

Холодні Страви з Кисломолочного Сиру: Технологія та Відпуск 🧀

Кисломолочний сир є чудовою основою для холодних страв завдяки високій харчовій цінності, універсальності та легкості комбінування зі солодкими, солоними та пряними інгредієнтами.

1. Підготовка Сировини (Сиру)

Якість готової страви на 90% залежить від правильної підготовки сиру.

Операція	Мета	Кулінарна Порада
Протирання	Досягнення однорідної, пастоподібної, повітряної консистенції. Видалення грудочок.	Для сирних кремів і мас сир обов'язково двічі протирають через сито або збивають блендером з невеликою кількістю рідини (вершки, молоко).
Збагачення	Покращення смаку та текстури.	Для жирних мас сир змішують із вершковим маслом , для дієтичних – із натуральним йогуртом або кефіром .
Охолодження	Усі компоненти страви повинні бути добре охолоджені (4–6°C), щоб запобігти розшаруванню та забезпечити належну щільність при формуванні.	Якщо до сиру додається розтоплене вершкове масло, воно має бути охолодженим до напівтвердого стану, щоб не розтопити сирну масу.

2. Технологія Приготування Основних Холодних Страв

Холодні страви з сиру поділяються на солодкі (десертні) та закусочні (солоні).

А. Солодкі (Десертні) Страви

Головна мета — отримати ніжну, кремову, повітряну текстуру, притаманну **мусам** чи **кремам**.

Страва	Технологічні Особливості	Аспекти Відпуску
--------	--------------------------	------------------

Сиркова маса (звичайна)	Протертий сир + вершкове масло + цукор + ванілін + наповнювачі (родзинки, курага).	Подається в креманках, прикрашається свіжими ягодами, м'ятою або тертим шоколадом.
Сирний крем / Мус	Сир + вершки (або сметана) + цукрова пудра + желатин (для стабілізації) або яєчні білки (збиті для повітряності).	Формується у порційних формах, охолоджується до повного застигання. Може подаватися на бісквітній основі.
Пасха (Сирна)	Вимагає жирного сиру (18%), вершків, яєць та інтенсивного протирання. Часто готується холодним способом (без заварювання яєць).	Формується у спеціальній формі (пасочниці) під пресом, що забезпечує щільну, суху текстуру.

Б. Солоні (Закусочні) Страви

Застосовують як намазки (паштети), діпи або начинки. Сир виступає як білкова основа.

Страва	Технологічні Особливості	Аспекти Відпуску
Сирна намазка (Паштет)	Сир (5%–9%) + часник + свіжа зелень (кріп, петрушка) + сіль/перець. Часто додають трохи майонезу або сметани для зв'язки.	Використовується для фарширування овочів (помідорів, перцю), наповнення таралеток або як намазка до тостів/гренок.
Форшмак сирний (або Діп)	Сир + слабосолоний оселедець (або інша солоня риба) + зелена цибуля. Маса має бути ретельно збита до кремоподібного стану.	Подається у невеликих піалах або креманках, прикрашений ікрою (якщо є) чи оливками, з хлібними паличками чи чипсами.
Сир з прянощами (Холодна закуска)	Сир, змішаний із гострими спеціями, томатною пастою, аджикою (наприклад, сир <i>ліптвауер</i>).	Подається на листі салату або формується у вигляді кульок/брусків, обвалених у паприці або рубаній зелені.

3. Правила Відпуску та Оформлення

Холодні страви вимагають особливої уваги до естетики та дотримання температурного режиму.

1. **Температура Відпуску:** Страви повинні подаватися максимально охолодженими, ідеально 8–10°C. Якщо сиркова маса розтечеться, це вважається **браком**.
2. **Гармонія Смаку:** Солодкі страви завжди оформлюються кислими або соковитими елементами (ягоди, цитрусовий сік) для балансу солодкості. Солоні — гострими та свіжими (зелень, перець чилі, часник).
3. **Естетика Формування:**
 - **Сиркові маси та паштети:** Формують за допомогою **кондитерського мішка** (для гарного рельєфу) або ложок (у вигляді кнелей).
 - **Запіканки/Муси:** Формуються у порційних формах, з яких виймаються перед подачею.
4. **Посуд:** Використовують охолоджені **креманки, низькі закусочні тарілки або келихи** для десертів.

Дефект Страви	Причина	Спосіб Усунення (Професійний)
Крихкість, грудочки	Недостатньо протертий сир або сир надто сухий (знежирений).	Повторно протерти або збити, додаючи невелику кількість гарячого (не киплячого!) молока чи вершків для розм'якшення.
Розшарування	Рідина (сироватка) відокремилася. Занадто багато рідини або недостатньо збито.	Додати стабілізатор (наприклад, агар-агар, швидкодіючий желатин) або сухого молока/сиру .
Занадто рідка консистенція	Недотриманий баланс рідини/жиру.	Додати більше протертого сиру або борошна (для деяких солоних мас) та охолодити.