

## План уроку № 165 -168

### Лабораторно-практична робота

**Тема : «Приготування холодних страв і закусок. Приготування закусок з сиру та яєць, м'ясних закусок»**

#### Технологічна картка

#### Яйця фаршировані оселедцем і цибулею

| Найменування сировини         | Витрати сировини на 1 п, г |       |
|-------------------------------|----------------------------|-------|
|                               | Брутто                     | Нетто |
| Яйця                          | 1/2                        | 20    |
| Оселедець                     | 10                         | 5     |
| Цибуля ріпчаста               | 6                          | 5     |
| Маса фаршированого яйця       | -                          | 30    |
| Горошок зелений консервований | 38                         | 25    |
| Огірки свіжі                  | 25                         | 20    |
| Помідори свіжі                | 24                         | 20    |
| Майонез                       | 10                         | 10    |
| Сіль                          | 3                          | 3     |
| Вихід                         | -                          | 100   |



#### Технологія приготування

Оселедець обробляють, філе нарізують на шматочки. Цибулю ріпчасту обробляють, нарізують скибочками і разом з оселедцем пропускають через м'ясорубку. Яйця обробляють, відварюють круто, розрізають навпіл, відділяють жовток від білка, жовток протирають і з'єднують з оселедцем і цибулею. Отриману масу заправляють майонезом, а потім викладають в білок замість жовтка. З нижньої частини білка зрізують невеликий шматок, щоб яйце трималося на тарілці і поливають майонезом. Подають з гарніром. Потім, огірки обробляють, нарізують скибочками. Горошок зелений прогрівають

### **Правила подавання**

Подають яйце фаршироване на порціонній тарілці з гарніром із свіжих овочів і зеленого консервованого горошку. Температура подавання – 14<sup>0</sup>С.

### **Вимоги до якості**

*Зовнішній вигляд* - яйце фаршироване заправлене майонезом, з гарніром із свіжих овочів і зеленого горошку.

*Смак і запах* - приємний, характерний для компонентів, які входять до складу.

*Колір* - притаманний продуктам.

*Консистенція* – соковита, ніжна.

## Технологічна картка

### Закуска гостра

| Найменування сировини          | Витрати сировини на 1 п, г |       |
|--------------------------------|----------------------------|-------|
|                                | Брутто                     | Нетто |
| Сир твердий                    | 54.3                       | 50.0  |
| Яйця                           | 1/2                        | 20    |
| Часник                         | 2.6                        | 2.0   |
| Соус № 1.379<br>(соус майонез) | -                          | 30    |
| Петрушка<br>(зелень)           | 0,03                       | 0,02  |
| Вихід                          | -                          | 100   |



### Технологія приготування

Сир твердий зачищають, натирають на терці. Яйця обробляють, відварюють круто, дрібно нарізують. Часник обробляють, січуть. Натертий сир з'єднують з вареними і нарізаними яйцями, січеним часником, заправляють соусом майонез і перемішують. Викладають на закусочну тарілку. Закуску прикрашають дрібно нарізаною зеленню і тертим жовтками.

### Правила подавання

Подають закуску гостру на закусочній тарілці, прикрашають тертими жовтками і дрібно нарізаною зеленню. Температура подавання – 14°C.

### **Вимоги до якості**

*Зовнішній вигляд* - закуска викладена на закусочній тарілці, оформлена тертими жовтками, дрібно нарізаною зеленню.

*Смак і запах* - гострий, з присмаком сиру і майонезу.

*Колір* - жовтуватий .



### **Заливний язик**

#### **Інгредієнти для приготування заливного язика:**

- 1 язик вагою близько 1 кг,
- 20-25 г желатину (на 2 ½ – 3 склянки желе),
- 1 корінь петрушки,
- 1 головка цибулі.

**Приготування заливного язика.** Свіжий язик зварити, на кілька хвилин покласти в холодну воду, щоб легше було видалити з нього шкіру (шкіру знімати, починаючи з тонкого кінця). Очищений язик покласти у відвар, в якому він варився, і охолодити. Після цього язик нарізати тонкими шматками, покласти їх на блюдо і прикрасити скибочками звареного круто яйця, свіжого огірка, корнішонів, листочками зелені петрушки, в 2-3 прийоми залити



напівзастиглим желе, щоб прикраси не зрушили з місця, а желе вкрило шматки язика.

Желе приготувати на бульйоні, отриманому при варінні язика, попередньо знявши з нього жир. Коли холодець готовий, шматки язика вирізати з холодцю і красиво укласти на блюдо, гарнірувати з одного або двох сторін салатом з білої або червонокочанної капусти, кружками помідорів і свіжого огірка, маринованими вишнями, сливами, виноградом, прикрасити зеленим салатом і зеленню петрушки.

Окремо подають соус, майонез, соус зі сметани з хроном або хрін з оцтом. Таким же способом готують заливну шинку (нежирну).



### ***Паштет з печінки***

#### **Інгредієнти для приготування паштету з печінки:**

- 500 г печінки телячої або яловичої,
- 100 г сала-шпику,
- 100 г вершкового масла,
- 1 морква, 1 петрушка,
- 1 головка цибулі.

**Приготування паштету з печінки.** Печінку обмити, очистити від плівок і жовчних протоків і нарізати на невеликі шматочки. Очищену моркву, петрушку і цибулю – тонкими скибочками. Все це підсмажити з шпиком,

також нарізаним на шматочки, до повної готовності, додавши 1 лавровий лист і кілька горошин запашного перцю. Дуже важливо не пересмажувати печінку, інакше паштет не вийде соковитим, яким він повинен бути.

Після цього видалити лавровий лист, а масу пропустити 2-3 рази через м'ясорубку (можна додатково крізь сито). Протерту печінку скласти в каструлю, додати за смаком сіль, перець, натертий мускатний горіх і збити лопаткою, поступово додаючи вершкове масло. Приготований паштет перекласти в скляний або фарфоровий посуд і охолодити.

Подавати печіночний паштет можна як закуску, додавши як гарнір зварені круто яйця, або використовувати для бутербродів.