

# *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.

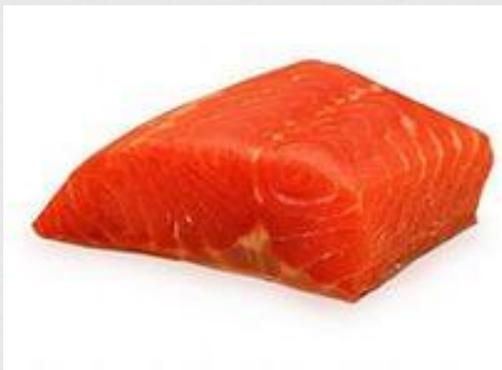


**Икра паюсная.** Икру формируют ножом на доске, смазанной растительным маслом, в виде ромба или квадрата, затем снимают с доски ножом и переносят на фарфоровое блюдо или тарелку. Сбоку помещают веточку зелени и дольку лимона.



**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 корнишонами.



# 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. .

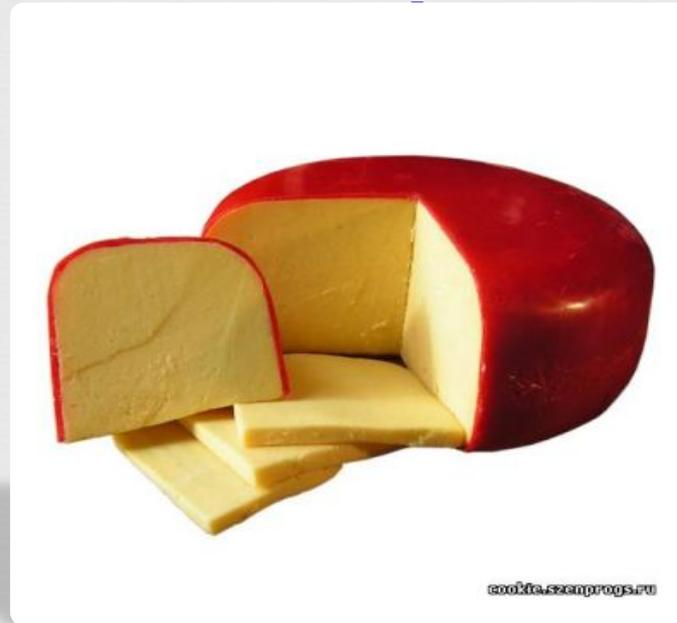


# Колбаса порциями.



## *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
<b>1.</b>	При оценке качества бутербродов с колбасой установлено, что колбаса имеет заветренную поверхность. Почему возник этот дефект?	
<b>2.</b>	При определении качества бутербродов с сельдью установлен излишне соленый вкус сельди. Какую операцию не произвел повар при обработке сельди?	
<b>3.</b>	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**