



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
"Экономико-технологический колледж № 22"

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА

Выполнила: Полегаева С.
И., студентка гр. 327

Проверила: Артимович О.
Б.

СОДЕРЖАНИЕ

- Введение
- Классификация холодных блюд и закусок
- Ассортимент закусок
- Словарь терминов

ВВЕДЕНИЕ

- Холодные блюда, включающие мясо, богаты белковыми веществами и содержат некоторое количество жира, а также ряд важных витаминов и минеральных веществ.



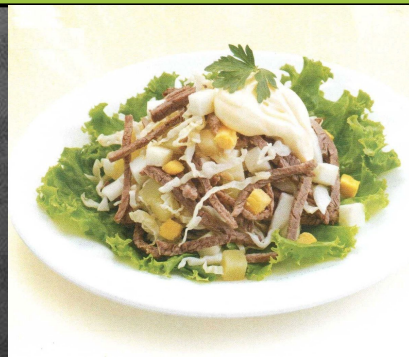
КЛАССИФИКАЦИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

Холодные
закуски

Бутерброды



Салаты



Блюда и
закуски из
мяса и
рыбы





АССОРТИМЕНТ ЗАКУСОК

ПАСТРОМА ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ

- Филе куриной грудки – 100 г
- Масло растительное – 15 г
- Кориандр молотый – 10 г
- Перец черный молотый – 5 г
- Паприка молотая – 10 г
- Соль - по вкусу



МАРАМОРНЫЙ РУЛЕТ ИЗ КУРИЦЫ

- Грудка куриная - 350 г
- Бедрышки куриные (филе) - 350 г
- Желатин - 25 г
- Чеснок – 16 г
- Хмели-сунели – 10 г
- Укроп – 80 г
- Соль – по вкусу
- Перец – по вкусу



ТЕРРИН ИЗ РУЛЬКИ С ЯЗЫКОМ

- Свиная рулька – 200 г
- Свиные языки – 160 г
- Морковь крупная – 80 г
- Лук репчатый средний – 200 г
- Лавровый лист – 15 г
- Смесь перцев - 10 горошин разного перца
- Соль – по вкусу
- Зелень (петрушка, укроп) – 60 г
- Чеснок – 20 г



МЯСО В ЦАХТОНЕ

- Говядина (телятина) – 500 г
- Сметана – 250 г
- Петрушка – 15 г
- Кинза – 15 г
- Укроп – 15 г
- Чеснок – 16 г
- Соль - по вкусу



САЛЬТИСОН ИЗ СВИНОЙ ГОЛОВЫ И КУРИЦЫ

- Голова свиная – 500 г
- Свинина (мякоть) – 100 г
- Филе куриное – 50 г
- Чеснок – 30 г
- Перец горошком – 5 г
- Соль - по вкусу



КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

- Говядина свежая – 300 г
- Сыр Грана Падано – 50 г
- Руккола – 40 г
- Соль – по вкусу
- Перец красный молотый – по вкусу
- Оливковое масло – 30 г
- Лимон – 80 г



ТЕЛЯЧИЙ СТУДЕНЬ

- Рульки телячьи – 100 г
- Мякоть телятины – 1000 г
- Морковь – 140 г
- Лук репчатый – 80 г
- Лавровый лист – 10 г
- Перец горошком – 50 г
- Зелень петрушки – 50 г
- Чеснок – по вкусу
- Соль – по вкусу



ТАКОС ПО-БРАЗИЛЬСКИ

- Сливочное масло – 15 г
- Говяжий фарш – 400 г
- Лук – 80 г
- Чеснок – 10 г
- Перец сладкий желтый – 70 г
- Тмин(молотый) – 5 г
- Перец черный молотый – 15 г
- Соль – по вкусу
- Томатная паста – 30 г
- Сыр – 50 г
- Помидоры – 200 г
- Тортильи – 200 г



ЯЗЫК С ПЯТЬЮ СПЕЦИЯМИ

- Говяжий язык – 500 г
- Куриный бульон – 1000 г
- Вода – 500 г
- Анис – 15 г
- Корица – 10 г
- Гвоздика – 30 г
- Сычуаньский перец – 4 г
- Корень имбиря – 20 г
- Лук – 80 г
- Соевый соус – 30 г
- Соль – по вкусу
- Сахарный песок – 30 г



СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ