

22.11.2019

2 группа

29.11.2019

1 группа

**Приготовление, подготовка к реализации
бутербродов, салатов разнообразного
ассортимента**

**ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Шубина Е.А.

Холодный цех

предназначен для приготовления холодных блюд, закусок, десертов и напитков

Ассортимент продукции: салаты, винегреты, холодные закуски (мясное, рыбное ассорти, сырная тарелка), холодные блюда, десерты, холодные напитки, холодные супы.

- на рабочем месте должны строго соблюдаться санитарные правила (продукты - в холодильных шкафах; посуда и инвентарь - промаркированы; разграничение рабочих мест, соблюдение личной гигиены)

Оборудование

- Столы производственные (с мраморным покрытием, с горкой – салатетты), ванна моечная, стеллажи (полки, столы с ящиками), холодильный шкаф, низкотемпературный прилавок, льдогенератор, овощерезка или универсальный привод со сменными механизмами для нарезания сырых и вареных овощей и перемешивания салатов, слайсеры, блендеры, миксеры.



Avitec







Виды бутербродов

- **Основа бутерброда** – хлеб (булочка, пита, лаваш, крекеры, галеты)
- **Бутерброд** (нем.) – хлеб с маслом
- **Дополнение к основе** – сочетаемые по вкусу продукты, бутербродные смеси и масла
- **Бутерброды** используют как самостоятельное блюдо или в качестве закуски

Виды бутербродов



открытые



горячие



закусочные



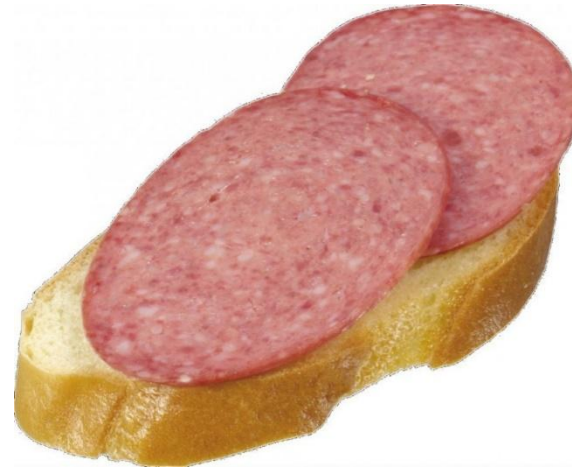
закрытые



Открытые (простые и сложные) Бутерброды готовят на пшеничном и ржаном хлебе

- Хлеб нарезают толщиной 1 см

- Украшают зеленью или продуктами, имеющими яркую окраску



Для **простых открытых** бутербродов используют 1-2 вида продуктов

Для **сложных**: несколько видов продуктов

ЗАКРЫТЫЕ (сандвичи, сэндвичи)



Готовят из 2 половинок хлеба (булочки):

на хлеб (толщина 0,5 см) кладут продукты и закрывают вторым ломтиком хлеба (иногда корочки обрезают),

- бывают однослойные, двухслойные, многослойные, - используют в дорогу

Закусочные (канапе)



Такой бутерброд
закрепляется **шпателькой**
и используется в качестве **закуски**



**Готовят на фигурных
ломтиках хлеба**
(можно предварительно
обжарить)
толщиной – 0,8 см,
шириной – 3-4 см.



Горячие (гренки, тартинки)

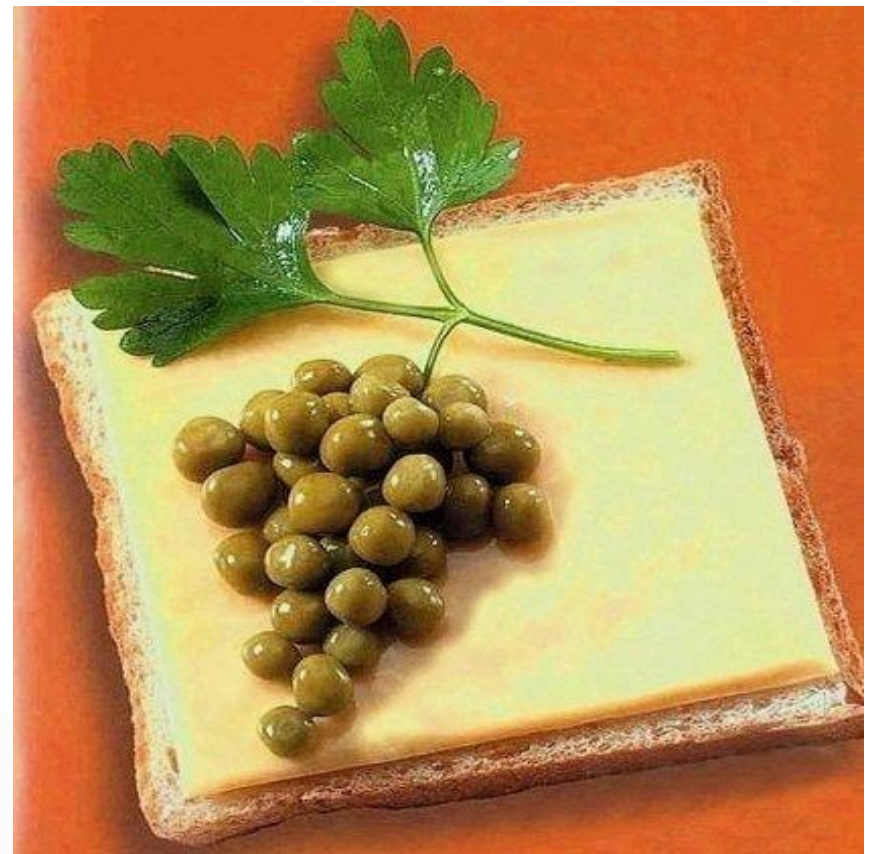
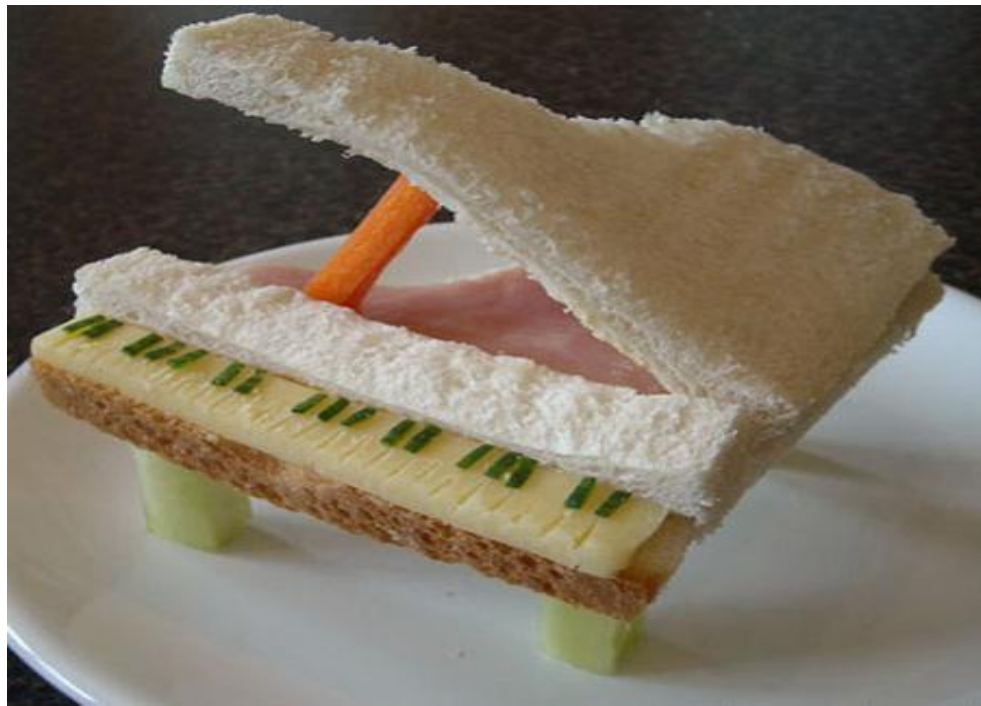


Такие бутерброды
подают
и употребляют в
горячем виде

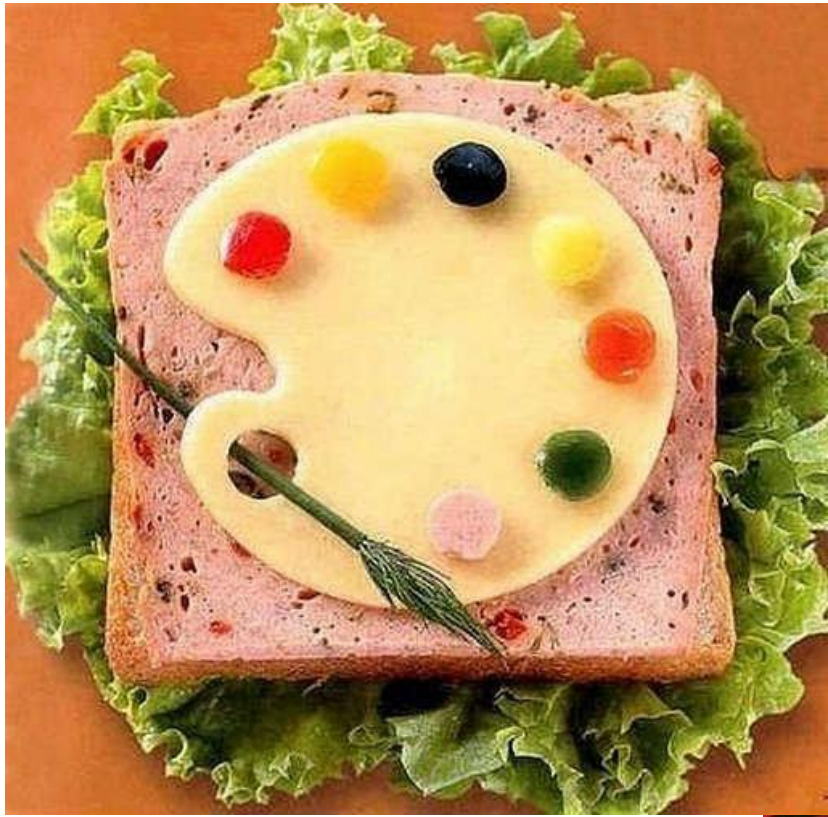


Готовят 2 способами:
1) запекают в духовке
2) жарят на
сковороде

ВЕСЁЛЫЕ БУТЕРБРОДЫ







Требования к качеству готовых бутербродов

- Бутерброды готовят непосредственно перед подачей,
- Хлеб не должен быть слишком толстым или слишком тонким,
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом,
- Хранить бутерброды в холодильнике не более 30 мин.

ЭТО ИНТЕРЕСНО

- В Мексике приготовили бутерброд длиной 45 метров



В Австралии приготовили самый большой гамбургер



Оформление бутербродов





АССОРТИ - (франц. assorti -
хорошо подобранный) -
специально подобранная
смесь, набор



Варианты оформления рыбного ассорти



Что можно использовать при оформлении рыбного ассорти?



Вариант оформления рыбного ассорти



АССОРТИ НА ГРИЛЕ



ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА











ОФОРМЛЕНИЕ МЯСНОГО АССОРТИ





БАНКЕТНОЕ АССОРТИ



С ЧЕМ МОЖНО ПОДАТЬ МЯСНОЕ АССОРТИ?



ОВОЩНОЕ АССОРТИ



ВАРИАНТЫ ОВОЩНОГО АССОРТИ



КАКИЕ ОВОЩИ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИ ОФОРМЛЕНИИ БЛЮДА?



ОФОРМЛЕНИЕ СЫРНОЙ ТАРЕЛКИ



Укажите состав и оформление в блюдах





ДЕКОР СЫРНОЙ ТАРЕЛКИ



ЧТО ИСПОЛЬЗУЮТ ПРИ ПОДАЧЕ?







АССОРТИ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ





АССОРТИ ГРИБНОЕ



АССОРТИ СУШИ И ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ



ЯПОНСКОЕ АССОРТИ





Салаты

- **Салат** — это холодное блюдо, состоящее из одного вида или смеси различных видов продуктов, заправленных соусом майонез, заправкой, сметаной, растительным маслом.
- Подготовленные продукты охлаждают до температуры 8 °С и хранят в холодильном шкафу не более 12 ч.
- Заправляют салаты непосредственно перед отпуском и хранят в течение 1 ч.
- Салаты подают как самостоятельное блюдо в салатниках, закусочных тарелках, блюдах.
- Выход салата на 1 порцию 100, 150, 200 г.
- Нельзя перемешивать и формовать салаты руками.
- При приготовлении салатов особое внимание уделяют оформлению.

Салаты из сырых овощей



Салаты из вареных овощей



Салаты-коктейли



Ресторанная подача



Источники

Анфимова Н.А. Кулинария (Электронный учебник). М.: Издательский центр «Академия», 2016

- Приготовление холодных блюд и закусок. Электронный образовательный ресурс. М.: Издательский центр «Академия-Медиа», 2013
- Яндекс. Картинки: поиск изображений в интернете.
<http://images.yandex.ru/> (дата обращения 22.11.2019)