**Продолжаем изучать 3 вопрос «Технология приготовления холодных блюд и закусок»**

**План урока:**

***3.7. Маринованные холодные закуски***

**3.8. *Фаршированные холодные закуски***

**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 26.11.2020г.**

**3.7.Маринованные холодные закуски.**

Маринование часто используется при приготовлении холодных заку­сок из разных видов сырья. Это позволяет придать сочность кулинарному изделию, получить необходимый вкусовой и ароматический букет. Мари­новать можно мясо, рыбу, птицу. Маринование является иногда заключительным этапом перед использованием холодной закуски, а также пред­шествует тепловой обработке.

***Маринованная камбала со сладким перцем.*** *500 г филе камбалы, 1 лимон, соль, свежемолотый перец, 1 стебель лука-порея (около 250 г), по 1 шт. красного, зеленого и желтого сладкого перца (около 600 г), 50 мл фруктового уксуса, 300 мл яблочного сока, лавровый лист, 5 г са­хара (лучше тростникового), 3 г семян горчицы, 5 г перца горошком. Филе камбалы промыть и высушить, разрезать вдоль, сбрызнуть ли­монным соком, посыпать солью, перцем и поставить в холодное место. Стебель лука-порея нарезать на тонкие ломтики. Сладкий перец очис­тить и нарезать широкими полосками. Уксус смешать с яблочным со­ком, семенами горчицы, сахаром, лавровым листом, перцем горошком и солью. Все довести до кипения, положить овощи и варить 10 минут. Филе камбалы полить маринадом с овощами, удалить лавровый лист и оставить для маринования на 6 часов.*

***Маринованное филе окуня.*** *12 шт. окуней, 100 мл оливкового масла, 4 шт. лука-шалота, 100 мл винного уксуса, 100мл белого вина, 2 помидора, чеснок, тмин, лавровый лист, соль, молотый перец, соус "Табаско". Отделить филе, обжарить, залить маринадом и охладить. Для приго­товления маринада смешать измельченный лук, чеснок, мякоть поми­доров, белое вино, винный уксус, оливковое масло, специи и соус.*

***Маринованная грудка индейки со сладким перцем.*** *2 кг грудки (фи­ле) индейки, 100 мл бальзамического уксуса, 45 мл оливкового масла, 1 столовая ложка свежемолотого перца, 1 столовая ложка сладкой мо­лотой паприки, 40 мл соевого соуса, 5 г сахара, по 1 шт. красного, жел­того и зеленого сладкого перца. Для оформления: веточки тимьяна. Приготовить маринад из уксуса, масла, перца, паприки, соевого соуса и сахара. Кусочки филе индейки смазать маринадом и оставить в холо­дильнике на ночь для маринования. Грудку индейки надрезать вдоль как можно глубже, затем параллельно этому надрезу еще раз глубоко надрезать на расстоянии 4 см справа и слева. Места надрезов нате­реть маринадом. В средний надрез вложить желтую полоску сладкого перца, в левую — красную, в правую* — *зеленую. Скрутить грудку руле­том и перевязать шпагатом. В рукав для запекания положить рулет и полить его маринадом, завязать концы. Выпекать при 180°С примерно 1 час 15 минут. Остудить в рукаве, через 2 часа открыть его. Проце­дить выделившийся сок через сито. Грудку нарезать на ломтики. Оставшийся от фарширования перец нарезать кубиками и использо­вать как гарнир, в качестве соуса — пену из сладкого перца.*

***Маринованная курица с******кунжутом.*** *500 г куриного филе, 20 мл кун­жутного или оливкового масла, соль, белый перец, 3-4 листика сельде­рея, 100 г репчатого лука, 50 мл соевого соуса, 2 г китайской смеси "Пять специй", 20 мл сока лайма, 1 столовая ложка меда, 1 кусочек свежего имбирного корня, 3 молодые луковицы, 4 столовые ложки кун­жутных семян.*

*Куриное филе натереть солью, перцем, маслом. На смазанную маслом фольгу выложить филе, положить кольца лука, листики сельдерея, плотно завернуть в виде пакета и запекать при 180°С около получаса. Остудить в фольге. Приготовить маринад из соевого соуса, китайской приправы, сока лайма, меда и 60 мл воды. Соединить маринад с мяс­ным сочком из пакета с куриным филе. Нарезать куриную грудку (филе) ломтиками, выложить на тарелку, полить маринадом, посыпать сверху натертым имбирем, обжаренным кунжутом, нарезанный тонкими кольцами молодым луком и поставить в холодильник.*

***Карпаччо***достаточно часто включается в ресторанное меню.

Карпаччо готовится из говядины, рыбы, помидоров, различных морепродуктов, например, лангустинов. При приготовлении карпаччо в качестве смеси длямаринования обычно используются бальзамический уксус, оливковое масло холодного отжима (Extra virgin), соль и свежемолотый перец.

***Карпаччо из говядины (вариант 1).*** *250 г говяжьего филе, 10 мл бальзамического уксуса, 60 мл масла орехового или оливкового, 10 г ворчестерского соуса, соль, свежемолотый перец, 2 апельсина. Вырежу лучше сначала подержать в морозильной камере около 2 часов, так ее будет легче резать на очень тонкие ломтики. Разложить мясо на тарелке, сбрызнуть ореховым или оливковым маслом, бальзамичес­ким уксусом, свежевыжатым соком апельсина, ворчестерским соусом, посыпать солью, перцем и поставить в холодильник. Можно сверху по­ложить дольки апельсина, очищенного от пленок.*

***Карпаччо из говядины (вариант 2).*** *100 г говяжьей вырезки, 20 г са­лата руколла или корн, 5 г каперсов, 5 г сухариков, 15 г "Пармезана", 10 гр сушеных помидоров, 5 мл бальзамического уксуса, 10 мл оливкового масла, соль, перец.*

*Вырезку тонко нарезать, выложить на тарелку, посыпать сухарика­ми, добавить каперсы и нарезанные сушеные помидоры. Заправить оливковым маслом и бальзамическим уксусом, добавить соль, перец и посыпать стружкой из "Пармезана". Поставить в холодильник. Укра­сить листиками салата.*

***Карпаччо из говядины (вариант 3).*** *200 г филе говядины, соль, моло­тый черный перец, 20 мл оливкового масла, лимонный сок, базилик, ка­персы, "Пармезан".*

*Зачищенное от пленок и жира мясо положить в морозильную камеру. Замороженное мясо нарезать тонкими ломтиками, разложить тон­ким слоем на тарелке, посыпать солью, перцем, сбрызнуть лимонным соком и оливковым маслом, посыпать измельченным базиликом, капер­сами и "завитками" сыра "Пармезан", нарезанными с помощью овощечистки.*

***Карпаччо из семги.*** *200**г семги (чистого филе), 50 мл оливкового мас­ла, 50 г креветок, 25 мл бальзамического уксуса, 50 г шампиньонов, 50 г "Пармезана", 20 г каперсов, 100 г лимона, 100 г апельсина, соль, перец, зелень петрушки, укропа.*

*Филе семги посолить, поперчить, сбрызнуть соком апельсина, лимона и оставить для маринования в холодильнике на 1 час. Замаринованную семгу нарезать на очень тонкие ломтики. На тарелку налить немного оливкового масла, сбрызнуть бальзамическим уксусом, выложить тон­кие ломтики шампиньонов, тонкие пластинки "Пармезана", измельчен­ные каперсы, сверху положить подготовленную семгу. Для оформления можно использовать не только зелень, но и креветки, а также красную икру.*

***Карпаччо из томатов.*** *500 г спелых помидоров, 2 столовые ложки олив­кового масла, 40 г "Пармезана", 1 лимон, 1 красная луковица, 100 г мас­лин, соль, перец.*

*У помидоров сделать глубокий крестообразный надрез и опустить на 1 минуту в кипящую воду, снять кожицу. Разрезать помидоры на 4 части, вынуть из них семена, положить между листьями смазанного оливковым маслом пергамента, сверху положить пресс. Через 20 ми­нут выложить помидоры на блюдо, сбрызнуть соком лимона, посо­лить и поперчить. Сверху уложить тонкие кольца лука и кружочки маслин. Посыпать тертым "Пармезаном" и полить оливковым мас­лом.*

***Тартар из лосося.*** *100 г филе лосося, 35 мл оливкового масла, 10 мл ли­монного сока, соль, перец, 5 мл бальзамического уксуса, руккола, болгар­ский перец.*

*Филе мелко нарезать, заправить оливковым маслом с соком лимона, со­лью и перцем. Полученную массу выложить в центр тарелки. Офор­мить тарелку каплями уваренного бальзамического уксуса, салатом руккола. болгарским перцем.*

***Тартар из лосося и креветок.*** *100 г филе лосося, 5 г красного лука, 2 г петрушки, 1 лимон, 100 г креветок, 2 г укропа, соевый соус, салат айсберг.*

*Мелко нарезать филе, лук, петрушку, заправить соком лимона. Отдель­но измельчить креветки и укроп, заправить соевым соусом. На дно фор­мы положить лист салата айсберг и выложить часть формы тартаром из лосося, а часть — тартаром из креветок. Удалить кольцо. Оформить тарелку каплями соуса винегрет, черной и (или) красной икрой.*

**3.8. Фаршированные холодные закуски.**

Фарширование также является наиболее часто используемым при­емом при приготовлении холодных закусок в ресторанной кухне. Кроме представленных ниже способов фарширования могут быть использованы варианты, описанные в разделе "Приемы и способы кулинарной обработ­ки". При подаче большинства фаршированных закусок рекомендуется по­казать, чем было зафаршировано изделие. Это достигается за счет его на­резки. Так, фаршированное куриное филе может быть подано врастяжку, а у тимбал аккуратно вырезан сегмент.

***Фаршированное куриное филе.*** *150 г чернослива, 100 мл портвейна, 3 куриные грудки (каждая около 180 г), 40 мл соевого соуса, 20 мл расти­тельного масла, сухой тимьян, соль, свежемолотый перец. Чернослив разогреть в портвейне, снять с плиты и оставить для вы­мачивания. Как только чернослив впитает весь портвейн, порубить его до однородной массы, смешать с соевым соусом и тимьяном. Кури­ные грудки натереть солью и перцем, сделать в них кармашки и запол­нить черносливом, сколоть деревянной шпажкой. Затем грудки обжа­рить на сковороде со всех сторон. Каждое филе необходимо завернуть в фольгу, запечь в духовом шкафу при 180 °С в течение 20 минут и ос­тудить, не разворачивая фольгу.*

*Перед подачей фаршированное филе следует нарезать ломтиками и по желанию подать с ломтиками апельсина и листиками портулака.*

***Тимбалы из лососины*** *с* ***кремом из авокадо.*** *750 г филе лосося, 1 ли­мон. 150 мл сливок, 150 г крем-фреш, 1 пучок укропа, 1 пучок бедренца, соль, свежемолотый перец, 1 лайм, 1 авокадо, растительное масло для смазывания формы.*

*Промытую и высушенную рыбу сбрызнуть соком лимона и оставить в морозильной камере на полчаса. Поставить туда же сливки и крем-фреш. Измельчить в блендере охлажденное филе лосося с добавлением всех сливок и 110 г крем-фреш. Полученную массу посолить и попер­чить. Очистить авокадо, удалить косточку, сбрызнуть соком лайма, измельчить в блендере, добавив 40 г крем-фреш, соль, перец и зелень. Посуду сразу накрыть крышкой, чтобы масса не потемнела. Смазан­ные жиром чашечки для тимбал заполнить на 2/3 рыбным фаршем. Чайной ложкой или приспособлением для удаления сердцевины яблок сделать посередине тимбалы отверстие и заполнить его кремом из авокадо. Покрыть рыбным фаршем и разгладить поверхность. Варить на водяной бане в духовом шкафу при 180°С в течение 20 минут. Тим­балы остудить в холодной воде, затем осторожно вынуть из чашек и поставить в холодное место. При подаче можно украсить тимбалы ве­ерами из четвертинок авокадо и зеленью. Оставшийся крем подать отдельно.*

**Штрудель** обычно готовят из очень тонкого пресного теста в виде ру­лета со сладкой фруктовой начинкой. Представленный ниже рулет (штрудель) приготовлен на основе рисовой бумаги, а вместо фруктовой использована начинка из морепродуктов.

***Штрудель из морепродуктов****. 1 лимон, 600 г филе морского окуня, 250 г крабовых палочек, соль, свежемолотый перец, 2 ломтика белого хлеба, 200 мл сливок, 50 г щавеля, 1 пучок петрушки, 1 яйцо, 2 кочана капусты мангольд (около 600 г), 12 больших листов рисовой бумаги, 30 мл кунжутного масла, 15 г кунжутных семян, растительное масло для смазывания противня.*

*Промытое и высушенное филе сбрызнуть небольшим количеством сока лимона. Посыпать солью и перцем. Оставшимся соком полить крабо­вые палочки. Хлеб без корок смешать со сливками. Хлебную кашицу, филе окуня, зелень и яйцо измельчить в блендере, посолить и попер­чить. Рисовую бумагу в течение 2-3 минут размочить в холодной воде и уложить ее внахлест на чистом полотенце в форме прямоугольника размером около 30- 40 см. Выложить ее листьями капусты, сверху на­мазать рыбную пасту и тремя параллельными рядами с интервалом около 5 см выложить крабовые палочки. С помощью кухонного поло­тенца, не сдавливая, скатать штруделъ. Штрудель положить швом вниз на подготовленный противень, концы, подвернуть, смазать кун­жутным маслом и посыпать кунжутными семенами. Запекать при 180°С около 30 минут. Рыбный фарш и крабовые палочки можно слоями уложить в форму для паштетов. После этого массу остудить и нарезать ломтиками. Вмес­то рисовой бумаги можно использовать водоросли нори. Также можно заменить листья мангольда листьями бланшированного шпината.*