на моем "плато":

1. **Овощи:** помидор "черный принц", огурец, болгарский перец, маслины
2. **Сыры:** шарик рассольной молодой моцареллы и пармезан
3. Сыровяленая свиная **шейка** (mmm, это восторг!)
4. **Зелень:** перья молодого чеснока и немного кинзы.
5. **Заправка:** оливковое масло первого отжима и крем-бальзамик.

Все овощные ингредиенты я нарезала небольшими тонкими дольками и выложила первым слоем. А затем заполнила пустующие места сырами, мясом, посыпала зеленью и слегка - крупной солью. Затем полила всю композицию оливковым маслом и нарисовала сетку бальзамическим кремом.

Вот какой прекрасный натюрморт получился в итоге:



# ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА



# ЗАКУСКИ ИЗ КВАШЕННЫХ ОВОЩЕЙ

- Баклажаны квашеные
- Закуска из квашеной капусты
- Квашеные фаршированные перцы по-великолукски
- Картофельные драники с квашеной капустой





# ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ

- Фаршированная сельдь
- Холодная закуска из скумбрии
- Сельдь пряного сухого посола
- Цукини с рыбой и помидорами





# ЗАКУСКИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

- Кальмар, фаршированный крабовыми палочками
- Салат с креветками, авокадо и огурцами
- Тигровые креветки, с сыром чеддер и беконом
- Кальмары, фаршированные творогом и креветками



# ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА (МЯСНАЯ ТАРЕЛКА)



# ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА

- ГРУДИНКА В ФОЛЬГЕ ЗАПЕЧЕННАЯ В ДУХОВКЕ
- МЯСО С РОЗМАРИНОМ ЗАПЕЧЕННОЕ В ДУХОВКЕ
- БУЖЕНИНА ИЗ СВИНОЙ ШЕЙКИ
- ДОМАШНЯЯ БУЖЕНИНА С ЧЕСНОКОМ





# СЫРНАЯ ТАРЕЛКА



# СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

**Сырная тарелка может выступать как идеальная закуска к различным винам, может подаваться как отдельное блюдо и даже в качестве десерта. Легко составить этот аперитив и в домашних условиях. Расскажем, какие продукты нужно для нее выбирать и как их правильно располагать, и что стоит учитывать, чтобы закуска покорила всех гостей.**

Сырная тарелка – это блюдо, в котором изысканные сыры, нарезанные строго определенным образом, сочетаются с фруктами, орехами и соусами. В меню многих ресторанов можно найти свою сырную тарелку. Но вы можете сделать закуску гораздо более интересной и даже авторской. Достаточно лишь соблюсти некоторые правила.

Смысл в том, чтобы положить на одно блюдо несколько ломтиков самых различных сыров. В этом случае гости смогут попробовать разные вкусы. Обычно такую закуску подают на праздничный стол. Но никто не помешает вам сделать это блюдо в расчете на одного человека.

Тарелка будет считаться идеальной, если на ней разместить сыры свежего и выдержанного, острого и нейтрального, нежного и пикантного вкусов.

Прекрасно в одном блюде будут сочетаться свежий козий, мягкий белый сыр, голубой и твердый сыры. Так, друг друга будут дополнять камамбер, горгозола и грюйер.

Также в составе одной закуски можно использовать рикотту или моцареллу, бри, гауду, масдам, дорблю или рокфор.

Можно взять и другой вариант с сочетанием рассольных видов (брынзы или феты), пикантных мягких (бруност или шефф) и твердых сортов (чеддера или эмменталя). Вы можете составить и свой, авторский вариант сырной тарелки и положить на нее домашние сыры собственного изготовления. Например, творожный сыр или маскарпоне.



# ЗАКУСКИ К ПИВУ

- Куриные чипсы (джерки)
- Картофель пай
- "Попки" к пиву
- Сырные палочки из слоёного теста
- Сухарики чесночные





Выполнила СТРОЕВА АНАСТАСИЯ ГРУППА  
ОБ-0901

