**Тема *Закуски та холодні страви з овочі,*  *риби, рибопродуктів і нерибних морепродуктів***

***Навчальна мета*:** Розкрити суть приготування закусок та холодних страв з овочів, риби. Вміти охарактеризувати страви.

***Виховна мета:*** Виховувати любов до обраної професії, почуття відповідальності за якість продукції, що виготовляється.

***Розвивальна мета:*** Спонукати до пізнавальної, творчої діяльності; розвивати естетичний смак, та творче мислення, впевненість як фахівця, вміння застосовувати придбані знання на практиці.

**План лекції**

1. Класифікація закусок та холодних страв. Правила оформлення та подавання бенкетних страв.

2. Бутерброди.

3. Салати й вінегрети.

4. Холодні страви й закуски з риби, рибопродуктів і нерибних морепродуктів.

***Наочність***

* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - Москва: Экономика, 2008.- 656 с.
* Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. -К.: А.С.К., 2000. -848 с.
* Збірник рецептур Фірмових страв, кулінарних, здобно-булочних і кондитерських виробів, розроблених спеціалістами громадського харчування областіі затверджених Радою кулінарів і Правління облспоживспілки. Житомир 1997.- 124 с
* Опорний конспект лекцій

**Література**

**Базова**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - Москва: Экономика, 2008.ст.6-54.

2.Шумило Г.І.Технологія приготування їжі. Навч. посіб. -К.: Ліра-К, 2007. Ст.344-374.

**Допоміжна**

1.Збірник рецептур національнихстрав та кулінарнихвиробів. -К.: А.С.К., 2000.ст.16-47.

2.Старовойт Л.Я., Косовенко М.С., Смирнова Ж.М.Кулінарія.-К.: Вищашк., 1993.ст.206-229.

***Міждисциплінарні зв’язки:***

Забезпечувані:"Організація обслуговування", "Організація виробництва", "Особливос-ті зарубіжного сервісу", "Барна справа", "Основи менеджменту", "Економіка ресторанного господарства", "Бухгалтерський облік ресторанного господарства".

Забезпечуючі: "Товарознавство продовольчих товарів", "Гігієна і санітарія", "Устаткування"

**1. Класифікація закусок та холодних страв. Правила оформленнята подавання бенкетних страв.**

За характером кулінарної обробки і основним продуктом закускиможна поділити на такі групи: бутерброди, салати і вінегрети, холодністрави і закуски з овочів і грибів, риби, м’яса, яєць.

Велику увагу слід приділяти естетичному оформленню холоднихстрав і закусок. Вони повинні бути гарно оформлені, привертати увагу і збуджувати апетит, що сприяє кращому засвоєнню їжі.

При оформленні холодних закусок кухар має проявити тонкий художній смак, застосовувати закони поєднання кольору, форми нарізання продуктів.

При цьому підбирають найбільш зручні за формою і яскравим забарвленням овочі, зелень. Продукти повинні бути акуратно і гарно укладені і поєднуватися за формою і кольором, оформлення — простим івитонченим. Гарно можна оформити навіть найпростішу холодну закуску.

Холодні страви і закуски подають на фарфорових блюдах овальноїі круглої форми, тарілках для оселедця, лотках, у кришталевих і фарфорових вазах, ікорницях, розетках, креманках. Посуд має відповідати страві, яку подають, за формою і розміром.

Салати прикрашають продуктами, які мають добрий смак, гарний

колір і форму та входять до складу салату або підходять до нього за смаком.

Прикрашати салати треба помірно, щоб було видно і його основний склад. Товстий шар прикрас буває несмачний, «прикрашена» доневпізнання їжа не збуджує апетит. Край салатниці повинен залишатися вільним. Якщо край салатниці прикрашений листками салату,шматочками яєць, огірків або помідорів, він все!таки повинен залишатись вільним на 2—3 см, щоб салатницю можна було підняти і передавати. Якщо салатів кілька, слід користуватися різними прикрасами,не прикрашати однаково всі страви.

Прикраси з гострим смаком (хрін, цибулю, стручковий перецьтощо) розкладають купками так, щоб при бажанні їх можна було відсунути. Продукти, покладені як прикраси, з’їдають разом з салатом.

До всіх салатів підходять такі прикраси, як зелень, огірок, зеленийсалат, помідор, стручковий перець, редиска. До багатьох салатів можна додати зелену цибулю, кільця ріпчастої цибулі.

Молоде листя кропу, петрушки і селери кладуть на салат або порядз ним цілими листочками, оскільки вони красивіші, ніж січені.Для прикрашування зеленим салатом підходять невеликі цілі листи і краї великих листків у згорнутому вигляді.

Помідор для прикрашування розрізають на тонкі кружальця абочасточки, у вигляді тюльпана. Для прикрашування великої порції салату слід брати шматочки, розрізані на 2 або 4 частини. Огірок розрізають на тонкі кружальця, кладуть їх на салат цілими або зробивши надріздо середини і згорнувши у вигляді лійки, можна нарізати напівкружечками, у вигляді «курячих лапок», серця та ін.

Неочищений огірок ефективніший від чищеного завдяки своєму

зеленому кольору.

Стручки червоного, зеленого перцю нарізають дрібними квадратиками, трикутниками, зірочками, соломкою, кільцями або півкільцями.Редиску кладуть цілою, з частково знятою шкіркою, розрізану увигляді квітки на часточки, кружечки або січену.

З вареної моркви нарізають зірочки. Для цього в цілій морквиніроблять поздовжні надрізи різної довжини, а потім уже нарізають шматочками. Для великих порцій вирізають лілії.

Круті яйця ріжуть часточками або кружальцями за допомогою ножаабо яйцерізки. Можна окремо використати січені (натерті на тертці)білки і жовтки.

Буряки не рекомендується використовувати для прикрашуваннястрав, яскраво!червоний сік буряка легко вбирається іншими продуктами, надаючи їм неприємного вигляду. Якщо ж салат прикрашаютьбуряком, його можна посікти або нарізати соломкою і покласти на листочок салату, щоб сік не розтікався.

Салати з варених овочів прикрашають шматочками м’яса, птиці,риби, оселедця, крабами їх треба класти на салат тільки перед тим, якподають на стіл, бо вони швидко засихають і стають некрасивими.

Салат або його складові частини треба класти на блюдо вільно, непритискуючи і не згладжуючи поверхню. Залежно від того, як перемішаний салат, як підібрано продукти для його прикрашування, як йогоподають, салат з одних і тих самих продуктів може мати різний смак івигляд.

**2. Бутерброди.**

Для приготування бутербродів використовують пшеничний абожитній хліб з скоринкою або без неї. Хліб повинен бути не дуже м’яким, щоб його можна було легко нарізати, і не зовсім черствим.

Бутерброди повинні мати гарний зовнішній вигляд, приємний аромат і пікантний смак, їх оформлюють свіжими овочами, листковими іпряними овочами, шматочками яйця і лимона, маслинами, соусамимайонез і майонез з корнішонами, калиною або журавлиною. Якщо доскладу бутерброда не входять продукти для оформлення, їх використовують, складаючи відповідну калькуляцію на додаткові продукти.

Подають бутерброди на блюдах, вазах з плоскими краями або на малихстолових чи закусочних тарілках, які покривають паперовими серветками або серветками з тканини.

Бутербродні вироби не підлягають тривалому зберіганню, тому їхготують безпосередньо перед реалізацією.

Бутерброди поділяють на такі основні групи: відкриті (прості й асорті), закриті (сандвічі, дорожні), закусочні (канапе) і гарячі.

ВІДКРИТІ БУТЕРБРОДИ

Для приготування їх використовують житній хліб — для бутербродівз жирними продуктами (шпиком, корейкою, грудинкою), продуктами, що мають гострий смак (оселедцем, кількою та ін.), і пшеничний.

Для відкритих бутербродів пшеничний батон нарізують скибочками, трохи навскіс, 1—1,5 см завтовшки і масою 30—40 г. Вершкове масло для бутербродів зачищають, тверде — розм’якшують і розтирають.

Згідно з розкладкою у масло додають зелень петрушки, лимонний сік,гірчицю, майонез, тертий хрін.

Є певні правила нарізування різних продуктів для бутербродів: товстібатони вареної ковбаси нарізають упоперек одним шматком на бутерброд, копчені — навскіс по 2—3 шматки; сир твердий — скибочками прямокутної або трикутної форми 2—3 мм завтовшки, шинку — тоненькими шматками, малосолону рибу — навскіс по 1 шматку на бутерброд, філе оселедця — навскіс по 2 шматочки, відварне і смажене м’ясо — упоперек волокон тоненькими скибочками 2—3 мм завтовшки, цибулю —кільцями і півкільцями, томати й огірки — тоненькими скибочками, масло — шматочками прямокутної форми. Бутерброди з оселедцем, кількою, шпротами або ікрою оформлюють маслом у вигляді троянди, листочка, зірочки. Продукти, призначені для бутербродів, нарізають не раніш ніж за 30–40 хв. до подавання і зберігають на холоді.

Прості відкриті бутерброди готують з одного виду продуктів, наприклад, бутерброд з маслом, з ковбасою, з сиром та ін.

Складні бутерброди асорті готують з набору кількох продуктів, які

добре поєднуються за кольором і смаком. Продукти укладають так, щоб

вони повністю покривали хліб.

Для відкритих бутербродів продукти слід розміщувати так, щоб бутерброд було зручно їсти, основний продукт у поєднанні із супутнім повинен добре виділятися.

**Бутерброд з маслом.** На нарізані скибочки хліба укладають вершкове масло, нарізане тоненькими шматочками різної форми так, щоб вони покривали більшу частину скибочки хліба, прикрашають зеленню.

**Бутерброди з масляними сумішами.** Для цих бутербродів готують масляні суміші: масло зелене, масло кількове, масло оселедцеве, масло з гірчицею, їх готують і подають так само, як і бутерброди з маслом.

**Бутерброди з відвареними м’ясними продуктами.** На скибочку хліба укладають варені м’ясні продукти (м’ясо, язик варені), нарізані тоненькими скибочками, прикрашають свіжими або маринованими овочами, зеленню.

**Бутерброди з ковбасою.** На скибочку хліба укладають тоненько нарізану ковбасу. Бутерброди з вареною ковбасою можна подати з вершковим маслом, маслом з гірчицею, прикрасити зеленню.

**Бутерброди з рибними консервами.** На скибочку хліба кладуть шпроти або сардини чи іншу рибу. Хліб можна попередньо змастити маслом.

**Асорті рибне на хлібі.** Підготовлену рибу нарізають тоненькими шматочками, хліб змащують маслом, укладають на нього рибу, ікру і прикрашають зеленою цибулею.

**Асорті м’ясне на хлібі.** На скибочку хліба кладуть окіст, смажені м’ясні продукти або язик, ковбасу, нарізані тоненькими шматочками, оформляють вершковим маслом або маслом з гірчицею. Відкриті бутерброди можна прикрасити листками салату, шпинату, гілочками петрушки, окропу, скибочками свіжих помідорів або солоних огірків, редиски, шматочками свіжого або маринованого перцю та ін. При цьому відповідно збільшують вихід.

ЗАКРИТІ БУТЕРБРОДИ (САНДВІЧІ)

Це прямокутні скибочки хліба, 5—6 см завширшки, 1—8 см завдовжки, 0,5 см завтовшки. Вони також можуть мати форму трикутника, ромбика, квадратика.

Готують з маслом і без. Смужку хліба змащують маслом (для деяких сандвічів використовують масло з гірчицею), кладуть м’ясний або рибний продукт і накривають другою смужкою, змащеною вершковим маслом, злегка притискують. Для закритих бутербродів використовують звичайний пшеничний хліб (батони) без скоринки. Загальна маса хліба для бутербродів – 50 г. Сандвічі готують із смаженою телятиною, свининою, яловичиною, сьомгою, осетриною, ікрою та іншими продуктами. Для багатошарових бутербродів використовують пасти з різних продуктів, які дають змогу приготувати різні за смаком і зовнішнім виглядом закуски. Для приготування паст використовують залишки м’ясних або рибних страв, консервів, сиру, шинки, ковбаси, оселедця, яєць і зелену цибулю. Зазначені продукти подрібнюють на м’ясорубці з паштетною решіткою, додають вершкове масло, гірчицю, сіль, перець (за смаком), масу ретельно розтирають і збивають. Замість гірчиці можна використовувати соус майонез або тертий хрін. Сандвічі можуть бути дво-, тришаровими, з одним продуктом або декількома видами продуктів. В останньому випадку продукти добирають так, щоб вони поєднувались між собою за смаком.

**Бутерброд листковий.** Нарізати дві скибочки хліба. Одну змастити жовтковою пастою, другу — оселедцевою. Скибочки з’єднати змащеними поверхнями і покласти під прес.

До закритих належать бутерброди дорожні, які готують звичайно зпшеничного хліба (міська булка, шкільна булочка). Булки підрізують вздовж не до кінця, кожну половинку змащують маслом, між ними вкладають тоненькі скибочки продукту (сир, ковбасу, смажене або відварне м’ясо), оформлюють солодким перцем і зеленою цибулею.

БУТЕРБРОДИ ЗАКУСОЧНІ (КАНАПЕ)

Готують на маленьких шматочках підсушеного чи обсмаженого намаслі хліба або використовують випечені вироби з листкового і пісного тіста. Пшеничний хліб, який трохи зачерствів, обчищають від скоринки, нарізують уздовж батона на смужки 5—6 см завширшки, 1—1,5 см завтовшки і обсмажують на вершковому маслі, не засушуючи. Підсмажені смужки охолоджують, змащують тоненьким шаром вершкового масла, укладають по всій довжині м’ясні, рибні або інші продукти 0,5—1см завширшки, 2—3 мм заввишки. Смужки продуктів можна чергувати з посіченою зеленою цибулею або яйцями, звареними круто. Між продуктами або зверху тоненькою смужкою або сіткою випускають зі шприца збите вершкове масло або інші масляні суміші. Потім смужки нарізують у вигляді прямокутників, ромбів, трикутників по 2—6 шт. на порцію масою 80 г. Виробам можна надати форми кружальця діаметром 4 см. По краях кружальця видавлюють оселедцеве масло, а посередині кладуть дрібно нарізану зелену цибулю, збите масло, січені яйця, маслини.

Замість хліба для закусочних бутербродів використовують такожволовани і корзиночки (тарталетки). Воловани випікають у вигляді невеликих корзиночок овальної або круглої форми масою 10—20 г з пісного, здобного тіста масою 12—25 г, їх наповнюють різними продуктами й оформлюють, подають по 2–4 шт. на порцію.

Корзиночки можна наповнювати м’ясним, рибним або овочевимсалатом, прикрашати шматочками м’яса, риби або яйцем, а також зеленню петрушки або листками салату.

Воловани можна наповнити зернистою або кетовою ікрою й оформити дрібно нарізаною зеленою цибулею або вершковим маслом. Закусочні бутерброди і воловани подають на бенкетах і найчастіше на бенкетах фуршет. Подаючи на стіл, їх укладають на блюдо з серветкою, добираючи так, щоб вони гарно поєднувались за формою і кольором. Останнім часом використовують широко тарталетки з рідкого тіста для млинчиків, які випікають у фритюрі за допомогою спеціальних пристроїв (форм).

ГАРЯЧІ БУТЕРБРОДИ

Готують з відварним м’ясом, куркою, з набору продуктів (ковбаси,сиру, яйця, зеленого горошку, майонезу) і рибних консервів. Для при! готування їх використовують половинки булочок або пшеничний хліб, на які укладають нарізані продукти, заправляють майонезом, посипають тертим твердим сиром і запікають у жаровій шафі при температурі 220—240°С протягом 2—3 хв. Подають гарячими на круглих блюдах, які покривають серветками.

**Гарячий бутерброд.** Солоний огірок обчистити від шкірки і дрібно нарізати, з’єднати з вареними дрібно нарізаними яйцями, заправити майонезом і перемішати. На скибочку пшеничного хліба без скоринки покласти 2—3 шматочки шинки, зверху нанести приготовлену суміш і посипати тертим твердим сиром. Запікати у жаровій шафі.

**3. Салати й вінегрети.**

Для приготування салатів використовують сирі овочі і фрукти, атакож відварні, квашені і мариновані овочі. Салат можна приготувати з одного виду овочів (салат з огірків, томатів, білоголової капусти) або декількох видів. Часто в салати додають м’ясо, птицю, рибу, нерибні продукти морського промислу, яйця. Це підвищує поживну цінність салатів, поліпшує і урізноманітнює їхній смак. Заправляють салати гострими заправами, сметаною або майонезом.

Велике значення для приготування салатів має спосіб нарізання продуктів. Гарна, рівномірна форма нарізання надає стравам привабливого зовнішнього вигляду, збуджує апетит. Звичайно продукти нарізають тоненькими скибочками, кружальцями, маленькими кубиками, деякі шаткують соломкою.

Напівфабрикати для приготування салатів нарізують охолодженими до 8—10°С. Зберігають незаправлені салати у холодильних шафах при температурі 4—8°С не більш як 6 год. Заправлені салати з відварних овочів підлягають реалізації протягом 30 хв., а із сирих — 15 хв.

Щоб краще зберегти смак і зовнішній вигляд, салати рекомендуєтьсязаправляти безпосередньо перед реалізацією. Салати як самостійну страву подають у салатниках, на блюдах, малих тарілках, скляних або кришталевих вазах.

Овочеві салати використовують також як додатковий гарнір до м’ясних і рибних страв. Норми виходу салатів залежно від виду їх становлять 50, 100, 150 і 200 г на порцію.

Для оформлення салатів використовують продукти, що входять доскладу страви, а також мають яскраве забарвлення: перець солодкий, томати, огірки, листки салату, зелень петрушки, селери, зелену цибулю, яйця, м’ясні і рибні продукти, фрукти, цитрусові плоди.

Застосовують два способи оформлення салатів.

***І спосіб*** : охолоджені продукти, що входять до складу салату, перемішують, заправляють соусом і викладають гіркою у салатник, оформляють і прикрашають зеленню.

***II спосіб*** : 1/3 всієї кількості підготовлених продуктів нарізують і заправляють соусом, кладуть у салатник гіркою, зверху — тоненькі скибочки м’яса, риби, птиці, крабів, часточки яєць, оформляють помідорами і зеленню. Решту продуктів розміщують акуратно навколо гірки букетиками, поєднуючи їх закольором. Продукти, призначені для оформлення, не рекомендується поливати соусом.

**Салат зі свіжих огірків**

Підготовлені огірки нарізають тонкими кружальцями або скибочками, кладуть на тарілку або у салатник, поливають сметаною або салатною заправкою, посипають подрібненою зеленню кропу. Можна подати з нашаткованою ріпчастою, зеленою цибулею.

**Салат зі свіжих помідорів**

Оброблені помідори нарізають тонкими кружальцями або скибочками, ріпчасту або зелену цибулю шаткують. Помідори і цибулю розкладають на порції, посипають сіллю і перцем і поливають сметаною або олією. Можна готувати салат зі свіжих помідорів та огірків з цибулею або солодким перцем.

**Салат із зеленої цибулі**

Обчищену і промиту зелену цибулю нарізають кусочками 1—1,5 смзавдовжки, посипають сіллю і поливають сметаною. Зверху можна по! класти часточки яйця на порцію 1/4 шт. (10 г), відповідно змінивши вихід.

**Салат з редиски**

Червону редиску, обчищену від бадилля, а білу — і від шкіри, промивають і нарізають тоненькими кружальцями. Цибулю зелену шаткують, додають сіль і заправляють сметаною або салатною заправкою.

Перед подаванням салат кладуть у салатник або тарілку, зверху —часточку круто звареного яйця. Яйце можна дрібно нарізати: жовток кладуть у салат, а яєчним білком і зеленню посипають салат зверху. Салат можна готувати з огірками, зеленим салатом.

**Салат зелений**

Перебраний і промитий салат нарізають, поливають салатною заправкою або сметаною.

**Салат зелений з огірками**

Промиті листки салату нарізають на 3—4 частини, укладають в тарілку або салатник, зверху кладуть обчищені і нарізані тоненькими скибочками або кружальцями огірки. При відпусканні поливають сметаною або заправкою.

**Салат зелений з огірками і помідорами**

Підготовлений салат нарізають на великі частини, помідори і огірки — скибочками. Перед подаванням на салат укладають нарізані огірки і помідори, поливають сметаною або салатною заправкою, прикрашають зеленню.

**Салат «Весна»**

Листя зеленого салату розрізають на 3—4 частини і укладають гіркою в салатник. Свіжі огірки, червону редиску нарізують скибочками, зелену цибулю шаткують. Зелений салат нарізають на великі частини, овочі викладають навколо зеленого салату у вигляді букету. На середину блюда кладуть кружальця варених яєць. Прикрашають листочками салату, овочі солять, поливають сметаною, посипають зеленню.

**Салат з білоголової капусти**

І с п о с і б . Обчищену білоголову капусту дрібно шаткують, кладуть у широку каструлю, додають оцет, сіль, нагрівають, безперервно помішуючи, доти, доки вона не осяде і не набуде рівномірного матового кольору.

Після цього капусту швидко охолоджують, з’єднують з журавлиною, нашаткованою зеленою цибулею або морквою, додають олію, цукор і перемішують. При відпусканні посипають нашаткованою зеленою цибулею. Під час нагрівання необхідно стежити, щоб капуста не дуже розм’якшилась, інакше вона не буде хрусткою.

Розм’якшення капусти нагріванням, на відміну від протирання їїсіллю, більш раціональний спосіб, оскільки при цьому більшою мірою зберігаються поживні речовини, значно скорочується час обробки її і збільшується вихід готової продукції на 25—30%.

II с п о с і б . Капусту шаткують тоненькою соломкою, пересипають сіллю, перетирають до появи соку, додають цукор, заправляють оцтом і олією. У салат з білоголової капусти можна додати свіжі або квашені яблука, мариновані сливи або вишні, журавлину, сиру моркву.

**Салат з червоноголової капусти**

Підготовлену капусту шаткують, посипають дрібною сіллю, перемішують, залишають на 15—20 хв., потім перетирають до появи соку і м’якої консистенції. Перетерту капусту злегка віджимають, додають оцет і заправляють відваром кориці і гвоздики з цукром. Приготування відвару: у воду додають корицю, гвоздику і цукор, доводять до кипіння, потім настоюють відвар протягом 30 хв. і проціджують.

**Салат вітамінний**

І в а р і а н т . Сиру моркву, корінь селери, свіжі огірки і яблука (без шкірки і насіння) шаткують соломкою. Помідори нарізають скибочками. З вишень видаляють кісточки. Нарізані плоди й овочі з’єднують, заправляють соком лимона, цукром і сметаною. Викладають гіркою і прикрашають нарізаними плодами і овочами.

II в а р і а н т . Сирі капусту, моркву, зелену цибулю, яблука з видаленим насіннєвим гніздом нарізають і заправляють соком лимона, сиропом від консервованого компоту, цукром і сметаною. Укладають гіркою у салатник і прикрашають консервованими плодами, нарізаними часточками.

**Салат із моркви і яблук**

Обчищені сирі моркву і яблука шаткують соломкою, кладуть у салатник або на закусочну тарілку, поливають сумішшю сметани з цукром, оцтом і сіллю.

**Салат із квашеної капусти**

Квашену капусту віджимають, великі шматки подрібнюють, додають нашатковану соломкою ріпчасту цибулю, цукор і заправляють олією.

**Салат із солоних огірків**

Солоні огірки нарізають тонкими кружальцями або скибочками,додають нашатковану ріпчасту або зелену цибулю, поливають олією.

**Буряк маринований**

Варений охолоджений буряк, обчищений від шкірки, нарізаютькубиками, брусочками або соломкою, заливають гарячим маринадом і маринують 3—4 год. при температурі 0—4°С. Маринад: в гарячу воду кладуть сіль, перець, гвоздику, лавровий лист, доводять до кипіння, настоюють 4—5 год., додають оцет і проціджують.

**Салат із маринованого буряку**

До маринованого буряку додають натертий хрін (можна попередньо ошпарити), олію.

**Гриби мариновані або солоні з цибулею**

Гриби відокремлюють від маринаду або розсолу, кладуть у салатник або тарілку, зверху посипають ріпчастою цибулею, нарізаною кільцями або півкільцями, або зелену цибулю, заправляють олією.

**Салат м’ясний**

Варене або смажене м’ясо (яловичина, свинина, баранина) нарізають скибочками, солоні або свіжі огірки, варені яйця, картоплю — тоненькими скибочками. Продукти перемішують, заправляють майонезом з додаванням соусу Південного. Готовий салат укладають гіркою в салатник, прикрашають шматочками м’яса, часточками варених яєць, свіжими або солоними огірками, ріпчастою цибулею, крабами, зеленню. Якщо салат готують за третьою колонкою Збірника рецептур, то крабів не додають.

**Салат Столичний**

Для салату використовують відварну м’якоть птиці або дичини безшкіри. Половину м’якоті нарізають скибочками, решту — залишають для оформлення салату. Салат готують і прикрашають так само, як і салат м’ясний. Замість крабів можна використати ракові шийки.

**Салат Київський**

Охолоджене варене м’ясо, обчищені картоплю, буряки, солоні огірки, яйця нарізають кубиками. Продукти з’єднують, додають зелений горошок, солять, перемішують, заправляють сметаною або майонезом. Подають у салатниках, прикрашають зеленню, м’ясом, яйцями.

**Салат рибний**

Рибу, розібрану на чисте філе без шкіри і кісток, припускають, охолоджують і нарізають тоненькими скибочками. Відварну картоплю, свіжі або солоні огірки також нарізають тоненькими скибочками,з’єднують з частиною нарізаного зеленого салату або зеленим горошком, додають рибу, заправляють частиною майонезу з соусом Південним і перемішують. Масу укладають гіркою на листки салату, поливають рештою майонезу, оформляють тоненькими довгастими шматками риби, огірками, гілочками зелені.

**Салат картопляний**

Обчищену варену картоплю, нарізану тоненькими скибочками,

змішують з шаткованою зеленою або ріпчастою цибулею. Салат заправляють сметаною або майонезом.

**Салат картопляний з кальмарами**

Варене філе кальмара нарізають тоненькими скибочками, з’єднують з овочевим набором картопляного салату, заправляють майонезом або сметаною.

Готовий салат викладають у салатник. Прикрашають часточками кальмарів, листками салату, зеленню. Так само готують салат з морським гребінцем, рибою гарячого копчення.

**Салат картопляний з оселедцем**

Філе оселедця нарізають навскіс тонкими шматочками. Готовийсалат накладають гіркою, зверху кладуть шматки оселедця.

**Салат картопляний з огірками і капустою**

Варені картоплю і моркву нарізають скибками, додають солоні огірки, обчищені від шкірки і нарізані скибочками, або квашену капусту, ріпчасту цибулю. Заправляють салат сметаною або майонезом чи заправкою.

**Салат картопляний з грибами**

Відварену картоплю нарізають скибочками, додають ріпчасту абозелену цибулю. Солоні або мариновані гриби промивають, нарізають тонкими скибочками і змішують все разом. Заправляють сметаною або заправкою.

***Вимоги до якості***

Бутерброди: продукти акуратно нарізають, зачищають, викладаютьна скибку хліба. Вони мають гладеньку поверхню, смак і запах — властиві використовуваним продуктам. Хліб не черствий, товщина скибки для відкритих бутербродів — 1—1,5 см, закритих — 0,5 см. Салати: овочі зберегли форму нарізування відповідно до виду салату. Готові салати викладають гіркою і оформляють продуктами, що входять до складу страви, зелень свіжа. Колір — властивий продуктам, які є в салаті. Консистенція варених овочів — м’яка, сирих — трохи хрумка.

До складу вінегретів входять варені буряк, картопля, солоні огірки,цибуля, морква відварна, квасоля, зелений горошок, квашена капуста. Заправляють їх гострими заправами, до складу яких входять олія, оцет, цукор, мелений перець, сіль, а також гірчиця. Часто вінегрети заправляють майонезом.

Для того щоб буряки зберегли забарвлення, перед тим, як змішати з іншими продуктами, їх слід окремо заправити олією.

**Вінегрет овочевий**

Варені обчищені буряки, картоплю і моркву, обчищені солоні огіркибез зернят нарізають скибочками, квашену капусту перебирають, віджимають (якщо кисла, то промивають у холодній воді), подрібнюють, зелену цибулю нарізають завдовжки 1—1,5 см, а ріпчасту — півкільцями. Підготовлені овочі змішують, заправляють салатною заправою. Вінегрет викладають у салатник, прикрашають буряками, морквою, огірками, нарізаними карбувальним ножем, зеленим салатом, посипають зеленню.

У вінегрет можна покласти варену квасолю, зелений горошок, зменшивши масу квашеної капусти або солоних огірків.

Вінегрет можна приготувати з м’ясом, грибами, рибою, оселедцем,розібраними на чисте філе, та з іншими продуктами. У літній період у вінегрет кладуть свіжі помідори.

**Вінегрет з оселедцем**

Вінегрет розкладають на порції, зверху кладуть розібраного на філеоселедця, нарізаного навскіс тонкими шматочками.

**Вінегрет з грибами**

Гриби солоні або мариновані відокремлюють від розсолу або маринаду і промивають. Гриби з’єднують з вінегретом.

**Вінегрет з рибою гарячого копчення**

Вінегрет розкладають на порції, а зверху кладуть скибочки риби.

**Вінегрет рибний**

Рибу розробляють на філе без шкіри і кісток, відварюють і нарізають тонкими скибочками. Варені картоплю, моркву, буряк обчищають, нарізають тоненькими скибочками, додають нашатковану ріпчасту цибулю, зелений горошок, солоні, обчищені від шкіри, огірки, можна додати свіжі помідори, нарізані скибочками. Всі підготовлені продукти змішують і заправляють майонезом. При відпусканні оформляють желе, овочами і маринованими плодами.

**Вінегрет м’ясний**

Варені м’ясні продукти (яловичина, телятина, свинина, баранина)нарізають дрібними скибочками або кубиками, змішують з овочевим вінегретом, заправляють майонезом. Заправлений вінегрет кладуть гіркою, оформляють овочами, зеленню, маринованими фруктами і м’ясним желе.

***Вимоги до якості вінегретів***

Овочі мають форму нарізування відповідно до вінегрету, форма

нарізування зберігається. Готові вінегрети викладені гіркою, оформлені. Зелень свіжа, колір — властивий продуктам, які є в вінегреті. Консистенція варених овочів м’яка, сирих — трохи хрустка.

**4. Холодні страви й закуски з риби, рибопродуктів і нерибних морепродуктів.**

В асортимент холодних страв і закусок з риби входять — рибна гастрономія, консерви з риби, закуски з оселедця, відварної та смаженої

риби. Більшість рибних холодних страв подають з овочевими гарнірами (салатами, свіжими, солоними, маринованими огірками, помідорами). Гастрономічні продукти — у натуральному вигляді з гарніром.

**Риба холодного копчення**

Підготовлену рибу нарізають тоненькими скибочками по 2—3 напорцію, кладуть на блюдо або тарілку. Закуску прикрашають часточкою лимона і зеленню. Закуски з цих риб є делікатесними.

**Риба гарячого копчення**

Рибу нарізають на порційні шматки без шкіри, кісток і хрящиків,подають з гарніром зі свіжих огірків, помідорів, зеленого салату або зі складним гарніром з варених овочів. Соус майонез або хрін подають окремо.

**Рибні консерви в маслі**

Шпроти або сардини укладають рівними рядками на десертну тарілку, поливають маслом від консервів, прикрашають гілочками зелені петрушки. За першою колонкою Збірника рецептур оформляють лимоном. Рибні консерви можна подавати з холодним овочевим гарніром.

**Кілька, хамса або салака з цибулею і маслом**

Перебрану і промиту кільку (цілу або розібрану), хамсу, тюльку,салаку викладають на тарілку, посипають ріпчастою цибулею, нарізаною кільцями або півкільцями, поливають олією або заправкою. До страви можна подавати відварну картоплю (75—100 г) або дольки вареного яйця.

**Ікра**

Зернисту або кетову ікру укладають гіркою на розетку ікорниці, а вікорницю кладуть дрібно посічений лід, прикрашають вершковим мас! лом.

Паюсну ікру розминають на дошці, нарізають у вигляді ромбиків, трикутників, квадратів і укладають на десертну тарілку. Прикрашають вершковим маслом, лимоном, зеленню.

**Оселедець з цибулею**

Філе оселедця нарізають тоненькими шматочками, кладуть на тарілку для оселедця, зверху прикрашають частиною тоненько нарізаної кільцями ріпчастої цибулі, решту цибулі кладуть поруч. Оселедець і цибулю поливають салатною заправою. Можна подати відварну картоплю.

**Оселедець з гарніром**

Оселедець розбирають на чисте філе, нарізають тоненькими шматочками і кладуть на тарілку для оселедця, з боків розкладають букетиками складний овочевий гарнір — варену картоплю, моркву, буряк,яйця, нарізані кружальцями, скибочками або кубиками, зелений горошок, нашатковану зелену цибулю або кільця ріпчастої. Гарнір укладають, чергуючи за кольором, оселедець прикрашають листками салату або гілочками зелені.

Перед подаванням поливають салатною або гірчичною заправою.

**Оселедець з картоплею і маслом**

Чисте філе оселедця нарізають упоперек навскіс шматочками 2—3

см завширшки і викладають на тарілку для оселедця у вигляді цілої риби, приклавши хвіст і оброблену голову, прикрашають зеленню петрушки.

Подають гарячу відварену цілу картоплю або обточену у формі бочечок, посипану зеленню, на розетці — гарно оформлене вершкове масло.

**Оселедець «під шубою»**

Оселедець розбирають на чисте філе і нарізають соломкою, кладутьу салатник, зверху шарами — натерті або нарізані соломкою варені буряки, картоплю, моркву, обчищені від шкірочки, цибулю, нарізану кільцями.

Всі продукти заливають майонезом, ставлять на 10—20 хв. у холодне місце, оформляють овочами і зеленню.

**Оселедець січений**

Філе оселедця без шкіри і кісток подрібнюють на м’ясорубці разоміз замоченим у молоці або воді і віджатим хлібом, злегка пасерованою ріпчастою цибулею і свіжими яблуками, додають розм’якшене вершкове масло, мелений перець, оцет і все розтирають до однорідної маси. Масу викладають на тарілку для оселедця, надають форми цілої риби (можна покласти голову і хвіст) або довгастої гірки і ложкою, змоченою в олії, роблять візерунок. Перед відпусканням прикрашають яблуками, цибулею, вершковим маслом, листками салату, яйцями, звареними круто. Подають порціями по 50!100 г.

**Асорті рибне**

До складу асорті слід включати не менш як 3—4 види рибних продуктів: відварну або смажену рибу, баликові вироби, малосольну рибу (сьомгу, лососину, кету), ікру (паюсну, зернисту, кетову), сардини, шпроти, кільку, рибу в томаті та ін. Для приготування асорті не рекомендується використовувати продукти однакового кольору. Нарізані дрібними кубиками продукти викладають на овальне або кругле блюдо, ікру можна покласти в маленькі корзиночки, випечені з листкового тіста. Навколо або збоку асорті кладуть овочевий гарнір: свіжі огірки, помідори, зелений горошок, моркву, солодкий перець, маслини, рибне желе. Гарнір не повинен закривати основний продукт. Страву прикрашають скибочками лимона, зеленим салатом, зеленню петрушки.

**Риба відварна з гарніром**

Рибу з хрящовим скелетом (осетра, севрюгу) відварюють пласта!

ми, охолоджують і нарізають на порційні шматки. Рибу з кістковим скелетом (сома, судака, ставриду та ін.) розбирають на філе зі шкірою без кісток, нарізають на порційні шматки й охолоджують.

Порційні шматки риби викладають на блюдо овальної форми, навколо розміщують гарнір з вареної моркви, нарізаної дрібними кубиками, салату з червоноголової капусти, солоних або маринованих огірків, солодкого стручкового перцю, часточок свіжих помідорів, зеленого горошку, окремо подають соус хрін.

**Риба під майонезом**

Порційний шматок відвареної риби кладуть на тарілку з частиноюовочевого гарніру, іншу частину розкладають довкола риби букетика! ми. Зверху рибу поливають майонезом з паперового корнетика із зубчиками, а гарнір — заправою. Для бенкетів соус майонез приготовляють з рибним желе у

співвідношенні 1:1, заливають рибу, прикрашають овочами, коли остигне, зверху заливають прозорим желе.

**Риба заливна**

Заливні страви готують з відварної риби з хрящовим і кістковимскелетами, а також з крабів і варених кальмарів. Є кілька способів приготування заливних рибних страв. У разі масового приготування рибу розбирають на філе без шкіри і кісток або на філе зі шкірою, нарізають на порції і варять. Рибу з хрящовим скелетом варять пластами зі шкірою і хрящами, які зачищають після варіння, охолоджують і нарізають. Охолоджені шматки вареної риби викладають на лотки на тоненький шар (0,5 см) застиглого желе на відстані 3—4 см один від одного і бортів. Кожний шматок риби прикрашають зеленню петрушки, вареною морквою, огірками, лимоном. Щоб овочі закріпилися, рибу заливають у 2—3 прийоми рибним желе й охолоджують спочатку при кімнатній температурі, а потім у холодильній шафіпри температурі 4— 6°С.

Застиглі шматки вирізають кінчиком ножа так, щоб краї зрізу рибного желе були гофрованими, і укладають на блюдо овальної форми. Заливну рибу подають без гарніру або з гарніром, який розміщують поряд з рибою. Гарнір складається з листків салату, корнішонів, маринованих або солоних огірків, стручкового перцю. Окремо подають соус хрін з оцтом або майонезом.

Для обслуговування бенкетів заливну рибу готують у формі. Дляцього у порційну форму наливають шар желе і дають йому застигнути, потім укладають овочі для оформлення, на них — шматки вареної риби, крабів або креветок, кальмарів, повністю заливають форму желе й охолоджують. Перед відпусканням форми із заливним опускають на 3—5с у гарячу воду, потім перевертають, злегка струшують і викладають на блюдо. Крім того, рибу можна заливати безпосередньо в блюдах овальної форми порційними шматками, а також зварену цілою або фаршировану. При цьому рибу нарізають упоперек на шматки і укладають на блюдо. За допомогою кондитерського мішка її покривають тоненьким шаром напівзастиглого рибного желе, потім уздовж хребта укладаютьрізні прикраси з лимонів, свіжих огірків, маслин, червоного стручкового перцю.

Приготуання рибного желе . Желатин заливають холодною водою (1:8) так, щоб він не прилип до дна посуду, і витримують для набухання 1—1,5 год.

Для прояснення бульйону готують відтяжку. Для цього сирі яєчні

білки злегка збивають і змішують (1:2) з холодною водою, морквою,

нарізаною соломкою. З риби і рибних відходів варять бульйон. У процесі варіння додають нарізані коріння, цибулю, а наприкінці — лавровий лист і перець горошком. Готовий бульйон проціджують і видаляють жир. У гарячий бульйон вводять набухлий желатин і розмішують до повного розчинення його, додають сіль, оцет або лимонну кислоту. Бульйон охолоджують до 50—60°С, вводять відтяжку, кладуть коріння,цибулю, желе перемішують, доводять до кипіння і варять 15 хв. на слабкому вогні. Потім витримують на краю плити в посуді з закритою кришкою ще 15 хв., щоб воно стало прозорим. Желе проціджують крізь густу тканину, доводять до кипіння й охолоджують.

**Риба фарширована**

Підготовлений напівфабрикат фаршированої щуки, судака або коропа в цілому вигляді загортають у марлю, біля голови і хвоста перев’язують ниткою, кладуть на решітку рибного котла і разом зі спеціями і приправами припускають до готовності. Зварену рибу охолоджують, нарізають поперек на шматки і відпускають. Рибу можна подати на блюді у вигляді цілої тушки, навколо риби укласти овочевий гарнір. Окремо подають соус хрін або майонез.

**Риба смажена під маринадом**

Для приготування цієї страви використовують різну рибу. Залежновід виду риби її розбирають на філе зі шкірою без кісток або на філе зі шкірою і реберними кістками або на кругляки (камбала, навага, льодяна). Порційні шматки риби панірують у борошні, обсмажують на олії, доводять до готовності у жаровій шафі. Рибу укладають в салатник або на тарілку, заливають соусом маринад. Перед відпусканням посипають зеленню.

***Вимоги до якості рибних холодних страв і закусок***

Для рибних холодних страв і закусок скибочки риби акуратно нарізані, зачищені від шкіри і кісток, колір відповідає виду риби, для заливної риби желе пружне, прозоре, смак — концентрованого рибного бульйону, з ароматом спецій, шар його не більш як 0,5—0,7 см.

Консистенція риби — щільна, желе ніжне. Для страви «Риба під маринадом» шматки риби рівні, добре просочені маринадом, смак маринаду — гострий, кисло!солодкий, з запахом спецій, овочів і томату. Колір — темно-червоний. Рибу заливну зберігають при температурі 4—6°С не більш ніж 12год., фаршировану — до 48 год., рибні холодні страви з гарнірами — не

більш як 30 хв., оселедець січений — не більш як 24 год.

**2.Характеристика гарячих закусок із риби, м’яса, грибів та овочів.**

Деякі закуски подають гарячими. Продукти для них нарізують дрібно. Від гарячих других страв вони відрізняються меншою масою, більш гострим смаком і тим, що їх подають без гарніру.

Характерною особливістю гарячих закусок є те, що продукти (м'ясо, птицю, дичину, гриби, рибу) для них нарізують дрібними шматочками, щоб відвідувач не користувався ножем. Більшість гарячих закусок готують у кокотницях, кокільницях, порціонних сковородах (кроншелях) і в цьому ж посуді подають на стіл. Крім того, закуски запікають також у волованах, циліндрах з хліба, на крутонах.

*Гриби в сметані*

Білі гриби або шампіньйони обчищають, нарізають часточками, обсмажують на сковороді з маслом, додають сметанний соус, доводять до кипіння і посипають зеленню. Можна подавати в кокотницях.

*Сосиски в томаті*

Сосиски обчищають, нарізають на шматочки, кладуть у порційну сковорідку, заливають томатним соусом, доводять до кипіння, подають, посипавши зеленню.

*Тюфтельки м’ясні*

Готують з котлетної маси, формують кульки, панірують у борошні, обсмажують. Перекладають у порційні сковорідки, заливають соусом з вином або з цибулею, доводять до кипіння. При відпусканні посипають зеленню.

*Шинка смажена*

Варену шинку нарізають по 2 шматки на порцію, змащують з обох боків гірчицею (можна панірувати в борошні) і обсмажують. При відпусканні на шинку кладуть ріпчасту цибулю, нарізану кільцями і обсмажену у фритюрі. Так само готують і подають варену ковбасу.