### РАБОТА ХОЛОДНОГО ЦEXА

#### УСТРОЙСТВО ХОЛОДНОГО ЦEXА

Назначение холодного цеха – приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, овощей и других продуктов, а также сладких блюд и бутербродов. При размещении холодного цеха должна быть предусмотрена его удобная связь с кухней, где производится тепловая обработка продуктов для холодного цеха, и с заготовочными цехами, откуда в холодный цех поступают продукты, реализуемые затем без тепловой обработки. Изделия холодного цеха отпускаются в столовой посуде, поэтому моечная должна находиться в непосредственной близости.

Основные операции, осуществляемые в цехе, – нарезка подготовленных продуктов, порционирование и оформление холодных блюд и закусок. В соответствии с этим организуются рабочие места поваров, используются соответствующие оборудование, инвентарь, инструменты.

В связи с тем, что в цехе приготовляются блюда и холодные закуски не только из полуфабрикатов, прошедших тепловую обработку, но и из сырых продуктов, важно разграничить рабочие места по изготовлению продукции из сырья различных видов.

Продукция цеха в основном скоропортящаяся, поэтому обязательно холодильное оборудование: шкафы достаточной емкости и холодильные камеры с дополнительными полками‑решетками для кратковременного хранения приготовленных изделий, низкотемпературный прилавок и льдогенератор.

Основное оборудование холодного цеха – универсальный привод с комплектом сменных механизмов, а также ветчинно‑колбасорезка, маслоделитель, машина для нарезки овощей, производственные столы с горками, охлаждаемыми емкостями и холодильным шкафом.

В горке хранят продукты для приготовления салатов и винегретов. В холодильном шкафу в течение короткого времени хранят сыры, колбасы, заливное и др. На столе должны быть также разделочные доски и весы. Для обработки сырых овощей используют отдельные доски с маркировкой. Для очистки и нарезки продуктов вручную используются специальные приспособления и инструменты: яйцерезки, яблокорезки, выемки и др.

Для приготовления сладких блюд необходимы специальные инструмент и оборудование: соковыжималки, лотки, формы, лопатки‑ножи, приборы для раскладывания блюд, щипцы. На рабочем столе повара, готовящего сладкие блюда, должна быть ванна, производственный стол с охлаждаемым шкафом, весы ВНЦ‑2, различная посуда, специализированный универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания муссов, кремов, самбуков.

При организации рабочего места повара для порционирования холодных блюд и закусок слева от производственного стола ставят стеллаж с чистой посудой, под крышкой стола укрепляют полки для инструментов и инвентаря, на столе устанавливают горку для специй и приправ и весы, а справа – стеллаж с подносами для приготовленных блюд и закусок. На крупных предприятиях выделяется рабочее место для приготовления бутербродов.

Руководит работой в холодном цехе бригадир, который организует отпуск блюд и контролирует качество. Повара 5‑го и 6‑го разряда готовят наиболее ответственные и трудоемкие заказные и банкетные блюда, порционируют и оформляют их. Повара 4‑го разряда готовят продукты: варят картофель и овощи, жарят мясные и рыбные полуфабрикаты для холодных блюд, нарезают овощи, обрабатывают сельдь.

#### ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Холодные блюда и закуски делятся на следующие группы: *бутерброды, салаты и винегреты, блюда из овощей, рыбы, мяса.* Поскольку холодные блюда и закуски готовят из продуктов, которые в дальнейшем не подвергаются тепловой обработке, приготовление, оформление, хранение и реализация этих изделий должны осуществляться в строгом соответствии с санитарными правилами.

Холодные блюда и закуски готовят из овощей, фруктов, грибов, яиц, мяса, рыбы, мясных и рыбных гастрономических товаров и других продуктов. В качестве приправ используют заправки, майонез, сметану и различные соусы. Многие холодные блюда и закуски богаты ценными питательными веществами и обладают высокой калорийностью (ветчина, буженина, сыры, икра, салат с майонезом и др.). Они возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению пищи.

###### БУТЕРБРОДЫ

Бутерброды – наиболее распространенный вид закуски. Для их приготовления используют ржаной или пшеничный хлеб, который нарезают с коркой или без нее на удлиненные ломтики толщиной около 1 см. Используют для бутербродов широкий ассортимент продуктов: мясную и рыбную гастрономию и кулинарные изделия, сыры, сырковую массу, повидло, джем, яйца, масло и масляные смеси, различные соусы, овощи, фрукты и другие продукты так, чтобы они хорошо сочетались по вкусу и цвету, и режут тонкими ломтиками. На хлеб кладут 1–3 кусочка продукта. Бутерброды бывают *открытыми, закрытыми (сандвичи) и закусочными (канапе, тартинки).*

###### БУТЕРБРОДЫ ОТКРЫТЫЕ

Открытые бутерброды могут быть простыми и сложными. Простые открытые бутерброды готовят из одного вида продукта, например бутерброд с маслом, колбасой, сыром и т. д. От батона белого хлеба отрезают поперек ломтик длиной 10–12 см, толщиной 1–1,5 см, весом 30–40 г и кладут на него подготовленный продукт. Если готовят бутерброд из нежирных продуктов, то хлеб можно предварительно смазать сливочным маслом или сделать из масла розочку и уложить сверху продукта. Открытые бутерброды на ржаном хлебе чаще всего готовят со свиным шпиком, кильками с яйцом или без него, с твердыми или плавленными сырами, рыбой и сельдью.

Паюсную икру, если она твердая, нарезают ломтиками, мягкую разминают на доске, накладывают на нее кусочки хлеба и срезают с доски икру с хлебом. Сверху можно положить розочки из сливочного масла и зеленый лук.

Икру зернистую и кетовую кладут ложкой, сельдь нарезают по 2–3 кусочка.

###### ЗАКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ

Хлеб (батон) нарезают в длину узкими полосками и смазывают сливочным маслом, кладут тонконарезанное мясо или рыбу, икру, сыр и т. п., накрывают другой полоской хлеба, смазанной маслом, слегка прижимают полоски хлеба и разрезают на кусочки длиной 7–8 см. Эти бутерброды могут быть 2–3‑слойными, а также комбинированными.

###### ЗАКУСОЧНЫЕ БУТЕРБРОДЫ

Такие бутерброды напоминают по форме мелкие пирожные. Их используют для украшения стола на торжественных вечерах. Готовят на маленьких гренках – крутонах из пшеничного хлеба с несколькими видами продуктов.

Хлеб обжаривают на масле, охлаждают, смазывают сливочным маслом или майонезом и красиво размещают на него продукты.

Хлеб можно поджарить в тостере, а также использовать для приготовления закрытых бутербродов электробутербродницы и другие приборы.

###### САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ

Салаты готовят из сырых, вареных, квашеных, маринованных, быстрозамороженных овощей, грибов, бобовых, сырых и консервированных фруктов, цитрусовых плодов. В некоторые виды салатов вводят мясо, птицу, рыбу, сельдь, нерыбные продукты моря, яйца и др. Салаты заправляют непосредственно перед отпуском.

###### САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ

Промытые листья салата разрезают на 3–4 части или шинкуют соломкой. Помещают на тарелку или в салатник, сверху поливают сметаной или салатной заправкой. В салат можно добавить 1/3 или 1/4 яйца, при этом норма выхода увеличивается. Если салат используют в качестве гарнира к блюдам из мяса, птицы, рыбы, то листья нарезают мельче.

###### САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ

Подготовленные свежие огурцы нарезают кружочками или ломтиками, помещают на тарелку или в салатник, при подаче поливают заправкой или сметаной, украшают листьями салата, посыпают зеленью. Так же готовится салат из свежих помидоров.

###### САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА С ЯЙЦОМ

Очищенный и промытый зеленый лук нарезают брусочками длиной 1–1,5 см, посыпают солью и поливают сметаной, сверху кладут дольки яйца.

###### САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

*Количество продуктов для приготовления одной порции весом 150 г:* свежая капуста – 90 г, клюква – 15 г, зеленый лук – 15 г или морковь – 15 г, 3 %‑й уксус – 15 г, сахар – 7 г, растительное масло – 7 г.

*Первый способ.* Очищенную белокочанную капусту шинкуют, кладут в широкую кастрюлю, добавляют соль (на 1 кг 15 г), вливают уксус и нагревают при непрерывном помешивании до тех пор, пока она несколько осядет и не приобретет равномерный матовый цвет. При нагревании капусты нужно следить, чтобы она сильно не размягчилась. Осевшую при нагревании капусту снимают с огня, охлаждают, добавляют растительное масло, сахар и перемешивают.

При подаче посыпают мелконарезанным зеленым луком.

*Второй способ.* Капусту шинкуют соломкой, пересыпают солью, перетирают до появления сока, добавляют сахар, заправляют уксусом и растительным маслом.

В салат из белокочанной капусты можно добавить свежие или моченые яблоки, маринованные сливы или вишни, виноград, клюкву, свежую морковь. При приготовлении салата с маринованными фруктами часть маринадной жидкости можно использовать вместо уксуса. В этом случае полнее сохраняются питательные вещества, улучшается вкус блюда, сокращается время обработки продуктов и увеличивается выход.

###### САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

К квашеной капусте добавляют нарезанные соломкой свежие яблоки, мелконарезанныйлук, сахар, соль и заправляют маслом. Вместо свежих яблок можно добавить маринованные яблоки, клюкву, мандарины, апельсины, черешню.

###### САЛАТ МЯСНОЙ

*Количество продуктов для приготовления одной порции весом 200 г:* мясо – 88 г, картофель – 69 г, огурцы – 50 г, зеленый салат – 15 г, яйцо – 1/2 шт., раковые шейки – 5 г, майонез – 40 г, соус «Южный» – 10 г, зелень – 2 г, специи.

Вареное или жареное мясо (говядина, телятина, нежирная баранина, свинина) нарезают ломтиками или тонкими пластинами, картофель, соленые огурцы – тонкими ломтиками, соединяют с крупнонарезанными листьями салата, перемешивают и заправляют соусом‑майонезом с добавлением соуса «Южный».

Приготовленный салат выкладывают горкой на листья салата в салатник и украшают кусочками мяса, дольками или кружочками яиц, свежими огурцами, помидорами, зеленью, раковыми шейками.

###### САЛАТ РЫБНЫЙ

Отварной картофель, свежие или соленые огурцы нарезают тонкими ломтиками или кубиками, добавляют зеленый горошек. Все овощи перемешивают и заправляют майонезом и соусом «Южный». В овощи можно положить нарезанные ломтиками кусочки рыбы.

Салат выкладывают горкой на листья салата в салатник, украшают кусочками рыбы, свежими огурцами, помидорами и зеленью. Можно подать салат на блюде, на середину которого кладут горкой заправленные овощи. Затем овощи формуют в виде пирамиды тонкими продолговатыми кусочками рыбы, вокруг букетами размещают оставшиеся овощи и поливают салатной заправкой. Так же готовят и подают салат из крабов и тресковой печени.

**Винегреты**являются разновидностью салатов, но готовят их обязательно со свеклой. Свеклу рекомендуется перед смешиванием с остальными продуктами отдельно заправить растительным маслом для сохранения окраски овощей.

###### ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ

Вареные свеклу, морковь, картофель нарезают ломтиками. Соленые огурцы также режут ломтиками, репчатый лук – кольцами или полукольцами, зеленый лук – мелкими кружочками. Квашеную капусту отжимают от рассола, а если она кислая, промывают холодной водой. Все подготовленные овощи перемешивают, заправляют салатной заправкой, или соусом‑майонезом, или сметаной.

Винегрет кладут в салатник, украшают карбованной морковью, свеклой, огурцами, листьями салата, посыпают зеленью. Винегрет можно приготовить с мясом, рыбой, грибами, сельдью, разделанной на чистое филе, кальмарами и др.