#### 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

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

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.

#### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ХОЛОДНЫХ БЛЮД

**Бутерброды**. Продукты должны быть уложены ровным слоем по куску хлеба, иметь гладкую поверхность, вкус и запах, свойственные используемым продуктам.

**Салаты**. Овощи должны быть нарезаны в соответствии с формой нарезки для каждого вида салата. Выкладывают салаты горкой. Зелень, используемая для оформления, должна быть свежей, невялой, непожелтевшей, непотемневшей. Консистенция овощей упругая. Вкус, запах, цвет, соответствующие используемым продуктам. У салата из краснокочанной капусты не допускается синий оттенок готовой капусты. Огурцы свежие, не допускаются перезрелые с грубыми семечками и кожей.

**Винегреты**. Овощи должны соответствовать форме нарезки, цвет светло‑красный, вкус острый, соответствующий вареным овощам, соленым огурцам и квашеной капусте. Овощи должны быть проваренными, некрошащимися, огурцы и квашеная капуста – твердыми и хрустящими.

**Рыбные холодные блюда и закуски**. Рыба должна быть зачищена от костей и кожи, нарезана наискось широкими кусками, красиво украшена, иметь цвет, соответствующий виду рыбы; у заливной рыбы желе светло‑желтое, прозрачное, вкус, соответствующий вкусу рыбы в зависимости от обработки. У заливной рыбы и рыбы под маринадом вкус и запах пряностей. Консистенция рыбы плотная, мягкая, некрошащаяся, у рубленой сельди – мажущаяся.

**Мясные холодные блюда**. Мясо и мясопродукты нарезают поперек волокон наискось, широкими лентами. Цвет, свойственный цвету продукта (ростбиф на разрезе розовый). Вкус, соответствующий виду продукта. Конейстенция упругая, плотная, эластичная. Овощи мягкие, но не крошливые.

Студень должен быть хорошо застывшим с кусочками основного продукта. Цвет серый. Вкус, свойственный продукту, из которого приготовлен студень, с ароматом специй и чеснока. Консистенция желе плотная, упругая, мясных продуктов – мягкая.

У **паштета**формы разные. Цвет от светло– до темно‑коричневого. Вкус и запах, свойственные используемым продуктам, с ароматом специй. Консистенция мягкая, эластичная, без крупинок.

Холодные блюда и закуски относятся к скоропортящимся изделиям и подлежат быстрой реализации. Учитывая, что после приготовления и оформления большинство блюд не подвергается повторной тепловой обработке, необходимо до реализации холодные блюда и закуски хранить при температуре 6–8 °C, а в летнее время (май–сентябрь) реализация таких холодных блюд, как студень, паштет, разрешается только при наличии необходимого оборудования и по согласованию с санитарно‑эпидемиологическими станциями.

#### БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

Творог сам по себе является продуктом, который не требует обязательной тепловой обработки, поэтому блюда из творога готовят в холодном или кондитерском цехе. Горячие блюда из творога (запеканки, пудинги и сырники) готовят в горячем цехе на кухнях небольших предприятий или в кондитерском цехе, если он функционирует отдельно.

В твороге содержится белок(16,5 %), жир(18 %), большое количество кальция (140 мг), витамины А, Е и группы В и др.

В связи с лечебными свойствами белков, содержащихся в твороге, а также благодаря высокому содержанию минеральных веществ творожные блюда особенно рекомендуются в детском питании, диетическом и для подростков. Творог широко применяется при болезнях печени, сердца, атеросклерозе и гипертонии, так как он улучшает жировой обмен.

Высокая концентрация в твороге молочных белков и жира, присутствие незаменимых аминокислот, солей кальция и фосфора – все это делает его продуктом, необходимым для нормального развития организма человека.

В зависимости от содержания жира выпускается творог жирный с содержанием жира до 20 %, полужирный, содержащий 9–10 % жира, и обезжиренный. Жи рный творог обычно используется для подачи в натуральном виде или приготовления творожной массы. Из нежирного творога готовят сырники, запеканки, пудинг, вареники, творожные фарши. В блюда из творога можно добавить сливочное масло. Творог поступает в деревянных кадках массой не более 70 кг или металлических флягах.

Перед приготовлением блюд творог просматривают, протирают через сито (в небольшом количестве) или пропускают через протирочную машину. Потери составляют 2 % от его массы. Полуфабрикаты и холодные изделия из творога хранятся при температуре 0–6 °C. Вареники, сырники, блинчики с творогом хранят не более 15 мин в теплом месте до отпуска, пудинги – 30 мин, а запеканки – до 1 ч. Творог и творожную массу хранят в неокисляющейся посуде в закрытом виде на холоде от 6 до 24 ч.

Блюда из творога делят на *холодные, отварные, жареные и запеченные.*

###### ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА ТВОРОГ С МОЛОКОМ, СЛИВКАМИ, СМЕТАНОЙ ИЛИ САХАРОМ

Для подачи в натуральном виде используют жирный или полужирный непротертый творог. Его кладут на тарелку или в салатник небольшой горкой, заливают молоком или сливками, предварительно охлажденными. Отдельно можно подать сахарный песок или сахарную пудру 10–30 г на порцию. Молоко и сливки иногда подают отдельно в молочнике или стакане. Отпуская творог со сметаной, сверху делают углубление и вливают сметану. Можно также посыпать творог сахарным песком или сахарной пудрой или подать их на розетке. Для отпуска со сметаной творог можно предварительно протереть, натуральный творог подают иногда только с сахаром.

**Творожные массы**приготавливают из протертого жирного или полужирного свежего творога с добавлением размягченного сливочного масла, сахара или сахарной пудры, изюма, ванилина, сметаны, яиц, орехов, а также с солью, тмином, томатом, перцем.

Отпускают на десертных тарелках или в салатниках, уложив в виде горки или выпустив из кондитерского мешка. При отпуске используют свежие или консервированные фрукты, варенье, листья салата. Творожную массу применяют для приготовления бутербродов и подают как самостоятельное блюдо. Хранят в холодильнике до 24 ч в закрытой неокисляющейся посуде.