

Гастрономические продукты порциями



1. Подготовка и нарезка гастрономических продуктов порциями



- Отдельными порциями подают масло, сыры, колбасу, икру, рыботовары, свинокопчености и другие продукты. Подают продукты порциями с гарниром или без него.**
- Для гарнира используют овощи (огурцы, помидоры, редис и др.) или овощные салаты в количестве 30 - 100 г. Овощи нарезают ломтиками, половинками или отпускают целыми.**
- *Масло подают на розетке, остальные продукты в порционной посуде, украшая их веточками петрушки, сельдерея, листочками салата.***

Сливочное масло



- Сливочное масло зачищают, нарезают на бруски, которые разрезают на кусочки в виде прямоугольника, квадрата толщиной 0,5...1см. Из слегка размягченного масла можно изготовить шарики, ролики, ракушки, розы, тюльпаны. Фигурки из масла хранят в холодной воде со льдом.



Масло подают на розетке.



Икра зернистая. При подаче зернистую икру кладут в розетку, которую помещают в икорницу с мелко наколотым льдом, или креманку.

Украшают ломтиком лимона.

Отдельно на розетке подают мелко нарезанный зеленый лук и на пирожковой тарелке — сливочное масло, хлеб.



Икра паюсная. Икру формуют ножом на доске, смазанной растительным маслом, в виде ромба или квадрата, затем снимают с доски ножом и переносят на фарфоровое блюдо или тарелку. Сбоку помещают веточку зелени и дольку лимона.



Рыба соленая. Кету, семгу, форель, лосося нарезают тонкими ломтиками по 2-3 шт. на порцию.

При подаче кладут на фарфоровое блюдо (один-два куска на порцию), а сбоку размещают дольку лимона и веточку зелени петрушки.



Рыба холодного копчения. Филе рыб нарезают тонкими ломтиками по 2-3 шт. на порцию. Подают на закусочной тарелке, украсив лимоном.



Подготовка и нарезка сельди

- Сельдь очищают от кожи, удаляют внутренности. Сельдь можно разделить на филе, удалив хребтовую и реберные кости. Если сельдь крепко соленая, то предварительно ее вымачивают в течение нескольких часов в холодной воде или молоке.



Сельдь натуральная с луком. Чистое филе сельди нарезают тонкими кусочками, укладывают в селедочный лоток «елочкой», сверху посыпают репчатым луком кольцами или нашинкованным зеленым луком. Перед отпуском поливают салатной заправкой.



Рыбные консервы (порциями). Банки обмывают, протирают вскрывают. Рыбу раскладывают на порции, масло, томатную заливку или сок распределяют между ними равномерно. Можно отпустить с гарниром.



Подготовка и нарезка ветчины

-
- Ветчину (окорок и рулет вареные) освобождают от кожи, разделяют на части и зачищают. После этого ветчину нарезают на куски. При нарезке ветчины следует стремиться к тому, чтобы жировой слой равномерно распределялся между кусками.



Ветчина, грудинка копченая, вареная и шпик с гарниром. Ветчину, грудинку, шпик нарезают по два куска на порцию и гарнируют продуктами нескольких видов — огурцами, помидорами, салатом. Отдельно подают соус майонез с корнионами.



Подготовка и нарезка колбасы

- Колбасу после удаления оболочки с той части батона, которая предназначена для использования, нарезают. Снимать оболочку со всего батона колбасы не следует, так как без оболочки колбаса быстро портится. Батоны колбасы большого диаметра нарезают поперек, а узкие - наискось.



Колбаса порциями. Колбасу освобождают от оболочки и нарезают тонкими ломтиками, которые кладут на фарфоровое блюдо. Колбасу можно подать с гарниром из сырых и вареных овощей. К вареной колбасе можно подать соус хрен или майонез с корнишонами. .



Колбаса порциями.



Подготовка и нарезка сыра

- Сыр разрезают на части прямоугольной формы вдоль, а круглый - на секторы. Часть, предназначенную для нарезки, зачищают от корки и нарезают тонкими кусками. Хранят зачищенный сыр завернутым во влажную ткань (салфетку, марлю) в холодильнике



Сыр порциями. Сыр зачищают, нарезают брусками, а затем тонкими ломтиками и укладывают на блюдо.



Сыр порциями.



Требования к качеству

- **Сыр (порциями).** Не допускается подсыхание поверхности сыра. Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы. Консистенция: мягкая, не крошащаяся. Цвет, вкус и запах: соответствуют виду сыра.
- **Рыба (порциями).** Внешний вид: филе, нарезанное тонкими кусочками одинаковой формы. Консистенция: мягкая, нежная. Цвет, вкус и запах: соответствуют виду рыбы.
- **Колбаса (порциями).** Внешний вид: кружочки одинакового диаметра. Консистенция: мягкая, некрошащаяся. Цвет, вкус и запах: соответствуют виду колбасы.
- **Масло (порциями).** Внешний вид: кусочки прямоугольной формы. Консистенция: мягкая. Цвет: соответствует виду масла. Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов. Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов.

Закрепление знаний

Установите возможные причины отклонений от качества приготовленных бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Заполните таблицу.

№ п/п	Установленные дефекты	Возможные причины дефектов
1.	При оценке качества бутербродов с колбасой установлено, что колбаса имеет заветренную поверхность. Почему возник этот дефект?	
2.	При определении качества бутербродов с сельдью установлен излишне соленый вкус сельди. Какую операцию не произвел повар при обработке сельди?	
3.	При внешнем осмотре порционных кусков масла сливочного отмечен на нем желтый налет. Назовите причину дефекта.	

*Исключите лишний инвентарь не
используемый в холодном цехе*



Доски разделочные:

МС,

РС,

ОС,

ОВ,

МВ,

СЕЛЬДЬ,

ЗЕЛЕНЬ,

ГАСТРОНОМИЯ

Спасибо за внимание