

Приготовление холодных блюд и закусок



САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

К лицам, приготовляющим пищу:

1. Готовить пищу надо в специальной одежде.
2. Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть руки с мылом. Ногти должны быть коротко острижены.

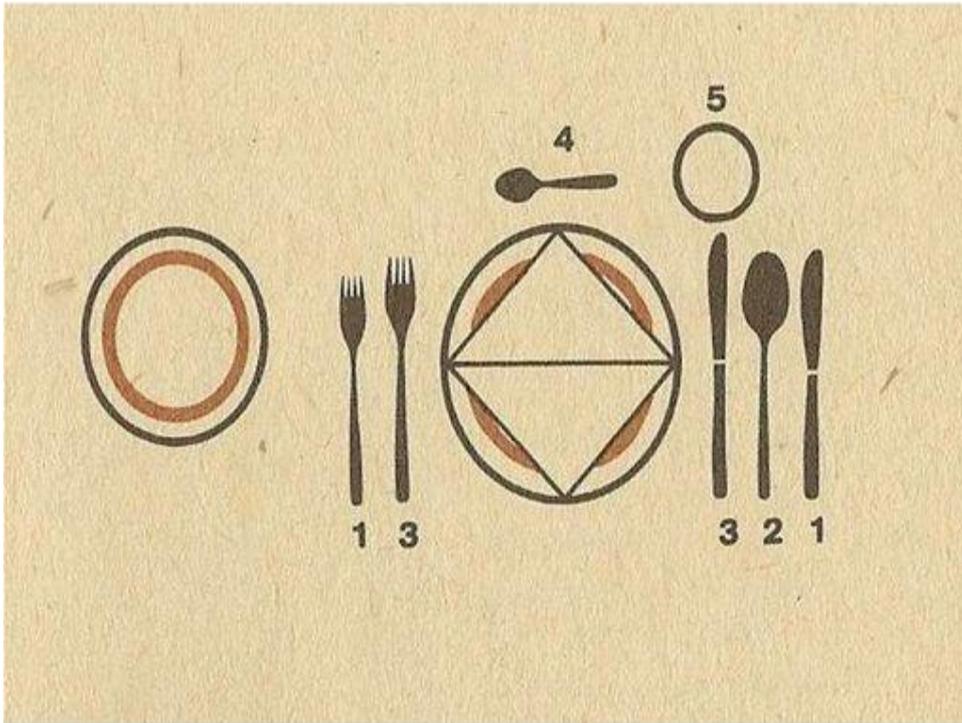
К приготовлению пищи:

1. До тепловой обработки продукты должны быть вымыты.
2. Если фрукты и овощи не будут подвергаться тепловой обработке, их надо мыть тщательно, а по окончании мытья ополоснуть кипяченой водой.
3. Различные виды продуктов следует обрабатывать на разных разделочных досках с соответствующей маркировкой.
4. Нельзя готовить пищу в посуде с поврежденной эмалью.

Обратите внимание на способы маркировки разделочных до



СЕРВИРОВКА СТОЛА К ОБЕДУ



1. Вилка и нож для закусочной ложки
2. Вилка и нож для основного блюда
3. Чайная ложка
4. Чайная ложка
5. Стакан для воды



Холодные закуски всегда были популярными. Они не только разнообразные и вкусные, но и полезны для здоровья, ведь в них много витаминов, белков, углеводов, минеральных веществ. Ещё одно важное преимущество: они просто незаменимы, если вы ждёте гостей. Холодные блюда и закуски это разнообразие салатов, аппетитных бутербродов, закусок из рыбы, мяса, массы из творога, сыра, и фруктов. Они приятны на вкус, готовятся быстро, без особого труда. Они подходят для любого мероприятия.





Название блюда происходит от французского соуса винегрет (фр. *vinaigrette*) .

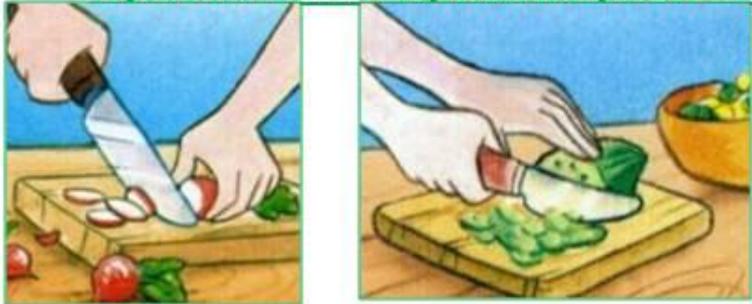
Эта холодная закуска прижилась в русской кухне потому, что пришлась по душе практически каждому. Тем более что простой народ, конечно же, усовершенствовал рецепт по своему вкусу. Именно так в "Винегрет" стали добавлять соленый огурец, брюкву, клюкву, квашеную капусту – все это уже исключительно русские черты. Но самое основное для овощного "Винегрета" – это заправка. Так что, если вы все же хотите приготовить "правильный" салат, то, как минимум, смешайте для нее растительное масло со слабым раствором уксуса, солью и черным молотым перцем.



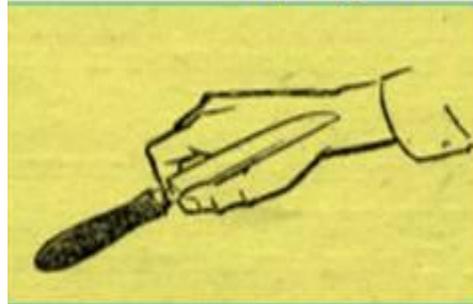
Правила безопасной работы с ножом

- Используй нож по назначению.
- Держи нож за ручку на расстоянии от лезвия не менее 2 см.
- Не поднимай нож слишком высоко.
- Передавай нож ручкой вперед

Правильные приемы работы



при работе



при передаче

Соблюдение безопасных условий труда и правила личной гигиены

МОЕМ РУКИ ПРАВИЛЬНО



перед началом работ и каждым технологическим циклом



после посещения туалета



после контакта с деньгами и грязными поверхностями



после мытья рабочих поверхностей

Соблюдение безопасных условий труда и правила личной гигиены

- Осторожно обращаться с режущими предметами;
- Разделочная доска должна иметь ровную поверхность;
- Руки должны быть чистыми, без видимых повреждений;
- Спецодежда должна быть чистая, хорошо выглаженная

Правила организации практической работы:

- 1. Надень рабочую форму (фартук, косынку).
- 2. Вымой руки с мылом.
- 3. Приготовь рабочее место.
- 4. По окончании работы убери рабочее место.

Инструкционная карта ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ

Рецептура	нетто
Картофель	300 (масса вареных овощей)
Свекла	200 (масса вареных овощей)
Морковь	150 (масса вареных овощей)
Огурцы соленые (можно заменить квашеной капустой или наоборот)	100
Капуста квашеная (можно заменить квашеной капустой или наоборот)	100
Лук зеленый	50
или лук репчатый	50
Масло растительное	100
Выход	1000



- Приготовление начинаем с отваривания овощей. Картофель отвариваем в мундире в соленой воде, охлаждаем и очищаем. Морковь и свеклу варим в кожуре без соли, охлаждаем и очищаем.



- Все овощи нарезаем мелким кубиком или ломтиками. Нарезанную свеклу для винегрета следует промаслить отдельно, добавляем последней, чтобы не окрасились остальные овощи. Квашеную капусту отжимаем, промываем холодной водой, если она кислая.



- Овощи соединяем, перемешиваем, солим
- Заправляем растительным маслом и в последнюю очередь добавляем свеклу.

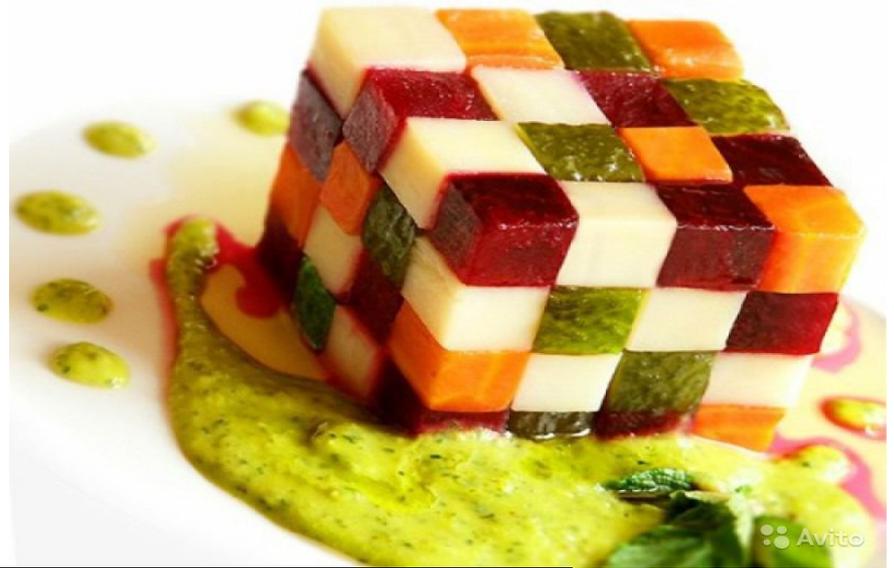


Способы нарезки овощей



- Приготовленный винегрет подаем к столу. Винегрет можно оформить овощами.





Приятного
аппетита

