### 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.

#### 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.