**На 2 паре переходим к изучению 3 вопроса «Технология приготовления холодных блюд и закусок»**

**План урока:**

***3.1 Ассортимент холодных блюд и закусок.***

***3.2 Холодная и тепловая обработка входящих в рецептуру продуктов холодных блюд.***

***3.3. Условия и сроки хранения и реализации холодных блюд и закусок.***

***3.4. Подготовка мясных холодных блюд.***

**Домашнее задание - изучите лекционный материал и составьте краткий конспект.**

**Выполненное задание, прислать на электронную почту** [artamoshkina.yulia@yandex.ru](https://e.mail.ru/compose?To=artamoshkina.yulia@yandex.ru) **в срок до 25.11.2020г.**

**3.1 Ассортимент холодных блюд и закусок**

Ассортимент холодных блюд и закусок очень разнообразен: бутерброды, салаты и винегреты, блюда и закуски из овощей, рыбы, мяса, птицы и яиц, заливные блюда, паштеты, студни, жареные и отварные мясо, рыба, домашняя птица, дичь в холодном виде с острыми приправами и соусами, всевозможные соленья и маринады; гастрономические закуски: сыры, колбасы, консервы, мясные и рыбные копчёности, сельди, икра.

Как правило, холодные блюда и закуски подразделяют на следующие группы:

а) бутерброды,

б) салаты и винегреты,

в) блюда из рыбы,

г) блюда из мясных продуктов.

Из холодных блюд и закусок широкой популярностью пользуются ветчина с гарниром, мясное ассорти, жареное и отварное мясо, поросенок с хреном и заливной, домашняя птица, фаршированная под майонезом, мясо и домашняя птица заливная, студень говяжий или свиной и др. Например, ассортимент банкетных холодных блюд: "Валованы с икрой лососевой", "Яйцо с икрой лососевой", "Ассорти рыбное" (осетрина г/к, балык х/к, семга с/с), "Ассорти мясное" (шейка в/к, говядина с/к, колбаса с/к, рулет "Янтарный", рулетики из ветчины с сыром), "Деревенский разносол" (капуста квашенная, огурчики маринованные, помидоры "Черри", чеснок маринованный, перец маринованный, маслины, зелень), "Язык заливной", "Осетрина заливная", "Заливное из дичи", "Рулет куриный", "Сельдь с луком и картофелем", "Горбуша в тесте жаренная", "Галантин" курица фаршированная, "Мясо заливное", "Студень с горчицей", "Рулет из вырезки", "Корзиночки с ветчиной", "Рулет из курицы с грибами", "Крабы под майонезом", "Холодная отврная индейка" и т.д.

**3.2 Холодная и тепловая обработка входящих в рецептуру продуктов холодных блюд**

Холодная и тепловая обработка входящих в рецептуру продуктов холодных блюд и закусок в основном такая же, как для горячих блюд. Мясные продукты, подвергнутые тепловой обработке, охлаждают и хранят при температуре 2-6°, нарезают перед подачей.

Птицу для приготовления холодных блюд обрабатывают тоже так же, как и для горячих: мороженую птицу оттаивают, обсушивают и опаливают при помощи газовой горелки, после чего отрубают шейку с головой и ножки (выше голенного сустава). Из опаленной птицы удаляют зоб и внутренности, промывают, и, придав тушке удобный для дальнейшей обработки вид, при помощи поварской иглы с ниткой или заправив ножки и крылышки "в кармашек" жарят, а затем охлаждают. Мелкую птицу предварительно обжаривают до образования поджаренной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу. Крупную птицу (индейку, гуся) солят, сбрызгивают жиром и жарят в жарочном шкафу, периодически поливая ее выделяющимся при жарке соком. Птицу старую, с жестким мясом, помещают в глубокую посуду, заливают жиром, в котором она жарилась, добавляют немного воды, накрывают крышкой и тушат до тех пор, пока мясо птицы не станет мягким.

Готовность мяса птицы определяют при помощи поварской иглы или вилки: если игла входит легко в мягкую часть ножки и при этом выделяется прозрачный сок, то мясо птицы готово; если же сок красноватый — мясо птицы еще не готово.

**3.3. Условия и сроки хранения и реализации холодных блюд и закусок.**

Очень важное значение имеет температура продуктов, используемых при изготовлении холодных блюд. Все продукты должны быть предварительно охлаждены до температуры 8—10°. Нельзя допускать смешивания охлажденных продуктов с теплыми. При температуре 8—10° развитие микроорганизмов происходит значительно медленнее (иногда в несколько десятков раз), чем при температуре 15—20°.

Соблюдение установленного температурного режима и сроков хранения готовых блюд и полуфабрикатов — также важная мера для повышения их санитарного состояния.

Для холодных блюд установлены следующие сроки реализации при температуре не выше 6—8°:

салат зеленый в незаправленном виде

«овощной картофельный не более 12 часов

винегрет

паштет из печенки

творожная масса не более 24 часов

сырки творожные

сельдь рубленая не более 24 часов

студень мясной, рыбный

мясное, рыбное заливное не более 12 часов

При отсутствии холода студень реализации не подлежит.

В теплое время года, с мая по сентябрь, изготовление и реализация студня запрещаются.

Небольшой срок реализации имеют салаты и винегреты. При отсутствии холода срок реализации этих блюд не должен превышать 30 минут с момента изготовления. Короткий срок реализации салатов и винегретов затрудняет их изготовление, однако его легко выдержать, если практиковать приготовление этих блюд из полуфабрикатов. Вареные овощи в нарезанном виде могут храниться в течение 12 часов. Овощи, зелень, употребляемые в свежем виде, должны быть перебраны и промыты. Соленые, маринованные огурцы, помидоры могут быть нарезаны. Мясо, рыбу можно предварительно сварить или поджарить. При температуре 8° продукты могут храниться целыми кусками и в нарезанном виде до 24—36 часов.

Все подготовленные продукты лучше хранить отдельно по видам. В случае необходимости (из-за отсутствия посуды, места для хранения) допустимо смешивать вареную морковь с картофелем и мясом. Квашеные, маринованные овощи при всех обстоятельствах следует хранить отдельно. Смешивание их с другими продуктами допустимо лишь за 30 минут до реализации. Заправка салатов соусом должна производиться непосредственно перед их отпуском.

Нельзя смешивать новые порции салата с остатками от предыдущей его партии, так как это вызывает ускоренную их порчу.

На всех этапах изготовления холодных блюд не должно быть никаких отступлений от соблюдения работниками правил личной гигиены.

Широкий ассортимент холодных блюд, разнообразие продуктов, используемых для их оформления, а ташке способов кулинарной обработки, высокие требования к санитарному состоянию требуют от повара глубоких и разносторонних знаний и практических навыков. Поэтому их изготовление должно быть поручено поварам, имеющим высокую квалификацию.

**3.4. Подготовка мясных холодных блюд**

Любое мясное блюдо, в том числе из птицы, которое подается в холодном виде, должно быть после приготовления хорошо охлаждено. Это дает возможность правильно и красиво нарезать мясо. Если мясо нарезать, недостаточно охладив его, то ломти получаются неровные, с разрывами; застывая, они изменяют форму, цвет и вкус, что объясняется слишком быстрым высыханием.

Ломти холодного мяса должны быть тоньше, чем ломти мяса, подаваемого в горячем виде.

Рубленое жареное и отварное мясо (жаркое по-римски, рулеты, галантины, различные паштеты), грудинку и различные сорта зельца следует нарезать более толстыми ломтями.

Перед тем как резать, с колбас надо снять оболочку. Сырокопченые колбасы, с которых нельзя снять оболочку, следует тщательно вымыть в горячей воде, отсушить чистой салфеткой и нарезать тонкими ломтиками. Кабаносы и охотничьи колбаски подготовить таким же образом, как и сырокопченые колбасы. Нарезать ломтиками длиной около 5 см. Мясо следует резать длинным, довольно широким и тонким ножом. Нужно стараться нарезать холодное мясо возможно более широкими ломтями, следовательно, чем длиннее кусок мяса, тем больше наискось надо держать нож. Однако нельзя придавать ножу такого наклона, чтобы разрезы совпадали с естественным направлением волокон. При резке паштета нож опускать в горячую воду.

Мясо надо нарезать, уложить на блюдо и украсить незадолго до подачи. Преждевременно приготовленные мясные закуски в значительной степени теряют вкус, вид и питательные качества, особенно при комнатной температуре.  Наиболее соответствующей температурой хранения закусок следует считать +2 до +4° С, но не более 10-15 часов, в зависимости от вида закуски. Например, рубленое и жареное мясо, закуски в желе, салаты портятся быстрее, чем колбасы и копчености, и т. п.

Закуски не следует хранить долго, особенно при высокой температуре (выше +4° С), так как при этом развиваются микробы, вызывающие порчу. Такие закуски, зачастую без видимых внешних изменений, могут явиться причиной серьезного пищевого отравления.

Приправы. К мясным холодным блюдам подают соус майонез и соусы, основой которых служит майонез (татарский, горчичный, равигот), соусы, приготовленные со сметаной (соус-хрен, горчичный соус), а также соусы, основой которых служат фрукты и продукты их переработки (камберленд, брусника с хреном).