**Винегреты**

Винегреты являются разновидностью салатов, но приготовляют их обязательно со свеклой. Свеклу рекомендуется перед смешиванием с остальными продуктами отдельно заправить растительным маслом для сохранения окраски.

**Винегрет овощной**. Вареные свеклу, морковь, картофель нарезают ломтиками. Соленые огурцы режут ломтиками, репчатый лук – кольцами или полукольцами, зеленый лук – длиной 1– 1,5 см. Квашеную капусту отжимают от рассола, а если она кислая, промывают в холодной води и измельчают. Все подготовленные овощи перемешивают, заправляют салатной заправкой или соусом майонез. Кладут винегрет в салатник, украшают карбованной морковью, свеклой, огурцами, листьями салата, посыпают зеленью. В винегрет можно положить свежие или маринованные помидоры. Можно добавить в винегрет зеленый горошек (от 50 до 100 г) за счет уменьшения количества квашеной капусты или соленых огурцов. Винегрет можно приготовить с мясом, рыбой, грибами, сельдью, разделанной на чистое филе, кальмарами и др. Свекла 150, морковь 100, картофель 210, лук зеленый или репчатый 150, капуста квашеная или соленые огурцы 300, заправка 100. Выход 1000

**Овощные и грибные блюда и закуски**

Для приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов используют свежие, вареные, соленые и маринованные овощи, грибы и зелень. Редька с маслом или сметаной. Редьку шинкуют соломкой или ломтиками, солят, заправляют растительным маслом или сметаной.

При отпуске посыпают зеленью. Можно готовить редьку с гусиным, утиным или куриным жиром. Часть редьки можно заменить морковью. Помидоры, фаршированные мясным салатом. Для получения салата говядину, овощи, яйца нарезают мелкими ломтиками или кубиками и заправляют майонезом с добавлением соуса «Южный». Подготовленные для фарширования помидоры заполняют салатом, сверху украшают яйцом и посыпают мелко нарезанной зеленью. Так же фаршируют помидоры рыбным салатом, яйцом и луком, грибами и т. д.

**Икра баклажанная.** У баклажанов удаляют плодоножку, затем запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, разрезают вдоль, снимают кожицу, мякоть мелко рубят. Репчатый мелкорубленый лук слегка пассеруют с растительным маслом, добавляют томатное пюре, баклажаны и уваривают, периодически помешивая, до загустения. Заправляют икру чесноком, растертым с солью, уксусом и перцем.

При отпуске посыпают мелко нарезанным зеленым луком. Икру можно готовить и без чеснока. Баклажаны 105, лук репчатый 11, масло растительное 6, томатное пюре 11, уксус 3 %- ный 3, чеснок 0,5, специи. Выход 100.

**Икра овощная**. Обработанные баклажаны и кабачки запекают в жарочном шкафу. У баклажанов снимают кожицу. Кабачки и баклажаны мелко рубят или протирают. Лук репчатый мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют до готовности. Перед окончанием пассерования добавляют томатное пюре. Свежую капусту мелко рубят и тушат до мягкости. Подготовленные овощи смешивают, тушат при постоянном помешивании до загустения и охлаждают. Готовую икру заправляют уксусом, солью, молотым перцем и хорошо вымешивают. Если свежая капуста горчит, еѐ следует перед тушением ошпарить.

При отпуске икру посыпают мелкорубленой зеленью. Грибы маринованные или соленые с луком. Грибы отделяют от маринадной жидкости, нарезают кусочками, заправляют растительным маслом. При отпуске кладут в салатник или на тарелку, сверху посыпают нарезанным зеленым или репчатым луком.

**Икра грибная**. Подготовленные сушеные грибы варят до готовности, охлаждают, затем мелко рубят или пропускают через мясорубку. Соленые грибы промывают и мелко рубят. Мелко рубленный репчатый лук пассеруют на растительном масле, добавляют подготовленные грибы и жарят 10–15 мин. Икру заправляют уксусом, перцем, солью. При отпуске посыпают мелко нашинкованным зеленым луком. В холодном виде можно подать фаршированные кабачки, перец, баклажаны.

**Рыбные блюда и закуски**

Для холодных закусок и блюд используют свежую рыбу и гастрономические рыбные продукты. Свежую рыбу для холодных блюд разделывают так же, как и для горячих.

**Рыба соленая (порциями).** Рыбу режут тонкими кусками по 2–3 шт. на порцию, укладывают на блюдо или тарелку, сбоку располагают дольки лимона, зелень петрушки. Можно отпускать рыбу со свежими овощами и зеленью. Если блюдо приготовлено из рыб семейства осетровых, то его можно украсить тонко нарезанными вареными хрящами.

**Шпроты, сардины с лимоном**. Шпроты или сардины укладывают ровными рядами на десертную тарелку, поливают маслом от консервов, украшают кружочками лимона, веточками зелени петрушки или листиками салата. Кильки, или хамса, или салака с луком и маслом. Перебранную и вымытую целую или разделанную кильку, хамсу, тюльку, салаку укладывают на тарелку, посыпают нарезанным кольцами или полукольцами репчатым луком, поливают маслом или заправкой. К блюду можно подать отварной картофель (100, 150 г), зеленый лук (15 г).

**Сельдь с гарниром**. На селедочный лоток укладывают нарезанную кусочками сельдь, по бокам – нарезанные кубиками вареные картофель, морковь, свеклу, нарезанные кружочками или ломтиками свежие огурцы, помидоры, зеленый горошек, яйца, шинкованный зеленый лук или нарезанный кольцами репчатый лук. Сельдь украшают листьями салата или веточками зелени. Гарнир укладывают букетами, чередуя овощи по цвету.

При подаче сельдь поливают заправкой для салатов или горчичной. Овощи можно накарбовать. Часть гарнира можно разложить продолговатой горкой, а сверху положить сельдь. Сельдь (филе-мякоть) 35, яйца 1/4 шт , гарнир 75, заправка 15. Выход 135

**Сельдь с картофелем и маслом**. Чистое филе сельди нарезают поперек (наискось) ровными небольшими кусочками, укладывают на селедочницу или тарелку, украшают зеленью. Отдельно подают в баранчике одинаковый по величине целый или обточенный бочонками картофель, а в розетке – предварительно охлажденный кусочек сливочного масла. Сельдь (филе-мякоть) 35, картофель 77, масло сливочное 15. Выход 125.

**Сельдь рубленая**. Нарезанные куски чистого филе сельди без кожи и костей, яблоки без зерен и кожицы, предварительно замоченный в воде или молоке и отжатый пшеничный хлеб и слегка пассерованный репчатый лук пропускают через мясорубку или измельчают ножом до образования однородной массы. Затем добавляют размягченное сливочное масло, молотый перец и уксус, всѐ хорошо перемешивают. Вымешанную массу укладывают в селедочницу, придавая форму целой рыбы или продолговатой горки, на которой ложкой, смоченной в растительном масле или воде, делают узор «елочкой».

При отпуске украшают сельдь яблоками, огурцами, помидорами, листьями зеленого салата, рублеными крутыми яйцами, зеленью петрушки или укропа.

**Рыба отварная с гарниром и хреном**. Рыбу семейства осетровых отваривают звеньями и после охлаждения нарезают на порционные куски (1–2 шт. на порцию), рыбу с костным скелетом варят порционными кусками в виде чистого филе и охлаждают в бульоне. Порционные куски рыбы толщиной 1–1,5 см укладывают на блюдо, гарнируют букетами из 3–4 видов овощей – отварной картофель, морковь, свекла, нарезанные мелкими кубиками, свежие или соленые огурцы, помидоры, зеленый горошек и др. Украшают блюдо зеленым салатом или зеленью петрушки. Отдельно в соуснике подают соус хрен с уксусом. Рыба заливная с гарниром. В глубокий противень наливают желе слоем 0,5 см и, когда оно застынет, кладут порционные куски отварной рыбы на расстоянии 3–4 см друг от друга и от бортов противня. Каждый кусок рыбы украшают кружочками лимона, карбованной морковью, огурцами, зеленым салатом или зеленью петрушки, лука, делают рисунок. Затем украшения закрепляют полузастывшим желе и дают ему застыть, после чего заливают желе слоем 0,5–0,8 см над продуктом и охлаждают. Застывшие куски рыбы вырезают ножом так, чтобы со всех сторон был слой желе не менее 3–5 мм, и края желе делают гофрированными. Лимон можно не заливать, а поместить его на рыбу при отпуске. Заливную рыбу отпускают без гарнира и с гарниром.

При отпуске с гарниром кусок рыбы в желе кладут на блюдо, рядом укладывают букетами гарнир, состоящий из 3–4 видов овощей. Отдельно подают соус хрен с уксусом или майонез. Если рыбу заливают в порционные формы, то рисунок из овощей накладывается на слой застывшего желе, затем на украшения укладывают куски рыбы, заливают желе до краев формы и охлаждают. Перед отпуском формы с заливным опускают на 3–5 с в горячую воду, затем перевертывают, слегка встряхивают и выкладывают его на блюдо, гарнир располагают букетами. Так же, как рыбу, заливают крабов, мясо креветок, кальмаров, морских гребешков. Для приготовления рыбного желе варят концентрированный рыбный бульон, вводят в него набухший в воде желатин, после чего бульон осветляют, как и при варке прозрачного бульона. Рыба отварная 75, лимон 5, зелень петрушки 1,5, желе готовое 125, морковь 5. Выход 200.

**Жареная рыба под маринадом.** Для приготовления этого блюда используют различную рыбу, которую в зависимости от еѐ вида разделывают на филе с кожей без костей, или на филе с кожей и реберными костями, или используют непластованную рыбу (навага, ледяная, камбала и др.). Приготовленные порционные куски рыбы посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят с обеих сторон на растительном масле, после чего поджаривают в жарочном шкафу до готовности. Обжаренную рыбу охлаждают, укладывают в салатник или тарелку, заливают маринадом и посыпают мелко нарезанным зеленым луком или зеленью петрушки. Можно украсить рыбу маслинами без косточек. Рыба (филе с кожей без реберных костей) 90, мука пшеничная 5, масло растительное 5, маринад 75, лук зеленый 10, специи. Выход 160

Для приготовления холодных блюд используют морепродукты (крабы, креветки, раки, кальмары, морской гребешок, устрицы, паста «Океан»). Обрабатывают и подготавливают их, как описано в разделе «механическая кулинарная обработка сырья», глава II, параграф 12.

**Крабы под маринадом**. Консервированные крабы освобождают от пластинок, укладывают горкой на тарелку или в салатник, заливают маринадом, посыпают шинкованным зеленым луком и оформляют маслинами.

**Салат картофельный с крабами, или кальмарами, или морским гребешком**. Крабов освобождают от пластинок. Филе морского гребешка или кальмаров отваривают в подсоленной воде 5–7 мин, охлаждают в отваре, нарезают тонкими ломтиками. Часть крабов, морского гребешка и кальмаров оставляют для оформления салата. В готовый картофельный салат кладут морепродукты, заправляют сметаной, или майонезом, или заправкой для салатов.

При отпуске оформляют кусочками крабов, или кальмаров, или морского гребешка. Салат картофельный можно готовить с пастой «Океан». Подготовленное и припущенную пасту «Океан» соединяют с картофельным салатом и молотым перцем.

**Мясные блюда и закуски**

Мясо, субпродукты, птицу и дичь для холодных блюд варят или жарят так же, как и для горячих блюд. Для варки и жарки используют те же части туши Мясо и мясопродукты в холодном виде подают с гарниром, заливными, в виде паштетов и студней.

**Ветчина, корейка с гарниром**. Ветчину (окорок, рулет), буженину, корейку или другие копчености нарезают по 2–3 куска на порцию, укладывают на блюдо, рядом кладут букетами гарнир из 3–4 видов овощей – моркови, краснокочанной капусты, корнишонов, зеленого горошка, помидоров, рубленого желе, салата. Блюдо украшают листьями зеленого салата или зеленью петрушки. Отдельно в соуснике или рядом с гарниром подают соус хрен с уксусом. **Ростбиф с гарниром**. Обжаренный до средней степени прожарки ростбиф охлаждают и нарезают поперек волокон на куски по 2–3 шт. на порцию. Затем их укладывают на блюдо, сбоку букетами кладут гарнир – зеленый салат, корнишоны, рубленое желе, помидоры, строганый хрен. Украшают листьями салата или зеленью петрушки. Отдельно в соуснике подают соус хрен холодный или соус майонез с корнишонами.

**Мясо или мясопродукты отварные с гарниром (ассорти мясное).** Вареные мясные продукты охлаждают, нарезают тонкими кусочками по 2–3 шт. на порцию, укладывают на блюдо, сбоку размещают букетами гарнир из 3–4 видов овощей – вареной моркови, картофеля, свежих или соленых огурцов, помидоров, краснокочанной капусты, зеленого салата. Украшают листьями салата или зеленью петрушки. Отдельно в соуснике подают соус хрен холодный или соус майонез с корнишонами. К блюду из птиц на гарнир можно подать маринованные помидоры, яблоки, груши.

**Студень говяжий**. Обработанные субпродукты тщательно промывают, рубят на куски, кладут в подготовленную посуду, заливают холодной водой (1,5–2 л на 1 кг продуктов), доводят до кипения и варят при слабом кипении в течение 6–8 ч, периодически снимая жир и пену. За час до окончания варки кладут овощи и специи. Студень считается готовым, когда мясо легко отделяется от костей. Готовые субпродукты вынимают шумовкой, охлаждают до 40–50 °С. Отделяют мякоть от костей и нарезают на кусочки в виде кубиков. Затем мясо соединяют с предварительно процеженным бульоном, солят, кипятят. После этого добавляют мелкорубленый или растертый чеснок, всѐ перемешивают и в горячем виде разливают в подготовленные противни слоем не более 4 см. При охлаждении студень нужно помешивать, чтобы получилась однородная масса. Студень выдерживают в холодном помещении до 8 ч, чтобы он хорошо застыл. Непосредственно перед подачей застывший студень нарезают на порции (100 г) и укладывают на тарелку или блюдо, отдельно подают соус хрен с уксусом. Студень можно отпускать с солеными консервированными овощами. Украшают блюдо зеленью петрушки и салата. Студень не следует хранить при температуре ниже 0 °С, так как после оттаивания он становится водянистым и невкусным.

**Паштет из печени.** Шпик мелко нарезают и слегка обжаривают, добавляют мелко нарезанные морковь, лук и пассеруют до полуготовности, затем кладут нарезанную печень, посыпают солью, молотым перцем и обжаривают до готовности. Смесь охлаждают и дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, вливают молоко или бульон, прогревают. Масло сливочное размягчают, соединяют с, массой. Готовый паштет формуют в виде батона, рулета, квадрата, посыпают рубленым яйцом и мелко нарезанной зеленью. Паштет можно украсить взбитым сливочным маслом, нанося его в виде узора с помощью кондитерского мешочка или придавая маслу форму цветка. Вместо масла можно нанести сетку из соуса майонез с добавлением мясного желе, при этом масло или майонез используют вместо яйца.

**Требования к качеству холодных блюд. Сроки хранения**

**Бутерброды** – продукты должны быть уложены ровным слоем по куску хлеба, иметь гладкую поверхность, вкус и запах, свойственные используемым продуктам.

Салаты – овощи должны быть нарезаны в соответствии с формой нарезки для каждого вида салата, укладывают салаты горкой, зелень, используемая для оформления, должна быть свежей, невялой, не пожелтевшей, непотемневшей. Консистенция овощей упругая. Вкус, запах, цвет, соответствующие используемым продуктам. У салата из краснокочанной капусты не допускается синий оттенок.

Огурцы свежие, не допускаются перезрелые, с грубыми семенами и кожей.

Винегреты – овощи должны соответствовать форме нарезки, цвет светло-красный, вкус острый, соответствующий вареным овощам, соленым огурцам и квашеной капусте. Овощи должны быть проваренными, не крошащимися, огурцы и капуста квашеная – твердыми и хрустящими.

Рыбные холодные блюда и закуски – рыба должна быть зачищена от костей и кожи, нарезана наискось широкими кусками, красиво украшена, иметь цвет, соответствующий виду рыбы; у заливной рыбы желе светло-желтое, прозрачное, вкус, соответствующий вкусу рыбы в зависимости от обработки.

У заливной рыбы и рыбы под маринадом вкус и запах пряностей. Консистенция рыбы плотная, мягкая, не крошащаяся. У рубленой сельди – мажущаяся.

Мясные холодные блюда – мясо и мясопродукты нарезаны поперек волокон наискось широкими лентами, цвет должен быть свойственным цвету продукта (ростбиф на разрезе розовый), вкус, соответствующий виду продукта, консистенция упругая, плотная, эластичная, овощи мягкие, но некрошливые.

Студень должен быть хорошо застывшим, с кусочками основного продукта, цвет серый, вкус, свойственный продукту, из которого приготовлен студень, с ароматом специй и чеснока. Консистенция – желе плотное, упругое, мясные продукты мягкие.

У паштета формы разные, цвет от светло- до темно-коричневого, вкус и запах, свойственные используемым продуктам, с ароматом специй. Консистенция мягкая, эластичная, без крупинок.

Холодные блюда и закуски относятся к скоропортящимся изделиям и подлежат быстрой реализации: студень, мясо заливное – в течение 12 ч, паштеты – 24, мясо жареное – 48, рыба жареная – 12, сельдь рубленая – 24 ч. Учитывая, что после приготовления и оформления большинство блюд не подвергается повторной тепловой обработке, необходимо до реализации холодные блюда и закуски хранить при температуре 6–8 °С, а в летнее время (май – сентябрь) реализация таких холодных блюд, как студень, паштет, разрешается только при наличии необходимого оборудования и по согласованию с местными санитарноэпидемиологическими станциями.

**Ответить на вопросы:**

1. Назвать квалификацию холодных блюд и закусок
2. Перечислить виды бутербродов и продукты, используемые для их приготовления
3. Дать оценку качества салата мясного по следующим показателям» внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция