

ЛЕКЦІЯ 12

ТЕМА: ТЕХНОЛОГІЯ ХОЛОДНИХ СТРАВ І ЗАКУСОК

ПИТАННЯ:

1. Харчова цінність та функціональні властивості холодних страв та закусок. Класифікація холодних страв та закусок.
2. Санітарні вимоги до виробництва холодних страв і закусок
3. Класифікація та технологічні особливості бутербродів
4. Технологічні особливості приготування холодних страв та закусок

1. ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ ТА ФУНКЦІОНАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ ХОЛОДНИХ СТРАВ ТА ЗАКУСОК. КЛАСИФІКАЦІЯ ХОЛОДНИХ СТРАВ ТА ЗАКУСОК.

Закуска (у французькій кухні *hors d'œuvre, entrée*) – їжа, яка подається перед основними стравами.

Закуска найчастіше вживається разом із алкогольними напоями (аперитивом).



Холодні страви відрізняються від закусок тим, що зазвичай їх подають із гарниром, вони більш ситні (холодне смажене м'ясо, риба і птиця з гарниром тощо).

Проте, особливої відмінності між холодною закускою і стравою немає, оскільки, якщо їх подають перед обідом, вони відіграють роль закуски, а в меню сніданку або вечері можуть бути основною стравою.

До холодних закусок відносять різноманітні салати, тартари, рибні та м'ясні страви, які подають холодними, наприклад, ковбаси, копченості, солена, копчена, маринована риба, риба заливна, м'ясні холодці, завиванці, тощо.

Холодні закуски та страви мають надзвичайно велике значення у харчуванні людини.

Для їх приготування використовують різноманітні продукти – сирі і варені овочі, гриби, м'ясо, рибу, яйця, тощо. Сировина, яка використовується для виготовлення холодних страв та закусок, а також технологічні операції їх обробки та приготування обумовлюють їх харчову цінність.

Холодні закуски з сирих овочів є основним джерелом вітамінів (С, каротину, групи В) і мінеральних речовин (солей кальцію, фосфору, заліза, натрію). Ароматичні, смакові речовини і барвники, що містяться в овочах, збуджують апетит, урізноманітнюють харчування.



Рис.12.2 Холодні закуски з овочів

Закуски з м'яса, сиру, яєць багаті на цінні харчові речовини — жири, білки, вуглеводи (паштет з печінки, блюда з птиці та інших видів м'яса, сирна тарілка).



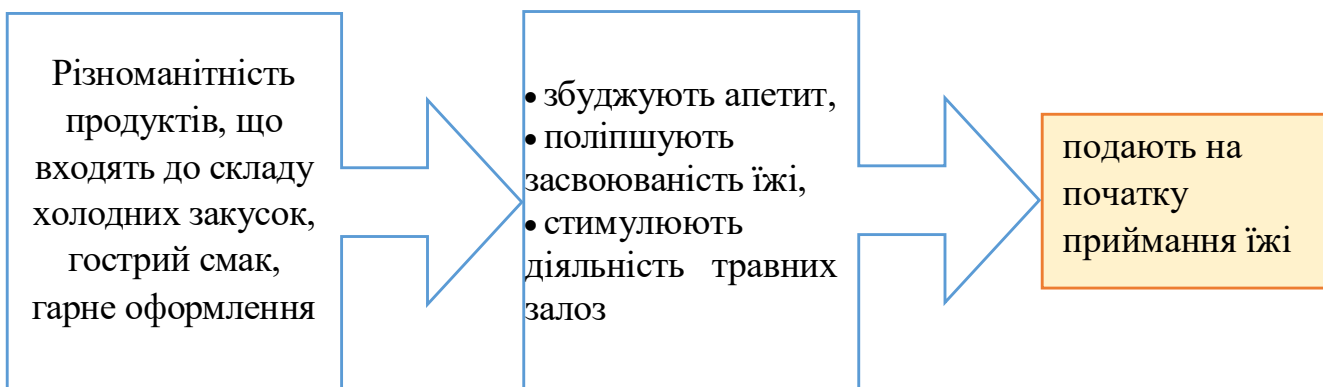
Рис.12.3. Холодні закуски з м'яса та сиру.

У рецептуру багатьох закусок входять **олія або соуси і заправки** до них (рис. 12.2, 12.3) . Тому такі закуски є джерелом **ненасичених жирних кислот**. Дуже важливо при цьому, що олія не піддається тепловій обробці і не втрачає своєї біологічної цінності.

Більшість *холодних закусок мають гострий смак* (закуски з оселедця, кильки, квашеної капусти, солоних і маринованих грибів тощо), деякі *мають ніжний смак* (заливна риба, варене м'ясо, холодні страви з птиці і дичини тощо).



Рис.12.4 Холодні закуски з оселедця, сала, ферментованих овочів.



Характерною особливістю гарячих закусок є те, що продукти (м'ясо, птицю, дичину, гриби, рибу) для них нарізують дрібними шматочками, щоб відвідувач не користувався ножем. Більшість *гарячих закусок готують у кокотницях,*



Рис.12.4 Гарчі закуски в кокотницях, кокільницях, порціних сковорідках.

кокільницях, порціонних сковородах (кроншелях) і в цьому ж посуді подають на стіл.

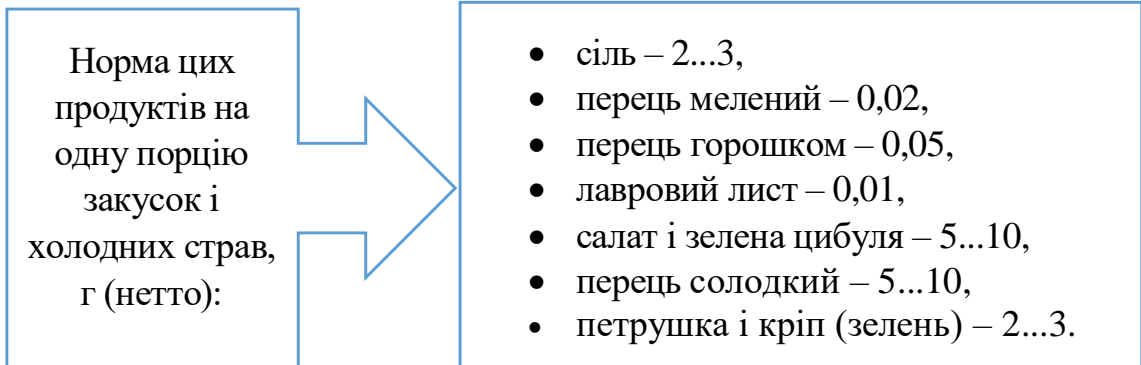
Крім того закуски запікають також у волованах, циліндрах з хліба, на крутонах.



Рис.12.5. Закуски у волованах, циліндрах із хлібу та на крутонах.

Від гарячих других страв вони відрізняються меншою масою, гострішим смаком і тим, що їх подають без гарніру.

Витрати солі, спецій, а також зелені (кропу, петрушки, салату, цибулі) для оформлення страв у рецептурах не вказується.



Температура подавання холодних страв і закусок має бути не вищою 12 °С, гарячих – 55...60 °С.

За характером кулінарної обробки і основним продуктом закуски можна поділити на такі групи:

- бутерброди (накладанні),
- салати,
- страви з овочів і грибів, риби, м'яса, яєць.

Холодні страви і закуски готують у *холодному цеху*, а *гарячі* закуски – в гарячому цеху.

Класифікація холодних страв і закусок



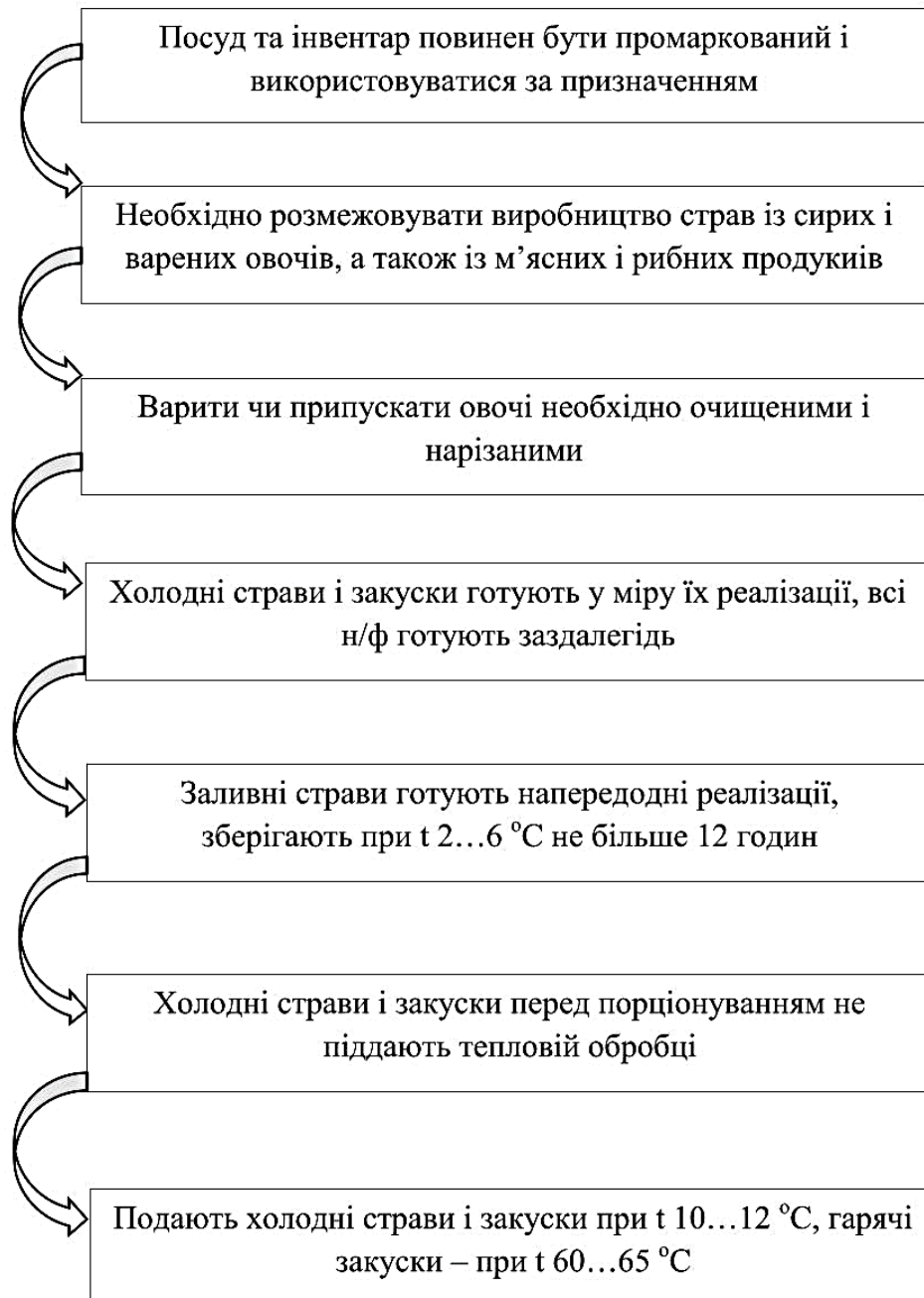
2. САНІТАРНІ ВИМОГИ ДО ВИРОБНИЦТВА ХОЛОДНИХ СТРАВ І ЗАКУСОК

Під час приготування холодних страв і закусок часто механічна обробка продуктів (нарізування, очищення) проводиться після теплової обробки. Це зобов'язує до суворого дотримання санітарних вимог щодо приготування, зберігання та реалізації холодних страв і закусок, обладнання та утримання холодних цехів.

Холодні цехи повинні бути оснащені достатньою кількістю холодильного обладнання. Для обробки та зберігання сирих і варених продуктів виділяються окремі холодильні шафи, обробні дошки та інвентар. В усіх випадках бажано, щоб механічна обробка передувала тепловій. Наприклад, можна варити або припускати очищені і нарізані овочі, а не очищати і нарізати їх після варіння і охолодження. Необхідно скорочувати кількість ручних операцій і уникати контакту їжі з руками: використовувати

для дозування закусок спеціальний інвентар (мірні ложки, формочки тощо); користуватися у процесі розкладки продуктів вилками зі скидачами і т.д. Особливо важливо скорочувати терміни зберігання напівфабрикатів для приготування холодних закусок і реалізації готових страв, суворо дотримуватися встановлених температурних режимів обробки сировини і готових виробів.

Діагностика технологій холодних страв і закусок



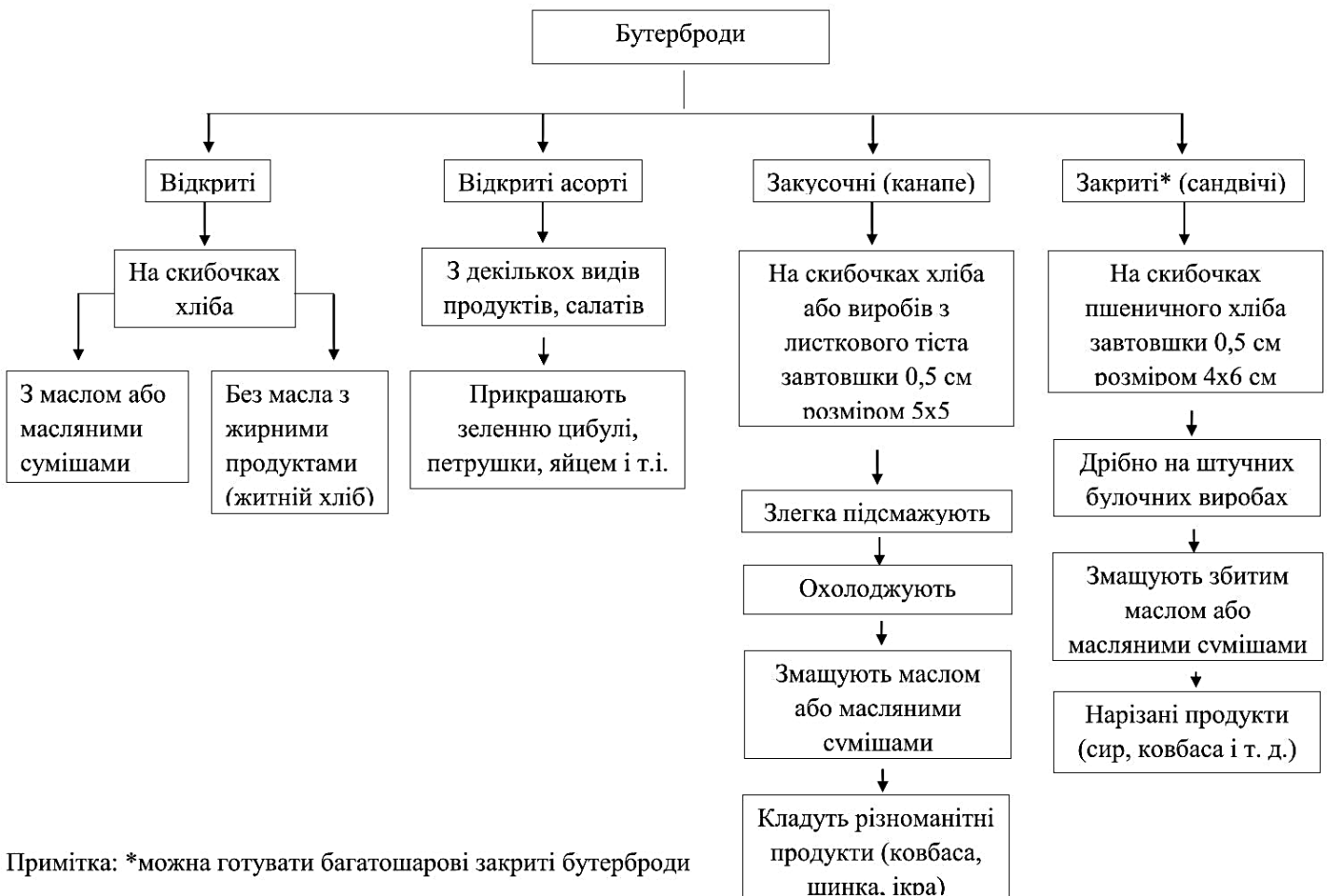
3. КЛАСИФІКАЦІЯ ТА ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ БУТЕРБРОДІВ

Бутерброди бувають відкриті (прості, асорті, закубочні) і закриті (сандвічі).

Асортимент бутербродів

- Листкові бутерброди
- Бутерброди-башти
- Бутерброди-торти
- Коктейльні бутерброди
- Солодкі бутерброди
- Бутерброди з масляними сумішами
- Бутерброди з вареними м'ясними продуктами
- Асорті рибне на хлібі
- Асорті м'ясне на хлібі
- Потанці з салом; сандвічі
- Комбіновані бутерброди
- Закусочні бутерброди (канапе)
- Гарячі бутерброди: гамбургери, чизбургери, фішмаки, піта з смаженим м'ясом або куркою, хот-доги і т. ін.

Класифікація і технологічні особливості бутербродів



Бутерброди зі смаженими та іншими м'ясними продуктами можна приготувати з салатом із сирих овочів, який укладають на середину шматочка м'яса. Норма салату 10-12 г.

Відкриті бутерброди можна оформляти за допомогою салату, шпинату, гілочок петрушки, кропу, скибочок помідора, свіжого або солоного огірка, редиски, шматочків свіжого або маринованого солодкого перцю тощо. При цьому відповідно збільшують вихід.

Закриті бутерброди відрізняються від відкритих тим, що їх готують із двома скибочками хліба, на один із яких кладуть якийнебудь продукт і накривають його іншим.

Закриті бутерброди (сандвічі) застосовують для обслуговування пасажирів у транспорті, у місцях відпочинку тощо.

Для закритих бутербродів використовують переважно невеликий пшеничний хліб (міські, шкільні та інші булочки). Допускається використання батонів, а також фірмового пшеничного і житнього хліба. Невеликий хліб (булочки) розрізають уздовж на дві половини так, щоб вона не розпалася. Формовий хліб і батони нарізають по дві скибочки на бутерброд.

Для приготування пшеничний хліб нарізають смужками шириною 5-6 см і товщиною 0,5 см і змащують їх збитим маслом або масляними сумішами, потім на одну смужку кладуть скибочки тонко нарізаних продуктів і закривають її другою смужкою хліба, змащеною маслом, після чого нарізають поперек на порції. Роблять їх дрібними (4х6 см) і більшими (для дорожніх наборів).

Можна готувати багат шарові бутерброди.

Нижче наводяться приблизні поєднання продуктів для закритих бутербродів:

- шинка, смажене м'ясо, ковбаса варена – масло з гірчицею;
- ростбіф, дичина смажена – масло з соусом «Південний»;
- сир, курка смажена, кільки, анчоуси, балик, ікра паюсна – масло;
- ікра кетова – масло і зелена цибуля;
- риба відварна і копчена – масло, змішане з хрінном;
- яйця – майонез;
- оселедець – масло, розтерте з жовтками і гірчицею.

Продукти, призначені для бутербродів, нарізають не раніше ніж за 30...40хв. до подачі і зберігають на холоді.

БАНКЕТНІ ЗАКУСКИ.

До них належать канане, кошички, воловани.

Канане – це маленькі фігурні бутерброди, які гарно оформлюють і подають як закуску.

Для їх приготування, крім хліба або невеликих фігурних крутонів, випечених із листового та інших видів тіста, використовують кілька видів різноманітних рибних, м'ясних та інших продуктів.

Із рибних продуктів для приготування канапе можна використовувати зернисту, паюсну і кетову ікру, баличні вироби, рибу солону, гарячого і холодного копчення, а також різноманітні рибні консерви.

Із м'ясних продуктів можна використовувати шинку, різні ковбаси, варені і смажені м'ясні продукти, а також інші гастрономічні та кулінарні вироби.

Продукти, що підбираються для канапе, повинні поєднуватися за зовнішнім виглядом, кольором і смаком.

Для оформлення застосовують вершкове масло, масляні суміші, майонез, свіжі і мариновані огірки, червоний солодкий перець, зелень, варені яйця, лимон, фрукти тощо.

Солоні рибні продукти добре поєднуються з яйцем, а шинка, буженина і деякі інші м'ясні продукти – негострими сирами (радянський, російський, голландський та ін.).

Сири можна використовувати для канапе і як основний продукт.

Вершкове масло для канапе розм'якшують і збивають.

Канапе зазвичай готують на пшеничному хлібі і тільки для деяких з видів (з кількою, бужениною) використовують житній.

З хліба зрізують скоринки, нарізають його смугами товщиною 0,5 см, шириною 5-6 см або фігурно (виїмкою), підсушують у духовці або тостері і охолоджують.

По краях підготовленого хліба, покритого вершковим маслом, по всій довжині укладають смужки основного продукту, між якими з кондитерського мішка, використовуючи різні насадки, випускають вершкове масло, масляні суміші або майонез.

Смуги оформлюють додатковими продуктами і розрізають їх на бутерброди різної форми (прямокутники, ромби, трикутники).

Готові канапе охолоджують, даючи маслу затвердіти.

Відпускають із розрахунку 3 – 5 шт. на порцію.

Кошички готують із здобного або листкового тіста з виходом 12 – 25 г, а воловани з листкового тіста з виходом 10 – 20 г.

Кошики і воловани наповнюють різними продуктами, кулінарними виробами (воловани з ікрою, із салатом, з паштетом із печінки тощо).

Для фуршетного столу може бути зменшений вихід наповнених кошичків до 25 г, а волованів – до 20 г.

Закусочні бутерброди, кошики і воловани укладають у тарілку, підбираючи їх так, щоб вони поєднувалися за формою і кольором.

Під кожен бутерброд і волован треба покласти серветку.

4. ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ ХОЛОДНИХ СТРАВ ТА ЗАКУСОК

Салати із сирих овочів.

Готують салати з листових овочів, зеленої цибулі, редиски, редьки, помідорів та огірків, білокачанної і червонокачанної капусти, моркви, а також яблук та інших фруктів.

Значення їх у харчуванні дуже велике не тільки як засобів збудження апетиту, а й завдяки вмісту ланцюгових мінеральних солей (макро- і мікроелементів), вітамінів та інших біологічно активних речовин.

Овочі, що не піддавались тепловій обробці, зберігають значну кількість смакових та ароматичних речовин, що містяться в них.

Салати із сирих овочів є важливим джерелом вітаміну С. Щоб зменшити втрати вітаміну С під час приготування салатів і вберегти зелену цибулю, салат, зелень петрушки і кропу від швидкого в'янення і втрати вітамінів, підготовлену для салатів зелень зберігають у холодильнику (3 – 4 °С). Це у 2...3 рази знижує втрати вітаміну С порівняно зі зберіганням овочів при кімнатній температурі.

Сприяє руйнуванню вітамінів і сонячне світло. Листовий салат втрачає при зберіганні на сонячному світлі в 3 рази більше вітаміну С і в 6 разів більше тіаміну, ніж при зберіганні в затемненому приміщенні. Тому треба обережно підготовлені овочі й готові салати від дії прямих сонячних променів.

Біосинтез в овочах, що використовуються для приготування салатів, здійснюється вкрай повільно і не компенсує окислення аскорбінової кислоти, особливо в огірках і редисці. Тому нарізають овочі безпосередньо перед виготовленням салатів. Як уже зазначалося, солі багатьох металів, зокрема заліза, каталітично прискорюють окислення аскорбінової кислоти.

Інструменти для нарізки овочів повинні бути з нержавіючої сталі.

У вологому середовищі руйнування вітаміну С відбувається повільніше, а рановий біосинтез прискорюється.

Тому підготовлені овочі й зелень звожують.

Терміни зберігання салатів повинні бути мінімальними.

Салати із зелених овочів.

Салати із зелених овочів мають велике значення в харчуванні як джерело вітамінів, біологічно активних речовин і мінеральних солей, особливо біогенних мікроелементів, які сприятливо діють на стан судин, зміцнюють їх, роблять більш еластичними.

Тому зелені салати повинні включатися в раціон людей будь-якого віку, але особливо вони важливі для осіб, які займаються розумовою працею, і літніх.

У зелених овочах містяться, крім вітаміну С і каротину, вітамін В9 (фолієва кислота), В12 (ціанкобаламін), К (філохінон), холін (вітамін комплексу В).

Зелений салат і зелену цибулю перебирають, видаляють стебла і цибулини, багаторазово промивають і нарізають (цибулю шаткують, а листя салату ріжуть на великі шматки).

Заправляють сметаною або заправкою (сметанною або оцтовою).

Можна додавати варені рубані яйця.

Салати з помідорів та огірків.

Помідори містять вітамін С, фолієву кислоту, легко засвоювані вуглеводи і органічні кислоти, головним чином яблучну й лимонну, а щавлеву в невеликій кількості. Тому салати з помідорів допустимі в раціоні людей будьякого віку, тим більше що в помідорах дуже мало пуринів (близько 4 мг %), а в зольному залишку переважають лужні елементи.

Помідори промивають, видаляють плодоніжки разом із щільною частиною м'якоти і ріжуть скибками або дольками.

Огірки також є важливим джерелом лужних елементів. При цьому кальцій, магній і фосфор знаходяться в них у сприятливому співвідношенні.

Грунтові огірки для салатів очищають.

Огірки містять менше вітамінів і вуглеводів, ніж помідори, тому готують салати з огірків з помідорами.

У салати додають ріпчасту цибулю, нарізану кільцями.

Заправляють салатною заправкою і посипають зеленню петрушки або кропу.

Салати з редису і редьки.

Значення в харчуванні салатів з редису обумовлено їх мінеральним складом, вмістом вітамінів (С, тіаміну, рибофлавіну, нікотинової кислоти) і пектинів.

Вміст пектинів у редисці досягає 12% (у сухій речовині).

Гострий смак редису і редьки обумовлений присутністю глікозиду типу сенігрини.

Для приготування салатів білий редис очищають, а червоний ріжуть кружечками, не очищаючи.

Заправляють сметаною, майонезом або заправкою.

Редьку очищають, нарізають пластинками або труть на тертці і заправляють рослинним маслом, оцтом і сіллю.

Салати з білоголової і червоноголової капусти.

Салати з капусти є суттєвим джерелом вітамінів С, К, фолієвої кислоти, ряду мінеральних речовин у співвідношеннях, найбільш сприятливих для прояву їх біологічної дії (лужних елементів, мікроелементів).

Є дані про вміст у капусті тартронової кислоти, яка затримує перехід в організмі вуглеводів у жири і тим самим перешкоджає ожирінню (при тепловій обробці тартронова кислота руйнується).

Існує два способи приготування капустяних салатів.

Перший спосіб: капусту тонко шаткують, перетирають із сіллю, а потім заправляють рослинним маслом, оцтом і цукром. Під час перетирання капусти виділяється велика кількість соку (до 30% маси капусти). Разом із соком втрачається цукор, мінеральні солі, вітаміни.

Другий спосіб: капусту шаткують, кладуть у нержавіючий посуд, додають оцет, сіль, перемішують і прогрівають до тих пір, поки не зникне смак сирової капусти. Потім її швидко охолоджують.

Втрати поживних речовин у цьому випадку значно менші, втрати вітаміну С також невеликі, оскільки нагрівання ведеться в кислому середовищі.

Вихід готового салату збільшується на 25-30 %.

У салати з капусти можна додавати дрібно шатковану моркву, яблука, журавлину, брусницю.

Перед подачею посипають зеленню.

Салати з червоноголової капусти готують так само.

Колір її обумовлений пігментом рубробрасілхлориду. Забарвлення змінюється залежно від реакції середовища. Цим обумовлена зміна кольору салату під час заправки його оцтом (фіолетовий стає червоним).

Салати з різних овочів.

Існує багато різновидів салатів, які готують із декількох видів сирих овочів і фруктів (вітамінні).

Для цих салатів сиру моркву, селеру, огірки, очищені яблука нарізають тонкою соломкою, помідори – скибками. Усі продукти змішують, додають сметану, цукрову пудру, сік лимона.

Фруктові салати.

Готують зі свіжих яблук, груш, абрикосів, слив, персиків і заправляють майонезом зі сметаною і цукровою пудрою.

Роблять салати і з кавунів, динь, слив, зеленого салату і заправляють сметаною з фруктовим соком.

Салати з варених овочів і вінегрети.

Велику групу холодних закусок складають картопляні салати та вінегрети.

З вареної картоплі готують широкий асортимент салатів з додаванням сирих, квашених, солоних і варених овочів. До них відносять: салат «Літній», картопляний із солоними огірками та оселедцем, з огірками солоними і квашеною капустою, із солоними і маринованими грибами, з яблуками і селерою.

До складу ***вінегретів*** входять: варений буряк, морква і картопля, сира цибуля, квашена капуста або солоні огірки. Усі ці продукти нарізають скибочками або кубиками і змішують. Заправляють картопляні салати та вінегрети рослинним маслом, оцтом, сіллю і перцем або заправками на рослинному маслі.

Існують дві основні технологічні схеми приготування салатів і вінегретів з варених овочів.

У першому випадку процес обробки овочів будується таким чином: миття, варіння, охолодження, очищення, нарізання, змішування складових частин і заправка.

У другому – миття, очищення, промивання, нарізування, варіння, охолодження, змішування складових частин і заправка.

За першою схемою картоплю і коренеплоди варять у шкірці, яка є перешкодою для проникнення мінеральних солей, цукру і водорозчинних вітамінів. Це сприяє зменшенню їх втрат при тепловій обробці.

Однак традиційна схема приготування салатів з варених овочів має два суттєвих недоліки: очистку варених овочів практично не можна механізувати і вона проводиться вручну, що призводить до вторинного мікробного

обсмінення. Так, дослідження показують, що після ручного очищення кількість мікроорганізмів у варених овочах зростає у 20 – 30 разів.

Тому нова технологія має безперечні переваги, дозволяючи механізувати процес приготування овочевих салатів масового попиту.

При цьому втрати поживних речовин під час теплової обробки очищених нарізаних овочів можна значно знизити, замінивши варіння у воді припусканням або варінням на пару.

Під час припускання кількість води складає всього 25 – 30 % маси овочів, тому втрати розчинних речовин за рахунок дифузії зменшуються, швидкість прогрівання збільшується, у зв'язку з чим знижуються втрати вітаміну С та інших термолабільних речовин.

Ще менше втрати під час варіння нарізаних овочів парово.

Під час припускання значна частина поживних речовин втрачається за рахунок переходу їх у рідину.



Оскільки кількість цієї рідини невелика, то її можна використовувати для розведення оцту під час виготовлення заправок і тим ще більше знизити втрати розчинних речовин.

Припускання нарізаних овочів доцільне для виготовлення овочевих салатів у невеликих кількостях. У разі централізованого виробництва можна використовувати варіння на пару і припускання.

Для цього створені механізовані потокові лінії. Обробка овочів на цих лініях здійснюється таким чином: картоплю, моркву, буряк миють, очищають, нарізають кубиками і варять паром або припускають, після чого швидко охолоджують; ріпчасту цибулю очищають, нарізають і піддають гарячому маринуванню; солоні огірки нарізають, а квашену капусту відділяють від розсолу і, якщо потрібно, додатково шаткують.

Потім підготовлені овочі направляють у змішувачі періодичної дії.

Отримана суміш (салати, вінегрети) фасується і направляється в експедицію.

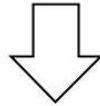
Великою популярністю користуються страви та закуски з овочів та грибів (рис. 12.8)

Асортимент страви і закуски з овочів і грибів

- Помідори, фаршировані яйцями і цибулею
- Томати, фаршировані сирою масою
- Томати, фаршировані грибним салатом
- Баклажани, тушковані з помідорами
- Морква, тушкова з солодким перцем
- Меживо з баклажанів
- Ікра овочева
- Ікра грибна
- Ікра з цибулі
- Ікра з баклажанів і яблук
- Ікра з гарбуза
- Ікра з кабачків
- Заливні гриби
- Шампінйони під майонезом

Асортимент салатів із квашених і маринованих овочів наведено на рисунку 2.9, а технологічні особливості салатів з м'ясом, рибою та нерибною сировиною – на рисунку 2.10.

**Асортимент салатів з квашених і
маринованих овочів**



- Салат з квашеної капусти
- Салат з квашеної капусти з хроном
- Салат з солодких огірків і квашеної капусти
- Салат із маринованої цибулі з яйцем
- Салат із маринованого перцю з яйцем
- Салат із редьки і квашених огірків
- Салат із квашеної капусти з апельсином

**Технологічні особливості салатів з м'ясом, птицею, дичиною, рибою і
нерибною водною сировиною**



Первинна кулінарна обробка сировини



Відварювання (припускання або тушкування) основного продукту: м'ясо, м'якоть птиці або дичини, риба, нерибні продукти моря та охолодження



Відварювання овочів: картоплі, моркви



Солоні або свіжі огірки – очищення від шкіри і насіння



Відварювання та очищення яєць



Нарізання всіх інгредієнтів



Заправляння соусами, заправками



Порціювання і прикрашення шматочками м'яса (риби, птиці), часточками вареного яйця, листям зеленого салату

Нижче представлено асортимент салатів з м'ясом, птицею, дичиною, рибою і нерибною водною сировиною, салати – коктейлі, а також холодних і гарячих закусок із нерибної сировини.

**Асортимент салатів з м'ясом, птицею, дичиною,
рибою і нерибною водною сировиною**

- Салат з фруктів та овочів з сиром
- Салат «Зимовий»
- Салат «Київський»
- Салат м'ясний з свіжими огірками
- Салат з печінки
- Салат із кролятини з овочами
- Салат рибний по-тернопільськи
- Салат «Либідь»
- Салат «Європейський»
- Салат з індички з кунжутом
- Кошик з крабовим салатом

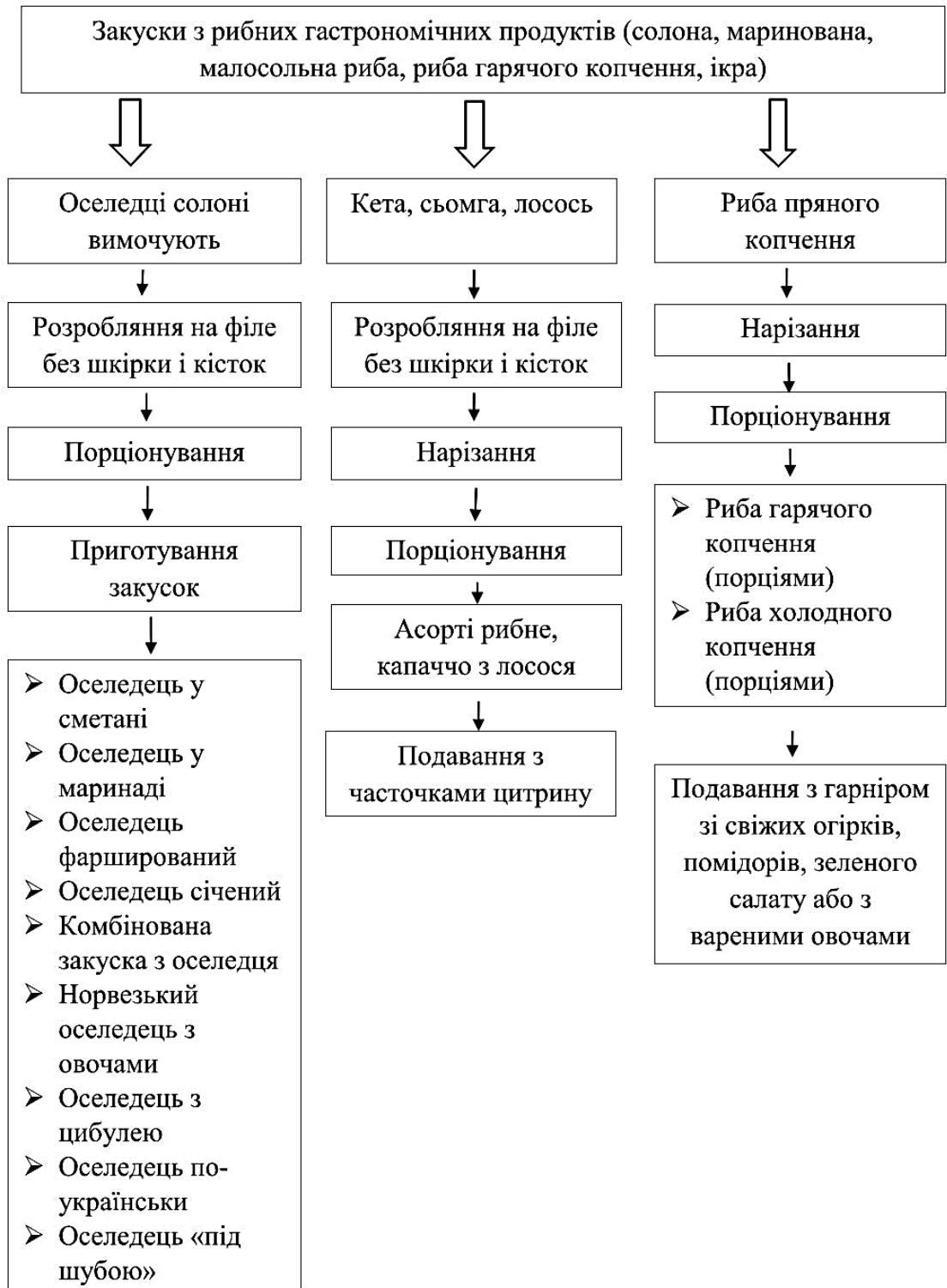
Салати-коктейлі:

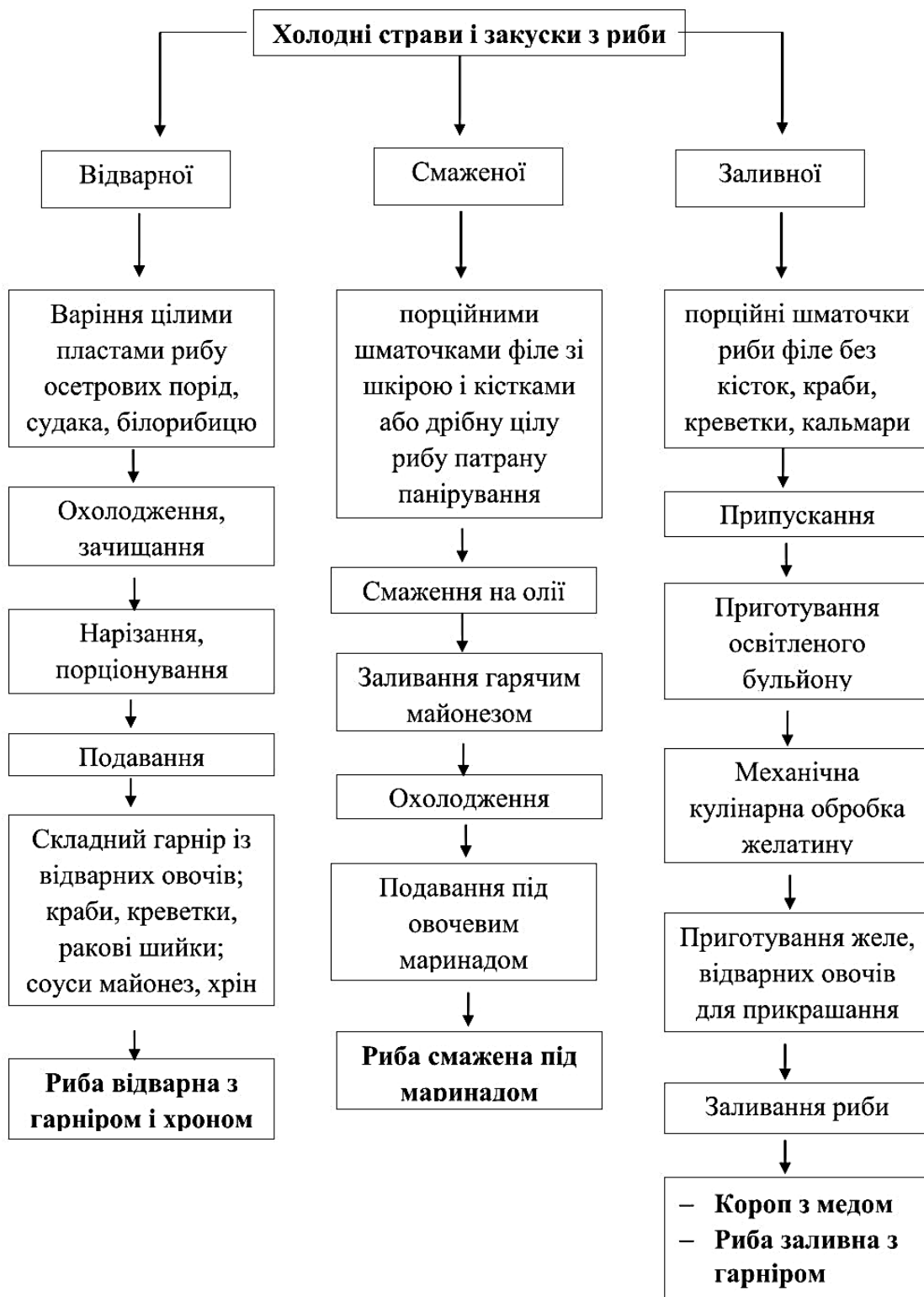
- Салат-коктейль рибний
- Салат-коктейль овочевий
- Салат-коктейль вітамінний
- Салат-коктейль з птиці або дичини
- Салат-коктейль з крабами або раками
- Салат-коктейль з ананасами і пекінською капустою
- Салат-коктейль з грейпфруту з устрицями

Асортимент холодних та гарячих закусок із нерибних продуктів моря

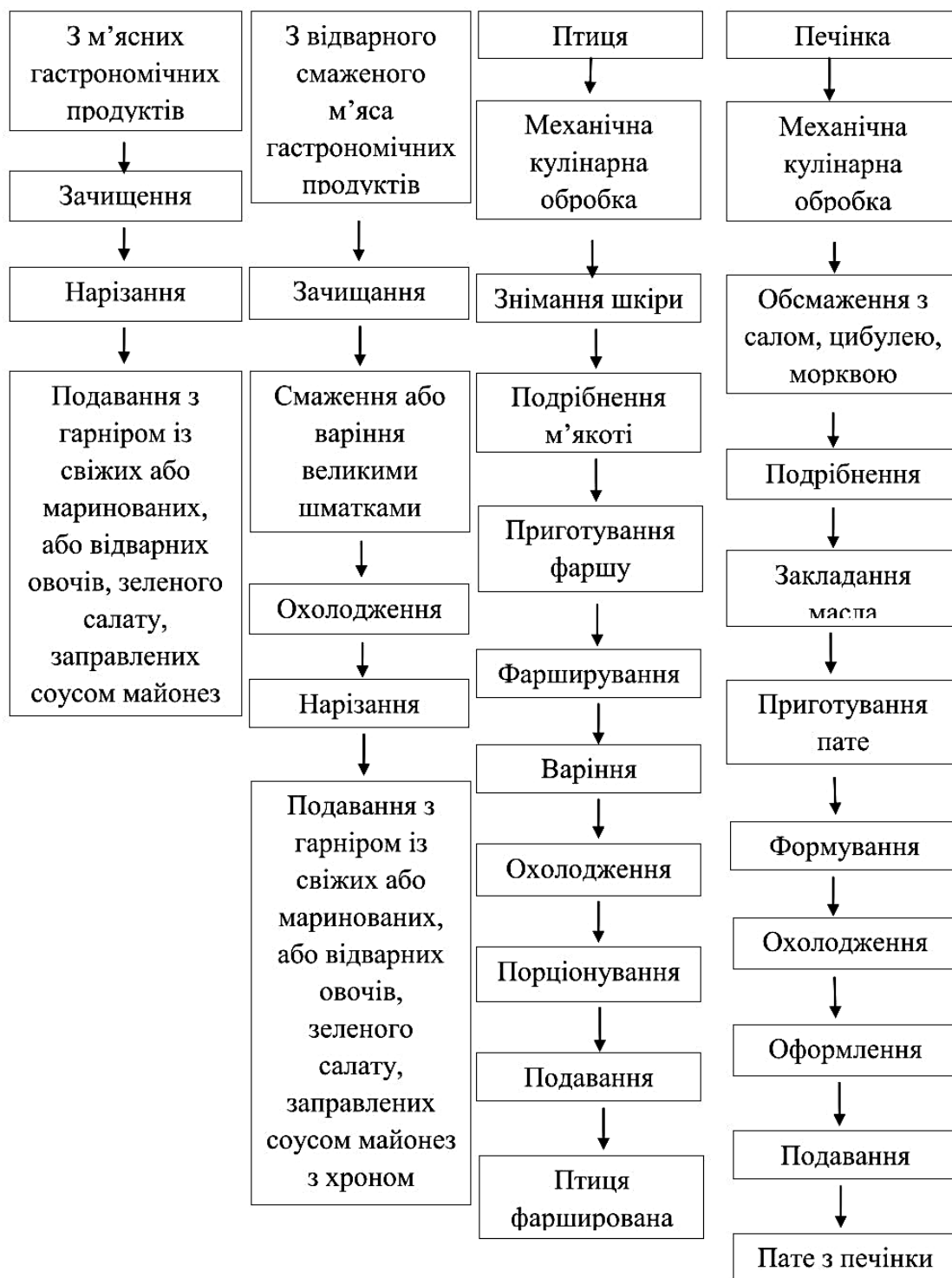
- Копчений осетр з мідіями та яблуками
- Салат «Дімаре»
- Медальйон з крабів
- Краби у омлеті
- Креветки у коричневому соусі
- Салат із кальмарів
- Авокадо фаршироване крабами
- Салат «Дари моря»
- Сашимі
- Суши

Технологічні особливості холодних страв і закусок із риби і нерибної водної сировини

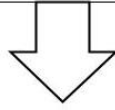




Холодні страви і закуски із м'яса, м'ясопродуктів і птиці

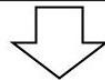


Страви і закуски з м'яса, м'ясних продуктів і птиці



- Свинина смажена, шпигована часником
- Сало варене, шпиговане часником
- Завиванець Ялтинський
- Завиванець по-гуцульському
- Ковбик з головизною
- Ковбик з гречаною кашею
- Ковбаса з печінки з куркою
- Ковбаса Домашня
- Асорті м'ясне
- М'ясо або язик, або порося заливне
- Холодець по-домашньому
- Паштет з печінки
- Кров'янка Галицька
- Кров'янка по-домашньому
- Ковбаса Чумацька
- Шийки курячі Любительські
- Закуска Староукраїнська
- Закуска з шинки (гаряча)
- Рулет шинковий
- Пате з печінки
- Пате з м'яса у тісті
- Куряче лакомство
- Рулет з яловичини під шоколадним соусом

Закуски і холодні страви з сиру, яєць



- Закуска з сиру
- Закуска з сиру по-закарпатському
- Закуска гостра
- Сир фарширований
- Сирна дошка
- Сирний салат
- Сирні фриттери
- Яйця заливні
- Яйця фаршировані грибами
- Яйця фаршировані оселедцем і цибулею
- Яйця з соусом з хрону

Технологічні особливості процесів приготування холодних страв та закусок

- Продукти нарізають тоненькими скибочками, кружельцями, маленькими кубиками, деякі шаткують соломкою.
- Зберігають незаправлені салати у холодильних шафах при температурі 4...8 °С не більше ніж 6 годин.
- Замість оцту в салатах краще використовувати цитриновий сік, а для салатів із буряку – журавлиний.
- Сіль для приготування заправок краще використати дрібну, а замість цукру використовувати цукрову пудру.
- М'ясо, рибу, яйця, хлібні продукти і бобові потрібно комбінувати з продуктами, що мають лужну реакцію – вітамінні салати.
- Слід враховувати основні закони поєднання продуктів за смаком, кольором, формою.
- Щоб використані оздоблювальні елементи мали належний ефект, слід застосовувати контрасне кольорове поєднання.

Технологічне обґрунтування параметрів процесу при готування холодних страв та закусок

- У доведені до напівготовності буряки додають 3%-вий оцет (100 г на 10 кг буряків), щоб зберегти натуральний яскравий колір.
- Моркву припускають з додаванням олії (150...200 г на 10 кг моркви) для розчинення каротину і кращого засвоєння організмом.
- Для збереження в овочах вітамінів, мінеральних речовин їх припускають або готують на пару, а м'ясу і рибу сировину – у вакуумній упаковці.
- Червоноголову капусту шинкують, обшпарюють окропом (щоб капуста набула більш яскравішого кольору).
- Для підвищення в холодних стравах і закусках кількості мінеральних речовин, вітамінів, харчових волокон необхідно включати в рецептуру крупи, а для підвищення кількості білка – бобові.
- Для надання пате соковитості, зменшення втрат при тепловій обробці і підвищення харчової цінності доречно пате загортати у морську водорість, а потім – у прісне тісто.
- Для збереження яскраво – зеленого кольору шпинату його припускають, а потім – занурюють у льодяну воду.

Терміни та режими зберігання холодних страв та закусок наведені у таблиці.

Строки реалізації холодних страв при температурі 6-8 °С

Найменування страв	Години реалізації
Салат зелений	12 годин
Салат овочевий	
Салат картопляний	
Вінегрет	
Паштет з печінки	24 години
Маса з сиру м'якого	
Сирки з м'якого сиру	24 години
Оселедець рублений	24 години
Холодне м'ясо, рибне	12 годин
М'ясні, рибні заливні страви	12 годин