

Горячие блюда и закуски: характеристика, особенности приготовления

Готовят их небольшими по объему, как правило, из деликатесных продуктов, сочетая их с грибами, сыром, разнообразными соусами и приправами.

Продукты нарезают тонкой соломкой или мелкими кубиками (чтобы при еде пользоваться только чайной ложкой или кокотной вилкой).

Главная задача горячей закуски – пробуждать аппетит.

После холодных закусок приходит очередь горячих. Горячие закуски подают при температуре 75–90 °С. К ним можно отнести горячие бутерброды, горячие салаты, жюльены.

Они не являются горячими вторыми блюдами. Отличие состоит в том, что горячие закуски подают совсем маленькими порциями. Вторые же блюда принято подавать довольно крупными порционными объемами. Кроме того, горячую закуску подают в таком виде, что ее вполне можно отведать, не присаживаясь за стол. Как правило, их подают в той же посуде, в которой они готовились. В роли горячих закусок могут выступать горячие бутерброды, мясные, грибные, рыбные и овощные закуски.

Существуют определенные правила подачи и употребления закусок. Итак, в первую очередь подают холодные рыбные закуски: икру, малосольную рыбу, заливные блюда, рыбные салаты. Затем приходит очередь холодных закусок из мяса. Подают отварное, заливное, фаршированное мясо, колбасы, копчености, мясные салаты. Далее наступает черед овощных и грибных закусок – подают овощи свежие, консервированные, фаршированные. В последнюю очередь подают различные сорта сыров. После холодных закусок на стол подают горячие закусовые блюда в следующей последовательности. В первую очередь – из рыбы, затем из мяса и субпродуктов. За ними следуют горячие закуски из птицы, овощей и грибов.

Таким образом, можно сделать вывод, что главное правило подачи закусок (как холодных, так и горячих) состоит в том, что в первую очередь подают рыбные блюда, а затем мясные, овощные и прочие.

В качестве посуды для горячих закусок могут выступать порционные сковороды, кокотницы, кокильницы.

Кокильница представляет собой металлическую посуду в виде раковины. В ней запекают и подают на стол горячие закуски из рыбы и морепродуктов.

Кокотница – маленький неглубокий ковшик. В кокотнице подают жюльены и другие горячие закуски.

Как горячие, так и холодные закуски могут быть поданы в тарталетках и волованах.

Тарталетка – это маленькая корзиночка, выпекаемая из пресного теста. Затем ее заполняют готовой начинкой (мясной, грибной, фруктовой) и подают на стол.

Волован – это маленькая закуска в форме башенки. Волованы выпекают из слоеного теста, а затем заполняют разнообразной начинкой.

Маленькие сосиски, тефтели принято подавать на порционных сковородках. Волованы, корзиночки и тарталетки подают на круглых блюдах, подложив под каждое изделие бумажную салфетку. Небольшие порции рыбы, птицы, которые подаются в сервировочных вазах, принято подцеплять вилкой или же брать рукой.

Холодные и горячие закуски играют важную роль в трапезе. Они подаются перед основным приемом пищи и являются визитной карточкой последующего обеда или ужина, уровнем мастерства хозяйки дома в целом.

При отпуске ставят на пирожковую или десертную тарелку с бумажной салфеткой, а на ручку кокотниц надевают бумажные папильотки.

В зависимости от формы нарезки и посуды, в которой готовят закуски, они и получили свое название:

- “жюльен” (называют так из-за формы нарезки продуктов (соломкой)) - готовят из птицы или дичи.
- “кокот” (от названия специальной кастрюльки с ручкой (кокотницы)) – готовят из грибов, крабов, почек, птицы.
- “кокиль” - (от названия натуральной или искусственной раковины (кокильницы)) - готовится из рыбы, мидий, устриц, кальмаров. В этой посуде изделия запекают и подают.

При подаче кокотницы или кокильницы ставят на фарфоровые (пирожковые или десертные) тарелки с бумажными салфетками, а на ручку кокотниц надевают бумажные папильотки. Горячие закуски подают после холодных закусок.

Посуда для подачи

- фарфоровые и металлические блюда (для ассорти)
- селедочница (для сельди и рыбной гастрономии)
- стеклянные вазы (для сырых овощей)
- икорницы (для икры зернистой)
- салатники (для салатов и винегретов)
- розетки (для лимона и зелени)
- кокотницы, кокильницы для горячих закусок

Домашнее задание ответить на вопросы:

1. Как классифицируют холодные блюда и закуски?

2. Какие существуют виды бутербродов?
3. Какие способы приготовления и оформления салатов вы знаете?
4. Какие салаты готовят из сырых овощей?
5. Назовите количество продуктов, необходимых для приготовления 1 кг овощного винегрета.
6. Какие способы приготовления салата из белокочанной капусты?
7. Составьте схему приготовления мясного салата.

Отметьте в табл. знаком x продукты, входящие в состав салатов и винегрета.

Продукты	Блюдо			
	Салат мясной	Салат рыбный	Салат «Столичный»	Винегрет
Говядина				
Горошек консервированный				
Заправка				
Картофель				
Крабы				
Куры				
Лук репчатый				
Майонез				
Морковь				
Огурцы соленые				
Помидоры				
Рыба				
Салат				
Свекла				
Соус «Южный»				
Яйцо				