

Алматинский Технологический университет
e-mail kapbasova.altyn@edu.atu.kz
Факультет Пищевых технологий
Кафедра Технология продуктов питания

Дисциплина: KV ТЕРТ2208
Технология продуктов общественного питания2»



Лекция №1 Технология холодных блюд и закусок

Данные о преподавателе:

Капбасова А.М.- лектор кафедры ТПП
Раб.тел.276-97-06 (109) , e-mail kapbasova.a@atu.kz



Лекция №1

Дисциплина: Технология продуктов общественного питания

Дата проведения:

Группа :

Тема : Технология приготовления бутербродов и салатов

Цель работы: Ознакомить студентов с сущностью предмета технологического принципа производства, с технологией приготовления блюд. Привить навыки приготовления.

Основные понятия: технологический процесс производства , отходы, сырье, полуфабрикат, бутерброды, сэндвичи, канапэ и др.



План лекции:

1. Введение
2. Значение в питании холодных блюд и закусок.
3. Бутерброды и банкетные закуски.
4. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.



Холодные блюда и закуски

- Холодные блюда отличаются от закусок тем, что обычно их подают с гарниром, они более сытные (холодное жареное мясо, рыба, птица с гарниром).
- Холодные закуски имеют меньший выход, подают их либо без гарнира (икра, семга, сыр, колбаса) либо с очень малым количеством гарнира (килька или сельдь с луком)





- Холодные блюда и закуски подаются первыми, так как их цель подготовить организм к принятию более плотной пищи, поэтому к внешнему виду холодных блюд и закусок предъявляют высокие требования.
- При приготовлении и при отпуске холодных блюд и закусок используют продукты, вызывающие аппетит: соленые огурцы, квашеная капуста, маслины и т.д.





- Холодные блюда и закуски имеют питательную ценность и содержат:
 - - белки (за счёт мяса, рыбы и гастрономии)
 - - жир (за счёт заправок)
 - - минеральные вещества и витамины (за счёт использования овощей).
- К холодным блюдам и закускам предъявляют повышенные санитарно-гигиенические требования, т.к. часто т/о предшествует первичная обработка (например, на винегрет овощи сначала отваривают в кожице, а затем уже очищают).
- Так же используют продукты, которые не подвергаются т/о: колбаса, сыр, консервы, гастрономия.
- **Холодные блюда и закуски готовят повара высшего разряда.**



Холодные блюда и закуски классифицируются на:

бутерброды

салаты, винегреты

холодные блюда
и закуски из мяса
и мясной
гастрономии

национальные
холодные блюда
и закуски

холодные блюда
и закуски из
овощей, грибов,
яиц

- холодные блюда
и закуски из рыбы
и рыбной
гастрономии



Холодный цех

МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ХОЛОДНОГО ЦЕХА



Овощерезка



Слайсер



Весы





Оборудование холодного цеха



Универсальный
привод



Хлеборезка



Машина для нарезки
варёных овощей



Машина для нарезки
гастрономических продуктов



Весы настольные



Бутерброды

Бутерброды — наиболее распространенный вид закуска. Для их приготовления используют ржаной или пшеничный хлеб, булочную мелочь, слоеное тесто, сухое печенье, мясную и рыбную гастрономию, кулинарные изделия, сыры, сырковую массу, повидло, джем, яйца, масло и масляные смеси, соусы, овощи, фрукты и другие продукты так, чтобы они хорошо сочетались по вкусу и цвету.

Виды бутербродов

Бутерброды бывают открытые, закрытые и закусочные.



Бутерброды открытые

Простые открытые бутерброды готовят из одного вида продукта. От батона белого хлеба отрезают ломтик длиной 10—12 см и толщиной 1- 1,5 см (30-40 г) и кладут на него подготовленный продукт.



Для *сложных открытых бутербродов* подбирают несколько видов продуктов, сочетающихся по цвету и вкусу, украшают зеленью, маслинами, маслом и другими продуктами. От батона белого хлеба отрезают 2 ломтика длиной 10-12 см и толщиной 1-1,5 см (30-40 г) и кладут на них подготовленные продукты.



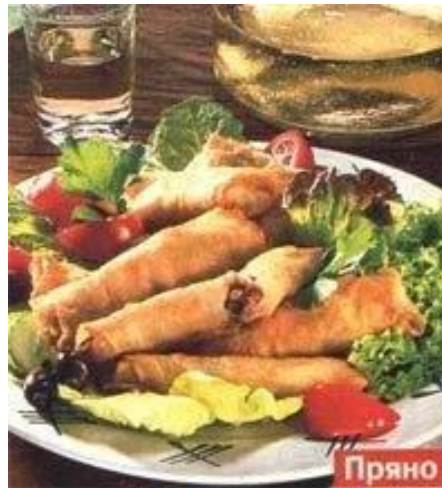


Разновидности закрытых бутербродов



Сандвичи

Ход – доги

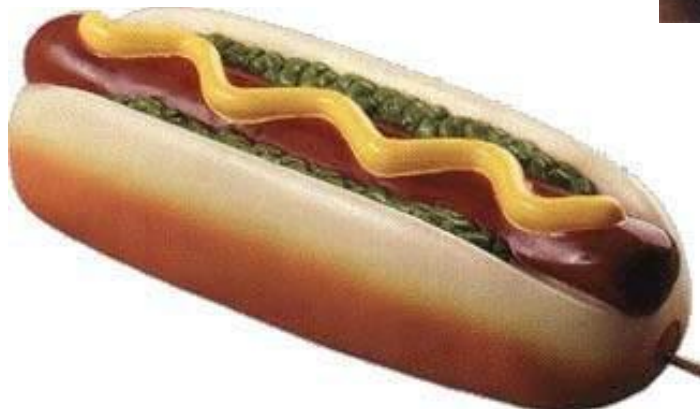


Пита



Чизбургеры

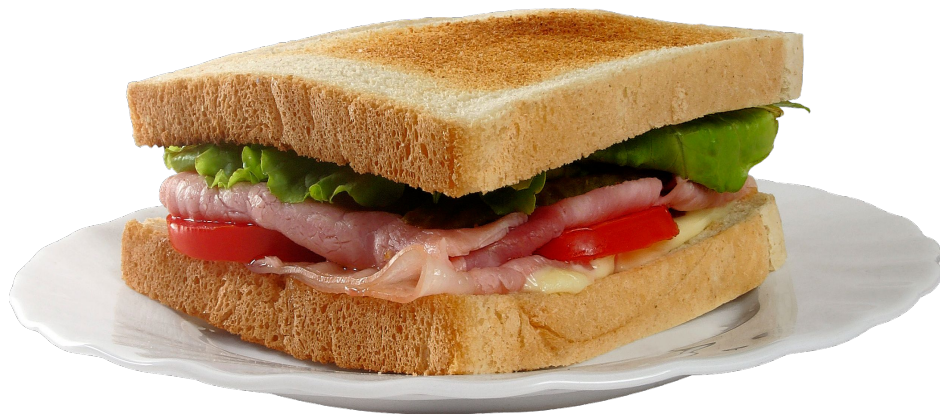
Гамбургеры





Бутерброды закрытые

двичи - хлеб нарезают в длину узкими полос-ками и смазывают сливочным маслом, уклады-вают тонко нарезанное мясо или рыбу, икру, сыр, салаты, омлеты, паштеты, продукты, соче-тающиеся по вкусу; накрывают другой полоской хлеба, смазанного маслом, слегка прижимают полоски хлеба и разрезают на кусочки длиной 7-8 см. Такие бутерброды могут быть двух- и трех-слойными, а также комбинированными.





Бутерброды закрытые

Хот-доги - используют удлиненные булочки, их разрезают вдоль на две половинки и вкладывают сосиски, кетчуп, горчицу.





Бутерброды закрытые

Чизбургеры - используют круглую булочку с кунжутом, разрезают вдоль на две половинки и вкладывают сыр, рубленый бифштекс, кружочки помидоров, лук, салат, чеснок, острые приправы, майонез.





Бутерброды закрытые

Гамбургеры - используют круглые булочки с кунжутом, их разрезают вдоль на две половинки и вкладывают рубленый бифштекс, кружочки помидоров, лук, салат, чеснок, острые приправы, майонез, йогурт, сметану, кетчуп и др.





Бутерброды закрытые

Пита - приготавливают из дрожжевого теста в форме лепешки, за счет перепада температур образуется воздушный карман, который наполняют в теплом виде сыром, салатом, жареным мясом или птицей, ветчиной и другими продуктами.





Закусочные бутерброды



Для приготовления *канане* используют хлеб без корок, сухое печенье, слоеное тесто.

Способы приготовления:

Первый способ: На поджаренные полоски хлеба накладывают продукты, украшают маслом, а затем полоски разрезают на квадраты, треугольники, ромбы и т.п.

Второй способ: Вырезают из хлеба фигурки и прикрепляют к ним продукты, отделяют маслом или майонезом.



Необходимые продукты

**хлеб и
хлебобул-
очные
изделия**



**мясо и
мясные
продукты**



**овожи и
плоды**



**масло и
масляные
смеси**



**рыба и
рыбные
продукты**



**яичные
продукты**



сыры



**фруктовые и
ягодные
кондитерские
изделия**



Хлеб и хлебобулочные изделия



Хлеб является важнейшим продуктом питания населения многих стран мира. Ежедневная норма потребления хлеба в разных странах составляет 150—500 г на душу населения. В России традиционно высокое потребление хлеба. В среднем на душу населения в настоящее время приходится более 500 г в день, из них около 30% составляет ржаной (черный хлеб).

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1—1,5 см, намазывают сливочное масло (5-10 г) и укладывают продукты так, чтобы он целиком покрывал хлеб. Если бутерброды готовят с жирными продуктами, то не рекомендуется использовать масло. Для бутербродов с жирными продуктами (шпиг, грудинка, корейка), приготавливают бутерброд на ржаном хлебе, со всеми остальными видами продуктов чаще всего используют пшеничный хлеб. Нарезанный хлеб можно обжарить до образования хрустящей корочки.



Способы нарезки хлеба для бутербродов





Овощи и плоды



В свежих *плодах* и *овощах* содержатся углеводы, органические кислоты, дубильные, азотистые и минеральные вещества, витамины. Они улучшают аппетит, имеют лечебное значение, так как содержат дубильные, красящие и пектиновые вещества, витамины, фитонциды, антибиотики, лучезащитные вещества (антирадианты) и другие соединения, выполняющие определенную физиологическую роль в организме человека.

После первичной обработки *овощи* нарезают простыми (кружочки, ломтики, кубики, брусочки, соломка, дольки) и сложными (спираль, стружка, шарики) формами, для чего используют различные виды ножей.

Для приготовления бутербродов используют огурцы, баклажаны, перец, томаты, салат, лук зелёный, чеснок, укроп, редис, хрен и другие овощи и плоды.

Мясо и мясные продукты



Мясо содержит белки – 14,5-23 %, жиры – 2-37 %, минеральные вещества – 0,5-1,3 % , вода – 47-75 %, витамины А, D, РР, витамины группы В, экстрактив-ные вещества.

В состав белков мяса входит ряд незаменимых аминокислот, необходимых организму человека для построения и восстановления тканей, а жир является источником энергии.

Отварное и жареное мясо нарезают поперёк волокон по одному куску на бутерброд так, чтобы они целиком покрывали ломтики хлеба.

Колбасу после удаления оболочки нарезают так: батоны колбасы большого диаметра - поперек по одному куску на бутерброд, тонкие батоны, колбасы копченые и полукопченые - наискось по 2-3 тонких куска.

Ветчину (окорок и рулет) разделяют на части, срезают кожу и зачищают, после чего нарезают на куски такой ширины, чтобы они целиком покрывали ломтики хлеба.



Рыба и рыбные продукты



В *рыбе* содержатся белки – 13-23 %, жиры – до 33 %, минеральные вещества – до 2 %, вода – 50-80 %, витамины А, D, E, B2, B12, PP, C, экстрактивные вещества. В состав белков рыбы входит ряд незаменимых аминокислот, необходимых организму человека для построения новых клеток и тканей.

Вареную рыбу - белугу, севрюгу, осетрину - охлаждают и нарезают на ломтики толщиной 3-4 мм.

Малосольную рыбу - семгу, лососину, кету, балык - сначала зачищают, причем зачищают часть рыбы, предназначенную для нарезки, из расчета по одному куску на бутерброд. Нарезают рыбу на куски, начиная с хвоста.

Сельдь очищают от кожицы, удаляя внутренности, разделяют на филе, нарезают по два кусочка на бутерброд.

Икру паюсную разминают на мраморной или деревянной доске и, выравнивая ножом, придают нужную форму.

Сыры



Сыры - высококалорийный белковый продукт, получаемый свертыванием молока с последующей обработкой и созреванием сгустка; обладают высокой пищевой ценностью, так как содержат полноценные белки (около 25%) и молочный жир (около 30%), который почти полностью (на 96%) усваивается организмом человека. В сырах содержатся минеральные вещества (соли кальция, натрия и др.), витамины А, В, Е, В, В2, РР. Сыры имеют богатую вкусовую гамму, запах, консистенцию, что позволяет каждому любителю подобрать себе сыр по вкусу. Калорийность сыра составляет от 250 до 400 ккал на 100 г. Физиологическая норма потребления сыра - 6,6 кг в год.

Сыры делят на большие куски, причем сыр прямоугольной формы разрезают вдоль, а круглой — на секторы. Затем зачищают корку и нарезают сыр на куски.



Масло и масляные смеси



Сливочное масло – натуральный молочный продукт из сливок или сметаны, высококалорийный пищевой продукт. При окислении в организме 1 г масла выделяется 37,7 кДж, или 9,3 ккал энергии. Организм человека получает необходимые жирные кислоты, витамины, фосфатиды и другие вещества. При недостаточном употреблении масла снижается сопротивляемость организма действию холода и инфекционным заболеваниям.

Масло сливочное размягчают и взбивают, можно добавить 1/3 часть сливок (30%-ных натуральных или взбитых). Для придания маслу различного цвета к нему добавляют протертые яичные желтки, томатную пасту, красный перец, мелко рубленую зелень, шпинат-пюре и др. Масло намазывают тонким слоем на поверхность хлеба или используют в качестве украшения. Для декоративной нарезки масла существуют различные приспособления.



Фруктовые и ягодные кондитерские **ИЗДЕЛИЯ**

Кондитерские товары — пищевые продукты промышленного производства, при изготовлении которых используется около 200 видов различного сырья. Для получения всех кондитерских изделий применяется сахар в сочетании с жирами, белками, вкусовыми и другими веществами. Они характеризуются приятным вкусом, сложным ароматом, привлекательным внешним видом, высокой энергетической ценностью. Калорийность 100 г изделий составляет от 300 до 600 ккал.



Для приготовления бутербродов используют фруктово-ягодное желе, повидло, конфитюр. *Желе* нарезают ножом на куски или выемкой вырезают различные фигурки. *Повидло* намазывают тонким слоем поверх слоя сливочного масла, а *конфитюр* используют в качестве украшения.



Яичные продукты

Куриное яйцо содержит белков - 12,8 %, жиров - 11,8 %, углеводов – 1 %, минеральных веществ - 0,8%. В белке куриного яйца жир отсутствует, а в желтке его содержится 32,6 %. Жиры и белки яйца являются биологически полноценными и легко усваиваются организмом. В яйцах содержится много ценных витаминов — А, В, Е, К, Р, а также красящие вещества, ферменты.



Яйца отваривают 10 -15 минут, очищают от скорлупы и нарезают на кружочки толщиной 3-4 мм.

Используемые инструменты



кой режут и разделяют крупные овощи и фрукты.

Кухонный (обычный) нож удобен для нарезки более мелких овощей и фруктов.

Маленьким ножом делают надрезы на овощах, фруктах, удаляют сердцевину.

Гофрированным ножом нарезают тонкими ломтиками овощи, фрукты, сыр или масло.



Ножом с выгнутым и зазубренным лезвием очень удобно отделять мякоть плодов от кожицы.

Ножом с двумя остриями на конце нарезают сыр и, наколов на острие, перекладывают на тарелку.

Специальным и большими ножницами разделяют птицу.

Кухонными ножницами разделяют мясо мелкой птицы и режут зелень.

Используемые инструменты



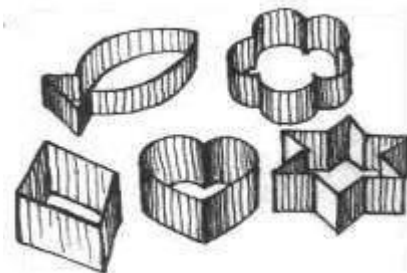
Такая *яйцезрезка* делит сваренное вкрутую яйцо на тонкие кружочки.



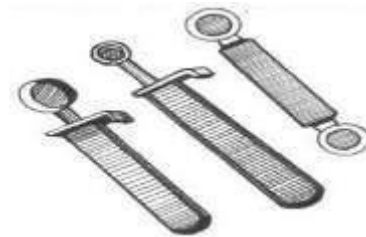
С помощью такой *яйцезрезки* яйцо можно разрезать на равные дольки.



Гофрированными выемками вырезают большие кружки из хлеба, сыра, колбасы



Формочками вырезают фигурки из масла, сыра, овощей.



Круглыми ложечками разных размеров вырезают шарики из масла и мякоти фруктов.



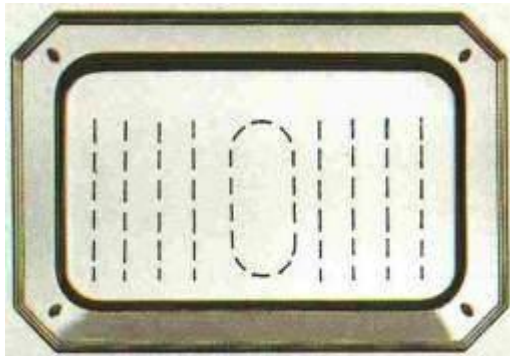
С помощью *фигурной овощерезки* изготавливают спирали из овощей.



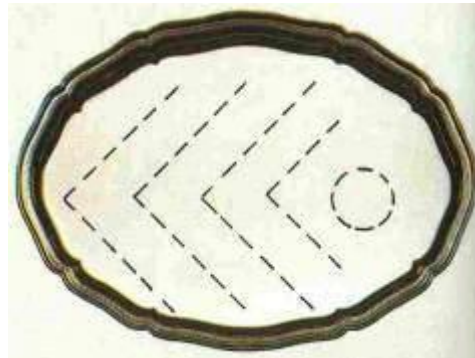
Используемая посуда

...от бутерброды на *плоской тарелке* или *блюде*, покрытом бумажной или полотняной салфеткой, листьями салата.

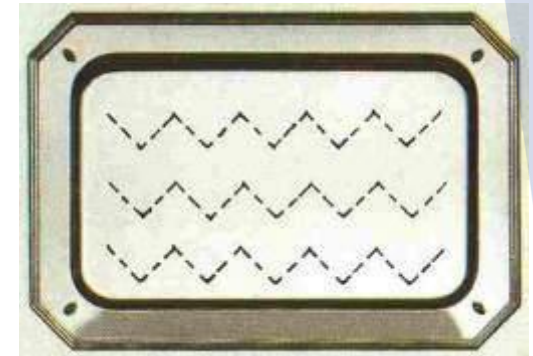
Расположение бутербродов



симметричное



асимметричное



в форме рыбной кости



Санитарные требования к бутербродам

- соблюдение работниками правил личной гигиены;
- приготовление бутербродов должно происходить на отдельных рабочих столах;
- следует строго соблюдать маркировку разделочных досок, ножей, инструментов;
- мясные, рыбные, гастрономические изделия зачищаются заранее, хранятся при t от 2° до 6° , нарезаются на чистом рабочем месте по мере необходимости перед отпуском бутербродов;
- в процессе приготовления, оформления следует меньше касаться продуктов руками, используя для нарезки различные машины, а для оформления - различный инвентарь, инструменты.

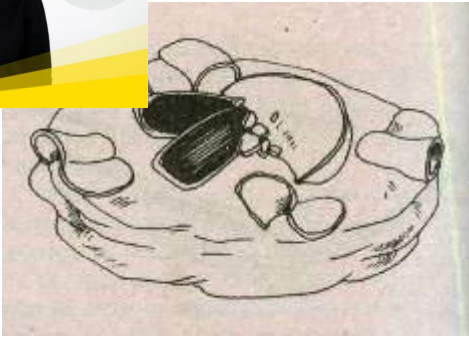


Санитарные требования к бутербродам

- продукты, используемые для приготовления бутербродов, следует хранить порознь;
- листья салата, зелень петрушки, сельдерея, укропа и зелёный лук выдерживают предварительно 5-10 минут в воде для лучшего отделения песка и земли, а затем тщательно моют в большом количестве воды и ошпаривают кипятком;
-
- в процессе приготовления, оформления следует меньше касаться продуктов руками, используя для нарезки различные машины, а для оформления - различный инвентарь, инструменты.



Оформление бутербродов



Бутербродный торт с начинкой из сыра и ветчины, политый майонезом и украшенный тонкими лепестками ветчины, соленым огурцом, рубленным яйцом и долькой помидора.



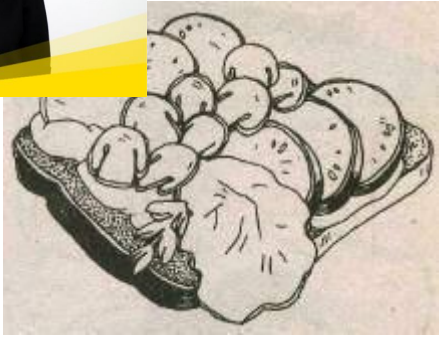
Бутерброд с маслом, консервированными сардинами, корнишоном и листиком салата.



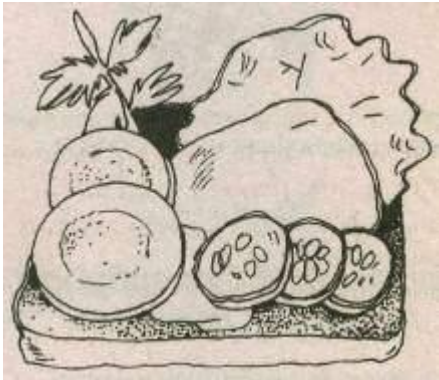
Канопе с икрой и креветками, украшенные колокольчиками из свежего огурца и вареной моркови, веточками зелени.



Оформление бутербродов



Открытый бутерброд с маслом и мясным паштетом. Украшен листом салата, консервированными шампиньонами, кружочками свежего огурца, веточкой петрушки.



Открытый бутерброд с селедочным маслом. Украшен листьями салата, кружочками яйца, зеленью петрушки.



Бутерброд с мягкой брынзой, кружками помидора и ломтиком сыра.



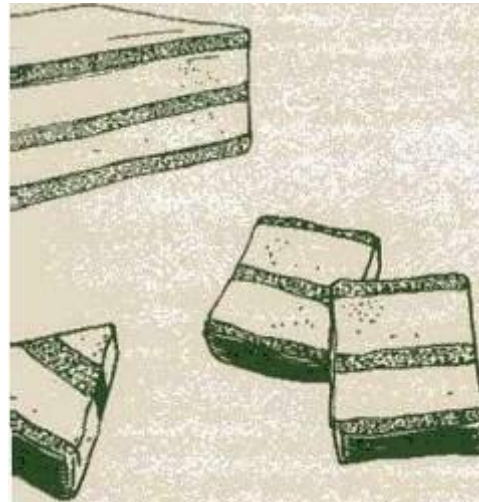
Оформление бутербродов



Рулет из хлеба



Бутерброд - башня из хлеба, сыра, ветчины, кружочков яйца и помидора. Сверху его замыкает наколотая на шпажку маслина.



Многослойный бутерброд

Оформление бутербродов



Оформление бутербродов





Требования к качеству и сроки хранения бутербродов



Продукты, предназначенные для бутербродов режут тонкими ломтиками не ранее, чем за 30—40 мин до подачи. Так как при хранении внешний вид и вкус бутербродов быстро ухудшаются.

Готовые отделанные бутерброды ставят в холодильник, чтобы масло хорошо затвердело.

Располагать бутерброды на блюде нужно так, чтобы фигурки и цвет продуктов красиво сочетались.



- **Использованная литература:**

- **Основная:**

- 3.Пасько О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учебное пособие. - 2-е издание. - М : Юрайт, 2019. - 268 с. - ISBN 978-5-534-07125-2

- **Дополнительная:**

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания [текст] / Авт.-сост.:А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. - Киев : Изд-во "Арий", 2013. - 680 с. : ил. - ISBN 978-966-498-183-2

- 3.Пасько О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст/Электронный ресурс] : учебное пособие. - 2-е издание. - М : Юрайт, 2019. - 268 с. - ISBN 978-5-534-07125-2 <http://library.atu.kz/files/51088.pdf>

-

Спасибо за внимание!