***Тема: Закуски та холодні страви з м’яса, м’ясопродуктів і птиці.***

***Навчальна мета*:** Розкрити суть приготування закусок та холодних страв з м’яса, м’ясопродуктів і птиці. 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. Закуски та холодні страви з м’яса,м’ясопродуктів і птиці. Вимоги до якості.Умови та строки реалізації.

3**.** Вимоги до оформлення холодних страв і закусок

***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 національних страв та кулінарних виробів. -К.: А.С.К., 2000.ст.16-47.

2.Старовойт Л.Я., Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. Кулінарія.-К.: Вища шк., 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.Закуски та холодні страви з м’яса, м’ясопродуктів і птиці. Підбір заправок і маринаду.**

Гарячі закуски відрізняються від аналогічних гарячих других стравменшою масою порції і більш гострим смаком.Для приготування холодних м’ясних страв і закусок використовують гастрономічні продукти (шинку, ковбасу, буженину), м’ясні відварні і смажені (яловичину, свинину, телятину, птицю), дичину і кролика смажених, а також субпродукти (язик, печінку). Варене і смажене м’ясо охолоджують і зберігають при 2—5°С, нарізають його перед відпусканням. До всіх м’ясних страв подають соус хрін або майонез і овочевий гарнір.Норми виходу основного продукту холодних страв і закусок — 50, 75 г,паштетів — 30, 100 г на порцію, холодцю — 100, 150 г на порцію, гарнірів — 50, 75, соусів —25, 30, 40 г.

З м’яса і м’ясопродуктів для приготування холодних страв використовують ростбіф, язик, шинку, буженину, окіст, смажену і відварну птицю, дичину і ковбаси. М’ясопродукти, обсмажені великим шматком, охолоджують, знімають засохлу кірочку, нарізують упоперек волокон тоненькими шматками. Окіст зачищають, видаляють кістки, знімають шкіру, зрізають зайвий жир. Потім розбирають на зручні для нарізування частини. Ковбасу (варену і копчену) перед нарізанням обтирають сухим рушником, видаляють обв’язки, шкіру надрізують і частину її знімають.

Якщо оболонку з ковбаси зняти важко, то ковбасу занурюють на 1—2 хв. у гарячу воду, обтирають насухо рушником, потім надрізують шкіру й обчищають.

Відварний язик, не охолоджуючи, занурюють у холодну воду і обчищають від шкіри, потім охолоджують і нарізають на порції. Птицю і дичину смажать до готовності, охолоджують, нарізають на порції.

Сир твердий розрізають на великі шматки (прямокутної форми — уздовж, круглої — на сектори), зачищають зовнішню кірку і нарізають на порційні шматки.

*Окіст або корейка, або грудинка з гарніром*

Шинку (окіст, рулет), буженину, корейку нарізати тоненькими скибочками (2—3 на порцію), викласти на фарфорове блюдо овальної форми, поряд — букетами гарнір з 3—4 видів овочів — свіжі або солоні огірки, томати, нарізані часточками, зелений горошок, дрібно посічене м'ясне желе. Страву прикрасити листками салату або зеленню петрушки. Окремо подати соус хрін з оцтом.

*Асорті м’ясне*

Для його приготування використовують 3—4 види м’ясних продуктів. Відварні, смажені м’ясопродукти, свинокопченості, ковбасу нарізають тоненькими скибочками кожного виду по 2—3 шт. на порцію, кладуть на кругле або овальне блюдо, збоку — гарнір з 3—4 видів овочів букетиками. Для гарніру використовують нарізані кубиками варені моркву, картоплю, свіжі або солоні огірки, салат з червоноголової капусти, зеленого салату, часточки або кружальця помідорів. До складу асорті можна включити рулети, фаршировану курку «галантин», відварні яйця, твердий сир, салат Столичний у волованах, салат м’ясний у тарталетках.

*М’ясо, язик або порося заливні*

Варене м’ясо, язик, смажену телятину нарізують порційними шматками. Варене порося розрубують на порції. Для м’ясного желе желатин замочують для набухання, відтяжку готують з яєчних білків так, як для желе рибного. З кісток варять бульйон з додаванням цибулі та коріння. Готовий бульйон проціджують, знімають жир. У гарячий бульйон вводять желатин, перемішують до повного розчинення його, додають сіль, оцет або лимонну кислоту. Бульйон охолоджують до температури 50—70°С і вводять двома прийомами у відтяжку. Желе доводять до кипіння і проварюють 15 хв. Потім витримують на краю плити у посуді з закритою кришкою ще 15 хв., щоб воно стало прозорим. Желе проціджують, доводять до кипіння й охолоджують.

У лоток або форму наливають желе шаром 0,5 см, дають йому застигнути, кладуть підготовлені шматочки м’ясного продукту. Кожнийшматок прикрашають зеленню петрушки, карбованою морквою, свіжими огірками. Потім обережно заливають охолодженим м’ясним желе і дають йому застигнути. Після цього заливають рештою желе так,щоб шар його над продуктами становив 0,5 см, і ставлять в холодильну шафу.

Перед відпусканням нарізають гофрованим ножем. Можна подавати з гарніром. На гарнір використовують свіжі або солоні огірки, помідори, які поливають салатною заправою, окремо подають соус хрін з оцтом.

*Курка фарширована «галантин»*

В обробленої курки надрізують вздовж спинки шкірку і відокремлюють її від м’якоті та кісток. 3 кісток знімають м’якоть та філе. З м’якоті курки, телятини і нежирної свинини готують кнельну масу, кладуть у неї нарізані маленькими кубиками шпик, варений язик, обчищені фісташки, зелений горошок, додають яйця, молоко, сіль, перець, порошок мускатного горіха, ретельно вимішують. Одержаним фаршем заповнюють шкірку птиці, розріз зашивають нитками. Виробу надають вигляду цілої тушки, загортають у марлю і перев’язують шпагатом. Фаршировану курку варять у гарячому бульйоні при слабкому кипінні протягом 1—1,5 год. Потім її охолоджують в цьому ж бульйоні, виймають, кладуть під легкий прес і ставлять у холодильну шафу. Перед подаванням з фаршированої курки виймають шпагат, марлю і нитки, нарізують порційними шматками, кладуть на закусочну тарілку або блюдо.

На гарнір використовують цвітну капусту, зелений горошок, моркву, картоплю, нарізані кружальцями, дрібно посічене м’ясне желе.

Прикрашають зеленню. Окремо подають соус майонез з корнішонами.

В разі бенкетного оформлення кожний шматок «галантину» або цілу тушку прикрашають сіткою желе з птиці або вершкового масла, на ніжки одягають паперову троянду.

*М'ясо або птиця, або кролик, або дичина, смажені з гарніром*

М'ясо, птицю, дичину і кролика підсмажити, як і для гарячих м'ясних страв.Готове м'ясо охолодити, нарізати тоненькими кусочками упоперек волокон (2—4 на порцію), птицю, кролика, дичи­ну нарубати по два куски на порцію,

**Вимоги до якості**

М’ясо і м’ясопродукти для м’ясних холодних страв нарізають вздовж волокон широкими смужками і викладають на блюдо. Колір відповідає виду продукту для м’ясних — від світло-сірого до темного, на розрізі — рожевий, смак — властивий виду продукту, консистенція – пружна, м’яка.

Яйця фаршировані — политі майонезом, повністю заповнені начинкою. Колір начинки — кремовий, яєць — білий, смак і запах — властиві продуктам, що входять до складу страви. Консистенція — соковита, ніжна.

Холодні страви і закуски належать до виробів, які швидко псуються. Їх необхідно реалізувати в міру приготування.

**3. Вимоги до оформлення холодних страв і закусок**

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

Російський фізіолог І.П.Павлов говорив, що найкраще засвоюється така їжа, яка має не тільки добрий смак і аромат, а й гарний зовнішній вигляд. А від правильного засвоєння їжі здебільше залежить наше здоров’я і працездатність.

Їжа не тільки засіб забезпечення життєво необхідних потреб людини. Вона повинна задовольняти естетичну потребу, викликати задоволення своїм зовнішнім виглядом, ароматом і смаком. Людина повинна отримувати насолоду від їжі. Тому важливо, щоб кожен кухар намагався приготувати страву калорійною, смачною і гарною. При оформленні холодних закусок кухар має проявити тонкий художній смак, застосовувати закони поєднання кольору, форми нарізання продуктів.

Для оформлення використовують спеціальні ножі, формочки та інший інвентар, а також продукти, що входять до складу страви. 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 і витонченим. Гарно можна оформити навіть найпростішу холодну закуску.

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

Прикраси з гострим смаком (хрін, цибулю, стручковий перець тощо) 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, зелений салат, 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.

Помідор для прикрашування розрізають на тонкі кружальця або часточки, 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 надріз до 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 у вигляді квітки на часточки, кружечки або січену.

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

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

Буряки не рекомендується використовувати для прикрашування страв, яскраво червоний сік буряка легко вбирається іншими продуктами, надаючи їм неприємного вигляду.