

# *Холодные блюда и закуски Итальянской кухни*



**Работу выполнили студенты 308 группы:**

Анушов Вадим, Блохин Денис, Деобальд Анастасия, Лизунков Владислав.

**Преподаватель:** О.Б.Артимович

# Содержание

▶ Введение.....	3
▶ История Итальянской кухни.....	4
▶ Стандартизация пищевой продукции.....	5
▶ Цели Стандартизации.....	6
▶ Схема холодного цеха.....	7
▶ Посуда и инвентарь холодного цеха.....	8
▶ Оборудование холодного цеха.....	9
▶ Ассортимент Итальянских холодных блюд и закусок.....	10
▶ Брускетта с помидорами.....	11
▶ Капоната.....	13
▶ Салат Капрезе.....	15
▶ Куриный паштет по-Токански.....	17
▶ Лёгкий салат с грушей и помидорами с заправкой крем-бальзамик.....	18
▶ Сэндвич с помидорами по-итальянски с моцареллой и индейкой.....	22
▶ Техничко-технологическая карта.....	23
▶ ГОСТы.....	26
▶ Список литературы.....	27

# Введение

Tradizioni culinarie uno dei minerali più ricche e variegate del mondo - italiane. La cucina nazionale d'Italia è rappresentata da innumerevoli piatti della cucina regionale e locale, basata sulle tradizioni uniche di diverse parti di questo bellissimo paese.

Итальянская кухня - одна из самых богатых, полезных и разнообразных кулинарных традиций мира. Национальная кухня Италии представлена бесчисленным множеством региональных и местных кухонь, основанных на уникальных традициях различных уголков этой прекрасной страны.



# *История Итальянской кухни*

---

Итальянская кухня необыкновенно разнообразна . В разных уголках страны свои особенности приготовления тех или иных блюд, свои рецепты и свои традиции.

---

В Италии издавна занимались скотоводством, благодаря чему основными продуктами было молоко, сливочное масло и мясо.

---

На севере рождались густые наваристые итальянские супы, питательная лазанья, ароматный сыр и знаменитое итальянское мороженое.

---

На юге Италии открыли и подарили миру рецепты ризотто, итальянских салатов и изысканных соусов. Итальянцы первыми пришли к мысли варить мучную смесь в солёной воде и начали резать тесто на полоски, пересыпать сыром и смешивать с помидорами, так получилась паста.

# *Стандартизация пищевой продукции*

**Стандартизация**—это установление и применение правил с целью упорядочения деятельности в определенной области на пользу и при участии всех заинтересованных сторон.

**Стандарт**—это нормативно-технический документ, устанавливающий комплекс норм, правил, требований к объекту стандартизации и утвержденный компетентным органом. Стандарты бывают международные, региональные, государственные, отраслевые, республиканские, стандарты предприятий.

# *Цели стандартизации следующие:*

---

ускорение технического прогресса,

---

повышение эффективности общественного производства:

---

повышение качества продукции и обеспечение его оптимального уровня;

---

совершенствование управления народным хозяйством, установление рациональной номенклатуры производимой продукции;

---

развитие специализации и кооперации в области производства продукции и проектирования;

---

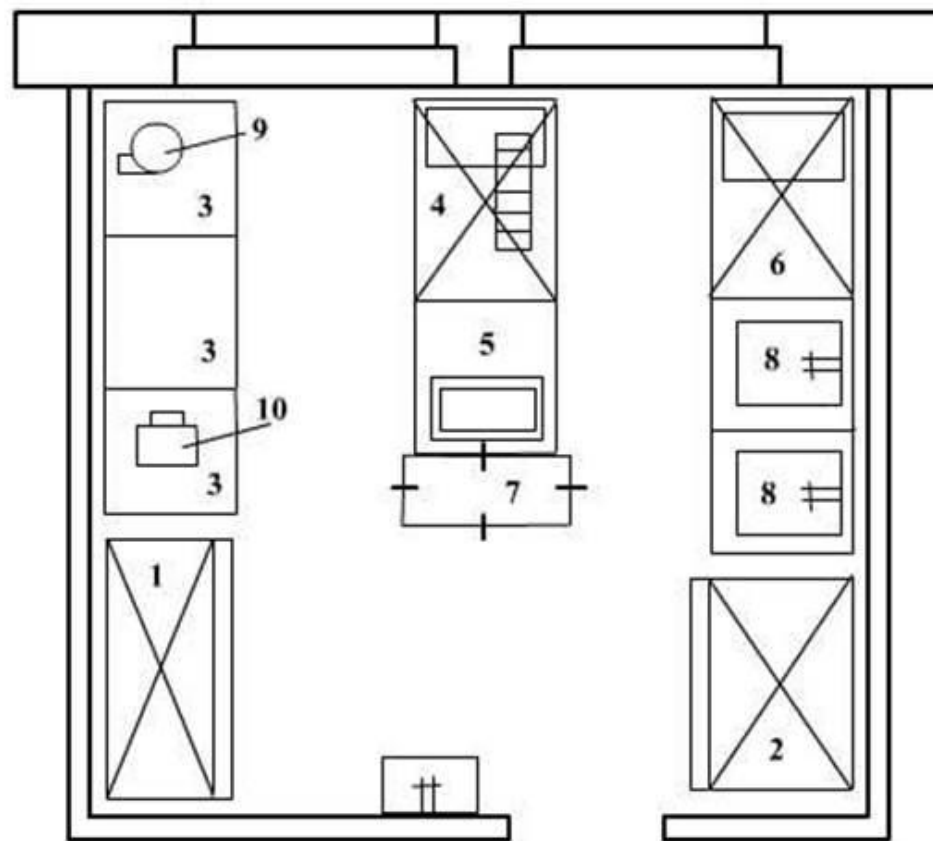
рациональное использование основных средств и экономия материальных и трудовых ресурсов;

---

обеспечение охраны окружающей среды, здоровья населения и создание комфортных и безопасных условий труда;  
развитие международного сотрудничества в области экономики, техники, науки, культуры.

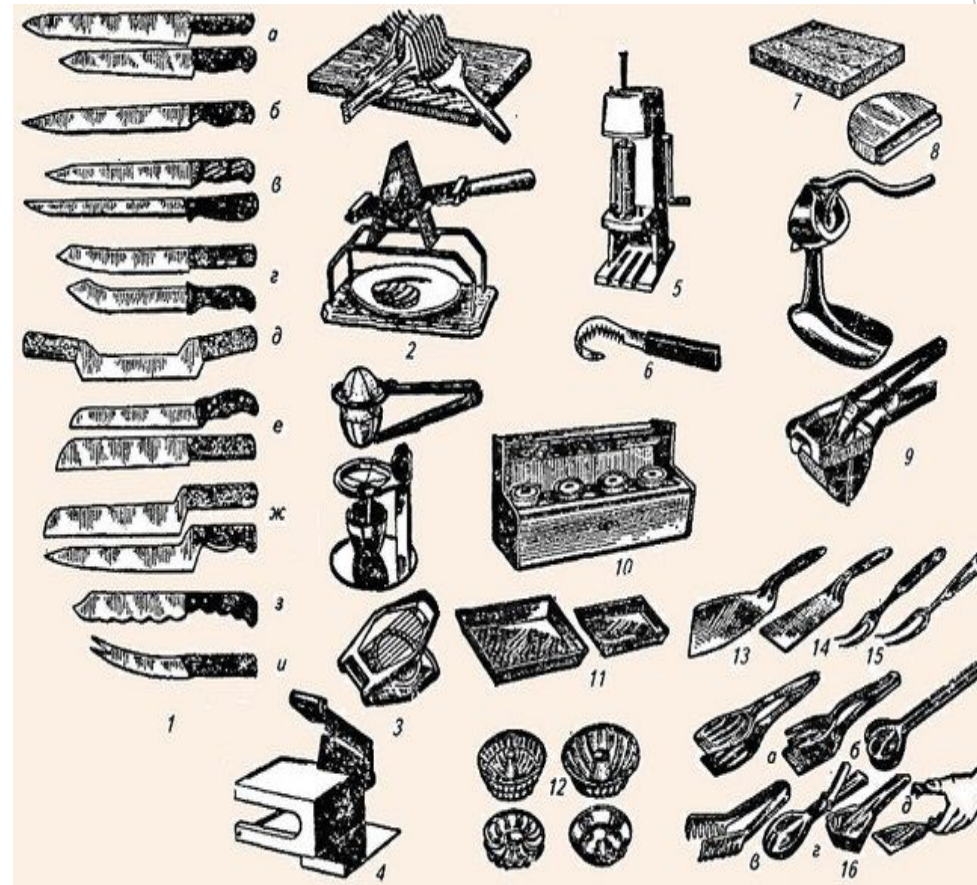
# Схема холодного цеха

1. Холодный шкаф
2. Холодильный шкаф
3. Стол производственный
4. Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой
5. Низкотемпературный прилавок
6. Секция-стол с охлаждаемым шкафом
7. Передвижной стеллаж
8. Моечная ванна
9. Машина для нарезки варёных овощей
10. Маслоделитель мучной



# Посуда и инвентарь холодного цеха

1 - ножи гастрономические: а - филейные; б - гастрономический (колбасный); в - для нарезки ветчины; г - кухонные; д - с двумя ручками для нарезки сыра и масла; е, ж - с одной ручкой для нарезки сыра и масла; з - для фигурной нарезки масла; и - нож-вилка;  
2 - томаторезки ручные; 3 - яйцерезки; 4 - приспособление для нарезки сыра; 5 - ручной делитель масла; 6 - скребок для сливочного масла; 7 - доска разделочная; 8 - доска для нарезки лимонов; 9 - соковыжималки ручные; 10 - горка для гарниров; 11 - лотки для заливных блюд; 12 - формы для паштетов, заливных и сладких блюд; 13 - лопатка-нож для раскладывания заливных блюд; 14 - лопатка для раскладывания порционных блюд; 15 - вилки производственные для раскладывания блюд; 16 - приборы для раскладывания блюд: а, б, в - приборы салатные; г - прибор для консервированных фруктов; д - щипцы для раскладывания порционных блюд





# Оборудование холодного цеха



Универсальный  
привод



Хлеборезка



Машина для нарезки  
варёных овощей



Машина для нарезки  
гастрономических продуктов



Весы настольные

# *Ассортимент итальянских холодных блюд и закусок:*

- ▶ Брезаола с оливками;
- ▶ Брускетта с овощами;
- ▶ Брускетта с помидорами;
- ▶ Бручетта с нутовым пюре;
- ▶ Гриссини с пармской ветчиной;
- ▶ Заливное с дыней и креветками;
- ▶ Карпаччо из тунца;
- ▶ Капрезе с курицей и авокадо;
- ▶ Капоната;
- ▶ Кростини с козьим сыром и виноградной сальсой;
- ▶ Куриный паштет по-Такански;
- ▶ Салат из кале с сыром и хлебом;
- ▶ Салат креветочный.

# *Брускетта с помидорами*

**Брускетта** – простая в исполнении итальянская закуска, которая представляет собой ломтик хлеба, обжаренный на гриле и приправленный солью, перцем, чесноком и оливковым маслом.



## Ингредиенты:

- ▶ Чиабатта – 150 г
- ▶ Помидор – 30 г
- ▶ Чеснок – 5 г
- ▶ Оливковое масло – 10 г
- ▶ Сыр «Моцарелла» – 15 г

# *Технология приготовления Брускетты:*

- Нарезать хлеб ломтиками толщиной 1 см и обжарить.
- Помидоры порезать произвольно.
- Базилик порезать тонкой соломкой, остальное оставить на украшение.
- Чеснок измельчить и всё смешать.
- Приправить солью и перцем, заправить оливковым маслом.
- Дать настояться 5 минут.
- Положить хлеб на тарелку, сверху выложить смесь помидоров и базилика.
- Сверху посыпать тертую моцареллу.

# Капоната

Капоната – закуска из тушеных баклажанов по-сицилийски. В сюжете задействованы не только очевидные баклажаны и помидоры, но и, к примеру, оливки, так что готовый результат получается необычным – тушеные баклажаны приобретают пикантные кисло-сладкие нотки, и одинаково быстро исчезают как в горячем, так и в холодном виде.



## Ингредиенты:

- ▶ Баклажан – 150 г
- ▶ Помидор – 30 г
- ▶ Лук – 15 г
- ▶ Чеснок – 8 г
- ▶ Сельдерей – 20 г
- ▶ Каперсы – 5 г
- ▶ Петрушка, Базилик – 15 г
- ▶ Оливковое масло – 5 г
- ▶ Белый винный уксус - 5 г
- ▶ Соль, чёрный перец

# *Технология приготовления Капоната:*

- Нарезать баклажаны кубиками, положить в миску добавить соль и оставить на полчаса, затем промыть и обсушить.
- Взять сотейник, нагреть оливковое масло, добавить баклажаны и обжарить до золотистой корочки со всех сторон. Переложить баклажаны в посуду и убавить огонь. Влить в сотейник оливковое масло и добавить мелко нарезанный лук, чеснок и сельдерей. Помешивая, обжарить овощи до мягкости, затем переложить в сотейник баклажаны и добавить крупно нарезанные помидоры, очищенные от кожицы.
- Накрыть сотейник крышкой и тушить в течение 10-15 минут, затем влить ложку уксуса, добавить каперсы и оливки, и тушить еще 10 минут уже без крышки. В конце приправить баклажаны солью и перцем, добавить мелко нарезанную зелень, перемешать.

# Салат «Капрезе»

Салат «Капрезе» знают все. Трио помидоров, базилика и моцареллы, повторяющее своими цветами флаг Италии, завоевало своей яркой комбинацией вкусов весь мир. как приготовить идеальный салат «Капрезе».



## Ингредиенты:

- Помидоры – 30 г
- Сыр «Моцарелла» – 250 г
- Базилик свежий – 5 г
- Оливковое масло – 5 г
- Соль, перец

## *Технология приготовления салата «Капрезе»:*

- Помидоры и моцареллу нарезать кружочком.
- Чередую выложить на тарелку.
- Оформить свежим базиликом.
- Полить оливковым маслом.
- Посолить, поперчить.



# Куриный паштет по-Тоскански

Похожим куриным паштетом на обжаренных тостах-кростини часто начинают трапезу в Тоскане, что в западной части Аппенинского полуострова – отсюда и название.



## Ингредиенты:

- ▶ Куриная печень – 300 г
- ▶ Лук – 30 г
- ▶ Чеснок – 3 г
- ▶ Анчоус – 15 г
- ▶ Белое сухое вино – 50 мл
- ▶ Петрушка – 5 г
- ▶ Оливковое масло – 5 г
- ▶ Соль, перец

## *Технология приготовления куриного паштета по-Тоскански:*

- Разогреть на сковороде оливковое масло, добавить мелко нарезанные лук, чеснок и филе анчоусов и обжаривать на среднем огне, постоянно помешивая, пока лук и чеснок не станут прозрачными, а анчоусы не исчезнут. Увеличить огонь, добавить куриную печень, очищенную от пленок, прожилок и сгустков крови, и обжаривать около 5 минут, пока печень не покроется корочкой со всех сторон. Влить вино и уваривать его около 3 минут, пока большая часть жидкости не выпарится.
- Убавить огонь и продолжать томить печень еще 10 минут. Соединить в блендере с зеленью петрушки. Нарубить печень, приправить солью и черным перцем. Подавать паштет из куриной печени с тостами, гренками или крекерами.

## *Легкий салат с грушей и помидорами с заправкой крем-бальзамик*

Итальянский фруктово-овощной салат порадует вас поистине летней свежестью и оригинальными вкусовыми сочетаниями.



### **Ингредиенты:**

Груша конференц – 30 г

Помидоры – 40 г

Салат «Микс» – 70 г

Бasilik – 7 г

Масло оливковое – 5 г

Соль – 2 г.

Крем-Бальзамик – 5 г

Орехи Кедровые – 30 г

# *Пошаговое приготовление салата с грушей и помидорами с заправкой крем-бальзамик:*



1. Очистить груши от кожицы и семечек и нарезать кубиком.



2. Помидоры нарезать кубиками.



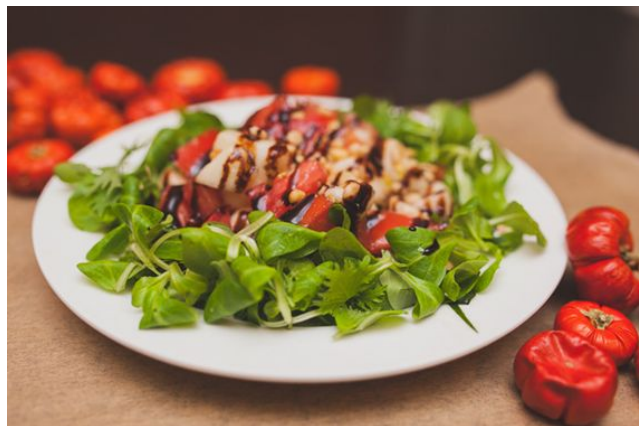
3. Смешать нарезанные груши и помидоры.



4. Слегка обжарить кедровые орехи на сухой сковороде.

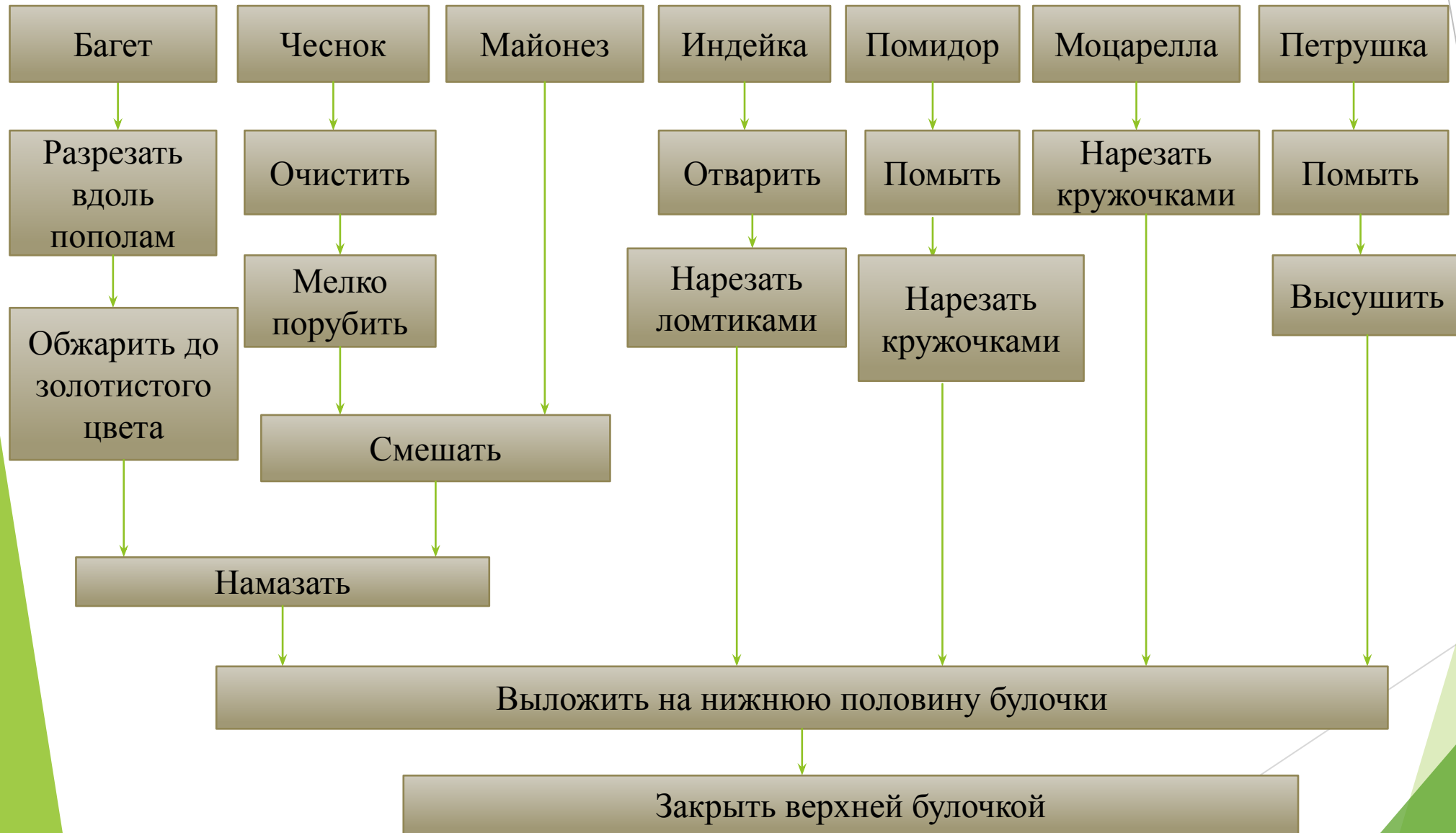


5. Салатный «микс» приправить солью и оливковым маслом.



6. Выложить на тарелки салатный микс, поверх него грушу с помидорами, украсить листиками свежего базилика, посыпать кедровыми орешками и приправить заправкой крем-бальзамик.

# Сэндвич с помидорами по-итальянски с моцареллой и индейкой



# *Технико-технологическая карта*

Утверждаю

Деобальд А.К.

Руководитель предприятия

Технико-технологическая карта №1

**Наименование блюда:** «Рулет из птицы по-итальянски»

**Область применения:** Кафе

**Перечень сырья:** Курица потрошенная, лук репчатый, шампиньоны, сыр Моцарелла, мускатный орех, масло растительное, чеснок, соль.

**Требование к качеству сырья:** продовольственное сырьё, пищевые продукты соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества.

Наименование продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки (нетто) кг.	
			На 10 порций	На 20 порций
	Брутто	Нетто		
Филе курицы	150	120	1,4	2,8
Лук репчатый	12	10	0,1	0,2
Шампиньоны	18	10	0,1	0,2
Мускатный орех	3	3	0,03	0,06
Сыр моцарелла	5,4	5	0,05	0,1
Масло растительное	5	5	0,05	0,1
Чеснок	4	4	0,04	0,08
Соль	4	4	0,04	0,08
<b>Масса готового продукта</b>		<b>100</b>		

### **Технология приготовления:**

Сыр нарезать ломтиком и смешать с толченым мускатным орехом и чесноком. Грибы нарезать ломтиком, поджарить вместе с луком на растительном масле до золотистого цвета. Куриное филе вымыть, обсушить, отбить, посолить, поперчить. Выложить на середину каждого филе грибы с луком, свернуть их рулетом, скрепить края зубочистками или перевязать ниткой. Положить в воду, дать закипеть и вытащить. Переложить на смазанный сливочным маслом противень, посыпать сыром с орехами и запекать в духовке при 200 °С 20 мин.



## Органолептические показатели

**Внешний вид:** рулет с золотисто-румяной корочкой, украшенное зеленью

**Вкус и запах:** нежный, с ароматом, свойственным курице

**Консистенция:** мягкая, сочная с хрустящей корочкой

### Пищевая ценность.

Белки	жиры	углеводы	калорийность
26,7	24,9	2,5	150,9

### Показатели качества безопасности.

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность

блюда, соответствует критериям, указанным в приложениях к ГОСТу Р 50763-95

«Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

Инженер технолог

ПОДПИСЬ

ПОДПИСЬ

Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_

ПОДПИСЬ

ПОДПИСЬ

## *Госты:*

В СССР в 1970 г. внедрена Государственная система стандартизации для управления общественным производством. В нашей стране существует 20 тысяч государственных стандартов (ГОСТ), 16 тысяч отраслевых (ОСТ), 6 тысяч республиканских (РСТ), 100 тысяч стандартов предприятий (СТП). При отсутствии ГОСТов, РСТ, ОСТ, и СТП и при необходимости Дополнения или повышения требования разрабатываются технические условия (ТУ).

ГОСТы являются высшей категорией стандартов в СССР. Они утверждаются Государственным комитетом стандартов Совета Министров СССР. ОСТы обязательны для всех предприятий и организаций данной отрасли, а также для предприятий других отраслей, применяющих или потребляющих продукцию этой отрасли. ОСТы утверждаются министерствами, ведущими данное производство, и устанавливаются на те товары, которые не являются предметом государственных стандартов.

РСТ обязательны для всех предприятий и организаций республиканского подчинения. Они утверждаются Советами Министров союзных республик. Устанавливаются они на продукцию, являющуюся национальными предметами потребления. СТП] обязательны только для определенных предприятий и утверждаются их руководителями. СТПГ действуют только на данном предприятии. ТУ утверждаются министерствами (ведомствами) и проходят регистрацию во Всесоюзном фонде стандартов.

Действующие стандарты периодически пересматриваются, устаревшие заменяются новыми.

