Профессия повар. Учебное пособие

*Барановский Виктор Александрович*

 <https://eda.wikireading.ru/135113>

ОВОЩНЫЕ И ГРИБНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

ОВОЩНЫЕ И ГРИБНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

РЕДЬКА С МАСЛОМ ИЛИ СМЕТАНОЙ

Редьку нарезают соломкой или ломтиками, солят, заправляют растительным маслом или сметаной, при отпуске посыпают зеленью.

МОРКОВЬ СО СМЕТАНОЙ

Морковь натирают на терке с мелкими отверстиями, заправляют сметаной, сахаром, солью. При отпуске салат посыпают зеленью, в него можно добавить мелконарезанные яблоки.

ИКРА ОВОЩНАЯ

Обработанные баклажаны и кабачки запекают в жарочном шкафу. У баклажанов снимают кожицу. Кабачки и баклажаны мелко рубят или протирают, репчатый лук мелко рубят, морковь нарезают кубиками и пассеруют до готовности. Перед окончанием пассерования добавляют томат-пюре. Свежую капусту шинкуют и тушат до мягкости. Подготовленные овощи смешивают, тушат при постоянном помешивании до загустения и охлаждают. Готовую икру заправляютуксусом, солью, молотым перцем и хорошо вымешивают. Если свежая капуста горчит, ее следует перед тушением ошпарить. При отпуске икру посыпают мелкорубленой зеленью.

ИКРА ГРИБНАЯ

Подготовленные сушеные грибы варят до готовности, охлаждают, затем мелко рубят или пропускают через мясорубку. Соленые грибы промывают и мелко рубят. Мелкорубленый репчатый лук пассеруют с растительным маслом, добавляют подготовленные грибы и тушат 15–20 мин. Икру заправляют уксусом, перцем, солью. При отпуске посыпают зеленым луком.

РЫБНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

РЫБНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Для холодных закусок и блюд используют свежую рыбу и гастрономические рыбные продукты. Свежую рыбу для холодных блюд разделывают так же, как и для горячих.

ИКРА

Икру подают в икорнице, в которую предварительно кладут мелкоколотый лед. При отпуске икру помещают в стакан и ставят его в икорницу. Отдельно на розетке подают мелко-нарезанный зеленый лук и дольки лимона.

Зернистую икру можно подавать в вазочках или на розетках, а кетовую – на тарелках, при этом зеленый лук и лимон помещают рядом с икрой. Отдельно к икре можно подать сливочное масло. Паюсную икру предварительно кладут на разделочную доску, придают ей ножом форму ромба или прямоугольника, помещают на блюдо и украшают веточками зелени или дольками лимона. Сливочное масло можно сформовать в виде цветочка и положить на порцию икры.

ШПРОТЫ, САРДИНЫ С ЛИМОНОМ

Шпроты или сардины кладут ровными рядами на десертную тарелку, поливают маслом от консерв, украшают дольками лимона, зеленью петрушки или листьями салата.

СОЛЕНЫЕ КИЛЬКА, ХАМСА, САЛАКА С ЛУКОМ И МАСЛОМ

Перебранную и вымытую целую или разделанную кильку, хамсу, салаку кладут на тарелку, посыпают нарезанным кольцами или полукольцами репчатым луком, поливают маслом или заправкой.

СЕЛЬДЬ С ГАРНИРОМ

*Количество продуктов на одну порцию весом 200 г:* сельдь (филе – мякоть) – 104 г или филе (брутто) – 83 г, яйцо – 1/4 шт., гарнир – 125 г, заправка – 20 г.

На селедочный лоток кладут нарезанную кусочками сельдь, по бокам букетами – нарезанные кубиками вареные картофель, морковь, свеклу, свежие огурцы, нарезанные кружочками или ломтиками, помидоры, зеленый горошек, яйца, мелконарезанный зеленый лук или репчатый лук, нарезанный кольцами. Сельдь украшают листьями салата или зеленью.

СЕЛЬДЬ НАТУРАЛЬНАЯ

Чистое филе сельди нарезают поперек (наискось) ровными небольшими кусочками, кладут на селедочницу или тарелку, украшают зеленью. Отдельно подают в баранчике одинаковый по величине целый или обточенный бочонками отварной картофель, а в розетке – предварительно охлажденный кусочек сливочного масла.

РЫБА ОТВАРНАЯ С ГАРНИРОМ

Рыбу осетровых пород отваривают звеньями и после охлаждения нарезают на порционные куски (1–2 шт. на порцию), рыбу остальных пород варят порционными кусками в виде чистого филе и охлаждают в бульоне. Порционные куски рыбы толщиной 1–1,5 см кладут на блюдо, гарнируют букетами 3–4 видов овощей: отварным картофелем, морковью, свеклой, нарезанными мелкими кубиками свежими или солеными огурцами, помидорами, зеленым горошком и др. Украшают блюдо листьями салата или зеленью петрушки.

РЫБА ЗАЛИВНАЯ

*Количество продуктов на одну порцию весом 200 г:* судак – 178 г, или осетрина – 141 г, или лосось – 157 г, или щука – 175 г, или сом – 175 г, или сазан либо карп – 202 г, лимон – 1/15 шт., петрушка – 2 г, морковь – 6 г, готовое желе – 125 г.

В глубокий противень наливают желе слоем 0,5 см и, когда оно застынет, кладут порционные куски отварной рыбы на расстоянии 3–4 см друг от друга и от бортов противня. Каждый кусок рыбы украшают дольками лимона, карбованной морковью, огурцами, зеленым салатом, зеленью петрушки, луком, делают рисунок. Затем украшения поливают полузастывшим желе и дают застыть, после чего заливают желе слоем 0,3–0,5 см над продуктом и охлаждают. Застывшие куски рыбы вырезают ножом, так чтобы со всех сторон был слой желе не менее 3–5 мм, и края желе делают гофрированными. Лимон можно не заливать вместе с рыбой, а поместить его на рыбу при отпуске.

Заливную рыбу отпускают без гарнира или с гарниром. При отпуске с гарниром кусочек рыбы в желе кладут на блюдо, рядом – букетами гарнир, состоящий из 3–4 видов овощей. Отдельно подают соус хрен с уксусом или майонез. Если рыбу заливают в порционные формы, то рисунок из овощей накладывается на слой застывшего желе, затем на украшения выкладывают куски рыбы, заливают желе до краев формы и охлаждают. Перед отпуском формы с заливным опускают на 3–5 с в горячую воду, затем переворачивают, держа немного наклонно, слегка встряхивают и кладут заливное на блюдо, гарнир располагают букетами. Так же, как и рыбу, заливают крабы, мясо креветок, кальмара, морского гребешка.

# МЯСНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

МЯСНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Мясо и мясопродукты в холодном виде подают с гарниром, заливные, в виде паштетов и студней. Для холодных блюд используют вырезку, тонкий и толстый края, корейку, окорок, птицу.

ВЕТЧИНА, КОРЕЙКА С ГАРНИРОМ

Ветчину (окорок, рулет), буженину, корейку или другие копчености нарезают по 2–3 куска на порцию, помещают на блюдо, рядом кладут букетами гарнир из 3–4 видов овощей: моркови, красной капусты, корнишонов, зеленого горошка, помидоров, рубленого желе, салата. Блюдо украшают листьями салата или зеленью петрушки. Отдельно в соуснике или рядом с гарниром подают соус хрен с уксусом.

СТУДЕНЬ МЯСНОЙ

Обработанные субпродукты тщательно промывают, рубят на куски, кладут в подготовленную посуду, заливают холодной водой (на 1 кг 1,5–2 л), доводят до кипения и варят при чуть заметном кипении в течение 6–8 ч, периодически снимая жир и пену. За час до окончания варки кладут овощи и специи. Студень считается готовым, когда мясо легко отделяется от костей. По готовности субпродукты вынимают шумовкой, охлаждают до температуры 40–50 °C. Отделяют мякоть от костей и нарезают кубиками. Затем мясо соединяют с предварительно процеженным бульоном, солят, кипятят. После этого добавляют мелкорубленый или растертый чеснок, все перемешивают и в горячем виде разливают в противни слоем не более 4 см. При охлаждении студень нужно помешивать, чтобы получилась однородная масса. Студень выдерживают в холодном помещении до 8 ч, чтобы он хорошо застыл.