

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Донецкий техникум ресторанного сервиса и торговли»

ПМ 06
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ
И ОФОРМЛЕНИЕ
ХОЛОДНЫХ
БЛЮД И ЗАКУСОК»



Подготовила мастер п/о
Лобунцова Н.В

Цели и задачи профессионального модуля –

требования к результатам освоения профессионального модуля

обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок

уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

- Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Оборудование

Овощерезка

Слайстер

Холодильный шкаф

Стол производственный

Стол с охлаждаемым шкафом
горкой

Стеллаж для хранения

Весы настольные



Инвентар

ь

В холодном цехе используются разнообразные инструменты, инвентарь, приспособления: ножи поварской тройки, ножи гастрономические (колбасный, для нарезки ветчины, сыра, масла, для фигурной нарезки масла, нож-вилка), томаторезки, яйцerezки, приспособление для нарезки сыра, скребок для масла, разделочные доски, ручные соковыжималки, приборы для раскладывания блюд (рис. 22), формы для заливных блюд, желе, муссов.

Рис. 22. Инвентарь и приспособления, используемые в холодном цехе:

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 - яйцerezки; 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



Холодные

блюда

Холодные блюда (закуски) имеют большое значение в питании человека. Они богаты ценными пищевыми веществами, способствуют возбуждению аппетита, лучшей усвояемости пищи, обладают определенной калорийностью. Холодные блюда приготавливают из различных овощей, фруктов, мясных и рыбных продуктов, в том числе гастрономических и консервированных, яиц и грибов. Блюда приготавливают с различными холодными соусами, сметаной, растительным маслом.



Холодные блюда

Ассортимент холодных блюд и закусок можно разделить на следующие основные группы:

1) бутерброды;



2) салаты и винегреты;



3) блюда и закуски из овощей , яиц и грибов;



4) блюда и закуски из рыбы;



5) блюда и закуски из мяса, птицы, дичи.



Холодные

виды БУТЕРБРОДОВ

☐ открытые



☐ закрытые (сэндвичи)

☐ простые (с одним продуктом)



☐ сложные (с несколькими продуктами)



☐ канапе - маленькие закусочные бутерброды



ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ

Холодные блюда

канапе - маленькие закусочные бутерброды



Горячие бутерброды



Холодные блюда

САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ

Большое значение при приготовлении салатов имеет нарезка продуктов. Красивая и равномерная форма нарезки придает блюдам привлекательный и аппетитный внешний вид. Обычно продукт нарезают тонкими ломтиками, мелкими кубиками, некоторые шинкуют соломкой. Для оформления оставляют лучшие куски продуктов, которые, нарезав, укладывают на салат или вокруг него с учетом наиболее эффектного сочетания различных цветов.

Для приготовления салатов и винегретов продукты нарезают охлажденными до 8-10°.

Хранить их можно в не заправленном виде при t° не выше 8° не более 12 ч. Так же охлаждают соусы и заправки. Заправленные салаты из вареных овощей подлежат реализации не позднее 30, а из сырых - 15 мин.

Салат из свежих помидоров или огурцов.

Салат из редиса

Салат «весна»

Салат из белокочанной капусты

Салат из краснокочанной капусты

Салат витаминный

Салат «летний»

Салат из квашенной капусты

Салат картофельный с кальмарами или морским гребешком

Салат рыбный

Салат с крабами

Салат мясной

Салат столичный

Салат-коктейль с ветчиной и сыром

Винегреты

Холодные блюда

САЛАТЫ

Салат из свежих помидоров
или огурцов.

Салат из редиса

Салат «весна»

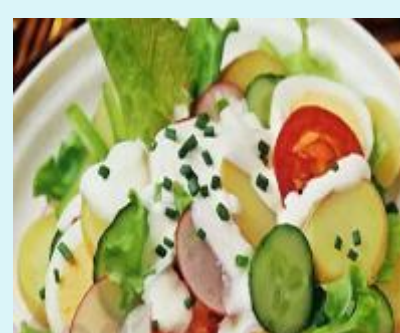
Салат из белокочанной
капусты

Салат из краснокочанной
капусты

Салат витаминный

Салат «летний»

Салат из квашенной капусты



Холодные

блюда

Салат картофельный с кальмарами или морским гребешком

Салат рыбный

Салат с крабами

Салат мясной

Салат столичный



Холодные блюда

Салат-коктейль с ветчиной и сыром



Холодные блюда

Винегреты
ы



Холодные блюда

БЛЮДА И ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ, ЯИЦ, ГРИБОВ

Икра баклажанная

Яйца под майонезом с гарниром

Яйца фаршированные

Помидоры фаршированные

Грибы соленые или маринованные с луком

Холодные

Блюда

Икра

баклажанная

Промытые баклажаны с удаленной плодоножкой очищают от кожицы

- Отваривают в подсоленной воде до готовности
- Откидывают на дуршлаг, охлаждают
- Мякоть измельчают
- Шинкованный репчатый лук пассеруют на растительном масле с добавлением т. пюре
- Массу соединяют с охлажденными баклажанами и тушат до загустения в течение 15-20 м

Требования к качеству Внешний вид: икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны Консистенция: мягкая, сочная Цвет: светло-коричневый Вкус: продуктов, входящих в блюдо Запах: продуктов, входящих в блюдо



Холодные блюда

Яйца под майонезом с



Холодные блюда



Яйца фантастические



Холодные блюда

Помидоры
фаршированные



Грибы соленые или маринованные с
луком



Холодные блюда

БЛЮДА И ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ

В ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы входят рыбная гастрономия и консервы из рыбы, заливная рыба, рыба под соусом майонез, рыба под маринадом, отварная рыба с соусом хрен, рыбное ассорти и другие блюда. Большинство рыбных холодных блюд подают с гарниром (из картофеля, овощей), с соусом; гастрономические товары - в натуральном виде и с гарниром. Отпускают рыбные блюда и закуски на лотках, овальных блюдах, в салатниках, которые предварительно рекомендуется охладить.



Холодные блюда

Рыбное
ассорти



Холодные Блюда

Сельдь с гарниром



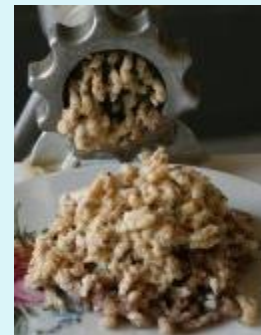
Холодные блюда

Сельдь с
картофелем



Холодные

блюда Сельдь рубленая (форшмак)



Холодные

блюда

Запеченная рыба с гарниром



Холодные блюда

Рыба под
маринадом



Холодные

БАНКЕТНЫЕ ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Для праздничных обедов, свадеб, юбилеев, банкетов, официальных и дипломатических приемов помимо большого ассортимента других кушаний, подаваемых на порционных блюдах и тарелках, из рыбы и мяса готовятся банкетные (заказные) блюда. К банкетным блюдам предъявляются особые требования. Они должны отличаться не только высоким качеством, но и художественным оформлением и служить украшением стола. Эти блюда подаются на вазах, больших фарфоровых и мельхиоровых блюдах по 8 -12-16 и более порций с разнообразными расположенными букетами сложными гарнирами из различных по виду и цвету овощей. Гарнир помещают также в корзиночки из сдобного или слоеного теста, чашечки, вырезанные из апельсиновых и мандариновых корок. Чем крупнее изделие, тем разнообразнее и красочнее должны быть подобраны гарниры и уложены более крупными букетами.



Холодные

Холодные мясные блюда и закуски

Для приготовления холодных мясных блюд и закусок используют гастрономические продукты (ветчину, колбасу), мясные вареные (говядину, поросенка, телятину, свинину, баранину, птицу), жареные продукты (говядину, телятину, свинину, птицу, дичь, кролика), а также субпродукты из мяса крупного и мелкого скота, которые отваривают (язык, головы, ноги, уши крупного и мелкого скота) или обжаривают (печень).

Из холодных блюд и закусок широкой популярностью пользуются ветчина с гарниром, мясное ассорти, жаркое и отварное мясо, поросенок с хреном и заливной, домашняя птица, фаршированная под майонезом, мясо и домашняя птица заливная, студень говяжий или свиной и др.

Ко всем холодным блюдам из мяса и мясных гастрономических продуктов подают гарниры из овощей, а также из маринованных фруктов. Соусы хрен и майонез подаются к блюдам отдельно.



Холодные блюда

Мясное
ассорти



Ростбиф с
гарниром



Студень
говяжий



Холодные

Паштет из



Холодные

Холодные БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Наиболее распространенными банкетными блюдами из мяса являются мясные ассорти, ростбиф, жареная индейка и дичь, филе кур и дичи под Майонезом, заливной поросенок, окорок, фаршированные куры (галантин), сыр из птицы и дичи и др. Некоторые банкетные блюда из мяса подаются целиком (окорок) или большими кусками (ростбиф), другие вначале нарезают на куски, а потом придают им вид целой тушки (поросенок с хреном, жареная домашняя птица или дичь).



ГОРЯЧИЕ ЗАКУС



Горячие закуски включают в меню после холодных закусок. Они отличаются острым вкусом и небольшим объемом. Для их приготовления используют рыбу, ветчину, сосиски, почки, дичь, грибы и пр. Подают горячие закуски обычно без гарниров в кокотницах, кроншелях, на порционных сковородках, в раковинах и т. д. Горячие закуски подаются на банкетах, свадьбах, приемах и по заказу в ресторанах.



Закуски от шефа



Задания для самостоятельной работы дома

1- составить алгоритм приготовления блюда (технологические схемы)

- сельдь рубленая
- рыба под маринадом
- паштет из печени
- винегрет
- салат столичный

2-подготовить доклад « теплые салаты»

Информационное обеспечение обучения

- Основные источники:

- Учебники

Анфимова Н.А. «Кулинария.» Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 2012г..

- учебные пособия

1. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2005 г.

- справочники

- Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2010 г.

- дополнительные источники:

- Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 2006.

- Бутейкис Н. Г., Жукова А. А., Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 2006.

- Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 2005.

- Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2005.

- Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 2007.

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2012г.