

*ТЕМА: Приготовление, подготовка к реализации  
холодных блюд из рыбы, мяса, птицы*



## **МДК 03.02. ПРОЦЕССЫ**

**ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ  
К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ  
ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК.**

## Тема урока 59: Холодные блюда и закуски из рыбы.

Рыбные продукты для холодных блюд и закусок готовят из отварных или жареных звеньев осетровых рыб, филе, порционных кусков морских или речных рыб, а также из креветок и раков. Рыбу с костным скелетом, разделанную на филе с кожей и реберными костями или без кожи и костей, нарезанную порционными кусками, припускают или жарят. Для холодных блюд рыбу жарят только на растительном масле.

Соленая и копченая лососевая рыба поступает в виде разделанного филе или упакованных нарезанных кусков. Неразделанную рыбу обрабатывают на филе с кожей и нарезают, по мере спроса, на куски **без** кожи и костей. Сельдь обрабатывают на чистое филе. Консервированные шпроты, сардины, сайру используют (порционируют) без предварительной обработки

- ***Рыбные холодные блюда отпускают*** со сложным овощным гарниром, с салатами, свежими, солеными или маринованными огурцами и помидорами или со сладким маринованным перцем.

**Сельдь с гарниром.** Филе сельди нарезают тонкими кусочками и гарнируют различными сырыми или отварными овощами, нарезанными мелкими кубиками и кружочками вареного яйца. Выкладывают гарнир, овощи чередуют по цвету. Перед отпуском сельдь и гарнир поливают заправкой. Блюдо можно подавать и без яиц.

**Сельдь под шубой.** Сельдь без кожи и костей нарезают соломкой, кладут в посуду, сверху укладывают слоями натертые на терке или нарезанные соломкой вареные свеклу, картофель, морковь, яблоки без кожицы и сердцевины, лук, нарезанный кольцами. Каждый слой заливают майонезом, блюдо ставят на 10... 20 мин в холодное место. Перед подачей его украшают маслинами и зеленью.

**Сельдь рубленая с гарниром.** Готовую массу, сформованную в виде сельди, посыпают рублеными яйцами и зеленым луком. Оформляют нарезанной вареной морковью и маслом. Гарнируют огурцами и помидорами, нарезанными кружочками или ломтиками.

**Форшмак картофельный с сельдью.** Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают и горячим протирают, затем охлаждают. Сельдь, разделанную на филе (мякоть), и подготовленный репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку. Протертый картофель соединяют с подготовленной массой, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки, масло растительное и тщательно перемешивают.

Готовую массу формируют в виде батона, поверхность смазывают майонезом, ставят в жарочный шкаф для запекания на 3...5 мин.

При отпуске посыпают сваренными вкрутую рублеными яйцами, мелко нарезанной зеленью петрушки. Отпускают в холодном виде по 100... 150 г на 1 порцию.

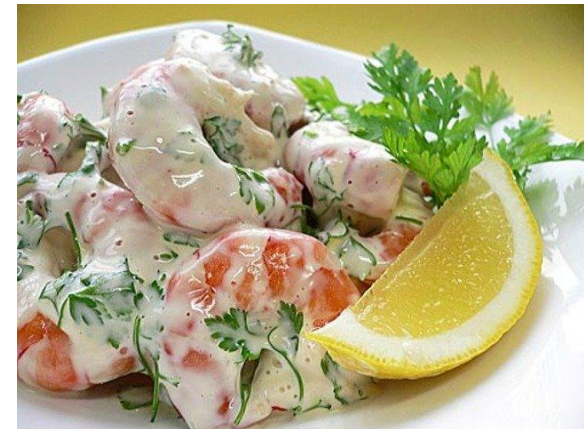


**Жареная рыба под маринадом.** Порционные куски рыбы с кожей без реберных костей посыпают солью и черным молотым перцем, панируют в муке и жарят до готовности. Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыпают шинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпускать без лука.

**Рыбные фрикадельки заливные.** Фрикадельки готовят из чистого филе рыбы (по 3...5 шт. на 1 порцию). В форму наливают желе и охлаждают. Когда желе застывает у стенок формы на 1 см, не застывшую часть желе сливают. В форму укладывают дольки лимона, фигурно нарезанную морковь, зелень петрушки, фрикадельки. Каждый слой заливают желе и охлаждают. Перед подачей форму опускают на несколько секунд в горячую воду и выкладывают заливное на блюдо. Подают с соусом хрен, овощным гарниром (можно без соуса и гарнира).

**Студень из рыбы.** Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, промывают, заливают холодной водой (в соотношении 1:1,5) и варят в течение 30...40 мин при слабом кипении. В конце варки добавляют специи. После варки бульон процеживают, соединяют с измельченной мякотью рыбы, варят еще в течение 10 мин, затем добавляют предварительно замоченный желатин, доводят до кипения. В студень добавляют измельченный чеснок (студень можно готовить без чеснока), охлаждают, разливают и ставят на холод для застывания. При отпуске соус хрен подают отдельно.

**Морепродукты под майонезом.** Крабы или креветки (консервы), филе морского гребешка, кальмары (филе с кожей) или лангусты (шейки в панцире) варят (кроме консервов), нарезают тонкими ломтиками поперек волокон, а затем выкладывают горкой и заливают майонезом.



## Тема урока 60: Холодные блюда и закуски из мяса и мясных гастрономических продуктов

Все виды мяса массой не более 2 кг для холодных блюд варят. У бараньей, свиной или телячьей грудинки с внутренней стороны вдоль ребер подрезают пленки для облегчения удаления костей после варки. Мякоть лопаточной части и покромку сворачивают рулетом и перевязывают. Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса — 1,0... 1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой.

- **Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса** в бульон для варки добавляют репчатый лук и коренья. За 15... 20 мин до готовности мяса кладут соль и специи, за 5 мин — лавровый лист. После варки из мяса немедленно удаляют реберные кости.

Подготовленные языки варят так же, как и мясо. После варки их погружают в холодную воду и, не давая им сильно остыть, снимают с них кожу. Затем языки снова слегка проваривают. Вареное охлажденное мясо или языки нарезают поперек волокон тонкими ломтиками. Птицу и кролика нарубают по два куска на порцию (от грудной части и ножки). При отпуске кладут гарнир. Соус подают отдельно или наливают рядом с основным продуктом. Холодные блюда можно подавать без соуса.

**Мясо (птица, кролик, дичь) жареное с гарниром.** Жареное охлажденное мясо нарезают поперек волокон тонкими ломтиками; птицу, кролика и дичь нарубают по два куска на порцию. Отпускают с гарниром (к птице, кролику и дичи кроме свежих, соленых, маринованных овощей и грибов можно подать маринованные плоды и зеленый салат) и соусом (к мясу кроме майонеза и его производных подают еще соус хрен).

**Филе птицы (дичи) под майонезом.** Филе курицы снимают и зачищают от кожи. Овощи (салат из капусты, огурцы свежие или помидоры) нарезают мелкими кубиками. Половину овощей заправляют частью майонеза, выкладывают на блюдо горкой, сверху — филе птицы, которое заливают майонезом или майонезом с желе. Оставшиеся овощи, нарезанные кубиками, выкладывают рядом с филе.

**Фрикадельки в томатном соусе.** Лук и чеснок очищают. Мясо измельчают на мясорубке вместе с луком репчатым и зубчиками чеснока. С хлеба срезают корку, мякиш размачивают в молоке, слегка отжимают и добавляют в измельченное мясо. Добавляют соль, кумин, тимьян и перемешивают. Оставшийся лук и чеснок измельчают. Укроп моют, обсушивают.

В разогретое в сковороде растительное масло кладут измельченный лук и чеснок, обжаривают до прозрачности лука. Добавляют помидоры в собственном соку, связанные веточки укропа, лавровый лист, соль и перец. Доводят до кипения, проваривают в течение 10 мин. Из соуса удаляют веточки укропа и лавровый лист.

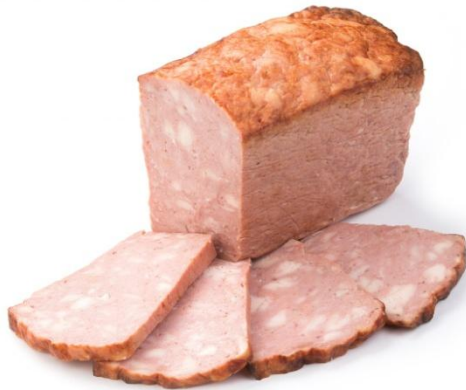
Формуют из котлетной массы фрикадельки величиной с помидоры черри. Фрикадельки, постоянно переворачивая, обжаривают в течение 5 мин до образования золотистой корочки. Фрикадельки заливают соусом, добавляют помидоры черри, запекают в течение 30 мин при температуре 180 °С. Оставшийся укроп измельчают. При подаче посыпают оставшимся укропом.



**Мясной хлеб в форме.** Нарезанную на куски говядину, ветчину, шпик пропускают дважды через мясорубку, добавляют соль, перец черный молотый и выдерживают в течение 12 ч на холоде для созревания. Затем добавляют сырые яйца, крахмал, тщательно перемешивают, раскладывают в формочки и запекают в жарочном шкафу в течение 60 мин при температуре 220 °С. Отпускают мясной хлеб в холодном виде с гарниром из свежих или вареных овощей.

**Студни.** При приготовлении студня отваренные мясопродукты и другие компоненты заливают процеженным бульоном и подвергают повторному кипячению. Студень в горячем виде разливают в предварительно ошпаренные формы (противни) и оставляют для остывания до температуры 25 °С на производственных столах

- **Последующие охлаждение и хранение студня при температуре  $(4 \pm 2)$  °С** осуществляются в холодильнике в холодном цехе. Реализация студня без наличия холодильного оборудования не допускается.



# Тема урока 61: Требование к качеству холодных блюд и закусок массового производства

Все холодные закуски должны быть не только качественно приготовлены, но и красиво оформлены.

- **Для придания закускам привлекательного внешнего вида**

используют элементы из свежих и вареных овощей и зелени.

Температура подачи закусок должна составлять 10... 12 °С. Вкус и цвет должны соответствовать данному виду изделий. Не допускаются никакие признаки порчи: изменение цвета, закисание, посторонние запахи и привкусы. Выход должен точно соответствовать установленной норме.

**Бутерброды открытые.** Внешний вид: бутерброды круглой или прямоугольной формы, равномерно покрытые сливочным маслом. Цвет, вкус и запах — свойственные используемым продуктам. Консистенция: масло сливочное — однородное, эластичное; хлеб — пористый, не липкий и не влажный на ощупь, хорошо пропеченный; продукты имеют консистенцию, свойственную данному виду.

**Бутерброды закрытые.** Внешний вид: бутерброды овальной или прямоугольной формы. Между двумя ломтиками хлеба помещены продукт или продукты, сочетающиеся по вкусу. Цвет, вкус и запах продуктов — характерные данному блюду, без постороннего привкуса. Консистенция — мягкая или плотная (характерная продукту), нежная, сочная.

**Салаты.** Внешний вид: салат уложен в рекомендуемую для подачи посуду слоями или горкой, заправлен в соответствии с рецептурой (заправкой или соусом). Салат оформлен рекомендуемыми продуктами. Форма нарезки — в соответствии с требованиями. Вкус, запах, цвет салатов соответствуют продуктам, входящим в состав. Консистенция салатов зависит от использованных продуктов и может быть мягкой, хрустящей, сочной, нежной, эластичной.

Соусы к холодным закускам должны быть однородными, без комков. Масло не должно отслаиваться. Гарниры, вводимые в соус, должны быть мягкими, доведенными до готовности. Вкус и аромат соусов — хорошо выраженные.

**Закуски из сельди.** Внешний вид: филе нарезано тонкими кусочками; гарнир — сырые или отварные овощи, нарезанные кубиками, яйцо — кружочками. Перед отпуском закуски поливают заправкой или горячим растительным или сливочным маслом (горячие закуски с сельдью), оформляют зеленью или репчатым (зеленым) луком, нарезанным кольцами. Вкус и запах закусок из сельди — приятные (аромат — сельди; привкус и аромат — овощей). Цвет — свойственный сельди (серый) и овощам (натуральный). Консистенция закусок из сельди: сельдь — плотная, мягкая или рыхлая, сочная (сельдь под шубой) или однородная, без комков (сельдь рубленая).

**Блюда из рыбы.** Внешний вид — порционные куски рыбы не разварены, аккуратно уложены, гарнированы овощами, залиты майонезом или маринадом, или соус подается в соуснике (соус хрен); блюдо может быть оформлено раковыми шейками или крабами. Вкус и запах блюд из рыбы — приятные; аромат — вареной рыбы и овощей. Цвет блюд из рыбы — серовато-белый; наполнителей — соответствует продуктам, входящим в состав блюд. Консистенция блюд из рыбы — плотная, мягкая, нежная.

**Блюда из морепродуктов.** Внешний вид: морепродукты нарезаны тонкими ломтиками поперек волокон, выложены горкой и политы майонезом, посыпаны нашинкованным зеленым луком или оформлены маслинами.

Вкус и запах блюд из морепродуктов — приятный, слегка острый (от майонеза или маринада), в меру соленый.

Цвет блюд из морепродуктов — серый или белый с розовым оттенком; цвет маринада — красный; цвет овощей — натуральный.

Консистенция блюд из морепродуктов — нежная, плотная, мягкая, сочная.

**Студень из рыбы.** Внешний вид: порционные куски не разварившиеся, поверхность покрыта хорошо застывшим прозрачным желе.

Вкус и запах студня — приятный, свойственный виду рыбы, с привкусом рыбного желе, ароматом чеснока и специй.

Цвет заливной рыбы — серовато-белый; желе прозрачное, кремового или серого цвета; овощи в оформлении сохраняют натуральный цвет.

Консистенция заливной рыбы желеобразная, рыба плотная.

**Блюда из отварного или жареного мяса и птицы.** Внешний вид: на тарелку выложены отварные или жареные порционные куски (или нарезанные тонкими ломтиками) мяса или птицы, рядом аккуратно расположен гарнир, соус подан отдельно или подлит.

Вкус блюд из отварного или жареного мяса и птицы — приятный; аромат — отварного или жареного мяса и овощей, в меру соленный.

Цвет блюд из отварного или жареного мяса и птицы — белый, слегка сероватый (мяса), светло-желтый (птицы).

Консистенция блюд из отварного или жареного мяса и птицы — мягкая, плотная, сочная.

**Студни.** Внешний вид: студень плотный, прозрачный, хорошо застывший, мясо и субпродукты аккуратно нарезаны и равномерно распределены в желе. Соус хрен подается отдельно.

Вкус и запах студней — приятные, свойственные вареному мясу (запах — пряностей и чеснока).

Цвет студней: желе — прозрачный; мяса и субпродуктов — серый.

Консистенция студней — плотная, желеобразная.

- Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) запрещается использовать мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства для приготовления студней



# Тема урока 62: Холодные закуски из рыбы и мяса сложного приготовления

**Ассорти рыбное** В состав рыбного ассорти входит три-четыре и более вида рыбных продуктов. Севрюгу для ассорти очищают от кожи и хрящей и нарезают на порции. Семгу, лосось разделявают на чистое филе. В состав блюда можно вводить различную заливную рыбу. Оформляют ассорти огурцами солеными или корнишонами, помидорами свежими, морковью отварной, зеленым консервированным горошком и лимоном. Блюдо можно оформлять лимоном и сливочным маслом.

**Филе сельди с гранатом и лаймом.** Готовят маринад: смешивают белый винный уксус, морскую соль, имбирь, оливковое масло, сахар. Готовят соус: очищают гранат, из зерен выжимают сок, оставив немного зерен для украшения. Смешивают гранатовый сок, сок лайма и кунжутное масло. Фенхель очищают, нарезают тонкими ломтиками, поливают соусом. Филе сельди укладывают в маринад, выдерживают несколько часов. Выкладывают на блюдо ломтики фенхеля с соусом, на них — маринованное филе сельди, сверху посыпают зернами граната.

**Закуска из рыбы холодного копчения, моркови и сыра.** Скумбрию холодного копчения разделяют на филе; филе рыбы, вареную очищенную морковь и сыр пропускают через мясорубку. Полученную массу соединяют со сливочным маслом, взбивают, формируют в виде сельди и украшают зеленым луком; отпускают порциями по 50... 100 г.

**Ассорти мясное.** Отварные мясные продукты (говядину или телятину, язык), свинокопчености (окорок копчено-вареный и вареный) нарезают ломтиками, птицу (курицу или индейку) нарубают на порционные куски. Подготовленные продукты выкладывают на блюдо, рядом размещают гарнир (огурцы свежие, помидоры свежие, салат зеленый), блюдо красиво оформляют. Соус (соус майонез с корнишонами) подают отдельно.

- Кроме указанных в ассорти мясных продуктов можно использовать такие продукты, как буженина, ветчина, карбонат, ветчинная шейка, корейка, грудинка, жареная индейка, дичь, кролик.



**Буженина.** Мясо моют, дают воде стечь и обсушивают салфеткой. Нарезают предварительно очищенные репчатый лук и чеснок. Шпигуют мясо дольками лука и кружочками чеснока. Посыпают мясо солью, натирают черным молотым перцем.

Подготовленное мясо заливают квасом, добавляют лавровый лист, маринуют в течение 1,5...2,0 ч и запекают, каждые 10 мин поливая маринадом. Охлаждают, нарезают ломтиками, выкладывают на блюдо, украшают кольцами лука, мятой, зеленью укропа и зеленым горошком. Буженину можно запекать, обмазав тонким слоем ржаного теста, чтобы она получилась более нежной и сочной

**Закуска по-белорусски.** Вареное мясо и пассерованный репчатый лук пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, соединяют с тертым сыром, частью сливочного масла, молоком. Массу тщательно перемешивают, формуют в виде колбасок (по 2 шт. на 1 порцию). На тонкий слой налитого в лоток и застывшего желе укладывают колбаски, украшают их майонезом с желе в виде решетки, зеленью, охлаждают. Вновь заливают желе так, чтобы его слой над колбасками составлял 0,5 см. Отпускают без гарнира.

**Закуска из ветчины или колбасы, редиски и огурцов.** Ветчину или колбасу режут кубиками размером 2,0...2,5 см и намазывают тонким слоем горчицы. Большие редиски разрезают пополам, маленькие оставляют целыми. Огурцы свежие или соленые нарезают кружочками. Продукты укладывают так, чтобы внизу была ветчина или колбаса, затем — огурец, а сверху — редиска. Пирамиду из продуктов скрепляют деревянной шпажкой или пластмассовой вилочкой. Край деревянной шпажки оформляют оливками, или маслинами, или ягодами; пластмассовая вилочка не оформляется.



# Тема урока 63: Фаршированные и заливные блюда из рыбы

## **Карп фаршированный.**

Способ 1. Карпа очищают от чешуи, промывают, надрезают вдоль спинки, потрошат и удаляют реберные кости вместе с позвоночной костью, не допуская отделения мякоти рыбы от кожи. Подготовленного карпа наполняют фаршем, зашивают, обжаривают и доводят до готовности в жарочном шкафу и охлаждают.

Для фарша: вареные грибы шинкуют и обжаривают вместе с мелко нарезанным репчатым луком. На грибном отваре варят рассыпчатую кашу добавляют обжаренные грибы с луком, сырые яйца, соль, перец и перемешивают.

При отпуске рыбу оформляют сливочным маслом или майонезом (соединенным с набухшим желатином) и дольками лимона, рядом располагают гарнир из свежих овощей или фруктов. Блюдо оформляют листьями салата, маслинами и зеленью петрушки

Способ 2. Подготовленную не пластованную рыбу нарезаю! на порционные куски. Из каждого куска вырезают мякоть, оставляя позвоночную кость и стараясь не повредить кожу. Приготовленным фаршем наполняют куски рыбы и припускают в течение 15... 20 мин.

Для фарша: мякоть рыбы, размоченный в воде или молоке пшеничный хлеб, пассерованный репчатый лук измельчают на мясорубке, добавляют яйца, соль, молотый перец и все тщательно перемешивают.

Подают фаршированную рыбу с отварными или припущенными овощами или без овощей.

**Галантин из рыбы .** С подготовленного филе снимают кожу, мякоть нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют размоченный в молоке пшеничный хлеб, еще раз пропускают через мясорубку, соединяют с мелко нарезанным пассерованным луком репчатым, вводят размягченное масло сливочное или маргарин, добавляют взбитые яйца, соль перец и все тщательно перемешивают. На целлофан кладут снятую с рыбы кожу, на нее укладывают фарш, заворачивают в виде рулета, варят в подсоленной воде, охлаждают под прессом. Подают со свежими помидорами, нарезанными дольками, и соусом хрен; оформляют зеленью петрушки и др.



**Рулет из скумбрии.** Филе скумбрии (с кожей без костей) нарезают на куски, измельчают два раза на мясорубке, соединяют со шпиком, нарезанным мелкими кубиками, добавляют замоченный в воде пшеничный хлеб, мелко нарезанный пассерованный репчатый лук, сырые яйца, соль, перец черный молотый и перемешивают. Массу кладут на увлажненный целлофан, выравнивают, формируют в виде рулета диаметром 70... 80 мм и длиной 250... 300 мм и перевязывают шпагатом. Рулет варят в течение 45...60 мин с добавлением репчатого лука и моркови, охлаждают, кладут под пресс, выдерживают в течение 3...4 ч, снимают целлофан и нарезают ломтиками. Отпускают рулет по 30... 100 г на 1 порцию.

**Рулет «Рыбацкий».** На филе трески, или хека, или минтая с кожей без костей укладывают вареную морковь, нарезанную брусочками, вареные яйца, нарезанные дольками, пассерованный лук репчатый, набухший желатин. Затем свертывают рулетом, заворачивают в салфетку или пергамент, перевязывают шпагатом и варят в бульоне до готовности (30...40 мин). Готовый рулет охлаждают в бульоне и кладут под легкий пресс. Выдерживают в прохладном месте в течение 10... 12 ч, затем нарезают ломтиками. Отпускают по 50... 75 г на 1 порцию с овощами.

**Рулет «Рыбацкий» (заливной).** На тонкий слой налитого в лоток и застывшего желе укладывают рулет «Рыбацкий», нарезанный на порционные куски. Каждую порцию рулета украшают зеленью петрушки, дольками лимона, вареной морковью, заливают оставшимся желе. После полного застывания желе разрезают на порции ножом-пилкой, чтобы желе вокруг порционных кусков рулета было рифленым.



**Заливная рыба.** Готовят отвар из хвостов и голов рыбы при слабом кипении (15 мин), процеживают и добавляют в него куски рыбы (без костей и кожи). Добавляют морковь, нарезанную фигурно небольшими кусками, и варят в течение 10 мин на слабом нагреве. Добавляют в бульон репчатый лук (целой головкой). Проваривают в течение 7 мин. В конце добавляют лавровый лист, соль, перец и варят еще в течение 3 мин, затем процеживают.

Желатин заливают холодной водой, оставляют для набухания, разводят в горячем бульоне, непрерывно помешивая, до полного растворения. Доводят раствор до кипения, но не кипятят, образовавшуюся пену снимают.

Подготовленные формы для заливного охлаждают. Наливают на дно каждой формы немного теплого бульона («рубашку») и ставят в холодильник. На застывшую «рубашку» выкладывают украшения изморкови, зеленого лука, кружков вареного яйца, зелени, кусочков лимона. Сверху куски рыбы (уложенные кожей вверх) заливают остывшим бульоном с желатином. Охлаждают в холодильнике, перед подачей подогревают дно форм в теплой воде, чтобы было легче выложить заливное. Подают с соусом из сметаны и хрена (смешивают в пропорции 1:1).

**Заливная осетрина.** Морковь очищают, отделяют осетрину от костей и нарезают порционными кусками. Подготовленные продукты закладывают в кастрюлю с холодной водой. Добавляют соль, специи. Доводят до кипения и варят на слабом нагреве в течение 20 мин. В горячий процеженный бульон для осветления вводят при постоянном помешивании взбитый яичный белок. Предварительно замоченный желатин заливают бульоном, доводят до кипения, охлаждают. Рыбу выкладывают в форму, украшают звездочками из вареной моркови и зеленью. Заливают желе и охлаждают до полного его застывания.



## Тема урока 64: Отварные и заливные холодные блюда из нерыбного водного сырья сложного приготовления

**Раки вареные.** В посуду наливают воду, добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист, мелко нарезанные морковь, петрушку, укроп, эстрагон и доводят до кипения. В кипящую воду кладут подготовленных раков, посуду закрывают крышкой и варят 15 мин с момента закипания воды. Затем посуду ставят на край плиты и дают постоять в течение 10... 15 мин, чтобы раки приобрели приятный аромат. Подавать их лучше в небольшой фарфоровой емкости с крышкой в бульоне, в котором они варились.

**Раки в хлебном квасе.** В квас добавляют соль и доводят до кипения. Кладут подготовленных раков и варят в течение 12... 15 мин. Вареных раков оставляют в отваре на 10... 15 мин.

**Креветки в маринаде из лайма и меда.** Деревянные шпажки кладут в емкость с холодной водой на 30 мин. У креветок удаляют головы и панцири, оставив хвостики. Делают на спинке неглубокий надрез и удаляют кишечную вену. Перцы измельчают, по желанию удалив семена, смешивают цедру и сок лайма, мед, перец и масло, кладут креветки, тщательно перемешивают и оставляют мариноваться на 30 мин. Креветки нанизывают на замоченные в воде шпажки и обжаривают в течение 2 мин с каждой стороны в сковороде-гриль.

**Крабы заливные.** В форму для заливных блюд наливают готовое охлажденное желе. Когда оно застывает у стенок формы (слоем толщиной 1,0... 1,5 см), не застывшую часть сливают. Форму с желе заполняют кусочками крабов (консервы), нарезанными овощами, полностью заливают их желе и ставят в холодное место для застывания. При отпуске форму с крабами на несколько секунд опускают в теплую воду, встряхивают и выкладывают заливное.

**Морской гребешок или креветки заливные.** Вареный морской гребешок или креветки, очищенные от панциря, выкладывают на тонкий слой налитого в формы и застывшего желе. Украшают дольками лимона, зеленью, вареной морковью. Украшение закрепляют охлажденным желе и дают застыть. Затем добавляют оставшееся желе и охлаждают. Отдельно подают майонез или соус хрен в соуснике.

**Устрицы.** Раковины устриц перед использованием тщательно промывают с помощью щетки. Открывают устрицы ножом с коротким лезвием, начиная с толстой части раковины (замка). Раскрыв раковины и подрезав с внутренней стороны место соединения устриц с плоской створкой, удаляют ее, а устрицу в глубокой створке раковины обливают холодной подсоленной водой. Подают в раковинах. Отдельно подают лимон, нарезанный дольками. Перед употреблением подрезают место соединения устрицы с раковиной и отжимают на нее сок лимона.

Устриц можно полностью освободить от раковин и подавать на блюде с мелко наколотым пищевым льдом, покрытым салфеткой. Раковины с устрицами укладывают на салфетку. В пищу потребляют только хорошо промытые устрицы с нераскрытыми раковинами.



# Тема урока 65: Холодные блюда из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления.

**Язык отварной с овощами.** Предварительно вымытый язык опускают в кипящую воду, добавляют соль, перец горошком, очищенную и нарезанную морковь, лавровый лист. Варят на слабом нагреве в течение 2,5... 3,0 ч. Готовый язык очищают, подержав его в течение 10 мин в холодной воде, для того чтобы пленка лучше снималась. Нарезают язык ломтиками, натирают черным молотым перцем, выкладывают на блюдо. Хрен смешивают со сметаной, полученный соус выкладывают в розетку из половины луковицы. Гарнируют язык зеленым горошком, украшают зеленью и розеткой с соусом.

**Рулет из говядины.** На отбитый и посыпанный солью и перцем пласт говядины укладывают нарезанные брусочками шпик и морковь, мелко нарубленный чеснок. Сворачивают рулетом, перевязывают шпагатом, варят, охлаждают в бульоне и выдерживают под прессом в течение 3... 4 ч. Нарезают тонкими ломтиками, отпускают со свежими овощами.

**Рулет «Закусочный».** Пласт говядины отбивают, сбрызгивают уксусом, посыпают солью, перцем, репчатым луком, нашинкованным мелкой крошкой, и ставят в холодное место на 4... 6 ч. На подготовленный пласт укладывают фарш из свинины с чесноком, сворачивают рулетом, перевязывают шпагатом и варят в бульоне до готовности. Рулет охлаждают под прессом, нарезают тонкими ломтиками, отпускают со свежими овощами.

**Рулет «Деликатесный».** Говядину и шпик нарезают пластами толщиной 0,5 см. На пласт говядины, посыпанный солью, перцем и рубленым чесноком, укладывают слой шпика, мякоть курицы (с кожей). Подготовленные продукты свертывают рулетом, заворачивают в салфетки или пергамент, перевязывают шпагатом и варят до готовности в бульоне. Готовый рулет охлаждают в бульоне и кладут под пресс. Нарезают тонкими ломтиками. Отпускают с овощами. Блюдо можно оформить желе, майонезом.

**Рулет мясной по-татарски.** Куски мяса (говядины или баранины) отбивают в пласт толщиной 10...20 мм, посыпают солью, перцем, мелко нарезанным чесноком, сбрызгивают уксусом, свертывают в виде рулета. Подготовленные полуфабрикаты обжаривают на сковороде, затем тушат с добавлением воды или бульона до готовности. Готовое мясо охлаждают и нарезают поперек волокон тонкими ломтиками. Отпускают рулет с маринованным луком, свежими или консервированными овощами.



**Рулет «Балти».** Куски говядины нарезают, тщательно отбивают, укладывают на них нарезанные полосками шпик, сваренные вкрутую яйца и вареную морковь, посыпают солью, перцем (можно использовать смесь сушеной пряной зелени), туго сворачивают в виде рулета и связывают шпагатом. Рулет варят в подсоленной воде, охлаждают под прессом, нарезают поперек тонкими ломтиками и отпускают холодным или горячим.

**Рулет с яйцом.** На смоченную водой полотняную салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной 1,5...2,0 см. На котлетную массу кладут рубленые яйца, соединенные с растопленным маргарином, соединяют края салфетки так, чтобы один край котлетной массы находил на другой. Рулет перекладывают с салфетки на смазанный жиром противень швом вниз. Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом, прокалывают в нескольких местах и запекают в течение 30... 40 мин. Подают рулет с картофелем отварным и отварными овощами.

**Рулет из свинины фаршированный.** Пласт из свинины отбивают, посыпают солью и перцем.

Для фарша: нарезанный репчатый лук поджаривают со шпиком до полуготовности, добавляют нарезанную говяжью или свиную печень и жарят до готовности. Подготовленную массу пропускают через мясорубку с частой решеткой, добавляют слегка взбитое яйцо, чеснок, вымешивают.

На подготовленный пласт свинины равномерно укладывают фарш и сворачивают рулетом, обжаривают и доводят до готовности в жарочном шкафу. Готовый рулет охлаждают под легким прессом, нарезают тонкими ломтиками, отпускают с овощным гарниром.

**Рулет «Особый».** Тонко отбитый пласт свинины натирают чесноком, солью, перцем.

Для фарша: мясо говядины и свинины, репчатый лук, размоченный в воде пшеничный хлеб, пропускают через мясорубку два раза, массу вымешивают. На пласт свинины укладывают фарш, нарезанную брусочками вареную морковь. Заворачивают рулетом в пергамент или салфетку и перевязывают шпагатом. Рулет варят до готовности в бульоне, затем охлаждают под прессом, нарезают ломтиками, отпускают с овощами.

**Рулет по-брестски.** Пласт свинины отбивают, посыпают солью и перцем.

Для фарша: пассерованные овощи соединяют с вареными грибами, сырыми яйцами, добавляют соль, перец. На подготовленный пласт свинины укладывают фарш, сворачивают рулетом, перевязывают шпагатом и варят до готовности в бульоне. Охлаждают под легким прессом, нарезают тонкими ломтиками, отпускают с овощами.

**Рулет из свинины по-борисовски.** Шпик нарезают тонким пластом и отбивают. На шпик укладывают ровным слоем свиной фарш с чесноком, вареные яйца, нарезанную кубиками вареную морковь и сворачивают в виде рулета, заворачивают в пергамент или салфетку, перевязывают шпагатом и нарезают тонкими ломтиками. Отпускают с овощами.

**Поросенок жареный с соусом ткемали.** Обработанным поросёнкам придают плоскую форму, посыпают снаружи и внутри солью. Тушки поросёнка массой более 4 кг перед жаркой разрезают вдоль на половинки; более крупные тушки (массой более 6 кг) — на четыре—шесть частей. Подготовленные тушки кладут спинкой вверх на разогретый противень с жиром, прокалывают кожу в нескольких местах, смазывают поверхность сметаной и обжаривают в жарочном шкафу при температуре 250... 275 °С. Затем поросёнка дожаривают при температуре 165... 170 °С.

- Для *того чтобы корочка у поросенка получилась хрустящей*, в процессе жарки его не переворачивают и не поливают соком, а только смазывают жиром. В зависимости от массы тушек поросенка жарят в течение 50... 60 мин.

У охлажденных готовых поросёнка отрезают голову, тушки разрезают вдоль пополам, каждую половинку нарезают поперек на порционные куски и украшают зеленью петрушки. Соус ткемали подают отдельно.



**Курица фаршированная (галантин) или поросенок.** На обработанной тушке курицы делают продольный разрез вдоль позвоночника и срезают целиком кожу, оставляя слой мякоти толщиной до 1 см. Из остальной мякоти приготавливают фарш. Мякоть с добавлением свинины пропускают через мясорубку два-три раза, затем — через протирочную машину в несколько приемов; добавляют сырые яйца, молоко и взбивают. В фарш кладут нарезанный мелкими кубиками шпик, фисташки или зеленый горошек, соль, перец, мускатный орех и перемешивают. Полученным фаршем наполняют кожу, зашивают разрез и придают изделию форму целой тушки, заворачивают ее в салфетку или пергамент, перевязывают шпагатом и варят в бульоне при слабом кипении в течение 1,0... 1,5 ч. Готовую курицу охлаждают в бульоне, кладут под легкий пресс и ставят в холодное место для придания формы.

При отпуске курицу режут (по одному-два куса на 1 порцию), гарнируют. Соус подают отдельно.

У обработанного поросенка, разрезанного вдоль туловища (по брюшку), удаляют кости. Разрез частично зашивают. Через оставшееся отверстие наполняют поросенка фаршем, после чего отверстие зашивают полностью.

Фарш приготавливают так же, как и для курицы фаршированной, но вместо мякоти кур используют мякоть поросенка. Подготовленного поросенка заворачивают в салфетку или пергамент и перевязывают. Варят поросенка вместе с удаленными костями в течение 1,5... 2,0 ч при слабом кипении. Соль добавляют в конце варки. Готового поросенка охлаждают вместе с бульоном и в дальнейшем приготавливают и отпускают так же, как и курицу фаршированную.





1

Начинаем снимать кожу с брюшка, затем разрезаем коленный сустав



2

Далее переворачиваем курицу и снимаем кожу со спины



3



5

Все - тушка готова к фаршированию

И последнее : отрезаем крылья



4

## **Рулет из птицы.**

Способ 1. На снятую с обработанной тушки курицы мякоть с кожей укладывают жареный омлет, нарезанный брусочками окорок или колбасу вареную. Придают изделию форму рулета, заворачивают в салфетку или пергамент, перевязывают шпагатом и варят в бульоне при слабом кипении в течение 1,0... 1,5 ч. Рулет охлаждают в бульоне, кладут под легкий пресс, нарезают ломтиками, отпускают с овощным гарниром. Отдельно подают соус хрен или соус майонез с корнишонами или соус майонез с хреном.

Способ 2. Мякоть птицы с кожей отбивают, поверхность натирают приправой, свертывают в виде рулета, перевязывают, укладывают швом вниз на разогретую с жиром сковороду, обжаривают, доводят до готовности в жарочном шкафу.

Для приготовления приправы чеснок растирают с солью, добавляют аджику, перец черный молотый, мелко нарезанную кинзу и перемешивают.

Готовый рулет охлаждают, нарезают ломтиками по три-четыре на 1 порцию, подают с маринованными, солеными или свежими овощами.

**Рулет из курицы с омлетом и грибами.** Мякоть курицы отделяют от костей, отбивают, солят, посыпают измельченным чесноком, укладывают сверху омлет из белка, затем — омлет из желтка и нарезанные ломтиками обжаренные грибы; сворачивают в виде рулета. Перевязывают шпагатом и варят в течение 20...25 мин в бульоне, полученным после варки костей. Теплый рулет кладут под пресс. Затем нарезают ломтиками, предварительно сняв шпагат. При отпуске посыпают зеленью или в качестве гарнира подают свежие овощи.

## **Паштет из печени.**

Способ 1. Печень промывают и очищают от пленок, замачивают в соленом молоке на 40 мин. Затем откидывают ее на дуршлаг и дают стечь молоку. Лук шинкуют и пассеруют на смеси сливочного и растительного масел. Добавляют к луку печень, смешивают, обжаривают несколько минут на среднем нагреве (пока края не станут серыми). Затем добавляют соевый соус, выпаривают его еще в течение 3... 5 мин, добавляют соль и снимают с нагрева. Дают смеси остыть. Затем ее измельчают, пропустив через мясорубку вместе с яйцами и сметаной два-три раза, до однородной консистенции. Выкладывают паштет в форму. Запекают в жарочном шкафу в течение 40 мин при температуре 180 °С. Охлаждают паштет при комнатной температуре, затем ставят в холодильник. Перед подачей на стол посыпают паштет рублеными фисташками.

Способ 2. Нарезанные лук репчатый и морковь пассеруют со шпиком до полуготовности. Добавляют нарезанную печень, специи. Все жарят и пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой. Добавляют  $\frac{2}{3}$  нормы размягченного сливочного масла, молоко или бульон и тщательно вымешивают. Формуют в виде батона и оформляют маслом и рубленым яйцом. Вместо сливочного масла для паштета можно использовать куриный, или утиный, или гусиный жир.

**Печень тертая.** Обработанную печень варят и протирают. Подготовленный репчатый лук нарезают мелкой крошкой и пассеруют на сливочном масле. Яйца, сваренные вкрутую, мелко рубят. Все компоненты соединяют, добавляют одну часть оставшегося размягченного сливочного масла, соль, перец и перемешивают. Оставшуюся часть наносят на пласт протертой печени. Формуют в виде батона (с помощью пищевой пленки заворачивают рулетом), оформляют сливочным маслом.



# Тема урока 66: Сложные горячие закуски.

**Современные горячие закуски** — это то, что в традиционной французской кулинарии называли «легкими первыми блюдами», или «антре». Изменилось только название, но смысл этих блюд остался тем же. Иногда горячие закуски входят в состав обеденных меню наряду с холодными закусками, после которых и подаются. Однако предпочтительнее их подача за ужином после супа, когда антре является «посредником» между супами и пикантными горячими блюдами. В наши дни существует тенденция преувеличивать значение и объем горячих закусок, хотя их основное свойство — легкость.

• ***Горячие закуски готовят*** из рыбы и морепродуктов, мяса, субпродуктов, птицы и дичи, овощей, грибов, яиц и муки.

***Корзиночки с птицей, запеченные по-бобруйски.*** Пассерованный репчатый лук, вареную мякоть курицы без кожи пропускают через мясорубку, добавляют сметану, перемешивают. Готовые корзиночки заполняют фаршем, сверху заливают массой из яиц и измельченного сыра, запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки. Корзиночки подают горячими.

***Жюльен с шампиньонами.*** Подготовленные грибы припускают до готовности, откидывают на дуршлаг и охлаждают, шинкуют соломкой. Мелко нашинкованный репчатый лук пассеруют на сливочном масле. Подготовленные грибы перемешивают с луком, заправляют сметаной и проваривают при слабом кипении в течение 3...4 мин. Перекладывают в кокотницы, поверхность посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки. Чтобы при запекании жюльен не подгорел, кокотницы ставят на противень с горячей водой.

**Жюльен из рыбы.** Рыбу разделывают на филе с кожей, без костей и нарезают на тонкие ломтики. Кокотницы смазывают сливочным маслом, укладывают рыбу, сверху кладут пассерованный репчатый лук, нарезанный полукольцами, заливают кипяченой сметаной и запекают. За 2...3 мин до готовности посыпают тертым сыром. При отпуске посыпают измельченной зеленью.

**Гренки, запеченные с курицей и грибами.** Мякоть курицы с кожей пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованным репчатым луком, сырыми яйцами, молоком, кладут соль, черный молотый перец, перемешивают, формируют лепешки продолговатой формы и обжаривают их с обеих сторон. На гренки кладут подготовленный полуфабрикат, жареные рубленые грибы. Поливают майонезом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают до образования румяной корочки.

**Яблоки, фаршированные птицей.** Из яблок удаляют сердцевину, образовавшееся отверстие заполняют фаршем. Сверху на каждое яблоко кладут по кусочку сливочного масла, укладывают на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу. Яблоки подают горячими.

Для фарша: мякоть кур с кожей пропускают через мясорубку добавляют молоко, соль и перемешивают.



**Болгарские колбаски.** Мясо нарезают мелкими кусками, солят, перемешивают, накрывают и ставят на 30 мин в холодильник. Затем пропускают мясо через мясорубку, добавляют воду и тщательно вымешивают. Фарш выкладывают слоем толщиной 10...12 см, выравнивают поверхность и снова ставят в холодное место на 1 ч. В фарш добавляют мелко нашинкованный репчатый лук, заправляют тмином и черным молотым перцем и хорошо вымешивают.

Из готовой массы формируют колбаски диаметром 3... 4 см и длиной 7...8 см. Колбаски обжаривают на гриле (или в масле на сковороде-гриль), предварительно насадив их на шампур. Доводят колбаски до готовности в течение 10 мин при температуре 180 °С. Колбаски подают горячими с гарниром из свежих или маринованных овощей.

### ***Люля-кебаб из говядины.***

**Способ 1.** Мясо промывают, нарезают небольшими кусками и пропускают через мясорубку. Картофель моют, очищают от кожуры, пропускают через мясорубку и добавляют к мясному фаршу. Лук и чеснок очищают и нарезают мелкими кубиками. Фарш смешивают с луком и чесноком, добавляют яйцо. Фарш хорошо отбивают, формируют котлеты и обжаривают их на растительном масле. Лук нарезают кольцами и маринуют в разведенном в воде уксусе. Непосредственно перед подачей котлеты посыпают маринованным луком.

**Способ 2.** Деревянные шпажки вымачивают в холодной воде 30 мин. Чеснок и репчатый лук очищают и измельчают. Смешивают фарш с нарезанным луком, чесноком, зеленью, солью и перцем, тщательно перемешивают, ставят в холодильник на 30 мин для маринования. Оставшийся лук очищают, крупно нарезают. Перец нарезают большими квадратами, удалив сердцевину. Формуют из фарша плотные колбаски диаметром 3...4 см и длиной 5...6 см. Надевают их на деревянные шпажки, перемежая луком и сладким перцем.

На сковороде разогревают масло, выкладывают шпажки с люля-кебаб и обжаривают их в течение 10... 12 мин со всех сторон до румяной корочки.



# Тема урока 67: Требования к качеству ХОЛОДНЫХ блюд и закусок

**Закусочные бутерброды (канапе).** Внешний вид: форма фигурная, хлеб равномерно покрыт продуктами, оформлен зеленью петрушки или зеленым луком. Вкус и запах — соответствующие данным изделиям и наполнителям.

**Корзиночки (таралетки).** Внешний вид: высокие изделия из теста круглой или овальной формы, аккуратно заполненные салатом, копченостями или паштетом, украшены зеленью. Вкус и запах — характерные для входящих компонентов. Цвет корзиночек — соломенный, цвет наполнителей — свойственный входящим компонентам. Консистенция корзиночек — рассыпчатая, изделия хорошо выпеченные; консистенция салата — упругая, мягкая, с одинаковой нарезкой входящих компонентов; консистенция паштета — мажущаяся, однородная.

**Волованы.** Внешний вид: слоеные стаканчики, хорошо пропеченные, аккуратно наполненные соответствующими продуктами, украшенные зеленью и свежими огурцами. Вкус и запах — соответствующие наполнителям и выпеченному слоеному тесту. Цвет волованов — соломенный; наполнители имеют цвет, характерный для входящих компонентов.

**Ассорти.** Внешний вид: продукты нарезаны тонкими ломтиками и выложены на блюдо по видам, украшены овощами и зеленью. Вкус и запах ассорти приятные, характерные для соответствующего вида мяса, мясной или рыбной гастрономии. Цвет ассорти — характерный для входящих компонентов. Консистенция — мягкая, плотная, сочная.

**Блинчики, фаршированные семгой.** Внешний вид: на листья салата и слой мусса уложены блинчики, фаршированные семгой, нарезанные в виде ромбиков. Вкус и запах — характерные для продуктов, входящих в состав; вкус — в меру соленый, кисловатый, с ароматом зелени. Цвет соответствует продуктам, входящим в состав блюда. Консистенция: блины упругие, мусс мягкий.

***Рыба заливная.*** Внешний вид: поверхность покрыта слоем хорошо застывшего прозрачного желе. Вкус и запах заливной рыбы — свойственные вареной осетрине с привкусом рыбного желе и овощей. Цвет рыбы — серовато-белый; желе — прозрачное, кремового или серого цвета; овощи в оформлении сохраняют натуральный цвет. Консистенция — желеобразная; консистенция рыбы — плотная.

***Раки в пиве или хлебном квасе.*** Внешний вид: тушки красного цвета. Вкус и запах — приятные, свойственные ракам. Консистенция — нежная, плотная, сочная.

***Морской гребешок или креветки заливные.*** Внешний вид: морской гребешок или креветки вареные, оформленные лимоном, зеленью и морковью, залиты прозрачным рыбным желе. Соус подается отдельно. Вкус и запах — соответствующие продуктам; вкус — в меру соленый; аромат — рыбный. Цвет — соответствующий продуктам; желе — прозрачное. Консистенция желе — упругая; продукты мягкие, сочные.

***Устрицы.*** Внешний вид: раковины, выложенные со льдом и лимоном. Вкус и запах — специфические: запах напоминает свежий огурец; без посторонних привкусов и запаха. Цвет — зеленоватобелый. Консистенция — упругая, сочная.

***Поросенок жареный с соусом ткемали.*** Внешний вид: поросенок, нарезанный кусочками, выложенный на тарелку; рядом — гарнир. Соус подается отдельно. Вкус и запах — приятные, свойственные жареной свинине. Цвет — белый, слегка сероватый. Консистенция — мягкая, сочная.

***Курица фаршированная (галантин) или поросенок.*** Внешний вид: курица или поросенок, выложенные на блюде, аккуратно нарезанные кусочками; рядом — гарнир. Соус подается отдельно. Вкус и запах — приятные; вкус — острый, свойственный соответствующему виду мяса. Цвет — бело-розовый. Консистенция — нежная, мягкая, сочная

***Фаршированное филе и рулеты из кур.*** Внешний вид: рулеты, нарезанные на куски; фаршированное филе цилиндрической формы, оформленное зеленью; рядом может располагаться гарнир. Вкус — острый, свойственный соответствующему виду мяса, или острый для мяса птицы и дичи, в меру соленый. Цвет фаршированного филе и рулетов из кур — бело-розовый (курица фаршированная); слои мяса белого или светло-серого цвета и яичного омлета, плотно прилегающие друг к другу. Консистенция фаршированного филе и рулетов из кур — нежная, мягкая, сочная.

***Заливное из птицы или мясных продуктов.*** Внешний вид: желеобразная прозрачная масса, равномерно покрывающая продукты; сохранена форма порционных кусков (или нарезка тонкими ломтиками).

Вкус и запах заливных из птицы или мясных продуктов — приятные, свойственные мясу или птице. Цвет заливных из птицы или мясных продуктов — серый.

Консистенция заливных из птицы или мясных продуктов — желеобразная, плотная

***Филе из кур или дичи, фаршированное заливное.*** Внешний вид: фаршированное филе цилиндрической формы, залитое прозрачным желе. Вкус и запах — приятные, острые, свойственные мясу птицы или дичи. Консистенция — желеобразная, плотная.

***Паштеты.*** Внешний вид: форма прямоугольная, овальная или фигурок, оформленная орехами, или сливочным маслом, или майонезом с желатином. Вкус и запах паштетов — приятные с выраженным ароматом печени. Цвет паштетов — серо-коричневый или коричневый. Консистенция паштетов — однородная, мажущаяся, без комков.

Приготовление и реализация студней и паштетов, заливных из мяса, птицы, рыбы и других изделий повышенного эпидемического риска допускаются при условии соблюдения требований санитарных правил.





