Профессиональный модуль ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Тема: Технология приготовления холодных блюд и закусок массового спроса

План:

1. Ассортимент холодных блюд и закусок массового спроса
   - 1.1 Понятие о холодных блюдах и закусках
   - 1.2 Ассортимент
2. Правила выбора продуктов для приготовления холодных блюд и закусок массового спроса
   - 2.1 Значение в питании холодных блюд и закусок
   - 2.2 Отличие холодных блюд от закусок
   - 2.3 Холодные закуски в меню праздничных банкетов

Д/З: Ковалев Н.И., Куткина М.Н. Технология приготовления пищи, стр. 332-334

1.1 Понятие о холодных блюдах и закусках

- Холодные блюда и закуски обычно подают в начале приема пищи;
- В меню завтраков и ужинов они могут быть и основным блюдом;
- Для приготовления выделяют особые помещения (холодные цехи), специальный инвентарь и разделочные доски;

В группу холодных блюд и закусок входят:

- Бутерброды
- Салаты и винегреты
- Закуски и холодные блюда из овощей и грибов
- Закуски и холодные блюда из рыбы
- Закуски и холодные блюда из нерыбного водного сырья
- Закуски и холодные блюда из мяса и птицы
- Закуски из яиц
- Горячие закуски

Согласно ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения:

Закуска – блюдо, подаваемое перед основными блюдами.
Бутерброд – кулинарное изделие, состоящее из одного ломтика хлеба с различными продуктами согласно рецептуре.
Сэндвич (сандвич) – кулинарное изделие, состоящее из двух или нескольких ломтиков хлеба или булки и одного или нескольких слоев мяса или других начинок.
Шинкование – нарезка овощей на мелкие, узкие кусочки или тонкие, узкие полоски.
Маринование – кулинарная обработка, заключающаяся в выдерживании продуктов в растворах (маринадах) пищевых органических кислот, в маслах, соусах, с овощами, солью, специями, луком с целью придания готовым изделиям специфических вкуса, аромата и

2.1 Значение холодных блюд и закусок

- Пищевая ценность

  Зависит от использованных продуктов. Некоторые из закусок малокалорийны и служат лишь источником вкусовых веществ и витаминов. Другие богаты белками, жирами и энергетическая ценность их велика.

- Возбуждение аппетита

  Важную роль при этом играет внешний вид блюда. Используют различные декоративные элементы из овощей, зелени, вырезают из овощей цветы, нарезают продукты формочками, рифлеными ножами и т.д.

Холодные блюда	Закуски
Обычно подаются с гарниром	Подаются с малым количеством гарнира или совсем без него
Более сытные	Менее сытные
Имеют больший, чем у закусок выход	Имеют небольшой выход
Подаются только в холодном виде	Могут подаваться в горячем виде (горячие закуски)

2.3 Холодные закуски в меню праздничных банкетов

При оформлении используют особые приемы:

- ✔Укладывают на одно блюдо до 10 порций закуски
- ✔Подают закуски в волованах, тарталетках, на крутонах, флюронах (выпечке из слоеного теста), в тимбалях (вазах, вырезанных из хлеба) и т.д.
- ✔Оформляют закуски в виде целых рыб, тушек птицы, целых поросят и т.д.
- ✔Используют специальную хрустальную или мельхиоровую посуду, многопорционные фарфоровые блюда, шпажки
- ✔Приготовляют специальные соусы с желатином
- ✔Широко используют сложные гарниры

веррины (verrine)

3 правила хорошего веррина

- Подача в прозрачной посуде

- Многослойность

- Небольшой выход

Филипп Контичини

Instagram: philippe_conticini

Согласно ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения:

Крутон – выпеченный полуфабрикат в виде фигурной лепешки из несладкого теста для подачи банкетных закусок и блюд.
Тарталетка – выпеченный полуфабрикат в виде корзиночки из несладкого теста для подачи закусок.
Волован – выпеченный полуфабрикат в виде двух гофрированных лепешек овальной или круглой формы, с выемкой внутри, из пресного слоеного теста для подачи банкетных закусок.
Профитроли – выпеченный полуфабрикат в виде мелких шариков из заварного теста.
Гренки – кусочки хлеба заданной формы и размера, подсушенные или обжаренные в масле.