

ОГБПОУ «Шарьинский политехнический техникум Костромской области»

МДК 03.01. «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента»

Урок по теме:

«Подготовка продуктов для холодных блюд и закусок»



**Преподаватель
спец. дисциплин:
Мицкевич О. В.**

Ингредиентами холодных блюд и закусок являются овощные гарниры, салаты, свежие, соленые и маринованные огурцы, помидоры, сладкий маринованный перец и маслины в количестве 5 – 10 г.

Четкого различия между холодным блюдом и закуской не существует. Закуски по объему и массе, меньше чем блюдо и подают их без гарнира.



Овощи и зелень

Картофель, свеклу и морковь для салатов и винегретов чаще всего варят в кожице, затем очищают и нарезают непосредственно перед приготовлением блюда. Однако лучше отваривать их предварительно очищенными, тогда качество готовых изделий и их санитарное состояние улучшаются, а срок хранения удлиняется.



Свеклу очищают, нарезают и припускают в небольшом количестве воды до готовности. В доведенную до готовности свеклу для восстановления её яркой окраски добавляют 3%-ный уксус (100 г на 10 кг свеклы). Добавлять уксус в начале припускания не рекомендуется, так как удлиняется срок её варки.



Морковь, репу, брюкву после очистки варят целиком. Морковь можно очистить, нарезать или нашинковать и припустить с добавлением растительного масла (150–200 г на 10 кг моркови), которое способствует растворению каротина (провитамина А) и лучшему его усвоению.



Быстрозамороженный зеленый горошек, не размораживая, опускают в подсоленную кипящую воду и варят до готовности.

Хранят каждый вид отваренных овощей в отдельной посуде при температуре 8–10°C. Срок хранения очищенных овощей с момента отваривания до реализации не должен превышать 12 ч.



Зелень (салат, зеленый лук, петрушку, сельдерей, укроп) тщательно обрабатывают, так как они имеют высокую бактериальную обсемененность, особенно парниковый зеленый лук. Промывать следует такое количество зелени, которое можно использовать в течение 1 ч. До реализации зелень хранят в охлажденном месте.



Из овощей чаще всего для гарнира и оформления блюд используют морковь, белокочанную и краснокочанную капусту, свежие и соленые огурцы (корнишоны), свежие и маринованные помидоры, листья салата, зеленый лук, зелень петрушки, строганный хрен, лимон.

Все сырые овощи подвергают механической кулинарной обработке обычным способом, но повторно промывают их кипяченой водой.



Сливочное масло

Зачищают, нарезают на бруски с квадратным или прямоугольным торцом, а затем от брусков нарезают порционные кусочки в виде квадрата или прямоугольника толщиной 0,5–1 см. Масло, нарезанное на порции, хранят в холодной воде. Для нарезания масла на порции пользуются гастрономическим или карбовочным ножом. Зачищать и нарезать продукты следует перед подачей и в количестве, необходимом для немедленной реализации.



Сыр

Разрезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, затем ломтиками толщиной 2 – 3 мм.

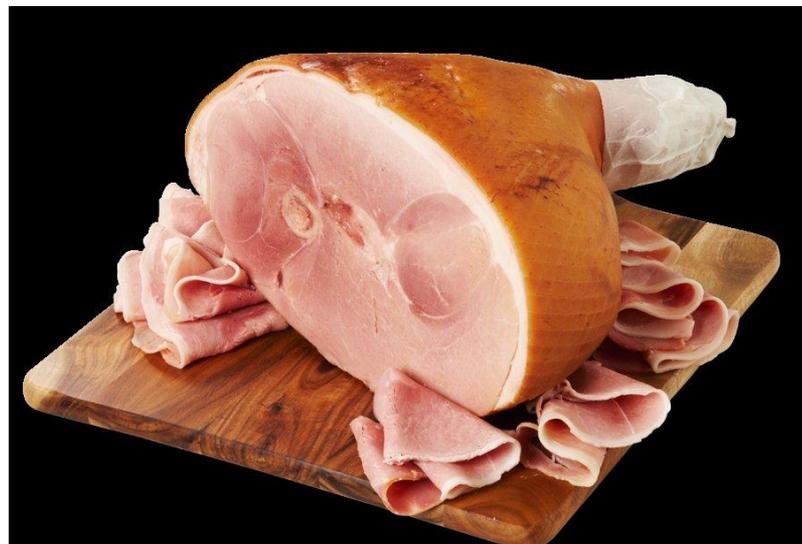


Подготовка мясной гастрономии

Колбасы – удаляют шпагат и концы оболочек, оболочку удаляют только с той части колбасы, которая нарезается. Колбасы, у которых оболочка снимается с трудом, погружают на 1 – 2 мин в горячую воду, разрезают оболочку вдоль и удаляют. Батоны – колбасы нарезают: толстые вначале вдоль пополам, затем каждую половинку поперек под прямым углом; тонкие батоны нарезают наискось.



Окорок – удаляют шкуру и кости, мякоть разделявают на куски по соединительным прослойкам; корейку и грудинку зачищают от шкуры и костей; отварные и жаренные мясопродукты охлаждают и нарезают поперек волокон широкими тонкими кусками 3 – 4 мм. толщиной, равномерно распределяя жировую прослойку.



Подготовка рыбной гастрономии

Тушки малосоленой рыбы (лосось, кета, семга) разделяют и отделяют мякоть, нарезают на порционные куски.



Балыки – очищают от костей, разрезают вдоль хребтовой кости, срезают филе, зачищают заветренные части, а затем нарезают поперек на ломтики по 2 – 3 шт. на порцию.



Теша и боковник – зачищают от реберных костей и заветренных поверхностей, нарезают на п/к без кожи.



Копченая и вяленая рыба – снимают кожу и нарезают на куски вместе с костями поперек на кругляши.



Соленая сельдь – удаляют голову, края брюшной полости, вынимают внутренности, удаляют брюшную пленку и удаляют оба филе от хребта и вынимают реберные кости. С каждого филе снимают кожу и обмывают в холодной кипяченой воде.



Килька, анчёусы, шпроты, сайра, сардины – в фабричной упаковке – рыбу вынимают из банок, у килек удаляют голову и хвостовой плавник, затем потрошат.

Анчёусы, шпроты и сардины – осторожно переукладывают в чистую посуду и порционируют. Масло или томатную заливку при отпуске распределяют равномерно. Рыбные консервы можно отпускать с гарниром 30 – 100г. на порцию.



Закрепление изученного материала

- 1. Какие виды мясной гастрономии вы знаете?**
- 2. Какие виды рыбной гастрономии вы знаете?**
- 3. Перечислите виды сыров, используемых на ПОП?**



Реши тест:

1. При приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать правила...

- а) санитарные и медицинские правила**
- б) поварскую и медицинскую гигиену**
- в) правила личной гигиены и санитарии**

2. Для чего предназначена горка на производственном столе в холодном цехе?

- а) для охлаждения продуктов;**
- б) для хранения нарезанных продуктов;**
- в) для поддержания необходимой t ;**
- г) для приготовления железированных блюд.**

3. Какой толщины нарезают ломтики для холодных блюд?

- а) 1-2 мм;**
- б) 2-3 мм;**
- в) 3-4 мм;**
- г) 4-5 мм.**

4. Какой водой ополаскивают овощи и зелень для холодных блюд?

- а) холодной кипяченой;**
- б) горячей кипяченой;**
- в) теплой кипяченой;**
- г) холодной проточной.**

5. При какой t подают холодные блюда и закуски?

- а) $0-6^{\circ}\text{C}$;**
- б) $6-8^{\circ}\text{C}$;**
- в) $10-14^{\circ}\text{C}$;**
- г) $15-22^{\circ}\text{C}$.**

Проверь себя:

1. При приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать правила...

- а) санитарные и медицинские правила**
- б) поварскую и медицинскую гигиену**
- в) правила личной гигиены и санитарии X**

2. Для чего предназначена горка на производственном столе в холодном цехе?

- а) для охлаждения продуктов;**
- б) для хранения нарезанных продуктов; X**
- в) для поддержания необходимой t;**
- г) для приготовления железированных блюд.**

3. Какой толщины нарезают ломтики для холодных блюд?

- а) 1-2 мм;**
- б) 2-3 мм; X**
- в) 3-4 мм;**
- г) 4-5 мм.**

4. Какой водой ополаскивают овощи и зелень для холодных блюд?

- а) холодной кипяченой; X**
- б) горячей кипяченой;**
- в) теплой кипяченой;**
- г) холодной проточной.**

5. При какой t подают холодные блюда и закуски?

- а) 0-6°C;**
- б) 6-8°C;**
- в) 10-14°C; X**
- г) 15-22°C.**