

**Дисциплина МДК. 03.02 Процесс приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**Тема: Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента**

**Цели занятия:**

**Обучающие:**

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессу приготовления, подготовки к реализации холодных блюд;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

**Развивающие:**

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

**Воспитательные:**

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

**Лекция**

**(2 часа)**

**План**

- 1. Технология приготовления масляных смесей.**
- 2. Способы сохранения пищевых веществ при кулинарной обработке.**
- 3. Холодные блюда и закуски – правила, техника и температура подачи.**

## 1. **Технология приготовления масляных смесей.**

Масляные смеси. Сливочное масло при приготовлении блюд сохраняет витаминную активность, вкус и аромат. Для ряда холодных и горячих блюд маслу необходимо придать острый вкус, дополнительно обогатить витаминами, ферментами, вкусовыми и красящими веществами. Для этого приготавливают масляные смеси. Масляные смеси представляют собой размягченное сливочное масло, смешанное с измельченными дополнительными продуктами (сельдь, сыр, зелень и др.). После перемешивания формуют в виде брусочка или цилиндра и охлаждают. Для улучшения вкуса в некоторые масляные смеси добавляют лимонную кислоту или лимонный сок. Перед использованием нарезают на кусочки массой 10... 15 г в виде кружочков, ромбиков или штампуют специальными выемками, или придают форму спирали, ракушки с помощью декораторов для формовки масла. Можно выпустить из кондитерского мешка различными фигурами и заморозить. Масляная смесь должна быть хорошо охлаждена, чтобы сохранялась форма.

Используют при отпуске жареных рыбы, мяса, для приготовления и оформления холодных блюд и бутербродов.

**Масло зеленое.** В размягченное сливочное масло кладут мелко рубленную зелень петрушки, лимонный сок или лимонную кислоту, тщательно перемешивают, придают форму, охлаждают и нарезают. Используют к рыбным и мясным жареным блюдам, для приготовления бутербродов.

**Зелёное чесночное масло.** Масло предварительно вынуть из холодильника, чтобы в момент приготовления оно стало мягким. Выложить масло в глубокую тарелку или миску. Укроп хорошо промыть, мелко нарезать, добавить к маслу, хорошо размять вилкой и перемешать. Чеснок измельчить в прессе для чеснока в кашицу. Здесь важно именно не нарубить его, а размять, чтобы куски чеснока не попадались в готовом масле. Смешать с размятым маслом. Выложить на лист пергаментной бумаге посередине и завернуть бумагу в виде конфетки. Положить в морозилку, полностью заморозить. Выкладывать, откалывая кусочки ножом, на горячие блюда или для последующего разогревания, например, в микроволновке.

**Масло селедочное.** Чистое филе сельди вымачивают, пропускают через мясорубку с частой решеткой, протирают, соединяют с размягченным сливочным маслом, хорошо выбивают, формуют и охлаждают. Используют к отварному картофелю, блинам, для приготовления бутербродов, фарширования яиц.

**Масло раковое.** Для приготовления ракового масла панцири вареных раков слегка подсушить, добавить сливочное масло и количество томата-пюре для улучшения цвета, после чего растолочь в ступке. Полученную массу положить в сотейник и поджарить на плите при температуре 100-105°C до окраски жира в красновато-желтый цвет, затем налить горячую воду, дать массе закипеть, после чего отставить ее на край плиты на 25-30 минут и процедить. Когда всплывший на поверхность жир

хорошо застынет, осторожно снять его и зачистить ножом нижнюю сторону слоя.

Назначение: раковое масло используется для приготовления бутербродов, оформления различных блюд.

**Масло креветочное.** Старинный способ приготовления: истолочь панцири и сливочное масло в миске с толстыми стенками и дном деревянной толкушкой или пестиком, превратив панцири в пюре. Затем протереть смесь через частое сито, чтобы отфильтровать грубые частицы. Современный способ: нагреть масло до бурления (но не кипятить). Добавить в масло панцири и креветки, прогреть вместе не более 1 минуты.

Еще одна минута понадобится для того, чтобы смешать в блендере на большой скорости панцири и горячее масло.

Протереть массу через сито.

Процеженное масло взбить над холодной водой, чтобы оно остыло и загустело. Все, креветочное масло готово.

В холодильнике оно может храниться 3-4 дня. Если его заморозить, срок хранения увеличивается до 3-4 месяцев.

**Использовать** для сэндвичей. Также креветочное масло можно добавлять в овощные или рыбные блюда для придания им приятного аромата креветок. Как начинку для яиц, добавку к соусам, супам, украшение для холодных блюд.

**Масло анчоусное.** Назначение анчоусного масла: подается к холодным блюдам из мяса, птицы, дичи, канапе, используется для оформления блюд. Рецепт приготовления. Изрубленные каперсы и корнишоны, анчоусы, желтки сваренных яиц истолочь в ступке и протереть через сито. В кастрюлю положить размягченное сливочное масло, добавить протертую анчоусную смесь и выбить лопаткой. Затем в масло добавить уксус, красный острый перец, соль и снова хорошо выбить, и зачистить ножом нижнюю сторону слоя.

**Масло грибное.** Чтобы приготовить грибное масло, нужно взять мягкое сливочное масло, соль морскую крупную, перец молотый, масло топленое, лук, чеснок, грибы белые сушеные, коньяк, тимьян, петрушку. Грибы залить теплой водой. Оставить на 15 минут. Поставить кастрюлю с грибами и луком на тихий огонь. Варить до готовности. Лук очистить, нарезать мелко кубиком. Разогреть на сковороде топленое масло. Пассеровать лук на медленном огне до мягкости. Добавить мелко нарезанный чеснок. Готовые грибы отбросить на дуршлаг. Отжать лишнюю воду. Нарезать мелко. К луку добавить грибы. Обжаривать, помешивая. Влить коньяк. Подержать на огне еще 1 минуту. Грибы посолить, поперчить. Готовые грибы выложить на плоскую тарелку. Остудить. Мягкое масло, жареные грибы с луком и тимьян перемешать. Выровнять вкус на соль. Выложить маслянистую массу на пищевую пленку. Сформировать цилиндр, сверху посыпать крупной морской солью, завернуть массу и связать пленку в узелок по краям. Положить готовое грибное масло в холодильник. Подавать масло, намазывая его на гренки и посыпая рубленой зеленью, к завтраку или на перекус.

**Масло с горчицей.** Размягченное сливочное масло соединяют с готовой горчицей, взбивают, формируют и охлаждают. Используют для приготовления бутербродов, оформления блюд.

**Масло ветчинное.** Ветчину нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, протирают, соединяют с размягченным сливочным маслом, выбивают и охлаждают. Используют для приготовления холодных блюд и бутербродов.

**Масло с авокадо.** Мякоть спелого авокадо протирают через сито, соединяют с размягченным сливочным маслом, добавляют лимонный сок, соль и перец, хорошо перемешивают, формируют и охлаждают. Используют для жареной рыбы, птицы, отварных макарон.

**Масло сырное.** Приготавливают путем взбивания сливочного масла с тертым сыром или рокфором. Применяют для приготовления бутербродов. В диетическом питании сырное масло готовят из неострых сортов сыра и подают как холодную закуску.

**Масло розовое.** Сливочное масло соединяют с томатным пюре и взбивают. Употребляют для бутербродов.

**Паста желтковая.** Желтки вареных яиц отделяют от белков, протирают и соединяют с размягченным сливочным маслом и солью. В пасту можно добавить взбитые сливки. Используют для бутербродов, оформления банкетных блюд и фаршированных яиц.

**Паста из брынзы.** В протертую брынзу добавляют сметану и хорошо вымешивают. Можно добавить красный молотый перец. Используют для приготовления бутербродов.

**Хранение.** Масляные смеси хранят в холодильнике несколько дней. Для увеличения сроков хранения сформованные масляные смеси завертывают в пергамент, целлофан или полиэтиленовую пленку. Долго хранить масляные смеси нельзя, так как поверхность масла окисляется кислородом воздуха и под действием света желтеет. Это приводит также и к ухудшению вкуса.

## **2. Способы сохранения пищевых веществ при кулинарной обработке**

Технологическая схема обработки овощей состоит из следующих процессов: приемки, сортировки, мойки, очистки, промывания и нарезки.

В зависимости от кулинарного назначения овощи нарезают. Правильная нарезка придает блюдам красивый вид и обеспечивает одновременное доведение до готовности овощей разных видов при их совместной тепловой обработке. Для измельчения используют овощерезательные машины со сменными ножевыми дисками, которые обеспечивают нарезку картофеля и корнеплодов кружочками, кубиками, брусочками, пластинами и соломкой.

В овощных цехах предприятия выделяют линии или участки по обработке картофеля и корнеплодов, зелени, лука, капусты и других овощей.

Для приготовления доброкачественной пищи необходимо обеспечить правильную технологическую обработку продуктов. Важным санитарным

требованиям к технологической обработке продуктов является соблюдение поточности производственного процесса при обработке сырья. В процессе кулинарной обработки продуктов должны быть созданы такие условия, которые не только предохраняют их от микробного обсеменения, но и способствуют максимальному сохранению пищевой и биологической ценности продуктов, приводят к значительному повышению вкусовых качеств приготовляемых блюд и уничтожению патогенных микроорганизмов, личинок и яиц гельминтов, находившихся в сырье.

Кулинар должен знать, что витамин С разрушается от длительной тепловой обработки овощей, соприкосновения с кислородом воздуха и неправильным хранением. Поэтому при варке овощей посуда, в которой варятся овощи, должна быть плотно закрыта крышкой.

Хотя витамины частично теряются при тепловой обработке, овощные блюда и гарниры покрывают основную часть потребности организма в витамине С и значительную долю - в витаминах группы В. Значительно повышает С-витаминную активность блюд зелень петрушки, укропа, лука, которую добавляют при подаче.

Способы обработки овощей значительно влияют на сохранение питательных веществ. Например, механические способы обработки могут вызвать в продуктах достаточно глубокие химические изменения. При очистке и измельчении повреждается поверхность, облегчается контакт с кислородом воздуха, и ускоряются ферментативные процессы, которые приводят к потемнению картофеля, грибов, яблок, окислению витаминов. При промывании удаляются не только загрязнения, но и часть растворимых питательных веществ.

При сортировке удаляют продукцию ненадлежащего качества и механические примеси.

При тепловой обработке овощей происходят глубокие физико-химические изменения. Некоторые из них играют положительную роль (размягчение овощей, клейстеризация крахмала и др.), улучшают внешний вид блюд (образование румяной корочки при жарке картофеля); другие процессы снижают пищевую ценность (потери витаминов, минеральных веществ и др.) вызывают изменение цвета и т.д.

Различную окраску овощей обуславливают пигменты (красящие вещества). При тепловой обработке окраска многих овощей изменяется.

В процессе тепловой обработки витамины претерпевают значительные изменения. Большие потери витамина С происходят, когда продукты подвергают неоднократным тепловым воздействиям

Для уменьшения потерь при приготовлении блюд овощи варят в воде или на пару. Чтобы уменьшить потери массы и питательных веществ при варке овощей, обеспечить высокое качество блюд из них, необходимо соблюдать ряд правил.

Овощи, кроме свеклы, моркови и зеленого горошка, кладут в кипящую подсоленную воду. Сроки варки зависят от сортовых особенностей и вида овощей, жесткости воды и других условий.

Стручки фасоли, гороха, листья шпината, спаржу, артишоки для сохранения цвета варят в большом количестве (3 - 4 л на 1 кг овощей) бурно кипящей воды и в открытой посуде. Остальные овощи варят, закрыв посуду крышкой, чтобы уменьшить окисление витамина С.

Картофель варят очищенным или неочищенным в зависимости от дальнейшего использования. В весеннее время, когда вкус картофеля заметно ухудшается и в нем накапливается ядовитое вещество соланин, картофель целесообразнее варить очищенным.

Морковь и свеклу целиком варят только в кожуре для уменьшения потерь растворимых веществ (сахаров и минеральных веществ).

Быстрозамороженные овощи кладут в кипящую воду, не размораживая.

Сушеные овощи перед варкой заливают водой и оставляют для набухания на 1-3 ч, а затем варят в этой же воде.

Консервированные овощи прогревают вместе с отваром, затем отвар сливают и используют для приготовления супов и соусов.

При варке овощей паром значительно уменьшаются потери растворимых веществ. Овощи, сваренные на пару, отличаются более выраженным вкусом, свекла имеет более интенсивную окраску. Варить можно любые овощи. Чаще всего варят картофель, капусту (белокочанную, брюссельскую, цветную, савойскую), стручковую фасоль, спаржу, артишоки. Вареные овощи используют как самостоятельное блюдо, заправляя маслом или соусом, или в качестве гарнира к блюдам из рыбы, мяса, птицы. При подаче их посыпают рубленой зеленью петрушки или укропа.

### **3. Холодные блюда и закуски – правила, техника и температура подачи.**

При подачи холодных блюд и закусок существуют свои правила и последовательность:

в первую очередь подаётся рыбная гастрономия (солёная красная и чёрная икра, солёная и малосольная рыба, рыбные консервы), рыба отварная, заливная, под маринадом и так далее. Следом идут натуральные свежие овощи. Мясная гастрономия, мясо отварное, заливное и так далее. Далее овощные, яичные и замыкают молочные блюда.

Температура подачи холодных блюд и закусок должна быть не более 8 -10 градусов С.

Подавать холодные закуски можно как в однопорционной, так и многопорционной посуде. Посуду для холодных блюд и закусок подбираем по размеру, в зависимости от количества порций. Как правило посуда должна быть красивой и удобной.

Перед подачей холодных блюд и закусок, столы предварительно сервируют закусочными тарелками и столовыми приборами. Икорницы, салатники, соусники, рекомендуется ставить на подставочную тарелку. При подаче блюд из рыбы применяют лопатки для разложения. Приборы для закусок раскладывают таким образом на блюдо, чтобы ручки наборов выступали за край посуды.

## ПРАВИЛА ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК:



1 - Икра зернистая, красная– хрустальные розетки ставят на заполненные пищевым льдом икорницы, икорницу ставим на подставную тарелку с бумажной салфеткой, рядом с икорницей на тарелки лопатка для икры или чайная ложка, которые кладут ручкой вправо

2 - Икра паюсная чёрная – как правило прессованная в виде рулета. Во время подачи нарезают на порционные кусочки. Отдельно можно подать масло, зеленый лук, блины, тосты, лимон. На рыбное блюдо икру в виде ромба или эллипса.

Розетки для масла на подставной тарелке. Из приборов лопатка для икры.

3 - Рыба соленая (семга, лосось), холодного копчения,

Нарезают тонкими кусочками по 2-3 на порцию. Подают на рыбном лотке или овальном фарфоровом блюде, лимон, зелень. Из приборов - гастрономическая, столовая, или закусочная вилка

4 - Рыба севрюга или осетр горячего копчения. Подаём на рыбном лотке или фарфоровом овальном блюде, зелёный горошек, зелёный салат, лимон. Приборы столовая или закусочная вилка.

5 - Сельдь натуральная, слабосолёная. Подаём на рыбном лотке, украшаем зеленью, отдельно в круглом барашке отварной картофель, сливочное масло в розетке на подставной тарелке. Из приборов закусочная вилка, нож для масла.



6 - Рыба заливная - кусочки отварной рыбы, залитые прозрачным рыбным желе. Подаём на овальном фарфоровом блюде. Отдельно

фарфоровом соуснике подаём соус –хрен, или соус-майонез. Соусник на пирожковой тарелки, рядом чайная ложка ручкой вправо.

Для заливного специальная фигурная лопатка с прорезями.

7 - Ассорти рыбное не менее трёх, четырёх наименований рыбной продукции. Подаём на фарфоровом овальном блюде или рыбном лотке, оформляем зеленью, лимоном.

Из приборов гастрономическая , столовая, или закусочная вилка.

8 - Рыба под маринадом, порционные обжаренные куски осетрины или судака, залитые маринадом и посыпанные зеленью. Подаём на фарфоровом овальном блюде или рыбном лотке. Приборы закусочная вилка и специальная фигурная лопатка.

9 – Салаты и винегреты. Подаём в стеклянных, фарфоровых салатниках или на закусочных тарелках, многопорционные в салатных вазах. Из приборов для индивидуально подачи закусочная вилка и нож, для общей подачи столовая ложка ручкой вправо.

10 - Салаты-коктейли. Подаём в фужере или низком бокале на подставной тарелке с бумажной салфеткой, из приборов десертная ложка на подставной тарелке ручкой вправо.



11 - Ассорти мясное – нарезаем не менее трёх-четырёх видов мясных продуктов. Подаём на фарфоровом круглом или овальном блюде, украшаем корншонами, маринованными фруктами, свежими овощами, зеленью. Отдельно можно подать соус-майонез или соус хрен. Соусник на пирожковой тарелке, на которую кладут чайную ложку ручкой вправо. Из приборов вилка, нож.

12 – Заливное из мясных продуктов - мясные продукты в специальных порционных формах, залитые желе. Отдельно подают соус из хрена. Подаём на круглом фарфоровом блюде переложив на него застывшее заливное из форм.

Соусник для соуса на пирожковой тарелке, на которую кладут чайную ложку ручкой вправо. Из приборов специальная фигурная лопатка с прорезями.



13 - Отварная и жареная птица, ассорти из дичи.

Отваренную или жареную индейку, гуся или другую птицу нарезаем по 2 кусочка на порцию. Более мелкую рябчика или куропатку оставляем целыми или разрезаем на две половинки. Подаём на фарфоровом овальном блюде, украшаем маринованными фруктами, корнишонами, листьями салата, кусочками желе, зеленью. При банкете птицу подают целиком, ножки оформляют бумажными папильотками. Из приборов столовый нож и вилка.



14 - Ассорти из сыра- несколько видов сыра выкладываем от нежных по вкусу к острым. Подаём на деревянной доске или фарфоровом блюде, украшаем виноградом, орехами.

Из приборов специальный нож для нарезки сыра.

15 – Канапе - небольшие фигурные бутерброды. Подаём на круглом фарфоровом блюде или небольшом подносе, который накрываем салфеткой. Стаканчик с декоративными шпажками, лопатка. Шпажки можно сразу воткнуть в канапе



16 –Тарталетки, валованы - Корзинки (тарталетки) готовят из сдобного или слоеного теста выходом 12-25гр, их заполняют различными салатами. Валованы - из слоеного теста выходом 20 - 40 г. их заполняют икрой, семгой. Подаём на круглом фарфоровом блюде, накрытом салфеткой. Из приборов лопатка, вилка, нож.

**Домашнее задание:** Написать сообщение на тему «Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента»

## **Контрольные вопросы**

1. Что такое масляные смеси и для чего они применяются?
2. Ассортимент масляных смесей
3. Варианты подачи масляных смесей
4. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов
5. Правила оформления и отпуска канапе и холодных закусок
6. Творческое оформление и эстетическая подача
7. Правила сервировки стола и подачи

Преподаватель

Е.Л. Боцева

Вопросы и готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или [botsevaelena@mail.ru](mailto:botsevaelena@mail.ru)