ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

- ***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.

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

- ***Закусочные (канапе)-*** миниатюрные бутербродики, 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.

- ***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.

Закуски на шпажках

- 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.

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 зеленью, маслом в виде цветочка, фигурно нарезанными огурцами, помидорами, редисом и т.д.

Блюда и закуски из рыбы

- Закуски из рыбных гастрономических товаров (соленая, маринованная, малосоленая рыба, рыба горячего копчения, икра, рыбные консервы, заливное из рыбы) обладают острым вкусом, специфическим запахом и хорошо возбуждают аппетит.

Блюда и закуски из мяса

- В ассортимент мясных блюд входят отварные, жареные, заливные мясопродукты, фаршированные мясом изделия, паштеты, студни, мясные гастрономические продукты (ветчины, колбасы) и др.

Салаты

- Для приготовления салатов используют сырые, отварные, квашеные и маринованные овощи и грибы, свежие ягоды и фрукты, рыбу и морепродукты, мясо, птицу и дичь.
- Салаты готовят из одного или многих видов продуктов в различных сочетаниях.
- Основные формы нарезки продуктов для салата: ломтики, кубики, соломка, мелкая крошка. Овощи и фрукты иногда кладут целиком.
- Разновидностью салата является ***винегрет***, обязательным компонентом которого является отварная свекла.
- Смешивают и заправляют салаты перед подачей. Гарнируют наиболее яркими по окраске продуктами (овощами, ломтиками мяса, кусочками крабов, креветками и т.д.)

Салаты-коктейли

- На приемах и банкетах готовят своеобразные холодные закуски – салаты – коктейли.
- Продукты для них нарезают мелкими кубиками, соломкой или фигурно (с помощью специальных выемок). Заправляют такие салаты майонезом, майонезом со сметаной, взбитой сметаной или сливками, заправками.
- Подают с стеклянных креманках или фужерах небольшими порциями по 50 – 100 грамм. Красочно оформляют зеленью, дольками апельсина или лимона, яблоками, консервированными фруктами, ягодами, миндалем. Креманки (фужеры) ставят на блюдце или тарелку с салфеткой.

Посуда для подачи холодных блюд и закусок

- фарфоровые и металлические блюда (для ассорти)
- селедочница (для сельди и рыбной гастрономии)
- стеклянные вазы (для сырых овощей)
- икорницы (для икры зернистой)
- салатники (для салатов и винегретов)
- розетки (для лимона и зелени)