

Министерство образования и науки Республики Хакасии  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Аграрный техникум»

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА  
НА ТЕМУ: «ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ».**  
*по ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.*

*для профессии 43.01.09 Повар, кондитер*



*Разработала: мастер производственного обучения  
Мосина Галина Яковлевна*

*С. Шира 2018г*

Методическая разработка урока поможет молодым преподавателям и мастерам п./о. правильно и эффективно использовать время урока, применять приемы и методы обучения с использованием инновационных технологий при формировании у обучающихся необходимых навыков и умений.

*Целью данной методической разработки является:*

- 1.Повысить свое педагогическое мастерство.
- 2.Показать творческий подход к изложению нового материала.

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**уметь:**

- с соблюдением технологии приготавливать холодные блюда и закуски;
- соблюдать правила подачи холодных блюд и закусок;
- соблюдать требования к качеству.

*Задачи урока:*

*Обучающиеся:* обеспечить усвоение обучающихся теоретических знаний по теме «Холодные блюда и закуски» с применением компьютерной презентации, осуществить контроль знаний по карточкам - задания, тестам, цветным иллюстрациям. Закрепить и углубить полученные знания по теме с применением мультимедийной технологии обеспечивающий повышенный интерес и активность развивающих самостоятельность их мышления.

*Воспитательные:* привитие интереса к профессии, расширение кругозора у обучающихся, правильной организации рабочего места, бережному отношению к оборудованию, рациональному использованию электроэнергии и материалов.

*Развивающие:* развитие мыслительной деятельности обучающихся, расширения кругозора, самостоятельного обобщения знаний, умения сравнивать изученные понятия, делать соответствующие выводы.

*Тип урока:* изучение нового материала.

*Вид урока:* урок лекция с применением компьютера.

*Материально - техническое оснащение:*

Компьютер, мультимедийный проектор, экран, раздаточный материал, презентация, инструменты, инвентарь, посуда, продукты, оборудование.

*Методы обучения, используемые на уроке:* словесные (рассказ, беседа), наглядные (демонстрация презентации).

## **Ход урока.**

1. Проверить явку обучающихся.
2. Проверить наличие готовности к уроку.

### **Сообщение темы урока.**

Сегодня мы с вами продолжим разбирать тему урока «Холодные блюда и закуски», которые имеют большое значение в питании человека. Они богаты ценными пищевыми веществами, обладают определённой калорийностью, способствуют возбуждению аппетита, лучшей усвояемости пищи. Холодных блюд и закусок очень много. Четкого разграничения между холодным блюдом и холодной закуской нет. Одно и то же кулинарное изделие может быть холодным блюдом или холодной закуской. Как правило, закуска по объёму и весу меньше холодного блюда.

Закуски бывают холодными и горячими. К холодным закускам принято относить холодные блюда, в составе которых имеется основной продукт и отсутствует гарнир или он дается в ограниченном количестве и ассортименте. Например, икра кетовая и зернистая с зеленым луком, икра паюсная с лимоном, семга и балыки с лимоном, кильки с яйцом, шпроты и сардины с лимоном, соленые и маринованные грибы, вяленая рыба и т.п. К холодным закускам относятся блюда из соленой сельди: сельдь с гарниром, сельдь натуральная или рубленая.

Холодные блюда обычно подают в начале приема пищи. В этом случае их называют закусками, они дополняют состав основных блюд, украшают стол, утоляют голод, возбуждают аппетит и дополняют пищевую ценность рационов. Холодный стол, то есть блюда, подаваемые в холодном, а не в горячем или разогретом виде, является первой подачей и включает в себя самые разнообразные, самые разнородные кушанья, как по составу продуктов, так и по принципам приготовления.

Достаточно сказать, что это могут быть как совершенно сырые, необработанные продукты, например овощи, фрукты, ягоды, травы (даже не разделанные, а просто обмытые), так и продукты, прошедшие длительную и сложную обработку, в том числе многократное нагревание, обжиг, копчение, варку и т. д., но подаваемые в холодном виде.

Из холодных блюд и закусок широкой популярностью пользуются ветчина с гарниром, мясное ассорти, жаренное и отварное мясо, поросенок с хреном и заливной, домашняя птица, фаршированная под майонезом, мясо и домашняя птица заливная, студень говяжий или свиной и др.

**Бутерброды.** Продукты уложены ровным слоем на куске хлеба, поверхность гладкая. Вкус и запах используемых продуктов.

### **Салаты**

- Внешний вид :Овощи нарезаны аккуратно, соответствующей формы нарезки, уложены в посуду горкой, украшены, свежей зеленью.
- Консистенция: овощей упругая, вкус, запах,
- Цвет: соответствующие используемым продуктам.

**Винегреты.** Овощи нарезаны тонкими ломтиками.

- Цвет: светло-красный или ярко- розовый.
- Вкус: острый, соответствующий используемым продуктам.
- Консистенция: вареных овощей - мягкая, соленых- твердая хрустящая.

**Рыбные холодные блюда (закуски).**

- Внешний вид: Рыба без кожи и костей, нарезана широкими удлиненными кусками, украшена красиво, с цветом, соответствующим данному виду рыбы.
- Цвет: Желе заливной рыбы - прозрачное, светло-желтое.
- Вкус: зависящий от тепловой обработки , соответствующий данному продукту.

**Мясные холодные блюда.**

- Внешний вид: мясные продукты нарезаны поперек волокон, тонкими широкими кусками без мелких кусочков.
- Цвет: соответствующий продукту с учётом тепловой обработки.
- Вкус: соответствующий. Консистенция плотная, упругая, эластичная, овощи мягкие, но рыхлые.

### **Отличительные особенности холодных блюд и закусок:**

Холодные блюда отличаются от закусок тем, что они подаются с гарниром, они более сытные (мясо, рыба, птица с гарниром).

Холодные закуски имеют меньший выход, подают их, как правило, без гарнира (икра, сёмга, кета, шпроты, сыр и др.) либо с очень малым количеством гарнира.

Некоторые закуски подают горячими. Продукты для них мелко нарезают. От горячих вторых блюд они отличаются меньшим выходом, более острым вкусом и отсутствием гарнира.

Многие холодные блюда обладают острым вкусом (закуски из сельди, кильки, квашеной капусты, солёных и маринованных грибов и др.); некоторые имеют нежный вкус (заливная рыба, мясо, холодные блюда из домашней птицы и дичи и др.), в этом случае к ним подают острые приправы и соусы (горчицу, хрен, соус майонез и др.).

### **Посуда для отпуска холодных блюд.**

При подаче холодных рыбных блюд и закусок весьма широко используются различные соусы, заправки и маринады, что позволяет из одной и той же рыбы получать блюда с самыми разными вкусовыми сочетаниями. Кроме того, они прекрасно ароматизируют блюда, придают им привлекательный внешний вид. Готовить соусы, заправки и маринады следует только в тех количествах, которые требуются для одноразового употребления, поскольку во время хранения их вкусовые достоинства быстро ухудшаются.

К банкетным блюдам предъявляются особые требования. Они должны отличаться не только высоким качеством, но и художественным оформлением и служить украшением стола. Эти блюда подаются на больших фарфоровых и мельхиоровых блюдах по 8—12—16 и более порций с разнообразными расположенными букетами сложными гарнирами из различных по виду и цвету овощей, цитрусовых. Гарнир помещают также в корзиночки из сдобного или слоеного теста, чашечки, вырезанные из апельсиновых и мандариновых корок. Чем крупнее изделие, тем разнообразнее и красочнее должны быть подобраны гарниры и уложены более крупными букетами.

Все эти украшения должны гармонировать с приготовленным изделием, не загромождать и не закрывать его. Для того чтобы лучше выделить изделие, его иногда помещают на подставку, приготовленную из хлеба, теста, риса, картофеля. Рыбную гастрономию разделявают и зачищают от косточек, не удаляя кожи; нарезают по мере потребности.

### **Правила приготовления холодных блюд.**

Ассортимент холодных блюд и закусок очень разнообразен. Для их приготовления широко используют свежие, квашеные, соленые и маринованные овощи, плоды и ягоды, яйца, мясо, рыбу и всевозможные гастрономические товары - масло, сыр, рыбные и колбасные изделия, свинокочености и др.

Холодные закуски и блюда красиво оформляются овощами, зеленью, что привлекает внимание и возбуждает аппетит. Между холодной закуской и блюдом особой разницы нет, так как, поданные в начале обеда, они играют роль закуски, а в меню завтрака, обеда, ужина они могут быть основным блюдом.

Многие холодные блюда и закуски обладают высокой калорийностью, например салаты из мясных или рыбных продуктов, сыр из дичи или галантин и др. Холодные закуски из свежих овощей богаты витаминами, минеральными солями, ценными органическими кислотами.

Необходимо особенно строго соблюдать санитарные правила при изготовлении холодных закусок, так как многие холодные блюда и закуски после их изготовления не подвергаются тепловой обработке, которая обеззараживает продукты. Для подачи холодных блюд и закусок используют фарфоровую, хрустальную, стеклянную, мельхиоровую посуду: блюда круглые, овальные, салатники, вазы, селедочницы, икорницы и т. д.

При отпуске холодные блюда и закуски красиво оформляют, используя для их украшения основные продукты, входящие в состав изделия, подбирая подходящие по цвету, красиво нарезаая их и укладывая. Температура подачи холодных блюд должна быть 10-12°C. Посуду для холодных блюд и закусок рекомендуется охлаждать.

### **Подготовка продуктов. Овощи и зелень.**

Подготовка овощей, грибов, плодов и зелени при приготовлении закусок аналогична подготовке этих продуктов для вторых овощных блюд.

Спаржу и цветную капусту после подготовки необходимо отварить в подсоленной воде, а после охладить в той же воде.

Картофель и свеклу рекомендуется отварить в кожуре, не разрезая, воду слить, а овощи охладить. Так же овощи можно вначале очистить от кожуры, после припустить.

Горошек необходимо варить целыми стручками, а стручковую фасоль лучше нарезать длиной 2-3 см. Фасоль и горошек варить в сильно кипящей подсоленной воде. Когда продукты сварятся, их необходимо откинуть на сито, дать воде стечь, а после охладить.

Репу, морковь, брюкву необходимо варить в очищенном виде целиком или нарезать и припустить.

С помытых помидоров необходимо удалить плодоножку. При приготовлении салатов, помидоры необходимо брать спелые и крепкие. Иногда с помидоров необходимо снять кожицу. Для этого их необходимо опустить на минуту в кипящую воду. Если помидоры используются для фарширования, верхнюю часть необходимо срезать примерно 1/4-1/5, после аккуратно удалить семена и сок.

Если морковь и кабачки необходимо использовать в сыром виде в салаты, то их нужно предварительно очистить от кожуры, помыть и нарезать ломтиками или соломкой.

Чтобы не изменился цвет у салатного сельдерея, его необходимо хранить завернутым во влажную марлю в темном месте. Зачастую веточки сельдерея используют для украшения блюд.

Для использования в салатах шпинат или салат, их необходимо хорошо промыть, а после просушить. Для сушки вымытые листья нужно положить на салфетку или марлю. Одной рукой захватив края салфетки, поднять вверх, а после сильным движением вниз стряхнуть воду.

Грибы, как правило, не используют в сыром виде. Подготовленные грибы необходимо отварить, засолить или замариновать.

Зачастую в приготовлении закусок или салатов используют консервированные овощи (горошек, спаржу, помидоры, стручковую фасоль, цветную капусту и др.). Из предварительно открытой банки переложить овощи на сито или дуршлаг и дать стечь жидкости, а после использовать овощи при приготовлении блюд.

### **Подготовка продуктов. Рыбные продукты.**

Как правило, для приготовления закусок используют судака, осетрину, севрюгу, белугу и др. Рыбу обрабатывают таким же образом, как и для приготовления вторых блюд.

Так же при приготовлении закусок могут быть использованы пищевые рыбные отходы. К отходам относятся плавники, кости, голова. Обрабатывают отходы таким же образом, как и для приготовления рыбных бульонов.

### **Подготовка продуктов. Мясные продукты.**

Для приготовления закусок используют тонкий край говядины. Обработанную и зачищенную от сухожилий говядину необходимо обжарить с обеих сторон до образования поджаристой корочки. Обжаривать мясо необходимо до такой степени, чтобы оно оставалось внутри розовым и сочным. Предварительно обработанную телятину, баранину и свинину необходимо обжарить крупными кусками, удобными для нарезки. Из лопатки необходимо удалить кости, свернуть мясо в виде рулета и обжарить.

Предназначенных для заливного или для подачи порциями поросят необходимо обработать. После обработки завернуть в чистую полотняную ткань или пергаментную бумагу, обвязать шпагатом. Положить поросенка в кастрюлю, залить холодной водой, добавить мелко нарезанных кореньев, лавровый лист, соль, перец и варить при медленном кипении 50-60 минут. После отваривания поросенка охладить в том же бульоне.

Домашняя птица и дичь подготавливают разными способами, в зависимости от назначения. Птицу и дичь можно отварить, припустить или обжарить так же, как для вторых блюд.

Для приготовления закусок иногда используют мясные субпродукты. К мясным субпродуктам относятся говяжьи ноги и губы, головы и ноги свиней. Такие продукты в основном предназначены для мясного студня. Продукты предварительно необходимо опалить, следя, чтобы не обгорела кожа и кости. После опаливания необходимо зачистить ножом, обмыть в теплой воде при помощи щетки.

### **Оформление холодных блюд и закусок.**

Широкий ассортимент холодных блюд, разнообразие продуктов, используемых для их оформления, требуют от кулинара глубоких и разносторонних знаний и практических навыков.

Для оформления блюда отбирают продукты, входящие в его состав, фигурно нарезают их. Продукты, предназначенные для оформления, не рекомендуется заливать сметаной, майонезом, соусом.

Праздничные (банкетные) блюда обязаны иметь высокое качество, изящное оформление и быть украшением праздничного стола.

Для оформления таких блюд требуется большой практический навык, изобретательность, художественный вкус.

Бутерброды можно оформлять салатом, шпинатом, веточками петрушки, укропа, ломтиками помидора, свежего или соленого огурца, редиса, кусочками

свежего или маринованного сладкого перца и др. При этом соответственно увеличивают выход.

Для оформления канапе применяют сливочное масло, масляные смеси, майонез, свежие и маринованные огурцы, красный сладкий перец, зелень, вареные яйца, лимон, фрукты и т.д.

Кроме канапе, к банкетным мелким холодным закускам относятся различные закуски в корзиночках (тарталетках) и валованах; яйца, фаршированные закусочными смесями и икрой, а также фаршированные овощи. Корзиночки (тарталетки) выпекают из пресного сдобного теста в специальных формочках. Готовые охлажденные тарталетки заполняют салатами, паштетами, морепродуктами в майонезе.

На приемах и банкетах готовят своеобразные холодные закуски - салаты-коктейли. Продукты для них нарезают мелкими кубиками, соломкой или фигурно (с помощью специальных выемок). Заправляют такие салаты майонезом, майонезом со сметаной, взбитой сметаной или сливками, заправками. Подают в стеклянных креманках или фужерах небольшими порциями по 50-100 граммов. Красочно оформляют зеленью, дольками апельсина или лимона, яблоками, консервированными фруктами, ягодами, миндалем. Креманки (фужеры) ставят на блюде или тарелку с салфеткой. Едят их чаще чайной ложкой или кокетной вилкой, которые кладут рядом на тарелку. Наиболее популярны салаты-коктейли из мяса кальмара, морского гребешка, мидий и других морепродуктов, из мяса птицы и дичи, ветчины и сыра, фруктов.

Салаты в кулинарной традиции занимают одно из центральных мест и пользуются популярностью. При оформлении необходимо стремиться к тому, чтобы основные продукты не были покрыты второстепенными. Чаще всего используют: листья салата, салатный цикорий, зелень укропа, петрушки, сельдерея, зеленый лук, отварные яйца, помидоры, огурцы, редис, болгарский перец, маслины и др. Наиболее распространены два способа приготовления и оформления салатов. Первый способ - все компоненты салата нарезают, смешивают, заправляют и укладывают в посуду для отпуска салатов. Второй способ - при нарезке лучшие куски оставляют для оформления. Примерно 2/3 общей массы продуктов нарезают, заправляют и кладут горкой. На горку укладывают украшения из оставшихся продуктов - ломтики мяса, птицы, рыбы, яиц, помидоров и зелени.

Для мясного ассорти используют говядину, ветчину, язык, птицу и др. Для оформления используют художественно нарезанные овощи и свежую зелень. В последнее время все чаще оформляют и подают холодные банкетные блюда на овальных и прямоугольных зеркальных блюдах, которые, отражая уложенные продукты, придают блюду особую нарядность.

Рыбные холодные закуски подают обычно без гарнира с дольками лимона и зеленью, сервируют к подаче со свежими огурцами, листьями зеленого салата.

**Требования к качеству холодных блюд и закусок. Сроки хранения.**

Качество холодных блюд и закусок определяется :

- органолептическими показателями;
- физико-химическими показателями;
- микробиологическими показателями.

#### *Органолептические показатели*

Все холодные закуски должны быть аккуратно и красиво оформлены, иметь температуру 10-12<sup>0</sup>С. Вкус и цвет должны соответствовать данному виду изделий. Не допускаются никакие признаки порчи: изменение цвета, признаки закисания, посторонние запахи и привкусы. Выход должен точно соответствовать установленной норме.

Бутерброды. Хлеб не черствый, толщина куска в открытых бутербродах - 1-1,5 см, в закрытых - 0,5 см; продукты аккуратно нарезаны, зачищены, без признаков подсыхания и изменения цвета.

Салаты овощные. У зеленых салатов листья нарезаны поперек широкими лентами, не допускается наличие пожелтевших листьев, грубых черешков, цвет зеленый, консистенция плотная, эластичная.

У капустных салатов консистенция твердая, хрустящая; у свежей капусты не допускаются зеленые листья, у квашеной - ослизлые и крупные частицы кочерыжки. В салатах из краснокочанной капусты цвет ярко-красный, не допускаются увядшие листья и синий оттенок готовой капусты.

Зеленый лук должен быть эластичным, хрустящим, не допускаются пожелтевшие частицы.

Огурцы грядовые должны быть очищены, свежие, крепкие, хрустящие; не допускаются огурцы перезрелые с грубыми семенами.

Помидоры плотные, сохранившие форму, плотные части у плодоножек должны быть удалены.

Вареные овощи в салатах мягкие, но непереваренные, хорошо зачищены, без потемнений и остатков кожицы.

Рыбные гастрономические продукты должны быть хорошо зачищены, аккуратно нарезаны, осетровая рыба без хрящей и кожи, на поверхности семги, кеты не должно быть следов пальцев. Сельдь в меру соленая, хорошо очищена, без темной пленки на внутренней стороне. Готовая рубленая сельдь должна содержать сухих веществ не менее 40%, жира - не менее 9, поваренной соли - не более 4-6 и иметь кислотность не выше 0,4% (в пересчете на уксусную кислоту). В рецептуру рубленой сельди входит 45 - 50% (нетто) массы готового изделия.

У заливной рыбы и мяса желе упругое, прозрачное, со вкусом и ароматом концентрированного бульона, без помутнений (особенно вокруг ломтиков лимона), слой его не менее 0,5-0,7 см, отварная рыба должна быть плотной, сохраняющей форму; у мясных продуктов поверхность должна быть без изменений окраски (позеленения, темных пятен и т. д.); в студне желе должно быть плотным, хорошо застывшим, а продукты мелко нарезаны и равномерно распределены по всей массе. В блюдах, заправленных майонезом, не должно быть признаков его расслаивания (пожелтения).

Холодные блюда и закуски, а также полуфабрикаты для них хранят в холодильных шкафах при температуре 0-6°C в фарфоровой или эмалированной посуде (без трещин и отбитой эмали), покрытой крышкой или сухой марлей. Ростбиф, окорок, птицу, дичь хранят на блюдах или противнях, а семгу, балык, осетрину и подобные им продукты - на маркированных сухих досках под сухой марлей. Нарезают продукты перед подачей.

Мясные и рыбные холодные блюда с гарниром, а также заправленные соусами хранят не более 30 мин. Из бутербродов можно сохранять лишь закусочные, покрытые желе, но не более 12 ч. Подготовленные продукты для оформления салатов допускается хранить на холоде не более 12 ч. Максимальный срок хранения заправленных салатов из вареных овощей - 30 мин, из сырых - 15 мин.

Продукты во вскрытых консервных банках хранят не более 3 ч. Переложенные в фарфоровую, стеклянную или эмалированную посуду - не дольше суток. Заливное, студни, рыбу под майонезом, под маринадом, фаршированные перец, кабачки, баклажаны, а также икру из них и грибов хранят в течение суток.

### **Закрепление темы. Рефлексия.**

#### **Вопросы:**

1. Назовите классификацию холодных блюд и закусок?
2. Перечислите виды бутербродов и продукты, используемые для их приготовления?
3. Назовите сроки реализации холодных блюд и закусок?