

# Оформлення і подача гарячих закусок із риби і морепродуктів

Підготували студентки ФРГТБ

2 курсу, 7 групи

Нестерова Наталія

Филь Ярослава

Морепродукти чудово піддаються різним видам кулінарної обробки, їх часто вживають в гарячому вигляді, добре поєднуються з різними гарнірами.

*Гарячі закуски подають, як правило, у тому посуді, в якому вони були приготовлені (у кокотницях, кокільницях, порціонних сковорідках), не перекладаючи в тарілки. Тому їх ставлять безпосередньо перед гостем. Температура подачі - 85-90 °С. Посуд з гарячою закускою ставлять на тарілку для хліба або закусоchnу з мережжєвною паперовою серветкою.*



Характерною властивістю гарячих закусок є те, що продукти нарізають дрібними скибочками, щоб не треба було користуватися ножем. При подачі гарячої закуски на порціонній сковороді або в баранчику стіл можна засервірувати закусоочною тарілкою, а закуску в металевому посуді на тарілці розмістити справа від гостя.

Оформляючи і подаючи гарячі закуски і страви з риби, і нерибних морепродуктів та ракоподібних, широко використовують зелень (листковий салат, коріандр, базилік, селеру та ін.), лимон, оливки, варене м'ясо ракоподібних, цілі варені печериці невеликих розмірів, цілі варені річкові раки та інші продукти.



*Рибу, запечену в раковинах* (кокіль-це вид металевої посуду , яка має форму раковини , призначена для запікання і подачі гарячої закуски з судака , осетрини та багатьох інших риб і морепродуктів), подають у кокільниці на тарілці для хліба з мереживною паперовою серветкою, із закусочною виделкою, покладеною ручкою вправо. Кокіль подають з правого боку і ставлять безпосередньо перед гостем.



*Гарячі закуски з раків і крабів* готують у томатному, молочному і сметанному соусах. Подають їх у кокотницях, раковинах, у кошичках і волованах, випечених з тіста, на порціонних сковородах, встановлюючи їх па тарілки, накриті паперовою серветкою. Готуючи закуски із крабів і раків у більших кількостях, їх подають на пиріжкових тарілках.



Раки в сирно - вершковому соусі



# Воловани із крабами



# Креветки в томатном соусі



*Устриці та мідії.* М'ясо устриць і мідій припускають у бульйоні з вершковим маслом й лимонним соком. Готових устриць перекладають у підігріту кокотницю, додають припущені нарізані шматочками печериці, заливають соусом біле вино і посипають зеленню петрушки. Перед подаванням кокотниці із припущеними устрицями встановлюють на блюдо, покрите серветкою.





*Солянку рибну на сковороді* подають на порціонній сковорідці, поставленій на закусочну тарілку з мереживною паперовою серветкою. Ставлять страву справа від гостя. Розкладають десертною ложкою; стіл попередньо сервірують закусочною тарілкою із закусочною виделкою.



*Риба , запечена в сметаному соусі* -дрібні різані шматочки риби , гриби припущені в паровому соусі .  
Заливають молочним соусом і запікають в кокільниціх .  
Подають на підставній тарілці з паперовою серветкою .  
З приладів ложка ручкою вправо, додатково треба покласти додаткову паперову серветку щоб притримувати кокільніцю .



*Рибу, смажену в тісті* готують із судака, осетра, севрюги, білуги, сома, сига, морського окуня. Подають без гарніру. Шматочки риби викладають у вигляді піраміди на тарілку з паперовою серветкою; окремо подають томатний соус і лимон.



Судак смажений в тісті

**Рибу-гриль** (смажену на решітці) готують із лосося, сига, нельми, білорибичі, оселедця, судака, осетра, севрюги, білуги, морського окуня, палтуса, камбали, кефалі, сома й ін. На решітках смажать філе без шкіри й кісток, порціонні шматки й цілу рибу невеликих розмірів.

Подають зі смаженою картоплею. Окремо подають лимон, соус томатний або майонез із корнішонами.





На рожні смажать осетра, білугу й севрюгу. Порціонні шматки без шкіри й хрящів нанизують на шпажку, збризкують розтопленим вершковим маслом і смажать над деревним вугіллям або в електрогрилі, періодично змащуючи маслом. У процесі смаження шпажку повертають. Подають рибу па шпажках. Окремо до смаженої риби подають лимон, свіжі помідори, зелену її мариновану ріпчасту цибулю, соус майонез із корнісонами або томатний.



# Осетрина, жарена на рожні



**Запікання риби.** Рибу запікають сирю, припущеною або смаженою. Сиру рибу запікають під білим соусом, припущену — під молочним, смажену — під сметанним і томатним із грибами. Перед запіканням рибу посипають тертим сиром і збризкують маслом. На сковороді запікають від однієї до шести порцій риби. Перед подаванням її розкладають па тарілки і поливають соусом, у якому риба запікалася; рибні закуски готують в однопорційних сковородах, кокотницях і раковинах (кокільницях).



Для приготування страви *риба по-російському* філе зі шкірою без кісток нарізають по 1-2 шматки на порцію, кладуть сирю па сковороду, змащену жиром, викладають по краях скибочки вареної картоплі, заливають білим соусом, посипають тертим сиром, поливають маслом і запікають у жаровій шафі.



*Рибу, запечену з помідорами*, готують зі смаженої риби всіх видів. Свіжі, помідори обшпарюють, очищають від шкірки, розрізають навпіл, видаляють насіння, додають сіль, перець і присмажують па олії. На сковороду або блюдо кладуть шматок риби, зверху викладають помідори й поливають томатним соусом з естрагоном.



*М'ясо морського гребінця* за смаком нагадує м'ясо крабів, використовують його для приготування салатів, холодних і гарячих страв і закусок, як фарш для млинчиків, пельменів, голубців, піріжків, кулеб'як, відвар — для приготування супів.

Свіжозварене м'ясо гребінця нарізають поперек волокон скибочками і подають із відварною картоплею та вершковим маслом. Як додатковий гарнір подають свіжі, солоні або мариновані овочі, овочеві салати. Окремо подають соус томатний, майонез із корнішонами, біле вино тощо.



*Гребінця, смаженого в сметані*, подають як гарячу закуску. Для цього сире м'ясо мускула ріжуть поперек волокон, посипають сіллю, перцем, обсмажують із обох боків, заливають сметанним соусом із цибулею і тушкують 10 хв. Подають із цим же соусом, посипавши зеленню петрушки.



*Кальмарів*, підданих первинній обробці, варять, прохолоджують у відварі, після чого використовують для приготування страв і закусок. Для смаження варене м'ясо кальмарів шаткують соломкою, солять, додають перець й обсмажують із ріпчастою цибулею, нарізаною півкільцями. Подають із відварними або смаженими овочами й соусом томатним або сметанним.



Кальмари в клярі