

# Фуршетные закуски, салаты из мяса, салаты из рыбы, субпродуктов и банкетные заливные блюда

---

Презентацию подготовил студент группы ТТ-43  
Шевырин Андрей

# Канопе с икрой, семгой и сыром



# Состав

- Сыр сливочный(Около 80 граммов) — 2,5 ст.л.
- Цедра лимона— 1/2 ч. л.
- Сок лимонный— 1/2 ч. л.
- Соевый соус— 1 ч. л.
- Перец черный
- Укроп— 1 веточ.
- Хлеб(черный) — 1 ломт.
- Семга((или другой вид из семейства лососевых) по размеру хлеба, слабой соли) — 2 ломт.
- Игра красная— 6 ч. л.

# Технология приготовления:

- Смешиваем сыр с лимонной цедрой, лимонным соком, соевым соусом, перцем и мелко нарезанной зеленью укропа. Отрезаем ломтик хлеба толщиной 5-8 мм, срезаем все корочки. Намазываем хлеб сыром. На сыр выкладываем ломтик лосося. На ломтик лосося - сыр. На сыр - ломтик лосося. Последний слой сыра - и в холодильник до прихода гостей. К приходу гостей следует достать из холодильника, разрезать на 6-8 частей (в зависимости от размеров хлеба) каждую из которых украсить чайной ложкой икры, и можно подавать!

# Канопе с ветчиной, сыром и оливками



# Состав

- Хлеб черный 40 гр  
Оливки 10 гр  
Ветчина 20 гр  
Сыр твердый 30 гр  
Выход 3 шт – 1/ 33 гр

# Технология приготовления:

- У хлеба обрезаем со всех сторон корочки и нарезаем квадратами. Сыр нарезаем так же квадратами. Ветчину нарезаем тонкими полосочками. Берём две полоски ветчины, складываем в виде бантика. С помощью шпажки фиксируем на оливку. Возьмём ломтик хлеба, сверху укладываем кусочек сыра, присоединяем оливку и ветчиной. Выкладываем на подходящее плоское блюдо и подаём.

# "Морская звезда" по-королевски





# Состав

- Рыба(красная, малосоленая) — 200 г
- Креветки(это вес очищенных) — 300 г
- Сыр твердый— 100 г
- Яйцо куриное— 2 шт
- Маслины(кто не любит, можно заменить маринованным огурчиком) — 100 г
- Помидор большой— 1 шт
- Лимон, сметана, майонез(по вкусу)

# Технология приготовления

Сыр и яйца натираем на терке, маслины и креветки режем небольшими кусочками. Готовим соус: сметана и майонез в равных частях, немного лимонного сока, соль по вкусу. Смешиваем сыр, яйца, креветки, маслины с соусом, выкладываем ложкой на блюдо в виде звезды.

Придаем ложкой максимально идеальную форму.

Помидор нарезаем тонюсенькими ломтиками, лучше сделать это на шинковке, и выкладываем на салат.

Лучше покупать рыбную нарезку, тогда легко просто выложить ее сверху ровненько и аккуратненько. Но у меня была своя соленая форелька, и я ее тоненько нарезала, правда, были некоторые погрешности, но их можно подправить. В идеале нужно посыпать нашу звезду кунжутными семечками, но их не оказалось в маркете, и я припудрила желтком. Правда он немножко впитал рыбные соки, так что ищем кунжут (я уже запаслась наперед)!!!

Украшаем маслинками и лимончиком.

Добавляю салатик в исполнении Леночки Софико (которая и меня, и мужа очень порадовала, так быстро приготовила и прислала отчет), видите - с кунжутом будет еще красивее!!!

# Фруктовый салат с курицей



- Яблоко 20 гр  
листья салата 10 гр  
мед 10 гр  
куриное филе 25 гр  
оливковое масло 10гр  
манго 15 гр  
ананас 10 гр  
соль 1гр  
перец 1 гр  
выход 1 пор 102 гр

# Технология приготовления

- Очищенное яблоко крупно режем соломкой, ананас и манго крошим кубиками и все фрукты поливаем соком лимона. Куриное филе шинкуем крупной соломкой.

Теперь делаем соус, для чего соединяем мёд с оставшимся соком лимона, небольшим количеством соли и перцем. Взбиваем заправку вилкой.

Теперь сервируем наш салат, для чего в порционных тарелках раскладываем листья салата, на них – фрукты, а поверх – куриную соломку. Поливаем салат заправкой, посыпаем чёрным перцем и можно подавать.

# Заливное из говядины



# Состав

- Желатин – 1 пакетик (10 гр.);
  - Крепкий говяжий бульон 100 гр
  - Говядина отварная – 70 гр.;
  - Зеленый горошек – 50 гр
  - Вареная морковь – 40 гр
  - Яйца, сваренные вкрутую – 40 гр
  - Перец болгарский свежий – 50 гр
  - Соль 1 гр
  - Вода 100 гр
- выход 451

# Технология приготовления

- Мясо нарезаем в форме кубиков, яйца режем довольно крупными кусочками, отварную морковь также разрезаем на аккуратные кубики, перчик (желательно выбирать яркий) шинкуем тоненькими колечками. Все ингредиенты выкладываем в формы и перемешиваем. Замачиваем порошок желатина согласно инструкции на 10 минут в полстакане холодной воды. Затем добавляем в бульон и греем до полного растворения. Помните, что желатин кипятить нельзя! Далее бульон с желатином следует остудить до комнатной температуры и процедить через несколько слоев стерильной марли. Заливаем полученной желатиновой жидкостью подготовленные формы с мясом и овощами; Отправляем салатники в холодильник минимум на 6 часов.