

БАНКЕТНЫЕ ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Выполнил: Намылов И.И.

Преподаватель: Ролихина О.М.

ИКРА ЗЕРНИСТАЯ

- Подается в икорницах с наколотым льдом, которые устанавливают на блюдо с полотняной салфеткой. К зернистой икре на банкетах, приемах, праздничных обедах подают горячие калачи, расстегаи, мелко нарезанный зеленый лук и сливочное масло.



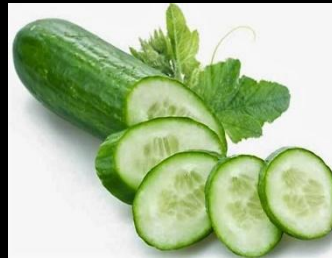
АССОРТИ РЫБНОЕ

- Подается на большом овальном фарфоровом блюде в виде кусочков (по 25—30 г) малосолевой семги, севрюги горячего копчения, лососины и т. д. Блюдо оформляется кусочками той же рыбы, свернутыми трубочками с вложенными в них маслинами без косточек, кружочками огурцов, дольками лимонов, веточками зелени.



КРАБЫ ЗАЛИВНЫЕ

- Блюдо готовится в форме, в которую вливают немного желе и охлаждают (приготавливают рубашку). Затем форму заполняют крупными кусочками крабов, освобожденными от костных пластинок, свежими помидорами, зеленым горошком, вареной карбованной морковью, на середину кладут мелкие кусочки крабов, заливают форму желе и охлаждают. Перед подачей форму опускают на несколько секунд в горячую воду и выкладывают на подставку из теста, установленную на круглое блюдо. Вокруг раскладывают свежие огурцы, помидоры, вареные овощи, треугольники желе. Блюдо украшают листьями салата.



РЫБА ЗАЛИВНАЯ ЦЕЛИКОМ

- Для приготовления блюда используются чаще всего судак целыми тушками и в растяжку, небольшой осетр или севрюга среднего размера. Рыба, нарезанная поперек на куски, подается на большом фарфоровом блюде. С помощью кондитерского мешка ее покрывают тонким слоем полузастывшего рыбного желе, затем вдоль хребта укладывают различные украшения: полукружочки апельсинов и свежих огурцов, маслины, полоски красного сладкого перца, овощи. Бока севрюги также украшают карбованными кружочками лимона. Украшения вновь покрывают тонким слоем полузастывшего желе. На рыбу иногда ставят шпажку, красиво оформленную различными овощами. Гарни-
- руют рыбу овощами (зеленым горошком, кружочками свежих огурцов, корншонами и т. д.). По краям блюда размещают зелень петрушки, сельдерея.
- Из других банкетных блюд часто готовят осетрину, севрюгу, белугу заливные с хреном, судак фаршированный заливной и в растяжку, котлеты рыбные под соусом майонез с желе, рыбу под майонезом целиком и др.
- К банкетным блюдам из рыбы соус всегда подается отдельно.



ХРАНЕНИЕ ХОЛОДНЫХ РЫБНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

- Холодные рыбные блюда не подлежат длительному хранению. Их необходимо реализовывать по мере приготовления. Сроки хранения следующие:
- студень рыбный и рыба заливная — не более 12 ч при температуре не выше 6°;
- сельдь рубленая — не более 24 ч при наличии холода;
- консервы, отпускаемые для закусок, — не более 6 ч с момента вскрытия банок (немедленно вынуть из банок) при наличии холода;
- рыба горячего копчения — не более 72 ч при наличии холода.