М. С. КОСОВЕНКО
Ж. М. СМІРНОВА
Л. Я. СТАРОВОЙТ

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Міністерство освіти і науки України

Підручник для професійно-технічних закладів освіти
(спеціальність 5.091711 — технологія харчування)

«Факт»
Київ • 2003

ББК 36-99с722
К71
УДК 641.5(075)

Автори: М. С. Косовенко, Ж. М. Смірнова, Л. Я. Старовойт

Затверджено міністерством освіти і науки України як підручник для учнів професійно-технічних навчальних закладів (лист №1/11-2307 від 15.07.2002 р.).

К71 **Технологія приготування їжі:** Підручник для проф.-техн. навч. закл. /М. С. Косовенко, Ж. М. Смірнова, Л. Я. Старовойт.— К.: Факт, 2003.— 360 с.; іл.
ISBN 966-8408-27-6.

Підручник «Технологія приготування їжі» розроблено згідно з програмою для учнів профтехучилищ вищого ступеня навчання зі спеціальності 5.091711 — технологія харчування, що здобувають кваліфікаційний рівень молодшого спеціаліста.

У підручнику подано характеристику нових продуктів (приправ) та їх використання в новітній технології. Наведено норми продуктів та технологію приготування фірмових страв сучасних підприємств громадського харчування м. Києва. Запропоновано особливості приготування страв національних кухонь.

В розділі «Стандарти» висвітлено загальну характеристику стандартизації в сучасних умовах, методи визначення якості продукції.

Підручник рекомендовано для вищих професійно-технічних училищ з інтегрованим навчанням. Його можна пропонувати для роботи працівникам підприємств громадського харчування всіх форм власності.

ББК 36-99с722

© Косовенко М. С., Смірнова Ж. М., Старовойт Л. Я., 2003
© Дизайн, макет «Факт», 2003

ISBN 966-8408-27-6

ПЕРЕДМОВА

Концепція професійної підготовки кваліфікованих працівників, інтегрування професій різного рівня кваліфікації, підготовка молодших спеціалістів у вищих професійних училищах кулінарного профілю ґрунтується на впровадженні нових підходів до багатоступеневої освіти як системи.

Багатоступенева система професійної освіти побудована на основі принципів фундаментальності, гнучкості, мобільності. Вона спрямована на підготовку кваліфікованих працівників і молодших спеціалістів відповідно до суспільних потреб.

Перехід до ринкової економіки вніс певні зміни в систему громадського харчування. На зміну великим підприємствам громадського харчування з'явилось багато приватних, орендних, спільних підприємств з високим рівнем обслуговування, з використанням новітніх технологій на основі досягнень науки і техніки, із застосуванням сучасного обладнання. Сучасна модель підготовки кваліфікованого працівника і молодшого спеціаліста для підприємств громадського харчування включає соціально-особисті, професійно-виробничі, економічні, психофізіологічні і педагогічні характеристики. Тобто сучасний робітник повинен бути технічно грамотним, ініціативним, володіти кількома суміжними професіями. Освічений фахівець повинен сприймати, класифікувати, впорядковувати нову інформацію, швидко реагувати на зміни, спрямовані на формування національного виробничого потенціалу. Тому підготовка кваліфікованих кадрів є справою державної значущості.

Врахування специфічних особливостей сприяє розробленню науково обґрунтованої системи багатоступеневої підготовки кваліфікованих робітників з інтегрованих професій та молодших спеціалістів згідно з вимогами міжнародного стандарту класифікації освіти (ISCД), міжнародного стандарту класифікації професій (ISCO) та українського стандарту класифікації професій (УСКП).

В підготовці висококваліфікованих фахівців для громадського харчування та сфери обслуговування важливу роль відіграють професійно-технічні училища багатоступеневого професійного навчання. Основне їх завдання — забезпечення підготовки кадрів для підприємств різних форм власності в сучасних соціально-економічних умовах.

Цей підручник призначений для учнів другого ступеня навчання.

Щоб викликати зацікавленість до вивчення поданого матеріалу, в тексті зроблено виділення основних понять, визначень, подано технологічні схеми приготування страв з обґрунтуванням основних процесів, що відбуваються при кулінарній обробці продуктів. Книга ілюстрована фотографіями страв.

У підручнику відображено як національні особливості приготування страв сучасної української кухні, так і світовий досвід — технологію приготування страв європейської кухні, фірмових страв спільних підприємств громадського харчування і особливості приготування страв європейської кухні: російської, німецької, англійської, французької, італійської, іспанської та китайської і японської кухонь. Представлено технологію приготування фірмових страв.

Норми продуктів (маса брутто) подано за першою колонкою чинних збірників рецептур страв та кулінарних виробів, технологічних карток, фірмових страв спільних та приватних підприємств. Норму солі подано в розрахунку 1—5 г, перцю — 0,02 г, лаврового листа — 0,01 г на одну порцію.

У підручнику окремо виділено главу «Стандарти — нормативна база управління якістю продукції і сертифікації». В цій главі представлено основи стандартизації та систему її сертифікації, як механізм управління якістю. Розкрито структуру і функції системи сертифікації, рівень якості продукції і методи його визначення у взаємозв'язку з нормативною документацією та організацією контролю на підприємствах громадського харчування.

ЧАСТИНА І

ГЛАВА І

СУПИ

Наша мета

Після вивчення цієї теми ви повинні:

- ✧ Пояснити значення супів у харчуванні.
- ✧ Вміти класифікувати супи і розрізняти їх особливості.
- ✧ Знати асортимент солянок, розпізнавати їх особливості.
- ✧ Вміти пояснити приготування солянок, прозорих супів та порядок закладки продуктів.
- ✧ Знати технологію приготування гарнірів до бульйонів та способи їх відпуску.
- ✧ Вміти підібрати посуд для відпуску солянок і прозорих супів.
- ✧ Вміти визначати якість солянок і прозорих супів.
- ✧ Порядок включення солянок і прозорих супів у меню.

Значення супів у харчуванні

У давнину супи були густими ситними стравами з великою кількістю різноманітних інгредієнтів і добавок. Вони заміняли собою як перші, так і другі страви. Сьогодні супи в основному — це легка перша страва (за винятком борщів та солянок), яка при складанні меню повинна:

- ✧ Гармоніювати з іншими стравами.
- ✧ Мати апетитний вигляд.
- ✧ Завдяки своєму смаку і запаху активізувати процес травлення.
- ✧ Сприяти виділенню травних соків.
- ✧ Поповнювати організм водою.
- ✧ Збагачувати вітамінами і мінеральними солями.
- ✧ Не викликати відчуття насиченості.

Вибір м'ясних і овочевих відварів, овочів, заправок, загусників, температура і процес приготування залежить від різноманітності супів.

Класифікація супів за способом приготування:

Заправні	Прозорі	Пюреподібні	Різні
Борщі, щі, капусняки, розсольники, солянки, супи, картопляні.	Бульйони з м'яса, птиці і риби, консоме, концентроване консоме.	З різних овочів, м'ясних продуктів, круп, супи-креми.	Холодні: на хлібному квасі і буряковому відварі. Солодкі: із ягід і фруктів. Молочні: з крупами і макаронними виробами.

Основа будь-якого супу — відвар (м'ясний, овочевий), який не має яскраво вираженого смаку.

Бульйон — це прозорий відвар з шматочками м'яса (яловичини, птиці, дичини) готовий до споживання.

Консоме — це міцний (концентрований) нежирний бульйон з м'ясом.

Концентроване консоме — це консоме з подвійною порцією м'яса із додаванням спеціальних ароматизуючих приправ.

Супи до смаку доводять сіллю, лавровим листом, перцем. Вихід супів: 250, 300 і 500 г.

Зелень (петрушку, селеру, кінзу, кріп) нарізають і подають до страви з розрахунку 2-3 г на порцію. Вони надають страві аромату, привабливого зовнішнього вигляду і вітамінізують її.

§ 1. Солянки

Солянки за способом приготування відносяться до групи заправних супів.

Солянки відрізняються гострим смаком і пряним ароматом.

Гострий смак зумовлюється тим, що в рецептуру солянки входять солоні огірки, томатне пюре, оливки і маслини. Томатне пюре містить барвник групи катеноїдів, який при пасеруванні в жирі надає йому світло-коричневого кольору.

Для приготування солянок використовують концентровані м'ясні, рибні бульйони і грибні відвари з великим вмістом екстрактивних речовин (на 1 кг м'яса — 1,25 л води).

Солоні огірки нарізають маленькими скибочками або ромбиками і припускають окремо.

Рінчасту цибулю нарізають кубиком або тонко шинкують, пасерують на вершковому маслі (5—7 хв.), додають томатне пюре і продовжують пасерувати разом (7—10 хв.). Томатне пюре можна пасерувати окремо.

З оливок і маслин виймають кісточки, маслини промивають. Оливки і капарці кладуть при приготуванні солянки, а маслини — при відпуску. З лимона знімають шкірочку і нарізають кружальцями.

М'ясні продукти (м'ясо, окіст, нирки, серце, птицю та інші) варять і нарізають тоненькими скибочками.

Рибу з хрящовим скелетом (зі шкірою без хрящів або без шкіри і хрящів) нарізають по 1-2 шматочки на порцію, ошпарюють протягом 1хв., потім промивають.

Рибу з кістковим скелетом розбирають на філе зі шкірою без кісток, нарізають по 1-2 шматки на порцію. Для рибних солянок можна використовувати філе морського окуня, тріски, зубатки.

Щоб надати солянці гострого смаку, перед закінченням варіння додають проціджений, прокип'ячений огірковий розсіл.

При приготуванні солянок замість вершкового масла можна використовувати топлене масло або столовий маргарин. Маслини можна замінити капарцями.

Найчастіше солянки є стравою порційною, готують їх в ресторанах на замовлення.

Асортимент солянок: м'ясна збірна, із домашньої птиці і дичини, грибна, рибна, домашня (з картоплею) та інші. При відпуску солянку посипають шинкованою зеленню. М'ясні солянки подають зі сметаною та лимоном; рибну — з лимоном без сметани; грибну — зі сметаною, але без лимона. Температура подачі солянок — 80°С і вище.

Солянки можуть бути також у масовому приготуванні в кафе, їдальнях.

Припущені огірки, з'єднані, з пасерованою цибулею, томатом-пюре, називаються соляночним брезом.

Оливки — недостиглі, зеленкуваті плоди.

Маслини — зрілі, темно-маслянисті плоди оливкового дерева. Надходять у продаж солоні або мариновані.

Капарці — бруньки квітів куща капарця, мають темно-зелений колір. Надходять у продаж мариновані або солоні.

Приготування концентрованого м'ясного бульйону

Інгредієнти	Спосіб обробки	Обгрунтування
Яловичина.	Помити, залити холодною водою (1:1,25), поставити на вогонь.	**Покращується смак бульйону, м'ясний сік краще виходить в бульйон.**
	Довести до кипіння, знімати шум.	Білок м'яса зсідається і виходить у вигляді шуму (піни) нагору, робить бульйон прозорим.
	Варити на помірному вогні, періодично знімаючи брез (розтоплений жир і зсілі білки)	Обезжирювання забезпечує прозорість.
Обсмажені половинки цибулі, моркви, білих корінців, сіль.	Додати за 30—40 хв. до готовності м'яса в бульйон.	Дає колір, покращує смак і запах бульйону, м'ясо не червоніє.
	Вийняти м'ясо, бульйон процідити.	Залишки (шум з овочів) залишаються на цідилці.

Солянка збірна м'ясна

Телятина — 95, яловичина 110, окіст — 53, сосиски або сардельки — 41, нирки яловичі — 121, цибуля ріпчаста — 107, огірки солоні — 100, капарці — 40, маслини — 50, томатне пюре — 50, масло вершкове — 24, бульйон — 750, лимон — 16, сметана — 60. Вихід: 1000.

М'ясо яловичини, телятини, окіст, нирки, язик, сосиски попередньо зварити в тому ж бульйоні, на якому готують солянку, нарізати тоненькими скибочками.

Ріпчасту цибулю тонко нарізати, спасерувати, додати томат і пасерувати разом. Солоні огірки, обчищені від шкіри і насіння, нарізати скибочками і припустити з додаванням бульйону.

У киплячий концентрований бульйон покласти пасеровані цибулю з томатом-пюре, припущені солоні огірки, капарці, оливки або маслини (без кісточок), одночасно додати м'ясні продукти, сіль, спеції і варити 5—10 хвилин. При приготуванні порційної солянки (на замовлення), в супову миску покласти нарізаний набір варених м'ясних продуктів, капарці, оливки без кісточок, спеції, залити рідкою частиною солянки (бульйон з пасерованою цибулею, томатом і припущеними огірками), довести до кипіння. Перед подаванням у солянку покласти маслини, кружальце очи-

шеного лимона, сметану і посипати посіченою зеленню петрушки. На одну порцію солянку подають вагою 300 або 500 г.

Солянка з птиці або дичини

Курка — 312, або індичка — 280, або качка — 312, або рябчик, або сіра куропатка — 1 шт., або біла куропатка — $^2/_3$ шт., або фазани — $^1/_3$ шт. Маса готової птиці — 150, цибуля ріпчаста — 119, огірки солоні — 100, капарці — 40, маслини — 50, томатне пюре — 50, масло вершкове — 24, бульйон — 800, лимон — 16, сметана — 60. Вихід: 1000.

Готується так само, як солянка м'ясна збірна. Перед подаванням у солянку покласти шматки відварної або смаженої птиці (курки, індички, качки, гуски) або дичини (куропатки, фазана), прогріті у бульйоні.

Вимоги до якості: м'ясні продукти і огірки нарізані скибочками, цибуля — кубиками. На поверхні — кульки жиру оранжевого кольору. Кружальця (скибочки) лимона без шкіри, сметана, дрібно посічена зелень.

Смак — гострий, з ароматом м'ясних продуктів, солоних огірків, пасерованої цибулі. Колір бульйону — червоно-коричневий. Консистенція — середня, м'ясопродуктів і овочів — м'яка.

Солянка рибна

Судак — 478 або осетер — 498, головизна — 189. Маса готової риби — 200, цибуля ріпчаста — 119, огірки солоні — 117, капарці — 40, маслини — 50, томатне пюре — 50, масло вершкове — 24, бульйон рибний — 700, лимон — 16. Вихід: 1000.

Рибну солянку можна приготувати з осетром, севрюгою, білугою, стерляддю або судаком. Сиру рибу осетрових порід нарізати по 2-3 шматки, завтовшки — 1,5 см на порцію, ошпарити протягом 1 хв. (воду використати для бульйону) і обмити в холодній воді.

Мета ошпарювання — щоб на поверхні шматків риби зсілися білки і риба рівномірно доходила до готовності.

Філе судака з шкірою без кісток нарізати на шматочки. Підготовлену рибу покласти в бульйон, з'єднаний з пасерованою цибулею, томатом і довести до кипіння, додати припущені огірки, капарці, оливки (без кісточок), сіль, спеції, варити 10—15 хв. У кінці варіння додати варену нарізану головизну. Перед подаван-

ням у солянку додати маслини, кружальце обчищеного лимона і посипати дрібно нарізаною зеленню.

Вимоги до якості: овочі зберегли форму нарізки, риба — 1-2 шматки на порцію. На поверхні — скибочка лимона, зелень. Смак — гострий, в міру солоний. Запах — капарців і рибного бульйону. Колір бульйону — червоно-коричневий, жиру — оранжевий. Консистенція — середня, риби і овочів — м'яка.

Солянка грибна

Гриби білі свіжі — 263, або шампіньйони свіжі — 283, або гриби білі сушені — 25, маса готових свіжих грибів — 150, сушених — 50, цибуля ріпчаста — 119, огірки солоні — 117, капарці — 40, маслини — 50, томатне пюре — 50, масло вершкове — 24, грибний відвар — 800, сметана — 60. Вихід: 1000.

Грибну солянку можна готувати зі свіжих та сушених грибів. Відварні сушені гриби нарізати соломкою, покласти у киплячий проціджений грибний бульйон одночасно з пасерованою цибулею, томатом, солоними огірками і варити 8—10 хв. Потім додати сіль, спеції, капарці, оливки і проварити 1—3 хв.

Свіжі гриби для солянок попередньо ошпарити, нарізати соломкою і варити 12—15 хв. Далі готувати так, як солянку із сушених грибів. Кількість спецій у грибній солянці повинна бути меншою, ніж у м'ясній та рибній.

У порційний прогрітий посуд налити солянку, додати маслини, сметану і посипати зеленню.

Вимоги до якості: гриби і овочі зберегли форму нарізки, на поверхні — сметана, зелень. Смак і запах — грибів з пасерованими овочами. Колір — коричнюватий. Консистенція — середня, грибів — пружна.

Контрольні запитання для повторення

1. Що таке соляночний брез?
2. Якими продуктами доводять солянки до смаку?
3. Назвати форми нарізки огірків для солянок.
4. Як нарізають м'ясні продукти для солянки?
5. Які види риб краще використовувати для рибної солянки?
6. Як підготувати оливки і маслини для солянки?
7. Пояснити, чому солянка має червоно-коричневий колір.
8. Яку солянку відпускають без сметани?

9. Скласти схему приготування солянки збірної м'ясної, рибної, грибної.

10. Правила відпуску солянки грибної.

11. Скласти таблицю порівняльної характеристики солянок.



Назва солянки	Бульйон	Особливості приготування	Відпуск

§ 2. Прозорі супи

Прозорі супи складаються із прозорих бульйонів та гарнірів, які готують окремо. Прозорі бульйони можуть бути: кістковий або м'ясний, з курки, дичини або риби. Характерними особливостями прозорих супів є: велика насиченість екстрактивними речовинами, прозорість бульйону і відсутність жиру на поверхні.

Освітлення, насичення екстрактивними речовинами відбувається одночасно. Цей процес називається проясненням.

Прозорі супи, особливо без гарнірів,— малокалорійні, тому головне їх значення в збудженні апетиту.

Прозорі супи відпускають у бульйонних фарфорових чашках (300—400 г). Окремо подають грінки, пиріжки, кулеб'яки, профітролі; на розетках — дрібно посічену зелень. Крім того, бульйони можна подати у супових мисках або тарілках (400 г) з різними гарнірами, які кладуть в бульйон перед відпуском.

Прозорі бульйони зберігають на марміті 2—3 год. При більш тривалому зберіганні погіршується аромат, смак бульйонів, вони втрачають прозорість.

Бульйон м'ясний прозорий

Кістки харчові яловичі — 500, яловичина для освітлення — 190, яйця для освітлення — $^2/_5$ шт., морква — 16, петрушка (корінь) — 13, цибуля ріпчаста — 15, вода — 1400. Вихід: 1000.

Для варіння кісткового і м'ясо-кісткового бульйону використовують яловичі кістки, крім хребетних, оскільки спинний мозок, що міститься в них, надає каламутності бульйону і ускладнює його освітлення. Щоб бульйон був більш насиченим, в ньому додатково варять м'ясні продукти, які використовують для других страв.

Варять бульйон на маленькому вогні, під час варіння знімають піну і жир.

За 1—1,5 год. в бульйон кладуть підпечені овочі (моркву, петрушку, цибулю). Потім бульйон проціджують, знежирюють і освітлюють (прояснюють).

І спосіб (освітлення м'ясними продуктами).

Нежирну м'якоть яловичини (гомілку, шию, обрізки) подрібнити на м'ясорубці, залити холодною водою (1,5—2 л води на 1 кг м'яса), настояти на холоді 1—2 год. До суміші можна додати м'ясний сік, який утворився при розморожуванні м'яса. Частину води можна замінити харчовим льодом. Після настоювання в суміш ввести злегка збиті яєчні білки, сіль і добре перемішати.

Для надання м'ясному прозорому бульйону відповідного світло-коричневого відтінку і аромату додають: моркву, цибулю і біле коріння, підпечені до світло-коричневого кольору.

У проціджений бульйон, нагрітий до температури 50—60°С, ввести відтяжку, добре розмішати і покласти підпечені овочі, накрити кришкою і довести до кипіння на малому вогні. Коли бульйон почне закипати, з його поверхні зняти піну та жир, зменшити нагрів, варити при слабкому кипінні 1—1,5 год. Під час варіння розчинні білки м'яса розподіляються в бульйоні і зсідаються, а з відтяжки в бульйон переходять екстрактивні речовини. Білкові пластівці захоплюють частини, що перебувають у завислому стані і спричиняють каламутність бульйону, таким чином прояснюючи його.

Бульйон вважають готовим, коли відтяжка опуститься на дно, а бульйон стане прозорим.

Бульйону дають відстоятися, з поверхні знімають жир, проціджують крізь серветку і доводять до кипіння.

ІІ спосіб (освітлення морквою і білками яєць).

Обчищену моркву натерти на тертці, додати злегка збиті білки, розвести бульйоном. Суміш ретельно перемішати, але не збивати. Для прояснення 1л бульйону необхідно 50 г моркви (маса нетто) і $^1/_5$ шт. яйця. В охолоджений (50—60°С) бульйон ввести підготовлену відтяжку, перемішати, додати підпечені моркву і цибулю, накрити кришкою і довести до кипіння. Перед закипанням бульйону зняти жир і піну і варити при слабкому кипінні 30 хв. при температурі 90—95°С. Після цього бульйон настояти 30 хв., зняти з поверхні піну, жир, процідити і довести до кипіння.

Запропонований склад відтяжки сприяє економії м'яса і зменшенню тривалості варіння на 3,5 год., зниженню вартості готового бульйону, якість бульйону при цьому вища.

Приготування прозорого м'ясного бульйону (консоме)

Консоме — це концентрований бульйон, приготований з м'яса або птиці; в перекладі з французької означає міцний, прозорий.

Інгредієнти	Спосіб обробки	Обґрунтування
М'ясний концентрований бульйон. Білок, яйця, вода.	Збити.	Перемішування білків з водою забезпечить процес прояснення.
Для освітлення — м'ясо III сорту, нарізані овочі.	Подрібнити, додати, перемішати.	М'ясні волокна сполучної тканини розм'якшуються, порушується структура їх будови; поживні речовини переходять у рідину, овочі дають аромат.
Обезжирений концентрований бульйон (найкраще холодний або не вище 50°С).	Долити, перемішати.	Жир може зробити бульйон каламутним у результаті його омилення; при подальшому нагріванні гарячий бульйон може призвести до надто швидкого зсідання білка, тим самим порушується процес прояснення, гарячий бульйон можна охолодити за допомогою льоду.
	Все прогріти, помішуючи.	Помішування попереджує пригорання і сприяє прозорості бульйону. При 70°С білок починає зсідатися, він разом з рештою продуктів у вигляді жовтого шару («шапки») збирається на поверхні.
	Варити 1,5 год. на малому вогні, періодично обезжирюючи і додаючи холодну воду замість тієї, що випарувалась.	Надто бурхливе кипіння може призвести до помутніння бульйону.
Петрушка, кінза.	Додати в бульйон за 15 хв. до готовності, процідити через льняну серветку, складену вдвоє. Довести до кипіння, обезжирити, заправити за смаком.	Гарячий бульйон насичується ароматом трав. Бульйон звільняється від овочів, осадку білків, зварсного м'яса. Бульйон повинен бути прозорим і насиченим.

Бульйон з курки або індички прозорий

Курка — 390 або індичка — 352, маса вареної птиці — 188, яйця для освітлення — $^2/_5$ шт., морква — 16, петрушка (корінь) — 13 або селера (корінь) — 15, цибуля ріпчаста — 12, вода — 1300. Вихід: 1000.

Прозорий бульйон із птиці слід варити з подрібнених кісток і заправлених тушок при слабкому кипінні, знімаючи піну і жир. За 30—40 хв. до готовності бульйону необхідно покласти підпечені овочі. Якщо бульйон не досить прозорий, в нього слід ввести відтяжку.

І спосіб освітлення (сирими білками яєць).

Сирі яєчні білки з'єднати з невеликою кількістю холодного бульйону або води (1:4), добре перемішати, додати сіль і дрібно нарізану ріпчасту цибулю.

ІІ спосіб освітлення (кістками птиці і білками яєць).

Подрібнені кістки птиці (200 г на 1 л бульйону), залити холодною водою (1—1,5 л. на 1 кг. кісток), додати сіль і витримати 1—2 години на холоді при температурі 5—6°С, потім додати злегка збитий яєчний білок. Бульйон охолодити до 50—60°С, додати відтяжку, добре перемішати і варити при слабкому кипінні 1—1,5 години, відставити на борт плити на 30 хв. і процідити.

Бульйон подають зі шматочками м'яса птиці. Зелень, дрібно посічену, можна подати окремо в розетці. Норма відпуску бульйону 300 або 400 г.

Бульйон рибний (уха) прозорий

Риба — дріб'язок (йоржі, окуні) — 500 або харчові рибні відходи — 500, вода — 1300, цибуля ріпчаста — 45, петрушка (корінь) — 13, яйця (білки) — 1 $^1/_2$. Вихід: 1000.

Приготувати звичайний рибний бульйон. Відтяжку зробити тільки з білків яєць або з додаванням ікри щуки, судака. Ікру, яку дістають при розбиранні риби-дріб'язку, слід розтерти з невеликою кількістю води, щоб утворилась однорідна маса, додати дрібно нарізану цибулю, сіль розвести холодною водою у співвідношенні 1:4-5, перемішати.

В охолоджений до 50°С бульйон ввести відтяжку, розмішати, додати корінь петрушки або селери, довести до кипіння, зняти піну і варити при повільному кипінні 20—30 хв. Бульйон відстояти і процідити.

У разі подачі бульйону з фрикадельками, пельменями, яйцем у тарілку покласти гарнір, потім налити бульйон. Норма відпуску бульйону на порцію — 300 або 400 г. Посічену зелень петрушки можна подати окремо в розетці.

Гарніри до бульйонів, які подають окремо

Окремо на пиріжковій тарілці з серветкою подають прості грінки, гострі грінки, профітролі, пиріжки, кулеб'яку, розтягаї.

Грінки з сиром

Черствий пшеничний хліб без шкоринки нарізати скибочками 0,5—0,6 см завтовшки, покласти на лист, посипати тертим сиром, збризнути розтопленим вершковим маслом або маргарином і підсмажити в жаровій шафі до утворення рум'яної шкоринки. На порцію йде 3—4 грінки (55 г).

Грінки гострі

Пшеничний хліб нарізати скибочками прямокутної форми (4—6 см), завтовшки — 0,5 см і злегка обсмажити на вершковому маслі (12 % від загальної маси) з двох сторін. Тертий твердий сир з'єднати з томатною пастою, яєчними вареними жовтками, вершковим маслом і меленим червоним перцем. Отриманою сумішшю намастити скибочки хліба, покласти на лист і запекти в жаровій шафі. Вихід на порцію — 65 г.

Профітролі

В киплячу воду покласти вершкове масло, сіль, цукор, довести до кипіння, всипати пшеничне борошно і проварити при безперервному помішуванні 5—6 хв. при температурі 70—80 °С до утворення однорідної маси. Заварне тісто охолодити до 60—70°С і, помішуючи, поступово по частинах ввести сирі яйця.

Готове тісто покласти у кондитерський мішок, відсадити кульки діаметром 8—10 мм на злегка змащене жиром деко. Відстань між кульками повинна бути 2—2,5 см. Випікати профітролі при температурі 200—220°С. Подавати до бульйону на пиріжковій тарілці з серветкою.

Вимоги до якості: профітролі однакової величини, форма кругла, зверху злегка рум'яна шкоринка. Всередині порожнина. Смак — в міру солоний. Запах — випечених борошняних виробів.

Пиріжки печені

Готують з дріжджового або листкового тіста з м'ясним або капустяним фаршем. Подають на пиріжковій тарілці. Прозорий бульйон наливають в бульйону чашку.

Гарніри, які подають разом з бульйоном

Більшість гарнірів, які готують окремо, кладуть в бульйону чашку, тарілку або в супову миску і заливають гарячим бульйоном. Ці гарніри готують із рису, макаронних виробів, яєць, овочів, м'ясних і рибних продуктів.

Яйця в мішечок (пашот)

Підготовлені яйця варити 4—5 хв., швидко охолодити у холодній воді, обчистити і зберігати до відпуску у теплому бульйоні або воді (50—60°С). При відпуску їх кладуть в тарілку, чашку і заливають бульйоном.

Пашотниця — спеціальна підставка для відпуску яєць, для збереження форми яйця, звареного круто і «в мішечок».

Омлет натуральний

Для прозорих бульйонів приготувати паровий омлет. Оброблені яйця збити з молоком у співвідношенні 1:1, розлити в форми, змащені маслом, варити на водяній бані при температурі не вище 85°С. Можна в омлетну масу додати пюре моркви, томатів, зеленого горошку, шпинату, вийняти з форми, нарізати (можна у вигляді фігурок). Подаючи на стіл, у тарілку покласти омлет, залити гарячий бульйон.

Пельмені

М'ясо яловичини і свинини нарізати шматочками, подрібнити 2-3 рази, додати ріпчасту цибулю, воду, сіль, мелений пе-

рець, цукор і добре перемішати. Тісто для пельменів приготувати так само, як і для домашньої локшини. Сформувати пельмені так, щоб маса однієї штуки становила 12—13 г, і викласти на лотки, посипати борошном і поставити у холодильну шафу для зберігання або заморозити.

Підготовлені пельмені покласти в киплячу підсолену воду (на 1кг пельменів — 4 л води і 20 г солі), довести до кипіння і продовжувати варити при слабкому кипінні 5—7 хв. Коли пельмені спливуть на поверхню, їх слід обережно вийняти широкою шумівкою і розподілити по 14-15 шт. на порцію.

Для покращення смаку в начинку для пельменів додають оцет.

Перед подаванням у тарілку або супову миску покласти пельмені (100 г), налити гарячий прозорий бульйон (300 г).

Фрикадельки м'ясні

М'ясо (яловичину, свинину) подрібнити на м'ясорубці 2-3 рази, з'єднати з сирою дрібно порізаною цибулею, сирими яйцями, водою, меленим перцем, сіллю і добре перемішати, вибити. Сформовані кульки масою 8—10 г припустити в бульйоні до готовності, промити гарячою водою або бульйоном від згустків білка, що зсівся, і зберігати у бульйоні на марміті.

Подавати у тарілці або порційній мисці. Покласти фрикадельки (50 г), налити бульйон (300 г).

Домашня локшина, вермішель, рис відварний

Локшину, вермішель або рис відварити у великій кількості киплячої підсоленої води (1:5) до готовності, відкинути на друшляк, промити гарячою водою (кип'ятком).

При відпуску у порційну миску покласти гарнір (локшину, вермішель або рис), залити прозорим бульйоном.

Кльоцки з манки

Вершкове масло — 150, яйця — 3 шт (120), манка — 300, вода — 3 ст. ложки, сіль — 5, мускат. Вихід приблизно на 35 порцій. Співвідношення продуктів:

масло яйце манка
1 : 1 : 2

Вершкове масло збити до пухкої маси, яйця, манку і воду змішати і з'єднати з маслом. Заправити за смаком сіллю, мускатним горіхом і залити на 20 хв. для набрякання клейковини. Потім за допомогою двох ложок сформувати кльоцки і варити 15 хв. в киплячій підсоленій воді.

Локшина з млинців

Борошно — 150, яйця — 6 шт (240), молоко — 450, вершкове масло — 300, сіль — 5, цибуля ріпчаста — 20. Вихід приблизно на 30 порцій. Співвідношення продуктів:

борошно	яйця	молоко
1	: 2 :	3

Борошно просіяти, додати молоко, збиті яйця і дрібно нарізану цибулю. Замісити тісто і залишити на 20 хв. у холодному місці. Посмажити тонкі млинці на вершковому маслі. Охолодити, згорнути трубочкою і нарізати локшиною шириною 0,5 см., довжиною 4 см.

Кльоцки з сиром

Молоко — 400, вершкове масло — 50, борошно — 200, яйця — 6 шт. (240 г), сіль — 5, мускат за смаком, сир пармезан — 200.

Молоко довести до кипіння, додати масло вершкове, сіль і мускатний горіх, всипати борошно і заварити тісто. Охолодити до 60°С, поступово додавати яйця, перемішати. Сформувати кльоцки, відварити в підсоленій воді.

М'ясний гарнір

У прозорий бульйон при відпуску кладуть шматочок м'якоті (філе) вареної курки, індички або яловичини, прогріті в бульйоні.

Риба відварна

В рибний бульйон при відпуску кладуть шматочки риби, прогріті в бульйоні.

Нижче в таблиці наведено гарніри із розрахунку на порцію бульйону масою 400 г.

При зменшенні порції бульйону норма гарніру може бути зменшена (відповідно до маси порції бульйону).

№ п/п	Назва гарнірів	На одну порцію маса (г)		
		I	II	III
1.	Пиріжки печені з дріжджового або листкового тіста з м'ясом	75	75	75
2.	Грінки з пшеничного хліба	20	20	20
3.	Грінки з сиром	55	45	40
4.	Грінки гострі	65	60	—
5.	Пластівці кукурудзяні або пшеничні	25	25	25
6.	Розтягаї	1 шт	1 шт	—
7.	Профітролі	21	—	—
8.	Пельмені	175	150	100
9.	Кльоцки манні або борошняні	130	125	120
10.	Яйце	40	—	—
11.	Омлет	55	40	—
12.	Фрикадельки м'ясні	100	75	50
13.	Фрикадельки рибні	100	75	50

Вимоги до якості прозорих бульйонів: бульйон повинен бути прозорим, без пластівців з м'ясного білка і жиру, мати добре виражений аромат відповідно до використаних продуктів. Смак — в міру солоний. Колір м'ясного бульйону — жовтуватий з коричнюватим відтінком, курячого — золотисто-жовтий, рибного — світло-бурштиновий або з зеленуватим відтінком. Поверхня — без кульок жиру. Продукти, що входять до складу гарніру,— зберегли форму. Консистенція — м'яка, колір продуктів — натуральний.



Контрольні запитання і завдання для повторення

1. З якою метою проводять освітлення бульйону?
2. Способи прояснення м'ясного та курячого бульйону.
3. Особливості освітлення рибного бульйону.
4. При якій температурі в бульйон додають відтяжку?
5. Мета настоювання білків, розчинених у воді, на холоді.
6. Які гарніри використовують для відпуску прозорих бульйонів?
7. Технологія приготування локшини з млинців.
8. Як приготувати гострі грінки?
9. Вимоги до якості прозорих бульйонів.
10. Скласти таблицю видів відтяжок.



Вид бульйону	Продукти для відтяжки

Основні поняття теми

Соляночний брез
Профітролі
Концентрований бульйон
Яйце «пашот»
Маслини, оливки, капарці
Кльоцки
Прояснення



Кухарю на замітку

1. Щоб отримати прозорий бульйон, м'ясо або кістки заливають холодною водою, накривають кришкою, доводять до кипіння, знімаючи піну. Нагрів зменшують і варять при слабкому кипінні, періодично знімаючи піну і жир. За 30—40 хв. до готовності кладуть підпечені овочі (моркву, корінь петрушки, селери, цибулю).

2. Прозорий бульйон повинен бути світло-бурштинового кольору, без жиру на поверхні.

3. Якщо при варінні бульйону піна осіла на дно, потрібно в бульйон влити склянку холодної води, піна підніметься на поверхню, і її можна буде зняти.

4. Щоб покращити смак і аромат курячого бульйону, у процесі варіння можна покласти в нього обсмажені до світло-золотистого кольору курячі кістки.

5. Відтяжку для курячого бульйону можна приготувати з дрібно посічених курячих кісток і обрізків при зачистці філе, в які додати білок і сіль.

6. Ріпчасту цибулю для солянки краще пасерувати на вершковому маслі.

7. Для приготування рибної солянки використовують такі види риб, як судак, пеленгас, осетрина, сом.

8. В рибну солянку не кладуть сметану, а в грибну — лимон.

9. Солити м'ясний бульйон необхідно за 30 хв. до готовності.

10. Крім м'ясних і рибних продуктів при освітленні в білки можна додати натерту моркву.

ГЛАВА ІІ

СОУСИ

Наша мета

Після вивчення цієї теми ви повинні:

- ✧ Знати асортимент сучасних прянощів і приправ, вміти їх використовувати при приготуванні соусів.
- ✧ Назвати основні загусники соусів.
- ✧ Знати способи приготування яєчно-масляних і солодких соусів.
- ✧ Пояснити, чому голландський соус готують при температурі не вище 70°С.
- ✧ Вміти підбирати соуси до страв.
- ✧ Орієнтуватися у використанні смакових речовин при приготуванні солодких соусів.
- ✧ Знати вихід та температуру відпуску яєчно-масляних та солодких соусів.
- ✧ Робити перерахунок сировини на 50, 75, 100 г соусів.
- ✧ Проводити бракераж готових страв.

Соуси — це ароматично-смаковий компонент страви, консистенція якого залежить від сировини та технології приготування.

Використання соусів дозволяє розширити асортимент страв, покращити їх зовнішній вигляд і загальне оформлення: аромат, смак, надати соковитості, доповнити хімічний склад, підвищити біологічну цінність страв.

Велике значення в кулінарному мистецтві має правильний підбір соусів до страв.

Прототипом соусів були примітивні підливки, відвари, м'ясний сік — «сочок», які і сьогодні є чудовою приправою до смаженого м'яса. Підливки понині використовують в українській кухні і відомі в кулінарії ще з часів Київської Русі.

Соус — означає солонуватий, підсолений — слово латинського походження, а через французьку кухню проникло у всі європейські мови. Соус зберігає своє значення «творця» або «регулятора».

Тут до речно згадати французький вислів: «Архітектор прикриває свої помилки фасадом, а кухар — соусом».

З давніх часів соуси використовують в українській, російській, закавказькій, японській та інших кухнях. В історії кулінарного мистецтва соуси вважаються французьким винаходом, всі відомі класичні соуси були створені французькою кухнею і через неї поширились у національні кухні інших країн.

§ 1. Сировина і напівфабрикати для приготування соусів

Для приготування соусів використовують різну сировину: борошно пшеничне, крохмаль вищого і першого гатунку, кістки, коренеплоди (моркву, петрушку, селеру), ріпчасту цибулю, гриби, томатну пасту або томатне пюре, солоні та мариновані огірки, вершкове масло або маргарин, оцет, лимонну кислоту, вино, сіль та інші спеції і пряноші. Соуси готують також з концентратів: соєвий, грибний.

Оцет рекомендується використовувати винний або фруктовий, його можна замінити лимонною кислотою, інколи щавлем, ревенем або барбарисом.

Для надання соусам та іншим стравам смаку й аромату використовують широкий асортимент спецій, пряноші і приправ: перець горошком (чорний, духмяний), стручковий, лавровий лист, кардамон, мускатний горіх, естрагон, корицю, ваніль, гвоздику, імбир, розмарин, гірчицю, різні ароматичні трави, подрібнені пряноші, ароматизовані олії, приправу каррі та інші. (див. табл.) На один літр соусу беруть: солі — 8—10 г, перцю — 0,05 г, лаврового листу — 0,02 г.

Більшість пряноші кладуть в соус за 10—15 хв. до готовності, а лавровий лист — за 5 хв. Мелений червоний і чорний перець — у готовий соус.

Рідкою основою для приготування багатьох соусів є м'ясний, рибний бульйони, грибний або овочевий відвар, молоко, сметана. В соусах з загусником використовують борошняну та овочеву пасеровки, а для солодких соусів загусник — пектин, крохмаль.

На підприємствав готовому вигляді поступають соуси, такі як: «Табаско», «Соєвий», «Устричний», «Чілі», а також кетчупи «Барбекю», «Гострий».

У всіх країнах світу завоювала визнання і популярність індійська суміш *каррі*. На сьогоднішній день каррі є найпоширенішою сумішшю пряноші, які використовуються на підприємствах масового харчування і в харчовій промисловості, при виробництві

консервів, сухих супових концентратів, а також для приготування соусів каррі. Ця суміш надходить у вигляді порошку. Склад каррі змінюється в залежності від місцевих, національних та традиційних смаків, і тому є багато різних видів каррі.

До складу каррі входить від 7 до 12 інгредієнтів, а інколи навіть до 20—24.

Обов'язковою складовою частиною каррі повинен бути лист каррі, а також порошок корінців куркуми. В деяких країнах Сходу, Європи та Америки лист каррі замінюють фенугреком. Присутність в суміші фенугрека і куркуми — основна ознака каррі.

Нижче наведено різні варіанти поєднань каррі.

Східноєвропейський каррі має грубий, різкий смак, частіше використовується в консервній промисловості.

Основні компоненти	Доповнюючі компоненти
1. Перець червоний — 45 %	5. Гвоздика — 5 %
2. Коріандр — 22 %	6. Білий перець або кардамон — 3 %
3. Куркума — 18 %	7. Мускатний горіх — 2 %
4. Фенугрек — 5 %	
Всього: 90 %	Всього: 10 %

Західноєвропейський каррі простий, ніжний. Використовується для приготування страв і в харчовій промисловості.

Основні компоненти	Доповнюючі компоненти
1. Куркума — 30 %	5. Імбир — 20 %
2. Коріандр — 20 %	6. Перець чорний — 5 %
3. Фенугрек — 10 %	7. Кориця — 5 %
4. Кайєнський перець — 5 %	8. Гвоздика — 5 %
Всього: 65 %	Всього: 35 %

Соєвий соус

У сучасній кухні все більше поширюється вживання соєвого соусу, який надходить в готовому вигляді. Для його приготування необхідні наступні інгредієнти: борошно, сухі соєві боби, морська сіль, вода, карамелевий солод, амінокислота і консервант.

Розфасовується соус у пляшки різної ємності: 150—200 г і більше Використовується як добавка до інших соусів, а також — як самостійний соус. Особливо поширене його використання в європейській, японській, китайській кухні. Соєвий соус має сильний солонувато-гострий смак, з приємним запахом. Колір — темно-коричневий. Консистенція — рідка.

В таблицях, які приведені нижче, даються поняття про загальний вигляд пряних трав і сумішей, їх смак, аромат і використання.

Пряні трави

Трава: в якому вигляді	Смак і аромат	Використання
Базилік (свіжі і сушені листки, мелений).	Солодкувато-пряний.	Страви з яєць, м'яса, овочів, супи, салати, печиво.
Кервель (свіжі і сушені листки).	Ніжний, злегка перцевий.	Страви з яєць, риби, соуси, супи, начинки.
Кінза — китайська петрушка (свіжа).	Характерний, своєрідний запах.	Оформлення страв, для китайської, італійської і мексиканської кухонь.
Майоран (мелений, свіжі і сушені листки).	М'який, злегка квітковий.	Страви з м'яса, птиці, риби, овочів, супи, соуси .
М'ята (свіжа, сушена).	Різкий, прохолодний, свіжий, солодкуватий.	Страви з м'яса, риби, соуси, супи, напої, десерти.
Орегано (мелене, свіжі і сушені листки).	Різкий, злегка гіркуватий.	Сир, страви з м'яса, риби, овочів, супи, соуси, страви європейської кухні.
Петрушка кучерява, звичайна (свіжа і сушена).	Своєрідний, злегка перцевий; у звичайної — більш виражений.	Оформлення страв, страви з м'яса, соуси, супи.
Розмарин (свіжі і сушені листки).	Солодкий, хвойний.	Супи, запіканки, салати, страви з м'яса, риби, морепродуктів, овочів.
Сорло лимонне (свіже).	Кисло-лимонний.	Тайські страви, чай, супи.

Чебрець (тім'ян) (свіжі і сушені листки, мелений).	Перцевий, м'ятний, злегка лимонний.	Начинки, страви з м'яса, риби, овочів.
Кріп (зелень свіжа, сушена).	Своєрідний, свіжий, перцевий, різкий, своєрідний.	Хліб, сир, страви з риби, овочів, салати.
Чабер садовий (свіжий, мелений).	Своєрідний, середнє між м'ятою і чебрецем (тім'яном).	Салати, супи, соуси, начинки, страви з овочів, м'яса, птиці.
Лавровий лист (сушений).	Своєрідний, сильний аромат.	Супи, соуси, страви з м'яса, риби, овочів, консерви, маринади.
Шавлія (шалфей) (свіжі і сушені листки, розтертий, мелений).	Своєрідний, гіркуватий смак і запах .	Супи, соуси, страви з м'яса, риби, овочів.
Шніт-цибуля (свіжа, сушена сублімаційною сушкою).	Смак звичайної зеленої цибулі (порей).	Супи-пюре, страви з яєць, салати, для прикрас.
Естрагон (свіжі і сушені листки).	Смак характерний, в'язкий.	Страви з яєць, м'яса, птиці, овочів, соуси, маринування.

Спеції і пряноші

Спеції: в якому вигляді	Смак і аромат	Використання
Гвоздика (ціла, мелена).	Солодкий, перцевий.	Страви з тушкованого м'яса, овочів, фруктів, маринування, солодкі страви, кондитерські вироби.
Духмяний перець (цілий, мелений).	Своєрідний, середній між гвоздикою і корицею.	Маринування, страви з риби, овочів, м'яса, вироби з борошна і кондитерські вироби.
Імбир (цілий, розломлений на шматки, мелений, свіжий).	Пряно-пекучий, різкий.	Соуси, супи, чай, вироби з борошна, солодкі страви, страви з риби, овочів, м'яса.

Кориця (в паличках, мелена).	Своєрідний, солодкуватий.	Торти, печиво, фруктові десерти, готовий шоколад, солодкі страви, соуси, мариновані овочі.
Куркума (мелена).	Ароматний, древесний.	Порошок каррі, харчовий барвник, мариновані овочі, страви з яєць, риби, птиці, морепродуктів.
Мускатний горіх (цілий, мелений).	Солодкий, пряний.	Яблучний або грушевий десерти, напої, торти, печиво, солодкі страви, страви з овочів.
Паприка (мелена; виготовлена із сушеноо солодкого червоного перцю).	Від солодкого до гострого, трохи перцевий.	Страви з м'яса, овочів, яєць, риби, супи, салати, запіканки; для прикрас.
Перець червоний кайєнський (мелений).	Дуже пекучий, перцевий.	Соус для барбекю, інші соуси, чілі, страви з м'яса, овочів.
Перець чорний, білий, зелений (цілий, мелений; зелений — в розсолі або сушений).	Злегка пекучий, з солодкуватим присмаком; чорний перець найпекучіший, зелений — найм'якший.	Страви з м'яса, овочів, риби, маринування.
Часник (пюре, мелений, сушений, пластівці, свіжий, паста, сік).	Своєрідний, різкий.	Страви з м'яса, овочів, риби, маринування, салати,супи.
Шафран (тичинки, мелений).	Своєрідний, злегка гіркуватий.	Для підфарбовування виробів з борошна, соусів, іспанських страв.

Насіннєві пряноші

Насіннєві пряноші: в якому вигляді	Смак і аромат	Використання
Аніс (цілий, мелений).	Своєрідний.	Кондитерські вироби, солодке топлене молоко.
Кардамон (ціле насіння, мелене).	М'який аромат, нагадує порошок каррі.	Порошок каррі, маринади, мексиканські та іспанські страви, тістечка, соління, ковбасні вироби, страви з морепродуктів.
Кунжут (ціле насіння).	Маслянистий, з горіховим, трохи солодкуватим смаком.	Хліб, соуси, салатні заправки, страви з птиці, морепродуктів.
Мак (ціле насіння).	Солодкий, горіховий.	Макаронні вироби, салатні заправки, хліб, кондитерські вироби, страви з овочів.
Насіння гірчиці (ціле, мелене).	Пекучий, з сильним ароматом.	Страви з м'яса, овочів, салати, маринування, соління, китайські страви.
Насіння кропу (ціле, мелене).	Різкий.	Страви з м'яса, риби, овочів, салати, супи, соуси, маринування, соління.
Насіння фенхеля (ціле, мелене).	Солодкуватий, з ніжним присмаком.	Хліб, супи, соуси, солодкі страви, страви з риби і яєць, італійські страви.
Кмин римський (насіння ціле, мелене).	Сильний аромат, з копченим присмаком.	Сири, порошок чілі, порошок каррі, соління, страви з м'яса.

Пряні суміші

Пряні суміші надають стравам особливого смаку і аромату. До них належать суміші сухих трав, спецій і солі, а також суміші соусів із червоного перцю, вустерширського соусу і маринадів.

Пряна суміш: в якому вигляді	Смак і аромат	Використання
Італійська приправа (суміш орегано, базиліка, червоного перцю, розмарину і меленого часнику).	Пікантний, дуже ароматний.	Італійські страви, макаронні вироби, піца.
Кориця з цукром (суміш меленої кориці і цукрового піску).	Солодкий, пряний.	Випічка, тости, фруктові десерти.
Порошок каррі (мелена суміш спецій, кількість яких інколи доходить до 20, — імбир, куркума, пажитник, гвоздика, кориця, кмин, чорний і червоний перець).	Сильний аромат, за гостротою — від м'якого до пекучого.	Салати з птиці і креветок, страви із м'яса, риби, яєць, соуси, супи, компоти .
Порошок чілі (мелена суміш перців чілі, кмину, коріандру, часнику, сухої цибулі, орегано, гвоздики).	Від м'якого до пекучого, в залежності від виду суміші.	Соус «Коктейль», страви з яєць, м'яса, супи, мексиканські страви.
Порошок «П'ять спецій» (суміш із п'яти спецій — звичайно присутні бадьян, кориця, гвоздика).	Солодкуватий, ароматний.	Страви китайської кухні, інші азіатські страви, маринади, страви з м'яса, птиці, соуси.
Приправа для барбекю (мелена суміш перців чілі, кмину, часнику, гвоздики, паприки, солі, цукру).	Апетитний, пряний.	Соус «Барбекю», сир, запіканки, страви з яєць, м'яса .
Приправа для гриля (суміш для різних видів м'яса, птиці, риби).	Від м'якого до пряного.	Страви з риби, м'яса, птиці, овочів, морепродуктів.

Приправа для птиці (подрібнена суміш шавлії (шалфею), чебрецю (тім'яну), майорану, чаберу, інколи — розмарину та інших спецій).	Пікантний.	М'ясний хліб, фарші для птиці, м'яса.
Приправа для яблучного пирога (мелена суміш кориці, гвоздики, мускатного горіха, духмяного перцю та імбиру).	Солодкуватий, пряний.	Фруктові пироги, фруктові соуси, тістечка.
Приправа «Фін херб» (суміш трав, таких як петрушка, шніт-цибуля та естрагон).	Ніжний, пікантний.	Соуси, страви з яєць, риби, овочів, птиці, французькі страви.
Суміш для варіння крабів (суміш спецій: перець-горошок, лавровий лист, мелений червоний перець, зерна гірчиці, корінь імбиру).	Апетитний, ароматний.	Додається в воду при варінні морепродуктів.
Суміш трав (суміш сушених листків трав з м'яким смаком — майоран, ореган, базилік і кервель).	М'який, пікантний.	Запіканки, м'ясний хліб, салатні заправки, салати, страви з овочів.

Поради щодо використання пряних сумішей

- ✧ Пряні суміші — це висококонцентровані поєднання сушених трав і спецій, які надають особливого аромату, покращують зовнішній вигляд їжі в процесі термічної обробки.
- ✧ Суміші зберігають в герметично закритій тарі в сухому, прохолодному місці не більше шести місяців. При подальшому зберіганні вони втрачають свій аромат.
- ✧ Концентровані суміші для натирання м'яса або риби бувають сухі та вологі.
- ✧ Перед термічною обробкою поверхню м'яса, риби або овочів спочатку змочують невеликою кількістю оливкової олії, можна навіть водою, потім натирають сумішами всю поверхню продукту.

- ✧ Щоб смак продукту був більш виразним, його зразу ж піддають термічній обробці або залишають в холодильнику на 1—24 години.
- ✧ Вологі суміші готують з додаванням рідини (масло рослинне, столова гірчиця, навіть уварене вино), які змішують з сухими інгредієнтами, в результаті чого утворюється паста.



Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Значення соусів у харчуванні.
2. Якою може бути рідка основа для соусів?
3. Назвати загусники для соусів.
4. Які спеції і приправи використовують при приготуванні соусів?
5. Назвати основні компоненти до приправи каррі (східноєвропейської).
6. Для яких кухонь характерне використання соєвого соусу?

§ 2. Яєчно-масляні соуси

До яєчно-масляних соусів належить польський, голландський, сухарний, раковий.

В яєчно-масляні соуси входить велика кількість вершкового масла та яєць (крім соусу сухарного). Тому калорійність цих соусів велика (до 550 кал. на 100 г соусу). Яєчно-масляні соуси — важливе джерело вітаміну А.

Вершкове масло не містить органічних кислот, екстрактивних речовин, які збуджують апетит. Тому для надання смаку і збудження діяльності травних залоз в яєчно-масляні соуси додають лимонну кислоту (лимонний сік) в кількості 1—2 г на 1 кг.

При приготуванні яєчно-масляного соусу можуть зсістися білки і відділитися жир від жовтків.

Щоб цього не допустити, необхідно суворо дотримуватись технології приготування цього соусу. Крім того, яйця повинні бути свіжими, жовтки ретельно відділені від білків, попередньо оброблені.

Для приготування яєчно-масляного соусу використовують посуд з товстим дном. При нагріванні температура яєчної суміші повинна бути не вище 70—75°С. Додавання в жовткову суміш холодної води (100 г) також попереджує зсідання жовт-

ків. Під час прогрівання суміші і варіння соусу необхідно безперервно помішувати їх лопаткою. Ці соуси готують невеликими порціями.

Яєчно-масляні соуси можна готувати з додаванням білого основного соусу, який надає їм стійкості, більш приємного смаку і кольору.

Класифікація яєчно-масляних соусів

Основою для приготування яєчно-масляних соусів є вершкове масло і яйця. Тому вони висококалорійні і підвищують калорійність страв.

Вершкове масло розтопити. Варені яйця посікти. З'єднати, заправити сіллю, лимонною кислотою, зеленню.	Вершкове масло, вода, жовтки яєць прогріти на пароводяній бані. Заправити сіллю, соком лимона.	Вершкове масло прокип'ятити, процідити. Сухарі підсмажити. З'єднатити, заправити соком лимона.
Польський	Голландський	Сухарний
До нежирної відварної або припущеної риби.	До страв з варених овочів і відварної та припущеної пісної риби.	До відварної цвітної капусти, до вареної нежирної птиці.

Соус голландський (основний)

Яйця (жовтки) — 12 шт. (192 г), масло вершкове — 800 г, вода — 150 г, лимон (для соку) — 160 г. Вихід: 1000.

У процесі приготування голландського соусу вершкове масло емульгує. Завдяки цьому, незважаючи на великий вміст ліпідів (до 65 %), він не дає відчуття жирності і має ніжний смак. Для отримання емульсії сирі яєчні жовтки розтерти з невеликою кількістю води, потім додавати частину необхідного за рецептурою масла ($^1/_3$), суміш ретельно розтерти і, безперервно помішуючи, прогріти на водяній бані (при температурі 70°С). Потім, не припиняючи нагрівання і помішування, ввести розтоплене масло, що залишилось. Готовий соус заправити сіллю, лимонним соком або лимонною кислотою і процідити.

Голландський соус та його похідні не можна нагрівати вище 70°С.

Подають соуси до страв з відварної спаржі, цвітної брюссельської капусти і відварної нежирної риби, а також використовують для приготування похідних соусів.

Вимоги до якості соусу: однорідна маса без плівок на поверхні. Смак і запах — тонкий, злегка кислуватий з ароматом вершкового масла та яєць. Колір — злегка жовтуватий. Консистенція соусу — в'язка, еластична, однорідна.

Способи приготування голландського соусу

Яйця — 12 штук (жовтки), масло вершкове — 100 г, вода — 100 г, маса яєчно-масляного соусу — 800 г, бульйон — 200 г, маса білого соусу — 200 г, лимон — 160 г. Вихід: 1000 г.

Варіант № 1	Варіант № 2
Жовтки яєць з'єднати з холодною водою, $^1/_3$ вершкового масла.	Жовтки яєць з'єднати з водою, додати $^1/_3$ вершкового масла.
Прогріти, помішуючи, на водяній бані (70°С).	Прогріти на водяній бані, помішуючи (70°С).
Додати решту вершкового масла та білий соус.	Додати решту вершкового масла.
Заправити сіллю, соком лимона.	Заправити сіллю, соком лимона.

Подають соус до страв з відварних овочів та риби, а також використовують для приготування похідних соусів.

Соус голландський з гірчицею

Голландський соус — 1000, готова гірчиця — 50. Вихід: 1000.

В готовий голландський соус додати готову столову гірчицю і добре перемішати.

Гірчичний соус подають (окремо) до смаженої риби родини осетрових. Цей соус можна також подати до страв з продуктів моря.

Вимоги до якості: однорідна еластична маса. Смак гострий, з яскраво вираженим ароматом гірчиці. Колір — жовтуватий. Консистенція соусу — однорідна, в'язка.

Соус голландський з капарцями

Голландський соус — 800, капарці консервовані — 200, зелень петрушки — 25. Вихід: 1000.

Капарці подрібнити, прогріти у сотейнику і з'єднати з готовим голландським соусом. При подачі додати січену зелень петрушки.

Використовують соус до відварних, припущених і смажених рибних страв.

Вимоги до якості: однорідна маса з капарцями без плівок на поверхні. Смак і запах — тонкий, злегка кислуватий з яскраво вираженим ароматом консервованих капарців. Колір — злегка жовтуватий. Консистенція соусу— в'язка, еластична, напіврідка. Капарців — м'яка.

Соус голландський з вершками

Голландський соус — 900, вершки (30 % жирності) — 100. Вихід: 1000.

В готовий голландський соус перед відпуском додати збиті вершки і добре розмішати до утворення однорідної маси.

Голландський соус з вершками подають до відварної і припущеної риби, а також до спаржі, артишоків і цвітної капусти.

Вимоги до якості: однорідна пухка маса, охайно налита в соусник. Смак — ніжний. Колір — білий, злегка жовтуватий. Консистенція соусу — однорідна, напіврідка, еластична.

Соус голландський з томатом

Голландський соус — 900, томат-пюре — 150, ріпчаста цибуля — 30, оцет 3 % — 100, лимон — 0,5 шт., зелень петрушки — 25, спеції. Вихід: 1000.

Ріпчасту цибулю дрібно нарізати, злегка спасерувати, додати томат-пюре і смажити ще 3—5 хв. Потім влити оцет і помішуючи, проварити 10—15 хв. В кінці додати спеції. Готову суміш з'єднати з голландським соусом, протерти і прогріти при температурі 65—70°С. Влити лимонний сік і перемішати.

При відпуску покласти січену зелень петрушки. Готовий соус подають до смажених, відварних і припущених м'ясних або рибних страв.

Соус голландський з апельсинами

Голландський соус — 900, апельсиновий сік — 100, перець мелений білий — 0,1.

В готовий голландський соус влити злегка підігрітий апельсиновий сік, додати дрібно натерту цедру, сіль, мелений перець і обережно перемішати.

Соус голландський з апельсинами подають до овочевих страв.

Вимоги до якості: однорідна, еластична маса, без плівок на поверхні. Смак і запах — ніжний, тонкий, злегка кислуватий, з ароматом апельсина. Колір — жовтуватий. Консистенція — однорідна, напіврідка, еластична.

Соус з вершкового масла з зеленню

Вершкове масло — 100, зелень — 20, лимон — 1 шт. (для соку — 30 г). Вихід: 100.

Вершкове масло розтопити в посуді з товстим дном (температура — 60°С). Додати посічену зелень (цибуля-шніт, орегано, базилік,чабер, естрагон або кмин), перемішати і прогріти 5 хвилин.

Використовують до страв з риби, птиці, овочів.

Соус «Кремшері»

Вино херес — 100, цукор — 20, сіль — 2, соєвий соус — 20, приправа «Патріль» — 10, вершки 35% — 200. Вихід: 100.

Вино налити в посуд і проварити до випарування. Додати цукор, сіль, соєвий соус і приправу «Патріль», варити 15 хвилин, поступово додати вершки і проварити до загустіння.

Використовують до медальйонів з птиці, смаженої індички і телятини.

Вимоги до якості: соус має однорідну консистенцію, колір кави з молоком, запах карамелі, смак солодкуватий, консистенція еластична.

Соус лимонний (кремовий)

Лимон — $^1/_2$ (для соку), цукор — 40, вершки — 200. Вихід: 100.

Цукор з'єднати з соком лимона, проварити, помішуючи. Додати вершки і проварити до загустіння на маленькому вогні.

Соус подають до лангетів, біфштексів, стейків.

Вимоги до якості: соус має однорідну масу; смак — кисло-солодкий, колір — кремовий, запах — лимона і вершків, консистенція — еластична.

Соус «Ремікс» (червоний)

Гранатовий сік — 50, цукор коричневий — 70, готовий лимонний соус — 100. Вихід: 100/30.

З'єднати цукор з гранатовим соком і проварити до загустіння. При подачі його до страв на готовий лимонний соус наносять малюнок із соусу «Ремікс».

Соус подають до лангетів, біфштексів, стейків.

Вимоги до якості: соус відпущений зі стравою у вигляді малюнка, має однорідну масу; смак — кисло-солодкий, колір — кремово-червоний, запах — лимона і вершків, консистенція — еластична.

Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Що є рідкою основою для приготування яєчно-масляних соусів?
2. При якій температурі готують голландський соус?
3. Назвати похідні голландського соусу та особливості їх приготування.
4. Як приготувати соус голландський з томатом?
5. Як підготувати капарці для соусу голландського з капарцями?
6. До яких страв рекомендують соус голландський з апельсинами?

§ 3. Солодкі соуси

Солодкі соуси можна приготувати зі свіжих зрілих яблук, абрикосів, кураги, персиків, ананасів, бананів, апельсинів, мандаринів та інших продуктів, а також із ягід — смородини, журавлини, малини, суниці.

Крім того їх готують з ваніллю, шоколадом, какао і вином — червоним, білим, мускатним, ромом, коньяком і лікером.

Крім перерахованих основних продуктів для приготування солодких соусів використовують різні смакові речовини: лимонну, апельсинову, мандаринову цедру, корицю, гвоздику, мускатний горіх, цукор, мед.

До складу деяких солодких соусів як загусник входить картопляний крохмаль, пшеничне борошно.

Фруктово-ягідні соуси подають до різних солодких страв — пудингів, запіканок, рисових та манних котлет, млинчиків, оладок, млинців, желе, мусів, кремів, свіжих ягід, запечених фруктів.

Деякі солодкі соуси подають до дичини, домашньої птиці та інших страв.

Фруктово-ягідні соуси можна подавати в гарячому стані (65—70°С) і в холодному стані (10—12°С).

Класифікація солодких соусів

Солодкі соуси готують на консервованих соках, сиропах або на фруктово-ягідних відварах, які готують з вичавок ягід. Сік зберігають в холодильнику і додають в кінці приготування, що сприяє збереженню вітамінів, ароматичних речовин і кольору. Основними загусниками є крохмаль, пектинові речовини або борошно.

Яблука припустити, протерти, з'єднати з відваром, додати цукор, крохмаль. Довести до кипіння. Заправити корицею.	Свіжі абрикоси підготувати, засипати цукром, витримати 3—4 години, проварити 5—7 хв. Протерти, прогріти, заправити лимонною кислотою. Можна приготувати з кураги.	Журавлину підготувати, вичавити сік. З вичавок зварити сироп, додати крохмаль. Довести до кипіння і влити сік.
Яблучний	Абрикосовий	Журавлинний
До запіканок, пудингів, грінок з фруктами, млинців.	До пудингів, яблук в тісті, яблук з рисом.	До котлет і битків з круп, пудингів, желе, мусів.

Соус суничний

Суниці — 400, цукор — 200, вода — 600, картопляний крохмаль — 30—35. Вихід: 1000.

Зварити цукровий сироп. Суницю перебрати, видалити плодоніжки, промити і протерти. В суничне пюре влити сироп, довести до кипіння, потім поступово влити розведений холодною водою крохмаль, помішуючи, довести до кипіння.

Такий самий соус можна готувати із малини і полуниць. Подають суничний соус до пудингів, запіканок, млинчиків, желе, мусів.

Вимоги до якості: соус охайно налитий в соусник. Смак — ніжний, кисло-солодкий, з ароматом суниць. Колір — рожевий. Консистенція однорідна, без грудочок.

Соус із суниць, малини для морозива

Суниці або малина (без плодоніжок) — 500, цукор — 600, вода — 250. Вихід: 1000.

Зварити цукровий сироп. У готовий сироп покласти промиті ягоди і дати постояти 6—7 годин, після цього варити їх до готовності як варення. В процесі варіння знімати піну. Цей соус подається в холодному стані до морозива як гарнір.

Вимоги до якості: соус охайно налитий в соусник або политий на морозиво. Смак і запах — притаманний ягодам малини чи суниці. Колір — червоний. Консистенція однорідна з рівномірно розподіленими ягодами.

Соус із чорної смородини

Смородина — 800, цукор — 300, мадера — 100. Вихід: 1000.

Чорну смородину перебрати, промити, зварити з половиною цукру і протерти. З цукру, що залишився, зварити сироп, влити в нього мадеру і цим сиропом розвести протерту смородину. Соус в закритому посуді довести до кипіння.

Подають соус до манного, рисового, сухарного пудингу, круп'яних котлет і до інших солодких страв.

Вимоги до якості: смак ніжний, з присмаком чорної смородини, кисло-солодкий. Колір — темно-бордовий. Консистенція — однорідна.

Соус шоколадний

Молоко — 800, яйця (жовтки) — 6 шт., цукор — 150, шоколад — 50. Вихід: 1000.

Жовтки розтерти з цукром і, підігріваючи на слабому вогні, збивати до збільшення маси в два-три рази. При безперервному помішуванні влити туди гаряче молоко з розчиненим шоколадом. Після цього масу проварити при температурі 75—80°С, зняти з плити і процідити.

Соус шоколадний подають в гарячому стані до пудингів, суфле та інших круп'яних і борошняних солодких страв.

Вимоги до якості: соус охайно налитий в соусник. Смак — ніжний, приємний, з ароматом шоколаду. Колір — темно-коричневий. Консистенція — однорідна, без грудочок.

Соус ванільний

Молоко — 725, цукор — 225, яйця (жовтки) — 4 шт., борошно пшеничне — 20, ваніль — $^1/_2$ палички. Вихід: 1000.

Сирі яєчні жовтки і цукор ретельно розтерти в посуді, поки суміш не побіліє. Після цього всипати борошно, додати палочку ванілі, розрізану вздовж, і перемішати. Підготовлену суміш поступово розвести гарячим молоком, безперервно помішуючи лопаткою, проварити, не доводячи до кипіння. Коли соус загусне, швидко зняти з плити і процідити.

Ваніль можна замінити ваніліном, який кладуть в готовий соус. Соус ванільний подають до пудингів, кремів та інших солодких страв.

Соус коньячний

Молоко — 300, яйця — 5 шт. (200 г), цукор — 250, молоко цільне згущене з цукром — 50, вода — 150, коньяк — 100. Вихід: 1000.

Яйця розтерти з цукром, поступово влити кипляче молоко, додати згущене молоко, кип'ячену воду (не вище 70°С). Суміш прогріти до 85—90°С, витримати при цій температурі 10 хв., потім охолодити і влити коньяк. Соус подають до солодких страв.

Вимоги до якості: однорідна маса без пластівців зсілих білків яєць. Смак — солодкий. Запах — аромат молока і коньяку. Колір — кремовий. Консистенція — однорідна.

Соус із червоного вина

Вино червоне — 500, цукор — 500, лимон — 1 шт., вода — 200, картопляний крохмаль — 35—40. Вихід: 1000.

Зварити цукровий сироп з додаванням цедри і лимонного соку, процідити і влити червоне вино, довести до кипіння. Помішуючи, влити розведений в холодній воді крохмаль і довести до кипіння. Соус із червоного вина подають до гарячих солодких страв, суфле.

Вимоги до якості: однорідна маса. Смак і запах — солодкий, з ароматом вина. Колір — рожевий. Консистенція — однорідна.

Кисло-солодкий соус

Коричневий цукор — 100, крохмаль кукурудзяний — 25, ананасове пюре у власному соку — 1 банка (240 г), білий оцет — 70,

соєвий соус — 25, солодкий перець — 50. Вихід: 300. Вихід однієї порції — 100.

З'єднати коричневий цукор з кукурудзяним крохмалем. Ананасовий сік розвести водою, додати суміш цукру з крохмалем, соєвий соус і оцет. Довести до кипіння на малому вогні при постійному помішуванні, проварити 1 хвилину. Додати ананасове пюре і подрібнений солодкий перець.

Соус подають до страв зі свинини, птиці або морепродуктів.



Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Що є рідкою основою приготування солодких соусів?
2. Які смакові речовини використовують при приготуванні солодких соусів?
3. До яких страв рекомендують солодкі соуси?
4. Які види загусників використовують для солодких соусів?
5. Як запобігти утворенню грудочок при заварюванні крохмалю?
6. Чим можна замінити ваніль при приготуванні соусу ванільного? Як його підготувати?
7. Скласти схему приготування суничного, шоколадного, коньячного соусу.

Основні поняття теми та нові продукти

Каррі
Соєвий соус
Куркума
Голландський соус
Фенугрек
Коньячний соус
Кайєнський перець



Кухарю на замітку

1. Щоб підвищити калорійність овочевих і рибних страв, їх подають з яєчно-масляним соусом.
2. Для приготування сухарного соусу замість сухарів можна використати кукурудзяні пластівці. Їх треба подрібнити, підсушити і з'єднати з маслом.

3. Голландський соус буде мати більш приємний смак, якщо в нього додати молочний або білий (25—30 % від маси основного соусу).

4. Соус, заправлений вершковим маслом, не можна доводити до кипіння, оскільки порушуються нестійкі з'єднання масла з іншими продуктами.

5. Яєчно-масляні соуси зберігають не більше 1,5 год. при температурі не вище 65°С через нестійку емульсію, при більш високій температурі соус «відмаслюється».

6. Щоб соус майонез не «відмаслювався», його зберігають у закритому посуді при температурі 5—8°С.

7. Майонез не можна заморожувати, а також нагрівати вище 50°С, оскільки порушується його емульсія.

8. Мускатний горіх надає соусам особливого смаку, але вводити його необхідно в кінці приготування в маленькій кількості.

9. Корицю використовують для ароматизації соусів, маринадів, кондитерських виробів, при приготуванні варення, компотів і різних страв з сиру.

10. Вина, які додають в соус, покращують їх смак. Для білих соусів беруть біле столове вино, для червоних — мадеру або портвейн.

11. Шафран надає виробам жовтого кольору, аромату і приємного смаку. Його використовують для фаршірування риби, приготування тіста, підфарбовування соусів. Шафран настоюють на спирту або розчиняють в гарячій воді.

12. Аніс використовують для приготування деяких солодких соусів, страв з кисломолочних продуктів, кондитерських виробів.

13. Кмин використовують при випіканні хліба, булочок. Його додають при приготуванні соусу майонез.

ГЛАВА III

СТРАВИ З ОВОЧІВ

Наша мета

Після вивчення цієї теми ви повинні:

- ✧ Знати харчову цінність страв з овочів.
- ✧ Знати різновиди приготування гарнірів з картоплі.
- ✧ Вибрати спосіб фарширування гарбуза.
- ✧ Вміти підбирати гарніри до м'ясних та рибних страв.
- ✧ Знати класифікацію гарнірів.

Страви з овочів — важлива складова частина в раціоні харчування людини. Вони регулюють процес травлення завдяки вмісту клітковини, вітамінів та мінеральних речовин, виводять з організму холестерин, радіонукліди та важкі метали, сприяють кращому засвоєнню та підвищують біологічну активність страв з м'яса та риби.

Смакові, ароматичні речовини і барвники, які містяться в овочах, підвищують апетит і дають можливість урізноманітнити асортимент страв.

Страви з овочів використовують як самостійні страви та як гарніри до страв з м'яса, риби.

Поняття про гарнір

Слово «гарнір» вперше згадується в М. В. Гоголя в другому томі «Мертвих душ». Замовляючи своєму кухарю сніданок на наступний день, Півень весь час йому нагадував про прикраси для кулеб'яки: «... щоб гарніру, гарніру всякого побільше».

Потім це слово з'явилося і в тлумачному словнику В. Даля (1863 р). Слово «гарнір» у перекладі з французької означає «прибирати», «прикрашати». В цьому і полягає одне із призначень гарніру: прикрасити, поліпшити страву.

Гарніри підвищують цінність страв, урізноманітнюють їх смак, дають можливість гарно оформити страву, тобто зробити її привабливою, апетитною і тим самим підвищити засвоєння їжі. Для приготування гарнірів використовують широкий

вибір продуктів: крупи, бобові, макаронні вироби, картопля, інші овочі, гриби, плоди, ягоди.

Круп'яні гарніри являють собою розсипчасті або в'язкі каші. Макаронні вироби використовують для гарнірів відварними, бобові — відварними, тушкованими.

Особливо широко використовують гарніри з картоплі. Смакові властивості цього продукту роблять його майже універсальним гарніром. В залежності від смакових особливостей і від виду теплової обробки основного продукту картоплю варять, смажать, тушкують.

Однак потрібно враховувати, що страви з м'яса, риби важко засвоюються з гарнірами, в яких багато крохмалю: це гарніри з круп, макаронів, картоплі. І навпаки — з гарнірами приготовленими з різних овочів, — капусти різних видів, моркви, спаржі, спаржевої квасолі, гарбуза, буряка, зеленого горошку та фруктів — яблук, винограду, авокадо, слив, ківі, цитрусових.

Білки м'яса і риби краще засвоюються, оскільки цьому сприяє оптимальне співвідношення Са і Р. Гарніри з овочів і фруктів подають припущеними, вареними смаженими, тушкованими і запеченими.

Класифікація гарнірів

Враховуючи кольорову гаму, смакові властивості, овочі і фрукти на гарнір можна подавати, комбінуючи їх по видах або з'єднуючи між собою. Тому і називаються гарніри прості — з одного виду продукту, комбіновані — із двох видів продуктів нескладного приготування і складні — із трьох і більше видів продуктів зі складною кулінарною обробкою. (Див. приклади гарнірів.) Норма гарніру на порцію в середньому 150 г. В залежності від харчової цінності гарніру ця норма може бути зменшена до 50 г.

Додатково на гарнір можна подати свіжі, солоні або мариновані овочі і консервовані плоди масою нетто по 25, 50, 75 г на порцію. Якщо передбачається подача додаткового гарніру до 25 г, його відпускають з основним гарніром, але розташовують на відстані від гарячих продуктів. Додатковий гарнір масою 50—75 г подають на закусочній тарілці.

При підборі гарнірів враховують вид основного продукту і спосіб теплової обробки.

Страви з риби найкраще поєднуються за смаком з гарніром з картоплі. Її можна доповнити консервованим зеленим горошком, спаржею, цвітною капустою та іншими овочами. До вареної і припущеної риби подають картоплю відварну, картопляне пюре, рагу овочеве, овочі припущені. До смаженої риби подають смажену картоплю, комбінований або складний гарнір. Запікають рибу з попередньо звареною картоплею (часто її перед запіканням обсмажують), кашами розсипчастими, макаронами вареними, помідорами смаженими.

Як доповнюючий гарнір до страв з риби окремо на закусочній тарілці подають огірки, помідори свіжі, солоні або мариновані, салат з капусти,— в кількості 50—70 г.

При подачі до риби кладуть лимон, прикрашають зеленню.

Страви з відварного м'яса рекомендують подавати з вареними і припущеними овочами: відварну брюссельську або цвітну капусту, спаржу, спаржеву квасолю, овочеві набори (асорті), картоплю відварну, картопляне пюре, а також припущений рис, інші розсипчасті каші.

Страви зі смаженого м'яса гарнірують смаженою картоплею, овочами:

— смаженими: кабачки (в тому числі цукіні), баклажани, цвітна капуста, смажені овочеві набори;

— припущеними: відварна брюсельська або цвітна капуста, спаржа, спаржева квасоля, овочеві набори: цукіні, солодкий перець різних кольорів, баклажани, помідори, цибуля;

Перераховані овочі комбінують з урахуванням кольору і смакових властивостей. До грудинки, поросятини подають розсипчасті каші. Тушкують м'ясо не тільки з картоплею, але й з іншими овочами: цибулею, кабачками, баклажанами.

До яловичини подають картоплю варену, або смажену, або складні гарніри і додатково — струганий хрін (14—20 г).

До баранини подають кашу розсипчасту гречану, рис припущений, бобові відварні, картоплю варену або смажену, складні гарніри, перераховані вище.

До свинини подають кашу розсипчасту гречану, бобові відварені, картоплю варену або смажену, тушковану капусту, складні

гарніри. До телятини можна подати макарони відварні, овочі в молочному соусі, складні гарніри.

До страв із птиці відварної подають каші розсипчасті, зелений горошок відварний, картоплю відварну, пюре картопляне, овочі відварні, складний гарнір із фруктів: апельсинів, мандаринів, яблук, бананів, авокадо, ананасів, ківі, старфрутів (зірчасте яблуко), лайма, папайї та інших. До відварних гусей і качок — капусту тушковану, яблука печені.

До страв зі смаженої птиці пропонують гречану кашу, рис відварний або припущений, горошок зелений відварний, картоплю смажену, капусту тушковану, яблука печені та інші фрукти, складний гарнір.

Смажених гусей і качок найкраще подавати з капустою тушкованою, яблуками печеними або гречаною кашею.

Як доповнюючий гарнір подають зелені салати (салат-латук, салат-ромен, крес-салат, кучеряву капусту), свіжі помідори, огірки, апельсини, мандарини, банани, виноград, ківі — в кількості 50—75 г на порцію.

Варіанти різних гарнірів

Приклади простих гарнірів:

Картопляне пюре; картопля відварна (кульки, груші, бочечки, грибочки, спіраль); капуста відварна, припущена (брюссельська, цвітна, білоголова, кольрабі, брокколі); спаржа припущена; рисова або гречана каша розсипчаста; макарони відварні; спаржева квасоля відварна; кукурудза або горошок зелений припущені; картопля смажена основним способом, нарізана кружальцями, часточками, брусочками.

Комбіновані гарніри:

— картопляне пюре, капуста тушкована;

— картопля відварна, цвітна капуста смажена;

— картопля відварна, гриби смажені;

— картопля смажена, помідори смажені;

— картопля смажена, солодкий перець смажений;

— овочі припущені: капуста брюссельська, квасоля спаржева і т. д.;

— овочі відварні з жиром: цвітна капуста, морква припущена в молочному соусі;

— овочі «рататуй»: смажені кабачки, баклажани, помідори, цвітна капуста, солодкий перець;

— рис припущений, солодкий перець смажений;

Складні гарніри:

1. Картопля, смажена у фритюрі, нарізана фігурно (грибочки, спіраль 2 видів, ялиночки, троянди, квіточки) брусочки карбовочним ножем, часточки, соломка та

— морква маленька смажена, кукурудза припущена;

— морква, нарізана карбовочним ножем, припущена з чорносливом, зелений горошок припущений;

— баклажани смажені шпиговані, кукурудза припущена, цвітна капуста, смажена в яйці;

— рожева цвітна капуста, гарбуз, нарізаний карбовочним ножем, припущений, рис припущений;

— гриби, смажені в сметані, капуста білоголова в тісті, кукурудза припущена;

— капуста цвітна в тісті, зелений горошок припущений, баклажани смажені;

— гриби, смажені у фритюрі, кукурудза припущена, помідори смажені.

2. Картопляні крокети, зелений горошок, кукурудза припущена.

3. Крокети фаршировані, капуста цвітна відварна, кукурудза припущена.

4. Картопляні котлети, кабачки смажені, капуста відварна.

5. Картопляні зрази, капуста в тісті, зелений горошок припущений.

6. Картопля пай (до страв з птиці, в корзиночці припущені зелений горошок, кукурудза).

7. Картопля «Герцогиня», кукурудза і зелений горошок припущені.

8. Картопля «Віяло», гриби в тісті смажені, капуста брюсельська.

9. Картопляне пюре, запечене в формочці, гриби в сметані, кукурудза припущена.

10. Рис припущений з солодким перцем і горошком зеленим (запечений у формочці).

11. Картопляні пальчики, морква фрі, зелений горошок припущений.

12. Рис припущений, гарбуз, смажений в клярі, зелений горошок припущений.

13. Кабачки, смажені в клярі, картопляне пюре запечене, гриби смажені.

14. Яблука печені, мандарини, банани.

15. Виноград, ківі, яблука.

16. Груша, виноград, мандарини.

17. Крокети з сиром, виноград. ківі.

18. Авокадо, груші, виноград.

19. До шашликів: помідори, огірки, солодкий перець, цибуля ріпчаста маринована, цибуля зелена.

§ 1. Страви з різних овочів

Картопля, смажена в жирі, нарізана фігурно

Картопля — 400, жир — 24, сіль — 2, маса смаженої картоплі — 150, масло вершкове — 15, зелень — 5. Вихід:170.

Підготовлену картоплю нарізати фігурно: грибочками, зірочками, спіралькою, кульками, трояндами, стружкою, промити і добре обсушити.

Для фритюру взяти суміш рафінованої олії і смальцю або кулінарного жиру (2:1) Жир розігріти до 170°С, покласти підготовлену картоплю і смажити до утворення рум'яної шкірочки. Готову картоплю вийняти, дати стекти жирові, посолити дрібною сіллю і струснути. До відпуску зберігати на марміті.

Використовують картоплю смажену, нарізану фігурно, для відпуску страв з м'яса та риби.

Вимоги до якості: картопля зберегла фігурну форму нарізки. Смак і запах — смаженої картоплі, в міру солоний. Колір шкоринки — жовтий, на зламі — властивий натуральному кольору картоплі. Консистенція всередині — м'яка, шкірочка — хрумка.

Картопля «Герцогиня»

Картопля — 233, яйця — $^1/_2$ шт.(20 г), борошно пшеничне — 10, маса напівфабрикату — 200, олія або фритюрний жир — 20, маса готових виробів — 180.

Підготовлену картоплю зварити в підсоленій воді, відвар злити. Картоплю обсушити, протерти гарячою, охолодити до 60°С. В протерте пюре додати жовтки яєць, борошно, перемішати, додати збиті в пухку піну білки, обережно перемішати.

Картопляною масою наповнити кондитерський мішок з зубчатою насадкою і відсадити на деко, змащене жиром, розетки діа-

метром 5—8 см. Напівфабрикат запекти в духовці до золотистого кольору.

Відпустити картоплю «Герцогиня» на блюді, на листках салату як самостійну страву або на гарнір до страв зі смаженої риби, м'яса. Страву можна прикрасити фігурно вирізаними овочами: помідорами, редискою, солодким перцем. Із картопляної маси з допомогою кондитерського мішка можна сформувати «гніздечка», середину наповнити припущеним зеленим горошком, заправленим вершковим маслом і запекти в духовці.

З цієї маси можна сформувати за допомогою кондитерського мішка різні фігурки і посмажити у фритюрі.

Вимоги до якості: страва має вигляд фігурних розеток (квіточок), поверхня рум'яна. На розрізі консистенція — пухка, однорідна. Смак — в міру солоний, запах — смаженої картоплі.

Картопля «Віяло»

Картопля — 413, шинка — 25, або сало — 25, або солодкий перець — 50, часник — 13, сіль — 3. Вихід: 250.

Неочищену картоплю однакових розмірів вимити з допомогою щітки. На одній стороні клубнів зробити глибокі розрізи у вигляді віяла. Місця розрізу посолити, поперчити. Нерозрізану частину картоплі загорнути у фольгу. Підготовлену картоплю викласти на сковорідку розрізами догори і запікати в жаровій шафі при температурі 200°С 30—60 хв. в залежності від величини картоплі.

В розрізи картоплі перед запіканням або через 15 хв. після початку теплової обробки можна покласти: скибочки сала, або шинки, або часточки часнику, або скибочки грибів, або солодкий перець.

Запечену картоплю відпускають на блюдах (можна на листках салату), прикрасивши квітками, вирізаними з овочів: моркви, помідорів, редиски, солодкого перцю.

Вимоги до якості: запечена картопля має вигляд віяла, поверхня рум'яна. Смак і запах — характерний для печеної картоплі, в міру солоний. Консистенція — на поверхні шкірочка хрумка, на розрізі картопля м'яка, пухка.

Види гарнірів з картоплі

Назва страви	Вид теплообробки	Особливості приготування
Картопля смажена.	Смаження основним способом.	Нарізати кружальцями, часточками, скибочками, брусочками помити, обсушити, смажити, посолити після утворення рум'яної шкірочки.
Картопля фрі.	Смаження в жирі.	Нарізати фігурно (троянди, зірочки, спіраль, грибочки), брусочками, часточками; промити, обсушити, смажити; посолити після того, як вийняли з фритюру.
Картопля пай.	Смаження в жирі.	Нарізати соломкою, промити, обсушити, смажити, посолити після того, як вийняли з фритюру.
«Герцогиня».	Варіння, запікання або смаження в жирі.	Приготувати пюре з додаванням жовтків яєць і борошна; сформувати різні фігури з допомогою кондитерського мішка, випікати або посмажити в жирі.
«Віяло».	Запікання.	Нечищену помиту картоплю надрізати в кількох місцях до середини, поперчити, посолити (можна вкласти скибочки часнику, сала, шинки, оселедця, грибів), наполовину загорнути в фольгу, випікати.
«Ганна».	Запікання.	Обчищену картоплю нарізати кружальцями, змастити жиром, посолити, викласти віялом на сковороду, запікати.
«Пеньочки».	Запікання.	Картоплю обточити, надавши форму циліндриків, зашпигувати баклажанами, часником, посолити, змастити жиром і запікати.

Крокети.	Смаження в жирі.	Приготувати картопляне пюре (без молока), охолодити, додати жовтки сирих яєць, борошно, сформувати циліндрики або кульки масою 15—20 г, запанірувати в борошні, збитих білках і сухарях, посмажити в жирі. Можна зафарширувати пасерованою цибулею, смаженими грибами.
Картопляні човники.	Запікання.	Необчищену картоплю продовгуватої форми добре помити, розрізати вздовж, викласти на деко, зверху посолити, посипати січеним часником, скибочки сала закріпити дерев'яною шпажкою, запекти в жаровій шафі до готовності.
Картопля фарширована, запечена у фользі.	Запікання.	Необчищену картоплю підготувати, загорнути у фольгу і запекти до напівготовності, фольгу розгорнути, зробити на картоплі хрестоподібний надріз, посолити і покласти зверху м'ясну або рибну бутербродну пасту, випікати до готовності.
Картопля фарширована.	Запікання.	З обточеної картоплі середнього розміру виїмкою вийняти середину, один край картоплі підрізати, посолити, наповнити фаршем м'ясним або грибним. Запікати до напівготовності, полити сметаною, посипати тертим сиром і запікати до готовності.

Цвітна капуста, смажена в тісті

Цвітна капуста — 210, борошно — 15, молоко — 10, сметана — 5, вершкове масло — 10, жир — 15, яйця — $^1/_2$ шт. (20 г), цукор — 1, сіль — 2. Вихід: 200/10.

Цвітну капусту підготувати, розділити на окремі суцвіття і відварити протягом 7—10 хв. в підсоленій воді. Приготувати тісто кляр: жовтки сирих яєць розтерти з сіллю, цукром, розвести теплим молоком, додати сметану, всипати просіяне борошно і замісити тісто. Поставити тісто на холод на 20—30 хв. для набрякання білків. Збити білки в стійку пухку піну, додати їх у тісто перед смаженням капусти.

Відварну капусту вийняти з відвару, обсушити, обмокнути в тісто кляр і смажити в розігрітому до 160°С жирові до утворення ніжної рум'яної шкоринки (3—5 хв.). Готову капусту вийняти, дати стекти жиру. Відпускають капусту смажену в тісті на блюді, застеленому серветкою або листками салату, як самостійну страву. Окремо подають соус сухарний, або голландський, або польський. Можна використовувати капусту як складову частину гарніру до страв з м'яса, птиці, риби.

Вимоги до якості: капуста зберегла форму суцвіть, на поверхні має ніжну рум'яну шкоринку. Смак — ніжний, в міру солоний. Запах — смаженої капусти. Консистенція — м'яка.

Смажити в тісті можна білоголову, брюссельську капусту і печериці.

Печериці фаршировані

Капуста брюссельська — 175, м'ясний бульйонний кубик — 1 шт., вершкове масло — 10, вершки — 40, сіль — 3, цукор — 3, мускатний горіх — 0,1, печериці — 200, борошно — 5, сир твердий — 5, сухарі — 3, яйця — $^1/_2$ шт. (20 г), маса грибів — 200, соусу — 50. Вихід: 250.

Вибрати печериці однакових розмірів середньої величини. Гриби підготувати, відділити шапочки від ніжок, нафарширувати.

Приготування фаршу .

Брюссельську капусту відварити в бульйоні, приготовленому із бульйонного кубика. Готову капусту відкинути на сито, бульйон злити в окремий посуд. Капусту протерти, додати вершкове масло, частину вершків, жовтки яєць, перемішати. Заправити фарш сіллю, перцем, цукром, мускатним горіхом та збитими в пухку стійку піну білками яєць.

Приготування соусу.

Ніжки грибів відварити, дрібно нарізати, з'єднати з бульйоном, додати частину вершків, посолити, поперчити, перемішати і прогріти.

Шапочки грибів проварити 5—7 хв. у підсоленій воді, викласти їх на змащену жиром сковороду і наповнити фаршем за допомогою кондитерського мішка. У сковороду підлити соус, зварений з ніжок печериць. Запікати гриби в жаровій шафі при температурі 250°С 15—20 хв. Краще готувати в мікрохвильовій печі. Готові гриби викласти на термостійке блюдо, посипати тертим сиром, меленими сухарями і поставити в жарову шафу на 1—2 хв. Із сковороди злити соус, всипати в нього, постійно помішуючи, пасероване борошно, заправити сіллю, перцем, мускатним горіхом і проварити 10 хв. Подають фаршировані печериці на блюді, по краях виклавши прикраси з овочів, кучерявого салату.

Вимоги до якості: гриби зберегли форму, фарш у вигляді гірки. Смак і запах — смажених грибів та капусти, в міру солоний, ніжний. Колір — сірувато-зелений. Консистенція — м'яка, соковита.

Спаржа

Спаржа — це десертний овоч, відомий повноцінними білками, ніжною клітковиною, вітамінами, мінеральними речовинами, ефірними оліями. Вона має ніжний смак і запах, легко засвоюється організмом людини. Особливо ніжний смак мають пагінці, що ще не вийшли або тільки що вийшли на поверхню землі. Після викопування їх добре миють в холодній воді. Якщо спаржу не зразу використовують, а хочуть зберегти протягом 1-2 днів, пагінці загортають в вологу тканину і кладуть на холод.

Обчищена спаржа швидко змінює свій колір, тому обчищати її потрібно безпосередньо перед тепловою обробкою. Пагінці чистять гострим ножем, знімаючи шкіру зверху донизу, зрізають задерев'янілі кінці (краї). Очищаючи спаржу, пагінці підтримують рукою, щоб вони не зламалися.

При варінні спаржі в воду додають трохи солі, цукру, вершкового масла. Пагінці перев'язують в пучки (приблизно по 500 г) ниткою, щоб після варки їх зручніше було виймати з кастрюлі. Потім дають стекти воді і викладають на блюдо. Переварювати спаржу не можна: вона втрачає аромат і стає водянистою.

Спаржа з йогуртовим соусом

Спажа біла — 500, спаржа зелена — 500, цукор — 7, вершкове масло — 20, консервовані печериці — 200, ріпчаста цибуля (червона) — 150, оцет хересний — 40, сіль, масло грецького горіха — 80, вершковий йогурт — 120, зелена цибуля — 50, мелений білий перець, сіль, крес-салат. Вихід — 4 порції по 350 г.

Пагінці білої спаржі очистити повністю, а зеленої — тільки краї. Закип'ятити воду, додати сіль, цукор, вершкове масло, покласти спаржу і варити протягом 15 хв. Зварену спаржу нарізати шматочками по 3 см., викласти на тарілку тільки шматочки з гострими кінчиками.

Печериці розрізати навпіл. Цибулю дрібно нарізати. Оцет змішати з олією, розвести відваром зі спаржі. У припаву додати цибулю, печериці, спаржу, що залишилася, перемішати і викласти на середину тарілки.

Для соусу збити йогурт, заправити сіллю, перцем і дрібно нарізаною зеленою цибулею.

Заправити салат соусом, додати крес-салат. В страву можна додати шинку і дрібні помідори.

Спаржа з кукурудзяними ромбами

Цибуля ріпчаста — 150, часник — 20, печериці — 100, оливкова олія — 40, кукурудзяна крупа — 150, м'ясний бульйон — 400, сир пармезан — 100, вершки — 80, зелена спаржа — 1000, червоний солодкий перець — 200, вершкове масло — 40, зелень петрушки, мелений білий перець. Вихід — 4 порції по 400 г.

Почищену і дрібно нарізану цибулю, часник і печериці спасерувати на олії. Добавити кукурудзяну крупу, долити гарячий бульйон і варити, при помішуванні 20-30 хв.

Сир пармезан натерти. 50 г сиру перемішати з двома столовими ложками петрушки і додати в кукурудзяну суміш, посолити, поперчити. Приготовлену суміш викласти на змащене жиром деко прошарком 1,5 см., змастити її вершками і посипати сиром. Запекти в жаровій шафі 20-30 хв. при 20°С. Приготовлену запіканку нарізати ромбами. Обчищену спаржу відварити в підсоленій воді до готовності (8-10 хв.). Солодкий перець підготувати, нарізати кубиками і обсмажити до прозорості на вершковому маслі.

Зварену спаржу викласти на тарілку, зверху посипати перцем, зеленню петрушки, викласти ромби із кукурудзяної запіканки.

Зелена спаржа з двома соусами

Вино — 40, оцет — 60, цибуля-шалот — 300, яйця (жовтки) — 2 шт., масло — 200, зелена спаржа — 3000, цукор — 20, сметана — 200, 2 баночки вершкового йогурту, лимон для соку — 1 шт., зелень естрагону, кервелю, сіль, кайєннський перець. Вихід — 4 порції по 200 г.

Для винного соусу змішати нарізану кубиками цибулю, вино, оцет і варити суміш доти, поки не залишиться 2 ст. ложки рідини. Процідити.

Збити проціджений відвар з жовтками на теплій пароводяній бані, додаючи по 1 ч. л. вершкове масло, поки не утвориться кремовий соус. Відділити від стеблів листки естрагону і кервелю, нарізати і додати в соус. Заправити соус сіллю і кайєннським перцем.

Почищену спаржу відварити в підсоленій воді з додаванням цукру протягом 10 хв.

Для вершкового соусу помити і дрібно нарізати зелень. Сметану перемішати з йогуртом і лимонним соком, збити до утворення піни і посолити, додати зелень.

варену спаржу вийняти, дати стекти воді і викласти на тарілку. Соуси подати окремо.

Омлет, фаршированний спаржею, ковбасою і печерицями

Спаржа — 750, печериці — 200, маргарин — 30, ковбаса домашня або ковбаски мисливські — 200, вершки — 40, борошно — 35, яйця — 2 шт, молоко — 1 ст. л., олія — 60, лимон — 1 шт., сіль, перець, зелень петрушки. Вихід — 4 порції по 150 г.

Спаржу зварити в підсоленій воді протягом 20 хв.. Підготовлені печериці нарізати і спасерувати на маргарині. Додати ковбасу, нарізану кубиками, вершки, розведене пасероване борошно, протушкувати 5-10 хв., заправити сіллю, перцем.

Яйця підготувати, відділити жовтки від білків. Жовтки яєць з'єднати з молоком, борошном і сіллю. Білки збити в пухку піну, додати в суміш і посмажити омлети.

Готові омлети викласти на тарілку світлою стороною догори. На одну сторону омлету викласти по 3 пагінці спаржі, начинку із ковбаси і печериць і накрити другою половиною омлету. Страву прикрасити петрушкою і лимоном. Подавати гарячим.

1. Значення страв з овочів у харчуванні.
2. Які види жирів використовують для фритюру?
3. Назвати форми нарізки картоплі для смаження в жирі.
4. Як приготувати картопляну масу для картоплі «Герцогиня»?
5. Використання картоплі «Герцогиня».
6. Як приготувати картоплю «Віяло»?
7. Як приготувати тісто кляр для смаження капусти в тісті?
8. Правила збивання білків яєць.
9. Як відпустити капусту в тісті?
10. Як підготувати печериці до фаршірування?

§ 2. Страви з гарбуза

Оладки з гарбуза з сиром

Гарбуз — 50, сир — 80, яблука — 50, яйця — $^1/_4$ шт. (10 г), борошно — 20, жир для смаження — 20, сметана — 20, цукор — 10, сіль — 2. Вихід: 220.

Гарбуз столового сорту помити, розрізати, видалити насіння і м'якоть. Підготовлений гарбуз нарізати, очистити від шкірочки і натерти на дрібній тертці. В масу додати яблука, очищені і нарізані соломкою; протертий сир, борошно, яйце, цукор, сіль, перемішати. Смажити оладки маленьких розмірів на смальці або топленому вершковому маслі.

Готові оладки викладають на блюдо, прикрашають скибочками обсмаженого гарбуза, нарізаного карбовочним ножем, ромашками, вирізаними із вареного яйця. Сметану подають окремо.

Вимоги до якості: оладки однакових розмірів, зверху покриті рум'яною шкоринкою. На розрізі жовтого кольору. Смак — солодкий, в міру солоний. Запах — печеного гарбуза. Консистенція — пухка.

Запіканка з гарбуза з локшиною

Гарбуз — 250, вершкове масло — 35, яйця — 1 шт. (40 г), цукор — 13, локшина — 50, кориця — 3, сіль — 2, цукрова пудра — 10. Вихід: 200.

Локшину зварити невідкидним способом. Гарбуз підготувати, дрібно нарізати і обсмажити на вершковому маслі. З'єднати лок-

шину з гарбузом, охолодити до 60°С, додати сирі яйця, корицю, цукор, перемішати.

Форму змастити маргарином і посипати сухарями. Викласти масу на $^2/_3$ об'єму форми, поверхню вирівняти, змастити сметаною і запікати в жаровій шафі при температурі 250°С протягом 30—40 хв.

Готову запіканку вийняти з форми на блюдо, посипати цукровою пудрою. Окремо подати в соуснику сметану.

Вимоги до якості: запіканка має гарну форму, зверху — рум'яна шкірочка, на розрізі маса однорідна зі шматочками гарбуза. Смак — солодкий, в міру солоний. Консистенція — пухка. Колір — злегка жовтуватий.

Гарбуз в клярі

Гарбуз — 250, яйця — 2 шт. (80 г), молоко — 100, борошно — 30, цукор — 2, масло рослинне — 100, масло вершкове — 100, зелень — 5, сіль — 3. Вихід: 200.

Гарбуз обчистити, нарізати тоненькими скибочками або ромбиками і злегка обсмажити на вершковому маслі.

Жовтки яєць розтерти з сіллю, цукром, розвести теплим молоком. Всипати борошно, замісити тісто і поставити в холодне місце на 20 хв. Білки збити в пухку стійку піну, ввести в тісто, обережно перемішати.

Шматочки гарбуза обмокнути в підготовлене тісто і обсмажити у фритюрі до рум'яної шкоринки.

Відпускають гарбуз, смажений в клярі, на тарілці, застеленій серветкою. Зверху прикрашають зеленню. Якщо тісто кляр солодке — посипають цукровою пудрою. Окремо можна подати фруктовий соус.

Вимоги до якості: зовнішній вигляд — шматочки гарбуза зверху рівномірно покриті тістом, яке має рум'яний колір. Смак — в міру солоний, солодкуватий. Запах — смаженого гарбуза. Консистенція тіста — пухка, гарбуза — м'яка.

Для фарширування використовують гарбузи столових сортів середніх розмірів.

Гарбуз фаршированний

Гарбуз — 1 вагою 1500, рис — 70, вершкове масло — 70, алича — 70, родзинки — 30, яблука — 200, цукор — 50, сіль — 10, кориця — 5, маса запеченого гарбуза — 1700. Вихід однієї порції — 200.

Для фарширування використовують гарбузи столових сортів середніх розмірів. Гарбуз помити, зрізати зверху третину, вийняти насіння і частину м'якоті. Їстівну частину м'якоті дрібно нарізати, з'єднати з відвареним рисом, родзинками, аличею, яблуками, нарізаними соломкою, цукром, товченою корицею, заправити вершковим маслом, перемішати. Підготовлений гарбуз зсередини посипати цукром. Наповнити фаршем, щільно закрити зрізаною частиною, покласти в глибоку сковороду, змащену жиром, і запікати до готовності протягом 1,5—2 годин. При банкетній подачі викласти гарбуз на блюдо, поряд покласти печені яблука, родзинки, аличу.

При подачі поливати вершковим маслом.

Вимоги до якості: фаршированний гарбуз зберіг форму, має м'який м'якуш, соковитий фарш та рум'яну шкірочку. Смак — солодкий, в міру солоний. Запах — печеного гарбуза, рисової каші, плодів.

Гарбуз, фаршированний рисом

Гарбуз — 1 вагою 1500, рис — 70, вершкове масло — 70, алича — 70, родзинки — 30, яблука — 200, цукор — 50, сіль — 10, кориця — 5, маса запеченого гарбуза — 1700. Вихід однієї порції — 200.

Гарбуз помити, зрізати зверху третину, вийняти насіння, м'якуш і частину м'якоті. Їстівну частину м'якоті дрібно нарізати, з'єднати з відвареним рисом, родзинками, аличею, яблуками, нарізаними соломкою, цукром, товченою корицею, заправити вершковим маслом, перемішати. Підготовлений гарбуз зсередини посипати цукром, наповнити фаршем, щільно закрити зрізаною частиною, покласти в глибоку сковороду, змащену жиром, і запекти до готовності протягом 1,5—2 годин. При банкетній подачі викласти гарбуз на блюдо, поряд покласти печені яблука, родзинки, аличу. При подачі поливати вершковим маслом.

Вимоги до якості: фаршированний гарбуз зберіг форму, рівномірну рум'яну шкірочку, має м'який та соковитий фарш. Смак — солодкуватий, в міру солоний. Запах — печеного гарбуза, рисової каші, плодів.

Гарбуз, фаршированний м'ясним фаршем

Гарбуз — 1 вагою 1500, яловичина — 500, цибуля — 50, сметана — 30, сіль — 20, маса запеченого гарбуза — 1500. Вихід однієї порції — 150.

Вибрати гарбуз столового сорту і середнього розміру. Гарбуз помити, зрізати третину зверху (можна фігурно), вийняти насіння,

м'якуш і частину м'якоті, посолити зсередини. Яловичину подрібнити, заправити цибулею і обсмажити на сковороді, помішуючи, до готовності м'яса. Додати сіль, перець, сметану, перемішати, з'єднати з дрібно нарізаною м'якоттю гарбуза. Приготовленим фаршем наповнити гарбуз, посолений зсередини, закрити зрізаною частиною і запекти в жаровій шафі до готовності. Страву відпускають гарячою, поливши маслом або сметаною.

Вимоги до якості: фаршированний гарбуз зберіг форму, має на поверхні рівномірну рум'яну шкірочку. Фарш гарбуза м'який, соковитий. Смак — в міру солоний. Запах — печеного гарбуза і смаженого м'яса. Колір — оранжевий.



Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Значення страв із гарбуза.
2. Скласти схему приготування оладок з гарбуза з сиром.
3. Яким способом варять локшину для запіканки з гарбуза з локшиною?
4. При якій температурі в запіканку додають яйця? Чому?
5. Як підготувати гарбуз для запіканки?
6. Як вийняти запіканку з форми?
7. Скласти схему приготування гарбуза в клярі.
8. Як вибрати гарбуз для фарширування?
9. Приготування фаршу для фарширування гарбуза рисом і фруктами.
10. Приготування м'ясного фаршу для гарбуза фаршированого.

Основні поняття теми та нові страви

Картопля «Герцогиня»
Картопля «Віяло»
Тісто кляр
Печериці фаршировані
Гарбуз фаршированый



Кухарю на замітку

1. Масу для крокетів картопляних не можна розводити молоком або водою, тому що вироби при тепловій обробці деформуються. Крокети з картоплі і овочів потрібно опускати тільки в гарячий жир, бо вони розкришаться.

2. Відварювати капусту потрібно в посуді, який не окислюється, на великому вогні, оскільки в алюмінієвому посуді капуста стане сірою.

3. Щоб цвітна капуста зберегла білий колір, при її варці потрібно додати кілька крапель соку лимона.

4. Шкірочку із помідорів легко зняти, якщо опустити їх на 1 хв. в киплячу воду, а потім ополоснути холодною водою.

5. Після варки або припускання гарбуз потрібно відкинути на друшляк, щоб він не став водянистим. Відвар з гарбуза можна використати для приготування супів і соусів.

6. Гарбуз, кабачки, помідори припускають у власному соку.

7. Печений гарбуз краще подати з медом.

8. При варінні старої обчищеної картоплі не з'являться темні плями, якщо після закипання у воду додати трохи оцту або лимонної кислоти.

9. Варена картопля буде смачнішою, якщо у воду при її варінні покласти 2—3 зубки часнику або цибулину чи трохи сушеного кропу, загорнутого у марлю.

10. З охолодженої картоплі пюре буде в'язким і тягучим, а з протертої разом з відваром — не досить білим і пухким; від холодного молока стає сірим.

11. Пюре з картоплі буде смачним і пухким, якщо у нього додати збитий яєчний білок.

12. Щоб зник неприємний запах капусти при варінні, потрібно додати скибочку хліба.

13. При приготуванні страв краще використовувати білі суцвіття цвітної капусти, оскільки сірі і зелені мають гіркуватий смак.

14. Рання білоголова капуста не буде мати гіркого смаку, якщо її потримати 2—3 хв. у підсоленому окропі.

15. Перед смаженням у жирі фігурно нарізану картоплю слід промити і обсушити. Жир при смаженні не буде розбризкуватися і на картоплі швидше утвориться рум'яна шкірочка.

16. Перед смаженням у жирі нарізану цибулю слід запанірувати в борошні. При обсмажуванні вона не пригорить і набуде золотистого кольору.

17. Якщо додати в картопляну масу окремо жовток і збитий білок, вироби будуть пухкішими.

18. Перед запіканням бабки чи запіканки поверхню потрібно змастити яйцем або сметаною, а овочі для запікання в соусі — тертим сиром або сухарями і збризнути маслом.

ГЛАВА IV

СТРАВИ З РИБИ

Наша мета

Після вивчення цієї теми ви повинні:

- ✧ Пояснити, чому страви з риби легко засвоюються організмом.
- ✧ Знати особливості обробки стерляді, осетрини, форелі.
- ✧ Вибрати спосіб фаршірування щуки, судака та інших видів риби.
- ✧ Розрізняти особливості приготування відварної та припущеної риби.
- ✧ Використовувати різні способи смаження риби для банкетних страв.
- ✧ Вміти визначити якість страв з риби.
- ✧ Рекомендувати гарніри та соуси до страв з риби.

Страви з риби посідають важливе місце в харчуванні як джерело повноцінних білків, мінеральних речовин, особливо фосфору, калію, натрію, йоду, легкозасвоюваного жиру, вітамінів А, Д, Е і групи В. Екстрактивні речовини риби збуджують апетит. Тому рибні страви легко засвоюються організмом людини, дають енергію, сприяють розумовій діяльності людини, нормалізують обмінні процеси.

§ 1. Страви з відварної і припущеної риби

Стерлядь відварна цілою

Стерлядь — 267, морква — 5, цибуля — 5, петрушка — 4, маса вареної риби — 125, лимон — 8, вершкове масло — 5, гарнір — 150, соус — 75. Вихід: 350.

У дрібної стерляді (300 г) обчистити бокові, черевні і дрібні «жучки» без ошпарювання. Потім видалити нутрощі, промити, витягнути визигу через черевце, з голови видалити зябра. Спинні

«жучки» видалити після варіння, щоб при тепловій обробці риба не деформувалась.

Інколи для банкетної подачі стерляді надають форму кільця. Для цього у хвостовій частині риби зробити розріз. Потім рибу покласти спиною догори на стіл, згорнути у вигляді кільця і ніс вставити в розріз у хвостовій частині.

Рибу покласти у сотейник черевцем донизу, залити холодною водою так, щоб на 3 см покривала рибу, посолити, додати коріння петрушки, цибулю, довести до кипіння і варити при слабкому нагріванні, знімаючи з поверхні піну. Час варіння — 25—30 хв. Перед відпуском зняти спинні «жучки» та ополоснути від згустків білка.

Варену рибу викласти на кругле блюдо, на гарнір покласти варену картоплю (обточену у вигляді груш, бочечок, кульок), часточки лимона, прикрасити гілочкою петрушки. Гарнір полити вершковим маслом. Окремо в соуснику подати соус голландський. Втрати при тепловій обробці — 20 %.

Вимоги до якості: риба зберегла форму, прикрашена зеленню, лимоном. Смак і запах — притаманний відварній рибі, спеціям. Колір риби — білий або світло-сірий. Консистенція — м'яка, соковита.

Стерлядь — маленька риба родини осетрових, вагою до 1,5 кг.

Осетрина відварна

Осетер — 267, севрюга — 250 або білуга — 262, морква — 5, цибуля ріпчаста — 5, петрушка (корінь) — 4, маса відварної риби — 125, лимон — 8, гарнір — 150, соус — 75. Вихід: 350.

Пласти риби родини осетрових вагою від 2 до 4 кг ошпарити, видалити «жучки», зачистити від згустків білка та хрящів, промити. Для збереження форми пласти риби перев'язати шпагатом, покласти на решітку рибного котла шкірою донизу. Залити холодним бульйоном (водою), щоб вона покрила поверхню риби, додати овочі, коріння, сіль. Закрити кришкою, довести до кипіння зняти піну. Після закипання зменшити нагрів і варити протягом 30—40 хв. при температурі 85—90°С. За 10 хв. до кінця варіння додати перець горошком та лавровий лист, але в невеликій кількості, щоб не заглушити приємний смак і запах осетрової риби. Втрати маси риби — 15 %. Готовність риби при варінні можна визначати проколюванням кухарською голкою в найтовстішій частині. Якщо риба готова, то голка лег-

ко входить в м'якоть, сік виділяється прозорий, якщо сік рожевий, то рибу слід доварити. Варену рибу охолодити у бульйоні, перед подаванням вийняти хрящі, обмити бульйоном від згустків білка. Нарізати на порційні шматки, прогріти в гарячому підсоленому бульйоні. До відпуску можна в ньому зберігати не більше ніж 30—40 хв.

При відпуску на прогріте блюдо або тарілку кладуть гарнір — картоплю відварну обточену, поруч — порційний шматок риби, картоплю поливають вершковим маслом. Страву прикрашають зеленню петрушки або салату, кладуть часточки лимона. Окремо подають додатковий холодний гарнір: свіжі огірки, помідори, болгарський перець.

При банкетній подачі додатково використовуються відварні раки, креветки, краби, окремо в соуснику подають соус: білий з капарцями, біле вино або соус хрін.

Вимоги до якості: порційний шматок риби зберіг форму, нарізаний під прямим кутом, картопля зберегла форму. Смак і запах — притаманний відварній осетровій рибі з приємним присмаком спецій. Колір риби — білий або світло-сірий. Консистенція риби — м'яка, соковита.

Мета ошпарювання осетрини — щоб легше зняти «жучки», видалити згустки крові.

Форель припущена

Форель — 249, цибуля ріпчаста — 6, петрушка (корінь) або селера (корінь) — 7, печериці свіжі — 53 або гриби білі свіжі — 49, маса припущеної риби — 125, лимон — 8, грінки — 20, крутон — 40, гарнір — 150, соус — 75. Вихід: 425.

Для банкетів у цілому вигляді припускають невелику рибу (форель, судак, стерлядь). Підготовлену рибу покласти у сотейник або рибний казан на черевце, залити холодною водою так, щоб рідина покривала рибу на $^1/_3$ її висоти (0,3 л на 1 кг риби), додати біле коріння, цибулю, сіль, спеції і припускати до готовності в закритому посуді. Для надання рибі ніжності і специфічного смаку під час припускання додати біле вино, лимонну кислоту або оцет, відвар із печериць. Час припускання риби — 25 хв.

Готову рибу вийняти з бульйону, ополоснувши її від згустків білка. На бульйоні від припускання приготувати соус біле вино, з яким подати страву.

У прогріте блюдо викласти припущену рибу на крутон або грінку, навколо гарнір: картопля відварна, обточена бочечками, грушами або грибочками, шапки варених грибів, ракові шийки, лимон.

При масовому приготуванні на рибу покласти відварні скибочки грибів, ракові шийки і полити соусом, зверху — скибочку лимона.

При банкетній подачі соус біле вино подають окремо. Страву прикрасити зеленню, додатково можна подати холодний гарнір: свіжі огірки, помідори — фігурно нарізати, листки салату.

Вимоги до якості: тушки припущеної риби викладені на грінці або крутоні, зверху — нарізані гриби, риба охайно полита соусом. Риба прикрашена раковими шийками, креветками вареними, лимоном. Смак і запах — притаманний припущеній рибі з присмаком грибів, спецій. Колір риби — від білого до світло-голубого. Консистенція риби — м'яка, грінки — хрумка.

Перед варінням свіжої заснулої форелі для зберігання голубого кольору рибу необхідно опустити в теплий 3-відсотковий розчин оцту на 20—30 сек.

Судак або щука фаршировані

Судак — 178 або щука — 198, хліб пшеничний — 17, молоко або вода — 20, цибуля ріпчаста — 48, маргарин столовий — 8, яйця — $^1/_{10}$ шт. (4 г), часник — 1, маса напівфабрикату — 156, маса припущеної риби — 125, гарнір — 150, соус — 75. Вихід: 350.

Для фарширування судака в цілому вигляді необхідно очистити від луски, попотрошити через спинку, промити, з голови вийняти зябра і очі, зрізати з боків реберні кишки і м'якоть, залишивши її на шкірі товщиною 0,5 см. Зрізану м'якоть використати для приготування фаршу.

Щуку для фарширування очистити від луски, промити, зняти шкіру «панчохою», випотрошити, промити. М'якоть відділити від кісток, з голови видалити очі і зябра. З м'якоті приготувати фарш: пшеничний хліб замочити у молоці, м'якоть риби нарізати на шматочки, з'єднати з хлібом і пропустити крізь м'ясорубку. Потім додати дрібно нарізану пасеровану цибулю, часник, перемішати і ще раз пропустити крізь м'ясорубку. У фарш додати сирі яйця, сіль, цукор, мелений перець, молоко, вершкове масло або маргарин. Масу добре вимішати і вибити. Шкіру щуки охайно зачистити і добре промити, наповнити фаршем так, щоб вона

набула форми риби, біля хвоста зробити прокол для видалення повітря, пришити голову (якщо її відокремили). У судака зашити отвір, через який рибу наповнювали фаршем.

Рибу загорнути у марлю або пергамент, перев'язати шпагатом і укласти на решітку рибного казана спинкою догори. Рибу залити холодним бульйоном так, щоб вона була покрита на $^1/_3$, додати петрушку, селеру, ріпчасту цибулю, сіль. Припускати рибу при закритій кришці на плиті при слабкому кипінні протягом 30—50 хв. залежно від величини риби. За 5—10 хв. до готовності додати перець і лавровий лист.

Готову рибу трохи охолодити, зняти марлю і витягти нитки. Для банкетів рибу подати в цілому вигляді або нарізати на порційні шматки у вигляді кругляків.

На підігріте блюдо або тарілку покласти відварну гарячу картоплю, картопляне пюре або овочі відварні з жиром, поряд — шматок риби, полити соусом паровим або томатним, прикрасити зеленню.

Вимоги до якості: зовнішній вигляд: фарширована риба відпущена в цілому вигляді або нарізана порційними фаршированими шматками. Гарнір розташований охайно, политий вершковим маслом. Смак і запах — притаманний рибі, з присмаком цибулі, спецій. Колір на розрізі — світло-сірий. Консистенція — м'яка, соковита.

Щоб маса була пухкою, білки ясць можна збити.

Частину білого хліба можна замінити галетним печивом.

Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Значення страв з риби.
2. Як підготувати стерлядь для варіння?
3. Які правила варіння риби цілою тушкою або пластами?
4. Мета бланшування пластів осетрових риб.
5. При якій температурі варять рибу?
6. Мета прогрівання нарізаних порційних шматків вареної риби.
7. Які правила підбору соусів до вареної риби?
8. Які основні правила припускання риби?
9. Як розібрати судака, щуку для фаршірування?
10. Як приготувати фарш для фаршірування риби?

Риба смажена з зеленим маслом (кольбер)

Судак — 240, або осетер — 249, або білуга — 244, або севрюга — 244, борошно пшеничне — 7, яйця — 1/6 (7 г), сухарі — 20, кулінарний жир — 12, маса риби смаженої — 125, масло зелене — 15, гарнір — 150, соус — 100, лимон — 8. Вихід: 397.

Для цієї страви використовують судака або рибу осетрових порід. Можна надати форму вісімки або бантика.

Судака розібрати на філе без шкіри і кісток, нарізати у вигляді стрічки 4—5 см завширшки, 1 см завтовшки, 15—20 см. завдовжки. Злегка відбити, посолити, поперчити, обкачати у борошні, льєзоні і білій паніровці. Напівфабрикат загорнути з двох боків, надати йому форму вісімки і сколоти шпажкою.

Для напівфабрикату у вигляді бантика чисте філе нарізати на порційні шматки прямокутної або ромбічної форми, в середині зробити розріз і вивернути так, щоб утворився бантик, посолити і панірувати у складній паніровці.

Підготовлений напівфабрикат покласти в жир, розігрітий до 180°С, і смажити 5—10 хв. до утворення на поверхні золотистої шкірочки. Потім вийняти, дати стекти жиру, покласти на сковорідку і довести до готовності в жаровій шафі 5—7 хв. Перед відпуском з риби вийняти шпажку.

На прогріте блюдо або тарілку кладуть картоплю фрі, нарізану фігурно, зверху або поруч — смажену рибу, на неї — шматочок охолодженого зеленого масла, кладуть часточки лимона, прикрашають зеленню петрушки, салату. Окремо до страви подають доповнюючий гарнір: помідори, свіжі огірки, болгарський перець.

Окремо в соуснику подають соус томатний або майонез з корнішонами.

Вимоги до якості: порційні шматки смаженої риби мають форму вісімки або бантика, гарнір охайно викладений, зверху на рибі — шматочки зеленого масла. Смак і запах — притаманний смаженій рибі з присмаком зелені та лимону. Колір шкірочки — золотистий, на розрізі — білий. Консистенція — м'яка, соковита.

Схема приготування судака смаженого з зеленим маслом

Інгредієнти	Спосіб обробки	Обґрунтування
Судак.	Розібрати на чисте філе.	Під час теплової обробки шкіра буде сприяти деформуванню філе.
	Нарізати прямокутниками або ромбами. Злегка відбити.	Розпушується сполучна тканина. Напівфабрикат набуває потрібної товщини.
	Зробити розріз, сформувати «бантик».	Надається форма напівфабрикату.
Сіль, перець, борошно, льєзон, біла паніровка.	Запанірувати.	Паніровка робить рибу соковитою, сприяє утворенню рум'яної шкірочки.
Фритюрний жир.	Обсмажити при t° 180°С 5—8 хв. Дати стекти жиру.	Смаження у фритюрі сприяє утворенню золотистої шкірочки, жир формує аромат смаженої шкірочки.
	Поставити в жарову шафу на 5—7 хв.	При високій температурі на поверхні продукту утворюються повітряні бульбашки жиру. Риба дійшла до готовності, всередині прогрілась до 80°С.
Смажена картопля, зелене масло.	Відпустити на блюді, на рибу покласти кружальце зеленого масла, прикрасити лимоном, зеленню.	Зелене масло розтає на гарячій рибі, просочує її, риба набуває гарного смаку і аромату. Лимон сприяє кращому засвоєнню риби, знімає запах риби в роті. Лимон та зелень вітамінізують страву і надають привабливого вигляду.
Соус майонез із корнішонами.	Окремо подати соус в соуснику.	Страва збагачується ненасиченими жирними кислотами,стає смачна і більш соковита. Соус сприяє кращому засвоєнню риби.

Схема приготування риби, смаженої в тісті

Інгредієнти	Спосіб обробки	Обґрунтування
Судак.	Розібрати на чисте філе, нарізати брусочками довжиною 6—7 см, товщиною 1—1,5 см.	Напівфабрикат набуває певної форми.
Сіль, перець, зелень петрушки, олія, лимонна кислота.	Замаринувати рибу, перемішати, поставити на холод на 20—30 хв.	Під дією кислот білки риби набухають, пришвидшується розклад колагену в сполучній тканині, риба стає смачна і ароматна.
Тісто кляр.	Шматочки риби занурити в тісто кляр.	Риба покривається тістом.
Фритюрний жир 180°С.	Смажити 3—5 хв.; рибу вийняти шумівкою, дати стекти жиру.	Декстринізація крохмалю, карамелізація цукрів сприяє утворенню підсмаженої шкірочки.
Риба, петрушка «фрі», лимон.	Відпустити на блюді з серветкою.	Серветка поглинає жир.
	Прикрасити гілочками петрушки «фрі».	Петрушка має приємний запах і смак.
	Прикрасити скибочками лимона.	Лимон сприяє кращому засвоюванню страви. В роті зникає присмак риби.
Соус майонез з корнішонами.	Окремо подати соус.	Соус надає соковитості страві і сприяє її кращому засвоюванню.

Схема приготування риби, смаженої у фритюрі

Інгредієнти	Спосіб обробки	Обґрунтування
Осетер (пласти).	Нарізати під кутом 30°.	Збільшується площина риби при смаженні.
	Ошпарити протягом 1—2 хв.	При ошпарюванні риба зменшується в об'ємі, виділяються згустки білка і крові, риба зберігає форму, не відстає паніровка.
	Промити холодною водою.	Для видалення згустків білка.
Сіль, перець.	Обсушити. Риба набуває певного смаку.	Щоб краще трималась паніровка.
Фритюрний жир 180°С.	Обсмажити 5—7 хв. вийняти, дати стекти жиру. Довести до готовності в жаровій шафі 5—7 хв.	В середині риба повинна прогрітися до 80°С. На поверхні риби утворюються маленькі повітряні бульбашки.
Риба смажена, картопля фрі, вершкове масло.	Подати на блюді, поруч — гарнір, рибу полити вершковим маслом.	Риба і картопля фрі добре поєднується за смаком.
Зелень петрушки, лимон.	Прикрасити скибочками лимона, зеленню петрушки.	Зелень і лимон вітамінізують і ароматизують страву.
Соус томатний або майонез з корнішонами. Вершкове масло.	Соус подати окремо. Полити розтопленим маслом.	Для підвищення калорійності і для смаку рибу поливають вершковим маслом.

Риба, смажена грильє (2 способи)

Лосось — 274, або судак — 317, або осетер — 344, олія — 8, кислота лимонна — 0,5, маса риби смаженої — 125, гарнір — 150, масло вершкове — 10, соус — 50. Вихід: з жиром — 285, з соусом — 325.

І спосіб.

Рибу з кістковим скелетом (лосось, сиг, нельма, білорибиця) розробити на філе без шкіри і кісток, нарізати на порційні шматки або взяти порційні шматки риб родини осетрових без шкіри і хрящів. Нарізати під кутом 30°, збризнути олією, оцтом або лимонною кислотою, замаринувати протягом 25—30 хв. на холоді, з додаванням солі, перцю, дрібно посіченої зелені петрушки. Мариновану рибу смажать, не паніруючи, на решітці гриль-апарату.

ІІ спосіб.

Судака, сига, рибу-капітана, палтуса нарізати на порційні шматки, посолити, витримати 10—15 хв., обсушити, змочити в розтопленому вершковому маслі і запанірувати в білій паніровці.

Підготовлену рибу покласти на решітку гриля, змащену шпиком, і смажити з одного боку, а потім з другого, поки риба не пропечеться всередині. На поверхні риби повинні утворитися темні, просмажені смуги.

При відпуску рибу укладають на прогріте блюдо на листки салату. Гарнірують цілими свіжими помідорами, маринованою ріпчастою цибулею, нарізаною зеленою цибулею, часточками лимона. Рибу можна подати з картоплею фрі. Непанiровані шматки риби поливають розтопленим маслом, а до панірованої риби подають соус томатний — гарячий або соус майонез з корнішонами — холодний.

Вимоги до якості: порційний шматок риби рівномірно просмажений, на поверхні — смуги темно-золотистого кольору. Гарнір охайно викладений на блюді. Смак і запах — пиртаманний смаженій рибі з присмаком спецій, зелені, лимонної кислоти. Колір шкірочки — золотистий, на розрізі м'якоті — білий або рожевий. Консистенція — м'яка, соковита.

Риба, смажена на рожні

Осетер — 344, або севрюга — 319, або білуга — 337, маргарин столовий — 5, маса смаженої риби — 125, гарнір: помідори свіжі — 100, цибуля ріпчаста — 30, цибуля зелена — 38, лимон — 22, масло вершкове — 5. Вихід: 290.

На рожні смажать рибу родини осетрових, нотатенію, палтуса.

Рибу без шкіри і хрящів нарізати по 2—4 шматки на порцію, ошпарити, промити, посипати сіллю, перемішати з натертою ріпчастою цибулею і перцем, замаринувати на холоді протягом15—20 хв. Нанизати на шпажки і смажити на мангалі або електрогрилі (10—15 хв.). Під час смаження рибу змащувати жиром.

При відпуску на прогріте овальне або порційне блюдо кладуть рибу, зняту зі шпажок. На гарнір подають цілі помідори, цибулю ріпчасту, нарізану кільцями, зелену цибулю, нарізану шматочками по 4—5 см, лимон часточками. Крім того, на гарнір можна подати смажену картоплю фрі, окремо — холодний гарнір. Страву прикрасити зеленню.

Вимоги до якості: риба нарізана у вигляді кубиків, рівномірно просмажена. Знята зі шпажки. Гарнір охайно викладений поруч. Смак і запах — притаманний смаженій рибі, з ароматом перцю. Колір шкірочки — світло-коричневий, на розрізі — білий. Консистенція — м'яка, соковита.

Риба, смажена пластами

Осетер — 271 або севрюга — 253, сметана — 6, масло вершкове — 5, маса смаженої риби — 125, гарнір — 150, масло вершкове — 10, соус — 75, лимон — 8. Вихід: з жиром 292, з соусом 357.

Підготовлені пласти осетрової риби зі шкірою, без хрящів вагою 2—3 кг посипати сіллю, викласти на змащене жиром деко шкірою донизу. Поверхню риби змастити сметаною, смажити в жаровій шафі спочатку при температурі 240—260°С до утворення рум'яної шкірочки, потім зменшити до 160—170°С і смажити до готовності. Під час смаження рибу періодично поливати виділеним соком. При відпуску пласти риби нарізати на порції, полити вершковим маслом. На гарнір до смаженої риби подати картоплю фрі, прикрасити зеленню, часточками лимона. До страви подають доповнюючий гарнір: солоні огірки, свіжі помідори або огірки, листя салату.

Соус томатний або майонез з корнішонами подають окремо.

Вимоги до якості: риба обсмажена цілими пластами, нарізана на порційні шматки. Поруч охайно викладений гарнір, политий маслом. Смак і запах — притаманний смаженій рибі осетрових порід, з ароматом жиру або соусу. Колір шкірочки — золотистий, рівномірний, на розрізі — світло-жовтий. Консистенція — м'яка, соковита.

Риба смажена «Золотий дракон»

Судак — 298 або щука — 315, імбир — 0,2, сіль — 3, перець — 0,02, крохмаль — 10, білок яйця — 20, кулінарний жир — 20, маса смаженої риби — 200, листя салату — 15, лимон — 50. Для соусу: цукор — 10, томат-пюре — 15, крохмаль — 5, вино — 15, вода — 50. Вихід: 300.

Розроблену рибу невеликого розміру в цілому вигляді (з головою) розпластувати на філе з шкірою без кісток.

М'якоть філе підрізати вздовж і впоперек у вигляді невеличких кубиків, не перерізуючи шкіри. Рибу посолити, поперчити, прорізи посипати подрібненим імбиром. Запанірувати в крохмалі, розведеному водою 1:3, а потім в яєчному білку, збитому в піну. Тримаючи рибу за голову і хвіст, прокрутити рибу в два протилежні напрями, обсмажити у фритюрі 3—5 хв. Вийняти з фритюру, дати стекти жиру і довести до готовності у жаровій шафі.

Приготування кисло-солодкого соусу.

На сковороді розпустити цукор до легкого потемніння, додати томатне пюре і припустити разом, влити киплячу воду і провари-ти. Ввести крохмаль, розведений з водою 1:3, довести до кипіння, додати вино, посолити. При відпуску рибу покласти на овальне блюдо шкірою донизу, оформити лимоном, вирізаним у вигляді хризантеми або кошика, з петрушкою. Кисло-солодким соусом полити рибу або подати окремо в соуснику.

Вимоги до якості: смажене філе риби з головою і хвостом має вигнуту форму, прикрашене лимоном і зеленню. Колір — золотистий. Смак і запах — в міру солоний, солодкуватий, з ароматом пряноцій. Консистенція — м'яка, соковита.

Стейк з тунця

Тунець — 390, олія — 10, лимон (сік) — 48, вино — 40, сіль — 3, перець — 0,01, олія для смаження — 15, маса смаженої риби — 200, лимон — 55, соус голландський — 50, петрушка зелена — 4. Вихід: 300.

Рибу розібрати на філе зі шкірою, без кісток, нарізати на порційні шматки, замаринувати: сіллю, перцем, олією, вином, збризнути соком лимона і витримати на холоді 10—15 хв. Смажити на розігрітій з жиром сковороді з двох сторін до утворення рум'яної шкірочки, довести до готовності в жаровій шафі.

Подають страву на листах салату, гарнірують лимоном у вигляді кошика з пучком зелені петрушки. До страви окремо подають соус голландський.

Вимоги до якості: риба посмажена рівномірно, відпущена з лимоном та зеленню. Колір шкіри — золотистий, на розрізі — білий. Смак і запах — риби смаженої в поєднанні з лимоном та соусом. Консистенція — м'яка, соковита.

Стейк із сьомги

Сьомга свіжоморожена або лосось — 350, олія — 10, лимон (сік) — 24, петрушка (зелень) — 8, сіль — 3, перець мелений чорний — 0,01, маса смаженої риби — 200, лимон — 55, соус «кетчуп» — 50, салат (латук, ромен, крес) — 28. Вихід: 320.

Свіжоморожену сьомгу або лосося розібрати на філе зі шкірою без кісток, нарізати на порційні шматки, замаринувати з олією, соком лимона, сіллю, перцем, нарізаною зеленню петрушки протягом 10—15 хв. на холоді.

Підготовлену рибу обсмажити на решітці гриля, попередньо змазаного жиром з обох сторін.

При подачі рибу викладають на листя салату, прикрашають фігурно нарізаним лимоном, окремо подають соус.

Вимоги до якості: порційні шматки риби рівномірно просмажені з обох сторін з чіткими смужками решітки. Смак і запах — притаманний смаженій рибі, з присмаком спецій, зелені. Колір шкірочки — золотистий, на розрізі — рожевий. Консистенція — м'яка, соковита.

Зрази «Хрещатик»

Риба без шкіри і кісток — 55, свинина — 40, сіль — 3, рибна маса — 98, для фаршу: масло вершкове — 15, яйця — $^1/_2$ шт. (20 г), зелень — 7, сіль — 3, маса фаршу — 40, борошно пшеничне — 7, яйце — $^1/_6$ шт. (7 г), хліб — 15, маса напівфабрикату — 170, олія — 15, маса готових зраз — 130, батон — 25, гарнір — 150, свіжі огірки — 30, томати — 30. Вихід: 360.

Чисте філе риби і м'ясо свинини подрібнити на м'ясорубці. В масу додати сіль, перець і перемішати, порціонувати, сформувати кружальця 1 см завтовшки, на середину покласти фарш. Краї з'єднати, надати форми кульок, обкачати в борошні, змочити в льєзоні, запанірувати в пшеничному хлібі, нарізаному маленькими кубиками.

Обсмажити у фритюрі протягом 3—5 хв. до утворення добре підсмаженої шкоринки, вийняти шумівкою, дати стекти жиру. Зрази укласти на сковороду, поставити у жарову шафу і витримувати 4—5 хв. до появи на поверхні виробу маленьких повітряних бульбашок.

Приготування фаршу: яйця відварити, обчистити і добре посікти, з'єднати з розм'якшеним вершковим маслом, сіллю, перцем і посіченою зеленню.

На порційне блюдо або тарілку покласти складний гарнір, що складається з 3-4 видів овочів: картоплі, смаженої у фритюрі, зеленого горошку, стручків квасолі, цвітної капусти, смаженої в тісті, поряд — грінку з пшеничного хліба, на неї покласти зрази, полити вершковим маслом. Гарнір можна подати в корзинці (тарталетці). Страву прикрасити гілочками зелені.

Вимоги до якості: зовнішній вигляд — зрази «Хрещатик» у вигляді кульок, відпущені на грінці, политі вершковим маслом, поруч — складний гарнір, прикрашені гілочкою зелені. Смак і запах — в міру солоний, з присмаком вершкового масла. Колір шкоринки — світло-коричневий, рівномірний, на розрізі — сірий. Консистенція — м'яка, соковита, шкоринка — хрумка.

Котлети «Бригантина»

Чисте філе риби — 70, свинина — 40, сіль — 3, маса рибного фаршу — 113, борошно пшеничне — 10, масло вершкове — 25, яйця — 1/4 шт. (10 г), хліб пшеничний — 18, перець — 0,05, сіль — 3, маса напівфабрикату — 175, масло для смаження — 15, зелень — 7, грінка — 20, маса смаженої котлети — 150, гарнір — 150. Вихід: 300.

Чисте філе риби і свинину подрібнити на м'ясорубці, заправити сіллю, перцем, перемішати, порціонувати і сформувати кружальця, на середину яких покласти охолоджене вершкове масло, сформувати у вигляді котлети по-київському. Потім запанірувати в борошні, змочити у льєзоні, обкачати у білій паніровці, охолодити, знову змочити у льєзоні, обкачати у білій паніровці і до смаження зберігати у холодильній шафі, щоб масло стало твердим.

Підготовлений і витриманий напівфабрикат смажити у фритюрі 5—7 хв. до утворення золотистої шкірочки. Потім покласти на сковороду і поставити у жарову шафу на 2—3 хв.

Перед подаванням на порційне блюдо або тарілку покласти приготовлений з 3-4 видів овочів складний гарнір, поряд на грінці помістити котлету, прикрасити зеленню петрушки.

Вимоги до якості: котлета зберегла форму, не тріснута. Смак — в міру солоний, запах — притаманний смаженим продуктам з ароматом вершкового масла. Колір шкірочки — світло-коричневий на розрізі — сірий. Консистенція — м'ясо м'яке, соковите, фарш рідкий.

Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Як панірують рибу для страви «Риба, смажена з зеленим маслом»?
2. Як приготувати рибу, смажену на рожні?
3. Мета бланшування пластів осетрової риби перед смажінням.
4. Приготування риби смаженої «Золотий дракон».
5. Як маринувати рибу для стейка з тунця?
6. Відпуск стейка з сьомги.
7. Як приготувати фарш для зраз «Хрещатик»?
8. Правила подачі зраз «Хрещатик».
9. Приготування котлети «Бригантина».
10. З якою метою до страв з риби подають лимон?

§ 3. Страви з запеченої риби

Риба, запечена в сметанному соусі з грибами

Судак — 284, або сом — 310, або осетер — 301, борошно пшеничне — 7, гриби білі свіжі — 34 або печериці — 57, цибуля ріпчаста — 24, кулінарний жир — 15, маса смаженої риби — 125, яйця — $^1/_2$ шт. (20 г), гарнір — 150, соус — 150, сир — 6, маргарин або вершкове масло — 10, маса напівфабрикату — 480. Вихід: 430.

Порційні шматки риби підсмажити основним способом. Відварну картоплю нарізати кружальцями і обсмажити. Гриби відварити, нарізати скибочками і обсмажити. Ріпчасту цибулю нарізати соломкою, спасерувати і з'єднати з грибами. Яйця відварити, нарізати кружальцями. Зачищений сир подрібнити на тертці. Приготувати сметанний соус.

Порційну сковорідку змастити жиром, налити на неї трохи сметанного соусу, потім покласти шматок смаженої риби, а навколо — картоплю. На рибу помістити цибулю з грибами, якщо риба осетрова, то варені хрящі, зверху — кружальце вареного

яйця. Підготовлену страву залити сметанним соусом середньої консистенції, посипати сиром, полити розтопленим вершковим маслом або маргарином, запекти у жаровій шафі при температурі 250°С. Готовність визначають за підрум'яненою поверхнею страви і загустінням соусу. Подавати страву в цій самій порційній сковороді.

Рибу можна запікати в порційному металевому блюді. Для цього змастити його маслом, підлити по центру соус. Зверху покласти підсмажену рибу (філе зі шкірою без кісток). Навколо з кондитерського листа відсадити картопляне пюре, заправлене яйцем. Страву посипати тертим сиром, збризнути вершковим маслом і запікати в жаровій шафі при температурі 250—280°С протягом 10—15 хв. до утворення підсмаженої шкірочки.

Вимоги до якості: риба має рівномірну золотисту шкірочку. На рибі пасерована цибуля, гриби, кружальце яйця. Смак і запах — притаманний запеченій рибі з присмаком грибів, цибулі і яйця. Колір — золотистий, на розрізі — сірий. Консистенція — м'яка, соковита, риба і гарнір не пригоріли.

Риба, запечена з яйцями

Тріска — 196, або зубатка — 229, або судак — 284, борошно — 7, олія — 8, маса смаженої риби — 125, борошно — 5, яйця — $^1/_2$ шт. (20 г), цибуля ріпчаста — 131, олія — 12, маса підсмаженої цибулі — 55, картопля смажена — 150, маса напівфабрикату — 350. Вихід: 315.

Порційні шматки риби зі шкірою без кісток посолити, поперчити, запанірувати в борошні і обсмажити. Потім обсмажену рибу покласти на змащену олією порційну сковороду. Навколо — картоплю смажену із вареної, нарізаної кружальцями. На рибу покласти пасеровану цибулю, зверху залити сумішшю яєць з борошном і запекти в жаровій шафі.

При відпуску готову рибу поставити на підставну тарілку з серветкою, полити вершковим маслом. Дрібно посічену зелень подати в розетці. Окремо можна подати доповнюючий овочевий гарнір.

Вимоги до якості: запечена риба має рівномірну підсмажену шкірочку, зелень на розетці. Смак і запах — притаманний припущеній рибі, в міру солоний. Консистенція — м'яка, соковита.

Риба, запечена в пергаменті

Тріска — 196, або риба-капітан — 291, або щука — 315 або судак — 284, зелень — 35, олія — 5, маса смаженої риби — 125, масло вершкове — 15, зелень — 15, гарнір — 150. Вихід: 305.

Розібрану рибу в цілому вигляді (невеликого розміру) посолити, поперчити. Дрібно нарізати зелень петрушки, кропу і начинити нею черевце риби. Середину листа пергаменту добре змастити вершковим маслом, викласти на пергамент рибу і загорнути. Підготовлену рибу покласти на змащену олією сковороду і запекти при температурі 200°С 30 хв. Рибу обережно вийняти з пергаменту, перекласти на овальне блюдо або на листки салату. Навколо покласти відварну картоплю, обточену кульками, бочечками або грибочками. Рибу і картоплю полити вершковим маслом. Страву прикрасити зеленню.

В зелень, яку використовують для фаршу, можна додати варене посічене яйце (1 шт. на порцію), в такому випадку начинку треба посолити. В пергаменті можна запікати рибу порційними шматками (сома, бельдюгу, луфар).

Для цього порційні шматки замаринувати, посипати сіллю, перцем, дрібно нарізаною ріпчастою цибулею, збризнути олією і витримати на холоді 1—1,5 год. Пергаментний папір нарізати, змазати середину вершковим маслом, ретельно загорнути в папір кожен шматок риби. Запікати в жаровій шафі, доки папір не підрум'яниться.

Вимоги до якості: риба м'яка, соковита, має ніжну підсмажену шкірочку, прикрашена листками салату. Смак і запах — запеченої риби з ароматом вершкового масла. Колір — світло-коричневий, гарніра — властивий відварній картоплі.

Риба, запечена у фользі

Філе форелі або лосося — 180, сіль — 3, перець — 0,04, лимон для соку — $^1/_2$ шт., майонез — 20, маса запеченої риби — 140, лимон — 17, маслини — 8, помідори — 35, огірки — 22, листя салату — 7, зелень — 7. Вихід: 220.

Чисте філе форелі або лосося нарізати на порційні шматки, посолити, поперчити, збризнути соком лимону, змастити майонезом. Фольгу змастити олією, викласти на неї підготовлену рибу, загорнути і запекти в жаровій шафі до готовності.

Перед відпуском рибу викласти на блюдо, розгорнувши фольгу, прикрасити свіжими овочами, маслинами, листками салату.

Вимоги до якості: риба м'яка, соковита, має ніжну підсмажену шкірочку, прикрашена листками салату. Смак і запах — запеченої риби з ароматом вершкового масла. Колір — світло-коричневий.



Контрольні запитання для повторення

1. Які загальні правила запікання риби?
2. Як розбирають рибу для запікання?
3. Якої консистенції соус використовують для запікання риби?
4. Під яким соусом запікають рибу з яйцем?
5. Які види риби краще використовувати для запікання?
6. Яка температура запікання риби?
7. Скласти схему приготування риби, запеченої в пергаменті.

§ 4. Страви з продуктів моря

Для приготування страв використовують крабів, креветки, кальмари, морські гребінці, трепанги, мідії, раків морських (лангустів, омарів), устриці, пасту «Океан».

Нерибні продукти морського промислу готують і варять по мірі реалізації.

При варінні нерибних продуктів морського промислу у воду додають спеції з такого розрахунку на порцію: перцю чорного горошком — 0,01, лаврового листу — 0,01. Перед подаванням страви з нерибних продуктів морського промислу посипають подрібненою зеленню петрушки, селери або кропу (1—3 г на порцію).

Креветки, запечені під сметанним або молочним соусом

Креветки сироморожені нерозроблені (цілі) — 208, перець чорний горошком — 0,01, лавровий лист — 0,01, сіль — 2,5, маса креветок варених, розроблених на м'якоть — 50, або креветки (консерви) — 63, картопля — 206, соус — 100, маргарин столовий — 4,3, маса напівфабрикату — 305. Вихід: 275.

Підготовлені креветки блоками масою 2—3 кг варити в киплячій підсоленій воді 3—5 хв. з додаванням перцю горошком, лав-

рового листу. На 1 кг креветок беруть 3 л води 150 г солі. Зварені креветки розібрати, відділити м'якоть від панцера.

На порційну сковороду, змазану жиром, викласти частину відварної картоплі, нарізаної скибочками. Зверху покласти креветки відварні або консерви, навколо — решту картоплі. Все залити молочним або сметанним соусом, посипати тертим сиром, збризнути розтопленим маргарином і запекти в жаровій шафі протягом 5 хв. при температурі 250°С.

При відпуску порційну сковорідку ставлять на підставлену тарілку з серветкою, зверху можна прикрасити відварними креветками.

Вимоги до якості: креветки, викладені на гарнір, мають підсмажену шкірочку. Смак і запах — відповідний запеченим креветкам, в міру солоний. Колір — світлий з рожевим відтінком м'яса креветок. Колір всієї страви — світло-коричневий. Консистенція — щільна, соковита.

Креветки з рисом

Креветки сироморожені нерозроблені (цілі) — 167, перець чорний горошком — 0,01, лавровий лист — 0,01, сіль — 2,5, маса відварних креветок — 40, або консерви креветки — 50, цибуля ріпчаста — 36, маргарин столовий — 5, маса цибулі пасерованої — 15, каша рисова розсипчаста — 120, сир — 16,2, соус — 50. Вихід: 240.

Відварити креветки перед відпуском, розробити (великі розрізати на шматки), залити бульйоном і довести до кипіння.

Цибулю ріпчасту нарізати кільцями і спасерувати. Якщо використовувати консерви креветок, то банки відкрити, викласти консерви в посуд і довести до кипіння.

В блюдо або в порційну тарілку при відпуску покласти розсипчасту рисову кашу, зверху — креветки, пасеровану цибулю посипати тертим сиром. Окремо в соуснику подати соус томатний. Страву прикрасити вареними креветками, зеленню петрушки.

Вимоги до якості: м'якоть креветок викладена зверху на гарнір, прикрашений зеленню. Смак і запах — відповідний вареним креветкам, в міру солоний, з ароматом спецій і соусу. Колір світлий з рожевим відтінком. Консистенція — щільна, соковита.

Морський сніданок

Копчена грудинка — 15, цибуля ріпчаста — 24, відварні креветки — 100, картопля — 280, олія — 10, яйця — 1 шт., сіль — 3, перець — 0,01, вершки — 15, кріп — 10, хліб для тостів — 20, масло вершкове — 10, лимон — 1/4 шт. Вихід: 300.

Оброблену ріпчасту цибулю і копчену грудинку нарізати кубиками, а картоплю — тоненькими кружальцями. Варені креветки збризнути лимонним соком.

У сковороді розігріти олію, злегка обсмажити грудинку і ріпчасту цибулю, з'єднати з попередньо обсмаженою картоплею, додати відварні креветки і перемішати. Яйця злегка збити з сіллю, перцем, вершками, кропом до однорідної маси. Підготовлену суміш влити в сковороду і прогріти, помішуючи, поки яйце не загусне.

При відпуску готову страву перекладають на кругле блюдо або мілку столову тарілку, зверху кладуть нарізаний кубиками тостерний хліб, шматочки вершкового масла. Страву прикрашають гілочками зелені.

Вимоги до якості: креветки, картопля зберегли свою форму, на поверхні — рівномірно просмажена шкірочка, зверху — кубики хліба, масло вершкове. Смак і запах — в міру солоний, з ароматом зелені і копченої грудинки. Консистенція — м'яка, соковита.

Різотто

Креветки варені — 100, рис — 65, масло вершкове — 10, часник — 5, цедра 1/4 лимона, сіль — 3, чорний мелений перець — 0,01, шафран — 0,01, крес-салат — 10. Вихід: 300.

Підготовлений рис припустити до готовності. На вершковому маслі обсмажити відварні креветки, приправити їх посіченим часником.

Креветки з'єднати з припущеним рисом, заправити цедрою лимона, шафраном і частиною дрібно посіченого крес-салату.

При відпуску різотто викласти в блюдо, полити вершковим маслом, прикрасити нарізаною соломкою цедрою лимона, гілочками крес-салату і часточками лимона.

Вимоги до якості: страва прикрашена лимоном, зеленню, зерна рису цілі, добре зварені, легко розділяються. Смак і запах — в міру солоний, з ароматом масла, цедри і крес-салату. Колір — світло-кремовий. Консистенція — розсипчаста, м'яка.



Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Класифікація продуктів моря.
2. Як підготувати креветки для приготування страв?
3. Під яким соусом запікають креветки?
4. Чим заправляють креветки для різотто?
5. Скласти схему приготування і відпуску: креветок з рисом, різотто.

Основні поняття теми

Стерлядь
Візига
Форель
Кольбер
«Жучки»
Грильє
Риба смажена
«Золотий дракон»
Стейк
Риба в пергаменті
Різотто



Кухарю на замітку

1. Не можна варити рибу в алюмінієвому посуді, тому що вона матиме неприємний смак.
2. Щоб риба при варінні зберегла природній колір, додають лимонну кислоту або сік лимона.
3. Варити та припускати рибу потрібно на малому вогні, оскільки при бурхливому кипінні м'якоть риби стає твердою, крихкою.
4. До вареної риби добре подавати салати і хрін.
5. Щоб покращити смак фаршированої риби, у фарш додають цукор або частину хліба замінюють галетним печивом.
6. Смажена риба набуде специфічного смаку і запаху, якщо в розігріту олію додати трохи розтертого мускатного горіха.
7. Якщо рибу перед смаженням посолити і витримати 10—15 хв, вона не буде розкришуватися.
8. Для смаження в жирі краще використовувати тверді й міцні породи риб: судак, сом, окунь морський, хек.

9. Філе риби стане соковитим і смачним, якщо його, не розморожуючи, посмажити у великій кількості жиру.

10. Щоб морська риба стала смачнішою, її потрібно скропити перед смаженям соком лимона.

11. Запечена риба буде смачною і соковитою, якщо її приготувати у фользі.

12. Філе нерибних продуктів моря не потрібно довго варити, від цього воно стає жорстке.

ГЛАВА V

СТРАВИ З М'ЯСА, ПТИЦІ І СУБПРОДУКТІВ

Наша мета

Після вивчення цієї теми ви повинні:

- ✧ Пояснити, чому страви з м'яса висококалорійні.
- ✧ Вміти підготувати м'ясо для смаження або варіння.
- ✧ Знати технологію приготування різних страв зі смаженого, тушкованого або запеченого м'яса.
- ✧ Розрізняти особливості приготування стейків, біфштексів, лангетів, філе, шашликів.
- ✧ Вміти пояснити, чому страви з птиці рекомендують для дієтичного та дитячого харчування.
- ✧ Вміти вибрати фарш для фаршірування птиці або філе з неї в залежності від форми обслуговування відвідувачів чи виду банкету.
- ✧ Вміти визначити якість страв з м'яса, птиці, субпродуктів.
- ✧ Рекомендувати гарнір і соус до страв з м'яса.

М'ясні страви є одним з основних джерел повноцінних білків, жирів, мінеральних і екстрактивних речовин, вітамінів А, групи В. Амінокислотний склад білків м'язових волокон близький до оптимального, коефіцієнт засвоєння їх дуже високий (97 %). Жири підвищують калорійність страв, є джерелом енергії. Мінеральний склад м'ясних страв у поєднанні з овочами збагачується лужними сполуками, досягається оптимальне співвідношення кальцію і фосфору, підвищується вітамінна активність. Екстрактивні речовини, які утворюються у м'ясі при тепловій обробці, надають йому своєрідного приємного смаку і аромату. Завдяки цьому вони сприяють виділенню травних соків і доброму засвоєнню їжі. Більшість м'ясних страв готують з соусами, що дає змогу урізноманітнювати смак і асортимент страв.

§ 1. Страви з відварного м'яса

Порося відварне

На 1 кг поросятини: картоплі — 1,5 кг, борошна — 20 г, вершкового масла — 20 г, хрону — 200 г, оцту 9-відсоткового — 20 г, сметани — 250 г, бульйону — 500 г, сіль, перець за смаком. Вихід однієї порції 100 г, гарніру — 150 г, соусу — 75 г.

Порося масою до 1,5 кг після забою обшпарити або обсмалити, промити, вимочити в підкисленій воді для обезкровлення 2—4 год, розрубати вздовж хребта між лопатками і по середині тазової кістки. Тушку натерти лимонним соком (для попередження потемніння).

Підготовлене порося варити з додаванням овочів. Посолити через 20 хв. після закіпання. Охолодити в ньому порося до 50—60°С і нарізати порціями, прогріти у бульйоні. Втрати — 25 %. Подати на стіл з відварною картоплею, полити соусом сметанним з хроном.

Вимоги до якості: смак поросятини ніжний, в міру солоний, запах — вареного м'яса. Колір — білий. Консистенція — ніжна, м'яка.

Печеня з грудинки

Свинина (грудинка) — 145, цибуля — 30, часник — 10, цукор — 5, савойська капуста — 200, морква — 50, олія — 10, сіль — 3, перець — 0,02, зелень — 5, маса готового м'яса — 100, гарнір — 150. Вихід: 225.

Грудинку свинини зачистити, нарізати на шматки масою 1—1,5 кг, залити гарячою водою, довести до кипіння, зняти піну і зменшити нагрів. Варити грудинку протягом 20 хв. Відварену грудинку вийняти на деко, натерти розтертим з сіллю часником, посипати нарізаною кільцями цибулею, поперчити, полити бульйоном. Підготовлену грудинку смажити в жаровій шафі при температурі 220—250°С протягом 40 хв., часто перевертати і поливати соком, що виділяється, та бульйоном.

Савойську капусту розділити на листки. Моркву нарізати кружальцями або зірочками. Підготовлені овочі відварити протягом 5 хв. з додаванням солі і цукру.

Відварені овочі викласти на термостійке блюдо, згорнувши листки капусти в трубочки або квіточки. Посередині покласти нарізану смажену грудинку, змастити жиром і зарум'янити в жаровій

шафі протягом 3—5 хв. До грудинки в баранчику подати відварену картоплю, обточену бочечками.

Вимоги до якості: на поверхні м'ясо має рум'яну шкірочку, овочі викладені навколо м'яса, злегка рум'яні. На розрізі м'ясо сірого кольору. Смак страви — в міру солоний, запах — смаженого м'яса, овочів. Консистенція м'яса і овочів — м'яка, соковита.

Печеня зі свинини з апельсинами

Свинина (окіст без кісток) — 100, масло — 12, апельсин — 50, лавровий лист — 0,02, сухе вино — 50, лист шавлії (шалфею) — 3, сіль — 3, перець — 0,02, маса смаженого м'яса — 75, гарніру — 150. Вихід: 225.

М'ясо масою 1—1,5 кг зачистити. Покласти в посуд, що не окислюється. Залити апельсиновим соком, вином, приправити шавлією (шалфеєм), лавровим листом, апельсиновою цедрою і поставити на холод для маринування на добу. Під час маринування м'ясо періодично перевертають.

Замариноване м'ясо перев'язати шпагатом і варити в підсоленому маринаді на слабкому вогні 40 хв., вийняти з маринаду, обсушити. Викласти на змащене топленим маслом деко, додати листки шавлії (шалфею) і смажити в жаровій шафі при 220°С, періодично перевертати та поливати соком, що виділяється.

Готове м'ясо нарізати упоперек волокон, викласти на підігріте блюдо, поряд покласти молоду обсмажену картоплю, часточки апельсину, страву посипати цедрою апельсина, прикрасити зеленню.

Вимоги до якості: м'ясо на поверхні має рум'яну шкірочку, на розрізі — сірого кольору. Смак — в міру солоний, ніжний. Запах — смаженого м'яса, апельсинів. Консистенція — м'яка, соковита.

Печеню краще готувати в мікрохвильовій печі.

Запитання для повторення

1. Значення страв з м'яса.
2. Пояснити, чому страви з м'яса висококалорійні.
3. Які зміни повноцінних білків відбуваються в м'ясі при тепловій обробці?
4. Пояснити, чому м'ясо при тепловій обробці стає м'яким.
5. Чому страви з м'яса рекомендують поєднувати з овочевими гарнірами?
6. Які правила варіння поросят?

7. Перерахувати продукти для маринування м'яса для страви «Печеня зі свинини з апельсинами».

8. Як підготувати м'ясо для печені з грудинки?

§ 2. Страви зі смаженого м'яса

Порося смажене

Порося — 268, сметана — 10, жир тваринний топлений — 4, маса смаженого поросяти — 150, гарнір — 150. Вихід: 300.

Підготовленому поросяті надати форми, посипати сіллю зовні і всередині. Ніс, вуха і хвостик прикрити тістом або фольгою. Якщо порося важить більше 4 кг, перед смаженням розрубати вздовж навпіл, а більше 6 кг — на 4—6 частин. Підготовлені тушки покласти на розігріте деко з жиром, шкірою догори, проколоти шкіру в декількох місцях. Змастити поверхню сметаною, смажити в жаровій шафі при температурі 250—275°С, потім довести до готовності при температурі 165—170°С. Щоб шкірочка на поверхні утворилася хрумка, в процесі смаження порося змащують жиром. Залежно від маси тушок термін смаження — 50—60 хв. Втрати поросяти — 30 %.

У готових поросят відрізати голову, розрубати навпіл і кожну половину порубати упоперек на порційні шматки. Відпускають з гречаною розсипчастою кашею з маслом, або з гречаною кашею, заправленою маслом, вареними січеними яйцями і пасерованою цибулею, або смаженою картоплею, або складним гарніром. М'ясо поливають м'ясним соком і жиром, що виділився при смаженні. Якщо порося смажили цілим для банкету, на блюдо кладуть кашу, на неї — порося, поливають жиром, прикрашають зеленню. Окремо подають сметанний соус з хроном.

Вимоги до якості: зовнішній вигляд — порося зберегло форму, не потріскалось, на поверхні хрумка рум'яна шкірочка. Запах — смаженого м'яса. Смак — в міру солоний. Колір на розрізі — світло-сірий. Консистенція — м'яка, соковита.

Грудинка фарширована

Баранина, козлятина (грудинка) — 222, крупа гречана — 52 або рисова — 39, маса каші — 109, цибуля ріпчаста — 36, маргарин — 16, маса пасерованої цибулі з жиром — 26, яйця — $^1/_2$ шт. (20 г), петрушка (зелень) або кріп — 7, маса фаршу — 160, маса

напівфабрикату — 319, жир — 4, маса смаженої грудинки — 255. Вихід: 255.

У грудинки з боку пахвини прорізати плівки між зовнішнім шаром м'якоті і м'якоттю на реберних кістках так, щоб утворилась «кишеня». З внутрішнього боку грудинки надрізати плівки вздовж кісток. Утворений отвір посолити, поперчити, заповнити фаршем, розріз закріпити шпажкою або зашити.

Види фаршів:

Варіант 1: Розсипчаста гречана каша, заправлена пасерованою цибулею, звареними посіченими яйцями, сіллю, перцем, зеленню.

Варіант 2: Розсипчаста рисова каша, заправлена пасерованою цибулею, подрібненою на м'ясорубці печінкою, січеними вареними яйцями, сіллю, перцем, зеленню.

Варіант 3: Варене м'ясо, подрібнене на м'ясорубці, змішане з рисовою кашею, заправлене пасерованою цибулею, сіллю, перцем.

Підготовлену фаршировану грудинку посипати сіллю, перцем і смажити у жаровій шафі до готовності.

З готової грудинки вийняти реберні кістки, нарізати по одному шматку на порцію упоперек волокон і полити м'ясним соком. Подавати без гарніру.

Вимоги до якості: зовнішній вигляд — на поверхні рум'яна шкірочка, форма — правильна; на розрізі — рівномірно розташований фарш. Запах — смаженого м'яса. Смак — в міру солоний. Колір на розрізі — сірий. Консистенція — м'яка, соковита.

Біфштекс натуральний

Яловичина (вирізка) — 216, жир — 10, маса смаженого біфштекса — 100, хрін — 23, масло зелене — 15, гарнір — 150. Вихід: 280.

Біфштекс нарізати під прямим кутом з утовщеної частини зачищеної вирізки по одному шматку на порцію 2—3 см завтовшки, злегка відбити, надати округлої приплюснутої форми.

Підготовлені напівфабрикати посипати сіллю, перцем, покласти на розігріту сковороду і смажити з обох боків до необхідного ступеня готовності: з кров'ю — 5—7 хв. на сильному вогні, на поверхні біфштекса утворюється рум'яна шкірочка, при надавлюванні виділяється кров'янистий м'ясний сік; напівпросмажений — 7—10 хв., при надавлюванні виділяється сік коричнево-сіруватого кольору, просмажений — 10—15 хв. до повної готовності, коли при надавлюванні виділяється прозорий безбарвний сік.

Подають біфштекс з гарніром і струганим хроном, поливають м'ясним соком, зверху можна покласти зелене масло. На гарнір можна подавати картоплю, смажену основним способом, картоплю, смажену у фритюрі, кабачки, баклажани смажені, складні гарніри.

Біфштекс з яйцями

Яловичина (вирізка) — 216, жир — 10, маса смаженого біфштекса — 100, яйця — 1 шт. (40 г), маргарин — 5, маса готової яєчні — 40, хрін — 23, гарнір — 150. Вихід: 305.

Страву приготувати так само, як біфштекс натуральний. Перед подаванням на м'ясо покласти яєчню з одного яйця.

Біфштекс з цибулею

Яловичина (вирізка) — 216, жир — 10, маса смаженого біфштекса — 100, цибуля, смажена у фритюрі — 40, гарнір — 150. Вихід: 290.

Приготувати так само, як біфштекс натуральний. Перед подаванням на порційне блюдо посередині покласти біфштекс, навколо — картоплю, смажену з вареної, або фрі. М'ясо полити м'ясним соком, на нього покласти цибулю, смажену у фритюрі.

Вимоги до якості: біфштекс має круглу форму, зверху — рум'яну шкірочку. На розрізі, залежно від ступеня готовності, колір — сірий або рожевий. Смак — в міру солоний. Запах — смаженого м'яса. Консистенція — м'яка, соковита.

Біфштекс на грилі

Телятина (корейка з хребтовою кісткою) — 125, олія — 40, соєвий соус — 5, коньяк — 5, лимон — 10, часник — 5, баклажани — 125, бекон — 20, цибуля — 5, кетчуп — 15, томат-паста — 5, солодкий соус — 5, йогурт — 40, сіль — 3, перець чорний мелений — 0,02, зелень петрушки — 5, оцет — 5, маса смаженого біфштекса — 80, гарнір — 150, соус — 50. Вихід: 280.

Біфштекс нарізати з корейки телятини разом з хребтовою кісточкою, відбити, замаринувати.

Приготування маринаду: восьму частину олії з'єднати з соєвим соусом, лимонним соком, коньяком, лимонною цедрою, зеленню петрушки. Масу перемішати і заправити подрібненим

часником і перцем. Напівфабрикати біфштексів покласти в посуд, що не окислюється, залити маринадом і залишити на 2—3 год. в холодному місці. Під час маринування біфштекси декілька разів перевертають.

Баклажани підготувати, розрізати навпіл і витримати 5—10 хв. у водному розчині солі і оцту. Перед смаженням мариновані баклажани вийняти з маринаду, обсушити.

Бекон дрібно нарізати. Замаринговані біфштекси вийняти з маринаду, обсушити і обсмажити на решітці гриля при середній температурі по 12—14 хв. з кожної сторони.

Зрізи баклажанів змочити маринадом, що залишився після маринування біфштексів, зверху викласти нарізаний бекон і покласти на решітку гриля за 10 хв. до кінця смаження біфштексів.

Приготування соусу: дрібно нарізану цибулю обсмажити в розігрітій олії, охолодити. Додати кетчуп, томатну пасту, солодкий соус, йогурт, сіль, перець, цукор.

При подачі біфштекси викладають на підігріте блюдо, поряд розташовують фаршировані і обсмажені на грилі баклажани та помідори, нарізані кружальцями. До страви можна подати салат картопляний. Окремо подають соус.

Вимоги до якості: біфштекси мають на поверхні рум'яну шкірочку в вигляді сіточки, що залишилася від решітки гриля. На розрізі біфштекси соковиті, сірого кольору. Смак — в міру солоний, гострий. Запах — смаженого маринованого м'яса. Консистенція — м'яка, соковита.

Біфштекс з бананами

Свинина (вирізка) — 150, олія — 15, мед — 2, сіль — 3, мелений чорний перець — 0,02, банани — 1 шт. (150 г), сік $^1/_4$ лимона, вершкове масло — 5, сир «Камамбер» — 25, грецькі горіхи — 10, маса смаженого біфштекса — 100, банани — 100, гарнір — 100. Вихід: 300.

Зачищену вирізку свинини нарізати упоперек волокон товщиною 4—5 см, злегка відбити. Приготувати маринад із олії, соку лимона, меду, солі, перцю і витримати в ньому м'ясо протягом однієї години.

Банани обчистити, розрізати вздовж, а потім упоперек на шматки такої величини, як біфштекс. Збризнути соком лимона. Викласти банани на фольгу, зверху розмістити шматочки сиру і посипати горіхами.

Біфштекси вийняти з маринаду, обсушити, обсмажити на решітці гриль-апарату з однієї сторони протягом 3 хв., перевернути, розмістити поряд підготовлені банани і обсмажувати ще 3 хв.

На підігріте блюдо покласти біфштекси, на них — банани. Поряд розмістити свіжі овочі, нарізані фігурно, мандарини, апельсини.

Вимоги до якості: біфштекс на поверхні має ніжну рум'яну шкірочку і сліди від решітки. На бананах сир розтоплений. Смак — в міру солоний. Запах — смаженого м'яса, бананів. Консистенція — м'яка, ніжна, соковита.

Схема приготування битків «Золотоворотських»

Яловичина (вирізка) — 147, жир — 7, маса готових битків — 79, гриби сухі — 2,5, маса варених грибів — 10, сметана — 25, цибуля ріпчаста — 24, маргарин — 3. Вихід 115.

Інгредієнти	Спосіб обробки	Обґрунтування
Яловичина (вирізка).	Зачистити, нарізати битки, відбити.	Розпушується сполучна тканина, м'ясо швидше доходить до готовності.
Сіль, перець.	Заправити, посмажити.	Формується смак.
Варені гриби, пасерована цибуля, сметана.	Викласти на деко битки, зверху — гриби, цибулю, полити сметаною. Запікати.	М'ясо, просякнуте ефірними маслами цибулі, екстрактивними речовинами грибів, стане смачним, від сметани — соковитим, кислота сметани сприяє розм'якшенню м'яса.
Складний гарнір.	Відпустити на круглому блюді, прикрасити зеленню.	Привабливий зовнішній вигляд страви збуджує апетит, надає святковості, урочистості

Пепер-стейк

Телятина — 390. Для маринаду: олія — 80, лимон — 25, вино червоне — 25, базилік — 5, сіль — 3, «Вегетта» — 2, перець чорний мелений — 1, маса смаженого м'яса — 240. Для пепер-соусу:

майонез — 50, гірчиця — 20, сіль — 1, перець — 1, паприка — 2, «табаско» — 0,5, маса соусу — 70. Гарнір: салат — 42, капуста червоноголова — 12, капуста пекінська — 25, перець солодкий — 13, морква — 12, апельсин — 15, лимон — 11, кукурудза консервована чи горошок — 18, маслини — 7,7, цибуля порей — 13, петрушка (зелень) — 7, маса гарніру — 115. Вихід: 425.

Із зачищеної вирізки телятини нарізати стейки овально-продовгуватої форми по одному шматку на порцію, злегка відбити. Приготувати маринад із олії, соку і цедри лимона, вина, базиліку, солі, приправи «Вегетта», перцю меленого.

Підготовлені напівфабрикати стейків замаринувати протягом доби, періодично перевертаючи.

Замаринговані стейки вийняти з маринаду, обсушити і смажити до готовності.

Приготування соусу: майонез з'єднати зі столовою гірчицею, заправити сіллю, паприкою, чорним перцем, табаско і перемішати до однорідної маси.

При подачі на блюдо викладають стейки, поливають соусом. Поряд розташовують свіжі овочі і фрукти.

Вимоги до якості: стейки зберегли форму, мають рум'яну шкірочку, зверху политі соусом. Смак — в міру солоний, гострий. Запах — смаженого м'яса і спецій. Консистенція — м'яка, соковита.

Стейк із солодким перцем

Яловичина (вирізка) — 395.

Для маринаду: олія — 80, лимон — 25, вино червоне — 25, базилік — 5, сіль — 3, «Вегетта» — 2, перець чорний мелений — 1, маса тушкованого м'яса — 230.

Для соусу: вершки — 100, коньяк — 50, перець солодкий — 50, хрін — 10, борошно — 5, «Вегетта» — 5, маса тушкованого м'яса з соусом 230/100.

Для гарніру: салат — 42, капуста червоноголова — 12, капуста пекінська — 12, перець солодкий — 13, морква — 13, апельсин — 20, лимон — 12, кукурудза або горошок консервовані — 18, маслини — 7,7, цибуля-порей — 13, петрушка — 7, маса овочів — 15. Вихід: 445.

Стейк нарізати з голівки зачищеної вирізки по 1 шматку на порцію, злегка відбити, надати овально-продовгуватої форми.

Приготування маринаду: з олії, обчищеного і дрібно нарізаного лимону, червоного вина, базиліка, солі, приправи «Вегетта» і чорного меленого перцю готують маринад.

Стейки покласти в маринад і витримати в ньому 24 години, періодично перевертаючи. Замаринованні стейки вийняти, обсушити і посмажити.

Приготування соусу: просіяне борошно спасерувати при температурі 150—160°С, періодично помішуючи, до утворення світло-коричневого кольору. Охолоджену до 70—80°С борошняну пасеровку розвести теплими вершками, ретельно розмішати і ввести в решту киплячих вершків, процідити, додати подрібнений хрін, перець солодкий, приправу «Вегетта», коньяк, залити м'ясо і тушкувати до готовності. Подають стейк на великому блюді, прикрашають свіжими і консервованими овочами.

Вимоги до якості: стейк покритий соусом, сірого кольору. Смак — в міру солоний, гострий. Запах — смаженого м'яса, приправ. Консистенція м'яса — м'яка, соковита, соусу — неоднорідна, злегка в'язка.

Стейк з яловичини пікантний

Вирізка яловичини — 290, олія — 20, сіль — 1, перець — 0,05, спеції сухі — 1, маса смаженого м'яса — 170, часник — 5, бекон — 17, вино — 30, салат свіжий — 28, петрушка (зелень) — 7. Вихід:170/20.

Вирізку зачистити. З утовщеної частини вирізки нарізати стейки по одному шматку на порцію овально-продовгуватої форми., злегка відбити, посолити, поперчити, посипати сухими спеціями, витримати 20 хв. для маринування. Смажити стейки на помірному вогні з двох сторін до готовності.

На обсмажені стейки покласти подрібнений часник, бекон, нарізаний кубиками, полити вином і поставити в мікрохвильову піч на 2 хв.

На блюдо викласти готові стейки, прикрасити страву зеленню.

Вимоги до якості: шматки м'яса мають овально-продовгувату форму, рівномірно обсмажену рум'яну шкірочку, на поверхні викладений нарізаний кубиками бекон, заправлений часником. Смак і запах — смаженого м'яса в поєднанні з часником, в міру солоний. Консистенція — шкірочка хрумка, м'ясо соковите, м'яке.

Стейк зі свинини з соусом з печериць

Свинина (корейка) — 244, сіль — 2, перець чорний мелений — 0,05, олія — 30, маса смаженого м'яса — 150; для соусу: печериці свіжі — 99, вершки 30-відсоткові — 60, часник — 3,8,

сіль — 1, перець чорний мелений — 0,05, маса соусу — 90; салат — 28, петрушка — 7. Вихід: 265.

Із корейки упоперек волокон нарізати порційні шматки м'яса товщиною 10—15 мм, злегка відбити. Посипати сіллю, перцем, подрібненим часником. Витримати м'ясо на холоді 15—20 хв. для маринування. Смажити стейки основним способом на добре розігрітій сковороді протягом 7—10 хв.

Для соусу: печериці обчистити, помити, нарізати скибочками і посмажити на вершковому маслі. Додати вершки, прокип'ятити, посолити, поперчити, заправити подрібненим часником.

Перед подачею смажене м'ясо полити соусом, прогріти в мікрохвильовій печі протягом 2 хв. На блюдо покласти стейк, полити соусом, прикрасити зеленню петрушки.

Вимоги до якості: стейк у вигляді рівномірно обсмажених шматків корейки, овальної форми, политий соусом з печерицями, поданий на блюді з листками салату. Смак — в міру солоний, ніжний. Запах — смаженого м'яса в поєднанні з молочним соусом і печерицями. Консистенція — м'яка, соковита.

Ромштекс фламбірований

Яловичина (товстий край) — 200, чорний перець грубого помелу — 0,05, олія — 5, сіль — 3, сир — 20, коньяк — 20, маса смаженого ромштекса — 150, гарнір — свіжі овочі — 100, листовий салат — 10. Вихід: 260.

Яловичину зачистити, нарізати на порційні шматки, відбити, посипати чорним перцем і злегка вдавити його в м'ясо. На велику сковороду налити олію, розігріти до 160°С, покласти ромштекс, обсмажити з обох боків по 4 хв., посолити. На верх ромштексів покласти скибочки сиру. Коньяк розігріти, вилити на ромштекс, фламбірувати і зразу відпустити, сир розплавиться, а ромштекси набудуть особливого аромату.

На підігріте термостійке блюдо викласти готові ромштекси, поряд розмістити або окремо подати свіжі овочі, листки салату.

Вимоги до якості: ромштекс на поверхні має ніжну рум'яну шкірочку, на розрізі м'ясо соковите, ніжне, сірого кольору. Смак — в міру солоний, гострий. Запах — смаженого м'яса, сиру і коньяку.

Фламбірування — підпал страви (обробка страви відкритим полум'ям). Готову страву поливають коньяком або спиртом і при подачі підпалюють.

Шніцель «Болонья»

Свинина (корейка без кісток) — 150, борошно — 25, цибуля — 30, часник — 5, олія — 25, фарш яловичини — 100, бульйонний кубик для $^3/_4$ л бульйону, томат-паста — 25, мелений духмяний перець — 0,01, сіль — 3, мелений чорний перець — 0,01, 3 листки розмарину, чебрець (тім'ян) — 5, червоний солодкий перець мелений — 5, зелень петрушки — 5, сир — 5, маса смаженого шніцеля — 135, соусу — 100, гарніру — 150. Вихід: 385.

Із зачищеної корейки свинини нарізати шніцелі по 2 шт. на порцію, відбити, посипати духмяним меленим перцем і запанірувати в борошні. Підготовлений напівфабрикат шніцеля посмажити з обох сторін протягом 4—5 хв.

Приготування соусу: Очищені цибулю і часник дрібно нарізати і спасерувати на олії. Додати м'ясний фарш і обсмажити, помішуючи, до готовності. Томатну пасту розбавити бульйоном, влити в соус, додати сіль, перець, розмарин, чебрець (тім'ян). Проварити при закритій кришці на малому вогні 20 хв. Перед відпуском соус заправити червоним перцем, зеленню петрушки.

На підігріту тарілку покласти по 2 шніцелі, посолити, полити соусом. Зверху посипати тертим сиром. Поряд розмістити гарнір: картоплю «Герцогиня», кружальцями смажені помідори і поставити в мікрохвильову піч на 2—3 хв. Страву прикрасити листочками розмарину.

Вимоги до якості: шніцелі политі м'ясним соусом густої консистенції. На поверхні шніцель має рум'яну шкірочку, на розрізі — соковитий, м'який. Смак — в міру солоний. Запах — смаженого м'яса та приправ.

Котлета «Володимирська гірка»

Свинина (корейка) — 80, шинка — 20, сир твердий — 20, яйця — 12, сухарі білі — 28, олія для фритюру — 25, маса напівфабрикату — 160, пшеничний хліб для крутона — 20, маса смажених котлет — 140, масло вершкове — 10, гарнір — 150. Вихід: 300.

Зачищену корейку нарізати упоперек волокон під прямим кутом товщиною 2 см, відбити, посолити, поперчити.

Шинку і сир нарізати пластинками, покласти на відбиту корейку, загорнути в вигляді трубочки, запанірувати в льєзоні і сухарях, поставити в холодильник на 30—40 хв. Охолоджений напівфабрикат посмажити у фритюрі 5—7 хв. до утворення золотистої шкірочки, довести до готовності в жаровій шафі 2—3 хв. Перед подаванням на блюдо

кладуть складний гарнір з 3—4 видів овочів, відварного зеленого горошку, картоплі, смаженої у фритюрі, або крокет картопляних, прикрасити зеленню. Поряд з гарніром покласти крутон з пшеничного хліба, на нього — котлету, полити вершковим маслом.

Вимоги до якості: котлети мають світло-золотисту рівномірно підсмажену шкірочку. Смак і запах — властивий смаженому м'ясу. Консистенція — м'яка, соковита, шкірочка хрустка. Сир всередині котлет розплавлений, але не витік.

Корейка «Золота корона»

Корейка баранини (з реберними кістками без хребця) — 143 або телятини — 155, помідори — 50, цибуля — 50, морква — 65, селера — 20, олія — 10, сметана — 50, м'ясний бульйонний кубик, сіль — 3, часник — 1, чебрець (тім'ян) — 5, маса смаженого м'яса без кісток — 75, маса овочів — 100, соус — 50. Вихід: — 225.

Виділити корейку, зачистити. Зі сторони грудинки зрізати м'якоть з $^1/_3$ частини ребер, кістки зачистити. М'ясо натерти сіллю, перцем, часником, чебрецем (тім'яном).

Згорнути корейку у вигляді «корони», обв'язати «корону» кухонною ниткою, щоб вона зберегла форму. Викласти корейку на змащену олією сковороду. Кістки обгорнути фольгою. Запікати м'ясо корейки в жаровій шафі при температурі 200°С до 50 хв., періодично поливаючи жиром, що виділяється.

Цілу ріпчасту цибулю маленьких розмірів, нарізані кульками моркву, селеру відварити в підсоленому бульйоні і викласти всередину згорнутої корейки, коли сік, що витікає з м'яса, стане коричневим. До овочів додати цілі невеличкі помідори, посипати часником, чебрецем (тім'яном), збризнути жиром і довести страву до готовності в жаровій шафі.

Відпустити страву на круглому блюді, навколо викласти печену картоплю, прикрасити зеленню. На кісточки надіти «папільйотки».

Вимоги до якості: корейка зберегла форму «корони», зверху м'ясо має рум'яну шкірочку. Смак — в міру солоний. Запах — смаженого м'яса овочів і приправ. Консистенція — м'яка, соковита.

Свиняча лопатка шпигована

Лопатка (з кісткою) — 180, морква — 25, корінь петрушки — 4, часник — 1, цибуля — 4, копчена грудинка — 12, біле сухе вино — 13,

бульйонний кубик, сіль — 3, перець — 0,05, гвоздика — 2, маса смаженої лопатки — 100, гарнір — 150, соус — 50. Вихід: 300.

Бульйонний кубик розвести водою, додати моркву, петрушку і цибулю, нарізані кубиками, і проварити 15—20 хв. бульйон заправити сіллю, січеним часником. Готові овочі перекласти в інший посуд, охолодити, додати гвоздику, вино.

В маринад покласти м'ясо і залишити для маринування на добу. Під час маринування м'ясо періодично перевертати. Замаринроване м'ясо вийняти з маринаду, обсушити і нашпигувати нарізаною копченою грудинкою.

Підготовлене м'ясо викласти на деко, залити частиною маринаду з морквою, цибулею і петрушкою, посипати перцем і смажити в жаровій шафі при 200°С 1 годину. Під час смаження м'ясо періодично перевертати та поливати соком, що виділяється. Готове м'ясо нарізати і подати, поливши м'ясним соком. На гарнір подати картоплю молоду, відварену й обсмажену, і брюссельську відварну капусту. При банкетній подачі термостійке блюдо вистилають листками салату, на середину кладуть лопатку (можна у вигляді скелі), на кістку надівають серветку. Поряд розташовують гарнір із молодої обсмаженої картоплі, капусти брюссельської відварної, розгорнувши її у вигляді квітки, прикрашають відвареною нарізаною фігурно морквою. При відпуску страву прикрашають зеленню петрушки.

Вимоги до якості: м'ясо має на поверхні рум'яну шкірочку, на розрізі сірого кольору, м'яке, соковите. Смак — в міру солоний, гострувати. Запах — тушкованого м'яса, часнику, копченостей.

Бефстроганов на замовлення

Яловичина (вирізка) — 216, цибуля ріпчаста — 57, маргарин — 15, маса цибулі пасерованої — 24, борошно пшеничне — 6, сметана — 40, соус промислового виробництва — 5, маса смаженого м'яса — 100, маса соусу і пасерованої цибулі — 100, гарнір — 150. Вихід: 350.

М'ясо нарізати упоперек волокон, злегка відбити, потім нарізати продовгуватими смужками, підсмажити протягом 3—4 хв. на добре розігрітій сковороді (м'ясо покласти тонким рівним шаром), посипати сіллю і перцем, з'єднати з пасерованою ріпчастою цибулею, нарізаною соломкою, залити сметанним соусом, додати соус гострий і довести до кипіння. Подавати на порційній сково-

роді разом з соусом, посипати зеленню. На гарнір подати окремо смажену картоплю.

Медальйон «Бургундський»

Яловичина (вирізка) — 350, сир твердий — 30, персики консервовані — 50, вершкове масло — 50, сіль — 2, перець — 0,2, трава орегано — 0,01, маса смаженого м'яса — 230. Для соусу «Бургундського»: помідори — 100, червоне вино — 60, масло вершкове — 10, сіль — 1, перець — 0,02, маса соусу — 100. Вихід: 400.

Вирізку підготувати, зачистити, нарізати по 2 шматочки на порцію масою 165 г. М'ясо злегка відбити, посолити, поперчити, посипати орегано. Підготовлений напівфабрикат обсмажити до утворення рум'яної шкірочки. Зверху на м'ясо покласти персики, потім — сир і запекти в жаровій шафі до утворення рум'яної шкірочки.

Для приготування соусу: помідори натерти на тертці, спасерувати на вершковому маслі, влити вино, заправити сіллю, спеціями.

Відпустити на блюді або мілкий столовій тарілці, підлити соус, прикрасити зеленню. Страву подають без гарніру, оскільки гарніром є фрукти.

Вимоги до якості: зовнішній вигляд — зверху страва покрита золотистою шкірочкою, не підгоріла. Смак і запах — смаженого м'яса і решти продуктів. Колір — зверху золотистої шкірочки, на розрізі — сірий, соус — червонуватого кольору. Консистенція м'яса — соковита, соус середньої консистенції.

Шашлик з яловичини (по-московському)

Яловичина (вирізка) — 216, шпик — 41, жир тваринний топлений харчовий — 4, маса смаженої яловичини — 100, маса смаженого шпику — 35, цибуля ріпчаста, смажена у фритюрі — 25, гарнір — 150, соус гострий — 15. Вихід: 325.

М'ясо, нарізане кубиками, злегка відбити, нанизати на шпажки, чергуючи зі шматочками шпику, посипати сіллю, перцем, покласти на розігріту з жиром сковороду і підсмажити з усіх боків до готовності. Можна смажити шашлик на мангалі або в гриль-апаратах.

Перед подаванням на середину порційного блюда або тарілки покласти розсипчасту рисову кашу або припущений рис, на неї — шашлик, зверху викласти кільця смаженої у фритюрі цибулі, полити м'ясним соком, окремо подати соус гострий.

Шашлик по-кавказькому

Баранина (окіст) — 221, маса смаженої баранини — 100, зелень петрушки — 8, соус кетчуп — 40, гарнір залежно від сезону — 100. Вихід: 240.

Мариновані шматочки баранини нанизати на шпажку, змастити жиром і смажити над гарячим вугіллям, повертаючи для рівномірного просмаження.

Перед подаванням шашлик зняти зі шпажки і подавати з маринованою або зеленою (стебло) цибулею, свіжими або маринованими томатами, огірками, скибочками лимона. Окремо подати соус гострий або кетчуп і сушений мелений барбарис.

Шашлик зі свинини

З корейки або окосту свинини нарізати м'ясо масою 25—30 г. Замаринувати, нанизати на шпажку, чергуючи з кільцями ріпчастої цибулі так, щоб на початку і в кінці були шматочки м'яса. Напівфабрикат шашлика підсмажити над вугіллям, періодично поливаючи маринадом. Готовий шашлик подавати на овальному блюді, оформивши відповідним гарніром — огірками, томатами, цибулею, лимоном. Окремо у соуснику подати соус гострий або кетчуп.

Бастурма

Яловичина (вирізка) — 200, цибуля — 30, оцет винний — 30, цибуля зелена — 40, лимон — 20, зелень базиліка — 7, кінза — 5, перець — 0,02, сіль — 3, маса смаженого м'яса — 100. Вихід: 200.

Вирізку зачистити, нарізати шматками масою по 30—40 г, покласти в посуд, що не окисляється додати сіль, перець, дрібно нарізану ріпчасту цибулю, винний оцет, перемішати і поставити в холодильник на 5—6 годин.

Замаринроване м'ясо нанизати на шпажки і смажити над вугіллям або в гриль-апараті. Подають бастурму з зеленою маринованою цибулею, зеленню і лимоном.

Шашлик по-карському

І варіант:

М'ясо баранини — 240, цибуля — 10, оцет — 20, нирки і помідори — по 1 шт. (до 30 г), сало бараняче — 5, цибуля ріпчаста і зеле-

на для гарніру — 30, лимон — 1/6 шт., барбарис сушений — 2, соус ткемалі — 30, зелень — 5, сіль — 3, перець чорний мелений — 0,02, маса смаженого м'яса — 100. Вихід: 200.

М'ясо ниркової частини корейки нарізати шматком продовгуватої форми (1 на порцію) замаринувати з додаванням оцту, цибулі, солі протягом 3—4 годин. Замаринроване м'ясо нанизати на шпажку: спочатку нирку, потім м'ясо і наприкінці помідор. М'ясо змастити курдючним салом і посмажити над вугіллям або в гриль-апараті до готовності.

При відпуску шашлики, нирку і помідор знімають зі шпажки, кладуть на блюдо. Поряд розташовують «букетами» гарнір з сирої маринованої цибулі, нарізаної кільцями, часточок лимону, шпалок зеленої цибулі і зелені петрушки.

Окремо подають соус ткемалі, барбарис сушений мелений або свіжий.

При банкетній подачі шашлики не знімають зі шпажки, а розташовують їх на блюді у вигляді піраміди. Щоб шпажки не ковзали по тарілці, використовують постамент із хліба.

II варіант:

Баранина — 240, сало курдючне — 50, цибуля ріпчаста— 50, горілка або коньяк — 10, оцет — 3, перець червоний мелений — 0,05, зелень свіжа — 20, сіль — 3, маса смаженого м'яса — 100. Вихід: 200.

М'якоть жирної баранини зачистити, нарізати великими шматками, посолити, поперчити, посипати дрібно нарізаною зеленню і ріпчастою цибулею, полити оцтом, коньяком або горілкою, перемішати, щільно скласти в посуд, що не окислюється, і поставити на холод на 6—8 год.

Замаринровані шматки баранини нанизати на шпажки вперемішку зі скибками курдючного сала і смажити на рожні, періодично повертаючи, так, щоб м'ясо рівномірно просмажилось. Коли м'ясо просмажиться на глибину 8—10 мм, його зрізають гострим ножем у вигляді тонких скибочок.

М'ясо, що залишилося, продовжують смажити, періодично зрізуючи готове. Так роблять до тих пір, поки все м'ясо не посмажиться.

При подачі готове м'ясо кладуть на блюдо і гарнірують нашаткованою ріпчастою цибулею і зеленою, помідорами, зеленню петрушки і кінзи.

Вимоги до якості: шашлики мають підсмажені шматочки м'яса однакової форми. Смак і запах — властивий смаженому м'ясу,

специфічний. Консистенція м'яса — м'яка, соковита, без грубих плівок і сухожилків.

Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Як підготувати м'ясо для печені з грудинки?
2. Який температурний режим смаження м'яса великими шматками?
3. Як замаринувати м'ясо для печені зі свинини з апельсинами?
4. Підібрати гарнір і соус до поросяти смаженого.
5. Як підготувати грудинку для фарширування?
6. Які види фаршів використовують для фарширування грудинки?
7. Які різновиди подачі біфштексів?
8. Як замаринувати біфштекс для смаження на грилі?
9. Як запобігти потемнінню бананів при запіканні до страви біфштекс із бананами?
10. Що є спільного в приготуванні стейків з м'ясних продуктів?
11. Скласти схему приготування стейка зі свинини з соусом з печериць.
12. Відмінні особливості ромштекса натурального і ромштекса фламбірованого.
13. Скласти схеми приготування страв: шніцель «Болонья», котлета «Володимирська гірка», «Свиняча лопатка шпигована», «медальйон Бургундський».
14. Назвати різновиди шашликів, їх відмінні ознаки.

§ 3. Страви з тушкованого і запеченого м'яса

Вирізка з солодким перцем

Яловичина (вирізка) — 100, солодкий перець — 200, вершкове топлене масло — 10, мелений чорний перець — 0,02, мелений червоний перець — 3, сметана — 65, сіль — 3, майоран — 5, маса смаженої вирізки — 70, соусу — 130. Вихід: 200.

М'ясо зачищеної вирізки нарізати тоненькими брусочками і обсмажити на великому вогні. Обсмажене м'ясо зняти зі сковороди, а на жирові, що залишився, обсмажити солодкий перець, нарізаний соломкою. У сковороду долити води, посолити, поперчити і припустити 3—5 хв. додати сметану, червоний

мелений перець, тушкувати 10 хв. Готовий перець з'єднати з обсмаженою вирізкою, протушкувати кілька хвилин, довівши до смаку.

Відпустити в підігрітому баранчику, прикрасивши гілочкою майорану.

Вимоги до якості: м'ясо і перець нарізані однаково у вигляді соломки, страва має різнобарвний колір. Смак — гострий, в міру солоний. Консистенція — соковита.

Свинина в соусі з печерицями

Свинина — 200, печериці — 62, цибуля — 20, масло — 20, чорний перець горошком — 0,5, помідори — 120, рис — 40, сметана — 15, крохмаль — 5, олія — 5, сіль — 3, прованські трави — 3, маса смаженої свинини — 150, гарнір — 150, соус — 50. Вихід: 350.

Корейку свинини без реберних кісток зачистити і нарізати упоперек волокон напівфабрикати товщиною до 2 см. М'ясо злегка відбити, посолити, натерти прованськими травами, накрити серветкою і залишити в холодному місці на 20 хв. Після маринування м'ясо нашпигувати перцем.

На половині розтопленого масла обсмажити м'ясо протягом 10 хв. з обох боків до золотистої шкірочки. Вогонь зменшити, сковороду закрити кришкою і прогріти м'ясо протягом 20 хв.

Зняти м'ясо зі сковороди, а на сковороді підсмажити дрібно нарізані цибулю і гриби, долити води (1—2 ложки), посолити, закрити кришкою і протушкувати 15 хв. У кінці тушкування додати сметану, змішану з картопляним крохмалем. В готовий соус покласти посмажене м'ясо, прогріти.

Зварити рис незливним способом, заправити вершковим маслом, викласти в гофровані форми, змащені маслом. Помідори підготувати, бланшувати, розрізати навхрест і запекти, слідкуючи щоб вони зберегли форму.

При відпуску на підігріте блюдо кладуть готове м'ясо, зверху поливають соусом. Між м'ясом викладають із формочок рис, поряд помідори. На рис і м'ясо кладуть скибочки припущених грибів. Помідори посипають дрібно посіченою зеленню.

Вимоги до якості: Зовнішній вигляд. М'ясо залите соусом, зверху — скибочки грибів, поряд охайно викладений рис і помідори. Смак — ніжний, в міру солоний. Запах — смаженого м'яса і грибів. Колір — сірий. Консистенція — м'яка, соковита.

Схема приготування м'яса по-французьки

Свинина — 255, цибуля ріпчаста — 167, помідори свіжі — 130, сир твердий — 74, майонез — 20, соєвий соус — 5, сіль — 1, перець чорний мелений — 0,2, олія — 20, зелень петрушки — 6, овочі припущені — 150, маса запеченого мяса — 300. Вихід: 450.

Продукти	Спосіб обробки	Обґрунтування
Свинина (лопаткова частина).	Нарізати на порційні шматки.	При нарізанні упоперек волокон порушується структура будови колагенових волокон, н/ф не деформується.
	Відбити, надати круглої форми.	Волокна розпушуються, поверхня вирівнюється.
Сіль, перець, соєвий соус.	Посолити, поперчити, змастити соусом.	М'ясо набуває особливого смаку, соус сприяє набряканню колагену.
Смажена ріпчаста цибуля, помідори.	Викласти м'ясо на розігріту сковороду, обсмажити з одного боку, викласти наверх цибулю і скибочки помідорів.	На поверхні м'яса утворюється рум'яна шкірочка, сфірні масла формують смак м'яса, кислоти помідорів сприяють розм'якшенню колагену.
Тертий сир.	Посипати м'ясо, запекти в жаровій шафі 5—7 хв.	Сир плавиться, страва набуває привабливого зовнішнього вигляду і пікантного смаку.
Гарнір «овочі дня»	Відпустити на круглому блюді.	Різновид овочів сприяє засвоєнню білків і жирів м'яса.

Печеня по-київськи

Яловичина (вирізка) — 161, картопля — 200, гриби сушені — 15, цибуля ріпчаста — 35, томатне пюре — 15, жир — 20, сметана — 50, перець чорний — 0,01, для тіста: борошно пшеничне — 40, яйця — $^1/_{14}$ шт., вода — 10. Вихід: 325.

Дрібну обчищену картоплю, обсмажену цілою, скласти у порційний горщечок, зверху на картоплю покласти по 2 шматки під-

смаженої вирізки, варені дрібно нарізані гриби, цибулю, пасеровану з томатним пюре, січену зелень, додати сіль, перець, залити сметаною і грибним відваром. Горщечок закрити кришкою і запікати у жаровій шафі 15—20 хв. Подавати печеню у горщечках, поставивши на підставну тарілочку.

Печеня по-кримськи

Баранина — 149, яблука — 50, цибуля ріпчаста — 20, томатне пюре — 12, масло вершкове топлене — 20, картопля — 290, родзинки — 20, борошно пшеничне — 5, сметана — 10, вино портвейн червоний — 5. Вихід: 315.

Баранину (грудинку) нарубати по 2 шматки на порцію, обсмажити, залити сметанно-томатним соусом і тушкувати 8—10 хв.

У підготовлені горщечки покласти яблука, нарізані часточками, два шматочки м'яса, смажену картоплю, залити соусом, у якому тушкували м'ясо, додати промиті родзинки, довести до смаку, влити вино, протушкувати в жаровій шафі 8—10 хв. Подавати у цих самих горщечках.

Печеня по-житомирськи

Свинина (лопатка, грудинка) — 125, сало — 25, картопля — 250, цибуля ріпчаста — 55, морква — 35, гриби сушені — 10, томат-пюре — 20, часник — 2, лавровий лист — 0,01, перець — 0,02, сіль — 2, зелень — 5. Вихід: 375.

Свинину нарізати по 2 шматки на порцію, обсмажити з додаванням томатного пюре, посолити, додати бульйон і стушкувати до напівготовності.

Картоплю і моркву нарізати кубиками, обсмажити на салі, змішати з нарізаною кільцями цибулею, заправити перцем і сіллю. Гриби зварити і дрібно нашаткувати.

У глиняні горщики скласти прошарками овочі і м'ясо (так, щоб знизу і зверху були овочі), додати нарізані гриби, лавровий лист, залити грибним відваром, закрити кришкою і тушкувати в жаровій шафі до готовності.

Перед подачею заправити часником, посипати дрібно нарізаною зеленню і витримати 3—4 хв. при закритій кришці.

Подають печеню в горщечку на підставній тарілці. Поряд в розетці — зелень.

Вимоги до якості: м'ясо і овочі зберегли форму нарізки. Смак — в міру солоний, гострий. Запах — тушкованого м'яса, грибів, овочів, часнику. Колір — темно-коричневий. Консистенція овочів і м'яса — м'яка, соковита.

Котлета «Космос»

Яловичина (тазостегнова частина, лопатка, грудинка) — 50, жир яловичий — 15, жир топлений — 5, яйця — $^1/_2$ шт. (20 г), молоко — 5, хліб пшеничний — 15, цибуля — 15, сіль — 3, перець — 0,2, маса напівфабрикату — 105, маса смажених котлет — 75, гарнір — 150. Вихід: 225.

Із яєць і молока приготувати омлет. Яловичину зачистити, нарізати, подрібнити на м'ясорубці. В фарш додати $^1/_5$ частину дрібно посіченого омлету, сіль, перець, рідину. Масу перемішати, вибити, порціонувати, надати фаршу форми кружалець.

Приготування начинки: пасеровану цибулю з'єднати з січеним омлетом, заправити сіллю, перцем.

На середину кружалець із м'ясного фаршу покласти начинку, загорнути і надати форму конуса. Напівфабрикат запанірувати в льєзоні і сухарях два рази, охолоджуючи в холодильнику. Приготовлений напівфабрикат посмажити в жирі і довести до готовності в жаровій шафі.

Із білого хліба приготувати крутони, викласти їх на підігріте блюдо. На крутонах розмістити котлети у вигляді «ракети». Поряд розташувати компоненти складного гарніру: картопля смажена, кукурудза консервована припущена, горошок припущений, цвітна капуста в тісті. Страву прикрасити зеленню.

Вимоги до якості: котлети зберегли форму конуса, рівномірно покриті паніровкою, мають рум'яну шкірочку. На розрізі фарш розташований посередині. Колір м'яса на розрізі — сірий. Смак — в міру солоний. Запах — смаженого м'яса. Консистенція — соковита, пухка.

Рулет «Курортний»

Свинина (грудинка, лопатка) — 109, часник — 1, сало шпик — 10, молоко — 10, перець чорний — 0,01, маса напівфабрикату — 110, маса напівфабрикату після варіння — 90, борошно — 12, молоко — 10, яйце $^1/_4$ шт. (10 г), цукор — 3, жир для смаження — 15,

масло вершкове — 10, маса смаженого рулету — 100, гарнір — 150, зелень — 5. Вихід: 360.

Свинину (лопатку або грудинку) зачистити, нарізати і 2 рази подрібнити на м'ясорубці.

У фарш додати молоко, сіль, сало, нарізане кубиками, січений часник, добре перемішати і вибити. Масу порціонувати по 500 г, сформувати у вигляді батона, загорнути у змочену водою марлю. Сформований рулет покласти в сотейник, залити бульйоном і варити до готовності 45—50 хв.

Готовий рулет охолодити, вийняти з бульйону, зняти марлю і нарізати на порційні шматки. Приготувати тісто кляр. Запанірувати порційні шматки рулету в тісті кляр і посмажити у фритюрі до появи золотистої шкірочки.

Відпустити на підігрітому блюді, виклавши рулет віялом. Поряд розмістити складний гарнір із смаженої картоплі, нарізаної фігурно, смажених грибів. Страву прикрасити ромашками із яйця, зеленню.

Вимоги до якості: рулет рівномірно покритий тістом, яке має рум'яну шкірочку. На розрізі колір сірий. Смак — в міру солоний. Запах — смаженого м'яса, часнику. Консистенція — пухка, соковита.

Купати

Свинина жирна — 250, цибуля ріпчаста — 25, часник — 2, кишоболонка — 30, гранат — 10 або барбарис в зернах — 15, перець — 0,02, сіль — 3, кориця — 2, гвоздика — 3, маса напівфабрикату — 250, маса смажених купат — 200, гарнір — 100. Вихід: 300.

Оболонку зачистити, добре промити, вивертаючи їх та міняючи воду, замочити в холодній воді на 12 годин, промити. Виділити лопатку або грудинку свинини, зачистити, нарізати невеличкими шматочками і подрібнити на м'ясорубці. У фарш додати рідину, дрібно посічені цибулю і часник, корицю, гвоздику, гранат або барбарис, перець, сіль. Масу перемішати, вибити.

Отриманим фаршем наповнити кишоболонки так, щоб на порцію було по 2 ковбаски у вигляді підківок, кінцівки зав'язати, надіти на шпажки. Смажити купати над тліючим вугіллям або в гриль-апараті. З купат зняти шпагат.

При відпуску — купати на блюді; їх знімають зі шпажки, кладуть на тарілку, поряд розташовують свіжі помідори, огірки, барбарис, зелень, лимон.

Вимоги до якості: купати мають форму підківок, зверху — рум'яна шкірочка, колір на розрізі — сірий. Смак — в міру солоний, гострий. Запах — маринованого смаженого м'яса і приправ. Консистенція — м'яка, соковита.

Тюфтельки з овочами

Свинина — 75, яловичина — 50, хліб пшеничний — 30, цибуля — 40, олія — 20, яйце — 1/4 шт. (10 г), сіль — 3, мелений духмяний перець, зелений горошок консервований — 125, помідори, консервовані у власному соку — 100, базилік — 5, петрушка — 5, маса тюфтельок з соусом — 200, гарнір — 150. Вихід: 350.

М'ясо свинини і яловичини зачистити, нарізати, подрібнити на м'ясорубці, з'єднати з замоченим білим хлібом без шкоринки і вдруге пропустити крізь м'ясорубку. У фарш додати сіль, перець, пасеровану цибулю, яйце.

Масу перемішати, вибити, порціонувати і сформувати напівфабрикат круглої форми, обсмажити.

Приготування соусу. Спасерувати цибулю. Консервовані помідори відцідити від соку, очистити, видалити основу біля плодоніжок і нарізати. В томатний сік додати пасеровану цибулю, нарізані помідори, зелений горошок, заправити сіллю, духмяним перцем, перемішати. В соус покласти обсмажені тюфтельки, закрити кришкою і тушкувати на помірному вогні 15—20 хв. В кінці довести до смаку.

При відпуску страву посипати дрібно нарізаною зеленню петрушки і базиліком. На гарнір можна подати макарони відварні або розсипчасту рисову кашу.

Вимоги до якості: тюфтельки покриті соусом, зберегли форму. Смак — в міру солоний, гострий. Колір — коричневий. Консистенція — м'яка, соковита.

Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Скласти схему приготування страви «Вирізка з солодким перцем».
2. Скласти таблицю відмінних особливостей страв: печеня по-київськи, по-кримськи, по-житомирськи.

3. Який гарнір використовують для страви «Свинина в соусі з печерицями»?

4. Якою начинкою фарширують котлету «Космос»?

5. Як приготувати напівфабрикат для купат?

§ 4. Страви з субпродуктів

Печінка по-строгановськи

Печінка — 177, жир тваринний — 12, маса смаженої печінки — 100, томатне пюре — 10, соус гострий — 5, соус — 100, гарнір — 150. Вихід: 365.

Зачищену печінку нарізати на порційні шматки 0,5 см завтовшки, розрізати їх на брусочки 4—5 см завдовжки (масою 5—7 г), обсмажити, помішуючи, на добре розігрітій сковороді (шар печінки — 1—1,5 см) 3—4 хв., наприкінці смаження посолити. Потім залити сметанним соусом з цибулею, додати спасероване томатне пюре, соус гострий, розмішати, довести до кипіння.

Перед подаванням печінку разом з соусом покласти у баранчик або порційну сковороду, посипати подрібненою зеленню петрушки. Гарнір (картопля смажена або відварна, картопляне пюре) подати окремо або разом з печінкою.

Вимоги до якості: зовнішній вигляд — шматочки печінки однакової форми і розміру, залиті соусом. Колір на розрізі — сірий або коричневий. Смак і запах — властивий страві, в міру солоний. Консистенція — м'яка, соковита, без плівок і сухожилків.

Печінка в соусі

Печінка — 150, борошно — 5, перець солодкий — 25, масло вершкове — 10, перець чорний горошком — 4, сіль — 3, перець мелений червоний — 4, перець мелений духмяний — 4, цибуля ріпчаста — 25, вершки — 32, бульйон — 95, маса тушкованої печінки — 150, гарнір — 150, масло — 10. Вихід: 310.

Печінку зачистити від плівок, нарізати брусочками і посипати борошном з допомогою ситечка. Стручки червоного перцю вимити, розрізати навпіл, видалити серцевину і білі перетинки. Жир розігріти у великій сковороді, обсмажити солодкий перець 5 хв., додати печінку та смажити 10 хв. Додати сіль, мелений червоний і духмяний перець, маленькі головки ріпчастої цибулі і смажити

до готовності. Змішати вершки з бульйоном, вилити у сковорідку і дати страві покипіти ще 5 хв. Відпустити з відвареною локшиною, поливши вершковим маслом і посипавши нарізаною зеленню.

Вимоги до якості: зовнішній вигляд — шматочки печінки однакової форми і розміру, залиті вершками, змішаними з бульйоном м'ясним. Колір на розрізі — коричневий. Смак і запах — властиві страві, в міру солоний. Консистенція — м'яка, соковита, без грубих плівок і сухожилків.

Для смаження використовують нирки молодих тварин.

Нирки телячі смажені

Нирки телячі — 199, яйце — 1/4 шт. (10 г), сухарі — 20, жир тваринний топлений — 12, лимон — 6, маса смажених нирок — 125, гарнір — 100, масло вершкове зелене — 15. Вихід: 245.

Нирки зачистити від зайвого жиру і плівок, промити, розрізати вздовж надвоє, посолити, поперчити, запанірувати в льєзоні і сухарях, з'єднати шпажкою, обсмажити у фритюрі і довести до готовності в жаровій шафі. Відпустити, знявши зі шпажки нирки і поклавши на підігріту мілку столову тарілку. Зверху — зелене масло, поряд — лимон, гарнір (картопля відварена або смажена, складний гарнір).

Вимоги до якості: зовнішній вигляд — нирки запаніровані, мають світло-золотисту, рівномірно підсмажену шкірочку. Колір на розрізі — коричневий. Смак і запах — властиві страві, в міру солоний. Консистенція — м'яка, соковита, пухка.

Мозок фрі

Мозок — 137, морква — 3, цибуля ріпчаста — 4, корінь петрушки — 3, оцет — 3-відсотковий — 5, борошно — 6, яйце — 1/7 шт. (6 г), сухарі — 20, маса напівфабрикату — 109, жир для смаження — 12, маса смаженого мозку — 100, гарнір — 150, масло вершкове — 8, соус — 100. Вихід: 350.

Мозок витримати в холодній воді близько двох годин, не виймаючи з води, обережно зняти плівку. Потім залити холодною водою, додати оцет, моркву, цибулю, петрушку і довести до кипіння. Варити при помірному кипінні 10—15 хв.

За 5—10 хв. до готовності додати сіль, перець горошком, лавровий лист. Зберігати мозок в тому ж відварі, що й варили. Відварений мозок нарізати по одному шматку на порцію, запанірувати в бо-

рошні, льєзоні, сухарях і посмажити у фритюрі. При відпуску покласти на підігріту мілку столову тарілку, полити вершковим маслом, поряд гарнір: (овочі, відварені з жиром, або смажена картопля, або розсипчасті каші).

Вимоги до якості: мозок має на поверхні ніжну рум'яну шкірочку, на розрізі білий колір. Смак — ніжний, в міру солоний. Запах — смаженого м'яса. Консистенція — ніжна, м'яка.

Оцет при варінні сприяє збереженню форми мозку за рахунок ущільнення білків.



Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Як підготувати свинячу печінку для тушкування?
2. Назвати продукти для страви «Печінка по-строгановськи».
3. Скласти схему приготування печінки в соусі.
4. Особливості обробки яловичих нирок.
5. Як зварити мозок?
6. В чому панірують мозок для смаження у фритюрі?
7. Заповнити таблицю приготування страв з печінки:



Назва страви	Особливості приготування
Печінка смажена	
Печінка по-строгановськи	
Печінка в соусі	

§ 5. Страви з птиці

Гуска, качка або курка фаршировані

Гуска — 328, або качка — 306, або курка — 210, маргарин столовий — 6, картопля — 207, або чорнослив — 133, або яблука — 250, цукор — 5, кориця — 3, маса фаршу — 150, маса смаженого виробу — 275, масло вершкове — 10. Вихід: 285.

Тушку птиці розібрати, помити. Якщо для фаршу вибрані локшина або рис, з тушки птиці потрібно вийняти каркас. Для цього тушку птиці покласти на дошку грудкою донизу. Розрізати шкіру по спинці і, загортаючи на обидва боки, обережно зняти її з тушки. Для збереження форми тушки під час теплової обробки можна залишити зі шкірою м'якоть з кісточками (по перший суглоб) на стегенцях і крильцях.

Приготувати фарш:

Варіант І. Картоплю середнього розміру обточити кульками і злегка обсмажити, посолити.

Варіант ІІ. Яблука (антонівку) помити, обчистити від шкірочки, видалити насіннєве гніздо, нарізати часточками, посипати цукром і корицею.

Варіант ІІІ. Чорнослив помити, замочити, видалити кісточки, посипати цукром (можна нафарширувати горіхами).

Варіант ІV. Відварити рис, заправити маслом, додати чорнослив без кісточок, родзинки, цукати, цедру цитрусових, сире яйце, перемішати.

Варіант V. Вермішель (довгу) або домашню локшину відварити, заправити маслом, сирими яйцями, дрібно нарізаними обробленими субпродуктами птиці, смаженими грибами.

Варіант VI. Лимон помити, розрізати на 4 частини. Бульйонні кубики (2 шт. на 1 лимон) розтерти в порошок, посипати нарізані часточки лимону.

Варіант VII. Ріпчасту цибулю дрібно нарізати і злегка обсмажити на сковороді з топленим вершковим маслом. Додати дрібно нарізані гриби, м'ясний фарш зі свинини і яловичини і, помішуючи, смажити до готовності. Заправити чорним перцем, тертим мускатним горіхом, сіллю. Охолодити і додати дрібно нарізану зелень, панірувальні сухарі, варене дрібно нарізане яйце, джин, перемішати.

Підготовлену тушку птиці посолити зсередини, наповнити фаршем, отвір (розріз) зашити кухарською ниткою. Ніжки і крильця птиці перед смаженням в жаровій шафі потрібно щільно зв'язати.

Поверхню тушки птиці змастити розтопленим маслом, обсмажити з усіх сторін, посолити, поперчити. Далі смажити в жаровій шафі 60—90 хв. при температурі 220°С, періодично поливаючи жиром. Жирну птицю поливають бульйоном.

Готовність птиці визнають, проколюючи м'якоть в стегенцях. М'ясо повинно бути м'яким, сік, що витікає — світлим.

Перед подаванням вийняти нитку, розрубати птицю на порції. В банкетному виконанні можна подати цілою тушкою. На блюді зробити «постамент» із хліба, зверху розмістити птицю спинкою донизу. Поряд розмістити печені яблука, чорнослив без кісточок, мандарини, апельсини, банани. На кісточки одіти «папільйотки». Страву полити жиром, що утворився при смаженні птиці, або розтопленим вершковим маслом, прикрасити зеленню.

Варіант VIII. Ріпчасту цибулю дрібно нарізати і злегка обсмажити на сковороді з топленим вершковим маслом. Додати дрібно нарізані гриби, м'ясний фарш зі свинини і яловичини і, помішуючи, смажити до готовності. Заправити чорним перцем, тертим мускатним горіхом, сіллю. Охолодити і додати дрібно нарізану зелень, панірувальні сухарі, варене, дрібно нарізане яйце, джин, перемішати.

Вимоги до якості: смажена птиця повинна мати рівномірний золотистий колір, філе курки й індичок — білий, окосту — сірий або світло-коричневий, гуски і качки — світло- або темно-коричневий. Смак і запах в міру солоний і характерний для виду птиці і начинки. Консистенція — м'яка, соковита, шкірочка — хрумка.

Котлета по-київськи

Курка — 231 або філе куряче — 83+7 (кісточка), масло вершкове — 30, яйце — 1/4 шт., хліб пшеничний — 28, маса напівфабрикату — 145+7, кулінарний жир — 15, маса смажених котлет — 128+7, гарнір — 150, масло вершкове — 10. Вихід: 288+7.

Котлету по-київськи готують із філе птиці.

Знімання філе. Щоб відокремити філе, тушку покласти спинкою на стіл, ніжками до себе, з обох сторін надрізати шкіру в пахвинах, відтягнути ніжки. Тушку повернути філейною частиною до себе і, починаючи з грудної кістки, в напрямі до голови зняти шкіру з філейної частини. Гострим ножем надрізати м'якоть, починаючи з грудної кістки, перерубати кістку-вилку, перерізати сухожилки, які з'єднують плечову кістку з каркасом, зрізати сухожилки і м'якоть з плечової кістки, відрубати частину кістки, залишаючи 3—4 см, і зняти філе. Після цього підрізати м'якоть з другого боку грудної кістки і зрізати друге філе.

Зачистка філе. Філе складається з двох частин: великої (зовнішньої) і маленької (внутрішньої). Спочатку відокремлюють маленьке філе і видаляють з нього сухожилки. З великого філе виймають кісточку-вилку, зачищають крильцеву кісточку, зрізуючи з неї м'ясо, сухожилки, відрубують потовщену частину і тонким гострим ножем зрізають зовнішню плівку. З обох боків потовщеної частини роблять поздовжні надрізи і розкривають філе. У двох-трьох місцях перерізають сухожилки.

Формування котлети. На середину підготовленого великого філе кладуть шматочок охолодженого вершкового масла, зверху за-

кривають підготовленим малим філе. Краї великого філе загортають так, щоб м'ясо рівномірно покривало масло. Виробу надають форми, змочують у підсоленому льєзоні і обкачують у білій паніровці, охолоджують, знову змочують у льєзоні і обкачують у білій паніровці. Напівфабрикати зберігають у холодильній шафі.

Підготовлений і охолоджений напівфабрикат смажити у фритюрі 5—7 хв. до утворення золотистої шкірочки, у жаровій шафі довести до готовності 2—3 хв.

Перед подаванням на порційне блюдо або тарілку покласти складний гарнір, який складається з 3-4 видів овочів: відварного зеленого горошку, картоплі, смаженої у фритюрі, нарізаної соломкою, відварної цвітної капусти. Поряд з гарніром розмістити грінку з пшеничного хліба, на нього покласти котлету, полити вершковим маслом, на кісточку надіти «папільйотку», прикрасити зеленню.

Вимоги до якості: котлети з філе курки мають світло-золотисту рівномірно підсмажену шкірочку. Смак і запах — властивий смаженій курці. Консистенція — м'яка, шкірочка хрумка. Масло всередині розтало, але не витікає.

Для котлет по-київськи можна використати напівфабрикат «філе птиці».

Котлети з філе птиці, дичини або кролика, фаршировані соусом молочним з грибами

Курка — 231, або філе курки (напівфабрикат) — 83+7, або курчат-бройлерів — 258, або фазан — $^1/_8$ шт., або кролик — 114, масло вершкове — 3, борошно пшеничне — 5, молоко — 30, гриби білі свіжі — 17, або гриби білі сушені — 5, або печериці — 18, маса фаршу — 40, яйця $^1/_4$ шт., хліб пшеничний — 22, маса напівфабрикату із філе курки — 151+7, з філе бройлера, дичини, або м'якоті кролика — 148, кулінарний жир — 15, маса смаженої котлети з курки — 133+7, з кролика — 130, масло вершкове — 10, гарнір — 150, соус — 50. Вихід: котлет з курей — 293+7, з курчат-бройлерів, з дичини, кролика — 290.

Підготовлене філе птиці або дичини, або м'якоть кролика (окіст) нафаршировувати густим молочним соусом, змішаним з січеними вареними грибами, запанірувати два рази в льєзоні і білій сухарній паніровці, смажити у фритюрі 5—7 хв., довести до готовності у жаровій шафі. При відпуску на підігріту тарілку кладуть грінку, на неї котлету, на кісточку надівають «папільйотку», поливають маслом, поряд — складний гарнір: картоплю, нарізану соломкою, смажену

в жирі, зерна кукурудзи, зелений горошок, мандарини, апельсини (часточки). Окремо подають соус червоний з вином.

Вимоги до якості: котлета зберегла форму, зовні — рум'яна шкірочка, на розрізі — фарш. Смак — в міру солоний, ніжний. Запах — смаженої птиці.

Можна фарширувати котлету паштетом з печінки, заправленим вином, зеленим маслом, заправленим підсмаженими і подрібненими горіхами і вареними нарізаними грибами.

Шніцель по-столичному

Курка — 272, або бройлер-курчата — 316, фазан — 1/4 шт., кролик — 146, хліб пшеничний — 37, яйця — 1/2 шт., маса напівфабрикату з птиці — 148, те саме з кролика — 153, масло вершкове — 20, маса смаженого філе — 130, масло вершкове — 10, гарнір — 150. Вихід: 290.

Зняти філе з птиці, як описано в страві «Котлети по київському». З великого філе відрізати плечову кісточку, зачистити і розкрити. Велике і мале філе злегка відбити, у великого філе надрізати сухожилки в двох-трьох місцях, покласти на нього мале філе і закрити краями великого, надаючи овальної форми, змочити у підсоленому льєзоні і обкачати в пшеничному хлібі, нарізаному у вигляді локшини.

Підготовлений напівфабрикат смажити у напівфритюрі з топленого вершкового масла 12—15 хв. безпосередньо перед подаванням.

Подаючи на стіл, на порційне блюдо або тарілку покласти складний гарнір з 3-4 видів овочів, поряд — грінку, на неї — філе. На філе покласти консервовані фрукти, прогріті у сиропі, і в момент подавання — охолоджене вершкове масло у вигляді квітки.

Вимоги до якості: шніцель овальної форми, зверху рівномірно покритий паніровкою, яка має рум'яну шкірочку. На розрізі колір білий. Смак — ніжний, в міру солоний. Запах — смаженої птиці. Консистенція — м'яка.

Курячі стегенця смажені з рисом

Стегенця курячі — 200, олія — 40, сіль — 3, перець мелений — 0,02, порошок паприки — 1, яєчний жовток — 1 (10 г), гірчиця столова — 5, цибуля — 80, вино — 50, крохмаль — 10, рис — 75, вершкове масло — 5, бульйонний кубик з птиці — 2, горошок зелений консервований — 50, перець чілі — 1 стручок, зелень — 10.

Стегенця помити, обсушити, нарубати по 2 шт. на порцію. Підготовлені напівфабрикати натерти сіллю, посипати паприкою, перцем, змастити сумішшю жовтків яєць, гірчиці і залишити на холоді на 30—40 хв. для маринування.

У глибокій сковороді розігріти олію, покласти підготовлені стегенця і смажити в духовці при температурі 250°С протягом 30 хв., періодично перевертати та поливати соком, що виділяється. За 10 хв. до готовності скласти стегенця в сотейник, додати цибулю, вино і прогріти 5—7 хв.

Приготування соусу: в сік, де смажились стегенця, влити бульйон, заправити перцем, сіллю, довести до кипіння, процідити. Крохмаль розвести невеликою кількістю води, влити в соус, довести до кипіння.

Підготовлений рис прогріти з вершковим маслом, влити киплячий бульйон, довести до кипіння і припускати рис на маленькому вогні близько 20 хв. За 5 хв. до готовності додати зелений горошок, нарізаний тонкими кільцями перець чілі.

При відпуску на кругле блюдо викласти рис; навколо розташувати стегенця. На кісточки стегенець одягти «папільйотки». Частину рису полити соусом, прикрасити перцем чілі, горошком, зеленню.

Вимоги до якості: стегенця мають на поверхні хрумку рум'яну шкірочку, на розрізі — біле, соковите м'ясо. Смак — в міру солоний, ніжний, гострувати. Запах — смаженої курки.

Маринувати можна також змастивши майонезом, або сумішшю меду, олії і соку лимона, або сумішшю вершків і паприки.

Стегенця фаршировані

Стегенця курячі — 300, печериці — 50, цибуля ріпчаста — 20, яйця — $^1/_2$ шт. (20 г), сир голландський — 30, вершкове масло — 10, сіль — 3, перець чорний мелений — 0,01, мускатний горіх — 0,02, карі — 0,5, маса смажених стегенець — 250, гарнір: огірки свіжі — 10, помідори — 10, апельсини — 10, перець солодкий — 5, салат — 5, цибуля-порей — 5, зелень петрушки — 5, хліб пшеничний — 15. Вихід: 310.

Курячі стегенця розморозити, помити, зняти шкіру і відрубати кістку так, щоб частина її залишилась зі шкірою. Зачистити кісточку від м'яса, м'ясо відділити від кісток і подрібнити на м'ясорубці. Додати смажені гриби з цибулею, тертий сир, яйця, сіль, спеції. Фарш добре перемішати. Шкіру наповнити фаршем і сформувати у вигляді стегенця. При формуванні стегенець краї шкіри зашити або загорнути навхрест. Фаршировані стегенця змастити жиром

і викласти на лист, смажити в жаровій шафі при температурі 250°С протягом 30—40 хв., періодично перевертати, поливаючи жиром, що виділяється. Пшеничний хліб нарізати на шматки і підсушити. Готові стегенця викласти на тости, оформити овочами і фруктами, на кісточки одягти «папільйотки».

Вимоги до якості: зовнішній вигляд — стегенця охайно викладені на тост і блюдо, оформлені овочами і фруктами. Смак — ніжний, в міру солоний, притаманний м'ясу курки і грибам. Запах — смаженої птиці. Колір — поверхня золотиста, на розрізі біло-жовтуватий зі шматками грибів. Консистенція — соковита, м'яка.

Курчата в сметані

Курчата — 204, маргарин — 5, сметана — 5, сіль — 2, гарнір — 150, зелень — 5, маса готової тушкованої птиці з соусом — 150. Вихід: 300.

Підготовлені заправлені тушки варити 10—15 хв., щоб в готовій страві не було рожевого кольору м'яса біля кісток. Потім вийняти з бульйону, посолити, обсмажити, періодично перевертаючи, поливати жиром і соком, в якому вони смажились. Готових курчат порубати на порційні шматки, залити сметаною і тушкувати 5—10 хв.

Подавати курчат зі сметаною, в якій вони тушкувалися, з комбінованим гарніром.

Вимоги до якості: шматочки курчат мають однакову вагу, приємний зовнішній вигляд з ніжною рум'яною шкірочкою. Колір страви — світло-сірий. Смак — ніжний, в міру солоний. Консистенція — м'яка, соковита.

Кури тушковані з галушками

Кури — 188, маргарин — 7, цибуля — 5, морква — 5, сіль — 2. Для галушок: борошно — 93, яйце — $^1/_4$ шт. (10 г), вода — 37, масло вершкове — 5. Вихід: 255.

Курей порубати по 2-3 шматочки на порцію, обсмажити, посолити, поперчити, викласти у посуд, додати моркву, нарізану кубиками, дрібно посічену цибулю, залити водою і тушкувати до готовності.

Для галушок: з борошна, яєць і води замісити тісто, витримати на холоді 20 хв., розкачати його товщиною 0,5 см і нарізати гофрованим дисковим ножем у вигляді квадратиків розміром

10—15 х 10—15 мм, протилежні краї з'єднати. Галушки зварити в підсоленій воді, відкинути на решето, заправити вершковим маслом і разом з курами протушкувати 10—15 хв.

Подають страву в баранчику.

Вимоги до якості: кури і галушки зберегли форму, не розварилися. Смак — ніжний, в міру солоний. Запах — тушкованої птиці. Колір — світлий. Консистенція — м'яка, соковита.

Схема приготування котлети «Ювілейної»

Курка або індичка — 205, масло — 20, яйце — $^1/_4$ (10 г), сухарі — 10, сир російський — 5,8, маса н/ф — 115, жир 12. Вихід: 100.

Інгредієнти	Спосіб обробки	Обґрунтування
Кури або індички (м'якоть).	Подрібнити.	Порушується структура сполучної тканини.
Сіль.	Заправити, перемішати.	Формується смак.
Зелене масло.	Порціонувати, сформувати кружальця, покласти на середину, сформувати котлету, надати овальної форми.	Масло підвищує калорійність страви, покращує смак.
Льєзон, сухарі, з'єднані з тертим сиром.	Запанірувати в складній паніровці.	Паніровка запобігає витіканню м'ясного соку, сприяє швидкому утворенню рум'яної шкірочки.
Фритюр.	Посмажити в жирі.	Утворюється рум'яна шкірочка за рахунок декстринізації крохмалю і меланоїданових утворень.
	До готовності довести в жаровій шафі.	Завдяки ультрачервоним променям, що утворюються в жаровій шафі н/ф прогрівається всередині і доходить до готовності.
Картопля пай, фрукти, зелень.	Відпустити на блюді зі складним гарніром, прикрасити зеленню, зеленим маслом, посипати тертим сиром.	Привабливий зовнішній вигляд страви збуджує апетит.

Схема приготування завиванця по-київські

Кури — 124, сало — 9, молоко — 26, яйце — $^1/_{10}$ шт. (4 г), горіх арахіс — 8,5, маса н/ф — 88, маса вареного рулета — 50, желе м'ясне — 50, майонез з желе — 50, морква — 2,5, маслини — 1,5, лимон — 5,5, зелень — 3, соус хрін — 25. Вихід: 185.

Інгредієнти	Спосіб обробки	Обґрунтування
Кури (м'якоть).	Подрібнити 2 рази на м'ясорубці.	Порушується структура сполучної тканини.
	Протерти через сито.	Маса стає ніжною, однорідною.
Сіль, яйця, молоко.	З'єднати, перемішати, вибити.	Формується смак, молоко надає соковитості, білок яєць утримує вологу.
	Викласти на марлю товщиною 1см.	Формується напівфабрикат.
Горіхи, сало, нарізане кубиками.	Викласти на середину, сформувати рулет.	Формується напівфабрикат.
	Загорнути в марлю, зварити.	Білки зсідаються, виділяють вологу, яка поглинається колагеном та білками яєць.
Желе з майонезом, морква, м'ясне желе, лимон, маслини, зелень. Соус хрін.	Зняти марлю, викласти на овальне блюдо. Зверху нанести сітку з желе з майонезом, поруч покласти моркву, лимон, січене м'ясне желе, маслини, прикрасити зеленню, відпустити. Подати окремо.	Страва набуває привабливого вигляду, що збуджує апетит, сприяє виділенню травних соків.

Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Назвати види фаршів для фарширування птиці.
2. Скласти схему приготування котлет по-київськи.
3. Правила відпуску шніцеля по-столичному.
4. Які види начинок використовують для стегенець фарширо-ваних?
5. Які продукти необхідно мати для котлети «Ювілейної»?
6. В чому панірують котлету «Ювілейну»?
7. Перерахувати продукти, які потрібні для фарширування за-виванця по-київськи.
8. Скласти таблицю відмінних особливостей в приготуванні страв з птиці за формою:

Назва страви	Основні продукти	Способи теплової обробки	Особливості відпуску

Основні поняття теми

Шавлія (шалфей)
Бекон
Біфштекс на грилі
Фламбірування
Біфштекс з бананами
Шніцель «Болонья»
Сир камамбер
Корейка «Золота корона»
Пепер-стейк
Соус «Бургудський»
«Табаско»
Бастурма
Соус з печерицями
Прованські трави
Котлета «Космос»
Купати
«Папільйотка»
Марешаль
Шніцель по-столичному
Барбарис

1. Жорстке м'ясо стане ніжнішим, якщо перед приготуванням його вимочити в молоці.

2. Тушки поросят перед варінням потрібно добре промити і загорнути в серветку або пергаментний папір. Це попередить утворення на шкірі темних плям в місцях, де воно притуляється до дна і стінок посуду.

3. При бурхливому кипінні бульйону м'ясо стає рихлим і сухим. Оптимальна температура варіння м'яса — 80—85°С.

4. М'ясо стушкується значно швидше при додаванні томатного пюре, гранатового соку, лимонної кислоти.

5. Телятину інколи тушкують з додаванням пива; воно надає м'ясу своєрідного аромату.

6. Телятина набуває особливо ніжного аромату, якщо за 5—10 хвилин до готовності додати шкірочку лимона.

7. Смажать м'ясо перед подачею до столу, навіть короткочасне зберігання погіршує його смак. Якщо м'ясо злегка пересушене, його потрібно потримати протягом 15 хвилин над каструлею з киплячою водою.

8. Чим менший шматок м'яса, тушка птиці або дичини, тим гарячішою повинна бути жарова шафа, в якій вони смажаться.

9. Щоб м'ясо при смаженні не підгорало і не пересихало, потрібно вниз поставити посуд з водою.

10. Не слід солити м'ясо заздалегідь, до теплової обробки — від цього виділятиметься м'ясний сік, смак і харчова цінність м'яса погіршиться.

11. При смаженні в жаровій шафі м'ясо не треба поливати холодною водою, від цього воно стане твердим.

12. М'ясо буде ніжнішим, якщо за годину до смаження його змастити гірчицею. Відбивні котлети і шніцелі можна змастити сумішшю оцту і рослинної олії.

13. Паніровані страви набувають приємного смаку, якщо до сухарів додати тертий сир.

14. Вироби, паніровані в сухарях, поливають тільки жиром. Якщо їх полити соусом або м'ясним соком, сухарна шкірочка розмокне. Сік і соус краще подавати окремо.

15. Смажена печінка буде набагато смачнішою, якщо її перед смаженням бланширувати, потім промити і обсушити. Можна перед обсмажуванням потримати печінку 2—3 години в молоці.

16. Свинячу печінку перед тепловою обробкою потрібно вимочити в розчині оцту (150 мл на 1 л води) або в молочній сироватці (1:1).

17. Щоб м'ясо при смаженні не прилипало до сковороди, на дно в жир потрібно покласти кілька кружалець моркви.

18. Фаршірувати птицю потрібно не дуже щільно, оскільки шкіра під час теплової обробки дуже скорочується і може тріснути, а фарш — випасти.

19. Якщо в кінці смаження птицю полити холодною водою, то шкіра стане приємно хрумкою.

ГЛАВА VI

ХОЛОДНІ СТРАВИ І ЗАКУСКИ

Наша мета

Після вивчення теми глави ви повинні:

- ✧ Знати асортимент бутербродів, технологію їх приготування.
- ✧ Вміти підібрати масляні суміші для багатошарових бутербродів.
- ✧ Вміти запропонувати вид бутербродів у залежності від форми обслуговування.
- ✧ Знати технологію приготування салатів-коктейлів, особливості підбору посуду для їх відпуску.
- ✧ Вміти скласти композицію з овочів для асорті овочевого.
- ✧ Вміти підібрати і викласти продукти для рибного і м'ясного асорті з додержанням кольорової і смакової гами.
- ✧ Знати асортимент закусок з оселедця та особливості їх приготування.
- ✧ Знати різні способи приготування риби заливної в банкетному виконанні.
- ✧ Запропонувати закуски з продуктів моря та вміти їх приготувати.
- ✧ Розвивати естетичний смак при оформленні холодних закусок.

§ 1. Особливості оформлення страв

Оформлення страв має прикладне значення, сприяє збудженню апетиту, впливає на попит. Привабливо оформлені страви, гарний посуд, зі смаком сервірований стіл приносить людині естетичну насолоду, впливає на її настрій. Велике значення в оформленні страв має правильне поєднання продуктів за смаком, кольором, формою нарізки.

Важливими принципами оформлення страв — є доцільність, простота і виразність, додержання кольорової гами.

При оформленні страв виразність малюнка досягається за рахунок гармонійних кольорових контрастів, чергування елементів у композиції.

Оформлення страв не повинно бути трудомістким, хоч і вимагає великих затрат праці. У зв'язку з цим широко використовують спеціальні інструменти і різні пристосування. Так, при фігурній нарізці овочів для гарнірів, використовують різні виїмки: шарові (великі і малі), у вигляді ракової шийки, а також виїмки у формі зірочок, ромашок, ялинок, грибочків та інших, карбовочні ножі, пристосування для отримання стружки та спіралі з картоплі для смаження у фритюрі.

Велике значення в оформленні страв має колір. Важливо при цьому правильно підібрати продукти, щоб вони поєднувалися за смаком і кольором з основним продуктом. Слід пам'ятати, що людина сприймає кожен колір не окремо, а в поєднанні з іншими. Близькі за тональністю кольори — червоний та рожевий, зелений та блакитно-зелений. Контрастні кольори — жовтий і фіолетовий, червоний і зелений, синій та оранжевий,— розташовані поруч, здаватимуться яскравішими. Кольори поділяють на нейтральні, теплі і холодні, заспокійливі та збуджуючі. До теплих належить — червоний, коричневий, оранжевий; до холодних — синій, фіолетовий; до нейтральних — жовтий, зелений.

Для оформлення страв використовують овочі, які мають соковиті, яскраві або ніжні барви, приємний смак і аромат. Це огірки, томати, стручковий перець (червоний, зелений, жовтий), редиска, зелень петрушки, кріп, цибуля зелена, салат різного кольору. Ці овочі надзвичайно корисні, оскільки багаті на вітаміни, вуглеводи, органічні кислоти і мінеральні солі. Крім того, для оформлення холодних закусок також використовують продукти, які входять до складу закуски (яйця варені, м'ясні і рибні продукти, креветки, краби, лимони).

Хрін, цибуля, стручковий перець, які мають гострий смак, розкладають купками так, щоб при бажанні їх можна було відсунути, не зіпсувавши зовнішнього вигляду закуски, оскільки не всі люблять ці овочі. Для оздоблення свіжі огірки використовують необчищеними. Їх нарізають кружальцями, квадратиками, трикутниками, часточками, соломкою, зірочками. З карбованих огірків, нарізаних кружальцями, викладають «бордюр».

Свіжі томати, які використовують для оформлення закусок, мають бути червоними, щільними. Їх нарізають часточками, у вигляді квітів — троянд. Стручки червоного перцю нарізають дрібними квадратиками, трикутниками, кільцями, зірочками, соломкою.

Червону редиску використовують необчищеною. Її нарізають часточками, кружальцями, зірочками, спіралькою, трояндою та ін.

Цибулю ріпчасту нарізають кільцями, у вигляді хризантеми, водяної лілії.

Зварені круто яйця нарізають на часточки, кружальця або дрібно січуть окремо білок і жовток. З яєць можна вирізати ромашки.

М'ясні салати можна прикрашати тоненькими смужками шинки, м'яса, ковбаси. Їх треба викласти на салат тільки перед подаванням на стіл, оскільки вони швидко підсихають. Не рекомендується використовувати для прикрашання страв буряки, тому що їх яскраво-червоний сік легко вбирається іншими продуктами, надаючи їм неестетичного вигляду.

При оформленні і відпуску готових страв велике значення має посуд, він повинен відповідати особливостям страв, не лише за своїм призначенням, але й кольором, розписом, формою. На сучасних підприємствах використовують чисто білий посуд без орнаментів, малюнків та емблем. Краї салатниць, блюд, закусочних тарілок, вазочок, креманок залишають вільними по 1,5—2 см, щоб їх можна було перенести, передати або переставити. Елементи прикрас поділяють на прості і складні. До простих належать продукти, нарізані у вигляді кружалець, квадратиків, трикутників, часточок, кілець, соломки. До складних — у вигляді конвалії, пальми, хризантеми, спіралі, ромашки, лілії.

Існує декілька способів оформлення страв: природний, звичайний, орнаментний, сюжетний та на дитячу тематику.

1. Природне оформлення, при якому намагаються зберегти зовнішній вигляд початкового продукту: цілі смажені поросята, тушки смаженої птиці, галантин з курки, риба заливна в цілому вигляді.

Перед відпуском продукти нарізають на порції, надають початкової форми цілої тушки, іноді склеюють желе.

2. Звичайне оформлення полягає в тому, що привабливості страві надають красиве поєднання продуктів, охайна нарізка, розташування основного продукту та гарніру.

3. Орнаментне оформлення — на поверхню виробу наноситься малюнок у вигляді орнаменту. Так оформляють паштети, заливні страви, запіканки, пироги, торти, картопляне пюре.

4. При сюжетному оформленні присутній тематичний зміст, наприклад, фірмовий знак підприємства, зображення конкретних предметів (рослин, тварин, геометричних фігур тощо).

5. Оформляючи страви дитячої тематики, можна запропонувати окремі елементи, виготовлені з овочів або яєць: зайчики, лебеді, грибочки, квіточки.

Одним із елементів оформлення страв є паперові серветки, які використовують при приготуванні подачі страв в порційних сковорідках, кокотницях, а також «папільйотки» з розетками, якими прикрашають котлету по-київськи, смажену птицю, «жульєни» в кокотницях.

З кожним роком в оформленні страв з'являються нові тенденції. Так, не обов'язковим стало правило оформляти страву лише продуктами, які входять до її складу. Навпаки, сучасне оформлення дозволяє використовувати екзотичні овочі і фрукти, надаючи їм нових форм: квіточок, різних фігурок, кошики з лимону та інші.

При оформленні холодних закусок кухар повинен використовувати весь свій досвід, знання, винахідливість, тонкий смак і художню майстерність.

Посуд для відпуску страв підбирають з урахуванням особливостей національних кухонь, типу підприємств, цінової категорії.



Контрольні запитання для повторення

1. Назвати основні принципи оформлення страв.
2. Перерахувати контрастні, тональні, нейтральні і холодні кольори.
3. Вимоги до овочів, які використовують для оформлення страв.
4. Назвати способи оформлення страв.
5. Яке призначення паперових серветок при оформленні страв?

§ 2. Суміші з вершкового масла та бутербродні пасти

Масляні суміші широко використовують для приготування різних бутербродів: відкритих, закритих, багатошарових, канапе.

Використовують їх також як самостійну закуску і як додатковий гарнір до холодних і гарячих страв.

Масляні суміші готують із вершкового масла з додаванням різних продуктів (варених яєчних жовтків, томатної пасти, шпинату, пюре, протертої м'якоті кільки, оселедця, натертого сиру, м'якоті маслин, шпротів, зелені). При приготуванні масляних сумішей вершкове масло розм'якшують і розтирають з вищеперерахованими продуктами. Масляній суміші можна надати різноманітної форми — кружальця, прямокутника, ромба, горішка, кульки або квітки. Крім того, масляні суміші збивають, випускають з кондитерського мішка у вигляді візерунків і охолоджують.

Бутербродні пасти готують із різних продуктів, підібраних за смаком, ретельно подрібнених і перемішаних. Їх використовують для приготування бутербродних тортів, листкових, багатошарових бутербродів, а також для декорування різних бутербродів.

Для приготування бутербродних паст можна використовувати залишки м'ясної, рибної гастрономії, консервів і сирів, а також різні обрізки від приготування інших бутербродів за умови, що вони абсолютно свіжі.

При приготуванні бутербродів з пастами не слід хліб попередньо змащувати маслом, тому що самі пасти достатньо калорійні і, крім того, до їх складу входить вершкове масло. Бутербродні пасти і масляні суміші слід намащувати на хліб рівним шаром і прикрашати шматочками помідорів, кружальцями свіжих або солоних огірків або корнішонів, маринованими грибами, листками салату, посіченою зеленою цибулею, кропом, зеленню петрушки.

Листкові бутерброди готують з двох або більше видів паст. Намащують одну половину скибки хліба — одною, а другу половину — іншою пастою. Бутербродні пасти можна використовувати для простих бутербродів і змішаних, замінюючи ними деякі із складових частин. Також відповідно підібраним видом пасти можна замінити масло для намащування скибок хліба або використовувати її як декоративний мотив.

Грань між половинками підкреслюють декоративним елементом з помідора, огірка, шматочка листка. Не слід на одній скибці хліба

комбінувати рибні і м'ясні пасти, а оселедцеві пасти можна комбінувати тільки з сиром.

Часникове масло

На 125 г вершкового масла: лимонний сік — 5, часник — 8, перець мелений — 0,02.

Зубочки обчищеного часнику розтерти, з'єднати з розм'якшеним вершковим маслом, лимонним соком і меленим перцем. Надати форми прямокутника, охолодити. Перед подачею нарізати карбовочним ножем.

Масло мелене з червоним перцем

На 125 г вершкового масла: цукор 4, сіль 5, томат-паста 5, кайєнський перець — 3, мелений червоний перець — 10.

Масло розм'якшити, розтерти з цукром, сіллю, томатною пастою і кайєнським перцем. Суміш викласти на алюмінієву фольгу шаром 2 см і охолодити. Масу нарізати прямокутниками або квадратиками і обкачати в червоному меленому перці.

Гірчичне масло

На 125 г вершкового масла: сіль — 5, соус «Табаско» — 6, гостра гірчиця — 20.

Розм'якшене масло з'єднати з соусом «Табаско», заправити сіллю, гострою гірчицею і збити. Надати форму кульок і охолодити.

Масло з хроном

На 125 г вершкового масла: тертий хрін — 40, цукор — 5, сіль — 10.

Розм'якшене масло з'єднати з тертим хроном, сіллю і цукром. Намастити на алюмінієву фольгу шаром 1,5 см, охолодити. Потім нарізати квадратами і виделкою нанести хвилястий малюнок. Подавати до страв зі смаженого м'яса.

Масло з шинкою

На 125 г вершкового масла: сіль — 50, білий перець — 3, тертий мускатний горіх — 2, дрібно посічена варена шинка — 50, тертий сир — 8.

Розм'якшене масло з'єднати з прянощами, шинкою і сиром. Скачати кульки і охолодити.

Лососеве масло

На 125 г масла: кайєнський перець — 3, ріпчаста посічена цибуля — 30, копчений лосось — 80, кріп — 5.

Розм'якшене масло з'єднати з кайєнським перцем і натертою цибулею. Дрібно нарізати лосося, протерти крізь сито, з'єднати з маслом, намастити масу на фольгу і охолодити. Потім посипати кропом, скачати в рулет і нарізати кружальцями.

Масло зелене

Вершкове масло — 850, петрушка (зелень) — 216, кислота лимонна — 2. Вихід: 1000.

Розм'якшене масло з'єднати з дрібно насіченою зеленню петрушки, лимонною кислотою, перемішати, сформувати у вигляді батона, охолодити і нарізати.

Подавати до біфштекса, антрекота, риби фрі; можна використати для приготування бутербродів.

Масло кількове

Вершкове масло — 840, кілька (пресерви) — 400. Вихід: 1000.

Філе кільки протерти крізь сито, з'єднати з розм'якшеним вершковим маслом і добре збити, сформувати і охолодити. Слід використати для приготування холодних закусок, бутербродів, рибного асорті, фарширування яєць. Можна подавати до гарячої відварної картоплі і млинців.

Масло сирне

Масло вершкове — 800, сир рокфор — 234. Вихід: 1000.

Розм'якшене масло з'єднати з тертим сиром рокфор і збити лопаткою, сформувати і охолодити. Використати для закусок, бутербродів і оформлення страв.

Масло рожеве

Вершкове масло з'єднати з томатним пюре і збити. Використати для бутербродів.

Паста із шинки

Шинка — 150, гірчиця — 20, яйце — 1, вершкове масло — 20, сіль, перець.

Яйце зварити круто, обчистити і разом з шинкою пропустити через м'ясорубку. Додати гірчицю, вершкове масло, ретельно розтерти, посолити, додати перець за смаком. Якщо шинка жирна, то масло можна не додавати. Занадто густу масу розвести невеликою кількістю сметани.

Паста із ковбаси і сиру

На 100—150 г вареної ковбаси: плавлений сир — 50, гірчиця — 1,5, яйце — 1 шт., масло вершкове — 20, сіль, чорний перець.

Яйце, зварене круто, обчистити і разом з вареною ковбасою пропустити крізь м'ясорубку. Додати натертий на тертці плавлений сир, гірчицю, вершкове масло, сіль, перець за смаком і ретельно перемішати.

Паста із печінки

На 200 г печінки: смалець — 25, сир плавлений — 50, сметана — 20, сіль, перець.

Яловичу печінку промити, зачистити від плівок і сухожилок, порізати на шматочки, обсмажити на смальці, додати столову ложку води і протушкувати декілька хвилин. Охолодити, пропустити крізь м'ясорубку разом з соусом від тушкування. Сир потерти на тертушці і ретельно розмішати з печінкою, додати стільки сметани, щоб утворилась густа маса. Посолити, додати чорний перець за смаком, перемішати.

Паста зі смаженого м'яса

На 100 г телятини смаженої: яйце — 2 шт., масло вершкове — 10, посічена зелена цибуля — 5, посічений кріп — 5, сіль, чорний перець.

Яйця зварити круто, обчистити і разом з м'ясом пропустити крізь м'ясорубку. Масу ретельно розтерти з посіченим кропом і зеленою цибулею, додати перець і сіль за смаком, перемішати.

Паста з рибного паштету

На 120 г паштету рибного: жовток яйця — 2 шт., олія — 20, столова гірчиця — 20.

Жовтки круто зварених яєць протерти крізь густе сито, з'єднати з паштетом, ретельно розтерти з олією, гірчицею, додати сіль і перець за смаком.

Паста із лосося (консерви)

На 125 г лосося: майонез — 50, сіль, сік лимона.

Вийняти рибу з консерви, обсушити, видалити хребтову кістку, пропустити крізь м'ясорубку і ретельно розтерти з майонезом. Заправити за смаком соком лимона і сіллю.

Рибна паста з томатним соусом

На 150 г бичків у томатному соусі: масло вершкове — 10, гірчиця — 10, червоний перець.

Бички пропустити крізь м'ясорубку, розтерти з вершковим маслом і такою кількістю соусу від бичків, щоб маса була не дуже рідкою. Додати червоний мелений перець і гірчицю за смаком.

Оселедцева паста

Варіант І. Оселедець — 200, яблуко — 100, вершкове масло — 30. Вихід: 200.

Оселедець вимочити, розібрати на чисте філе. Яблуко обчистити від шкіри і насіннєвого гнізда, нарізати на шматочки і разом з оселедцем пропустити крізь м'ясорубку. Після цього масу розтерти з вершковим маслом.

Варіант ІІ. Оселедець — 200, жовтки яйця — 1 шт., вершкове масло — 30. Вихід: 150.

Чисте філе вимоченого оселедця разом з вареним жовтком пропустити крізь м'ясорубку. Одержану масу ретельно розтерти з вершковим маслом (маргарином).

Сирна паста з зеленою цибулею

Кисломолочний сир — 200, сметана — 50, посічена зелена цибуля — 10, сіль. Вихід: 250.

Сир протерти крізь густе сито і ретельно перемішати зі сметаною і посіченою зеленою цибулею. Посолити за смаком.

Сирна паста з жовтками

Кисломолочний сир — 150, жовтки яєць — 2 шт., густа сметана — 50, 1-2 чайних ложки червоного перцю, сіль, чорний перець. Вихід: 200.

Сир і варені жовтки яєць протерти крізь густе сито, перемішати зі сметаною і червоним перцем до однорідної маси. Додати за смаком чорний перець і сіль.

Гостра паста з сиру

Сир (швейцарський, плавлений) — 100, масло вершкове — 40, столова гірчиця — 25, сіль, чорний перець. Вихід: 150.

Сир натерти на тертці і ретельно розтерти з вершковим маслом і гірчицею до однорідної маси. Посолити, поперчити.

Жовткова паста

Варені жовтки яєць — 3 шт., масло вершкове — 40, сметана — 20, сіль, чорний перець. Вихід: 100.

Жовтки яєць, зварених круто, протерти крізь густе сито, розтерти з вершковим маслом, сметаною і гірчицею до однорідної маси. Посолити, додати чорний перець за смаком.

Паста із бринзи

Бринза — 80, сметана — 25, перець червоний мелений — 0,05. Вихід: 100.

Бринзу натерти на тертці, з'єднати з попередньо збитою сметаною, меленим червоним перцем і добре перемішати.

Паста з копченої риби з бринзою

Риба копчена без шкіри і кісток — 47, бринза — 45, олія — 7, столова гірчиця — 2, червоний мелений перець — 0,02, сіль за смаком. Вихід: 100.

М'якоть копченої риби разом з бринзою пропустити крізь м'ясорубку. Отриману масу заправити олією, сіллю, перцем і все добре перемішати.

Пасти використовують для приготування бутербродів. Їх випускає харчова промисловість і можна приготувати на підприємствах громадського харчування.



Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Яке призначення мають масляні суміші?
2. З яких продуктів можна готувати бутербродні пасти?
3. Скласти порівняльну таблицю приготування бутербродних паст за формою:



Назва бутербродної пасти	Склад продуктів

4. Чим відрізняється бутербродне масло від бутербродної пасти?
5. Який хліб використовують для відпуску оселедцевого масла?

§ 3. Бутерброди

Для приготування бутербродів використовують пшеничний або житній хліб зі шкоринкою або без неї. Хліб повинен бути не дуже м'яким, щоб його можна було легко нарізати, і не зовсім черствим.

Для приготування деяких бутербродів використовують печиво, тости, тартинки, воловани. Житній хліб використовують для приготування продуктів, які мають гострий смак (кільки, оселедець, сало, шинка) або слабо виражений смак (яйце, негострі плавлені сирки).

Хліб нарізають скибочками однакової форми (трикутника, прямокутника, кружальця) його змащують маслом, охайно кладуть закуску і прикрашають свіжими овочами. Продукти для бутербродів підбирають у відповідності до виду бутерброда, підібрані за смаком. Відпускають бутерброди на пиріжкових або закусочних тарілках, блюдах з паперовими серветками.

Бутерброди використовують як самостійні страви, як закуску на сніданок, перед обідом або вечерею, до супів, чаю або кави. Бутерброди подають під час проведення банкету, фуршету.

Класифікація бутербродів

Бутерброди поділяються:

За температурою подачі — холодні і гарячі.

За смаком — солоні (гострі) і солодкі.

За розміром, формою.

За способом приготування:

- ✧ відкриті (прості і асорті);
- ✧ закриті — сандвічі, дорожні, листові;
- ✧ закусочні — канапе;
- ✧ калорійні;
- ✧ багатошарові;
- ✧ бутерброди-башні або бутерброди-піраміди;
- ✧ бутерброди-рулети;
- ✧ бутербродні торти;
- ✧ бутерброди для дітей;
- ✧ солодкі бутерброди.

Відкриті бутерброди

Для відкритих бутербродів пшеничний батон нарізають скибочками трохи навскіс, 1—1,5 см завтовшки і масою 30—40 г. Вершкове масло для бутербродів зачищають, тверде — розм'якшують і збивають. Згідно з розкладкою у масло додають зелень петрушки, лимонний сік, гірчицю, майонез, тертий хрін.

Є певні правила нарізування різних продуктів для бутербродів: товсті батони вареної ковбаси нарізують упоперек одним шматком на бутерброд, копчені — навскіс по 2—3 шматки; сир твердий — скибочками прямокутної або трикутної форми 2—3 мм завтовшки, шинку — тоненькими шматочками, малосольну рибу — навскіс по 1 шматку на бутерброд, філе оселедця — навскіс по 2 шматочки, відварене і смажене м'ясо — упоперек волокон тоненькими скибочками 2—3 мм завтовшки, цибулю — кільцями і півкільцями, томати і огірки — тоненькими скибочками, масло — шматочками прямокутної форми.

Бутерброди з оселедцем, кількою, шпротами або ікрою оформляють маслом у вигляді троянди, листочка, зірочки. Продукти, призначені для бутербродів, нарізують не раніше ніж за 30—40 хв. до подавання і зберігають на холоді.

Прості відкриті бутерброди готують з одного виду продуктів, наприклад, бутерброд з маслом, з ковбасою, з сиром і т. ін.

Складні бутерброди асорті готують з набору декількох продуктів, які добре поєднуються за кольором і смаком. Продукти укладають так, щоб вони повністю покривали хліб.

Для відкритих бутербродів продукти слід розміщувати так, щоб бутерброд було зручно їсти, основний продукт у поєднанні з супутнім повинен добре виділятися.

Бутерброди з маслом

Масло — 15, хліб — 30. Вихід: 45.

Масло нарізати тоненькими шматочками різної форми так, щоб воно покривало більшу частину скибочки хліба, прикрасити зеленню.

Бутерброди з відварними м'ясними продуктами

Яловичина — 65, або свинина — 59, або телятина — 71, язик яловичий — 51, маса відварних м'ясних продуктів — 30, хліб — 30. Вихід: 60.

На скибочку хліба викласти відварні м'ясні продукти, нарізані тоненькими скибочками, прикрасити свіжими або маринованими овочами, зеленню. Відпускають на закусочних тарілках, блюдах, покритих паперовою серветкою.

Бутерброди з ковбасою

Ковбаса варена — 31, ковбаса напівкопчена або варено-копчена — 26, хліб — 30. Вихід: 60/55.

На скибочку хліба викласти тоненько нарізану ковбасу. Бутерброди з вареною ковбасою можна подавати з маслом вершковим, маслом з гірчицею (5 г), прикрасити зеленню.

Бутерброди з рибними консервами

Рибні консерви у маслі (шпроти, сардини) — 25, хліб — 30. Вихід: 55.

На скибочку хліба покласти шпроти, або сардини, або іншу рибу. Хліб можна попередньо змастити маслом (5 г).

Відкриті бутерброди можна прикрасити листками салату, шпинату, гілочками петрушки, кропу, скибочками свіжих томатів або

солоних огірків, редиски, шматочками свіжого або маринованого перцю та ін. При цьому відповідно збільшують вихід.

Асорті рибне на хлібі

Ікра кетова, або зерниста, або паюсна — 102, осетер — 23 або севрюга — 22, маса відварної риби — 10, або сьомга, або лосось, або кета солона — 15, цибуля зелена — 6, масло вершкове — 5, хліб — 30. Вихід: 60.

Підготовлену рибу нарізати тоненькими шматочками, хліб змастити маслом, викласти на нього рибу, ікру і прикрасити нашатковану зеленою цибулею.

Потапці (грінки) з салом

Хліб житній або пшеничний — 40, сало шпик — 25, томати свіжі — 80. Вихід: 100 (хліба — 40, сала — 10, томатів — 50).

Хліб і сало нарізати скибочками і обсмажити з обох боків. Томати нарізати навпіл і обсмажити.

Перед подаванням на потапці (грінки) покласти сало і половинки томатів, прикрасити зеленню.

Відпускають потапці на блюдах або закусочних тарілках, покритих паперовою серветкою.

Закриті бутерброди (сандвічі)

Сандвічі — це прямокутні скибочки хліба 5—6 см завширшки, 8 см завдовжки, 0,5 см завтовшки. Вони також можуть мати форму трикутника, ромбика, квадрата.

Готують їх з маслом і без нього. Смужку хліба змащують маслом (для деяких сандвічів використовують масло з гірчицею), кладуть м'ясний або рибний продукт і накривають другою смужкою, змащеною вершковим маслом, злегка притискають і нарізають на шматочки 7—8 см завдовжки. Для закритих бутербродів використовують звичайний пшеничний хліб (батони) без шкоринки. Загальна маса хліба для бутербродів — 50 г.

Сандвічі готують зі смаженою телятиною, свининою, яловичиною, сьомгою, осетриною, ікрою та іншими продуктами.

Для багатошарових бутербродів використовують пасти з різних продуктів, які дають змогу приготувати різні за смаком і зовнішнім виглядом закуски. Для приготування паст використовують залишки

м'ясних або рибних страв, консервів, сиру, шинки, ковбаси, оселедця, яєць і зелену цибулю. Зазначені продукти подрібнюють на м'ясорубці з паштетною решіткою, додають вершкове масло, гірчицю, сіль, перець (за смаком), масу ретельно розтирають і збивають. Замість гірчиці можна використовувати соус майонез або тертий хрін.

Сандвічі можуть бути дво-тришаровими, з одним продуктом або декількома видами продуктів. В останньому випадку продукти добирають так, щоб вони поєднувались між собою за смаком.

Бутерброди закусочні (канапе)

Готують на маленьких шматочках підсушеного або обсмаженого на маслі хліба або використовують випечені вироби з листкового і прісного тіста.

Пшеничний хліб, який трохи зачерствів, обчищають від шкоринки, нарізують уздовж батона на смужки 5—6 см завширшки, 1—1,5 см завтовшки і обсмажують на вершковому маслі, не засушуючи. Підсмажені смужки охолоджують, змащують тоненьким шаром вершкового масла, укладають по всій довжині м'ясні, рибні або інші продукти 0,5—1 см завширшки, 2—3 мм заввишки. Смужки продуктів можна чергувати з посіченою зеленою цибулею або яйцями, вареними круто. Між продуктами або зверху тоненькою смужкою або сіткою випускають зі шприца збите вершкове масло або інші масляні суміші. Потім смужки нарізають у вигляді прямокутників, ромбів, трикутників по 2—6 шт. на порцію масою 80 г. Виробам можна надати форми кружальця діаметром 4 см. По краях кружальця видавлюють оселедцеве масло, а посередині кладуть дрібно нарізану зелену цибулю, збите масло, січені яйця, маслини. Подають зі шпажками.

Замість хліба для закусочних бутербродів використовують також воловани і корзиночки (тарталетки). Тарталетки випікають у вигляді невеликих корзиночок овальної або круглої форми масою 10—20 г з прісного, здобного тіста. Воловани випікають масою 12—25 г із листкового тіста. Їх наповнюють різними продуктами і оформлюють, подають по 2-4 шт. на порцію.

Корзиночки можна наповнювати м'ясним, рибним або овочевим салатом, прикрашати шматочками м'яса, риби або яйцем, а також зеленню петрушки або листками салату.

Воловани можна наповнити зернистою або кетовою ікрою і оформити дрібно нарізаною зеленою цибулею або вершковим маслом. Закусочні бутерброди і воловани подають на банкетах

і найчастіше на банкетах, фуршетах. Подаючи на стіл, їх укладають на блюдо з серветкою, добираючи так, щоб вони гарно поєднувались за формою і кольором. Останнім часом широко використовують тарталетки з рідкого тіста для млинчиків, які випікають у фритюрі за допомогою спеціальних пристроїв (форм).

Закуски на шпажках

Закуски на шпажках — це нескладні бутерброди, які не потребують великих затрат часу в приготуванні. Їх частіше всього подають до змішаних напоїв.

Такі бутерброди можна готувати в різних комбінаціях: з сиром, свіжими або консервованими овочами, фруктами; з м'ясними та рибними продуктами і свіжими або консервованими овочами, фруктами. Продукти наколюють на дерев'яні, пластмасові або металеві шпажки.

Закуски на шпажках можуть бути холодними або гарячими.

Для відпуску в холодному вигляді їх готують так: на дерев'яні шпажки наколюють готові продукти — нарізані кубиками сир, шинку, ковбасу, помідори, свіжі або солоні огірки, яблука, банани, ківі, згорнуті в трубочку копчену рибу або балик, оселедець, цілі маслини або оливки. Продукти наколюють, чергуючи їх з урахуванням кольору і смаку. На стіл бутерброди подають на окремому блюді, заколовши шпажки в булочку, батон, яблуко або апельсин. Їдять бутерброди прямо зі шпажки, без виделки та ножа.

При приготуванні гарячих бутербродів використовують м'ясо, шинку, сало-шпик, цибулю, сосиски, сардельки, печінку, рибу та інші продукти, які наколюють на металеві палички — шпажки. Продукти змащують рослинною олією з приємним смаком, гірчицею, посипають сіллю, перцем і запікають у жаровій шафі або мікрохвильовій печі. Подають гарячими на шпажках з гострим соусом.

Закуска з сиру, редиски, огірків або помідорів

Сир — 100, редиска — 4 або 5 шт., огірок — $^1/_2$ шт. або маленькі помідори — 1-2 шт., перець, сіль. Вихід: 4 шт. по 50 г.

Твердий сир нарізати кубиками або брусочками. Великі овочі нарізають тонкими скибочками або часточками, а маленькі — використовують цілими. Підготовлені продукти наколоти на шпажку, чергуючи овочі та сир. Овочі посипати сіллю, а при використанні гострих сирів — перцем.

Закуска з сиру, шинки або ковбаси, редиски і огірків

Шинка нежирна — 40 або ковбаса — 40, редиска — 8-10 шт., свіжий огірок — 1-2 шт., гірчиця, зелень петрушки. Вихід — 4 шт. по 50 г.

Шинку або ковбасу нарізати кубиками розміром 1,5 см, змастити тонким шаром гірчиці. Велику редиску розрізати навпіл, маленьку використовувати цілу. Свіжий або солоний огірок нарізати товстими скибочками. Продукти наколоти на шпажку так, щоб знизу було м'ясо, потім огірок, а зверху редиска. Бутерброд прикрасити листком петрушки. Подавати на хлібі.

Закуска з сиру з шинкою або ковбасою

Сир — 100, шинка нежирна — 50—75 або ковбаса — 50—75, редиска — 1-2 шт., свіжий огірок — 50, зелень петрушки або кропу. Вихід — 4 шт. по 50 г.

Зачищений сир нарізати кубиками розміром 1,5 см, шинку, ковбасу, огірки і редиску нарізати тоненькими скибочками. На шпажку нанизати скибочку огірка, ковбасу або шинку, редиску. Прикрасити кропом або петрушкою.

Закуска з сиру

Сир едем — 500, ковбаса салямі — 50, маслини фаршировані — 24 шт., помідори — 50, зелень петрушки. Вихід: 10 шт. по 60 г.

Сир нарізати кубиками однакового розміру. Тонко нарізати салямі, скрутити в трубочки. Помідори невеликого розміру нарізати на 8 часточок. Підготовлені продукти нанизати на шпажку та прикрасити кучерявою петрушкою. Змінюючи порядок розміщення продуктів, можна отримати різні варіанти закуски.

Закуска з шинки та сиру

Шинка — 300, плавлений сир — 100, гірчиця, олія — 10, томатне пюре — 50, лимон для соку — 1 шт., чорний хліб — 4-6 скибочок. Вихід: 10 шт. по 50 г.

Шинку і плавлений сир нарізати тоненькими скибочками. Шинку змастити гірчицею, з'єднати з скибочками сиру. З другого боку змастити томатним пюре і збризнути соком лимону. Скибочки згорнути рулетом і нанизати на шпажку, чергуючи з кубиками хліба, збризнути олією і підсмажити в жаровій шафі чи в

мікрохвильовій печі (270°С). Подавати на стіл з тонкими шматочками хліба.

Закуска з ковбаси і стручкового перцю

Ковбаса напівкопчена — 300, солодкий перець — 2-3 шт., цибуля ріпчаста 50, гірчиця або томатне пюре — 5, олія — 10. Вихід: 5 шт. по 50 г.

Ковбасу зачистити від оболонки. Перець, цибулю і ковбасу нарізати шматочками, змастити томатним пюре і надіти чергуючи на шпажку. Збризнути олією, обсмажити. Подавати на тонких скибочках хліба.

Гарячі бутерброди, грінки або тартинки

Готують з відварним м'ясом, куркою, з набору продуктів (ковбаси, сиру, яєць, зеленого горошку, майонезу) і рибних консервів. Для їх приготування використовують половинки булочок або пшеничний хліб, на які укладають нарізані продукти, заправляють майонезом, посипають тертим сиром, злегка змочують нижню частину хліба в підсоленій воді (це попереджає їх надмірне висихання) і запікають у жаровій шафі при температурі 220—240°С протягом 2—3 хв. Подають гарячими на круглих або овальних блюдах, які покривають паперовими серветками.

Гарячі бутерброди апетитні, привабливі, мають певну харчову цінність, в залежності від використання продуктів, і дуже прості в приготуванні.

Гарячі бутерброди використовують як самостійну страву, на закуски, а також як гарнір до бульйонів і пюреподібних супів.

Вживають їх у гарячому і охолодженому стані.

Гарячі бутерброди з м'ясними продуктами

Хліб пшеничний — 30, масло вершкове — 5, м'ясні продукти (шинка, ковбаса, сосиски) — 40, томатна паста — 5, перець — 0,01, сир голландський — 5. Вихід: 70.

М'ясні продукти (шинку, ковбасу, сосиски) нарізати, пропустити крізь м'ясорубку, заправити томатною пастою і перцем. Хліб нарізати скибочками, злегка обсмажити, покрити готовою масою, посипати тертим сиром, збризнути маслом і запекти в жаровій шафі до утворення легкої рум'яної шкоринки.

Гарячі бутерброди з паштетом

Хліб пшеничний — 30, паштет печінковий —.35, сир тертий — 5, масло вершкове — 5. Вихід: 70.

Скибочки підсмаженого хліба змастити паштетом печінковим, посипати тертим сиром, збризнути вершковим маслом і запекти в жаровій шафі до золотистого кольору. Подавати гарячими.

Гарячі бутерброди з шинкою

Хліб пшеничний — 30, шинка — 25, солоний огірок — 10, яйця, зварені круто — 10, майонез — 10, сир — 5. Вихід: 60.

Солоний огірок обчистити від шкірки і дрібно нарізати, з'єднати з вареними дрібно нарізаними яйцями, заправити майонезом і перемішати. На скибочку пшеничного хліба без шкоринки покласти 2—3 шматочки шинки, зверху нанести приготовлену суміш і посипати тертим сиром. Запікати у жаровій шафі.

Калорійні бутерброди

Так називаються бутерброди, покриті великою кількістю різних продуктів, які за своєю калорійністю можуть замінити сніданок або вечерю. Їх готують із розрахунку на одну або декілька порцій. Для приготування використовують будь-який хліб, нарізаний скибочками, товщиною 1 см напівовальної, чотирикутної, круглої або прямокутної форми. На один бутерброд потрібно: 75—100 г хліба, 15—20 г масла або майонезу, 75—150 г начинки.

Відпускають їх цілими на блюдах з паперовими серветками, а перед вживанням розрізають на окремі шматки.

Бутерброди зі смаженим м'ясом і хроном

Хліб пшеничний — 500, зелене масло — 25, смажене м'ясо — 200—250 (4—6 скибочок), тертий хрін — 2 ст. ложки, сметана — 20, салат овочевий або м'ясний — 2-3 ст. ложки. Вихід: 1000. Вихід однієї порції — 100.

Скибки житнього хліба намастити маслом. Покласти лист салату, скибочки смаженого м'яса, поряд — м'ясний або овочевий салат. Прикрасити сумішшю сметани і тертого хрону.

Бутерброди з холодцем

Хліб житній — 500, гірчичне або хрінне масло — 30, холодець — 400, ріпчаста цибуля — 300, томати — 80, оцет, листки салату і петрушки. Вихід: 1000. Вихід однієї порції — 100.

Скибки хліба намастити гірчичним або хрінним маслом, на нього покласти тонкий шматок холодцю. Зверху — терту цибулю або нарізану зелену цибулю, збризнути оцтом, покласти половинки томатів. Прикрасити листками салату і петрушки.

Бутерброди з шинкою, яйцем і сиром

Хліб пшеничний — 500, масло вершкове — 20, шинка або нежирна ковбаса — 200, сир — 150, яйця — 3 шт., сметана — 20, помідори або стручковий перець — 2 шт., огірок — 1 шт., томатне пюре, листки салату або кропу. Вихід: 1000. Вихід однієї порції — 100.

Скибочки хліба злегка підсмажити на маслі або маргарині. Шинку або ковбасу, сир, круто зварені яйця нарізати дрібними кубиками, заправити сметаною, посолити, поперчити, додати томат-пюре. Готовий салат викласти гіркою на підготовлений хліб, прикрасити скибочками огірка, помідора або стручковим перцем (солодким), листками салату, кропу.

Бутерброди з рибою і хроном

Хліб пшеничний — 500, масло вершкове — 30, 5 шматків по 50 г риби відварної, смаженої або копченої, тертий хрін — 50, сметана — 60, помідори або червоний солодкий перець — 2 шт., зелень петрушки, кропу, зеленої цибулі. Вихід: 1000. Вихід однієї порції — 100.

Скибки хліба підсмажити на маслі, на них покласти великі шматки вареної, смаженої або копченої риби. Поруч покласти тертий хрін, з'єднати зі сметаною, скибочками свіжого помідора або перцю. Прикрасити бутерброди зеленою цибулею, зеленню петрушки, кропу.

Бутерброди з сардинами і яєчнею

Хліб пшеничний — 500, масло вершкове — 30, невеличкі сардини — 5—6 шт., яйця — 5 шт., редиска — 10 шт., свіжі огірки — 2 шт., зелень петрушки. Вихід: 1000. Вихід: однієї порції — 100.

Скибки хліба намастити маслом, зверху покласти яєчню, навколо — скибочки огірків або редиски, по боках — сардини. Прикрасити зеленню петрушки.

Листкові бутерброди

Листкові бутерброди складаються з двох або декількох покладених один на один скибочок хліба, між якими кладуть різні продукти. Для цих бутербродів використовують цілі буханці хліба, які нарізають тонкими скибочками товщиною 0,5—2 см. Якщо для листкових бутербродів використовують різні салати, пасти, соус майонез, то для них краще брати черствий пшеничний або житній хліб.

Сирні бутерброди

Хліб пшеничний — 200 г (8 скибочок), масло вершкове — 50, апельсин 2 шт., сир гострий — 100 (4 скибочки), сіль. Вихід: 400. Вихід однієї порції — 100.

Білий хліб нарізати тоненькими скибочками. Масло розтерти, заправити сіллю, додати сік, цедру апельсина, добре збити. Отриманою сумішшю намастити скибки хліба. На половину з них покласти шматочки сиру, накрити їх рештою хліба. Можна подати цілими або розрізати на маленькі бутерброди, викласти на блюдо, прикрасити часточками апельсинів, зеленню.

Бутерброди з горіховою пастою

Білий хліб — 1 батон, масло вершкове — 100, плавлений сир — 1 шт., грецькі горіхи (ядро) — 2 склянки, майонез — 50, часник — 30, сіль, перець за смаком. Вихід: 1000. Вихід однієї порції — 100.

З батона зрізати шкоринку, надати йому форму прямокутника. Розрізати вздовж на 4 прямокутники. Два з них змастити маслом і покрити приготовленою пастою. Зверху накрити рештою хліба. Загорнути в поліетиленовий мішок або пергаментний папір і на 1—2 години залишити в холодильнику для просочування. Перед вживанням розрізати на однакові за розміром бутерброди (сандвічі).

Для пасти: очищені часник і горіхи пропустити крізь м'ясорубку. Плавлений сирок розтерти з майонезом і з'єднати з часниково-горіховою масою.

Бутерброди з жовтковою і оселедцевою пастою

Житній хліб — 60, жовткова паста — 15, оселедцева паста — 15. Вихід: 90.

Нарізати дві скибочки хліба. Одну змастити жовтковою пастою, другу — оселедцевою. Скибочки з'єднати змащеними поверхнями і покласти під прес.

До закритих (листкових) належать бутерброди дорожні, які готують звичайно з пшеничного хліба (міська булка, шкільна булочка). Булки нарізають вздовж не до кінця, кожну половинку змащують маслом, між ними вкладають тоненькі скибочки продукту (сир, ковбасу, смажене або відварене м'ясо), оформлюють солодким перцем і зеленою цибулею.

Багатошарові бутерброди

У багатошарових бутербродах всі шари хліба і начинки повинні щільно прилягати одне до одного, щоб їх можна було розрізати на тоненькі смугасті скибочки. Основним з'єднуючим продуктом є масло або масляні суміші, якими намащують обидві скибки. З одного боку намащують тільки ті скибки, які знаходяться зверху і знизу бутерброда. Між скибками хліба кладуть начинку.

Готовий багатошаровий бутерброд розміщують поміж двох дощок, зверху кладуть легенький прес і ставлять в холодне місце на 3—4 години. Завдяки цьому бутерброди не розшаровуються при нарізанні.

Багатошарові бутерброди будуть смачнішими, якщо всі прошарки хліба будуть нарізані тоненько, а начинка соковита. Щоб вони мали більш апетитний і привабливий вигляд, їх краще готувати із різних сортів хліба і начинок, які поєднуються за смаком.

Клубні бутерброди

Хліб (тостерний) — 45, шинка — 20, ковбаса в/к — 23, сир — 12, масло вершкове — 10, майонез — 8, маслини — 5, свіжі огірки — 12, помідори — 13, зелень — 5. Вихід: 150.

Для клубних бутербродів використовують 3—4 скибки тостерного хліба. Хліб підсмажити в тостері до світло-жовтого кольору. Листя салату промити, обсушити. Оброблені шинку, ковбасу, сир нарізати тоненькими скибочками. Шматок тостерного хліба змастити вершковим маслом, покласти лист са-

лату, на нього — скибочки шинки, накрити другою скибочкою хліба, верхню частину змастити маслом, покласти кружальця свіжого огірка, зверху — скибочки сиру, потім — скибочку хліба, змащеного вершковим маслом, свіжі помідори, нарізані тонко, на них — шматочки ковбаси. Накрити шматком хліба, змащеним маслом або майонезом. Поставити в холодильник під легкий прес. З двох протилежних кінців скріпити шпажкою і по діагоналі розрізати бутерброд на 2 частини. Викласти на блюдо на листя салату, прикрасити свіжими овочами, маслинами, оливками, зеленню.

Бутерброди з сирним маслом

Хліб пшеничний — 200, масло вершкове — 50, сирне масло — 20, сирне масло з томатом — 50. Вихід: 300. Вихід однієї порції — 100.

Хліб зачистити від шкоринки і нарізати на 4 тоненькі скибочки. Одну скибочку намастити маслом, потім більш товстим шаром сирного масла. Накрити скибкою хліба, змащеною маслом, злегка притиснути верхню сторону, намастити вершковим і сирним маслом, заправленим томатом. Потім покласти наступну скибку, попередньо змащену з одного боку маслом, а з другого — маслом і сирним маслом. Зверху покласти четверту скибочку маслом вниз. Бутерброд покласти під легкий прес і поставити в холодне місце. Перед відпуском на стіл розрізати на шматки бажаної форми.

Бутерброди з зеленим маслом і шинкою

Хліб житній — 200, масло вершкове — 100, сирне масло — 20, шинка— 100. Вихід: 400. Вихід однієї порції — 100.

Хліб зачистити від шкоринки і нарізати на 5 тоненьких скибочок. Кожну скибочку з однієї сторони змастити зеленим маслом. На змащену сторону однієї скибочки покласти рівним шаром тоненькі скибочки шинки, накрити другою скибочкою, змащеною стороною вниз. Зверху змастити зеленим маслом і викласти скибочки шинки. Таким чином викласти всі скибочки хліба. Верхню скибочку притиснути під легким пресом, поставити в холодне місце.

Перед відпуском розрізати упоперек на маленькі бутерброди.

Вимоги до якості: листкові і багатошарові бутерброди мають форму прямокутників, трикутників. Поміж скибками хлі-

ба — масляні суміші, пасти або м'ясні продукти. На розрізі проглядаються рівні прошарки суміші. Смак і запах — приємний. Консистенція — м'яка, соковита.

Бутерброди-башти або бутерброди-піраміди

Бутерброди-башти або бутерброди-піраміди складаються із викладених один на інший бутербродів одного або різних видів, з'єднаних сірником або бутербродною шпажкою.

Готують 3—4 види бутербродів середнього або маленького розміру круглої або чотирикутної форми.

У бутербродів однієї форми поступово зменшують розміри, надаючи форму піраміди, а із бутербродів однієї форми і розмірів викладають бутерброди-башти.

Вживати такі бутерброди необхідно починаючи з нижнього і закінчуючи верхнім бутербродом, в залежності від форми шпажки. На порцію йде 100—200 г хліба 20—25 г масла і 100—150 г начинки.

Бутерброди з сиром і ковбасою

Хліб пшеничний — 400, масло вершкове — 200, сир — 200, ковбаса варена — 100, солоний огірок — $^1/_2$ шт., помідор — 1 шт., мариновані ягоди, зелень петрушки і кропу. Вихід: 1000. Вихід однієї порції — 100.

На однакові скибочки хліба намастити масло і викласти на них шматочки ковбаси, а на решту — сир. Отримані бутерброди охайно викласти один на другий (по 3-4), верхній прикрасити кружальцями помідора, ягодою, гілочкою зелені петрушки або кропу. З'єднати шпажкою.

Бутерброд-башта з шинкою

Хліб житній— 200, масло з шинкою, гірчицею або зелене — 30, шинка — 100, солоний огірок — $^1/_4$ шт. або помідор — 1 шт., зелений салат, зелень кропу або петрушки. Вихід: 300. Вихід однієї порції — 100.

Скибочки хліба намастити масляною сумішшю і розрізати на квадратні шматочки. На кожен шматочок покласти однакові скибочки шинки, огірка або помідора, зверху — листочок салату. Бутерброди охайно викласти один на другий (по 3-4), прикрасити зеленню петрушки або кропу. З'єднати шпажкою.

Бутерброд-піраміда з шинкою, сиром і яйцем

Хліб пшеничний — 300, хрінне масло — 30, сирне масло — 15, зелене масло — 15, шинка— 50, сир — 30, яйце варене $^1/_2$ шт., сливи мариновані — 4 шт. або 2 редиски, помідор $^1/_4$ шт., свіжий огірок — $^1/_4$ шт. Вихід: 500. Вихід однієї порції — 100.

Три скибочки хліба, різні за розміром, але однакові за формою намастити різними масляними сумішами. На найбільшу скибку покласти шматок шинки і свіжого помідора такої ж форми, покрити листком салату. На середню покласти шматок сиру і кружальце свіжого огірка, на меншу — кружальце яйця і цілу сливу або розрізану в формі квітки редиску. Викласти бутерброди один на другий по мірі зменшення. З'єднати шпажкою.

Бутерброди-рулети

Для приготування бутербродів-рулетів використовують цілі батони або хліб, який після нарізання на пласти легко згортається і не ламається.

Пласти хліба намастити густим шаром начинки і щільно згорнути, щоб поміж ними не залишалось пустот, потім загорнути в целофан або пергаментний папір і поставити на холод 3—4 год. Перед відпуском нарізати. Якщо використовують батон, то його слід розрізати вздовж на дві половинки, вийняти частину м'якіша, залишаючи 1 см біля шкоринки. Покласти в заглиблення фарш, з'єднати половинки, надаючи вигляд цілого батона, охолодити і перед відпуском нарізати упоперек.

Бутерброд-рулет з м'ясними продуктами

Батон — 1 шт. (400), вершкове масло — 100, томатна паста — 50, цибуля ріпчаста — 30, м'ясні продукти (язики, шинка, ковбаса, консерви) — 200, солоний огірок — 1 шт. Вихід: 800. Вихід однієї порції — 80.

Батон розрізати вздовж на 2 половини, вишкребти м'якуш, залишити шар до 1 см, обидві половинки наповнити фаршем. З'єднати їх, загорнути у целофан або пергаментний папір і залишити у холодильнику на декілька годин. Перед відпуском нарізати тонкими скибочками.

Для фаршу: збити вершкове масло, додати томат-пасту, дрібно нарізану ріпчасту цибулю, солоний огірок, нарізати дрібними кубиками м'ясні продукти та м'якуш хліба і перемішати.

Бутерброд-рулет з маслом з шинки

Хліб пшеничний — 400, масло з шинки — 200. Вихід: 600. Вихід однієї порції — 100.

Хліб зачистити від шкоринки і нарізати пласти правильної прямокутної форми завтовшки 0,5—0,8 см. Кожен пласт гарно змастити маслом з шинки, щільно згорнути рулетом, загорнути в целофан або пергаментний папір і поставити на 3—4 год. у холодильник. Після охолодження рулет нарізати на окремі тонкі скибочки упоперек.

Бутербродні торти

Бутербродні торти готують з різних продуктів і надають їм круглої, овальної, прямокутної та іншої форми. Можна готувати одношарові, двошарові і багатошарові торти. Відмінна особливість від інших бутербродів полягає в тому, що їх прикрашають зверху майонезом, сметаною, маслом або масляними сумішами, продуктами, які входять до їх складу. Оформляти торти бажано безпосередньо перед відпуском на стіл, щоб прикраси не висохли і не зав'яли.

Бутербродний торт можна скласти із окремих бутербродиків, красиво оформлених і укладених на блюдо так, щоб імітувати торт.

Торт бутербродний з паштетом

Хліб пшеничний — 250, хліб житній — 250, масло зелене або томатне — 100, паштет — 250, чорнослив, мариновані фрукти, зелень петрушки. Вихід: 800. Вихід однієї порції — 100.

Чорний і білий хліб зачистити від шкоринки. Кожний розрізати на дві скибки однакової форми і розміру. Змастити зеленим або томатним маслом, зверху покласти шар паштету і скласти всі скибки разом, змащеними сторонами всередину. Зверху торт змастити паштетом, а з боків — томатним або зеленим маслом. Прикрасити чорносливом, маринованими фруктами, зеленню.

Торт бутербродний з сирним маслом або маслом з шинки

Хліб житній — 500, масло з шинки — 250, шинка — 4—6 скибок, сирне масло — 150, томати або червоний солодкий перець, кріп, зелень петрушки, мариновані ягоди, редька. Вихід: 1000. Вихід однієї порції — 100.

Хліб зачистити від шкоринки, розрізати на 4 скибки, намастити їх маслом з шинки і скласти одну на одну. Зверху намастити сирним маслом, а з боків — маслом з шинки. Зверху прикрасити згорнутими в вигляді трубочок шматочками шинки, скибочками томатів або перцю, кропом, зеленню петрушки, маринованими ягодами, ромашкою з редиски.

Торт можна скласти з маленьких двошарових бутербродів, викладених на блюдо і відповідно оформлених. Багатошаровий тортовий бутерброд подають на стіл в цілому вигляді. Для збереження естетичного вигляду бутербродний торт краще порціонувати до оформлення.

Бутерброди для дітей

Для дітей краще готувати бутерброди маленьких розмірів. Продукти повинні бути нарізані так, щоб дитина могла їсти без виделки і ножа.

Готують бутерброди із розрахунку 50—75 г хліба, 10—15 г масла, 50—60 г інших продуктів або сумішей на одну дитину. На одну порцію подають 2—4 шт. бутербродів.

Бутерброди з сиром («Снігова баба»)

Хліб пшеничний — 200, вершкове масло— 30, м'який сир — 150, молоко або вершки — 60—80, цукор — 37, родзинки. Вихід: 500. Вихід однієї порції — 50.

Хліб нарізати довгими скибочками і намастити маслом. Сир розтерти з цукром, додати вершки або молоко, вимішати і сформувати кульки, які викласти на підготовлені скибки хліба щоб утворилась фігурка «сніговичка» (три кульки). Родзинками позначити рот, очі і гудзики.

Бутерброди з яйцем («Сонечко»)

Хліб пшеничний — 200, оселедцеве або шинкове масло — 100, яйце — 1 шт., кріп. Вихід: 300. Вихід однієї порції — 50.

Хліб нарізати на круглі або квадратні скибочки. Змастити маслом, зверху викласти листочки укропу. На середину бутерброда покласти кружальце яйця, посередині якого знаходиться жовток. Від кола зробити «промені сонця» із січеного яєчного жовтка.

Бутерброди з овочами («Кошики»)

Хліб пшеничний або житній — 200, оселедцеве масло — 75, дрібна редька, свіжі томати, огірки, кріп, петрушка. Вихід: 300. Вихід однієї порції — 50.

Хліб нарізати круглими або чотирикутними скибками. Зі шприца випустити оселедцеве масло так, щоб шар по краях був товстішим, ніж в середині. В заглиблення викласти гарно нарізані овочі. Прикрасити гілочками петрушки і кропу.

Солодкі бутерброди

Солодкі бутерброди подають до чаю, кави, а також до молочних напоїв. Для їх приготування використовують пшеничний, інколи — житній, хліб, злегка солодке, але нежирне печиво, кекси, бісквіт. На 100 г хліба або печива необхідно викласти 45—100 г продуктів. Якщо хліб черствий або печиво сухе, продукти повинні бути м'якими.

Готують такі бутерброди за декілька годин до подачі на стіл, щоб хліб і печиво стали соковитими.

Бутерброди з сиром і горіхами

Хліб пшеничний або печиво — 200, м'який сир — 180, цукор — 25, горіхи товчені — 20. Вихід: 400. Вихід однієї порції — 50.

Скибки пшеничного хліба або печива змастити товстим шаром сиру, заправленого цукром. Зверху посипати підсмаженими горіхами.

Бутерброди з шоколадним маслом

Хліб пшеничний або печиво — 200, шоколадне масло — 100, ягоди суниці, малини або агрусу. Вихід: 300. Вихід однієї порції — 50.

Скибки хліба або печива змастити тонким шаром шоколадного масла. Прикрасити ягодами суниці, малини або агрусу.

Бутерброди з медом і горіхами

Хліб пшеничний — 200, мед зацукрений — 100, вершкове масло — 50, товчені горіхи — 40. Вихід: 400. Вихід однієї порції — 50.

Скибки пшеничного хліба підсушити, змастити маслом, зверху покласти зацукрений мед і посипати підсмаженими товченими горіхами.

Вимоги до якості бутербродів: бутерброди повинні мати гарний зовнішній вигляд, приємний аромат і пікантний смак.

В бутербродах продукти охайно нарізані і викладені на шматок хліба. Вони мають гладеньку поверхню. Смак і запах — властивий використаним продуктам. Хліб не черствий, товщина шматка для відкритих бутербродів — 1—1,5 см, закритих — 0,5 см. Їх оформляють свіжими овочами, листковими і пряними овочами, шматочками яйця і лимона, маслинами, соусом майонез та майонез з корнішонами, калиною або журавлиною. Якщо до складу бутерброда не входять продукти для оформлення, їх використовують, складаючи відповідну калькуляцію на додаткові продукти. Подають бутерброди на блюдах, у вазах з пласкими краями або на мілких столових, закусочних тарілках, які покривають паперовими серветками або серветками з тканини.

Бутербродні вироби не підлягають тривалому зберіганню, тому їх готують безпосередньо перед реалізацією.

Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Дати класифікацію бутербродів у вигляді таблиці.
2. Який хліб використовують для бутербродів?
3. Що можна використати, крім хліба, для бутербродів?
4. Як можна використати гарячі бутерброди?
5. Які особливості приготування багатошарових бутербродів?
6. З якою метою багатошарові бутерброди охолоджують і ставлять під прес?
7. Які особливості приготування і оформлення бутербродних тортів?
8. Пояснити особливості приготування калорійних і клубних бутербродів.
9. Особливості приготування дитячих бутербродів.

§ 4. Салати-коктейлі

Салати-коктейлі — це суміш різних готових до вживання продуктів, заправлених майонезом, салатними заправками, збитими вершками. Салати-коктейлі нескладні в приготуванні, їх можна подавати кожен день, але особливо вони прикрашають святковий стіл.

Салати-коктейлі поділяють на закусочні (з томатів, огірків, солодкого перцю, цвітної капусти, шпинату, сиру, птиці, крабів, раків, креветок та інших продуктів) і десертні (з фруктів, ягід). Продукти, які входять до складу салатів, повинні бути нарізані тонко, охайно — кубиками, скибочками, соломкою, кружальцями, в залежності від виду салату. Їх кладуть шарами, дотримуючись кольорової гами. В закусочних салатах прошарки змащують майонезом; в десертних — фруктовим сиропом, лимонним соком або вином. Якщо салати заправляють соусами чи заправками, то їх перемішують безпосередньо перед вживанням.

Для оформлення салатів-коктейлів використовують варені: м'ясо, рибу, креветки; зелень, ягоди, фрукти, часточки або кружальця апельсина чи лимона, які можна надіти на край посуду, в якому відпустили салат, попередньо надрізавши з одного боку.

Десертні салати-коктейлі прикрашають горіхами, кокосовою стружкою, шоколадом, свіжими ягодами, цитрусовими. Для подачі використовують скляний або кришталевий посуд різної форми: креманки, фужери, конічні склянки, вазочки, які ставлять на тарілку з серветкою, поруч кладуть чайну ложку. Температура подачі — 10—14°С.

Салати-коктейлі мають вихід 75, 100, 150 г на порцію.

Салат-коктейль зі свіжих овочів

Томати — 25, огірки — 35, перець солодкий жовтий і червоний — 20, зелень — 3, цибуля зелена — 20, яйце — 10, майонез — 30. Вихід: 100.

Оброблені томати, огірки, жовтий та червоний солодкий перець нарізати кубиками, цибулю — кружальцями. В підготовлену креманку викладати шарами на листок салату в такій послідовності: шар огірків, червоного солодкого перцю, цибулі, нарізаної кружальцями, томатів, жовтого перцю, кожний прошарок змащувати майонезом. Зверху салат полити майонезом, прикрасити зеленню, овочами, які входять до складу салату. Подавати у креманках, фу-

жерах на закусочній тарілці з серветкою, поруч покласти чайну ложку.

Салат-коктейль делікатесний

Картопля — 25, морква — 18, гриби мариновані — 20, цибуля зелена — 20, кукурудза консервована — 15, салат зелений — 10, майонез — 30. Вихід: 100.

Промиту картоплю і моркву відварити, охолодити, обчистити, нарізати скибочками. Консервовані або мариновані гриби нарізати скибочками, зелену цибулю дрібно посікти, додати кукурудзу.

В підготовлений посуд овочі викласти шарами на лист салату, кожен прошарок змастити майонезом. Поверхню салату полити майонезом і прикрасити грибами, кукурудзою, морквою, зеленню.

Салат-коктейль з варених овочів

Картопля варена — 25, морква варена — 20, свіжі або малосольні огірки — 20, зелений консервований горошок — 15, свіжі томати — 25, цибуля зелена — 10, зелень кропу або петрушки — 5, салатна заправка або майонез із сметаною — 30. Вихід: 150.

Усі передбачені рецептурою овочі нашаткувати маленькими кубиками (частину огірків і томатів залишити на оформлення страви), викласти у креманку, полити майонезом або салатною заправкою, оформити продуктами, що входять до складу страви. У рецептуру додатково можна включати яйця (1/4 шт.), відповідно збільшуючи масу страви. Для оформлення можна використовувати яєчний жовток, який протирають крізь сито.

Салат-коктейль вітамінний

Картопля — 34, сушені білі гриби — 13, свіжі огірки — 26, свіжі томати — 30, солодкий перець — 33, цибуля ріпчаста — 12, олія — 15, лимон — 15, зелень — 3. Вихід: 150.

Картоплю і гриби відварити. Свіжі огірки, томати, солодкий перець, ріпчасту цибулю нарізати соломкою. Овочі заправити олією, викласти у фужер шарами. Прикрасити зеленню, свіжим огірком і помідорами.

Салат-коктейль «Апетитний»

Морква — 25, яблука — 25, огірки — 20, томати — 20, лимонний сік — 5, сметана — 20, цукор — 10, зелень — 5, сіль за смаком. Вихід: 100.

Обчищені яблука, моркву, свіжі огірки нарізати тоненькою соломкою, свіжі томати — кружальцями. В креманку покласти овочі шарами, чергуючи яблука, моркву, огірки і томати. Зверху полити сметаною, прикрасити свіжими огірками, помідорами, зеленню петрушки.

Салат з бананів і помідорів

Банани — 3 шт, помідори — 200, лимон для соку — 1 шт., олія — 50, сіль — 5, мелений перець, приправа каррі — 10, рожевий перець — 5. Вихід: 4 порції по 150 г.

Помідори невеликих розмірів бланшувати, охолодити, зняти шкірочку і нарізати кружальцями. Помідори викласти на блюдо у вигляді кола, на них — обчищені банани, нарізані кружальцями, збризнуті частиною лимонного соку. Рослинну олію з'єднати з рештою лимонного соку, сіллю, чорним перцем і приправою каррі. Приготовленою заправкою полити салат, зверху посипати потовченим рожевим перцем.

Салат-коктейль грибний

Варені печериці— 30, цибуля ріпчаста — 10, сік лимона — 10, салат — 10, грецькі горіхи — 20, сметана — 10, майонез — 10, перець маринований — 5, зелень. Вихід: 100.

Відварні печериці нарізати тоненькими скибочками. Ріпчасту цибулю дрібно нарізати, збризнути лимонним соком і з'єднати з шампіньйонами.

В келих покласти нарізаний соломкою салат, на нього — печериці з цибулею. Заправити соусом зі сметани і майонезу, посипати посіченими горіхами, прикрасити смужками перцю і зеленню петрушки.

Салат-коктейль по-швейцарськи

Твердий сир — 25, консервований ананас — 25, горіх кешью — 20, м'який сир — 10, сметана — 20, сіль за смаком. Вихід: 100.

Твердий сир і обчищені ананаси нарізати кубиками, горіхи подрібнити. В креманку на лист салату викласти шарами сир, ананаси, горіхи. Заправити сумішшю сметани і протертого крізь сито м'якого сиру. Зверху посипати горіхами.

Салат-коктейль з нерибних продуктів моря

Креветки варені — 15, крабові палички — 40, огірки свіжі — 35, лимон — 18, перець солодкий — 7, печериці консервовані — 5, кукурудза консервована — 10, зелень — 7, сіль — 3, соус кетчуп — 5. Вихід: 150.

Нерибні продукти моря зачистити, нарізати дрібними кубиками. Гриби нарізати скибочками, огірки — кубиками. У скляний фужер покласти листки салату так, щоб краї злегка виглядали за стінку посуду. У фужер покласти шарами підготовлені огірки, крабові палички, кукурудзу, печериці, креветки. Прошарки та поверхню салату заправити майонезом, з'єднаним з кетчупом. Прикрасити салат солодким перцем, цілими консервованими грибами, зеленню, кружальцями лимону на стінці фужера.

Салат можна подавати в креманках, високих вазочках або фужерах, які ставлять на закусочну тарілку з серветкою, поряд покласти чайну ложку.

Салат-коктейль рибний

Філе відварної риби (судака, тріски, окуня, палтуса, осетрини) — 50, огірки солоні (без шкірки і насіння) — 20, лимон — 15, майонез — 30, соус кетчуп — 5, солодкий перець свіжий або маринований — 5, варені печериці— 20, зелень — 5. Вихід: 150.

Відварну рибу, гриби, солоні або мариновані огірки нарізати маленькими кубиками. Заправити лимонним соком, майонезом і соусом кетчуп. У скляний фужер покласти листки зеленого салату головчастого або цикорію так, щоб їхні краї трохи піднімалися над стінками посуду. Покласти підготовлену рибу з огірками і грибами, полити соусом. Оформити солодким перцем і зеленню. Кружальце лимона, надрізане з одного кінця, повісити на фужер. Оформити цілими відварними печерицями або їхніми шапками.

Трубочки з оселедця з салатом

Оселедець маринований — 50, цвітна капуста — 80, свіжомороженний горошок — 50, консервована кукурудза — 80, цибуля ріпчаста — 25, рослинна олія — 15, оцет винний — 8, морква варена — 25, мариновані огірки — 20, консервований солодкий перець — 25, сіль, перець, зелень. Вага однієї порції оселедця з фаршем — 120, салату — 200.

На філе оселедця покласти моркву, нарізану брусочками, консервовані огірки і солодкий перець, нарізані часточками. Оселедець згорнути трубочкою і сколоти дерев'яною шпажкою.

Окремо приготувати салат з суцвіть вареної цвітної капусти, вареного горошку, консервованої кукурудзи. Ріпчасту цибулю нарізати кубиками, замаринувати сіллю, перцем, оцтом і олією. Цибулю з'єднати з підготовленими овочами і перемішати.

В оселедницю викласти овочевий салат, поруч — трубочки з оселедця, прикрасити зеленню.

Салат-коктейль із креветок

Креветки — 60, яйце — 1/2 (20 г), головчастий салат — 10, майонез — 15, сметана — 10, соус кетчуп — 5, лимон — 10. Вихід: 100.

Креветки зварити і зачистити від панцера. В скляний фужер покласти листки салату так, щоб краї злегка виглядали за стінку посуду. Зверху покласти м'ясо креветок, заправити сумішшю сметани, майонезу, соусу кетчупу і подрібненого яєчного білка.

Оформити тертим яєчним жовтком, зеленню, скибочками лимона, цілими вареними креветками, прикрасити край фужера.

Салат-коктейль «Імбирний»

М'якоть вареної курки — 30, яблука — 20, ананаси консервовані — 20, апельсини — 10, лимон — 10, сметана — 20, горіх кешью — 10, імбир і мускатний горіх (на кінчику ножа). Вихід: 100.

М'якоть вареного курячого філе нарізати кубиками. Обчищені свіжі яблука, ананаси і апельсини — скибочками. В келих покласти філе, чергуючи його зі свіжими фруктами.

Зверху салат заправити сумішшю розтертого мускатного горіха і кешью, імбиру. Прикрасити салат кружальцями лимона.

Салат-коктейль з шинкою

Шинка або рулет — 30, мариновані огірки — 20, зелена цибуля — 20, кефір — 30, лимонний сік — 10, петрушка — 5, сіль, перець за смаком. Вихід: 100.

Нежирну шинку або рулет нарізати скибочками, консервовані огірки — кубиками, зелену цибулю нарізати дрібно.

У вазочку або фужер викласти шарами огірки, шинку, зелену цибулю. Зверху залити сумішшю кефіру, заправленого сіллю, перцем і лимонним соком. Прикрасити скибочками шинки і зелені.

Салат-коктейль з птиці або дичини

Філе смаженої птиці або дичини — 40, яблука — 20, обчищені апельсини — 40, майонез — 25, біле десертне вино — 5, вершки 35-відсоткової жирності — 15, зелень — 5. Вихід: 100.

Філе смаженої птиці або дичини, яблука (без насіннєвих гнізд), апельсини нарізати соломкою, з'єднати і заправити майонезом з додаванням вина, покласти у креманку або фужер. З кондитерського мішка випустити збиті вершки і прикрасити зеленню. Можна прикрасити страву вишнями або черешнями без кісточок.

Салат-коктейль з курки

М'якоть вареної курки — 25, огірки мариновані — 25, перець солодкий — 25, салат головчастий — 10, соєвий соус — 5, хрін — 5, сметана — 10, простокваша або йогурт — 5, зелень петрушки — 3, перець чорний мелений — 0,02. Вихід: 100.

М'якоть вареної курки, мариновані огірки, перець нарізати дрібними кубиками. Частину салату нарізати соломкою. В фужер покласти лист салату, шарами — підготовлені продукти: нарізаний салат, курку, огірки, солодкий перець. Прошарки змастити соєвим соусом. Зверху салат заправити сумішшю тертого хрону, сметани та простокваші.

Прикрасити салат м'якоттю птиці, свіжими овочами, зеленню петрушки.

Вимоги до якості закусочних салатів-коктейлів: салати відпущені в скляних або кришталевих креманках, келихах, вазах, заправлені сметаною або майонезом, простоквашею, йогуртом. Прикрашені продуктами, які входять до складу салату (особливо виділяється основний продукт), зеленню петрушки, кропу або салату. Нарізка

продуктів охайна, однієї форми. Смак і запах — в міру солоний, гострий або ніжний, властивий продуктам, які входять до складу салату. Колір — відповідає складу продуктів. Консистенція — соковита, продукти — м'які.

Грецький салат

Солодкий перець — 20, помідори свіжі — 25, салат — 15, огірки свіжі — 25, цибуля ріпчаста — 10, яйця — $^1/_2$ шт., сир фета або бринза — 40, олія оливкова — 10, перець мелений — 0,01, гірчиця — 2, зелень петрушки — 2, майоран або материнка (душиця) — 3. Вихід: 150.

Свіжі овочі підготувати. Солодкий болгарський перець нарізати соломкою, огірки — кубиками, помідори і варені обчищені яйця — часточками, ріпчасту цибулю — кільцями, бринзу або сир фета — кубиками.

Всі продукти з'єднати, перемішати, додати оливки або маслини, викласти на кругле блюдо або салатницю з листками салату. Салат полити заправкою.

Для заправки: з'єднати гірчицю, сіль, перець, олію і посічену зелень петрушки.

Салат прикрасити листками майорану або материнки (душиці).

Перець, фаршированний сиром, маслом і часником

Перець — 100, сир — 20, вершкове масло — 10, часник — 5. Вихід: 100.

Стручки червоного і жовтого перцю промити, зрізати плодоніжку, видалити насіння. Сир і охолоджене масло натерти на тертці з великими отворами, часник — на мілкій, масу перемішати, нафарширувати нею перець і витримати 15—20 хв. в холодильнику. Подавати на блюді, тарілці, застелених листками салату. Перець нарізають кружальцями, викладають віялом або рядами. Між перцем кладуть прикраси з овочів: помідорів, моркви, огірків, редиски.

Перець можна фарширувати м'ясним фаршем, паштетом. У фарш з сиру можна додати горіхи, родзинки, дрібно порізаний солодкий перець.

Вимоги до якості: зафарширований перець нарізаний кружальцями, викладений фігурно та тарілці, поряд — квіти з овочів; фарш повністю заповнив перець, однорідний. Смак — гострувати, в міру солоний.

Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Дати характеристику салатам-коктейлям.
2. Який посуд використовують для салатів-коктейлів?
3. Скласти таблицю приготування салатів-коктейлів:

Назва салату-коктейлю	Особливості приготування

4. Особливості оформлення салатів-коктейлів.

§ 5. Рибні страви і закуски

В асортимент холодних страв і закусок з риби входять: рибна гастрономія, консерви з риби, риба заливна, під соусом майонез, під маринадом, відварна з соусом хрін, асорті рибне та інші страви. Більшість рибних холодних страв подають з овочевими гарнірами (салатами, свіжими, солоними, маринованими огірками і томатами), гастрономічні продукти — у натуральному вигляді і з гарніром.

Закуски з сьомги, кети, лосося нарізають тонкими скибочками по 2-3 на порцію. Ці закуски вважаються делікатесними і подають їх з часточками лимона і зеленню. Рибу гарячого копчення (севрюгу, осетрину, скумбрію, ставриду, палтус) нарізають на порційні шматки без шкіри, кісток або хрящів. Подають зі свіжими овочами, лимоном. Окремо подають соус майонез або хрін.

Закуски із солоної риби мають гострий смак, специфічний запах і збуджують апетит. Жир оселедцевих містить ненасичені жирні кислоти. Поєднання оселедця з рослинними оліями підвищує біологічну цінність страв. Прикладом таких страв, збалансованих за вмістом жирних кислот, є закуски з оселедця, кільки, шпротів, сардин.

Подають рибні страви і закуски на лотках, закусочних тарілках, оселедницях, блюдах овальної форми, салатниках, які попередньо охолоджують.

Риба холодного копчення (порціями)

Балик осетровий або севрюжачий — 97, або кети, або чавичі, або нирки — 101, або боковик: севрюжачий — 95, або осетровий — 93, або білужачий — 87, або горбуша — 129, або скумбрія далекосхідна — 101. Вихід: 75.

Підготовлену рибу нарізати тоненькими скибочками по 2-3 на порцію. Закуски з цих видів риби є делікатесними.

Подавати з часточками лимона і зеленню.

Риба гарячого копчення (порціями)

Севрюга — 104, або осетер — 100, або окунь морський — 100, або сом (крім океанічного) — 107, або тріска — 115, гарнір — 50, соус — 30. Вихід: 155.

Рибу нарізати на порційні шматки без шкіри, кісток і хрящів.

Подавати з гарніром із свіжих огірків, томатів, зеленого салату або із складним гарніром з варених овочів. Соус майонез або хрін подавати окремо.

Консерви у маслі

Шпроти, сардини, корюшка, печінка тріски та ін. — 79. Вихід: 75.

Шпроти або сардини укласти рівними рядками на шпротницю, полити маслом від консервів, прикрасити гілочками зелені петрушки. За першою колонкою «Збірника рецептур страв і кулінарних виробів» оформити лимоном.

Рибні консерви можна подавати з холодним овочевим гарніром.

Ікра зерниста, кетова або паюсна

Ікра зерниста, кетова або паюсна — 50, лимон — 16. Вихід: 66.

Зернисту осетрову, лососеву ікру подають в ікорницях, кошиках з варених яєць або волованах.

Ікорницю заповнити битим льодом, на нього поставити скляну розетку з ікрою. При відпуску ікру нічим не прикрашають, можна масло подати окремо, оформити скибочкою лимона.

Кошики з яєць для ікри виготовляють з круто зварених яєць. Яйця обчистити, нарізати вздовж або у вигляді хризантеми. На половинку яйця накласти ікру, прикрасити квіточкою з масла, гілочками зелені. Відпускають на ікорній тарілці.

Ікру паюсну покласти тонким шаром на мармуровій дошці, порізати на порції у вигляді квадратів або ромбів. Оформити квіточкою масла і скибочками лимона. Відпустити в ікорній тарілці.

Ікра асорті. На овальне блюдо покласти смугами ікру осетрову, потім лососеву і нарізані ромбиками шматочки паюсної ікри.

Поміж смугами ікри розмістити листя салату. З боків блюда викласти букети квітів з масла.

При подаванні ікри в ікорницях на столи обов'язково ставлять ікорні тарілки діаметром 150 мм. Ікру можна відпустити як самостійну страву. Вона може бути складовою частиною рибного асорті.

Відпуск лимона. Лимони подають як закуску з цукром, а також до сьомги шашликів та інших гастрономічних товарів, до риби, смаженої у фритюрі, на решітці (грилі) та на рожні.

Використовують лимони також до гарячих та холодних напоїв. Перед подаванням їх обмивають гарячою водою, а потім охолоджують, завдяки чому посилюється аромат лимонів.

Існує кілька традиційних способів приготування лимонів.

Зняти з лимона цедру, нарізати кружальцями без насіння. Цедру зрізати у вигляді спіралі, яку використовують для оформлення напоїв. Можна лимон не очищати від цедри, а накарбувати, нарізати кружальцями, викласти на кругле блюдо по колу, на середину покласти розетку з цукром.

Для других страв і закусок кружальце лимона надрізають, відгинають кінці в різні боки у вигляді спіралі.

Лимони використовують також як декоративний елемент при оформленні заливних страв. Для цього його нарізають у вигляді кружалець, напівкружалець, зірочок, крилець метелика та ін.

Асорті рибне

Сьомга солона — 35 або лосось солоний — 38, севрюга — 53, маса відварної севрюги — 25, кілька — 56 або шпроти — 26, ікра паюсна, або зерниста, або кетова — 10,2, маса рибних продуктів — 85, огірки солоні — 19, томати свіжі — 18, морква — 19, зелений горошок — 23, желе — 7, заправа для салатів — 8, маса гарніру — 75, лимон — 7. Вихід: 165.

До складу страви слід включати не менш як 3—4 види рибних продуктів. Для рибного асорті використовують готові рибні продукти. Малосольну сьомгу, лососину, кету, баликові вироби, відварну або смажену рибу, ікру (паюсну, зернисту, кетову), сардини, шпроти, кільки, рибу в томаті та ін.

Для приготування асорті не рекомендується використовувати продукти однакового кольору. Нарізані тоненькими шматочками продукти викласти на овальне або кругле блюдо. Ікру можна покласти в маленькі корзиночки (тарталетки) або воловани, випечені із листкового тіста.

Навколо або збоку асорті розмістити овочевий гарнір: свіжі огірки і томати, зелений горошок, моркву, солодкий перець, маслини, рибне желе. Гарнір не повинен закривати основний продукт. Прикрасити страву скибочками лимона, листками салату, зеленню петрушки.

Оселедець з картоплею і маслом

Оселедець — 73, картопля — 103, маса вареної картоплі — 75, масло вершкове — 15. Вихід: 125.

Оселедець розібрати на чисте філе, нарізати упоперек, навскіс шматочками 2—3 см завширшки і викласти на тарілку для оселедця або лоток у вигляді цілої риби, приклавши хвіст і оброблену голову, прикрасити зеленню петрушки. Окремо на кроншелі або у круглому баранчику, поставленому на закусочну тарілку, подати гарячу відварну цілу картоплю, або обточену, або у формі бочечки, посипати посіченою зеленню, на розетці — гарно оформлене вершкове масло (у вигляді троянди).

Оселедець січений

Оселедець — 938, хліб пшеничний — 140, молоко або вода — 140, цибуля ріпчаста — 143, яблука свіжі — 143, масло вершкове — 50, оцет 3-відсотковий — 30. Вихід: 1000.

Філе оселедця без шкіри і кісток подрібнити на м'ясорубці разом із замоченим у молоці або воді і віджатим хлібом, злегка спасерованою ріпчастою цибулею і свіжими яблуками. Додати розм'якшене вершкове масло, мелений перець, оцет і все розтерти до однорідної маси. Масу викласти на тарілку для оселедця, надати форми цілої риби або довгастої гірки і ложкою, змоченою в олії, зробити візерунок.

Перед подаванням прикрасити оселедець яблуками, цибулею, вершковим маслом, подрібненими листками салату, яйцями, звареними круто. Подавати порціями по 50—100 г.

Оселедець по-київськи

Філе оселедця — 40, масло вершкове — 30, сир голландський — 20, хліб пшеничний — 30, молоко— 25, готова гірчиця — 0,5, перець — 0,01, свіжі огірки — 23, свіжі помідори — 23, яблука свіжі — 23, зелень — 5. Вихід: 100/50.

Оселедця розібрати на чисте філе і вимочити. Пропустити крізь м'ясорубку з паштетною решіткою разом з замоченим у молоці або воді, віджатим, без шкоринки білим хлібом. Масу перемішати і протерти крізь сито.

Отриману масу з'єднати з розм'якшеним вершковим маслом, тертим голландським сиром, готовою гірчицею, чорним меленим перцем. Заправити за смаком. Перемішати, добре розтерти до однорідної маси і злегка збити.

При відпуску викласти в оселедницю у вигляді оселедця або довгастої гірки і ложкою, змоченою в олії, зробити візерунок, прикрасити вершковим маслом, свіжими огірками і помідорами, яблуками, зеленню.

Вимоги до якості: оселедець по-київськи відпущений в овальному блюді або оселедниці, сформований у вигляді оселедця, закарбований, прикрашений вершковим маслом, свіжими овочами, зеленню. Смак і запах — гостро-пікантний, в міру солоний, з ароматом оселедця. Колір — сірий. Консистенція — однорідна, пухка, без грудок.

Оселедець під «шубою»

Оселедець — 52, картопля варена — 15, буряки варені — 15, морква варена — 15, яблука свіжі — 14, цибуля ріпчаста — 12, майонез — 20, маслини — 5. Вихід: 100/5.

Оселедця розібрати на чисте філе і нарізати соломкою, покласти на блюдо, посипати дрібно нарізаною цибулею, зверху — шарами: натерті або нарізані соломкою варені буряки, картоплю, моркву, яблука, обчищені від шкірочки і насіннєвого гнізда. Кожен прошарок змащувати майонезом. Зверху залити майонезом і поставити на 10—20 хв. у холодне місце, оформити шматочками оселедця, маслинами і зеленню.

Вимоги до якості: оселедець і овочі нарізані соломкою, охайно викладені шарами, зверху прикрашені зеленню і маслинами, морквою і оселедцем. Смак і запах — приємний, гострувати. Колір — відповідно до складу овочів. Консистенція — м'яка, соковита.

Желе рибне

Харчові рибні відходи — 1000, маса бульйону — 1000, желатин — 40, морква — 25, цибуля ріпчаста — 24, петрушка (корінь) — 13 або селера (корінь) — 15, оцет 9-відсотковий — 15, яйця (білки) — 3 шт., лавровий лист — 0,3. Вихід: 1000.

Желатин залити холодною кип'яченою водою (1:8), розмішати, щоб він не прилип до дна посуду і витримати для набухання протягом 1—1,5 год. Приготувати відтяжку для прояснення бульйону. Для цього сирі яєчні білки злегка збити і з'єднати з двократною кількістю холодної води, морквою, нарізаною соломкою.

З рибних відходів приготувати бульйон. У процесі варіння додати коріння, цибулю, а наприкінці — лавровий лист і перець горошком. Готовий бульйон процідити і знежирити.

У гарячий бульйон покласти желатин і розмішати до повного розчинення, додати сіль, оцет або лимонну кислоту. Охолодити до 50—60°С, ввести відтяжку, покласти коріння, цибулю. Желе перемішати, довести до початку зсідання білків і варити 15 хв. на маленькому вогні. Потім витримати на краю плити в посуді із закритою кришкою ще 15 хв., щоб воно стало прозорим. Желе процідити крізь густу тканину, довести до кипіння і охолодити.

Рибне желе готують для заливної риби або застигле желе нарізають кубиками і додають до складного гарніру для холодних рибних страв. Також желе можна використати для заливних у формах овочевих гарнірів для банкетних рибних страв і для глазурування відварних овочів.

Риба заливна з гарніром

Осетер — 160, або севрюга — 150, або сом — 192, або кета — 157, маса відварної риби — 75, лимон — 55, петрушка (зелень) — 2, желе готове — 125, морква — 6, маса заливної риби — 200, гарнір — 50, соус — 25. Вихід: 275.

Заливні страви готують з відварної риби з хрящовим скелетом і частикових порід (найчастіше з судака, сома), а також з крабів і відварних кальмарів.

Є декілька способів приготування заливних рибних страв.

Перший спосіб. У разі масового приготування рибу розібрати на філе без шкіри і кісток або на філе зі шкірою, нарізати на порції і зварити. Рибу з хрящовим скелетом варити пластами з шкірою, охолодити і нарізати на порційні шматки. На рибному бульйоні приготувати желе.

Охолоджені шматки риби викласти у лотки на тоненький шар (0,5 см) застиглого желе на відстані 3—4 см. один від одного. Кожний шматок риби прикрасити зеленню петрушки, вареною морквою, огірками, лимоном. Щоб овочі закріпилися, рибу залити у 2-3 прийоми рибним желе і охолодити спо-

чатку при кімнатній температурі, а потім у холодильній шафі при температурі 4—6°С. Шар залитого желе над прикрасами повинен бути 0,5 см. Залиту рибу витримати в холодильнику не менше 2 год.

Застиглі шматки вирізати кінчиком ножа так, щоб краї зрізу рибного желе були гофрованими, і викласти на блюдо овальної форми. Заливну рибу подати без гарніру або з гарніром, який розмістити поряд з рибою. Гарнір складається з листків салату, корнішонів, маринованих або солоних огірків, стручкового перцю. Окремо подати соус хрін з оцтом або майонезом.

Другий спосіб (риба заливна в формах). У разі обслуговування банкетів заливну рибу готують у формах. Для цього в порційну форму налити шар желе і дати йому захолонути, потім покласти овочі для оформлення, на них — шматки вареної риби, повністю залити форму желе і охолодити. Перед подаванням форму із заливним опустити на 3—5 сек. у гарячу воду, потім перевернути, обтерти, злегка струсити і викласти на блюдо. Крім того, рибу можна залити безпосередньо в блюда овальної форми, порційними шматками, а також зварену цілою або фаршировану. При цьому рибу нарізати упоперек на шматки і покласти на блюдо. За допомогою кондитерського мішка її покрити тоненьким шаром напівзастиглого рибного желе, потім, уздовж хребта,— лимон, а поруч покласти різні прикраси з лимона, апельсинів, свіжих огірків, маслин, червоного стручкового перцю.

Третій спосіб (риба заливна в формах «аспік»). Приготувати прозоре міцне желе. Високі форми (шарлотниці, конусні рубчасті або гладкі ковпаки) поставити для охолодження в посуд з дрібно колотим льодом (до країв). У форму налити напівзастигле рибне желе. Коли на стінках загусне шар желе завтовшки близько 1 см рідке желе злити, а форму знову поставити на лід. Дно і стінки утвореної «сорочки» прикрасити свіжими та вареними овочами, оливками, маслинами, зернятками кетової і зернистої ікри попередньо змоченими у рідкому желе. В форму викласти шматочки вареної риби (осетрової, форелі, лосося, судака, білорибиці, кети), поступово залити напівзастиглим желе і охолодити.

Перед подаванням форму з заливним опустити на 3—5 сек. у гарячу воду, перевернути, обтерти зверху форму, злегка струсити і викласти на кругле блюдо.

При банкетній подачі «аспік» великого розміру можна поставити на постамент із залитих в желе нерибних морських продуктів

або хліба, рису, випеченого тіста. Прикрасити заливне зеленню, фігурками із желе або січеним желе. Окремо подати соус майонез або соус хрін з оцтом.

У формах крім риби можна заливати крабів, креветок або кальмарів.

Риба заливна під соусом майонезом

Рибу розібрати на чисте філе, нарізати на однакові за формою шматки (круглі, видовжені із загостреними кінцями, прямокутні) і припустити.

Рибу осетрових порід зварити пластами, нарізати на порційні шматки, надати круглої форми, ромба або прямокутника. Рибу викласти у лотки на тоненький шар застиглого желе на відстані 3—4 см один від одного. Кожен шматок риби покрити напівохолодженим желе з майонезом за допомогою ложки або корнета, охолодити. Загусле желе оздобити нарізаними вареними овочами, зеленню, лимоном, змоченими в рідкому желе.

Після того, як прикраси закріпили, кожен шматок залити прозорим желе, охолодити. За допомогою лопатки рибу викласти на блюдо, прикрасити зеленню.

Особливо гарне враження справляють прикраси, виконані на білому фоні майонезу з желе під глазур'ю з прозорого желе. Якщо на дні формочки є опуклі, викарбувані зображення, їх можна залити підфарбованим желе, а потім налити шар майонезу.

При оформленні заливних страв використовують профільні виїмки для варених овочів. Профілі виїмок можуть бути різноманітними — від простих геометричних фігур до зображень фірмових знаків, фігурок звірів, квітів і т. д.

Риба фарширована заливна

Риба фарширована — 75, лимон — 5, петрушка (зелень) — 2, желе — 125, маса заливної риби — 200, огірки свіжі — 25, помідори свіжі — 24, соус хрін — 25. Вихід: 265.

При масовому приготуванні рибу розробити на чисте філе. Філе риби, пасеровану ріпчасту цибулю пропустити крізь м'ясорубку, додати замочений в молоці білий черствий хліб без шкоринки і ще раз пропустити крізь м'ясорубку. Додати в масу сирі яйця, сіль, цукор, мелений перець, молоко, вершкове масло або маргарин. Масу добре вимішати і вибити. Одержаний фарш сформува-

ти у вигляді батона. Загорнути спочатку в шкіру, що залишилася при розбиранні риби, потім у марлю, змащену олією. Батон перев'язати шпагатом і зварити з додаванням цибулі, ароматичних корінців, спецій. Рибу охолодити в бульйоні.

Після охолодження риби зняти марлю, нарізати рибу на кружальця. Фаршировані шматки викласти у лоток на тоненький шар желе, кожен шматок риби прикрасити овочами, зеленню, лимоном, зміченими у незастиглому желе, залити желе і охолодити.

При подачі на банкетах щуку або судака зафарширувати у цілому вигляді, загорнути у марлю, перев'язати шпагатом, укласти на решітку рибного казана на черевце. Залити холодним бульйоном, додати петрушку, селеру, ріпчасту цибулю, сіль, припустити при закритій кришці і слабкому кипінні протягом 30—50 хв. За 5—10 хв. до готовності додати перець і лавровий лист.

Готову рибу охолодити, зняти марлю, витягнути нитки, нарізати на шматки. Викласти на овальне блюдо з підлитим желе у вигляді цілої тушки, вставити «очі» з маслин. За допомогою желе прикрасити овочами, лимоном, маслинами, зеленню, охолодити. Поверхню охолодженої риби покрити сіткою рибного желе за допомогою кондитерського мішка з тонкою насадкою. Гарнірують свіжими огірками, помідорами, зеленню. Окремо подають соус хрін.

Вимоги до якості заливної риби: заливна риба нарізана на порційні шматки з гофрованими краями, навколо кожного шматка є шар желе. Драглеподібна маса рівномірно розлита над кожним шматком. Прикраси добре проглядаються крізь прозоре желе. Смак і запах — концентрованого рибного бульйону, в міру солоний, з ароматом спецій. Колір риби — білий, желе прозоре. Консистенція риби — щільна, желе ніжне, пружне.

Закуски з нерибних морепродуктів

Креветки відварні

Креветки — 145, сіль — 3, перець —0,01. Вихід: 100.

Креветки розморозити, промити покласти в кип'ячу воду з додаванням солі, перцю чорного горошком, лаврового листу (на 1кг креветок беруть 3 л води, 150 г солі), перемішати і варити протягом 5 хв. Готові креветки спливають на поверхню.

Відварних нерозроблених креветок порційно можна подати натуральними як закуску до пива, використовувати як прикраси

до страв з риби. Із шийок готують заливні, салати або подають під майонезом.

Свіжоморожені креветки розморожують на повітрі при температурі 18—20°С 2 години, для того щоб розібрати блок на частини.

Розморожувати повністю креветки не рекомендується, оскільки вони темніють і погіршується їх зовнішній вигляд.

Вимоги до якості: креветки відпущені в натуральному вигляді, викладені на тарілку. Смак і запах — відповідають вареному м'ясу креветок, в міру, солоний з ароматом спецій. Колір — білий з рожевим відтінком. Консистенція щільна, соковита.

Краби заливні

Краби — 63, морква — 25, огірки мариновані — 36, зелений горошок консервований — 31, картопля — 27, салат — 14, маса варених крабів — 50, желе рибне — 75. Маса заливних крабів — 215. Соус — 30. Вихід: 245.

У фігурну форму налити готове рибне желе, охолодити, поки на стінках форми утвориться його прошарок 1—1,5 см. Желе, що не захололо, злити. У форму викласти прошарки шматочків крабів, закріпивши їх желе, дати захолонути. Між крабами розмістити фігурно нарізані овочі, потім — знову крабів, залити повністю желе і поставити в холодильник для повного охолодження.

При відпуску форму з крабами на декілька секунд опустити в гарячу воду, струснути і викласти на блюдо. Окремо подати соус хрін або соус майонез з корнішонами.

Заливне з горохом

На 4 формочки: молодий горошок — 300, креветки варені — 150, лимон для соку — $^1/_2$ шт., желатин — 10 пластинок, біле вино — 250, оцет — 30, бульйонний кубик — 1шт., сіль і цукор за смаком, соус «Табаско» — 2-3 краплі, варена морква — 80, печериці — 4 шт. Вихід: 300.

Замочити желатин в холодній кип'яченій воді. Свіжий горох проварити в підсоленій воді 20 хвилин і охолодити. Зварені креветки облити холодною водою, процідити і збризнути лимонним соком. 250 г води з'єднати з бульйонним кубиком, довести до кипіння, додати біле вино, оцет, сіль, цукор, 2-3 краплі соусу "Табаско". Желатин відцідити і розчинити в гарячому бульйоні. Желе охолодити, налити тонким шаром в 4 формочки і дати йому захолонути. Варену моркву вирізати фігурно за допомогою виїмок, в середину

вставити зварену печерицю, покласти в центр форми. Зверху розташувати прошарок горошку, залити прошарком захололого желе і дати йому повністю захолонути. Покласти шар креветок і гороху, ще раз залити желе і поставити заливне в холодильник.

Перед відпуском опустити формочку в гарячу воду і перевернути желе на блюдо.

Вимоги до якості: залиті продукти мають привабливий зовнішній вигляд, кожен вид продукту добре проглядається; желе прозоре, драглеподібної консистенції; смак ніжний, в міру солоний.

Заливне з крабів з овочами

Крабів (креветок) облити холодною водою, відцідити, збризнути соком лимона. Суцвіття цвітної капусти зварити на парі без додавання солі (для збереження білого кольору) в закритому посуді 20—25 хв. Капусту вийняти з каструлі, облити водою, обсушити на рушнику. Свіжозаморожені овочі (моркву і горох) проварити в киплячій підсоленій воді 8 хв., процідити, облити водою і охолодити.

Приготування желе: желатин замочити в холодній кип'яченій воді. В гарячому прозорому м'ясному бульйоні розчинити желатин, додати біле вино, сіль, мелений перець, цукор, кайєнський перець, довести до смаку лимонним соком. Готове желе охолодити.

Форму у вигляді кільця ополоснути холодною водою, налити тонкий прошарок в 2 см напівзахололого желе, охолодити в холодильнику. У форму покласти прошарок суміші крабів (креветок) і підготовлених овочів, залити желе і охолодити. Знову викласти прошарок крабів і овочів, залити желе і охолодити. Так повторити 2-3 рази. В кінці поставити в холодильник для повного захолонення. Перед відпуском форму опустити в гарячу воду і викласти на підготовлене кругле блюдо, застелене салатними листками.

Окремо до заливного подати чорний хліб і гострий соус.

Омари або лангусти з соусом

Омари або лангусти (шийки в панцері) — 180, сіль — 3, перець чорний — 0,01, лавровий лист — 0,01, маса варених лангустів — 75, соус майонез — 50, зелень — 3. Вихід: 125/3.

Розморожені шийки лангустів або омарів покласти в киплячу підсолену воду з додаванням перцю чорного горошком, лаврового листу (на 1кг шийок лангустів або омарів беруть 2 л води, 100 г солі) і варити протягом 15—20 хв.

Готові лангусти спливають на поверхню. Обробляти шийки краще гарячими. Можна подавати їх під соусом майонез.

При банкетній подачі панцер звареного омара покласти на блюдо, на нього — шийку, нарізану скибочками, а розколоті клешні з м'якоттю подати поруч. Прикрасити зеленню петрушки, соус майонез подати окремо.

Для відділення м'якоті від панцера зробити розріз ножицями вздовж по середині панцера або зрізати боковий край панцера шийки лангуста. Перед відпуском м'якоть шийки лангуста проварити в бульйоні.

Вимоги до якості: зовнішній вигляд — м'ясо лангустів або омарів у вареному вигляді охайно викладене на блюдо, полите соусом майонез. Смак і запах — притаманний вареному м'ясу лангустів без сторонніх присмаків, в міру солоне. Колір — білий з рожевим відтінком. Консистенція — щільна, соковита.

Устриці

Устриці — 7 шт., лимон — 80. Вихід: 7 шт. / 72.

Живі або заморожені раковини устриць перед використанням ретельно обчистити від водоростей і піску, промити в холодній воді за допомогою щітки. Спеціальним ножем з коротким лезом відкрити стулки устриць, починаючи з товстої частини раковини. У відкритої раковини підрізати з внутрішнього боку місце з'єднання устриці з пласкою стулкою, видалити її, а устрицю в глибокій стулці раковини облити холодною підсоленою водою. Перед вживанням устриць підрізати місце з'єднання з раковиною і вичавити на неї сік лимона. Живих устриць подають на одній із стулок раковин.

Подати устриці в раковинах, які покласти на серветку зі шматочками харчового льоду, прикрасити зеленню та часточками лимона.

Вимоги до якості: устриці відпущені в раковинах з льодом та лимоном. Смак і запах — специфічний, свіжий, без сторонніх запахів, колір — сірий, консистенція — щільна, соковита.

Варити 15—20 хв. Процес варіння можна повторити тричі.

Кальмари під маринадом

Кальмар (філе) — 154, заправка гірчична — 25, маса варених кальмарів — 75, маринад овочевий — 75, зелень — 3. Вихід: 75/75.

Філе розроблених кальмарів залити киплячою підсоленою водою (2 л на 1 кг, 20—40 г солі) і варити 5 хв. з моменту закипання води. Перед відпуском варених кальмарів нарізати соломкою, викласти в тарілку, залити соусом маринад, прикрасити зеленню.

1. Варити кальмарів більше ніж 5 хв. не рекомендується, оскільки м'ясо кальмарів стає жорстким.

2. Можна подати кальмарів з гірчичною заправкою, додавати в салати вінегрети або використовувати для заливного.

Вимоги до якості: кальмари нарізані соломкою, політі соусом, прикрашені зеленню. Смак — притаманний вареним кальмарам, в міру солоний з ароматом спецій. Колір — світло-рожевий. Консистенція щільна, соковита.

Салат з морської капусти

Морська капуста свіжозаморожена варена — 25, яблука —33, огірки — 20, морква — 15, сметана або майонез — 20. Вихід: 100.

Свіжозаморожену варену капусту нарізати, свіжу моркву, яблука, огірки (свіжі або солоні) нарізати соломкою. Всі продукти з'єднати, перемішати, заправити сіллю, викласти у салатницю, полити сметаною або майонезом. Прикрасити зеленню і свіжими овочами.

Можна використати морожену морську капусту, яку попередньо розморозити у холодній воді, промити. Залити холодною водою, швидко довести до кипіння і варити 15—20 хв, після чого відвар злити, капусту знову залити теплою водою і варити 15—20 хв. Процес варіння можна повторити тричі.

Суші

Споконвіків суші були головною стравою японського столу. За складністю церемонія приготування і вживання суші може зрівнятися тільки зі знаменитою чайною церемонією. Буквально кожен крок цієї процедури пройнятий глибоким сенсом. Для приготування суші потрібно свіже філе тунця, сьомги, барракуди і вугра, щупальця гігантського восьминога.

Добре промитий рис потрібно покласти в кан (спеціальну посудину), залити водою зі священних гарбузових посудин із розрахунку: на 1 кг рису — 2,1 л води. На великому вогні проварити 1хв., зменшити нагрів і варити 20 хв. Потім рис заправити суші оцтом і розкласти тонким шаром на деко «ішива». Дати рисові охолонути і сформувати брусочки. На рис покласти тонкі смужки тунця та інших риб. Зверху суші

обмотати добре висушеними морськими водоростями «нори» і змочити соєвим соусом. Прикрашають страву (суші) свіжим імбиром.

Їдять суші паличками (можна брати пальцями). Щоб надати суші гостроти і оригінального присмаку, зелену кульку хрону (васабі) розчиняють у соєвому соусі. Заїдають суші маленькою пелюсткою джинжеру — маринованого імбиру.



Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Які ви знаєте способи подачі осетрової і лососевої ікри?
2. Чим пояснити хороше засвоювання ікри?
3. За якими правилами підбирають продукти для приготування рибного асорті?
4. Який посуд використовують для холодних закусок з риби?
5. Складіть таблицю особливостей приготування і подачі солоних оселедців.
6. Чим прояснюють (освітлюють) рибне желе?
7. Яке співвідношення желатину і води для замочування желатину?
8. Які є способи приготування риби заливної?
9. Як підготувати кальмарів для приготування закусок?
10. З якою метою при варінні морської капусти міняють воду декілька разів?
11. Технологія приготування кальмарів заливних.

§ 6. М'ясні страви і закуски

Для приготування холодних м'ясних страв і закусок використовують гастрономічні продукти (шинку, ковбасу, буженину), м'ясо відварне і смажене (яловичину, свинину, телятину, птицю), дичину і кролика — смажені, а також субпродукти (язики, печінку). Харчова цінність цих закусок велика, оскільки вони містять до 30 % білків (варене, смажене м'ясо, паштети). Овочеві гарніри збагачують їх вітамінами і мінеральними солями, а соуси (хрін, майонез, кетчуп, соєвий) надають їм гострого смаку.

М'ясні продукти нарізають по 2-3 тонких шматки на порцію, домашню птицю — по 2 шматки (філе і шматок ніжки). Дичину — по $^1/_2$ шт. або також по 2 шматки. Як гарнір до м'ясних холодних закусок використовують свіжі огірки, помідори, також марино-

вану капусту білоголову, червоноголову, мариновані овочі, салат зелений, спаржу.

До м'ясних холодних закусок використовують соус хрін з оцтом або майонез з корнішонами.

Норми виходу основного продукту холодних страв і закусок — 50, 75 г, паштетів — 30, 100 г на порцію, холодцю — 100, 150 г на порцію, гарнірів — 50, 75 г, соусів — 25, 30, 40 г.

Окіст, або корейка, або грудинка з гарніром

Окіст сирокопчений — 93, або копчено-варений — 99, або корейка — 94, або буженина — 76, або грудинка копчена — 96, шинка — 77, гарнір — 50, соус — 25. Вихід: 150.

Шинку (окіст, рулет), буженину, корейку нарізати тоненькими скибочками (2-3 на порцію), викласти на фарфорове блюдо овальної форми, поряд — букетами гарнір з 3-4 видів овочів: свіжі або солоні огірки, томати, нарізані часточками, зелений горошок, дрібно посічене м'ясне желе. Страву прикрасити листками салату або зеленню петрушки. Окремо подати соус хрін з оцтом.

М'ясо, або птиця, або кролик, або дичина, смажені з гарніром

Яловичина — 156, або свинина — 129, або баранина — 166, або телятина — 180, жир тваринний топлений харчовий — 3, маса смажених м'ясних продуктів — 75, або курка — 216, або курчата — 213, або індичка — 192, або гуска — 261, або кролик — 143, або тетерук — 1/4 шт., або рябчик, або куріпка сіра — 2/3 шт., або фазан — 1/4 шт., маргарин столовий — 5, маса смаженої птиці, або дичини, або кролика — 100, гарнір — 75, соус — 25. Вихід: 175/25.

М'ясо, птицю, дичину і кролика посмажити, як і для гарячих м'ясних страв.

Готове м'ясо охолодити, нарізати тоненькими шматочками упоперек волокон (2-4 на порцію), птицю, кролика, дичину нарубати по два шматки на порцію, викласти на блюдо, збоку букетами покласти гарнір — зелений салат, корнішони, січене м'ясне желе, огірки, томати, струганий хрін. Страву прикрасити листками салату. Окремо в соуснику подати соус хрін з оцтом або соус майонез з корнішонами.

Асорті м'ясне

Яловичина — 54, або телятина — 50, язик яловичий або свинячий — 42, окіст копчено-варений — 33, птиця смажена — 25, маса м'ясних продуктів — 75, гарнір — 75, соус — 25. Вихід: 175.

Відварні, смажені м'ясопродукти, свинину копчену, ковбаси (3-4 види м'ясних продуктів) нарізати тоненькими скибочками по 2-3 шт. на порцію, викласти на блюдо, збоку розмістити букетами гарнір з 3-4 видів овочів: вареної моркви, картоплі, свіжих або солоних огірків, томатів, салату з червоноголової капусти, зеленого салату, спаржі, зеленого горошку, стручки квасолі, консервованої кукурудзи, маринованих ягід. До складу асорті можна включити також смажену дичину, столичний салат у волованах, м'ясний салат у тарталетках, фаршировану курку (галантин) та ін.

Подавати слід на фарфоровому блюді овальної або круглої форми. Окремо в соуснику подають соус хрін холодний або соус майонез з корнішонами.

М'ясо або язик заливний

Яловичина — 164, або баранина — 164, або свинина— 147, або язик яловичий — 126, або язик баранячий — 143, або язик свинячий — 127, маса відварних м'ясних продуктів — 75, жир тваринний топлений харчовий — 3, маса смаженої телятини — 75, морква — 4, петрушка (зелень) — 4, желе — 125, гарнір — 50, соус — 25. Вихід: 270.

Варене м'ясо, або відварний язик, або смажену телятину нарізати порційними шматками. На лоток налити тоненький шар желе, додати йому захолонути, покласти підготовлені шматки м'ясного продукту. Кожний шматок прикрасити зеленню петрушки, карбованою морквою, солодким перцем, свіжими огірками. Потім прикраси обережно залити охолодженим м'ясним желе і дати йому захолонути. Після цього язик або м'ясо залити рештою желе так, щоб шар його над продуктами становив 0,5 см, і поставити у холодильну шафу. Нарізати і подавати, як рибу заливну, з гарніром і без нього. На гарнір можна використати свіжі або солоні огірки і томати, салат з червоноголової капусти та інші овочі, поливши їх салатною заправою. Окремо подати соус хрін з оцтом.

Желе м'ясне

Кістки харчові яловичі — 1000, інші продукти — такі самі, як для приготування желе рибного.

Желатин замочити в холодній кип'яченій воді. Зварити бульйон, процідити, видалити жир. Відтяжку приготувати з білків яєць. У гарячий бульйон додати желатин, розчинити, а потім одати оцет або лимонну кислоту, потім за 2 рази ввести відтяжку при температурі бульйону не вищій ніж 50—60°С. Желе довести до кипіння протягом 15 хв. Витримати на краю плити в посуді із закритою кришкою ще 15 хв., щоб припинився процес відтягування. Обережно зняти піну, процідити і довести до кипіння. Желе можна використовувати для приготування заливного м'яса, язика, яєць і гарніру до холодних страв. На 1 л желе потрібно 40 г желатину і 1 кг харчових кісток.

Можна прояснити желе м'ясними продуктами: м'ясом 3-го сорту, кров'ю.

При освітленні желе використовують дрібно нарізану моркву і шматочки харчового льоду.

Для м'ясних заливних страв желе готують світле або темне. Світле використовують для приготування заливних страв із птиці і поросят, а темне — із яловичини, телятини і дичини. Желе являє собою глютинові драглі, які готують на концентрованих м'ясних бульйонах. Бульйон для темних желе готують із обсмажених кісток. В цьому ж бульйоні варять м'ясні продукти. В процесі варіння додають моркву, цибулю і біле коріння, яке для темних бульйонів обсмажують без жиру.

Порося заливне

Порося — 125, маса вареної поросятини — 75, морква — 4, петрушка (зелень) — 4, желе м'ясне — 125, гарнір — 50, соус — 25, сіль — 4. Вихід: 275.

Порося зварити, охолодити, нарубати на порційні шматки. Охолоджені шматки поросяти викласти у лотки на тоненький шар (0,5 см) захололого м'ясного желе на відстані 2—2,5 см один від одного. Кожен шматочок поросяти прикрасити скибочками вареного яйця, зірочками із вареної моркви, фігурно нарізаними свіжими огірками, помідорами, зеленню. Поступово залити м'ясним желе на $^1/_3$ висоти шматка поросяти. Коли желе загусне, кожен шматок поросяти покрити сіткою із желе за допомогою паперового корнета.

Для банкетів цілих відварних поросят нарубати на шматки вздовж, а потім упоперек. Кожен шматок змастити желе і викласти на блюдо так, щоб утворилася ціла тушка. Замість очей вставити маслини. Порося охолодити, прикрасити овочами і покрити сіткою зі світлого м'ясного желе.

Вимоги до якості: заливні м'ясо, язик або порося, нарізані на порційні шматки з гофрованими краями, відпущені на овальних блюдах або залиті в блюдах. Желе рівномірно розлите над кожним шматком. Прикраси добре проглядаються крізь прозоре желе. Смак і запах — концентрованого м'ясного бульйону, в міру солоний, відповідний виду м'яса, з ароматом спецій. Колір м'яса, язика — сірий, желе прозоре.

Курка фарширована (галантин)

Курка — 94, свинина — 27, шпик — 9, яйця — 1/4 шт., фісташки — 16 або зелений горошок — 12, молоко — 34, мускатний горіх — 0,1, перець мелений — 0,01, маса напівфабрикату — 129, маса готової фаршированої курки — 75, гарнір — 50, соус — 25. Вихід: 150.

В обробленій тушці курки надрізати вздовж спинки шкіру і зняти її, залишаючи шар м'якоті до 1 см. З кісток зняти м'якоть і приготувати фарш.

М'якоть курки, телятини або нежирної свинини пропустити крізь м'ясорубку 2-3 рази (паштетна решітка), протерти. Масу добре перемішати, поступово додати сирі яйця і молоко. Заправити фарш сіллю (12 г на 1 кг фаршу), перцем (0,5 г на 1 кг м'якоті) і мускатним горіхом (порошок), додати нарізані дрібними кубиками бланшировані шпик, варений язик, обчищені фісташки, зелений горошок і ретельно перемішати.

Філе птиці відбити, покласти його на середину шкіри курки. на філе викласти шар фаршу. Шкіру з'єднати і зашити нитками. Виробу надати вигляду цілої тушки, загорнути у марлю і перев'язати шпагатом. Фаршировану курку зварити у курячому бульйоні при слабкому кипінні протягом 1—1,5 год., потім її охолодити в цьому самому бульйоні, вийняти, покласти під легкий прес і поставити у холодильну шафу.

Перед подаванням з фаршированої курки зняти шпагат, марлю і нитки, нарізати порційними шматками, покласти на закусочну тарілку або кругле блюдо. На гарнір використовують варену цвітну капусту, зелений горошок, стручки квасолі, дрібно посічене

м'ясне желе. Прикрасити листками салату або зеленню петрушки. Окремо подати соус майонез з корнішонами. В разі банкетного оформлення на блюдо кладуть грінку із пшеничного хліба, на нього — цілу тушку. Зверху тушку покривають сіткою із світлого желе, навколо викладають гарнір: січене желе, свіжі овочі, зелений горошок, прикрашають зеленню петрушки, салату. На ніжки надівають «папільйотки» з розетками.

Вимоги до якості: тушка птиці відпущена на грінці, з нанесеною тоненькою сіткою з вершкового масла або желе. Прикрашена свіжими овочами, салатом. Соус майонез з корнішонами відпущений окремо. Смак і запах — приємний, в міру солоний, відповідний виду м'яса птиці. Колір — сірий, на розрізі проглядається зелений горошок, язик або сало. Консистенція — м'яка, ніжна.

Паштет з печінки

Печінка яловича — 1240, або печінка свиняча, або бараняча, або теляча — 1169, масло вершкове — 75, шпик — 104, цибуля ріпчаста — 119, морква — 93, яйця — $^1/_2$ шт., молоко або бульйон — 50. Вихід: 1000.

Шпик дрібно нарізати і злегка обсмажити, додати дрібно нарізані моркву, цибулю і запасерувати до готовності, потім покласти нарізану печінку і підсмажити, додати сіль, перець і бульйон і тушкувати до готовності. Суміш охолодити і двічі пропустити крізь м'ясорубку, використовуючи паштетну решітку, влити молоко або бульйон, довести до смаку, додати частину розм'яклого вершкового масла, викласти на підготовлене деко листи і запікати у жаровій шафі.

Паштет сформувати у вигляді батона, бруска або надати іншої форми, оформити вареним яйцем, вершковим маслом, наносячи його за допомогою кондитерського мішка, або надати форми квітки. Замість масла можна нанести сітку з охолодженого соусу майонез з додаванням м'ясного желе.

Паштет нарізати на порції, посипати зеленню, подавати паштет масою 30—100 г на порцію. Можна приготувати паштет з печінки з додаванням м'яса телятини, свинини, птиці або дичини.

Розроблено новий спосіб приготування паштету з печінки.

Печінка яловича — 730, шпик — 100, цибуля ріпчаста — 140, морква — 191, вершкове масло — 75, молоко — 110, метилцелюлоза — 25, сіль — 114, перець — 1. Вихід: 1000.

Обчищену і нарізану ріпчасту цибулю і моркву обсмажити на салі до напівготовності, додати нарізану шматками сиру печінку, сіль, мелений перець і припускати у власному соку до готовності. Суміш охолодити, а потім двічі подрібнити на м'ясорубці з паштетною решіткою. Додати розтоплене вершкове масло і гаряче кип'ячене молоко. Масу прогріти до 80°С, потім з неї сформувати батони, покрити їх 2-відсотковим розчином метилцелюлози (марка МЦ—100) і охолодити. Подвійна термообробка і захисне покриття розчином метилцелюлози значною мірою стримують розвиток бактерій. Паштет, приготовлений цим способом, можна зберігати 48 год.

Заміна смаження припусканням у власному соку печінки знижує втрати на 8,7 %, завдяки захисній плівці метилцелюлози поверхня паштету при зберіганні майже не підсихає.

Паштет із дичини, або птиці, або м'яса в тісті

Курка — 952, або гуска — 953, або рябчик (в шт.) — 3, або куропатка сіра (в шт.) — 3, або фазан (в шт.) — 1, печінка теляча — 418, шпик — 125, цибуля ріпчаста — 95, морква — 71, петрушка корінь — 75, перець чорний мелений — 0,08, маса паштету — 760, борошно пшеничне — 150, маргарин столовий — 60, цукор — 12, яйця — 1 шт., сметана — 50, маса тіста — 300, маса напівфабрикату — 1060, маса готового рулету — 850, желатин — 18, маса желе — 150. Вихід: 1000.

Оброблену печінку нарізати, обсмажити з цибулею, морквою і $^1/_2$ частиною сала шпик, охолодити, двічі пропустити крізь м'ясорубку з паштетною решіткою. Окремо пропустити варену м'якоть птиці і дичини, вибити її з додаванням бульйону, з'єднати з печінкою і рештою шпика, нарізаного дрібними кубиками, заправити сіллю, перцем, ретельно перемішати.

Приготувати прісне здобне тісто із борошна, маргарину, цукру, яєць і сметани, розкачати смужки завтовшки 5 мм. На тісто покласти паштет, накрити такою самою смужкою тіста і щільно з'єднати краї.

На поверхні виробу зробити декілька проколів для виходу пари, змастити яйцем і випекти при температурі 220—240°С 10—12 хв. Готовий виріб охолодити. Пустоти, що утворились поміж тістом і паштетом, залити напівзастиглим м'ясним желе. Паштет можна запекти в спеціальних формах. Перед відпуском паштет нарізати на порції.

Паштет із печінки в листковому тісті (І спосіб)

Паштет із печінки приготувати, як описано вище. Із листкового тіста випекти смужку шириною 7—8 см, охолодити і розрізати її на два пласти. Один пласт змастити рівним шаром печінкового паштету, посипати січеними яйцями, посіченою зеленню і накрити другим пластом, охолодити. Смужку з паштетом нарізати упоперек порційними шматками, відпустити на блюді з серветкою.

Паштет із печінки в листковому тісті в формах (ІІ спосіб)

Цей паштет готується із готового замороженого листкового тіста. Заморожене тісто вийняти із упаковки і розморозити при кімнатній температурі 20 хв., розкачати до товщини 3—4 мм на столі, посипаному борошном.

Для форми у вигляді цеглинки з розкачаного тіста вирізати смужки відповідних розмірів на дно, бокові стінки і кришку. Форму злегка змастити жиром, викласти заготовленими смугами з тіста, яке притиснути пальцями по всій формі та кутах. Якщо використати форму круглу, то щільно з'єднати «шви» поміж дном і краями.

Наповнити форму паштетом печінковим або м'ясним, рівномірно розрівняти зверху і по кутах.

Поверхню паштету покрити розкачаним тістом. За допомогою ложки краї тіста щільно притиснути до паштету. Поверхню паштету змастити збитим яєчним жовтком. За бажанням паштет можна оформити фігурками з цього ж тіста, які закріпити на поверхні за допомогою яєчного жовтка.

Перед запіканням зробити декілька проколів для виходу пари.

Для паштету у формі цеглинки необхідно зробити два отвори через весь прошарок тіста, в які вставити трубочки з алюмінієвої фольги. Для круглого паштету достатньо одного отвору з трубочкою в середині. Запікати паштет 15 хв. в жаровій шафі при температурі 240°С, а потім зменшити температуру до 180°С і запікати ще 30—35 хв. до золотисто-коричневого кольору.

Готовий паштет охолодити, вийняти з форми. В отвори через фольгу залити м'ясне желе. Паштет повністю охолодити. При банкетній подачі паштет викласти на овальне блюдо, надрізавши пару скибок.

Вимоги до якості: паштет, запечений в тісті, має форму прямокутника або круглу. Тісто рівномірно пропечене, з малюнком.

Простір між паштетом і тістом залитий желе. Смак і запах — приємний, характерний для запеченого тіста і паштету. Колір тіста — золотистий, паштету — сіро-коричневий, на розрізі — желе. Консистенція паштету — однорідна, тіста — пориста.

Паштет із курячої печінки

Куряча печінка — 500, яйце — 3 шт., вершкове масло — 25, вершки — 150, жирна корейка — 200, молоко — 200, хліб (м'якуш) — 150, цибуля ріпчаста — 100, часник — 10, мускатний горіх, сіль, перець. Вихід: 1000.

Печінку із птиці зачистити. Цибулю спасерувати на вершковому маслі, з'єднати з часником і печінкою, пропустити крізь м'ясорубку, додати замочений в молоці хліб, жирну корейку і ще раз подрібнити, заправити вершками, сіллю, перцем, меленим мускатним горіхом і ретельно перемішати. Товстодонну форми змастити вершковим маслом, викласти в неї паштет, поставити в посуд з водою і варити на слабкому вогні 45 хв. Готовий паштет охолодити, вийняти, надати форми піраміди, прикрасити вершковим маслом і відпустити на круглому блюді на листках салату.

Вимоги до якості: паштет з печінки має форму піраміди або батона, оформлений сіточкою з вершкового масла, прикрашений вареними яйцями і зеленню. Смак і запах — в міру солоний, з присмаком печінки, ароматом овочів. Колір — світло-коричневий. Консистенція — однорідна, мазеподібна.

Ковбаса смажена зі свинини (домашня)

Свинина (лопатка, грудинка) — 1800, часник — 30, перець чорний — 0,1, кишки тонкі — $^1/_{12}$ пучка. Вихід: 1000.

Свинину з салом нарізати маленькими кубиками або пропустити крізь м'ясорубку зі спеціальною решіткою, додати дрібно нарізаний або розтертий з сіллю часник, перець (можна молоко) і добре перемішати. Пучки кишкових оболонок розв'язати, замочити у холодній воді, ретельно промити, наповнити фаршем, поставити їх у холодне місце на 5—6 год. для того, щоб фарш дозрів. Після цього ковбасу перев'язати шпагатом, викласти на змащене жиром деко у формі кілець, зробити проколи в декількох місцях і смажити у жаровій шафі до готовності. Ковбасу охолодити, нарізати на порції, вагою 50—100 г, перед подаван-

ням посипати цибулею фрі, прикрасити зеленню. Домашню ковбасу можна відпустити гарячою.

Яйця фаршировані

Підготовлені яйця зварити круто, охолодити, обчистити, нарізати: навпіл або у вигляді квіточок, корзиночок, грибочків, лебедів. З яєць вийняти жовтки, з'єднати їх з компонентами начинки. За допомогою кулінарного шприца начинкою наповнити яєчні білки. Зафаршировані яйця викласти на блюдо, кожне прикрасити майонезом, зеленню, журавлиною і тими продуктами, з яких приготовлено начинку.

Варіанти фаршів*

Варіант 1	Варіант 2	Варіант 3	Варіант 4	Варіант 5
2 столові ложки м'якого сиру, 2 столові ложки посічених пряних трав; 2 столові ложки молока, сіль за смаком.	2 столові ложки пресованого сиру, 1 столова ложка тертої моркви; 1 столова ложка меленого фундука, сіль і мелений перець за смаком.	2 столові ложки м'якого сиру, 1 чайна ложка приправи каррі, 1 чайна ложка посіченого авокадо; 1 чайна ложка лимонного соку, 1 столова ложка молока, сіль за смаком.	2 столові ложки сиру м'якого 20-відсоткової жирності, 1 чайна ложка січеного кропу, 5 г тертої цедри, сіль.	2 столові ложки сиру м'якого 20-відсоткової жирності, 1 столова ложка томатної пасти, $^1/_2$ чайної ложки червоного меленого перцю, сіль за смаком
Для гарніру на 2 яйця в кожному ряду зліва направо				
Кукурудзяні качани і горошинки зеленого перцю; карликові пепероні і петрушка.	Чорні маслини і петрушка, анчоуси; трубочки і кубики помідорів.	Скибочки ківі і вишні; скибочки лимону, краби, кріп.	Трубочки лосося і кропу; ікра і жеруха (зелень).	Корнішони і скибочки пепероні; фаршировані маслини і жеруха (зелень).

* Кожен варіант розрахований на 4 половинки яйця.

Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Підберіть м'ясні продукти і гарнір для м'ясного асорті.
2. Чим прояснюють (освітлюють) м'ясне желе?
3. Що спільного в приготуванні м'яса, язика, поросяти заливного?
4. В яких випадках використовують світле або темне желе?
5. Яких форм можна надати паштету з печінки?
6. Які є способи приготування паштету? (Скласти порівняльну таблицю.)

§ 7. Гарячі закуски

Гарячі закуски відрізняються від гарячих других страв меншою масою, гострим смаком, оригінальним оформленням і подачею.

Продукти для гарячих закусок нарізають дрібними скибочками, брусочками або кубиками, щоб при їх вживанні не користуватись ножем.

Особливістю багатьох гарячих закусок є те, що їх подають у тому ж посуді, що й готують — кокотницях, кокільницях, порційних сковорідках (кроншелях) з двома вушками. Також гарячі закуски подають у волованах, скляночках із хліба, крутонах. Тарілки, на які ставлять металеві, порцелянові чашечки та раковини, судки, сковорідки, вкривають паперовими серветками. Це надає особливого колориту їхньому оформленню.

Кокотниці використовують для приготування таких витончених страв, як жульєни з птиці або дичини, асорті, печериці або білі гриби в сметані. Підготовлені продукти в соусі або сметані укладають у кокотниці, притрушують тертим сиром і запікають, завдяки чому на поверхні утворюється рум'яна шкірочка. При подаванні страву прикрашають оливкою без кісточки, шматочками крабів або креветок, зеленню; на ручку одягають паперову «папільйотку».

Кокільниці призначені для подавання гарячих закусок з риби та інших дарів моря (крабів, кальмарів, креветок). Запечені в кокільницях страви повинні бути повністю вкриті соусом, прикрашені зеленню.

На кроншелях подають смажену ковбасу, сосиски в соусі мадера. Шматочки смажених нирок укладають на кроншель у вигляді квіткової пелюстки, зверху — кружальця лимонів без цедри та насіння (або кружальця карбованого лимона) і посипають зеленню.

Особливу групу складають гарячі закуски з хліба — грінки. Для приготування грінок з хліба вирізають фігурні скибки із заглибленнями, які наповнюють начинками і запікають.

Для оформлення грінок з кістковим мозком (муаль) з житнього хліба вирізають скибки у вигляді ромбиків. Тонким ножем у скибці роблять овальний надріз, при якому товщина м'якушки становить 0,5—1 см. Потім їх засмажують на маслі і виймають овальну середину так, щоб утворився «човник». Заглибину наповнюють кружальцями вареного мозку у соусі мадера, притрушують сиром і запікають. Грінки поміщають на тарілки, вкриті паперовими серветками.

Для приготування яєць, запечених у хлібі, з пшеничного хліба вирізають скляночки циліндричної форми, роблять надрізи по краях, обсмажують і виймають середину так, щоб утворились заглибини, які заповнюють яйцем. Дрібно нарізають шинку, обсмажують з цибулею, прогрівають у соусі мадера, кладуть на яйце і запікають. Можна також використати воловани і крутони, випечені з листкового тіста.

Корзиночки (тарталетки) випікають із прісного здобного тіста в спеціальних формочках (тарталетках). Готове тісто розкачують товщиною 2—3 мм, вирізають із нього кружальця, вкладають їх в металеві формочки (тарталетки), притискають тісто до стінок і дна формочок. Тісто проколюють в декількох місцях, насипають в них горох або крупу (щоб тарталетки не деформувалися) і випікають.

Готові тарталетки використовують для салатів, грибів у сметані, паштетів, майонезів, крабів. Поширене використання тарталеток із рідкого млинцевого тіста, яке випікають у фритюрі за допомогою спеціальних форм.

Випікають воловани також із листкового тіста. Його потрібно розкачати товщиною 3—4 мм, вирізати кружальця діаметром 5—6 см з гладенькими або ребристими краями. Половину кружалець покласти на лист, змочений водою, і змастити яйцем. З решти кружалець вирізати середину виїмкою меншого розміру. Отримані кільця покласти на кружальця. Воловани змастити яйцем і випекти при температурі 200—250°С. Вироби у вигляді скляночок використовують для подачі холодних і гарячих закусок.

Гарячі закуски подають на банкетах та у святкові дні.

Риба, запечена в раковинах («Кокіль»)

Осетрина, севрюга, білуга — 171 або судак — 197, гриби білі свіжі — 36, печериці — 38, соус паровий — 30, вага припущеної

риби — 125, сир — 65, соус молочний — 125, краби — 12, масло вершкове — 10, вага напівфабрикату — 315. Вихід: 285.

Філе риби нарізати шматочками вагою 25—30 г (шматочки осетрових риб промити, ошпарити) і припустити. Свіжі білі гриби або печериці нарізати скибочками і відварити. Кокільниці або раковини змастити жиром, налити невелику кількість парового соусу і викласти гіркою шматочки припущеної риби, зверху покласти скибочки відварних грибів, ракову шийку або шматочки крабів.

Страву залити молочним соусом середньої консистенції, посипати тертим сиром, збризнути вершковим маслом і запікати в жаровій шафі.

Перед відпуском викласти на блюдо з паперовою серветкою, прикрасити зеленню.

Вимоги до якості: риба відпущена в кокільницях або натуральних раковинах на паперовій серветці, прикрашена зеленню. Зверху — рівномірно підсмажена шкірочка. Смак і запах — притаманний запеченій рибі, з ароматом грибів, крабів. Колір — золотистий. Консистенція — м'яка, соковита.

Жульєн з птиці

Філе птиці — 40, шинка — 20, печериці обсмажені — 20, масло вершкове — 10, сметанний соус — 75, твердий сир — 5, Вихід: 150.

М'якоть вареної птиці без шкіри і шинку нарізати тонкою соломкою. Гриби перебрати, промити, відварити до напівготовності, нарізати соломкою і обсмажити. Філе птиці і шинку злегка обсмажити на вершковому маслі, з'єднати з підготовленими грибами, заправити сметанним соусом і проварити при слабкому кипінні 4—5 хв.

Кокотниці злегка змастити маслом, викласти напівфабрикат, посипати тертим сиром і запекти в жаровій шафі при температурі 250—280°С до утворення рум'яної шкірочки. Щоб жюльєн не підгорів, кокотниці можна поставити на сковороду з гарячою водою.

Вимоги до якості: жульєн має рум'яну шкірочку, відпущений в кокотницях (на ручках — «папільйотки»), розміщених на тарілці з паперовою серветкою, прикрашений зеленню. Смак і запах — приємний, в міру солоний з присмаком та запахом грибів, м'яса птиці. Консистенція птиці — м'яка, грибів — пружна, соусу — однорідна.

Гриби в сметанному соусі, запечені

Гриби білі свіжі — 182, або печериці свіжі — 237, або гриби сушені — 45, маргарин столовий — 10, маса смажених грибів — 90, соус — 75, сир твердий — 5, маса напівфабрикату — 170. Вихід: 150.

Оброблені свіжі гриби нарізати скибочками і обсмажити 10—12 хв. Сухі білі гриби замочити, відварити, печериці припустити, нарізати скибочками. Гриби з'єднати з сметанним соусом, довести до кипіння, розкласти в кокотниці або порційні сковорідки. Посипати тертим сиром і запекти до утворення золотистої шкірочки.

Відпустити в посуді, в якому запікали гриби.

Воловани або корзиночки з шампіньйонами

Воловани або корзиночки — 2 шт. (по 20 — 25 г), гриби — 100, масло вершкове — 10, сметанний соус — 50, кріп. Вихід: 75.

Оброблені гриби нарізати скибочками, обсмажити на маслі, додати сметанний соус і проварити.

Викласти гриби у воловани, випечені з листкового тіста, або корзиночки, випечені зі здобного тіста, збризнути маслом, запекти в жаровій шафі. При відпуску посипати дрібно посіченим кропом.

Відпустити воловани або корзиночки на тарілці з паперовою серветкою

Краби, запечені у кокотницях

Краби (консерви) — 40, печериці — 10, масло вершкове — 5, соус молочний — 50, сир — 6, маслини — 2 шт., зелень. Вихід: 75.

Крабів звільнити від пергаменту. Гриби нарізати скибочками, припустити. Крабів разом з соком з'єднати з припущеними грибами, прогріти, викласти в кокотниці, додати молочний соус середньої консистенції. Посипати тертим сиром, збризнути розтопленим вершковим маслом і запекти в жаровій шафі.

При відпуску на крабів покласти маслини (без кісточок) і подати на круглому блюді з паперовою серветкою. Страву прикрасити гілочками зелені селери.

Воловани з крабами

Крабів (консерви) звільнити від пергаменту, прогріти у власному соку, заправити молочним або раковим соусом.

Заправлені соусом краби викласти у воловани (по 20—25 г), збризнути вершковим маслом і запекти в жаровій шафі. При відпуску зверху покласти шматочок краба. Подати воловани на тарілці з паперовою серветкою. Так можна подати ракові шийки, печінку тріски.

Устриці в соусі біле вино

Устриці — 4 шт., лимон — $^1/_{20}$, масло вершкове — 3, печериці — 10, соус біле вино — 30, зелень. Вихід: 50.

Раковини устриці промити в підсоленій воді, розкрити спеціальним ножем, охайно вийняти з них устриці. Покласти у сотейник, додати трохи бульйону, вершкове масло, лимонний сік і припустити 3—5 хв.

При відпуску гарячі устриці викласти у прогріті порцелянові чашечки (кокотниці). Покласти припущені шампіньйони, нарізані тонкими скибочками, залити соусом біле вино, посипати посіченою зеленню. Відпустити на тарілці, застеленій паперовою серветкою. Так само можна приготувати мідії.

Корзиночки з паштетом з печінки

Корзиночки — 2 шт. (по 20—25 г), паштет із печінки — 60, сир — 4, масло вершкове — 4. Вихід: 75.

Формочки викласти тонким шаром листкового або здобного тіста, наповнити паштетом з печінки, зрівняти, посипати тертим сиром, збризнути розтопленим вершковим маслом.

Запекти корзиночки з паштетом в жаровій шафі безпосередньо перед відпуском.

Готові корзиночки вийняти з формочок і викласти на десертну тарілку, покриту паперовою серветкою.

Закуски з шинки

Шинка або окіст — 250, або рулет — 208, картопля — 533, цибуля ріпчаста — 238, жир — 50, сметана — 200 або соус — 200, сухарі — 20, перець чорний — 0,1. Вихід: 1000.

Шинку, рулет або окіст, відварну картоплю нарізати пластинками. Дрібно нарізану цибулю злегка підсмажити. Коли цибуля набуде жовтого кольору додати картоплю і шинку, обсмажити, заправити сіллю і перцем. Підготовлені продукти викласти в змащену жиром

порційну сковорідку, залити сметаною або соусом сметанним з томатом, посипати сухарями, збризнути жиром і запекти у жаровій шафі. Подавати у порційній сковорідці в гарячому вигляді.



Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Яке призначення корзиночок і тарталеток для відпуску закусок?
2. Знайти відмінні особливості в приготуванні крабів заливних і риби «Кокіль».
3. Чому рибу, запечену в раковинах, називають «Кокіль»?
4. Технологія приготування грибів, запечених в сметані.
5. Особливості оформлення гарячих закусок з нерибних продуктів моря.

Основні поняття теми

Масляні суміші
Бутербродні пасти
Потапці
Багатошарові бутерброди
Бутерброди-башти
Бутерброди-піраміди
Бутербродний торт
Клубні бутерброди
Салат-коктейль
Риба «Аспіг»
Курка «Галантин»



Кухарю на замітку

1. Щоб запобігти висиханню кетової, паюсної або зернистої ікри, необхідно прилити її тонким шаром олії і щільно закрити.
2. Жир оселедця під дією повітря, світла і вологи окислюється і гіркне, тому необхідно зберігати оселедці, залиті тузлуком, у темному прохолодному місці в закритому посуді.
3. Шкіру з оселедця необхідно знімати в напрямку від голови до хвоста.
4. Щоб оселедець міцного посолу набув соковитості після вимочування, його розробляють, заливають на 3—4 години молоком.

Середньосолоний оселедець можна залити молоком без вимочування. На 1 кг філе беруть склянку молока. Ніжний і м'який солоний оселедець рекомендується вимочувати в міцному настої чаю.

5. Осетрину, білугу, севрюгу для холодних закусок варять великим шматком (ланками), охолоджують і нарізають на порції перед відпуском.

6. Заливну рибу не можна зберігати при мінусовій температурі.

7. Щоб заливну рибу, м'ясо, краби вийняти з форми, треба на 1-2 сек. занурити їх у гарячу воду, формочку, накрити тарілкою і перевернути догори дном та злегка струснути.

8. Чим більший розмір рака, тим смачніше його м'ясо. Особливо смачні раки осіннього вилову.

9. Раків, крабів, креветок, мідій варять в киплячій підсоленій воді, пиві або молоці.

10. Щоб раки були смачні, не втратили соковитість, виймати їх з охолодженого відвару треба безпосередньо перед відпуском.

11. Відкриті консерви м'ясні або рибні одразу необхідно використати. Якщо залишилися, то їх необхідно перекласти в скляний посуд і закрити.

12. Деякі сорти ковбаси погано обчищаються від шкірки. Щоб легше зняти шкірку, ковбасу потрібно опустити на півхвилини в кип'яток.

13. Щоб смажені м'ясні холодні продукти (буженина, телятина, ростбіф) не завітрювалися, нарізати їх потрібно безпосередньо перед відпуском.

ГЛАВА VII

СОЛОДКІ СТРАВИ І НАПОЇ

Наша мета

Після вивчення цієї теми ви повинні:

- ✧ Мати загальне уявлення про харчові добавки та їх роль в раціональному харчуванні людини.
- ✧ Знати асортимент желеподібних речовин, вміти підготувати їх для використання.
- ✧ Знати різні способи приготування желе при банкетній подачі.
- ✧ Знати асортимент желе, мусів, кремів, самбуків і особливості їх приготування на різних підприємствах.
- ✧ Знати асортимент чаю і способи його заварювання.
- ✧ Вміти запропонувати чай при різних формах обслуговування.
- ✧ Знати способи заварювання і подачі кави і рекомендувати їх з відвідувачам різних країн.

§ 1. Харчові добавки

На організм людини впливають фактори зовнішнього середовища: вода, повітря та харчові продукти. Вплив цих факторів посилюється в сучасних екологічних умовах, тому що в організмі людини накопичуються радіонукліди, солі важких металів.

Найбільша кількість радіонуклідів потрапляє до організму людини з харчовими продуктами і накопичується в кістках, печінці, м'язах, щитовидній залозі у вигляді важких металів: стронцію, барію, калію, кальцію, цинку, йоду. Це суттєво впливає на стан здоров'я людини і викликає ряд захворювань: онкологічні, щитовидної залози та інші. Тому при надходженні шкідливих речовин до організму людини велике значення має профілактика їх накопичення. Для цього разом з іншими заходами при приготуванні страв використовують харчові добавки, які здатні зв'язувати та виводити з організму людини

шкідливі речовини. Харчові добавки також збагачують їжу поживними речовинами, забезпечують раціональне харчування різних груп населення.

До харчових добавок відносять:

- ✧ еламін;
- ✧ альгінат натрію, харчовий альбумін;
- ✧ пектинові речовини;
- ✧ пектин;
- ✧ пшеничні висівки;
- ✧ рослинні олії з нетрадиційної сировини;
- ✧ кріопорошки;
- ✧ сухе обезжирене молоко;
- ✧ продукти переробки сої та ін.

Еламін — це продукт переробки морської капусти, вирощеної в екологічно чистих умовах. Його випускають у вигляді тоненьких прозорих пластівців або в замороженому стані. Пластівці еламіну замочують для набрякання, а заморожений — додають у напівфабрикати до теплової обробки. Використовують еламін для приготування заливних страв, соусів, желе. На 100 г продукту додають 5 г еламіну (в зонах відчуження — до 12 г).

Альгінат натрію — отримують з бурих водоростей, при набряканні він набуває желеподібної консистенції. Використовується як стабілізатор, емульгатор, желеутворюючий засіб при виготовленні морозива, майонезу, мармеладу, желеподібних страв. При приготуванні студнів додають фосфорнокислий калій та лимонну кислоту. Споживають до 15 г на добу як харчову добавку. Альгінат натрію знижує засвоєння організмом стронцію.

Харчовий альбумін (суха кров) виробляється із крові здорових тварин на м'ясокомбінатах.

Він являє собою порошкоподібний продукт червоно-коричневого кольору без стороннього запаху і містить 5—7 % води, 86—88 % білків, 1,7—1,9 % жиру, 3,6—5 % мінеральних речовин: K, Mg, Ca, P, Na, Fe.

Харчовий альбумін розчиняється в воді і добре її утримує.

Одним із важливих показників є здатність зв'язувати жир і утворювати стійку піну. Це дає можливість прогнозувати високу якість продуктів харчування, в які додають суху кров: борошняні кондитерські вироби, страви з м'яса.

Пектинові речовини здатні зв'язувати іони важких металів, радіонуклідів і сприяють їх виведенню з організму людини.

Джерелом пектинових речовин з клітковини є яблучний та буряковий порошки. Їх необхідно залити холодною водою 1:4 для набрякання на 1 год. і проварити 10—15 хв. в кислому середовищі. Використовують в солодкі соуси, желеподібні страви, як барвник — буряковий порошок.

Пектин — водорозчинна речовина, яку виготовляють з плодів і ягід. Використовують для желеподібних страв, при виробництві кондвиробів, соків, джемів. Желеутворююча властивість проявляється в присутності цукру і кислот. Співвідношення пектину, цукру і лимонної кислоти — 1:5:0,01.

Пектиновмісні десерти «Барви України» виробляються з плодів, ягід, овочів з підвищеним вмістом пектинових речовин. Як підсолоджувач, крім цукру, використовуються глюкозо-фруктозний і високофруктозний сиропи. Продукт має пастоподібну, м'яку консистенцію зі смаком і ароматом фруктів та ягід. Вживаються безпосередньо та можуть бути використані у різних галузях харчової промисловості, а зі вмістом глюкози і фруктози — як дієтичне харчування для хворих на цукровий діабет.

Біологічно активна добавка «Пектосан». До складу добавки входить буряковий пектиновмісний порошок. Продукт містить харчові волокна, які поліпшують перистальтику кишечника. Під час вживання добавки важкі метали зв'язуються на рівні шлунково-кишкового тракту і сприяють зменшенню кількості шкідливих речовин, які проходять через організм і фіксуються у тканинах.

Пшеничні висівки отримують при помолі зерна; вони є джерелом біологічно активних речовин. Це сприяє підвищенню перистальтики шлунково-кишкового тракту та регулює роботу шлунку, швидко виводить з організму продукти обміну речовин, в тому числі радіонукліди. Висівки просіюють, підсушують, з'єднують з борошном і використовують для виробів з борошна.

Рослинні олії з нетрадиційної сировини — до них відносяться олії шипшини, кропу, огірка, кавуна. Їх отримують шляхом екстракції фреону і видалення розчинника у вакуумних установках. Вони містять комплекс біологічно активних речовин і не підлягають термообробці. Використовують масла в салатні заправки, тісто, соуси. Вони захищають організм від негативного впливу зовнішнього середовища на рівні клітини.

Кріопорошки отримують з рослин з підвищеним вмістом вітамінів: кропиви, календули, чорноплідної горобини. Використовують

їх як харчовий барвник, це біоактивна добавка, яка не підлягає тепловій обробці. Їх додають в кінці приготування соусів та солодких страв.

Сухе обезжирене молоко (СОМ) — його додають у хліб, морозиво, ковбаси, штучні крупи, макаронні вироби, молочні супи, соуси, напої і другі страви (крім картопляних).

Продукти переробки сої використовують в лікувальному харчуванні для збагачення білками, січених м'ясних виробах, напоях, виробах з дріжджового тіста. Їх додавання підвищує формостійкість, знижує черствіння виробів, зменшує втрати в масі (вазі).

Каротин і бета-каротин використовують як:

- ✧ провітамінну, радіопротекторну, імунностимулюючу добавку
- ✧ харчовий барвник в продукти харчування для підвищення біологічної цінності і покрашення кольору молочних, макаронних, хлібобулочних, кондитерських виробів
- ✧ його використовують у вигляді масляних сумішей і додають в розрахунку 1,2—10 г на 1 кг продукту.



Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Яке значення харчових добавок в харчуванні людини?
2. Дати характеристику харчовим добавкам: еламіну, харчовому альбуміну, кріопорошкам.
3. Що таке бета-каротин і яке його призначення?
4. Назвати продукти переробки сої.
5. Для яких страв використовують продукти переробки сої?

§ 2. Салати-коктейлі десертні

Десертні салати-коктейлі готують із свіжих або консервованих плодів і ягід, киселю, желе і заправляють вершками, вином, солодким соусом, цукром, соком лимона, медом, фруктовим сиропом.

Для прикрас використовують горіхи, кокосову стружку, тертий шоколад, свіжі ягоди, цитрусові, збиті вершки.

Відпускають салати-коктейлі в фігурних кришталевих креманках, фужерах, вазочках. Їх ставлять на тарілку з серветкою, поруч кладуть чайну ложку, прикрашають парасольками, паличками для коктейлів.

Салат-коктейль фруктовий

Варіант № 1.

Апельсини — 107, яблука — 86, груші — 55, соус з журавлини — 35, вино херес — 50. Вихід: 150.

Апельсини, яблука, груші обчистити, нарізати тоненькими скибочками. У фужер або креманку викласти підготовлені продукти шарами, прошарки збризнути вином, полити солодким соусом, прикрасити фруктами.

Варіант № 2.

Яблука — 83, апельсини — 30, ківі — 20, родзинки — 8, цукор — 15, лимон — 35, горіхи — 17, вершки 30-відсоткової жирності — 20. Вихід: 100.

Яблука і апельсини обчистити від шкірочки і насіння, ківі — від шкірочки, нарізати тоненькими скибочками. Яблука збризнути лимонним соком. Родзинки перебрати, промити, ошпарити, охолодити. Горіхи почистити, подрібнити, підсушити. Підготовлені продукти викласти шарами в креманку, прошарки заправити лимонним соком з цукром. Поверхню салату полити збитими вершками, посипати горіхами, прикрасити лимоном.

Салат-коктейль «Медок»

Консервовані вишня або черешня — 15, абрикоси — 15, малина або полуниця — 15, ананаси — 15, мед — 10, лимон — 10, фруктовий сироп — 10, вершки 30-відсоткової жирності — 10. Вихід: 100.

Нарізані кубиками ананаси і абрикоси, вишні, ягоди викласти шарами в фужер. Прошарки заправити фруктовим сиропом, зверху — вершками, медом. Прикрасити кружальцями лимона.

Салат-коктейль з черешень і вишень

Черешні — 40, вишні — 40, горіхи — 5, ром — 10, вершки — 10, цукрова пудра — 5. Вихід: 100.

Черешні і вишні вимити, очистити від кісточок. Збити вершки з цукровою пудрою. В креманку викладати прошарками вишні і черешні. Кожен прошарок збризкувати ромом і змащувати вершками. Зверху салат прикрасити збитими вершками, посипати горіхами. Можна прикрасити декоративними парасольками.

Салат-коктейль «Сонячний»

Абрикоси — 20, сливи — 20, жовта черешня — 20, смородина — 10, майонез — 20, згущене молоко — 10, желатин — 3. Вихід: 100.

Замочити желатин. Абрикоси, сливи, черешні звільнити від кісточок. Абрикоси і сливи нарізати часточками. В креманку викласти абрикоси, заправити згущеним молоком, зверху покласти черешні, заправити молоком і викласти сливи. Замочений желатин розпустити, охолодити, з'єднати з майонезом і згущеним молоком, збити.

Із кондитерського мішка випустити на салат суміш згущеного молока і майонезу, зверху прикрасити черешнею, абрикосами, сливами.

Салат-коктейль з груш і винограду

Груші — 50, виноград (зелений і синій) — 30, сік лимона — $^1/_{10}$ шт., горіхи — 5, сметана — 10, цукрова пудра — 5. Вихід: 100.

Груші обчистити від шкірочки, розрізати на чотири частини, обчистити від серцевини. Підготовлені груші нарізати на тоненькі скибочки, збризнути соком лимона. Виноград відділити від плодоніжок. Сметану збити з цукровою пудрою. Частину з'єднати з розтертими горіхами.

В креманки або вазочки викладати груші і виноград прошарками, заправити сметаною з горіхами. Зверху салат прикрасити збитою сметаною, посипати горіхами, декоративним парасолькою.

Салат-коктейль ягідний

Чорниці — 23, ожина — 23, малина — 25, смородина — 23, цукор — 10, вершки 30-відсоткової жирності — 15. Вихід: 100.

Ягоди перебрати, промити, добре відцідити від води, викласти шарами в креманку, посипати цукром і заправити вершками.

Салат-коктейль із киселю з морозивом і ягодами

Кисіль — 30, морозиво — 30, ягоди (полуниця, малина, вишня, черешня, сливи, абрикоси) без кісточок — по 10. Вихід: 100.

У фужер налити холодний середньої густоти кисіль із фруктів або ягід, покласти кульку морозива, зверху — ягоди.

Фруктовий салат в ананасі

Ананас — 1 шт., ківі — 3 шт., суниці — 150, виноград — 100, мандарини — 4 шт., черешні — 100, сік одного лимона, цукор — 60, вишневий лікер — 50, вершки — 100, цукор для вершків — 50, ваніль — $^1/_2$ стручка, вишня — 1шт. Вихід: 5 порцій по 200 г.

З ананаса вирізати клином $^1/_3$ м'якоті плоду. Зрізаний ананас обчистити, м'якоть нарізати кубиками. З решти ананаса вирізати жорстку середину і частину фруктової м'якоті, яку також нарізати кубиками. Ківі обчистити і нарізати скибочками. Суниці і виноград промити і нарізати навпіл. Мандарини обчистити, розділити на часточки, зачистити від білої плівки. Підготовлені фрукти з'єднати, наповнити ними підготовлений ананас. Лимонний сік проварити з цукром до його розчинення, охолодити. Суміш з'єднати з вишневим лікером і полити нею салат.

Вершки збити з цукром і ваніллю, полити ними салат, збризнути вишневим лікером, прикрасити свіжою вишнею.

Кавун фарширований

Кавун невеликих розмірів — 1 шт., апельсин — 2 шт., сік одного апельсина, лимон для соку — $^1/_2$ шт., цукор — 50, білий ром — 20 мл, мед — 30, ванільне морозиво — 4 кульки, подрібнені фісташки — 20. Вихід: 1600. Вихід однієї порції — 400.

У кавуна зрізати третю частину і столовою ложкою обережно вийняти м'якоть. З м'якоті вийняти зерна і нарізати брусочками. Апельсини обчистити, розділити на часточки, зняти плівку і нарізати скибочками. Апельсини і кавун з'єднати.

Краї половинки порожнього кавуна вирізати напівкружальцями. В підготовлений кавун викласти фруктовий салат. Апельсиновий і лимонний соки прогріти з цукром до його розчинення. Сироп охолодити і з'єднати з медом. Салат заправити отриманим соусом, зверху покласти кульки ванільного морозива і посипати подрібненими фісташками.

Таким чином можна приготувати фруктовий салат в дині або авокадо; для начинки використати яблука, абрикоси, вишні, виноград, суниці, малину, банани.

Вимоги до якості фруктових салатів-коктейлів: салати відпущені в креманках або фужерах, прикрашені свіжими або консервованими фруктами. Кружальцями лимона (надрізаними з одного боку) прикрашають край фужера.

Фрукти нарізані тоненько, охайно, викладені в креманки шарами. Смак і запах — солодкуватий, властивий фруктам, які входять до складу салату. Колір — притаманний набору фруктів. Консистенція — соковита, злегка хрумка.



Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Які особливості приготування десертних салатів-коктейлів?
2. В якому посуді відпускають салати-коктейлі?
3. Скласти схему приготування і відпуску салату-коктейлю фруктового.
4. Особливості приготування салату-коктейлю «Медок».
5. Скласти порівняльну таблицю приготування салатів-коктейлів:



Назва салату	Особливості приготування

§ 3. Желеподібні солодкі страви

До таких страв належать: желе, киселі, муси, самбуки, креми. Їх готують із свіжих, консервованих і сушених плодів і ягід, з плодового і ягідного пюре, соків, сиропів, екстрактів, молока. Желеподібної консистенції ці страви набувають завдяки додаванню речовин, здатних утворювати желе: крохмалю, желатину, агароїду, альгінату натрію, пектинових речовин і модифікованого крохмалю, які зв'язують воду і утворюють при охолодженні драглеподібну масу. Міцність драглів залежить від кількості речовин, здатних утворювати желе і їхнього виду, а також від режиму варіння, додержання правил зберігання (див. табл.).

Кількість крохмалю і желатину для приготування солодких страв з утворенням желе (г на 1 кг).

Речовина, здатна утворювати желе	Кисіль			Желе	Самбук	Мус	Крем
	Густий	Середньої густини	Напіврідкий				
Крохмаль	60—80	35—50	20—40	—	—	—	—
Желатин	—	—	—	30	27	15	20
Агар	—	—	—	15	13	8	10
Агароїд	—	—	—	15	13	8	10

Приготування желе

У застиглому вигляді желе — це прозора драглеподібна маса (молочно-біла). Його густина залежить від температури і кількості речовини, здатної утворювати желе, желатину, агароїду, фурцелерану. Желе готують з фруктово-ягідних відварів, соків, сиропів, екстрактів, есенції, молока, варення і речовини, здатної утворювати желе.

Харчовий желатин — продукт, отриманий виварюванням тваринної сполучної тканини, кісток, шкіри, який прояснюють, висушують і подрібнюють. У сухому вигляді желатин являє собою крупу або пластини вологістю до 16 %.

Фурцелеран і агароїд — отримують виварюванням з червоних морських водоростей. Його випускають у вигляді порошку, крупи, пластівців, плівок або пластин.

Для приготування желе желатин (агароїд або фурцелеран) на 1—1,5 год. замочують у восьмикратній кількості холодної кип'яченої води. Перед використанням залишок води зливають, желатин злегка віджимають.

Технологічний процес приготування желе складається з підготовки продукту, здатного утворювати желе, приготування сиропу, розчинення цього продукту у сиропі, охолодження желе до 20°С і розливання у форми, застигання при температурі 2—8°С, підготовки до подавання.

Сиропи для фруктово-ягідних желе готують так само, як і для киселів. Соки вводять у желе після розчинення желатину.

Готове желе розливають в охолоджені порційні формочки, великі форми або лотки і охолоджують у холодильній шафі при температурі 2—8°С протягом 1—1,5 год. Перед подаванням желе виймають з форми, опустивши її на 2—3 сек. у гарячу воду, витирають стінки і дно формочок, струшують і, перевертаючи їх, обережно перекладають у підготовлену креманку або на десертну тарілку. Зберігають готове желе на холоді не більше 12 год., оскільки в разі тривалого зберігання воно ущільнюється, після чого розм'якшується, і з нього виділяється рідина.

Желе з плодів або ягід свіжих

Журавлина — 147, або смородина червона — 149, або смородина чорна — 143, вода — 850, або суниці (садові), або малина — 206, вода — 785, або вишні (без кісточок) — 206, вода — 805, цукор — 140, желатин — 30, кислота лимонна — 1. Вихід: 1000.

Желатин замочити на 1—1,5 год. у холодній воді. З ягід вичавити сік. З вичавків приготувати відвар, процідити, додати цукор, нагріти до кипіння, видалити з поверхні сиропу піну, додати підготовлений желатин, розмішати його до повного розчинення, знову довести до кипіння і процідити. У підготовлений сироп з желатином додати ягідний сік, розлити у порційні формочки, залишити на холоді при температурі від 2 до 8°С протягом 1,5—2 год. для застигання. Якщо желе каламутне, його слід прояснити яєчним білком (24 г на 1000 г желе). Для цього білок, змішаний з однаковою кількістю холодної води, влити у сироп і проварити протягом 8—10 хв. при слабкому кипінні. Прояснений сироп процідити.

Перед тим, як подавати, формочку з желе (на $^2/_3$ об'єму) занурити на декілька секунд у гарячу воду, злегка струснути і викласти у креманку або вазочку. Подати з солодким соусом або сиропом.

Желе з лимонів, апельсинів, мандаринів

Лимони — 190, або апельсини — 341, або мандарини — 263, цукор — 140, кислота лимонна — 1, желатин — 30, вода для лимонів — 860, для апельсинів і мандаринів — 790. Вихід: 1000.

Желатин замочити у холодній воді для набухання. Лимони (апельсини, мандарини) промити, зняти цедру і зачистити її від білих волокон, потім нарізати тоненькою соломкою. З лимонів (апельсинів, мандаринів) віджати сік і зберігати його в посуді, що не окислюється, у холодильній шафі. Для приготування сиропу воду довести до кипіння, додати цукор, цедру, желатин і, помішуючи, розчинити.

Сироп довести до кипіння, припинити нагрівання і витримати у посуді із закритою кришкою 15—20 хв., після чого ввести приготовлений сік, процідити сироп, розлити у формочки й охолодити. Подавати по 100—150 г на порцію з соусом, сиропом або зі збитими вершками (20—30 г на порцію).

Желе з молока

Молоко — 750, цукор — 140, мигдаль обчищений — 22, вода (для мигдального молока) — 50 або желатин — 30, вода (для желатину) — 180. Вихід: 1000. Вихід однієї порції — 100.

Желатин замочити. Приготувати мигдальне молоко: мигдаль залити гарячою водою, кип'ятити 3—4 хв., відкинути на сито, обчисти-

ти від шкірки, подрібнити у ступці, додаючи холодну кип'ячену воду. Молоко процідити, а вичавки знову піддати такій самій обробці. Замість мигдального молока можна використовувати ванілін (0,03 на 1000 г). Молоко прокип'ятити, додати цукор, желатин, мигдальне молоко або ванілін і довести до кипіння. Желе злегка охолодити, процідити, розлити у форми і охолодити. Застигле желе вийняти з форми і подавати, поливши солодким соусом або сиропом.

Желе з плодово-овочевим соком

Сметана — 100, цукровий пісок — 15, желатин — 5, молоко — 35, сік плодово-ягідний — 8, какао-порошок — 2, сира морква — 20, сироп — 50. Вихід: 150.

Сметану з'єднати з цукром та розмішати, нагріти до температури 70—80°С. Потім ввести желатин, замочений у молоці, і продовжувати нагрівати до 90°С. Утворену суміш розділити на три частини. Одну забарвити плодово-ягідним соком, другу — какао-порошком, а третю — морквяним соком. У такому порядку розлити у формочки і охолодити. Перед подаванням полити сиропом.

Желе багатошарове готують з різних видів желе: ягідного, лимонного, кавового, молочного. У формочки, склянки або лотки наливають один шар желе, охолоджують і тільки після цього наливають наступний.

Мозаїчне желе

Його готують із застиглого багатошарового желе. Желе нарізати на шматочки довільної форми, змішати, викласти у формочки, залити безбарвним або слабко забарвленим желе і охолодити.

Желе зі сметани

Сметана — 80, цукор — 20, ванілін — 0,15, желатин — 4, консервовані фрукти — 50. Вихід: 100/50.

Желатин замочити і розпустити на пароводяній бані. В сметану додати цукор і підігріти до розчинення. З'єднати з розпущеним желатином, розмішати.

Формочки ополоснути холодною кип'яченою водою, налити желе, охолодити. Готове желе викласти з формочки на блюдо або пласку вазу. Прикрасити консервованими фруктами, полити сиропом.

Желе шоколадне

Шоколад — 20, молоко — 70, цукор — 10, желатин — 3, ванілін — 0,15, вершки — 30. Вихід: 100/30.

Желатин замочити і розпустити. Шоколад натерти на тертці з великими отворами. Молоко закип'ятити, додати цукор, шоколад, ванілін і розпущений желатин. Суміш довести до кипіння, розлити в форми і охолодити. Вийняти з форми.

При відпуску желе прикрасити збитими вершками, фігурним шоколадом.

Желе з червоного вина

Вино — 25, вода — 50, цукор — 25, желатин — 3, ванільний цукор — 5, лимонна кислота — 2, виноград — 20. Вихід: 100/20.

Желатин замочити. Приготувати цукровий сироп, додати желатин, перемішати і влити вино. Довести до кипіння, заправити ванільним цукром, лимонною кислотою і процідити в гарячому вигляді. Розлити в формочки, охолодити. Відпустити в креманці, прикрасити виноградом.

Желе «Бурштинове»

Морква — 30, цукор — 10, вода — 60, лимонна кислота — 0,3, желатин — 3. Вихід: 100.

Обчистити і промити моркву, натерти, залити водою і варити 15—20 хв. Зварену моркву процідити. У відвар додати цукор, довести до кипіння, ввести попередньо замочений желатин. Суміш розмішати, довести до кипіння, розлити в формочки і охолодити.

Желе вийняти з формочки на десертну тарілку, прикрасити фігурною нарізною морквою.

Апельсинові корзиночки з желе

Апельсини — 3 шт. (300 г), цукор — 250, вода — 750, желатин — 30. Вихід: 1000. Вихід однієї корзиночки — 350.

Апельсини середніх розмірів помити, обсушити. Вирізати з них корзиночки. Середину з кожного апельсина обережно вибрати чайною ложкою. Краї корзиночок вирізати зубчиками. Із м'якоті вичавити сік.

Приготувати сироп з води і цукру, довести до кипіння, додати попередньо замочений желатин, прогріти до повного розчинення желатину. Влити сік, перемішати.

Охолодити желе до легкого загуснення, налити в корзиночки, охолодити. При відпуску можна прикрасити збитими вершками.

Желе «Мармурове»

Приготувати желе двох, трьох або чотирьох різних кольорів: з журавлини, малини, молока, лимонів.

Коли всі види желе, охолоджуючись, стають тягучими, їх вилити в прозору пласку креманку шаром 1,5—2 см, провести паличкою по желе, і воно набуде вигляду мармуру. Відпустити в тій же креманці.

Желе з фруктами асорті

Груші — 300, яблука — 150, абрикоси — 150, вишневе варення — 100, чорнослив — 100, апельсини — 150, цукор — 300, вода — 850, шампанське або вино мадера — 250, лимон — 100, желатин — 50, маса желе — 1500. Вихід однієї порції — 100.

Замочити желатин. Воду довести до кипіння, додати цукор, сік лимона, замочений желатин і нагріти до розчинення желатину. Охолодити, процідити, влити вино або шампанське.

Фігурну форму охолодити. На дно налити на 4 см желе, дати йому наполовину загуснути. Викласти на нього четвертинки очищених свіжих груш, залити їх желе. На майже захололе желе викласти скибочки очищених яблук і половинки абрикосів у вигляді малюнка. Знову залити желе. Коли желе майже захолоне, викласти попередньо замочений і очищений від кісточок чорнослив, вишні з варення (без кісточок), очищені від насіння і шкірочки часточки апельсина. Все залити желе і поставити на холод на 2—3 год.

Перед подачею викласти желе на блюдо, опустивши форму на декілька секунд в гарячу воду. По краях викласти апельсинове желе, розлите в маленькі формочки. Прикрасити желе часточками апельсина, вишень та інших фруктів.

Желе «Святкове» в кавуні

1 кавун — 2—3 кг, груші — 500, яблука — 600, диня — 400, абрикоси — 350, виноград — 250, вино — 250, вода — 500, цукор —

250, желатин — 75, мелена кориця — 5, лимонна кислота — 3, маса кавуна з желе — 5000. Вихід однієї порції 100.

Замочити желатин. Спілий кавун середніх розмірів вимити, розрізати впоперек на 2 половини і вийняти м'якоть. Краї кавуна нарізати зубчиками. На поверхні кавуна вирізати малюнок.

Яблука і груші обчистити, видалити серцевину. Із абрикосів вийняти кісточки, м'якоть нарізати на часточки. Із лушпиння яблук і груш зварити відвар, процідити. У відвар додати цукор, лимонну кислоту, довести до кипіння, додати нарізані часточками груші, яблука і проварити, не допускаючи розварювання. Фрукти вийняти шумівкою, охолодити. Виноград промити, зняти з грона. М'якоть дині нарізати кубиками. З м'якоті кавуна вийняти кісточки і нарізати кубиками. Із половини м'якоті кавуна вичавити сік для приготування желе.

Відвар із фруктів з'єднати з соком кавуна, нагріти до 60°С, додати корицю, набряклий желатин і на маленькому вогні, помішуючи, повністю розчинити желатин. Охолодити до 70°С, влити вино і охолодити до 30°С.

Отриманим желе заповнити половинки кавуна на частину об'єму і охолодити, поки желе не набуде драглеподібної консистенції.

Підготовлені фрукти викласти у вигляді орнаменту на поверхню желе і залити тонким прошарком желе. Дати желе майже захолонути. Повторити такі дії кілька разів до тих пір, поки половинки кавуна не будуть заповнені. Зверху повинен бути прошарок желе.

Половинки кавуна поставити на блюдо і подати до столу. Желе разом з кавуновою шкірочкою нарізати на порційні шматки при відпуску.

Вимоги до якості желе: желе драглеподібної однорідної консистенції. Смак і запах — добре виражений тих продуктів, з яких його готують. Фрукти в желе слід нарізати охайно, викладати у вигляді малюнка. Форма желе має відповідати формочці, в якій його готували (квадрат або трикутник). Не допускається слабка або дуже густа консистенція, наявність грудочок.

Муси

На відміну від желе вони не прозорі, тому їх готують найчастіше з свіжих і варених фруктів, джему і фруктового пюре. Муси являють собою збите желе. Сироп готують з ягід і фруктів, так само, як і для желе, вводять у нього підготовлений желатин,

розчиняють його і охолоджують до 30—40°С. Суміш збивають за допомогою збивальної машини до утворення пінистої маси і збільшення її об'єму в 2—3 рази. Муси можна готувати з манної крупи, яку просіюють, всипають тоненькою цівкою у киплячий плодово-ягідний сироп і проварюють 15—20 хв. до утворення однорідної рідкої кашоподібної маси, охолоджують. Потім її збивають і охолоджують так само, як і мус, приготовлений на желатині. Збиту масу відразу розлити у формочки, а в разі масового виготовлення — у лотки з нержавіючої сталі шаром 4—5 см. Перед подаванням мус перекласти у креманки або вазочки і полити сиропом або соком.

Мус із журавлини

Журавлина — 211 або сік журавлини натуральний (консерви) — 200, цукор — 160, желатин — 27, вода — 740. Вихід: 1000. Вихід однієї порції — 100.

З перебраних і промитих ягід вичавити сік і зберігати його у холодильній шафі. Вичавки залити гарячою водою, варити 5—8 хв. Відвар процідити, додати набухлий желатин, цукор, розчинити, довести до кипіння і додати журавлинний сік. Охолодити до температури 30°С і збити на холоді до утворення стійкої пухкої маси. Добре збитий мус швидко перекласти у форми, креманки або лотки і охолоджувати 1—1,5 год.

Охолоджений мус вийняти з форм так само, як і желе, покласти в креманки або тарілки і полити солодким сиропом з журавлини. Для приготування сиропу ягоди розім'яти, змішати з невеликою кількістю води, проварити 5 хв., процідити, з'єднати з цукром і розчинити його при кипінні. Готовий сироп охолодити.

Мус яблучний (на крупі манній)

Яблука — 341, цукор — 150, крупа манна — 80, кислота лимонна — 1,5, вода — 750. Вихід: 1000. Вихід однієї порції — 100.

Яблука після видалення насіннєвих гнізд розрізати і зварити. Відвар процідити, яблука протерти, змішати з відваром, додати цукор, лимонну кислоту і довести до кипіння. Потім тоненькою цівкою ввести просіяну манну крупу і варити, помішуючи, 15—20 хв. Суміш охолодити до 40°С і збивати до утворення густої пінистої маси, яку розлити у форми і охолодити.

Подавати у креманках або вазочках, поливаючи журавлинним соусом, плодовим або ягідним сиропом.

Мус молочний

Молоко — 100, цукор — 8, желатин — 5, ванілін — 0,5. Вихід: 100.

Замочити желатин. Молоко з цукром довести до кипіння. Додати ванілін. В гаряче молоко додати замочений розпущений желатин, перемішати. Масу охолодити до 35°С, збити в густу піну.

Наповнити мусом келихи або креманки, дати захолонути в холодному місці. Подати з ягідним сиропом, фруктовим або шоколадним соусом.

Мус кавовий

Вода — 500, цукор — 100, кава розчинна — 25, згущене молоко — 100, яйця (жовтки) — 2 шт., желатин — 15, ванілін — 3, маса мусу — 700. Вихід однієї порції — 100.

Розчинити каву, розмішати з цукром, згущеним молоком, жовтками, залити кип'ятком, додати ванілін, замочений і розпущений желатин. Розмішати і збити в густу піну. Розлити в форми або креманки, охолодити.

Відпустити мус, прикрасивши збитими вершками.

Мус із ананаса

М'якоть ананаса — 60, вино портвейн — 40, вода — 40, цукор — 40, сік лимона — 5, желатин — 3. Вихід: 100.

М'якоть ананаса натерти на тертці, влити портвейн, додати цукор, додати сік лимона і проварити 2—3 хв. Додати замочений і розпущений желатин, розмішати.

Суміш охолодити до 30°С, збити в густу піну, викласти в форму і охолодити.

При подачі мус вийняти з форми на блюдо, прикрасити шматочками ананаса.

Приготування самбуків

До складу самбуків, на відміну від мусів, входять яєчні білки. Самбуки готують зі свіжих яблук, абрикосів або кураги. Желе утво-

рюється завдяки желатину і пектиновим речовинам, які є у яблуках і абрикосах.

Самбук яблучний або айвовий

Яблука — 795 або сливи — 722, цукор — 200, желатин — 15, яйця (білок) — 2 шт., вода (для желатину) — 420. Вихід: 1000. Вихід однієї порції — 100.

Яблука (без насіннєвого гнізда) або сливи після видалення кісточок покласти на лист, налити невелику кількість води, запікати у жаровій шафі. Потім їх охолодити і протерти. В утворене пюре додати цукор, яєчний білок і збити на холоді до утворення пухкої маси. Підготовлений желатин розчинити, помішуючи, на водяному марміті і процідити. Розчинений желатин влити тоненькою цівкою у збиту масу, безперервно і швидко, помішуючи вінчиком. Масу розлити у форми і охолодити. Із форми вийняти, як і желе. Подавати у креманках, вазочках, поливши ягідним сиропом.

Самбук абрикосовий

Абрикоси — 756 або курага — 250, вода (для желатину) — 420, або абрикосове пюре (консерви) — 500, вода (для желатину) — 285, цукор — 200, желатин — 15, яйця (білок) — 2 шт., кислота лимонна — 1. Вихід: 1000. Вихід однієї порції — 100.

З абрикосів видалити кісточки, залити гарячою водою, варити доти, поки плоди не стануть м'якими, протерти. Курагу попередньо замочити, потім зварити і протерти. В пюре додати цукор, яєчний білок, лимонну кислоту і збити до утворення пухкої маси. Желатин розчини, ввести тоненькою цівкою у збиту масу, швидко перемішати, викласти у форми і охолодити.

Подавати у десертних тарілках, креманках, поливши абрикосовим соусом.

Самбук малиновий

Малина — 100, яйце (білок) — 1 шт., цукор — 30, желатин — 3. Вихід: 150.

Малину протерти з цукром, білки яєць збити в пухку стійку піну, поступово додати протерті ягоди. В кінці влити, обережно

перемішуючи, розпущений желатин. Розлити в форми, охолодити. Можна подати самбук з охолодженим молоком.

Самбук вишневий

Вишня — 100, яйце (білок) — 1 шт., цукор — 30, шоколад тертий — 20. Вихід: 150.

Вишні підготувати, видалити кісточки. М'якоть ягід розтерти в однорідну масу. Додати цукор, білки яєць і все збити в густу піну.

Самбук викласти в креманки, прикрасити ягодами вишень і тертим шоколадом.

Самбук із моркви

Морква — 100, яйце (білок) — 1 шт., лимон — $^1/_4$ шт., цукор — 15, вершкове масло — 5, желатин — 5. Вихід: 150.

Моркву натерти на тертці і припустити з додаванням вершкового масла.

З лимона за допомогою тертки зняти цедру. В припущену моркву додати цукор, цедру і сік з лимона.

Білки яєць збити в стійку, пухку піну і додати в них поступово морвяне пюре. В кінці тоненькою цівкою влити, обережно розмішуючи, розпущений желатин. Розкласти самбук у форми, дати захолонути.

Перед відпуском самбук викласти з форми, прикрасити припущеною морквою, нарізаною фігурно.

Вимоги до якості самбуків: самбук — однорідна, пухка, дрібнопориста маса з пружною консистенцією. Смак — солодкий, з кисловатим присмаком і запахом продуктів, з яких він приготовлений. Колір — білий, жовтуватий або рожевий. Форма самбуку залежить від посуду, в якому його охолоджують. Не допускається наявність грудочок, слабка збитість, у нижній частині виробу щільний шар, слабко виражений смак і запах.

Приготування кремів

Крем — це страва з утворенням желе, яку готують із збитих вершків 35-відсоткової жирності або сметани і яєчно-молочної солодкої суміші. Продуктом, здатним утворювати желе, є желатин (20 г на 1 кг крему). Залежно від наповнювачів готують креми: ванільний, шоколадний, кавовий, горіховий, ягідний.

Крем ванільний, шоколадний, кавовий

Вершки 35-відсоткової жирності — 700, цукрова пудра — 200, желатин — 20, ванілін — 0,15 або какао-порошок — 30, вода (для желатину) — 160. Вихід: 1000. Вихід однієї порції — 100.

Ванілін або какао-порошок, розтертий з цукровою пудрою, ввести в збиті вершки, потім, безперервно помішуючи, додати тоненькою цівкою злегка застиглий розчинений желатин.

Крем можна приготувати за першою колонкою «Збірника рецептур страв і кулінарних виробів».

Вершки 35-відсоткової жирності — 500, цукор — 150, молоко — 211, яйця — 2, желатин — 20, ванілін — 0,15 або какао-порошок — 30, або какаовий настій — 50, вода (для желатину) — 160. Вихід: 1000.

Для приготування яєчно-молочної суміші яйця розтерти з цукром, влити тоненькою цівкою тепле кип'ячене молоко і нагрівати на пароводяній бані до 70—80°С. Після цього, помішуючи суміш, ввести підготовлений доведений до кипіння желатин. Для ванільного крему у проціджену яєчно-молочну суміш додати ванілін, для шоколадного — какао-порошок, розтертий з цукром. Для кавового крему суміш приготувати з додаванням кавового настою (50 г кави на 150 г окропу). Вершки збивати на холоді за допомогою збивальної машини до утворення пухкої маси. У збиті вершки, безперервно помішуючи, влити охолоджену до кімнатної температури яєчно-молочну суміш. Готовий крем швидко розлити у формочки і охолодити.

Вершки швидше збиваються, якщо їх попередньо охолодити.

Подавати у креманках або на десертних тарілках, полити ягідним соусом або шоколадним сиропом (30 г на порцію).

Крем «Київський»

Молоко — 500, крупа манна — 60, цукор — 150, ванілін — 100, вершки 35-відсоткової жирності — 250, какао-порошок — 50. Вихід: 1000.

На молоці зварити рідку манну кашу з додаванням частини цукру і ваніліну. Какао-порошок розтерти з цукром, що залишився, змішати з готовою манною кашею, добре перемішати, додати частину збитих вершків. Масу розлити у форми і охолодити. Перед подаванням крем оформити збитими вершками.

Крем банановий

Яйця — 4 шт., молоко — 1000, цукор — 25, банани — 500, лимон — 50 (1 шт.), желатин — 20, родзинки — 100. Вихід: 1500 (10 порцій по 150 г).

Яйця збити. Молоко закип'ятити, додати цукор, охолодити до 60°С, з'єднати зі збитими яйцями, вливаючи тонкою цівкою, помішуючи, розпущений желатин. В суміш додати нарізані кружальцями банани, цедру лимона і родзинки (без насіння), викласти в каструлю, прогріти на водяній бані до загустіння. Розлити в формочки, охолодити. Перед подачею вийняти з форми (як желе), прикрасити кружальцями бананів, родзинками.

Крем зі збитих вершків

Яйця — 20 шт., цукор — 280, вершки — 300, ром (або лікер) — 100 . Вихід: 1000. Вихід однієї порції — 100.

Яєчні жовтки з цукровою пудрою розтирати протягом 6 хв., поставити на холод. Охолоджену масу змішати з вершками, збитими в піну, ромом або лікером і наповнити нею фужер. Готовий крем охолодити кілька годин в холодильнику. При подачі фужер поставити на підставну тарілку з серветкою. Крем можна прикрасити ягодами (запланувавши в рецептурі).

Крем медовий

Мед — 50, яйця (жовток) — 1 шт., вершки 35-відсоткової жирності — 50. Вихід: 100.

Жовтки яєць розтерти, поступово додаючи мед, довести до однорідної маси. Прогріти, помішуючи, на пароводяній бані до легкого загуснення, охолодити до 20°С. Охолоджені вершки збити, з'єднати з медовою масою, обережно перемішати. Розлити в келихи або креманки, охолодити.

При відпуску можна посипати тертим шоколадом.

Крем винний

Вино — 50, цукор — 50, лимон — $^1/_5$ шт. — 10, желатин — 5, яйце — $1^1/_5$ шт., соус шоколадний — 50. Вихід: 150.

Замочити желатин. Яйця підготувати і з'єднати з цукром, розтерти до зникнення кришталиків. Додати вино, терту цедру і сік

лимона. Масу розмішати і проварити на пароводяній бані до загуснення.

Замочений желатин розпустити, влити в прогріту суміш, перемішати, розлити в підготовлені форми. Охолодити. Відпускають крем, поливши шоколадним соусом або фруктовим сиропом.

Схема приготування крему з маракуї і шоколаду

Інгредієнти	Спосіб обробки	Обгрунтування
Желатин.	Замочити.	Желатин набрякає, поглинаючи вологу.
Нектар маракуї, сік лимона.	З'єднати.	Компоненти з'єднуються, формується смак.
	Желатин розпустити, з'єднати з нектаром соку.	Компоненти утворюють однорідну масу.
	Охолодити.	Утворюється желеподібна маса в результаті драглюючих особливостей желатину.
Вершки.	Збити.	Утворується пухка маса вершків.
	З'єднати з кремом.	Крем стає пухкої консистенції.
	Розкласти в формочки.	Формується крем.
	Охолодити.	Драглеподібна маса крему ущільнюється.
	Відпустити, прикрасивши шоколадом, м'ятою, соком маракуї.	Привабливий зовнішній вигляд збуджує апетит, сприяє виділенню травних соків.

Вимоги до якості кремів: крем має форму квадрата, трикутника або ковпачка, густу пористу масу з кольором і запахом відповідних продуктів. Смак — солодкий, ніжний, з ароматом продуктів, які входять до складу крему. Консистенція желеподібна, пухка, пориста, без грудочок нерозчиненого желатину, без згустків зваренного яйця.



Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Пояснити різницю між желеутворюючими речовинами: желатином, агаром, фурцелераном.

2. Скласти схему приготування: желе з ягід, молочного, з цитрусових, з червоного вина.

3. В чому особливість приготування желе «Мармурового», «Бурштинового».

4. Особливість приготування мусу з желатином.

5. Скласти схему приготування мусу кавового, із ананаса.

6. Дати порівняльну характеристику самбуків, кремів. (Заповнити таблицю.)



Назва самбуку, крему	Основні продукти	Відмінні особливості

§ 4. Гарячі солодкі страви

До гарячих солодких страв належать яблука печені, яблука з рисом, яблука в тісті, яблучна бабка (шарлотка яблучна), пудинги (цукровий, рисовий), грінки з фруктами солодкі, омлети.

Ці страви мають високу калорійність, оскільки до їх складу входять продукти, багаті на вуглеводи і жири. Подають їх при температурі 50—55°С.

Яблука, смажені у тісті

Яблука — 100, цукор — 6, борошно пшеничне — 20, яйця — $^1/_2$ шт., молоко — 20, сметана — 5, сіль — 0,2, кулінарний жир — 10, маса смажених яблук — 130, цукрова пудра — 10. Вихід: 140.

Яблука середнього розміру вимити, обчистити, видалити насінні гнізда, нарізати кружальцями 0,5 см завтовшки і посипати цукром (3 г). Для тіста жовтки яєць розтерти з цукром, що залишився, сіллю, сметаною, додати борошно, ретельно перемішати, розвести молоком. Білки збити до утворення густої стійкої піни і обережно ввести в тісто. Готове тісто зберігати у холодильній шафі.

Для фритюру жир нагріти до температури 170°С. Кожне кружальце яблука за допомогою кухарської голки занурити у тісто кляр і швидко опустити у фритюр, що кипить. Яблука смажити до утворення золотистої добре підсмаженої шкірочки (3—5 хв.), вийняти шумівкою і почекати, поки стече жир.

Перед подаванням смажені яблука викласти на десертну тарілку або блюдо, накриті паперовою серветкою, і посипати зверху цукровою пудрою.

Вимоги до якості: смак яблук — кисло-солодкий, тіста — солодкуватий. Колір — на поверхні золотистий, усередині — білий. Консистенція яблук — ніжна, шкірочка злегка хрумка.

При масовому приготуванні страви збиті білки додають в тісто по мірі смаження.

Ананаси, смажені в тісті

Ананаси — 100, цукор — 6, борошно пшеничне — 20, яйця — $^1/_2$ шт., молоко — 20, сметана — 5, сіль — 0,2, кулінарний жир — 10, маса смажених ананасів — 130, цукрова пудра — 10. Вихід: 140.

Часточки свіжих або консервованих ананасів обсушити. Приготувати тісто кляр (див. технологію «Яблука, смажені в тісті»), часточки ананасів наколоти кухарською голкою, занурити у тісто кляр і опустити у розігрітий до 180°С фритюр. Смажити ананаси до появи золотисто-жовтої шкірочки, вийняти шумівкою, дати стекти жирові. При подачі викласти на тарілку, застелену паперовою серветкою, посипати цукровою пудрою.

Вимоги до якості: ананаси викладені на десертну тарілку гіркою, посипані цукровою пудрою. Смак — кисло-солодкий, запах — ананасів. Консистенція — пухка, ананаси повністю покриті тістом.

Особливості приготування фруктів в тісті

Яблука	Чорнослив	Ківі	Ананас
Підготувати яблука середніх розмірів, нарізати кружальцями завтовшки 0,5 см, посипати цукром.	Чорнослив помити, замочити, припустити 10—15 хв., видалити кісточки.	Ківі почистити, нарізати кружальцями завтовшки 0,5 см.	Ананаси обчистити, розрізати на 8 часточок, виділити щільну частину серцевини, нарізати скибочками.
Запанірувати в тісті кляр, посмажити в жирі, відпустити на серветці, посипавши цукровою пудрою, прикрасити:			
припущеними яблуками та кулькою морозива.	чорносливом, фаршированим горіхами, лущеними горіхами.	кружальцями ківі, посипати кокосовою стружкою.	в цукрову пудру додати кунжут, посипати ним страву, прикрасити скибочками лимона, полити рисовою горілкою.

Грінки з плодами і ягодами

Хліб пшеничний — 69, яйця — $^1/_5$ шт., молоко — 35, цукор — 2, маргарин столовий — 5, маса грінок — 70, плоди і ягоди консервовані — 30, соус абрикосовий — 30. Вихід: 130.

З батона або білого хліба зрізати шкоринки, нарізати скибочками (4—6 мм), просочити сумішшю з яєць, молока і цукру і обсмажити на маргарині з обох боків.

Перед подаванням на підсмажені скибочки хліба покласти прогріті у сиропі плоди і ягоди і полити абрикосовим соусом.

Вимоги до якості: грінки відпущені на десертній тарілці, зверху розташовані плоди і ягоди, политі соусом, на поверхні грінки рівномірно покриті підсмаженою яєчно-молочною сумішшю.

Яблука по-київськи

Яблука — 90, варення — 10, сметана (30-відсоткової жирності) — 25, борошно пшеничне — 4, цукор — 5, яйця — $^1/_2$ шт., кислота лимонна — 0,03, маса готових яблук — 100, рафінадна пудра — 3. Вихід: 100.

Яблука, обчищені від шкірки, з видаленим насіннєвим гніздом бланшувати до напівготовності у підкисленій гарячій воді. Потім покласти на порційну сковороду. Отвори, що утворилися, заповнити варенням, залити яєчно-сметаною сумішшю і запікати до готовності. Для приготування яєчно-сметанної суміші яєчні жовтки розтерти з цукром і додати борошно. Потім окремо збити сметану, білки і з'єднати з жовтками.

Подавати страву у порційній сковороді, зверху посипати цукровою пудрою.

Пудинг сухарний

Сухарі ванільні — 40, молоко — 80, яйця — $^1/_2$ шт., цукор — 15, родзинки — 15,3, масло вершкове — 5, соус абрикосовий — 30. Вихід: 170.

Яєчні жовтки розтерти з цукром, розвести холодним молоком. Цією сумішшю залити подрібнені ванільні сухарі і залишити для набухання. Родзинки без кісточок перебрати і промити. Збити білки до утворення пухкої піни. У набухлі сухарі додати родзинки, цукати і охайно перемішати згори донизу, ввести збиті білки. Після цього масу перемішати, розкласти у змащені маслом форми і випікати у жаровій шафі.

Пудинг можна варити на парі. При цьому форми посипати цукром, наповнити на $^2/_3$ об'єму підготовленою масою і варити на парі 20—25 хв. Готовий пудинг трохи охолодити, вийняти з форм, викласти на тарілки.

Подавати з абрикосовим соусом. Пудинг можна подавати і холодним з молоком або киселем.

Вимоги до якості: пудинги мають підсмажену шкоринку, на розрізі — жовтуваті. Смак — солодкий, аромат ванілі. Консистенція — м'яка, пухка, шкоринка хрумка. Не допускаються всередині липка консистенція, закал.

Яблука в листковому тісті

Готове листкове тісто — 480, яблука — 480, цукор — 34, яйця — 3, кориця — 3. Вихід: 1000. Вихід однієї порції — 100.

Яблука промити, вийняти серцевину колончатою виїмкою і тонко зрізати шкірочку. Листкове тісто розкачати пластом товщиною 3—3,5 мм і нарізати на квадрати по величині яблук. На середину квадратів покласти яблука, отвір заповнити цукром з корицею, яблука загорнути в тісто і защипати краї і зверху. Форми при цьому можна надати різної: квіточок, хусточок та інші. Вироби покласти на змочене водою деко, змастити яйцем і випікати при температурі 220—230°С. Випечені вироби посипати цукровою пудрою.

Вимоги до якості: вироби зберегли надану форму, поверхня рум'яна. Всередині яблука м'які, тісто пропечене, легко слоїться. Смак — кисло-солодкий, в міру солоний.

Щоб обчищені яблука не темніли, їх зберігають в підкисленій воді.

Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Скласти схему приготування яблук в листковому тісті.
2. Як приготувати тісто кляр?
3. Правила подачі фруктів у тісті.
4. Як підготувати яблука для страви «Яблука по-київськи»?
5. Пояснити, чому при запіканні яблук в тісті повільно утворюється рум'яна шкірочка.
6. Пудинг при випіканні осів. Пояснити причину.

§ 5. Гарячі напої

Чай — це поширений народний напій в багатьох країнах світу.

Він добре впливає на організм людини, стимулює діяльність серця, збуджує центральну нервову систему, поліпшує кровообіг та зміцнює капіляри, підвищує розумову активність, знімає нервову і м'язову втому, розширює судини і стимулює функції нирок. Чай освіжає, прекрасно вгамовує спрагу і викликає почуття бадьорості.

Батьківщина чаю — Китай. Китайці багато століть володіли таємницею вирощування та заварювання чаю, але поступово чай став відомий і в інших країнах. Його п'ють з молоком в Англії і Монголії. В Центральній Азії полюбляють плитковий чай грубого помелу (цей чай заварюють у великому казані, додають коров'яче, овече, верблюже молоко, кип'ятять декілька хвилин і п'ють у такому вигляді).

Чай має лікувальні властивості, він попереджує атеросклероз, старіння, карієс зубів. Його вживають при золотусі й авітамінозі, простудних захворюваннях, він також має антимікробну дію (при кон'юнктивітах).

Нам необхідно вчитись у китайців і японців чайного ритуалу, оскільки вони є законодавцями в цій галузі. Вважають, що чайна церемонія — це відпочинок, зняття втоми і приємна бесіда.

Чай отримують із молодих верхівок пагінців (флешів) багаторічної чайної рослини, яка росте в районах з субтропічним і тропічним кліматом. З куща знімають найніжніші молоді і соковиті листочки на верхівках пагінця — флеші, три перших листочки і бруньки на верхівці, в яких міститься найбільша кількість кофеїну і таніну.

Чай надзвичайно корисний напій, він благодійно впливає на організм. Вчені знайшли в ньому понад 300 хімічних сполук. До складу готового чаю входять різні сполуки, які роблять його ароматним, зумовлюють колір і тонізуючі властивості: кофеїн (0,3—4,2%), дубильні речовини (15,9—19 %), ефірні олії (0,006—0,021 %), білкові та пектинові речовини, вітаміни С, Р, РР, B_1, B_2, пантотенова і нікотинова кислоти, барвники, ферменти, мінеральні елементи й органічні кислоти (лимонна, яблучна, щавелевобурштинова).

При заварюванні чаю більше 30 % розчинних речовин переходить у настій, що надає йому кольору, смаку, аромату і тонізуючої дії, а при охолодженні вони випадають в осадок.

Основним алкалоїдом чаю є кофеїн, який збуджує центральну нервову систему. Дубильні речовини — таніни і катехіни — надають чайному настою міцного в'яжучого смаку і червоно-коричневого кольору. Таніни чаю покращують процес травлення, катехіни — мають властивості вітаміну Р, який зміцнює кров'яні судини.

Дубильні речовини з солями окисного заліза утворюють сполуки темного кольору. Тому чай не рекомендують заварювати в залізному посуді, що окислюється, оскільки він набуває темного кольору і втрачає характерний смак.

Аромат чаю зумовлений ефірними оліями, вони легко випаровуються, і тому заварений чай довго не зберігають. Він втрачає аромат і набуває запаху продуктів розпаду речовин чайного листу.

Ефірні олії мало розчиняються у воді і при охолодженні заварки чаю спливають на її поверхню, утворюючи «маслянисті плями».

Процес виготовлення чаю складається з таких операцій: зав'ялювання, скручування, ферментація, сушіння, сортування, купажирування і упаковка.

За способом обробки чай поділяють на байховий чорний і зелений, а також червоний і жовтий, пресований, плитковий, гранульований.

Крім того, виробляють чай для разової заварки, упакований в пакетики; швидкорозчинний, який виробляється шляхом сушки екстракту свіжезавареного чаю. Поширені види чаю з наповнювачами: з м'ятою, горобиною, чебрецем, вітамінний, з шипшиною і т. д.

Назва чаю залежить від країни, де його виробляють.

Найбільше багатий ефірними оліями, танінами і кофеїном індійський чай. Він дає густий терпкий настій з в'яжучим смаком. Цейлонський чай відрізняється терпкістю, тонким ароматом і кольором. Китайський — м'який і ароматний. Грузинський і азербайджанський чай за своїми властивостями близький до китайського, краснодарський — до індійського.

Чорний байховий чай поділяють на сорти: «Букет», «Екстра» вищий, I, II, III. Чай перших трьох сортів має особливо тонкий і ніжний аромат, приємний, злегка терпкий смак і прозорий настій золотисто-бурштинового кольору. I сорту — недостатньо тонкий і ніжний аромат, приємний з терпкістю смак, не досить яскравий настій; II сорту — слабкий аромат, недостатньо терпкий смак, прозорий колір; III сорту — грубуватий смак і аромат, темнуватий, слабкий настій.

Зелений байховий — виробляють без зав'ялювання і ферментації, він має своєрідний сильний аромат, гіркувато-терпкий смак і світло-зелений настій. За вмістом вітаміну С і тонізуючими властивостями зелений чай перевищує чорний, містить 2,8 % кофеїну.

Пресований чай — випускають плитковим — чорний і зелений, цеглинковим — зелений.

Плитковий чорний і зелений — одержують з висівок і крихт байхового чаю шляхом пресування. За міцністю настою, кольором, смаком і ароматом він нагадує байховий, оскільки його виробляють із тієї самої сировини.

Плитковий цеглинковий — виробляють з багатьох старих і великих листків і пагінців чайної рослини шляхом швидкого обсмажування в розігрітому барабані і пресування в цеглини по 1—1,5—2 кг.

Чай пресований за якістю поділяють на вищий, I, II, III сорти.

Чай легко поглинає сторонні запахи і вологу, що погіршує його якість, тому його щільно упаковують в декілька видів паперу: картон, пергамент, фольгу, також герметично упаковують в металеві або фарфорові банки. Зберігають в сухому чистому, добре провітреному приміщенні при відносній вологості повітря 65 %.

Для заварювання чаю найкраще використовувати фарфорові чайники. Не рекомендується готувати заварку в металевих казанах, каструлях, чайниках, оскільки від взаємодії з металом погіршується смак і змінюється колір чаю.

Чай-заварка

Чай вищого і I сортів — 20, вода — 1080. Вихід: 1000.

Чайник обполоснути гарячою водою, насипати чай, залити окропом на $^1/_3$ об'єму чайника, закрити кришкою, накрити серветкою, дати настоятися протягом 5—10 хв. Потім долити чайник окропом. Краще використовувати воду, яку відстоювали не менш ніж 1 добу.

Для заварювання чаю бажано використовувати м'яку воду, оскільки в твердій гірше екстрагуються розчинні речовини, смак і аромат чаю погіршується, знижується його тонізуюча дія. Не можна використовувати воду, яка перекипіла, кип'ятити заварений чай або довго тримати його на плиті, оскільки він набуває неприємного запаху, а також додавати сухий чай у заварений.

Строк реалізації завареного чаю — 1 год.

На порцію чаю (200 мл) витрачають 50 мл заварки, що рівноцінно 2 г сухого чаю. Подають чай у чайних чашках, склянках з підсклянниками, піалах, парами чайників. Можна подавати

чай сухим у спеціальній порційній упаковці. До чаю можна запропонувати: цукор, варення, мед, джем, повидло, лимон, цукерки, бублики, торти, тістечка, пиріжки, пряники, медяники, у молочнику — пастеризоване холодне молоко або вершки.

На спеціалізованих підприємствах заварений чай подають у маленьких фарфорових чайниках, одночасно подають великий фарфоровий чайник з окропом або самовар і склянку, або чашку з блюдцем і чайною ложкою. В разі масового подавання цукор можна додавати в чай при його приготуванні. Зелений чай прийнято пити без цукру з піал, а до нього подавати східні ласощі, родзинки, урюк. Можна подавати чай холодним (8—10°С). Для цього заварений чай після настоювання проціджують, додають кип'ячену воду і охолоджують. Подають із скибочками лимона або апельсина і харчовим льодом.

Правильно заварений чай має золотисто-бурштиновий колір, приємний аромат, прозорий настій, злегка терпкий смак.

Своєрідного смаку і аромату надають чаю добавки з лікувальних трав, кмину, шипшини, цедри, соку цитрусових, фруктів.

Чай з цукром, варенням, джемом, медом, повидлом

Чай-заварка (см³) — 50, вода — 150, цукор — 15 або варення, або джем, або мед — 30, або повидло — 40. Вихід: 215/230/240.

У склянку або чашку налити заварку чаю і долити окропом. Цукор, варення, джем, мед, повидло подавати окремо у розетці.

Чай можна подавати в двох чайниках: окремо заварку і окріп.

Чай з лимоном

Чай-заварка (см³) — 50, вода — 150, цукор — 15, лимон — 8. Вихід: 222.

Чай подавати у склянці або чашці: налити заварку і долити її окропом. Цукор і лимон, нарізаний тоненькими кружальцями, подавати у розетці.

Чай з молоком або вершками

Чай-заварка (см³) — 50, цукор — 15, молоко — 50, або вершки — 25, вода для чаю з молоком — 100, вода для чаю з вершками — 125. Вихід: 215.

Чай подавати як зазначено вище, а гаряче молоко — у молочнику.

Яблучний чай

Сушена шкірка яблук — 5, вода — 250, цукор або мед — 15. Вихід: 200.

Сушену шкірку яблук покласти у холодну воду, довести до кипіння, дати настоятися протягом 10—15 хв., процідити і подавати з цукром або медом.

Чай фруктовий

Чай чорний — 1, цукор — 20, сік яблучний або вишневий — 50, лимон — 8, вода — 160. Вихід: 200.

Чай заварити звичайним способом, процідити, додати цукор, охолодити до температури 8—10°С і змішати з соком.

Подавати з лимоном і шматочками харчового льоду.

Чай з сиропом

Вода — 150, чай сухий — 2, сироп вишневий або суничний — 50. Вихід: 200.

Заварити чай, дати йому настоятися 4—5 хв. Готовий чай процідити, наповнити склянку на $^3/_4$ і долити теплим фруктовим сиропом.

Замість сиропу можна взяти сік, а окремо подати цукор.

Напій чайний з яйцем

Чай заварений — 500, яйця — 2 шт. (1 білок і 2 жовтки), цукор — 60, лимон — $^1/_2$ шт., вода — 500. Вихід: 1000.

Білок збити з цукром. В гарячий заварений чай додати жовток, сік лимона, збити в густу піну і додати збитий білок.

Розлити в нагріті товстостінні келихи і подати.

Чай зелений

Вода — 200, зелений чай (сухий) — 2, родзинки — 30 або курага — 30, м'ята — 5. Вихід: 250.

Чайник ополоснути окропом, насипати зелений чай і м'яту, залити кип'ятком другої стадії кипіння. Чайник закрити кришкою, зверху серветкою і настояти 10—15 хв.

Курагу або родзинки перебрати, промити, обдати кип'ятком.

Подати чай в піалах, покласти родзинки або курагу і залити чаєм.

Чай холодний

Вода — 200, чай сухий — 2, цукор — 24, харчовий мед — 20, лимон — $^1/_{10}$ шт., фруктовий або ягідний сік — 40. Вихід: 250.

Заварити чай, процідити і охолодити. Подавати в келихах з льодом. В чай додати скибочку або сік лимона чи ягід або фруктів. Можна при заварюванні чаю додати цедру.

Чай холодний з молоком

Вода — 150, чай сухий — 2, молоко — 30, мед — 30, або апельсиновий сироп — 30 і молоко — 20, або шоколадний сироп — 30 і молоко — 20. Вихід: 200.

Заварити чай, процідити, охолодити, з'єднати з охолодженим киплячим молоком, з сиропом апельсиновим, шоколадним або медом.

Напій подають сильно охолодженим, з льодом.

Кава

Напої з натуральної кави мають тонкі, приємні аромат і смак. Каву цінують також за її тонізуючі властивості.

Вона є міжнародним напоєм, який п'ють з великим задоволенням у багатьох країнах світу. Батьківщиною кави вважають Ємен. Своїй назві кава зобов'язана провінції Каффа (Ефіопія).

Основними постачальниками кави є Бразилія, Мексика, Ямайка, Колумбія, Пуерто-Ріко, Ефіопія та інші. Назва кави залежить від країни, де її вирощують, або від назви порту, через який її експортують. Найкращими вважають сорти кави мокко (Ємен), потім арабіка (В'єтнам, Індія), робуста — Африка, сантос — Бразилія.

У зібраних плодів кавового вічнозеленого дерева, які ростуть у тропічних країнах, видаляють м'якоть, промивають зерна, висушують, обчищають від оболонок. Потім полірують, сортують за розміром, упаковують у мішки і витримують у відповідних умовах для дозрівання.

У висушених зернах кави міститься : води — 9—13 %, білкових речовин — 9—11 %, кофеїну — 0,7—2,5 %, жиру — 10—13 %, кавово-дубильної кислоти — 3—5 %, клітковини — 2,2 %, мінеральних речовин — 3,5 %, цукру — 2,8 %, вітаміни РР і групи В, екстрактивні речовини й ефірні олії, які зумовлюють аромат кави.

Завдяки вмісту алкалоїду кофеїну кава збуджує серцеву діяльність і тонізує всі відділи центральної нервової системи (особливо

кори головного мозку), підвищує працездатність і секрецію травних залоз.

Для досягнення тонізуючого ефекту достатньо 0,1—0,2 г кофеїну, що відповідає 15—17 г меленої кави (1—2 чайні ложки) для закладки на одну порцію 8—10 г меленої кави на 100 мл води. Велика кількість кави згубно діє на організм. При захворюваннях судин, атеросклерозі, підвищеному тиску вживання кави протипоказано.

На підприємства громадського харчування кава надходить у зернах, сира або підсмажена, мелена без добавок, натуральна мелена з додаванням 20 % цикорію і розчинна.

Кажуть, що кава народжується тричі: перший раз — коли дозрівають кавові зерна, другий раз — коли їх обсмажують і третій — коли варять кавовий напій. Смак і аромат кави залежить від способу обсмажування і технології приготування. Сирі зерна натуральної кави не ароматні, настій їх несмачний, тому їх підсмажують при температурі 180—200°С до коричневого кольору, безперервно помішуючи. При цьому вона втрачає 15—20 % своєї маси за рахунок випарювання вологи і розпаду деяких речовин. Об'єм зерен збільшується на 30—40 %.

В процесі обсмажування загальна кількість розчинних речовин знижується з 29,6 % до 23,6 % за рахунок зменшення вмісту цукрів і зміни з клітковиною. Азотні та мінеральні речовини мало змінюються, різко знижується вміст дубильних речовин (майже вдвічі), які надають терпкого і в'яжучого смаку. Хлорогенова кислота, яка надає каві гіркоти, розпадається з утворенням інших кислот, зумовлюючи м'який кислуватий присмак і приємну гіркоту. Головне те, що в зернах накопичуються складні летючі речовини (кафеоль), ефірні олії, в результаті чого формується характерний смак і аромат кави.

Колір зерен змінюється за рахунок карамелізації цукрів і утворення меланоїдинів. Частина кофеїну при високій температурі випаровується, але відносний вміст його знижується мало. Вітаміни групи В майже не руйнуються при обсмажені, біологічно активні речовини переходять у напій.

Необхідно пам'ятати, що в процесі обсмажування в зернах накопичується вуглекислий газ, який після помелу швидко випаровується з частиною ароматичних речовин. Тому подрібнювати смажені зерна необхідно безпосередньо перед приготуванням напою, використовуючи кавомолки, а для заварювання — електрокавоварки або турки різної ємності.

Кава в зернах повинна бути рівномірно обсмажена, коричневого кольору з різними відтінками, матовою або блискучою поверхнею, з яскраво вираженим приємним смаком і ароматом.

Кава мелена повинна мати вигляд однорідного порошку коричневого кольору, ніжний, приємний смак і аромат без сторонніх домішок. Чайна ложка натуральної кави, кинута у воду, плаває на поверхні води 10—15 хв., а потім поступово опускається на дно. Вологість кави — 7 %.

Розчинна кава готується з різних сортів, які дають великий вихід екстракту. Спочатку сиру каву обсмажують в барабанах при температурі від 100 до 200°С, подрібнюють і екстрагують гарячою водою 3—4 год. під тиском, поступово підвищуючи температуру від 70°С до 180°С.

Одержаний екстракт охолоджують, фільтрують, сушать до 4-відсоткової вологості, упаковують в металеві банки, які герметично закривають.

Використовують її для швидкого приготування кави, в гарячій воді вона розчиняється за 30 сек., а в холодній (20°С) — за 3 хв. Недоліками розчинної кави є те, що вона малоароматна і не дає напою всієї повноти смаку, але кофеїну в ній більше: до 4-5 %.

В залежності від видів кавових зерен, каву смажену виробляють двох сортів: вищого і першого.

Кава вищого сорту виготовляється на 75 % з кращих сортів кави (мокко, гватемальського, колумбійського) і 25 % інших менш цінних видів кави.

Каву першого сорту виробляють з різних сортів.

На якість напою впливає ступінь розмелювання: краще зберігає аромат кава грубого помелу, ніж дрібно мелена, напій буде прозорішим.

Кава чорна

Кава натуральна — 40, вода — 1100, або кава натуральна розчинна — 10, вода — 1030. Вихід: 1000.

Мелену каву залити окропом, довести до кипіння і, припинивши нагрівати, дати настоятися 5—8 хв. Готовий напій процідити крізь сито або тканину. Для приготування кави в електрокавоварках мелену каву насипати на сітку апарата за 5—6 хв. до закипання води. У процесі варіння з кави екстрагуються смакові і ароматичні речовини. Для поліпшення смаку напою каву залишають в апараті на 5—8 хв. Подавати каву слід у склянках або чашках для кави

з місткістю 75 або 100 мл. Окремо у розетці подати цукор, лимон, у молочнику — молоко або вершки.

Кава чорна з молоком або вершками

Кава чорна (заварена) — 100, цукор — 15, молоко або вершки — 25. Вихід: 100/25/15.

До готової чорної кави додати гаряче молоко або вершки, цукор і довести до кипіння. Подавати у склянках з підсклянниками або чашці для кави з блюдцем.

Кава на молоці по-варшавському

Кава натуральна або кава натуральна з цикорієм — 8, вода — 120, цукор — 25, молоко топлене — 100, молоко для плівок — 85. Вихід: 200/5. Маса плівок з 85 г молока.

До процідженої кави додати цукор, гаряче топлене молоко і довести до кипіння. Перед подаванням у каву покласти гарячу молочну плівку, зняту при топленні молока.

Кава чорна зі збитими вершками по-віденському

Кава чорна (заварена) — 100, цукор — 15, вершки збиті — 30. Вихід: 130.

До готової чорної кави додати цукор. Перед подаванням у склянку або чашку з кавою обережно ввести збиті вершки. Можна випустити вершки з кондитерського мішка.

Кава по-східному

Кава натуральна — 10, цукор — 15, вода — 105. Вихід: 100.

Дрібномелену натуральну каву засипати у спеціальний посуд (турку), додати цукор, залити холодною водою і довести до кипіння.

Подавати, не проціджуючи, в турці або перелити у чашку для кави. Окремо подати холодну кип'ячену воду з льодом.

Кава з консервів «Кава натуральна зі згущеним молоком і цукром»

Кава натуральна зі згущеним молоко м і цукром (консерви) — 250, вода — 850. Вихід: 1000.

Каву із згущеним молоком і цукром розвести гарячою водою, ретельно розмішати і довести до кипіння.

Подавати у склянках або чашках.

Кавовий напій

Кавовий напій — 40, вода — 860, цукор — 100, молоко — 250. Вихід: 1000.

Порошок кавового напою залити окропом (враховуючи, що додаватимуть молоко) і довести до кипіння. Потім напій настояти 3—5 хв., залити в інший посуд, покласти цукор, влити гаряче молоко і знову довести до кипіння.

Кава чорна з морозивом (глясе)

Кава чорна (заварена) — 100, цукор — 15, морозиво вершкове, або молочне, або пломбір — 50. Вихід: 150.

До готової чорної кави додати цукор і охолодити до температури 8—10° С. Перед подаванням каву налити у келих, фужер або конічну склянку, покласти кульку морозива і відразу ж подати з соломинкою.

Кава чорна з лимоном

Вода — 100, мелена кава — 7, лимон — 7, цукор — 15, Вихід: 100.

Чайну ложку цукру розплавити в турці до коричневого кольору. Влити кип'яток, всипати щойно змелену каву, додати решту цукру і при малому нагріві довести до кипіння.

У чашку налити каву, покласти лимон, попередньо посипаний цукром.

Кава чорна з жовтком

Кава натуральна — 8, вода — 210, яйце (жовток) — 1шт., цукровий сироп — 50. Вихід: 200.

Сирий яєчний жовток покласти в посуд, що не окислюється, додати цукровий сироп і збити до утворення однорідної маси. Влити гарячу заварену каву, на малому вогні прогріти, помішуючи, поки підніметься піна.

Влити в чашку і відразу ж подати.

Кава по-литовськи

Вода — 500, мелена кава — 45, цукор — 80, яйце (білок) — 1 шт., коньяк — 70. Вихід: 600. Вихід однієї порції — 100.

Білок охолодити і збити.

В проціджений настій кави додати цукор, довести до кипіння. Готову каву розлити в чашки, додати коньяк, зверху покласти збитий білок і посипати цукровою пудрою. Чашки на 2—3 хв. поставити в жарову шафу для того, щоб білок підрум'янився. Подавати відразу.

Кава по-французьки

Вода — 100, кава натуральна мелена — 6, цукор — 16, вершки 35-відсоткової жирності — 25, лікер кавовий або шоколадний — 10. Вихід: 150.

Зварену чорну каву процідити, можна додати сіль — 1 г, вилити в чашку. Додати лікеру, а зверху покласти збиті вершки.

Кава по-віденьськи

Вода — 100, кава натуральна мелена — 8, цукор — 25, вершки 35-відсоткової жирності — 40, тертий шоколад — 5, ванілін — 3. Вихід: 150.

Зварити чорну каву, процідити, додати частину цукру. Вершки збити з додаванням решти цукру, ваніліну.

Каву налити в чашку. На поверхню кави випустити вершки із кондитерського мішка. Зверху посипати тертим шоколадом.

Кава по-італійськи

Молоко — 175, кава натуральна мелена— 8, цукор — 25. Вихід: 200.

Каву заварити на молоці, процідити прямо в чашечки. Цукор подати окремо.

Кава «Пунш»

Вода — 150, кава натуральна мелена — 12, вино червоне — 50, цукор — 24. Вихід: 200.

Приготовлену чорну каву процідити, влити вино і довести до кипіння.

Подати в склянах з підсклянниками. Цукор подати окремо.

Напій «Діміана»

Вода — 200, кава натуральна— 8, чай — 2, цукор — 25. Вихід: 200.

Окремо заварити чай і каву. Процідити і з'єднати свіжезаварені напої. Відпустити в чайній чашці. Окремо подати цукор.

Кава по-бразильськи

Кава натуральна мелена — 8, какао-порошок — 5, цукор — 25, ром — 25, вершки — 40, вода — 100. Вихід: 150.

Какао-порошок розтерти з цукром, розвести частиною кип'яченої води. Воду довести до кипіння, влити підготовлений какао-порошок, всипати каву. Суміш довести до кипіння, процідити і розлити в чашки.

Напій ароматизувати ромом і зверху покласти збиті вершки.

Кава з прянощами

Кава заварена — 330, цедра лимона — $^1/_3$ шт., цедра апельсина — $^1/_3$ шт., гвоздика — 3, кориця — 3, цукор рафінад — 25, горілка — 20. Вихід однієї порції — 100.

На дно товстодонної каструлі покласти цедру лимона, апельсина, додати гвоздику, немелену корицю, цукор рафінад.

Цукор облити горілкою і запалити. Коли цукор стане коричневим, влити міцно заварену гарячу каву і через 3—4 хв. розлити через ситечко в кавові чашечки.

Кава пряна

Кава натуральна мелена — 8, гвоздика — 3, кориця — 3, цукор — 20, вода — 100, коньяк — 10. Вихід: 100.

Гвоздику і корицю залити кип'ятком і дати настоятись. Настій процідити, залити ним каву і довести до кипіння. Додати коньяк.

Відпустити в кавових чашках.

Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Які лікувальні властивості чаю?
2. Назвати алкалоїд чаю.
3. Які є різновиди подачі чаю?
4. Значення кави для організму людини.

5. Від чого залежить назва кави?

6. Провести досліди (дома або на ЛПР), дані звести в таблицю.



Виконати дослідницьку роботу	Пояснити процеси
1. Частину міцно завареного чаю охолодити. Порівняти прозорість гарячої і холодної заварки.	
2. Нагріти охолоджену заварку, прослідкувати зміни кольору і запаху.	
3. Заварити чай в металевому посуді. Порівняти колір з контрольною заваркою.	
4. У заварку чаю додати кілька крапель соку лимона. Як змінився колір чаю?	

7. Заповнити таблицю особливостей приготування кави.



Назва способу приготування кави	Особливості приготування і подачі

Основні поняття теми

Еламін
Харчовий альбумін
Кріопорошок
Пектин
Фурцелеран
Агароїд
Агар
Самбук



Кухарю на замітку

1. Щоб краще був відчутним запах лимона, його обдають кип'ятком.

2. Щоб із лимона більше вичавити соку, його попередньо витримують кілька хвилин у кип'ятку.

3. Якщо лимон зав'яв, його потрібно бланшувати протягом 1 хв. кип'ятком, загорнути у тканину і витримати до охолодження.

4. Для приготування солодких страв використовують неокислюючий посуд та інвентар, який не окислюється.

5. Щоб із смородини, журавлини легше було вичавити сік, ягоди попередньо бланшують.

6. Сік свіжих ягід зберігають у холодильнику і додають в солодкі страви в кінці приготування (не кип'ятять).

7. Щоб яблука і груші легше очищалися, їх витримують 2—3 хв. в кип'ятку.

8. Каламутне желе освітлюють яєчним білком. Для цього білок потрібно з'єднати з холодною водою, влити в нагріте желе, довести його до кипіння, зняти з вогню і залити для поступового освітлення. Гаряче желе процідити.

9. Для покращення смаку в желе додають вино або лимонний сік.

10. Посуд, в який виливають желе для охолодження, не повинен бути дуже холодним, тому що желе може захолонути грудками.

11. Желе, мус, крем не можна зберігати при мінусовій температурі — це погіршує їх зовнішній вигляд.

12. Для приготування самбука з яблук найкращим сортом є антонівка.

ГЛАВА VIII

ЗМІШАНІ НАПОЇ

Наша мета

Після вивчення цієї теми ви повинні:

- ✧ Вміти класифікувати коктейлі і розрізняти їх особливості.
- ✧ Знати принципи роботи шейкера, міксера, блендера, та вміти ними користуватись.
- ✧ Вміти правильно підібрати посуд, інструмент та інвентар для приготування напоїв.
- ✧ Вміти запропонувати відвідувачам аперитив.
- ✧ Знати особливості приготування крюшонів, вміти підібрати посуд для їх подачі.
- ✧ Знати асортимент гарячих змішаних напоїв та технологію їх приготування.
- ✧ Знати правила підбору гарнірів до змішаних напоїв.
- ✧ Розрізняти особливості приготування фізів, фліпів, ег-ногів, коблерів, боулерів, кулерів, айс-крімів та інших.
- ✧ Вміти підібрати посуд для змішаних напоїв в залежності від форми обслуговування та виду коктейлю.

Соки та напої з них займають важливе місце в харчуванні людини. За тлумачним словником: «напої — це рідина для пиття».

Мистецтво пиття має багаті традиції. Достатньо популярні в останній час у нашій країні змішані напої на основі різних соків, свіжих овочів, ягід, плодів, сиропів, молочних продуктів.

Особлива цінність напоїв у тому, що вони містять багато вітамінів, мінеральних солей; легко засвоюються організмом, втамовують спрагу, тому вони покращують обмін речовин, збуджують апетит.

До змішаних напоїв відносять: коктейлі, крюшони, фізи, фліпи, коблери, ег-ноги, хайболи, колінзи, пунші, глінтвейни та інші. Змішані напої бувають алкогольні і безалкогольні.

Серед змішаних напоїв виділяється група коктейлів, що в перекладі з англійської мови означає «хвіст півня». Батьківщина коктейлів — Америка. В коктейлі можна поєднати властивості

найрізноманітніших вин: солодкість лікеру і кислоту сухих вин, ніжний смак мускатів і терпкість кахетинських вин, надати гру шампанського портвейну, створити букет мадери і коньяку.

§ 1. Класифікація коктейлів

Коктейлі поділяються за такими ознаками:

- ✧ за способом приготування;
- ✧ за призначенням;
- ✧ за виходом;
- ✧ за основним компонентом.

За способом приготування коктейлі поділяються за такими методами:

- ✧ «Білд»;
- ✧ «Стір»;
- ✧ «Шейк»;
- ✧ «Бленд»;
- ✧ «Міксер».

«Білд» — за цим методом приготування коктейлів відбувається безпосередньо в питному келиху. Якщо готуються напої з льодом, спочатку в келих покласти лід, потім налити спиртне, після чого додати наповнювач, тобто безалкогольні напої.

«Стір» — приготування коктейлів відбувається в змішувальній склянці. Цей метод використовується для охолодження легкоз'єднуваних компонентів, таких як лікери, сиропи. Змішувальну склянку наповнити на $^2/_3$ льодом. Налити всі компоненти і перемішати барною ложкою вздовж стінок змішувальної склянки протягом 5—6 сек., після чого приготовлений напій процідити крізь стренер (для відокремлення напою від льоду) в питну склянку.

«Шейк» — використовується для приготування коктейлів в *шейкері*, для збивання тяжкоз'єднуваних компонентів, таких як лікери, соки, сиропи, яйця, вершки.

Коктейлі, які готуються методом «Шейк», містять мало емульгаторів (вершки, молоко, сметану, мед). Шейкер наповнюють на $^2/_3$ льодом, закривають фільтром і ковпачком. Потім шейкер енергійними короткими рухами струшують в горизонтальному напрямку 10—15 сек. обома руками.

«Бленд» — використовується для приготування коктейлів з великим вмістом льоду, типу «Фрозен» (заморожений), а також коктейлів з фруктами. Для їх приготування використовують *блендер*.

«Міксер» — використовується для приготування коктейлів за допомогою *міксера*. Готуються коктейлі з великим вмістом емульгаторів (вершки, сметана, молоко, мед), тому при збиванні міксером покращуються смакові якості коктейлів.

За призначенням коктейлі поділяються: коктейль-аперитив, дообідній, вечірній, на основі міцних спиртних напоїв — джину, рому, горілки, коньяку.

Як аперитив використовують ароматизоване травами чи іншими добавками вино, яке вживають перед їжею для апетиту. Можна використати коктейлі, горілку, соки, а в теплий період року — воду, пиво.

За виходом коктейлі поділяються на:

- ✧ Короткі — їх пьють короткими ковтками, вихід 60—70 мл.;
- ✧ Довгі — п'ють довгими ковтками, вихід 150—250 мл;
- ✧ Групові коктейлі типу крюшон, пунш, глінтвейн на 8—10 персон.

За основним компонентом коктейлі поділяються:

- ✧ шарові типу «Сонце» та звичайні;
- ✧ десертні;
- ✧ вершкові;
- ✧ ігристі;
- ✧ молочні;
- ✧ молочнокислі;
- ✧ овочеві;
- ✧ коктейлі на пиві.

Шарові коктейлі типу «Сонце». На дно келиха наливають рідину великої щільності, потім по стінці обережно опускають сирий жовток. Зверху наливають коньяк, або горілку, або ром. Такі коктейлі п'ють одним ковтком, без солі, їх відносять до «коротких». Звичайні шарові коктейлі готують з напоїв різної щільності типу: «Кривава Мері» — томатний сік, горілка; «Вишневий» — 20 мл лікеру, жовток, 20 мл рому; «Південний» — 20 мл лікеру, 20 мл коньяку, жовток; «Абрикосовий» — по 20 мл лікеру, горілки, жовток.

Ігристі коктейлі. Для їх приготування використовують газовану, содову та мінеральну воду, сухе або напівсухе шампанське. Відпускають ігристі коктейлі в високих келихах на тонкій ніжці з дрібно посіченим льодом, зверху посипають цукровою пудрою.

До несолодких ігристих коктейлів рекомендують — бутерброди канапе, сир, а до солодких — фрукти, ягоди, кондитерські вироби.

Десертні коктейлі. Містять підвищену кількість цукру, оскільки для їх приготування використовують лікери, десертні вина,

сиропи, соки, в невеликих кількостях коньяк, ром, горілку. Ці коктейлі готують зі свіжими або консервованими фруктами з додаванням подрібненого льоду ($^1/_2$—$^1/_3$ об'єму келиха). Фрукти, які входять до складу коктейлів, нарізають дрібними кубиками. Десертні коктейлі подають в келихах, конусних склянках, фужерах з соломинкою. До них подають чайну ложку.

Молочні коктейлі. Їх готують з фруктами, яйцями, морозивом, медом, овочами. Для приготування молочних коктейлів молоко краще використовувати обезжирене, оскільки при збиванні цільного молока виділяється масло, і смак напою погіршується. Перед збиванням молоко попередньо охолоджується. Поєднуючи молоко з різними фруктовими сиропами, одержують один із видів молочних змішаних продуктів — фруктове молоко.

Фруктове молоко складається з однієї частини фруктового сиропу і 8—12 частин молока. Фруктовий сироп можна замінити соком і цукровим сиропом. Якщо до складу напоїв замість молока ввести свіжі вершки, то одержимо вершкові коктейлі.

Всі молочні коктейлі подають відразу після їх приготування у високих конусних склянках або келихах з соломинкою і чайною ложкою. Збиті вершки подають в креманках з різними наповнювачами або без них.

До молочних коктейлів відносяться **коктейлі з яйцем**. Для їх приготування жовток відокремлюють від білка і обробляють кожен окремо. Жовток з'єднують в шейкері з іншими компонентами і виливають через ситечко в келих, а білок збивають в пухку масу і кладуть зверху, після цього посипають тертим мускатним горіхом. В залежності від складу напою спосіб його приготування може змінюватись. Подають молочні коктейлі з яйцем в широких келихах з соломинкою.

Молочно-вишневий коктейль

Молоко — 100, вишні — 100, цукор — 30. Вихід: 230.

Кип'ячене молоко добре охолодити, додати протерті крізь сито вишні, все збити в міксері. Відпустити у високих келихах з соломинкою.

Молочно-ясчний коктейль

Жовток — 1шт., апельсиновий сік — 50, молоко — 100. Вихід: 170.

Яєчний жовток з'єднати з апельсиновим соком, додати холодне кип'ячене молоко, збити в міксері. Подати у високому келиху з соломинкою.

Коктейлі вершкові — використовують охолоджені вершки 30—35-відсоткової жирності.

Молочнокислі коктейлі. Замість молока і вершків можна використати кефір, ряжанку, кисляк (простокваша). Ці напої відрізняються пікантним смаком.

Наприклад: 20 г подрібненого шоколаду, 40 г вершків, 200 г кисляку (простокваші),5 г цукрового сиропу з'єднати, збити в міксері.

Овочеві коктейлі — використовують томатний або морквяний сік, додають молоко, сіль, перець, збивають.

Бувають коктейлі на *пиві.*

Коктейлі поділяються на алкогольні і безалкогольні.

Коктейлі-аперитиви (дообідні) — це змішані напої, які збуджують апетит. Вони належать до ароматичного типу, їх готують на основі міцних алкогольних напоїв і ароматизованих вин. Назва «аперитив» походить від латинського слова aperire, що означає «той що відкриває»,— тому їх подають на початку трапези. Найпростіший з них — джин з тоніком.

Для французьких коктейлів-аперитивів характерною є відсутність міцноалкогольної основи.

Для англійських — використання кріплених вин типу: портвейн, мадера, херес, марсала.

Для українських — поєднання горілки з сухим вермутом.

Ці коктейлі прийнято пити охолодженими. Споживання їх не повинно перевищувати 100 мл за один раз.

Коктейлі-аперитиви поділяють на чотири групи:

1. На основі міцноалкогольних напоїв (горілка, джин, віскі, ром, коньяк, фруктово-ягідні бренді) в поєднанні з ароматизуючим компонентом (вермут, вина типу вермут, кріплені вина).

2. З використанням екстрактів з гірким смаком (змішані та натуральні бітери: мартіні-бітер, чинзано-бітер).

3. З використанням вермуту і вин типу вермут.

4. З використанням анісового дистилятора: Перно — 45°, Рікард.

Міцні коктейлі

Міцні коктейлі містять підвищений відсоток спирту, міцність їх може бути до 30°.

Міцні коктейлі подають перед прийманням їжі як аперитив при обслуговуванні відвідувачів у торговому залі ресторану перед початком банкету. Відпускають їх у високих конусних келихах, фужерах шаровидної форми, креманках з соломинкою. Дуже міцні коктейлі готують у невеликій кількості (один-два ковтки) і подають їх в чарках для коктейлів дуже охолодженими.

До цих коктейлів можна рекомендувати бутерброди канапе з м'ясними гастрономічними продуктами і сиром з оливками, бутерброди на шпажках і гарячі закуски у кокотницях.

Коктейлі-аперитиви олдфешен

Вони складаються з міцноалкогольної основи, солодкої частини і бітера ангостура. У класичному олдфешені основою є тільки один міцноалкогольний напій (горілка, джин, віскі, коньяк, ром, бренді), і назву коктейлю дають за назвою основи: горілка-олдфешен, віскі-олдфешен. коньяк-олдфешен.

Коктейль-аперитив віскі-олдфешен

Віскі — 90, бітер ангостура — 10, цукор рафінад — 1 грудочка. Вихід: 100.

В охолоджену склянку олдфешен покласти грудочку цукру, налити теплу воду так, щоб вона була покрита повністю. Як тільки цукор почне розчинятися, злити воду, додати 2 ангостури і розтерти з цукром. Влити віскі, додати 3—4 шматочки льоду. Розмішати протягом 2 хв. за допомогою барної ложки (зверху вниз).

Коктейлі типу олдфешен гарнірують лимоном, апельсином, черешнею, ананасом.

Коктейлі-аперитиви типу мартіні

У цих коктейлях ароматичний модифікатор замінений на лікери і джини або на інші міцні алкогольні напої. До таких коктейлів належать горілка-мартіні, ром-мартіні, старка-мартіні.

Коктейль-аперитив горілка-мартіні

Вермут — 25, джин — 75, горілка — 10. Вихід: 100.

Змішати разом джин, вермут, горілку і лід в змішувальній склянці і вилити у склянку для мартіні. Оформити оливкою і вузликом зі шкіри лимона.

1. Значення напоїв у харчуванні.
2. За якими ознаками класифікують змішані напої?
3. Які продукти, що входять до змішаних напоїв, збивають в шейкері?
4. Що таке аперитив?
5. Як поділяють коктейлі за виходом?
6. Класифікація коктейлів за основним компонентом.
7. Яку основу використовують для ігристих коктейлів?
8. Підібрати гарніри до ігристих коктейлів.

§ 2. Інструмент та інвентар для приготування коктейлів

Змішані напої як правило готуються в барах підприємств громадського харчування. Для приготування охолоджених напоїв необхідно мати відповідний інвентар та інструмент. Головне в роботі барів — це правильна організація робочих місць, а також оснащення барів. Для приготування більшості напоїв необхідно мати наступний інструмент та інвентар:

- ✧ Мірний посуд, джигер, унцівка, мензурки — використовуються для приготування коктейлів і точного розливу напоїв.
- ✧ Стрейнер — використовується для відокремлення напою від льоду.
- ✧ Барна ложка — для шарових коктейлів, а також для змішування компонентів у барній склянці.
- ✧ Шейкер і міксер — для збивання і приготування коктейлів.
- ✧ Змішувальна склянка — для приготування коктейлів з легкозмішаних компонентів.
- ✧ Барний ніж, обробна дошка — для нарізання фруктів і приготування з них прикрас.
- ✧ Лоток для фруктів — для зберігання фруктів та інших видів гарніру.
- ✧ Ємність для льоду — для зберігання льоду.
- ✧ Ложка, щипці для льоду, совок — для роботи з льодом.
- ✧ Гейзери — спеціальні насадки на пляшки для наливання напоїв тонкою цівкою.
- ✧ Дозатори для наливання певної порції коньяку, віскі.
- ✧ Ніж для знімання цедри.

- ✧ Ніж для вирізання фруктових кульок — їх використовують як прикрасу для коктейлів.
- ✧ Штопор — для відкривання пляшок та банок.
- ✧ Блендер — для приготування заморожених напоїв і коктейлів з фруктами.
- ✧ Соковижималка — для приготування свіжовичавленого соку.

Посуд для відпуску напоїв

Бари в залежності від асортименту і продукції, що реалізується, повинні бути оснащені скляним посудом (келихами, фужерами, чарками) різної форми. Визначений стиль, форма і призначення келихув, фужерів, чарок повинен відповідати сучасним естетичним вимогам і доцільності їх використання з метою збереження аромату напою.

Для відпуску змішаних напоїв і коктейлів у барах використовують різноманітний скляний посуд:

- ✧ келих для коктейлів 100—120 мл;
- ✧ келих «Тюльпан» 240—360 мл;
- ✧ келих для вина;
- ✧ келих для шампанського «Флейта» 180 мл;
- ✧ келих для напоїв типу фіз 180—300 мл;
- ✧ келих «Парфе» 180—300 мл;
- ✧ келих «Пілснер»;
- ✧ келих «Гоблет» 300—480 мл;
- ✧ чарка «Джигер» 50 мл;
- ✧ чарка «Шеррі» 100—150 мл;
- ✧ чарка для солодких настойок «Кардинал» 30—60 мл;
- ✧ чарка «Шутер» 100—120 мл;
- ✧ чарка «Сауер» 150 мл;
- ✧ склянка «Хайбол» 140 мл;
- ✧ склянка «Рокс» 180—300 мл;
- ✧ склянка «Колінз» 300—240 мл;
- ✧ чашка «Боуль» для приготування пуншу 4—20 мл.

Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Який інвентар використовує бармен у своїй роботі?
2. Який пристрій використовують для відокремлення напою від льоду?

3. Як називається пристрій для наливання напою тонкою цівкою?

4. Який посуд використовують для приготування пуншу?

5. Для приготування яких коктейлів використовують змішувальну склянку?

§ 3. Загальні правила приготування змішаних напоїв

Змішані напої можна готувати кількома способами: безпосередньо перед відпуском у посуді для подавання (коктейльних чарках, келихах, фужерах, склянках); в барній склянці (2—4 порції), шейкері, електроміксері з наступним порціонуванням у посуд для подавання.

Змішування в посуді для подавання. Напої, в яких компоненти (коньяк або горілка, кріплені натуральні вина, соки) легко і швидко змішуються, готують у посуді для подавання за допомогою барної ложки (з довгою ручкою). Посуд охолоджують в морозильній камері або льодом. Для цього наповнюють його на $^3/_4$ льодом, витримують на стійці 0,5 хв., потім звільняють від льоду і готують напій. Якщо лід передбачений рецептурою, то його знову кладуть у склянку.

Підготовлений посуд (склянку, чарку, келих), у який наливають необхідні компоненти, беруть у ліву руку і нахиляють під кутом 60°, а барною ложкою, тримаючи в правій руці, перемішують напій протягом 25—30 сек. легкими рухами згори донизу. Так готують коктейлі групи олдфешен і хайбол, напої з газом і без нього: основа+наповнювач (джин і тонік, ром і кока-кола, коньяк і шампанське, горілка і сік) та інші довгі напої та коктейлі, які не містять підсолоджуючого компонента й емульгаторів.

Змішування в барній склянці. Цей спосіб застосовують тоді, коли треба приготувати кілька порцій змішаного напою з компонентів, що легко з'єднуються між собою, таких як лікери, сиропи. Напій готують у конусній склянці великої місткості (до 4 порцій) так само, як і в посуді для подавання. Готовий напій переливають у підготовлений посуд для подавання, проціджуючи його через ситечко, щоб у келих не потрапив лід.

Збивання в шейкері. Шейкер зручний для змішування і одночасного охолодження так званих «тяжких» напоїв: напоїв, до складу яких входять компоненти, що погано змішуються, тобто з великою кількістю цукру (джем, крем, мед) і часткою емульгаторів (білок або жовток сирого яйця). Так готують коктейлі, фліпи, фізи.

Шейкер охолоджують льодом, потім звільнюють його від льоду і заповнюють новим, заливають всі необхідні компоненти, міцно закри-

вають фільтром і ковпачком, загортають у чисту серветку, щоб шейкер не нагрівався від рук. Це одночасно захищає одяг від випадкового попадання рідини. Потім шейкер енергійними короткими рухами струшують в горизонтальному напрямку 10—15 сек. обома руками. Слід пам'ятати, що тривале струшування призводить до того, що лід тане і перетворюється на воду або сніг, що псує смак напою.

Збивання в електроміксері. Напої, до складу яких входять емульгатори (молоко, вершки, сметана, яйця), краще збивати в міксері. Цей спосіб приготування змішаних напоїв максимально зберігає всі цінні якості продуктів, підвищує їх засвоюваність, надає їм легкого приємного смаку.

При приготуванні змішаних напоїв необхідно дотримуватися таких правил:

1. Перш ніж взятися за приготування змішаних напоїв, переконайтеся в наявності складових частин, які повинні бути підготовлені.
2. Ніколи не змішуйте велику кількість міцноалкогольних основ.
3. При змішуванні напоїв, розпочинайте з підсолоджуючих компонентів, потім пом'якшувально-згладжуючого і закінчуйте основою.
4. Молочні продукти вводьте у коктейль в останню чергу, оскільки вони згортаються при змішуванні з лимонним соком.
5. Яйця вводьте в останню чергу, оскільки алкоголь може розщепити їх.
6. Готуючи напої в шейкері, спочатку влийте кислі компоненти, а лише після цього — сироп, інакше лід буде танути швидко, а це значно погіршить якість змішаного напою.
7. Напої, що містять гази, не змішуйте в шейкері.
8. Шейкер завжди тримайте в розібраному вигляді.
9. Для коктейлів, в яких компонентом є грудочки цукру рафінаду, останній кладіть у конусну склянку, а потім наливайте трохи теплої води.



Контрольні запитання для повторення

1. Перерахувати способи приготування змішаних напоїв.
2. Який напій готують, змішуючи його в посуді для подачі?
3. Коли використовують спосіб змішування в барній склянці?
4. Що означає вираз «тяжкі» напої?
5. Які напої збивають у міксері?
6. Правила змішування напоїв.
7. Підготувати шейкер до роботи.

§ 4. Технологія приготування коктейлів

Коктейль «Сонце»

Ванільний лікер — 30, яйця (жовтки) — 1 шт., ром — 25. Вихід: 60.

В охолоджений келих влити ванільний лікер, обережно випустити жовток, за допомогою барної ложки влити ром. До шарових коктейлів соломинку не подають, їх п'ють одним ковтком.

Коктейль «Маяк»

Лікер — 20, жовток — 15, коньяк — 20. Вихід: 55.

У келих влити лікер, додати жовток дієтичного яйця і обережно влити коньяк за допомогою барної ложки.

Коктейль «Діана»

Горілка — 25, лікер — 25, апельсиновий сік — 100. Вихід: 150.

В питному келиху «Білд» з'єднати горілку, лікер і апельсиновий сік.

Подати в келиху «Хайбол», прикрасити часточками апельсина, спіраллю з цедри лимона. П'ють через соломинку.

Коктейль «Кривава Мері»

Горілка — 50, томатний сік — 100, сіль, перець за смаком. Вихід: 150 мл.

В шейкері або питному келиху з льодом («Шейк» або «Білд») змішати горілку зі спеціями, а потім долити томатний сік і перемішати. Подати в келиху «Хайбол», прикрасити лимоном, стеблом селери, фаршированою оливкою на спеціальній шпажці — парасольці, встромити паличку для помішування.

Коктейль «Джин-тонік»

Джин — 50, тонік — 100. Вихід: 150.

В питному келиху з льодом «Білд» з'єднати джин з тоніком. Подати в келиху «Хайбол». Прикрасити часточками лимона, вживати через соломинку.

Коктейль «Золотавий»

Коньяк — 10, настойка абрикосова — 20, сік абрикосовий — 20, цедра, лід харчовий. Вихід: 50.

Усі компоненти змішати у склянці з льодом, перелити у вузький конусний келих, прикрасити спіраллю з апельсинової цедри.

Коктейль «Золоті ворота»

Коньяк — 30, вермут сухий — 40, лікер «Вишневий» — 30, лід харчовий, лимон. Вихід: 100.

Компоненти змішати у склянці або келиху, прикрасити кружальцем лимона.

Коктейль «Апельсиновий краст»

Апельсиновий сік — 125, портвейн — 50, цукрова пудра — 15, лід — 1 кубик. Вихід: 150.

Апельсиновий сік, вино портвейн і цукрову пудру з'єднати, збити в шейкері до повного розчинення цукру. Влити в підготовлений келих, покласти кубик льоду.

Коктейль «Ананасовий»

Ананасовий сік — 50, джин — 30, гіркий лікер — 2 краплі, ананас — 50, лід — 3 кубики. Вихід:150.

З'єднати і збити в шейкері лід з ананасовим соком, джином і ромом. Суміш влити в келих, в середину додати шматочки ананаса, а край келиха прикрасити кружальцями ананаса.

Коктейль «Устриця в пустелі»

Горілка — 50, жовток — 15, сіль, перець, вотчестер (соєвий соус) — за смаком. Вихід: 65.

В келих «Чарку» покласти цілий жовток яйця, додати спеції за смаком, по барній ложці налити горілку. Цей коктейль можна подавати як аперитив.

Коктейль «Полуничний»

Полуниця — 60, молоко — 125, жовток — $^1/_4$, цукор — 15. Вихід: 200.

В лікер покласти розім'яту полуницю, додати холодне кип'ячене або пастеризоване молоко, яєчний жовток, цукор і збити в густу піну, влити в келих і відпустити.

Коктейль «Молочно-апельсиновий»

Апельсин — 150, сироп цукровий — 30, молоко — 100, мускатний горіх — 1. Вихід: 200.

В шейкері або міксері ретельно змішати апельсиновий сік, цукровий сироп і охолоджене молоко. Напій влити в склянку або келих і посипати тертим мускатним горіхом.

Коктейль «Вершково-малиновий»

Сік малини — 50, вершки 10-відсоткові — 100, мед — 30, ягоди малини — 2-3 шт. Вихід: 175.

В міксер влити малиновий сік, додати охолоджені вершки, мед і збити до утворення піни. В склянку або келих покласти свіжоконсервовану малину, влити коктейль і відпустити.

Коктейль «Кефірно-полуничний»

Полуниці — 90, кефір — 100, мед — 15. Вихід: — 200.

Полуниці перебрати, промити, обсушити, розтерти в мисці дерев'яною ложкою. Викласти пюре в міксер, додати мед, охолоджений кефір, збити і відразу відпустити у високому келиху.

Крюшони

Крюшони відносяться до вишуканих десертних напоїв, основу яких становлять плоди, ягоди, легке біле вино. Вони бувають алкогольні і безалкогольні. Цей напій прийнято подавати на домашніх святах, урочистих вечорах, вживати в літній час. Плоди і ягоди треба ретельно промити, великі плоди нарізати часточками, ягоди використовувати цілими. Пересипати цукром, закрити кришкою, поставити в холодильник і витримати до повного розчинення цукру. Чавити плоди і ягоди не слід. Після виділення соку з фруктів їх необхідно залити охолодженим до температури 4—6°С вином, додати для аромату трохи коньяку. За одну-дві хвилини до розливу в келихи необхідно влити охолоджене шампанське або ігристе плодове-ягідне вино.

При приготуванні крюшонів слід дотримуватись таких правил:

1. Не використовувати декілька видів плодів і ягід, щоб їх аромат був яскраво виражений.

2. Використовувати сік тільки свіжих цитрусових.

3. Використовувати тільки легкі вина, щоб не заглушити аромат плодів або ягід.

4. Нарізані плоди засипати цукром, залишити на 2—3 год. у холодильнику для настоювання і видалення соку.

5. Добре охолоджені компоненти (крім шампанського і газованої води) слід додавати до плодів і ягід тільки після того, як виділиться достатня кількість соку з них.

6. Шампанське і газовану воду додають у напій, розливають у чашки.

7. Напій повинен мати сильний плодовий або ягідний аромат.

Крюшони можна готувати в глиняному, фарфоровому або емальованому посуді, ложка для розливу повинна бути з металу, що не окислюється (скла, пластмаси, нержавіючої сталі).

Для приготування безалкогольних крюшонів використовують фрукти і ягоди з додаванням сиропу, лимона, мінеральної або содової води. Подавати крюшони необхідно в кришталевих крюшонницях або в глечиках. Назву свою крюшони отримали від посуду, в якому їх подають. Розливають напій в крюшонниці або в склянки з соломинкою, а також необхідно подати ложечку для фруктів. Температура відпуску крюшонів — 8—10°С.

Для прикрашення крюшонів можна використати кубики, скибочки або кружальця апельсина, лимона або цедру з цих плодів.

Крюшон вишневий

Вишні промити, наколоти виделкою, засипати цукром, залити ромом і горілкою, поставити на холод на 2—3 год., потім розлити в чашки, додати шампанське і покласти лід.

Фізи

Батьківщина фізів — Англія, в перекладі з англійської мови фіз — це «шипучий, ігристий». Готують з додаванням мінеральної або содової води, в попередньо охолодженому шейкері. В шейкер слід покласти 3—5 кубиків льоду, додати всі компоненти, за винятком мінеральної води, і збивати 10—15 сек. Отриману суміш перелити в високу склянку «Колінз».

У Фізі можна використати емульгатори: яйця (білок і жовток), вершки або сметану. Фіз з яєчним білком називається срібним, з жовтком — золотим, з цілого яйця — королівським, з сметаною — крем-фіз.

Фіз, який розбавляють шампанським, називається діамантовим.

Джин-фіз

Джин — 30, вода содова — за смаком, сік апельсина — 20, сік лимону — 20, лікер малиновий — 30, лимон — 5. Вихід: 150.

Лід з джином, малиновим лікером, апельсиновим та лимонним соком добре збити в шейкері і влити в високий келих «Колінз». Додати содову воду і відразу подати.

Фіз необхідно пити, поки він шипучий. Для різноманітності в фізах можна використати бренді, віскі, ром або горілку.

Фліпи

Батьківщина фліпу — Північна Америка, в перекладі фліп означає «збитий».

Фліп — змішаний напій, до складу якого входить яйце або жовток. Це один із видів дамських напоїв, готують їх зі свіжих яєць, фруктових сиропів, молока або вершків.

В шейкер чи міксер покласти яйце або жовток, лікер, вершки, цукор, збити до утворення піни. Потім додати коньяк або вино, шматочки льоду, добре перемішати в міксері, перелити в келих через ситечко. Зверху посипати мускатним горіхом і подати в келиху «Сауер», з соломинкою. Для кращого смаку фліп слід перемішати в келиху розігрітою металевою паличкою.

Фліп кавовий

Збити в міксері до піни зі шматочками льоду 40 мл кавового лікеру, яйце, 40 мл міцної кави, 20 мл цукрового сиропу і 10—30 мл вершків.

Суміш процідити у келих, додати корицю і відпустити.

Фліп мускатний

Сироп лимонний — 10, мускат білий десертний — 40, яйця — 40, какао або шоколад тертий — 0,5, лід — 20. Вихід: 90.

Склянку міксера наповнити на $^1/_2$ льодом, влити мускат білий десертний, яйце, сироп лимонний. Усі компоненти збити протягом 30 сек., потім вилити через фільтр у заздалегідь охолоджений келих «Сауер» місткістю до 250 мл. Зверху посипати тертим шоколадом, покласти збиті вершки або збитий білок.

Ег-ноги

Ег-ног — це молочно-фруктовий напій з додаванням яйця або жовтка.

Молоко можна замінити частково або повністю фруктовими, ягідними чи овочевими соками. З алкогольних напоїв використовують лікер, вино, міцні спиртні напої. Батьківщина його Шотландія. В перекладі з шотландської означає «яєчне пиво».

У залежності від складу сировини ег-ноги подають у різному посуді:

- ✧ кавовий — у кухлі для пива;
- ✧ різдвяний — в чашці «Боуль»;
- ✧ з ромом, віскі та бренді — у склянці «Колінз».

В Шотландії ег-ног називають «молоком для літніх людей», хоча його полюбляє і молодь. Як і пунші, ег-ноги бувають гарячі — 65°С і охолоджені — 8—10°С.

Ег-ног з віскі

Віскі — 30, яйце — 1, молоко — 180, цукрова пудра — 5, мускатний горіх — 1. Вихід — 250.

Змішати в шейкері з льодом всі компоненти, крім молока, і добре збити. Процідити у склянку «Колінз», додати молоко, розмішати і зверху посипати мускатним горіхом.

Коблери

Відмінною особливістю коблера є те, що для його приготування не треба використовувати міксер або шейкер. Він має солодкуватий смак завдяки лікеру, який входить до його складу. Його основою є шампанське, содова вода або портвейн. Використовують коблер як десертний приємно освіжаючий напій. Обов'язковою складовою частиною коблера є дрібно потовчений лід. Він користується заслуженою популярністю, особливо принадний в літню спеку.

Цей напій п'ють повільно через соломинку, в перекладі з англійської означає «довгий ковток». Більшу половину склянки необхідно наповнити льодом. Подавати в високих склянках «Колінз» з соломинкою і маленькою ложечкою для фруктів. Спочатку в склянку покласти лід потім — соки або вино і відразу подати. Перевагу надають консервованим і замороженим плодам.

Вишневий коблер

Лід — 5 кубиків, горілка вишнева — 30, лікер вишневий — 20, вишні консервовані без кісточок — 35, вода содова — за смаком. Вихід: 150—200.

Лід подрібнити і наповнити ним половину склянки «Колінз», влити вишневі горілку та лікер, перемішати, додати консервовані вишні. Долити содовою водою, подати з ложечкою і соломинкою.

Джулепи

Джулеп — освіжаючий напій, що нагадує коблер, складовою частиною якого є м'ята. Його можна подати в простих склянках для соку або в пивних кухлях. Перед відпуском посуд слід охолодити.

Суху м'яту заварити кип'ятком, настояти, процідити, додати цукор і охолодити. В склянку покласти дрібно потовчений лід, додати полуничний, лимонний сік, ванільний сироп. При відпуску джулеп необхідно гарнірувати збитими вершками і ягодами.

Боулі

Боуль — в перекладі з англійської означає «чашка» або «кубок». Боуль — це група холодних напоїв, які готуються в одній великій ємності. Для цих напоїв необхідно використовувати легкі столові вина і цукор. Для того, шоб напої були міцними, необхідно додати горілку. В холодну пору року боуль треба подавати без охолодження. Шампанське можна замінити шипучими плодово-ягідними винами.

Боуль фруктовий

Розмішати 250 г цукру в 1 літрі білого сухого вина. Додати часточки двох апельсинів і 10—15 ягід суниці. Залишати на ніч, потім охолодити і подати як десерт в келихах.

Кулери

Кулер — в перекладі з англійської означає «холодний». Цей напій завжди подають охолодженим. Його основою є лимонад, лимонний сік і цукор, або міцні алкогольні напої, або вино з додаванням сидру, або сухого шампанського. Цукор в кулер не використовують. Якщо до складу входять десертні вина, то подають кілька краплин лимонного соку.

Подають напій кулер в келихах «Хайбол» ємністю не менш ніж 250 мл. Оформляють кулер спіраллю з цедри цілого лимона або апельсина.

Фікси

Фікс — основою є лимонний сік з цукром, в який додають бренді або будь-який міцний алкогольний напій. Подають з великою кількістю подрібненого льоду в склянках для соку або невеликих келихах.

Айс-кріми

Айс-крім — смачний поживний коктейль, основним компонентом, якого є морозиво, в перекладі з англійської — «замороженний». Морозиво необхідно покласти у високий келих або склянку, додати соки, сиропи, молоко, мінеральну воду, не перемішувати. Подати айс-крім з соломинкою та ложечкою.

Айс-крім лимонний

У високу склянку або келих покласти фруктове морозиво, додати лимонний сік, залити фруктовою водою, зверху покласти кружальце обчищеного лимону. До коктейлю подати соломинку і чайну ложечку.

Хайболи

Хайбол — довгий освіжаючий міцний напій. Його основою може бути лимонад, содова або мінеральна вода. Відмінною особливістю хайболу є вирізана з цедри лимона спіраль, яка прикрашає край високого келиха «Хайбол». Як основу в алкогольних хайболах використовують будь-який натуральний напій (горілка, джин, віскі, коньяк, бренді) і сухі вина. Можна

використовувати поєднання основ: коньяк і вишневий бренді, горілка і яблучний бренді, коньяк з абрикосовим, грушевим та іншим бренді.

Хайбол можуть бути і аперитивами, якщо основою є вина типу вермут і ароматичні лікери.

Колінзи

Колінз — довгий змішаний напій, що складається з міцної алкогольної основи і підсолоджуючого компонента, соку з свіжого лимона, харчового льоду і мінеральної води.

Келих «Хайбол» охолодити, наповнити $^1/_2$ об'єму великими шматками льоду, налити сік натурального лимона, підсолоджуючий компонент і міцну алкогольну основу. Всі компоненти ретельно змішати барною ложкою, потім долити мінеральну воду і знову розмішати. Подають колінз в тих самих келихах, у яких готують, оформляють шматочками лимона.

Гарячі змішані напої

До них відносяться пунш та його різновиди — грог і глінтвейн. Найпопулярніші вони у Великобританії і Скандинавських країнах.

Пунш

Пунш — загальновідомий зігріваючий напій з приємним смаком. Подають його на різноманітні свята у холодну пору року: на Масляну, Новий рік, Різдво та інші свята. Назва пуншу пішла від індійського слова «панч» — в перекладі означає «п'ять». Раніше пунші готувалися з п'яти компонентів: вина, рому, фруктвого соку, цукру або меду, пряношів (гвоздики, чаю, кориці). Пунш може бути як гарячим, так і холодним. Гарячий пунш подають при температурі 60—70°С. Його не можна підігрівати вище температури 80°С, оскільки погіршується смак і зменшується міцність. Пунш не має регламентованої рецептури. Готувати його не складно, але необхідно дотримуватися певних правил:

1. Використовувати тільки міцні алкогольні напої як основу, що повинна бути чітко виражена.

2. Солодкого компонента (сиропу) повинно бути не більш ніж 200 мл в 1 л пуншу, щоб пунш був не дуже солодкий.

3. Як наповнювач слід використовувати воду, пиво, кращі сорти чаю, вина, імбирний лимонад.

4. Не можна вливати гарячу воду в ром чи коньяк, бо при цьому руйнуються ароматичні речовини, спочатку слід розчинити у гарячій воді цукор, а вже потім додавати ром чи коньяк.

5. На 1 л пуншу слід давати від 3 до 5 паличок кориці, 2—3 насінини гвоздики.

6. Пунш підігрівають до температури 60—70°С, його не можна кип'ятити.

7. Гарячий пунш готують, як правило, в прозорому багатопорційному посуді (з термостійкого скла) на очах у відвідувачів.

Пунш готують зі столових сухих вин, які не містять цукру. Можна використати міцні десертні вина, але пунш не повинен бути міцним і солодким. П'ють його з великих келихів. Готують його так: у спеціальну посудину (чашку «Боуль») наливають окріп з метою підігріву посуду. В емальованому посуді підігріти вино до температури 65—70°С, додати цукор і пряноші. У склянку вичавити сік апельсина чи лимона, при досягненні необхідної температури вина з чашки вилити гарячу воду, в неї швидко процідити сік цитрусових. З'єднати його з гарячим вином, додати ром і вилити все це через сито в посуд, в якому пунш буде подаватися до столу. Посуд закрити кришкою, витримати деякий час і гарячим розлити. Кришталеві або скляні келихи для пуншу не придатні, оскільки вони можуть тріснути. Добре витримує високу температуру фарфор, кераміка, скляні чашки. Вихід пуншу від 200 до 400 мл.

Глінтвейн. Завжди готують з вином, переважно червоним. Напій необхідно вживати відразу після підігріву, поки він не втратив свого аромату і смакових якостей. Нагрівати вино необхідно в спеціальному вогнестійкому посуді, крім металевого, поки не зникне біла піна.

Для приготування «Глінтвейну червоного» в емальований посуд покласти пряноші (гвоздику, корицю, лимонну цедру), цукор, додати воду, прокип'ятити 1—2 хв. і процідити. Додати червоне столове вино, прогріти до температури 70°С, для покращення смаку додати коньяк і ром. Подати гарячим.

Грог — різновид гарячого пуншу, який найчастіше готується з рому, горілки або коньяку, гарячої води з цукром. Його готують так: закип'ятити воду з цукром, влити коньяк і подавати напій гарячим в чашках або спеціальних кухлях.

Грог є традиційним напоєм англійських моряків.

Грог молочний

Чайний настій — 100, молоко — 100, сироп цукровий — 10, ром — 40. Вихід: 250.

Чайний настій змішати з молоком та цукровим сиропом, підігріти, не доводячи до кипіння, потім додати ром.



Контрольні запитання для повторення

1. Навести приклади приготування міцних, десертних і молочних коктейлів.
2. Особливості приготування крюшону.
3. Технологія приготування коктейлю «Кривава Мері».
4. Привести приклади гарячих змішаних напоїв.
5. Дати пояснення, що таке фізи, фліпи, ег-ноги, коблери, боулі, звівши їх характеристику в таблицю:



Назва напою	Особливості приготування

§ 5. Оформлення напоїв та гарніри до них

Приготовлені напої повинні мати не тільки хороший смак, а й привабливий вигляд. Перед подаванням їх прикрашають, використовуючи вишні, черешні, виноград, персики, лимони, апельсини, лід тощо. Прикраси присутні в коктейлі для того, щоб покращити і підкреслити смак, а не пригнічувати його. Тому при виборі прикрас для коктейлів необхідно враховувати розмір келиха і загальну кількість напою.

Лимони і апельсини миють, обсушують, карбують і нарізають гострим ножем тонкими кружальцями. В кожному кружальці роблять надріз по радіусу від центра і надівають його на край склянки або келиха. Якщо використовують половинку кружальця, то надріз роблять між цедрою і м'якоттю.

Лимони і апельсини можна нарізати кружальцями, кубиками або часточками і покласти їх в посуд з напоєм.

Крім того, напої можна прикрасити і цедрою лимона або апельсина. Для цього з половини цитрусового плода зрізають цедру вузькою (не більш як 0,5 см завширшки) і довгою стрічкою, згортають її в спіраль, опускають в келих, закріпивши

один кінець за край келиха. Цедровою спіраллю добре прикрашати кулеподібний келих.

Зрізану цедру лимона або апельсина можна розрізати на квадратики розміром 1х1 см або у вигляді кульок, зірочок і покласти їх до келиха.

Вишні, черешні, виноград миють, обсушують, нанизують їх на ретельно обструганy паличку або на пластмасову шпажку і опускають в келих, залишивши ззовні кінчик, або кладуть зверху на келих. Фрукти і ягоди можна нарізати дрібними кубиками і покласти їх у келих. Тоненько нарізати по одній скибочці лимона, ківі, апельсина і разом їх скрутити. Можна взяти два види цитрусових лимон і ківі, тоненько нарізати разом, скрутити і закріпити шпажкою.

«Паморозь» можна приготувати солодкою і солоною. Для солодкої «паморозі» зовнішню частину келиха змастити по колу 0,5 см завширшки соком лимона або фруктовим сиропом, лікером. Підготовлений келих опустить у цукор пісок або в цукрову пудру. Кристалики цукру прилипнуть до мокрого скла тонким шаром, що нагадує снігову паморозь різного кольору. Колір «паморозі» залежить від кольору сиропу, лікеру.

Для приготування солоної «паморозі» — зовнішню частину келиха змастити скибочкою лимона або лайма і опустити келих у сіль великого помелу.

Коктейлі можна оформити зацукрованою гілочкою свіжої м'яти. Для цього м'яту змочити у сиропі і опустити в цукрову пудру.

Коктейлі перед відпуском можна посипати тертим шоколадом, мускатним горіхом або кокосовою стружкою.

Для прикрашення коктейлів використовують різнокольорові палички — мішалки, парасольки, соломинки різних форм і розмірів, бенгальські вогники.

Багато напоїв подають з харчовим льодом. Його готують з перевареної води, заморожують в морозильній камері в спеціальних ванночках зі спеціями. Краще їх готувати різні за формою, смаком і кольором. Для приготування фруктового харчового льоду використовують плодово-ягідний сік або ягідний екстракт, який змішують з охолодженою перевареною водою, наливають у формочки і заморожують. Так само можна приготувати чайний або кавовий лід з процідженої чайної заварки або кавового настою. Якщо кубики льоду обдати теплою водою, вони стануть блискучими.

Для прикрас можна використовувати і «фаршированій» лід. Це кубики льоду, в яких заморожені ягоди, часточки фруктів.

Для цього в кожну секцію ванночки, в який готують такий лід, слід покласти ягоду або часточку якогось плода, залити водою і поставити для заморожування.

Щоб кубики льоду були прозорими, воду необхідно заздалегідь переварити і охолодити.

Дуже привабливий вигляд мають коктейлі, що подаються у заморожених склянках. Для цього склянку охолоджують у морозильній камері, потім опускають у воду і знову ставлять в морозильну камеру.

Крім того, для оформлення коктейлів використовують муси, самбуки, збиті білки яєць, які підфарбовують соками, сиропами, а також натерту цедру цитрусових.

Гарніри та закуски. До міцних коктейлів подається консервована вишня, «п'яна вишня» — вишня, витримана в коньяку, ромі, горілці, лікері одну добу. До десертних напоїв можна подати консервовану або «п'яну вишню», а також бутерброди канапе, які їдять в один прийом. До них необхідно подавати одноразові пластикові або дерев'яні шпажки.

До міцних, несолодких, ігристих коктейлів можна запропонувати канапе з шинкою, буженіною, ковбасою, оселедцем, з маслом і зеленою цибулею, з сиром та іншими продуктами.

До коктейлів подають гарячі закуски, тости — підсмажений білий хліб з кількою, з яйцем, з копченим оселедцем, підсмажені сосиски, ковбасу в тісті. Можна запропонувати гарячі закуски в кокотниці, маслини, солоний мигдаль, фісташки.

До десертних коктейлів з фруктами і солодких ігристих як гарнір можна подати закуски на паличках, виноград з сиром або маслини, оливки з сиром, а також можна використати дрібне солоне печиво (крекер), солодку соломку, шоколад, шоколадні цукерки, мармелад, фрукти, витримані в цукровому сиропі. До шарових коктейлів і коктейлів з яйцем закуски не пропонують. Температура подачі холодних коктейлів — 8—10°С, готуються вони безпосередньо перед відпуском.



Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Як приготувати «паморозь»?
2. Підібрати закуски для десертних коктейлів.
3. Які прикраси до коктейлів можна приготувати із цитрусових?
4. Дати пояснення, що таке «п'яна вишня».

Основні поняття теми

«Білд»
«Стір»
«Бленд»
Грог
«Паморозь»
Ег-ног
«Міксер»
Пунш
«Шейк»
Коктейль
Фіз
Крюшон
Фліп
Коблер

ГЛАВА IX

ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ЗАРУБІЖНИХ КУХОНЬ

Наша мета

Після вивчення цієї теми ви повинні:

- ✧ Знати традиції в харчуванні різних народів.
- ✧ Знати особливості харчування людей певної країни.
- ✧ Вміти скласти меню для харчування іноземних туристів.
- ✧ Знати особливості приготування страв кухонь різних народів.
- ✧ Вміти запропонувати страви української кухні іноземним туристам.

Англійська кухня

Англійці дуже шанують традиції, тому й Англійська кухня зберегла до наших днів багато традиційних страв. День англійці розпочинають з вранішнього чаю або апельсинового соку, який п'ють ще в постелі.

У англійців чотириразове харчування: на перший сніданок (7—8 год. ранку) за звичаєм подають яєчню з беконом, вівсяну кашу (поридж) і підрум'янений тост з апельсиновим варенням. Дехто з англійців перевагу віддає яєчні зі смаженим оселедцем, сосискам або ниркам. Все це запивають великою кількістю чаю.

Особливістю англійської кухні є те, що багато англійців кожен день їдять ті ж самі страви.

Ленч, або другий сніданок (з 13-ї до 14-ї години) більш калорійний. Меню його найчастіше включає печеню зі смаженою картоплею і зеленими овочами, десерт, пудинг, рис з молоком; інколи пухкий сир, який їдять не тільки з хлібом, але й зі спеціальним бісквітом і маслом.

Традиційно для англійців з 17-ї до 18-ї години пити чай з печивом і кексом, а о 19-й—20-й годині — обід.

В англійській кухні дуже широкий асортимент холодних закусок, особливо рибної гастрономії, сандвічів. Із перших страв найбільш поширені бульйони і різні супи-пюре. Борщі і розсольники споживають рідше.

Англійці вживають багато м'яса: яловичину, телятину, баранину, нежирну свинину в натуральному вигляді.

Назви страв «біфштекс» або «ростбіф» — англійського походження. «М'ясо по-англійськи» — це нежирні шматки яловичини, баранини або свинини, трохи недосмажені, «з кров'ю». В англійському ресторані обов'язково запитають, якому м'ясу ви віддаєте перевагу: добре просмаженому, середньо або «з кров'ю». Англійці завжди вибирають останній варіант, а шотландці — перший. До м'яса подають різноманітні соуси, маринади, найчастіше — томатний соус і пікулі, на гарнір — картоплю або овочі. Дуже поширений м'ятний соус — добре настояна суміш з дрібно січених листочків м'яти, води, цукру і винного оцту. Коньячний соус готують, прогріваючи вершкове масло з додаванням коньяку і цукру. Цим соусом поливають пудинги, які дуже поширені в англійській кухні. Коньячний соус підпалюють і подають до столу як гарячу страву.

Пудинги готують і подають в Англії і як другі страви (м'ясні, круп'яні, овочеві), і як треті (солодкі фруктові пудинги).

Серед святкових страв найбільш популярний різдвяний плумпудинг. Готується він із сала, хлібних крихт, борошна, родзинок, цукру, яєць і різних пряношів. Перед подачею цей пудинг обливають ромом, підпалюють і палаючим подають до столу. Традиційними святковими стравами є також фарширована індичка з овочевим гарніром, святковий торт та інші. Слід відзначити, що англійці споживають дуже мало хліба. Його заміняє картопля, приготовлена по-англійськи. А з хліба готують тост, підсмажений на вершковому маслі з тертим сиром. Страви в англійській кухні готують на топленому свинячому салі або маргарині. Печеню англійці їдять з м'ясним обезжиреним соусом, баранину — з м'ятним, птицю — з білим соусом, біфштекс — зі смаженою цибулею.

Важливе місце в харчуванні англійців займає риба — тріска, копчені оселедці. Особливо смачно готують какан і сьомгу.

На гарнір пропонують тільки овочі і картоплю. Асортимент овочів у англійській кухні порівняно з кухнями інших країн дуже обмежений. Найбільш поширеними є ріпа і капуста, а також цибуля, морква, зелені салати, картопля, різна зелень (кріп, петрушка,

селера). Гарніри з крупів і макаронних виробів успіхом не користуються.

Традиційними є страви з яєць: яйця, зварені не круто, омлети з сиром, шинкою, натуральна яєчня.

На десерт подають свіжі фрукти, фруктово-ягідне пюре з вершками, морозиво.

Із фруктів особливо поширені яблука. Пиріг з яблуками є національною стравою. При приготуванні тістечок використовують виноград, лимони, апельсини, сливи, фініки, мигдаль, інші горіхи. Звичайний десерт — компот з сухих фруктів з вершками і чаєм.

Сири, що виготовляють в Англії, подають в кінці обіду до десертних вин.

Із напоїв в Англії найбільш поширений чай. Англійці п'ють чай до семи разів на день. Особливо суворо вони дотримуються чаювання о 17-й годині. До чаю подають пиріжки з зацукреними фруктами, мигдалем або іншими горіхами, галети, пряні хлібці або тоненько нарізаний хліб з маслом.

Чаювання в Англії — більше ніж звичка. За будь-яких обставин, важливих або незначних, а також, щоб провести час, англійці п'ють чай. Його заварюють із суміші кількох сортів. Чайник ополіскують кип'ятком, всипають заварку (доза — чайна ложка на одну людину і одна чайна ложка на чайник), заливають водою, яка при закипанні била «білим ключем». При цьому дотримуються правила — чайник підносять до кип'ятку, а не кип'яток до чайника.

Чай, як правило, п'ють з невеликою кількістю молока, причому обов'язково до гарячого молока доливають чай, а не навпаки. Перед тим, як повторно налити чай, чашку обов'язково очищають від осадку. В установах вранці і після полудня робота на 15—20 хв. зупиняється, щоб дати можливість кожному службовцю випити чашку чаю, приготовленого кваліфікованим працівником.

За споживанням чаю на душу населення Англія займає одне з провідних місць у світі. Кава поширена значно менше.

Шотландська національна кухня мало чим відрізняється від англійської. Дуже поширені у шотландців пудинги, особливо чорний (кров'яний) і білий (із суміші вівсяного борошна, цукру і цибулі). Існує особливо солодкий шотландський пудинг, який готують у святкові дні. Його готують так: в киплячу суміш з меду і води засипають вівсяне борошно, коли суміш загусне,

його розбавляють вершками. Як і у англійців, улюблий напій — чай.

Водночас шотландці вживають більше різних круп, ніж англійці, причому в вигляді каші. На сніданок, наприклад, дуже часто готують підсолену пшеничну кашу на молоці і дрочену із різних круп.

Шотландці більше, ніж англійці, споживають в їжу супи: круп'яні і м'ясні з картоплею, капустою, рибні. Національними шотландськими стравами є баранячі або телячі нутрощі, зварені з вівсяним борошном і добре приправлені цибулею і перцем. Дуже різноманітні шотландські національні рецепти печені з гарніром, з картоплі і свіжого горошку. Традиційними вважаються святкові страви: курка або гуска, фаршировані січеними потрухами і вівсяним борошном.

Для туристів з Англії рекомендують:

Із холодних закусок: бутерброди з вершковим маслом і паюсною або зернистою ікрою; канапе із рибопродуктів холодного копчення або м'ясопродуктів; лососина, балик, сьомга з лимоном; осетрина, севрюга відварна з гарніром; салат із овочів, крабів, креветок, дичини; кури, індичка смажена; асорті рибне, м'ясне; язик відварний, шинка.

Із перших страв: бульйони курячі або м'ясні з пиріжками, грінками, яйцем, куркою; супи-пюре з цвітної капусти, помідорів, птиці, дичини; деякі заправні супи, борщі, особливо українські; розсольники, м'ясні і рибні солянки (але м'ясо в тарілку з супом не кладуть).

Із других страв: судак відварний з картоплею; осетрина, смажена фрі або на рожні; біфштекс, лангет, ростбіф, ескалоп; шашлик; котлети по-київськи; курка або індичка смажена; битки по-київськи; голубці; цвітна капуста з сухарним соусом; яєчня з шинкою; омлет з цибулею; картопля в мундирі, відпущена зі шкірочкою.

На десерт: компоти з консервованих ягід і фруктів; фруктово-ягідне пюре зі збитими вершками; свіжі фрукти, баштанні, виноград, муси, морозиво з різними гарнірами.

Потрібно відмітити, що багато англійців неохоче їдять заливну рибу, кетову і паюсну ікру. Не люблять ковбаси, соуси з борошном.

Із мінеральних вод краще всього запропонувати «Нарзан».

Не рекомендується пропонувати англійцям рибні супи, круп'яні гарніри, вироби з тіста (налисники, пельмені, оладки).

Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Які особливості першого сніданку англійців?
2. Якому напою віддають перевагу англійці?
3. Який асортимент супів в англійській кухні?
4. Які види м'яса споживають англійці?
5. Який вид теплової обробки переважає в англійській кухні?
6. Який найпоширеніший гарячий напій в Англії?
7. Яка страва в англійців є святковою?

Індійська кухня

Індійська кухня дуже різноманітна і в основному визначається віросповіданням населення. Так, індуїсти (буддисти) не їдять яловичини, мусульмани люблять страви з баранини і козлятини і зовсім не їдять свинини. Більшість населення Індії взагалі не їсть м'яса і яєць. В деяких районах споживають страви з риби. Її переважно маринують. Основу харчування народів Індії складає рослинна їжа: рис, кукурудза, горох, сочевиця, інші бобові, млинці з борошна нижчих сортів — чапати, овочі. Із молочних продуктів широко споживають кисле молоко. Жири в індійській кухні переважають рослинні й інколи топлене вершкове масло із молока буйволиць.

Індійці багато вживають дала (плоди бобової рослини). Частіше всього дал використовують разом з овочами. Так, наприклад «далзаг» складає основний повсякденний раціон багатьох індійців. Дал для індійців те ж саме, що для нас хліб. Їжа бідняків складається переважно із рису і млинців, приготовлених з ячменю або проса, і містить небагато пряноцщів. До них інколи додають дал.

Страви з овочів, бобових, картоплі, баранини, птиці, риби, як правило, подаються з різними спеціями і приправами. Найбільш поширеною приправою вважається каррі. До її складу входять: чорний і червоний перець, мускатний горіх, кориця, гвоздика, імбир, горіхи, гірчиця, м'ята, майонез, петрушка, кріп, часник, шафран, цибуля, помідори, майоран, мигдаль.

З інших соусів поширені гострий соус ачар, зварений із фруктів зі спеціями, червоний гострий соус массала. Його готують із різних пряноцщів, серед яких основою є чілі — різновид червоного особливо гострого стручкового перцю. Інколи гострий червоний

соус готують із маленьких зелених пальмових горіхів, дуже кислих на смак.

Всі національні індійські страви готуються з цибулею, часником і великою кількістю перцю.

Важливе місце в харчуванні індійців займають фрукти, баштанні овочі, свіжі або сушені абрикоси, яблука, а також кокосові горіхи, фініки, манго. Ось деякі страви, характерні для індійської кухні:

- ***Маллігатуані*** — рисовий суп, приготовлений з цибулею і приправлений великою кількістю перцю і часнику.
- ***Рис з бобами***, який подається до столу у вигляді білої гірки, зверху якої кладуть шматок яскраво-жовтого масла.
- ***Чапати*** — млинці з борошна нижчого гатунку.

Обід в Індії прийнято закінчувати солодощами (баштанними, абрикосами, яблуками), які подають, поклавши на листки.

Улюблений напій індійців — чай. Його п'ють з молоком. Вранці чай подають перед сніданком.

Каву, яка є також поширеним напоєм в індійській кухні, готують по-турецьки, додаючи для аромату декілька крапель розової есенції.

Столовими приборами в Індії не користуються. Для обмивання пальців рук до столу подають спеціальні мисочки з водою.

Пакистанська кухня мало відрізняється від індійської. Винятком є те, що пакистанці вживають м'ясо, крім свинини. Рис з соусом каррі подають з м'ясом і їдять його руками, а соус вимочують великими галетами.

Пакистанці ніколи не вживають горілчаних напоїв, п'ють багато чаю з холодним молоком.

Національні кухні Непалу і Бангладеш схожі з кухнею Індії і в цілому вегетаріанські.

Для туристів із Індії, Пакистану, Непалу, Бангладеш рекомендують:

Із холодних закусок: свіжі овочі — огірки, помідори, зелену цибулю, салат із червоноголової капусти, ікру кабачкову і баклажанну, салат «Столичний», перець фарширований, гриби мариновані з цибулею, квасолю червону з горіховим соусом, рибу під маринадом.

Із перших страв: суп рисовий з цибулею; супи овочеві; супи-пюре з овочів; з грибами; суп картопляний з бобовими; суп з квасолі з локшиною.

Із других страв: картоплю відварну з цибулею, грибами або помідорами; картоплю, смажену в жирі; оладки картопляні;

котлети картопляні з грибним соусом; котлети з моркви або капусти; голубці овочеві; рагу із овочів; капусту тушковану; капусту, запечену під молочним соусом; гарбуз з квасолею в сметанному соусі; гарбуз, запечений з рисовою кашею; кабачки смажені з маслом або сметаною; горошок зелений в молочному соусі; стручки відварної квасолі з маслом; пюре з бобових, рис розсипчастий, зварений без солі і масла; пудинг рисовий; макарони відварні з томатом; локшину з медом.

На десерт: свіжі фрукти; ягоди з цукром, диню, гарбуз; млинчики з варенням; салати зі свіжих фруктів; різні фруктові пюре з цукровою пудрою; кашу гур'євську; компоти зі свіжих і консервованих фруктів і ягід; муси, желе, креми; варення, торти; тістечка.

Можна додатково рекомендувати масло, молоко, вершки, молочнокислі продукти, яйця і страви з них.

До столу слід подати фруктові і томатні соки, чорний і червоний перець, цибулю, часник, гострі томатні соуси.

Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Які основні продукти споживають індійці?
2. Які особливості вживання бобових у цій кухні?
3. Які соуси індійської кухні розповсюдились в Україні?
4. Яка приправа поширена в індійській кухні?
5. Особливості пакистанської кухні.
6. Складіть меню для туристів з Індії.

Іспанська і португальська кухні

Якщо говорити про іспанську національну страву, то поняття про неї краще всього висловити словами: «Все разом, в одному горщику». Каталонці, жартуючи, називають супову миску «акваріумом»: в іспанському супові повинні плавати риби та інші види нерибної сировини, а крім того, яловичі котлети і ковбаски, зелений горошок, морква, картопля, перець, помідори, зелень.

Головними компонентами іспанської кухні є: *рис, макарони і чурро — кренделі,* обсмажені в оливковому маслі.

В іспанських тавернах завжди пахне *рибою, часником і маслинами.* Запах маслин дуже специфічний, і не всі іноземці можуть до них звикнути. Зубки іспанського часнику великі, надзвичайно смачні.

Легкий сніданок о 9-й годині складається з кави або шоколаду з молоком, тартинок з маслом, тістечок або оладок. Обід — між 14-ю і 15-ю годинами. На обід подають: закуску або суп, яйця або рибу, м'ясну страву з овочевим гарніром і десерт. Вечеря дуже пізно — близько 22-ї години.

Із *закусок* у іспанців найбільш популярні раки, лангусти, анчоуси, молюски, риби, ковбаси, вироби із шинки, копченості. Найбільш поширені салат із помідорів, огірків, солодкого перцю, цибулі і часнику, заправлений олією і оцтом. Його подають в добре охолодженому вигляді, інколи з кубиками харчового льоду. Важко сказати, якому виду м'яса чи риби в Іспанії і Португалії віддається перевага. Однаково використовують яловичину, баранину, курятину, а також рибу; різні види нерибної сировини, трави. Особливо популярні вугор під часниковим соусом, смажений морський гребінець, запечений в жаровій шафі лосось, смажена форель, устриці, кальмари, запечені в тісті.

Асортимент других страв з м'яса включає: печеню із баранини, відбивні з баранини, телятини, котлети, свинячу вирізку під томатним соусом, качку з рисом, смажену індичку, біфштекс з яловичини. На гарнір подають картоплю, рис, варені або тушковані овочі або салати зі свіжих овочів. Курку по-мадридськи готують з фаршем із печериць з цибулею; на гарнір до неї подають салат.

Є страви, які особливо люблять в Іспанії, наприклад, «поелья» — приправлений шафраном рис з рибою і м'ясом. Ця страва має різні варіанти, але найсмачніша — з лангустами.

Характерною особливістю іспанської кухні є широке використання овочів: помідорів, солодкого перцю, всіх видів капусти, кабачків, баклажанів, моркви, петрушки, селери, огірків, картоплі, а також бобів, квасолі, гороху.

Широкою популярністю користуються фаршировані овочі: помідори, огірки, перець, кабачки.

Молоко і молочнокислі продукти, особливо сири, вживають в натуральному вигляді, вони входять до складу багатьох страв. В іспанській кухні використовують різні пряноші, а також часник, соснові голки, цибулю, мигдаль, червоний мелений перець, жовтий шафран.

В Іспанії п'ють багато молока, чорної кави, кави з молоком, шоколаду з молоком. Улюблений десерт — збиті вершки.

Португальська кухня, на відміну від іспанської, є менш гострою. Вона соковита, жирна і об'ємна. Використання продуктів ідентичне іспанській.

Для туристів з Іспанії і Португалії рекомендують:

Із холодних закусок: ікру зернисту і кетову, лососину, сьомгу, балик осетровий, сардини, шпроти, відварну рибу під майонезом, заливну рибу з хроном, рибу під маринадом, крабів, креветок, різні салати із овочів, ікру кабачкову, баклажанну, перець фарширований, маслини, гриби, огірки, помідори, перець маринований; ковбаси копчені, ковбасу українську, домашню, буженину, шинку, курей, індиків смажених.

Із перших страв: суп харчо, піті, борщ український, розсольник, солянку збірну м'ясну, солянку збірну рибну, уху рибацьку, окрошку, борщ холодний, суп-пюре — гороховий, із м'ясних продуктів, овочеві супи.

Із других страв: котлети відбивні із баранини, телятини, свинини, шашлик із баранини, люля-кебаб, бастурму, рагу із баранини, плов, толма, лангет, биточки по-київськи, печеню по-київськи, курчат табака з маринованими фруктами, рибу смажену з картоплею і овочами, судака в тісті, перець, кабачки фаршировані, голубці, омлет, пюре із шпинату.

Окремо до других страв потрібно подавати зелений салат, салат із помідорів і огірків, мариновані овочі, маслини.

На десерт: свіжі і консервовані фрукти і ягоди, салати із фруктів, баштанні, цитрусові, компоти, пиріжки, морозиво. Після обіду рекомендується чорна кава і кава по-східному.

Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Як називають супову миску каталонці і що це значить?
2. Які основні продукти використовують в іспанській кухні?
3. Перерахувати основні страви з м'яса, які готують в іспанській кухні.
4. Які напої полюбляють іспанці?

Італійська кухня

Італійська кухня визнана однією з найкращих у світі і дуже специфічна.

Люди, які не знайомі з італійською кухнею, визначають її чотирма словами: *макарони, часник, оливкова олія і помідори.*

Але цими продуктами італійська кухня не обмежується.

По-перше, італійська кухня — це тисячі виробів з тіста, кожен з яких має своєрідний смак.

Національною стравою є макарони (спагетті). Варять їх в киплячій воді. Коли вони ще твердуваті, відціджують, обливають кип'яченою водою (ні в якому разі не холодною), дають воді стекти і тут же розкладають по тарілках. До них подають масло, тертий сир і різні соуси, яких в Італії нараховують більше 50. Їдять спагетті виделкою.

Стверджують, що свою назву макарони отримали на одному із обідів. Побачивши їх, один із гостей вигукнув: «О, ма карони!», що значить «О, як мило!».

В Італії випускають різноманітні макаронні вироби (спагетті, вермішель, локшину, ріжки, павутинку, фігурні вироби і т. д.). Також широко використовується рис. Його подають до м'яса, каракатиць, устриць, жаб, артишоків, грибів (лисичок). Для приготування смаженого м'яса і соусів використовується кукурудзяне борошно — полента. А в Венеції вироби з нього вживають замість хліба.

З жирів пальма першості належить оливковій олії, але люблять італійці і свиняче сало. На оливковій олії не тільки смажать, але й готують всі приправи.

Італійці люблять різноманітні овочі і пряноші, серед них — салат-латук, ескаріоли, цикорій, листки кульбаби, артишоки, брюссельську капусту, помідори, баклажани, кабачки. Овочі використовують як самостійні страви і як гарніри до страв з м'яса і риби. Овочеві гарніри завжди подають окремо. Овочі італійці не варять, а тушкують у власному соку або жирі. Дуже поширена тушкована цвітна капуста, добре заправлена оливковою олією, капарцями і маслинами.

Асортимент перших страв надто широкий. Це густий овочевий суп з рисом і салом, бульйон з яловичини з яйцем, з підсмаженими білими сухарями і тертим гострим сиром, хлібний суп. Популярні також прозорі супи, супи-пюре з макаронними виробами, уха з риби і устриць та мідій. Супутник багатьох перших страв — тертий сир. Інколи перші страви цілком складаються із м'яса смаженого, вареного або тушкованого.

Другі рибні страви готують із вугра, лосося, форелі, морського гребінця, тунця. Із других м'ясних страв італійці віддають перевагу телятині, баранині, субпродуктам, а також домашній птиці і дичині.

Улюблена м'ясна страва італійців — рагу, яке складається із великого шматка м'яса, спочатку обсмаженого до рум'яної шкірочки,

а потім тушкованого в томатному соусі. До рагу прийнято подавати овочевий салат.

Січене м'ясо італійці не їдять.

Найтиповіші італійські страви:

равіолі — рід пельменів, які подають в томатному соусі з тертим сиром;

капелоні — картопляні макарони. Спочатку капелоні відварюють до напівготовності, а потім наповнюють фаршем, приготовленим із яловичого м'яса, змішаного з дрібно нарізаними грибами, січеною зеленню, сирими яйцями, і доведеним до готовності в жаровій шафі;

лазан — відварена широка локшина, виготовлена з тіста, замішаного з протертим крізь сито шпинатом;

різотто — плов з креветками, грибами, шинкою, зеленим горошком, а також з томатним соусом і тертим сиром;

абахіольфорно — страва зі смаженого молодого барана;

полента — круто зварена каша із кукурудзяного борошна.

Широкою популярністю також користується шніцель по-міланськи, який готують із телятини.

Чорний хліб італійці не їдять, а до обіду за звичаєм подають невелику булочку.

Багато страв подають під соусом. Головним компонентом більшості соусів є помідори, анчоуси і сушені гриби.

Італійці вживають багато різноманітних закусок: свіжі овочі і салати з них, різноманітні ковбасно-шинкові вироби, копченості, анчоуси, сардини, крабів, устриць, лосося і тунця холодного копчення. Холодні закуски завжди гострі, їх готують невеликими порціями і заправляють маслинами.

В цілому італійська кухня дуже гостра. При приготуванні страв у великій кількості використовують сири, часник, цибулю, червоний стручковий перець, селеру, томат-пюре та інші пряноші і приправи.

Італійці виготовляють свої вітчизняні сорти сиру, серед яких всесвітньо відомі горюндола (типу рокфор) і пармезан.

Останній широко використовується в кулінарії, в тертому вигляді при запіканні в жаровій шафі різних страв. Національною стравою є шніцель із сиру по-римськи — скибочки сиру панірують в сухарях, обсмажують у фритюрі і подають з картоплею і шпинатом.

Італійській десерт не уявляють без сиру найрізноманітніших видів. Крім сиру на десерт подають фрукти, ягоди, різноманітні борошняні вироби, торти, печиво, морозиво.

Десерт обов'язково завершується кавою: «експрес», кава з молоком, капучіно.

Незамінною частиною обіду і вечері є столові вина. Традиційний алкогольний напій — «Граппа». Ним завершується прийом їжі.

Для туристів із Італії рекомендують:

Із холодних закусок: ікру зернисту і кетову; сардини, шпроти, відварну рибу під майонезом, заливну рибу з хроном; рибу під маринадом, салат із крабів або креветок; шинку; язик відварний з хроном; відварну або смажену курку; буженину з овочами і гострими заправками; маслини; гриби мариновані.

Із перших страв: суп з локшиною з куркою, супи-пюре з м'ясних продуктів, уху, супи з макаронними виробами.

Із других страв: рибу смажену з картоплею і овочами; судака в тісті; осетрину смажену фрі; карася, коропа, запеченого в сметані, натуральні м'ясні страви із вирізки; баранину і свинину смажену з овочами; печеню по-домашньому; курчат табака з макаронами, овочами і фруктами, бастурму; шашлик; гуляш з макаронами або вермішеллю; цвітну капусту з маслом; омлет, яєчню.

Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Які продукти визначають особливості італійської кухні?
2. Назвати особливості приготування і подачі супів в італійській кухні.
3. Який хліб споживають італійці?
4. Яким приправам віддають перевагу італійці?
5. Скласти меню для туристів з Італії.

Китайська кухня

Китайська кухня вважається однією з вишуканих. Для китайця їжа — не просто втамування голоду, а ритуал, священнодійство.

Люди похилого віку замість привітання запитують один одного: «чи ви вже поїли». Китаєць може багато в чому відмовити собі заради смачного обіду. На кожне таке запрошення ідуть всією сім'єю, з дітьми, шанованими людьми, родичами, що приїхали з села.

Китайська кухня добре відома в багатьох країнах. Вона приваблює і домогосподарок Лондона, і гурманів Парижа, і японських

бізнесменів, які намагаються повести шановного гостя саме в китайський ресторан. В Києві працює багато спільних з українськими китайських підприємств громадського харчування, де популярні страви китайської кухні користуються великим попитом у наших відвідувачів.

У Китаї, як у жодній іншій країні, мистецтво кулінарії доведено до досконалості, воно ввійшло в побут, традиції, в поезію, стало невід'ємною частиною давньої культури великого народу.

У Китаї до їжі ставляться як до великого дару, кулінарне мистецтво досягло неперевершеної досконалості. Із покоління в покоління передавалось уміння готувати оригінальні страви зі звичайних продуктів: рису, бобів, овочів, риби, дарів моря. Китайці харчуються тими продуктами, які є в цій місцевості.

За висловом китайців: «Для життя необхідно сім предметів: дрова, рис, масло, сіль, соя, оцет, чай». Будучи кухарями від природи, вони говорять: «Немає нічого неїстівного, є погані кухарі».

Китайській кухні властива своєрідність і зовнішня складність приготування. Але, заглибившись у секрети китайських кухарів, розумієш, що в цих секретах немає нічого недосяжного. Головна її особливість — це постійність технології приготування страв, вживання найнесподіваніших продуктів і надзвичайно високий професійний рівень кухарів. Водночас китайська кулінарія — явище самобутнє і незвичайне. Вона з давніх часів пов'язана з народними святами. Так, наприклад, навіть в найбідніших сім'ях під Новий рік (за місячним календарем) стіл повинен бути святково прикрашеним. І так до всіх свят. Стравам дають цікаві назви: «Дракон», «Тигр», «Комахи збираються на дереві».

У цілому китайська кухня має наступні характерні особливості: насамперед це правильна рівномірна нарізка продуктів. Нарізку роблять великими і важкими ножами — тесаками. Рівномірна нарізка продуктів сприяє швидкому досмажуванню при тепловій обробці.

Як правило, більшість страв готують на *великому вогні* протягом 2—3 хв. Для смаження і приготування деяких гарячих страв використовують казаноподібні сковороди з напівсферичним дном. Для приготування рису, пампушок, пельменів на пару використовують *пароварки*, які складаються із окремих сит, вставлених в казан, де кипить вода.

Варінню рису в китайській кухні надають дуже великого значення. Його варять відкидним і не відкидним способом (але заливають холодною водою), а також з рису варять рідку кашу.

Для приготування деяких страв використовують *тушкування, смаження у* великій кількості жиру і в напівфритюрі.

Із м'ясних продуктів широко використовують свинину, яловичину, рідше — баранину. М'ясо нарізають дрібними скибочками, кубиками або соломкою. Смажать на великому вогні.

Пряноші і приправи в китайській кухні відіграють велику роль. Найчастіше використовують бадьян, гірчицю, імбир, кінзу, корицю, перець, глюконат натрію, кунжутне масло, соєвий соус, свиняче сало і суміші різних приправ.

Найбільш поширений в Китаї *рис*. В багатьох місцях рисова каша, приготовлена різними способами, замінює хліб. Жоден прийом їжі не обходиться без *каші:* рисова *суха* або *рідка*, або з проса, кукурудзи.

Популярні в китайській кухні зернобобові і продукти з них: соєва олія, соєве молоко, сир з сої, соєвий соус.

Великою популярністю користуються страви і вироби з *борошна:* локшина, вермішель, пампушки, пельмені, вушка, солодке печиво. Локшину із круто замішаного тіста відварюють в киплячій несолоній воді 4—5 хв., потім швидко промивають холодною водою, кладуть у велику чашу, зверху — шматок свинини або курки в соусі, дрібно січену цибулю-батун, трепанги, деревні гриби, пагони бамбука. Продукти, які використовують для гарніру, визначають назву страви з локшиною.

Серед риби, яку використовують китайські кулінари — окунь, камбала, риба-шабля, а також морські безхребетні тварини: креветки, краби, кальмари, восьминоги, каракатиці, устриці. Особливістю гуандунської кухні Китаю є те, що в їжу вони вживають також м'ясо змій, котів, собак, польових мишей, крокодилів, жаб, мавп, оленів.

Із молочних продуктів китайці використовують *вершкове і топлене масло, тверді сири.*

Страви готують на кунжутній і бавовняній олії, також — олії з земляних горіхів.

Китайські кулінари люблять з'єднувати, здавалося б, несумісне: в одному казані варять бульйон з яловичини, птиці і риби або додають родзинки в м'ясні страви.

В китайській кухні важливу роль відіграють *овочі.* Широко використовують капусту, батат, картоплю, редьку, цибулю-батун, часник, томати, перець, шпинат, зелені стручки квасолі, пагони бамбука. Овочі у великій кількості сушать, солять в соєвому соусі, маринують, квасять. Вони є головною закускою, особливо засолені в соєвому соусі редька і салатна капуста.

Для багатьох страв використовують м'ясо свійської птиці, особливо курей і качок. Їх готують з використанням різноманітних соусів, крохмалю, приправ і спецій. Одна з найулюбленіших страв — качка, обсмажена цілою. Для цього в підготовлену качку між шкірою і м'ясом вводять стисле повітря. Шкіру обдають кип'ятком і поливають сиропом. Далі смажать качку в підвішеному стані при температурі 250°С. Це надає їй яскраво-червоного забарвлення і робить шкіру хрумкою.

В китайській кухні широко вживають курячі і качині *яйця*. Для приготування деяких холодних і гарячих закусок використовують качині яйця, консервовані особливим способом. Їх обмащують сумішшю попелу і вапна, соди і солі. В результаті такої витримки білок набуває коричневого кольору, а жовток — зеленого. Яйця набувають *своєрідного смаку*.

Батьківщиною чаю є Китай, тому він тут найпоширеніший напій. В Китаї виготовляють ароматний зелений плитковий чай, а також байховий чорний і зелений. Його заварюють крутим кип'ятком у фарфорових чайниках різних розмірів, інколи прямо в чашках. Зелений чай п'ють дуже гарячим, без цукру.

Режим харчування у китайців триразовий: сніданок, обід і вечеря. Обід — рівно опівдні. Спочатку подають чай, ароматичний або зелений в чайниках, без цукру. Окремо ставлять невеликі піали. Потім подають холодні закуски, гарячі страви; солодкі страви і мучні кулінарні вироби подають між гарячими стравами. Наприкінці обіду подають суп разом з рисом. Потім знову чай. Швидкість подачі страв є обов'язковою умовою китайського обіду.

Для туристів із Китаю рекомендують:

Із холодних закусок: різні салати з овочів з грибами, салат м'ясний, салат «Столичний», салати з білоголової, червоноголової, квашеної капусти, свіжих огірків і помідорів, вінегрети, заправлені соєвим соусом, крабів, креветок або салат із них, шинку з овочевим гарніром; язик відварний з соусом хрін, ковбаси, відварних і смажених курей в холодному вигляді з різними солінням; асорті м'ясне, буженину, рулет м'ясний, холодець з курей або свинини.

Із перших страв: борщ український, київський; щі, розсольник; збірну солянку м'ясну і рибну; суп-локшину з куркою, суп картопляний з квасолею, суп гороховий з копченою грудинкою. *Бульйони і пюреподібні супи не подають.*

Із других страв: курей смажених з овочевим гарніром, курчат табака, шашлик із свинини з рисом, свинину смажену з капустою,

пельмені, котлети січені, тюфтельки з рисом, нирки по-російськи, азу, бефстроганов, гуляш із свинини, чахохбілі, люля-кебаб з рисом; рагу із овочів, солянку овочеву, квасолю в томаті, яєчню з шинкою.

На десерт: свіжі і консервовані фрукти, кавуни, компот, морозиво, чай з цукерками і печивом.

Контрольні запитання для повторення

1. Якому етапу технологічного процесу китайські кухарі віддають особливу перевагу?
2. Який продукт особливо широко використовується в китайській кухні?
3. Навести приклади приготування страв з яєць у китайській кухні.
4. Особливості заварювання чаю в Китаї.
5. Які види риби використовують у китайській кухні?

Німецька і австрійська кухні

Особливістю німецької і австрійської кухні є споживання різноманітних страв зі свинини, телятини, яловичини, птиці, дичини, риби. В Німеччині з задоволенням споживають різні овочі, найчастіше у вареному вигляді, але переважно капусту, картоплю, бобові. Поширені молочнокислі продукти, бутерброди, страви з яєць.

В асортименті закусок — салати з овочів, шинки, ковбасні вироби, шпроти, сардини, страви з оселедця з різними соусами, м'ясні і рибні салати, заправлені майонезом.

Із перших страв поширені різні бульйони з яйцем, кльоцками (галушками), з рисом і помідорами, суп-локшина, суп-пюре з гороху, цвітної капусти, курей і дичини. В деяких районах популярні хлібний і пивний супи.

Характерною особливістю німецької кухні є використання ковбас, сосисок, сардельок для приготування закусок, перших та інших страв. Серед них — суп картопляний з сосисками, суп з гороху з ковбасою. Всесвітню славу завоювали сосиски з тушкованою квашеною капустою.

Другою характерною особливістю німецької кухні є широке використання страв з натурального м'яса: котлет, шніцеля, відбивних, філе по-гамбурзьки, розбрати, біфштекса по-гамбурзьки.

Трохи менше використовується м'ясо в січеному вигляді.

Риба найчастіше подається у відварному і тушкованому вигляді. На гарнір подають відварну і смажену картоплю, буряк, хрін, капусту, сардини, скибочки сиру.

Велика увага приділяється оформленню страв. При цьому використовують тарталетки, в які кладуть гриби, крабів, рибу. Гарніри найчастіше подають окремо від основних продуктів.

Широкий асортимент різноманітних страв з яєць, а саме: яйця фаршировані, запечені, яйця з молочним соусом і сиром, з помідорами і смаженою картоплею, яєчня з копченим оселедцем, омлет з картоплею і соусом.

Серед солодких страв популярні фруктові салати з соусом або сиропами, які подають в сильно охолодженому вигляді, компоти, киселі, желе, муси, морозиво, фрукти.

Національний німецький напій — пиво. Із інших напоїв найулюбленішим є кава чорна з молоком. Чай споживають обмежено.

В харчуванні німців зберігаються деякі територіальні відмінності, пов'язані з особливостями господарства і кліматичних умов.

Населення центральних районів дуже любить картоплю: відварну, смажену, у вигляді кльоцок, у супах. Борошняні страви, особливо каші, поширені на півдні.

Готуючи страви німецької кухні, потрібно пам'ятати про такі особливості:

- ✧ перші страви подають невеликими порціями (300 г);
- ✧ гарніри до багатьох страв подають окремо від основних продуктів;
- ✧ при оформленні страв використовують корзиночки (тарталетки), в які кладуть гарніри, крабів, гриби;
- ✧ їжа не повинна бути гострою, тому пряноші і приправи потрібно додавати в помірних кількостях;
- ✧ хліб подають білий і чорний.

Австрійська національна кухня відрізняється одночасно простотою і вишуканістю. Вона дала світові рулети, омлети з начинкою і багато видів печива. В XV столітті віденська кухня вважалась найкращою в Європі. І сьогодні страви, приготовлені австрійськими кулінарами, користуються широкою популярністю.

В Австрії харчуються п'ять разів на день: перший сніданок («сніданок після постелі») між 7-ю і 9-ю годинами, другий сніданок («на ходу») — між 10-ю і 11-ю годинами, обід — між полуднем і 14-ю, другий обід («перекус») — між 16-ю і 17-ю годинами і вечеря ввечері.

Якщо перший сніданок включає, за звичаєм, булочку, масло, яйце, зварене не круто, варення і каву або чай, то другий є більш ситний: дві сосиски, дрібно нарізана печінка або холодне м'ясо з хроном і хлібом. Обід розпочинається бульйоном або супом, часто пюреподібним. Його посипають дрібно нарізаною духмяною цибулею.

Найбільш поширені другі страви зі свинини і яловичини, особливо сало з капустою, гуляш зі свинини, телятини чи яловичини.

Якщо німецька кухня однаково ставиться до всіх видів м'яса, то австрійська поступово звела вживання яловичини до мінімуму: перевагу віддають лише одній свинині.

Фірмові страви австрійської кухні є: суп з салом по-тірольськи, гуляш з яловичини, телятини, свинини і баранини, шніцель по-віденськи, свинячі відбивні по-віденськи під соусом з хрону. Австрійці їдять всі м'ясні страви під різними соусами і вживають в кулінарії багато цибулі і паприки. Для гарнірів вони широко використовують картоплю, макаронні вироби, борошняні кльоцки і рис.

У великій кількості вживають овочі (особливо різні сорти капусти) і картоплю. Її смажать в маслі і приправляють кільцями підсмаженої цибулі (запах цибулі типовий для австрійської кухні). Пряноші і приправи використовують помірно.

В особливій пошані — соус із кислої сметани, молочнокислих продуктів, бутерброди, страви з яєць. Користується популярністю пиво.

Австрійці — дуже люблять борошняні кондитерські вироби: яблучний рулет, ванільні ріжки, різні торти, тарталетки, рулети і тістечка, поширені як післяобідні десерти. У всьому світі відомі австрійські масляні, печінкові, сухарні, віденські пористі кльоцки зі шпиком по-тірольськи.

На різних кондитерських конкурсах і виставках і на сьогоднішній день залишається традиційним знаменитий віденський торт «Захер».

В Австрії використовують не менш ніж п'ятдесят способів приготування кави. Австрійці охоче п'ють за обідом столові вина і содову воду.

У Швейцарії вживають телятину, яловичину, птицю, дичину, але більш поширена свинина. Велику увагу кулінари приділяють приготуванню страв з риби, овочів, картоплі, молочнокислих продуктів, яєць. Страви з птиці заправляють такими спеціями: перцем, гвоздикою, корицею, мускатним горіхом, гірчицею.

Найбільш поширеною національною стравою є фондю. В кожному місті є своя фірмова страва. В Берні більше вживають ковбаси, в Цюріху — солодкі ласощі, а в Базелі готують дуже смачне печиво «Пелюстки лотоса». Всесвітню славу Швейцарії принесли її сири. Прекрасні кондвироби випікають у домашніх умовах.

Що стосується шоколаду, то він користується всесвітньою славою.

У Швейцарії, як і у Франції, популярні закуски з омарів, лангустів, чорної зернистої ікри, лососини, холодна смажена свинина, ковбаса.

Серед перших страв у Швейцарії полюбляють пюреподібні супи, заправлені сиром, бульйони, уху; на друге — смажене м'ясо великими порціями з гарніром з овочів. Обід обов'язково завершується чорною кавою.

Люксембурзька кухня проста. Тут смачно готують раків, форель, щуку, окунів. Отримали популярність також окіст, заливні молочні поросята, копчений свинячий хребет з бобами і кров'янкою. Поширені тут ковбаси всіх видів, страви з риби, шинка, сосиски, ікра, пюреподібні супи, бульйони, суп-локшина; із гарячих других страв — шніцель зі свинини і телятини з картопляним гарніром.

Для туристів з Німеччини, Австрії, Швейцарії і Люксембургу рекомендують:

Із холодних закусок: масло вершкове, сир, різноманітні ковбасні вироби, буженину, ковбасу домашню українську, шинку, порося з хроном, відварних курей, гусей, качок; оселедець з гарніром; салати з овочів, м'яса і риби; шпроти, сардини, ікру, балик, сметану, кефір; яйця під майонезом.

Із перших страв: пюреподібні супи із цвітної капусти, помідорів, гороху, рису, курей, дичини; бульйони з овочами, м'ясними, круп'яними гарнірами, пиріжками, яйцем, омлетом, суп-локшину з куркою, суп селянський.

Із других страв: судака або осетрину, припущену з овочами; судака по-київськи; свинину відварну зі смаженими овочами; яловичину тушковану і смажену; котлети свині відбивні, шніцель свиний, котлети із філе курей, биточки по-київськи, биточки по-селянськи, котлети полтавські; сосиски, сардельки з тушкованою капустою; яєчню, омлети.

На десерт: компоти, киселі, желе, муси; різноманітні запіканки з фруктами і солодким соусом; тістечка, печиво; фрукти, морозиво, каву чорну з молоком.

Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Які головні особливості німецької кухні?
2. Який вид м'ясної продукції найбільш популярний в німецькій кухні?
3. Особливості приготування супів у німецькій кухні.
4. Відмінні особливості австрійської кухні.
5. Які напої вживають австрійці?
6. Види м'яса, що споживають у Швейцарії.
7. Скласти меню для туристів з Німеччини.

Французька кухня

Французи вважають кулінарію творчістю, а кухарів — поетами у своїй справі. У житті французів значення кухні дуже велике; на їх думку, кулінар не заслуговує доброго слова, якщо не використовує готову рецептуру лише як основу, в яку він повинен принести щонебудь від своєї особистої майстерності. Сказати про кого-небудь, що він гурман,— значить зробити найвищий комплімент.

Французи намагаються обідати в умовах тиші і спокою, вважають за краще самим вибирати улюблені страви із широкого асортименту меню, задовольняючись при цьому невеликими порціями кожної страви.

Мистецтво добре готувати прийшло в країну з Італії, разом з Марією Медічі, яка привезла в Париж першокласних кухарів. З тих часів і починається гастрономічна освіта французів. Своєї вершини вона досягла при Людовікові XIV і Людовікові XV.

В ті часи французькі кухарі були в пошані, кожне їх бажання беззаперечно виконувалось.

Вплив французької кухні на кулінарію всіх країн не потребує доведення. Слова «омлет», «антрекот», «котлета», «бульйон», «майонез», «гриль», «галантин», «меню», не говорячи вже про сотні кулінарних термінів, дали світу саме французи.

Французька кухня характеризується надзвичайно великою різноманітністю страв, обумовленою як асортиментом продуктів, так і способами приготування.

Однією з її особливостей є використання *вин, коньяків і лікерів* у приготуванні страв. У процесі кулінарної обробки вина і коньяки, як правило, виварюються, винний спирт випаровується, а речовини, що залишаються, надають їжі неповторного

присмаку і аромату. Вино слугує також головною складовою частиною маринадів для м'яса і бульйонів, для відварної риби. Застосовують тільки натуральні і напівсухі вина (дуже сухі кислі вина попередньо виварюють, щоб знизити кислотність).

Французькі кулінари використовують більше 3000 соусів, які мають найрізноманітніші смаки.

Із *прянощів* широко використовують чабер, цибулю-порей, кервель, естрагон та інші. При приготуванні страв французи кладуть невеликий пучок трав, що називається «збірний букет» із петрушки, чабру, лаврового листу. Перед подачею страви «букет» виймають.

Другою характерною особливістю французької кухні є широке використання *овочів і коренеплодів*. Картопля, різноманітні сорти цибулі (в тому числі пашот, що надає їжі специфічного смаку), стручкова квасоля, шпинат, капуста різних сортів, помідори, баклажани, селера, петрушка, салати використовуються при приготуванні закусок, перших та інших страв, а також гарнірів.

Особливо популярні салати з багатих вітамінами овочів: спаржу, артишоки, цибулю-порей, салат-латук використовують як свіжими, так і консервованими.

До страв з м'яса подають зелений салат із капусти.

Французькі майстри дають салатам не тільки гарні назви: «Кармен», «Міньйон», але і надають їм неповторного смаку і аромату, а також гарно *оформляють*.

Як закуски споживають омарів, лангустів, чорну зернисту ікру, копченого лосося, холодну смажену свинину, ковбасу салямі й устриць.

Із перших страв переважають бульйони і пюреподібні супи. Бульйон подають з грінками, різними м'ясними, яєчними, круп'яними, борошняними й овочевими гарнірами. Пюреподібні супи готують із м'ясних продуктів, птиці, дичини, раків, крабів, зеленого горошку, цвітної капусти, помідорів, спаржі. Дуже поширені у Франції супи-креми, заправлені льєзоном із яєць, вершків і вершкового масла.

Із других страв найбільше поширені страви із *морського гребінця*, форелі, коропа і вугра. Французи смажать рибу або варять її в підкисленій оцтом воді.

Найбільше французи люблять другі *м'ясні страви,* використовують для них всі види м'яса. Це в першу чергу обсмажені на грилі або на плиті біфштекси з картоплею, смаженою в жирі, рагу з яловичини, телятини або баранини під гострим соусом, різні види пе-

чені (жаркого). Це смажена вирізка «шатобріан», баранячі ребра смажені, антрекот і т. д.

Часто другі м'ясні страви відпускають без гарніру, тільки з пшеничним хлібом. Асортимент м'ясних страв доповнюють страви з м'яса диких тварин, борової дичини, яку часто фаршірують: косуля, заєць, кабан, бекас, куропатка, рябчик, фазан, дика качка.

Французька кулінарія мало використовує молоко і молочні продукти. Винятком є кефір, сир зі сметаною, вершки. Сир використовують для приготування різних страв, в тому числі і перших. *Сир* обов'язково подають перед десертом. У Франції виготовляють десятки сортів сирів. Серед них — такі відомі, як рокфор, грюєр, камамбер. Поширеною стравою у Франції є смажений сир, який подають зі смаженою картоплею або картопляним салатом.

Широко використовують *яйця*. Із них готують самостійні страви, їх включають до складу багатьох страв з інших продуктів. Характерні для французького столу омлети. Їх часто готують з різними гарнірами — шинкою, сиром, грибами, зеленню, фаршированими помідорами.

Десертні страви можуть бути як гарячими, так і холодними. Гарячі — це солодкі омлети, оладки, налисники, шарлотка, а холодні — креми, желе, компоти, морозиво, борошняні кондитерські вироби. Улюблені солодкі страви — збиті вершки з цукром, морозиво, компоти зі свіжих і консервованих фруктів.

Характерною рисою французького столу є великий вибір страв, що подаються відносно невеликими порціями. В ресторанах вибір страв порівняно обмежений, але обов'язково є фірмові страви кухарів, що тут працюють. Фірмові страви можна скуштувати тільки в цьому ресторані і ніде більше, тому вони є рекламою для кухаря. Ранковий сніданок дуже простий: кава з молоком, трохи хліба і масла.

Другий сніданок більш калорійний, але не занадто. Це закуска — сардини, або салат із свіжих огірків, або кружальце ковбаси, масло і багато хліба. Потім — смажене м'ясо і риба, овочі, салат, сир, фрукти, чашечка кави. Деякі французи замість кави п'ють чай або какао. О 17-й годині для дітей подають тартинки з маслом і шматочком шоколаду. Увечері — сімейна вечеря: суп, печеня або рагу, овочі, десерт.

Французька кухня відома своєю *економністю*. Особливо це видно в домашній кулінарії: м'ясні супи варять тільки двічі на тиж-

день, а в інші дні сім'я їсть овочеві супи, приправлені цибулею, яйцями і маслом.

Характерною особливістю французької кухні є використання практично всіх способів теплової обробки. Один із оригінальних прийомів — *«підпал»* (фламбірування) їжі. Найастіше його використовують при приготуванні м'яса. Для цього перед подачею на стіл готову гарячу страву поливають коньяком і підпалюють. Це надає їжі специфічного аромату і присмаку.

Із напоїв французи полюбляють фруктові соки, мінеральні води.

Для туристів із Франції рекомендують:

Із холодних закусок: рибну гастрономію, ікру зернисту, балики, рибу заливну, відварну; холодну рибу з овочевим гарніром; м'ясо відварне з сиром; буженину, ковбаси сирокопчені, асорті м'ясне, сир смажений, різноманітні салати — овочеві, м'ясні, рибні; гриби мариновані; масло вершкове; кефір, сметану, сир.

Із перших страв: бульйони з пиріжками, пюреподібні супи із овочів, дичини, борщ український, щі.

Із других страв: страви з риби, яловичини, баранини, птиці і дичини; овочі в відварному, смаженому і тушкованому вигляді; страви з яєць; омлети; налисники з ікрою і сметаною.

На десерт: салати фруктові; свіжі фрукти і ягоди; желе, креми, муси, компоти; пудинги, торти, тістечка; налисники з варенням, морозиво.

Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Яка страва є найпоширенішою у французькій кухні?
2. Яким овочам віддають перевагу французи?
3. Якими продуктами заправляють соуси у французькій кухні?
4. Назви яких страв французької кухні поширились в Україні?
5. Пояснити назву салату «Олів'є».
6. Складіть меню для туристів з Франції.

Японська кухня

Основою японської кухні є рис, тваринні і рослинні продукти морського походження (риба, краби, креветки, морська капуста).

Рис в харчуванні японців відіграє таку ж роль, як картопля для слов'ян або м'ясо для монголів. Найчастіше його готують

з невеликою кількістю води на парі і ніколи не помішують. Рис варять не солоним, до нього подають гострі солоні або гостро-солодкі приправи.

Не менш важливе місце на обідньому столі відведено рибі та іншим морським продуктам. Це палтус, головань, вугор, макрель, тунець, лосось, морський окунь, акула, креветки, лангусти, омари, краби, трепанги, восьминоги. Рибу подають до столу у будь-якому вигляді: відварному, припущеному, смаженому і сирому.

В Японії прийнято вживати багато морських продуктів в сирому вигляді свіжими, тільки що виловленими. Трепанг, наприклад, подається в сирому вигляді з оцтом і тертою японською редькою. Вважається, що м'ясо трепанга в сирому вигляді надзвичайно багате на йодисті речовини і фосфор і так само, як м'ясо морського рака — лангуста,— корисніше і поживніше, ніж варене. В сирому вигляді вживають такі види риби, як тунець, сьомга.

Деякі морські риби, наприклад, кулеподібні — діодон, тетраодон та інші, потребують особливої обережності під час приготування, оскільки їх внутрішні органи містять яд. Але японські гурмани не зупиняються навіть перед такою загрозою.

Японці їдять також медуз, м'ясо восьминогів, акул та інших морських тварин, яких європейці не вважають їстівними. Особливо цінуються акулячі плавники, а суп із плавників вважається вишуканими ласощами.

Із інших морських продуктів слід відзначити морські черепашки, раковина яких має спіральну форму. Це черепашка величиною з кулак. При приготуванні страви м'ясо черепашки виймають із раковини, нарізають на дрібні часточки, смажать або варять з відповідними спеціями і приправами. Приготовленим фаршем наповнюють раковину і подають до столу. М'ясо морської черепашки дуже тверде, але має тонкий смак, який важко з чим-небудь зрівняти.

Своєрідна й інша страва — морська двостулкова черепашка, підсмажена з сіллю у власному соку. Це дуже велика черепашка, і відкривають її обережно, щоб не розлити бульйоноподібного соку, який вважається у японських гурманів найвишуканішою їжею.

Оригінальна страва — сире м'ясо морського рака, якого подають до столу, коли великий зелений рак ще живий і продовжує рухати своїми кінцівками. Сире м'ясо морського рака вживають з соєвим соусом або гострим японським хроном. Ця страва вважається вишуканою і цінною не тільки через свої

смакові якості, але і тому, що в сирому м'ясі морського рака повністю зберігаються йодисті речовини, фосфор та інші корисні елементи.

Великим делікатесом вважаються рідкісної величини устриці, які подають на льоду з лимоном, гострим соусом і хроном.

Крім риби використовують морські водорості, які часто їдять з пагінцями бамбука і грибами.

Відома страва — «темпура». М'ясо краба, шийки креветок, овочі покривають особливим складом тіста і смажать в киплячому кунжутному маслі. «Темпура» готуються з приправою з сої, в якій розчиняють терту японську редьку.

Поширені в японській кухні суші, які готують з риби, продуктів моря, рису та великої кількості приправ.

Із м'яса вживають яловичину, свинину, телятину, баранину, курей.

Широко використовують у Японії листя зеленого салату, зелену цибулю, бобові ростки, пагони бамбука, спаржу, редиску, селеру, шпинат, а редька вважається національною стравою.

В Японській кухні популярні страви з яєць.

Велике значення в харчуванні японців мають бобові продукти — тофу і місо.

Тофу — бобовий сир із соєвого білка. Подають на сніданок.

Місо — виготовляють із варених соєвих бобів, в які для бродіння додають дріжджі.

Більшість японських національних страв обов'язково подають з різними гострими приправами із редьки, редиски, зелені, солоних і квашених овочів, квашеної редьки, маринованого часнику, солоних огірків.

Соуси готуються із різних продуктів, в тому числі сої і цукрової пудри. Гостро-солодкий соус використовується для приготування багатьох національних страв. Наприклад, свіжу рибу або м'ясо спочатку вимочують у ньому, а потім злегка обсмажують. З цим соусом подають різні овочі.

Універсальна приправа для м'ясних страв «адді-напато» — «корінь смаку», від якої страви стають більш наваристими, смачними і краще зберігають колір.

Японці мало солять їжу, інколи їдять просто без солі або додають її вже за столом. Більшість страв японської кухні готують на олії або на риб'ячому жирі.

На десерт подають свіжі фрукти, часто цитрусові, а також японську хурму.

Люблять японці фруктову воду або просто воду з льодом, а в теплу пору року — пиво. Мінеральну воду і шампанське вживають дуже рідко.

Японці не люблять алкогольних напоїв, за винятком рисового вина.

Як прохолодний напій поширений корі — струганий лід з фруктовим сиропом.

Улюблений напій — чай, особливо зелений. Його п'ють перед їжею, під час і після кожної трапези.

Чаювання в Японії проходить в суворій відповідності до встановленого порядку, виконання якого настільки важливе, що дівчата перед заміжжям ходять до спеціальної школи, де їм розповідають, як згідно з етикетом повинні вести себе господарі й гості, як правильно підбирати і розкладати посуд, тримати чашку, чайник, вітати і розсаджувати гостей.

Вважається, що в зеленому чаї краще, ніж в інших сортах (в чорному або червоному), зберігаються вітаміни, танін, кофеїн, теїн, ефірні олії та інші компоненти, які необхідні організму людини. Зелений чай втамовує спрагу в організмі людини, тому він добре утримує вологу.

Заварюючи чай, японці кладуть його безпосередньо в чашку, заливають кип'ятком, накривають кришкою. Вважається, що найкращий настій отримують через 5 — 8 хв. після заварювання.

В Японії прийнято ситно снідати. Сніданок починається з чаю і закуски із сирих овочів, сирої риби, порізаної на шматочки і змоченої в оцті, морських їжаків і сирих черепашок. Разом із закускою п'ють рисове вино, яке найчастіше підігрівають. Потім подають суп в маленьких дерев'яних лакованих чашках з кришкою.

Японці люблять перші страви, але їдять їх невеликими порціями тричі на день. Перевагу віддають бульйонам і пюреподібним супам. Після супу їдять відварний рис, рибу (найчастіше смажену) і страви, які складаються з м'яса і овочів. До сніданку, обіду і вечері подають масло, деякі види м'яких сирів.

До обіднього столу подають білий пшеничний хліб, фруктову воду, соки, олію.

Прийом їжі у японців підпорядковується дуже складному ритуалу. Відповідно до нього стають на коліна і сідають на циновку, білосніжними серветками витирають обличчя і руки, і тільки тоді занурюють палички в фарфорові чашки з їжею. Ложки в Японії не використовують. Тверду їжу їдять паличками, а рідку — п'ють.

Палички бувають зі слонової кістки, срібні, пластмасові, дерев'яні, але найпоширеніші палички із бамбука і пластмаси. Після використання їх викидають.

Запрошених обслуговують в порядку старшинства. Оформлення страв для японців так само важливе, як і їх смак.

Працівниками громадського харчування відзначено, що японським туристам подобаються страви кавказької кухні.

Для туристів із Японії рекомендують:

Із холодних закусок: салати із свіжих овочів, заправлених майонезом; редьку мариновану; салати з крабами, ікру зернисту або кетову з лимоном; оселедець січений, оселедець натуральний з картоплею і маслом; осетрину, севрюгу, білугу відварну під майонезом з овочевим гарніром; судака, камбалу під маринадом; буженину, ковбасу українську домашню, ковбаски м'ясні; шинку з хроном; язик з хроном; язик яловичий, телятини, порося заливне з хроном; курей смажених; яйця, фаршировані цибулею; яйця під майонезом; сир; солоні, мариновані огірки, гриби, помідори.

Із перших страв: бульйони з фрикадельками, яйцем, грінками, пельменями, рисом, пиріжками, омлетом; супи-пюре із цвітної капусти, зеленого горошку, помідорів, птиці, дичини, крабів; уху, суп селянський, суп з домашньою локшиною і куркою; суп грибний з кльоцками; суп-харчо, суп з квасолі або гороху з грінками.

Із других страв: рибу відварну і смажену з гарніром із свіжих овочів; коропа, запеченого з грибами в сметанному соусі; біфштекс, антрекот, лангет, ескалоп з овочевим гарніром; шашлик з рисом, люля-кебаб з рисом, бастурму з рисом, чахохбілі, бефстроганов, гуляш, азу, печеню по-київськи і плови, котлети по-київськи; шніцель свинячий відбивний; пельмені, вареники з м'ясом, з картоплею і грибами; млинчики з м'ясом; налисники зі сметаною, з ікрою; пироги з м'ясом, з капустою; рагу із овочів, капусту цвітну з маслом, горошок зелений з маслом.

На десерт: фрукти, компоти, морозиво; тістечка, кекси, печиво, чай, каву чорну.

Контрольні запитання для повторення

1. Яким продуктам віддають перевагу японці?
2. Яка особливість подачі риби в японській кухні?
3. Складіть меню для туристів з Японії.

4. Які продукти моря вживають японці?

5. Заповнити таблицю особливостей іноземних кухонь.



№ п/п	Назва кухні	Особливості кухні

ЧАСТИНА ІІ.

ГЛАВА І

СТАНДАРТИ — НОРМАТИВНА БАЗА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ І СЕРТИФІКАЦІЇ

§ 1. Загальна характеристика стандартизації

Жодне суспільство не може існувати без технічного законодавства та нормативних документів, які регламентують правила, процеси, методи виготовлення та контролю продукції. Воно гарантує безпеку життя, здоров'я і майна людей та навколишнього середовища. Стандартизація якраз і є тією діяльністю, яка виконує ці функції.

Стандартизація — це встановлення і застосування правил з метою упорядкування діяльності в певній галузі на користь і за участі всіх зацікавлених сторін, зокрема для досягнення загальної оптимальної економіки при дотриманні функціональних умов і вимог техніки безпеки.

Завдяки стандартизації суспільство має можливість свідомо керувати своєю економічною і технічною політикою, домагаючись випуску продукції високої якості. В умовах науково-технічного прогресу стандартизація є унікальною сферою суспільної діяльності. Вона синтезує в собі наукові, технічні, господарські, юридичні, економічні, естетичні і політичні аспекти.

Стандартизація може проводитися на міжнародному рівні, в межах країни, економічного району, галузі промисловості або сільського господарства, підприємства, фірми і навіть цеху.

У зв'язку з тим, що поняття «стандартизація» має дуже широкий зміст, великого значення набуває визначення і застосування терміну «стандарт».

Стандарти (від англійського «standard») визначають норму, зразок.

Стандарт — це нормативний документ зі стандартизації, який розроблений на засадах відсутності протиріч з істотних питань з боку більшості зацікавлених сторін, який встановлює комплекс норм,

правил, вимог до об'єкта стандартизації і затверджений компетентними органами.

Нормативний документ (НД) — документ, що встановлює правила, загальні принципи чи характеристики щодо різних видів діяльності або їх результатів.

Стандарти та інші нормативні документи є основоположними. На їх базі формується якість продукції. Стандарти розробляються як на матеріальні предмети (сировину, напівфабрикати, готову продукцію, інвентар, обладнання), так і на норми, правила, вимоги до об'єктів організаційно-методичного характеру (терміни, санітарні норми і різні вимоги).

Органи стандартизації в Україні

До органів державної служби стандартизації належать:

— Державний комітет України зі стандартизації, метрології та сертифікації (Держстандарт України);

— Український науково-дослідний інститут стандартизації, сертифікації та інформатики (УкрНДІССІ);

— Державний науково-дослідний інститут «Система» (ДНДІ «Система»);

— Український державний науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації (УкрЦСМ);

— Український навчально-науковий центр зі стандартизації, метрології та якості продукції;

— технічні комітети зі стандартизації (ТК);

— територіальні центри стандартизації, метрології та сертифікації.

Держстандарт України був створений Постановою Кабінету Міністрів України № 293 від 23.09.1991 р. на базі Українського республіканського управління Держстандарту СРСР. Він є національним органом зі стандартизації, створює державну систему стандартизації в країні і керує всіма роботами зі стандартизації, метрології та сертифікації.

На УкрНДІССІ покладено розробку науково-технічних і економічних основ стандартизації сировини, матеріалів, напівфабрикатів і готових виробів. Він виконує експертизу стандартів перед їх затвердженням, проводить порівняльний аналіз рівня стандартизації в Україні і зарубіжних країнах, надає інформацію зі стандартизації всім зацікавленим організаціям.

На ДНДІ «Система» покладено розробку основоположних стандартів.

На УкрЦСМ покладено здійснення централізованого доведення інформації до організацій і підприємств про чинні стандарти, технічні умови та іншу інформативну документацію, а також забезпечення їх цією документацією.

На Український навчально-науковий центр зі стандартизації, метрології та якості продукуї покладено підготовку кадрів і підвищення їх кваліфікації.

На технічні комітети зі стандартизації — реалізацію єдиної технічної політики у сфері стандартизації. Вони створюються за рішенням Держстандарту України для організації та забезпечення розроблення, розгляду, експертизи, погодження і підготовки до затвердження державних стандартів України, інших нормативних документів зі стандартизації, а також проведення робіт з регіональної та міжнародної стандартизації.

На територіальні центри покладено контроль над впровадженням і додержанням стандартів і технічних умов.

Основні положення державної системи стандартизації України

Вся робота зі стандартизації в Україні регламентується Декретом Кабінету Міністрів та комплексом стандартів державної системи стандартизації, перші стандарти якого введено в дію 01.10.1993 р. наказом Держстандарту України № 116 від 29.07.1993 р.

Державна система стандартизації в Україні визначає мету, принципи управління, форми та загальні організаційно-технічні правила виконання всіх робіт зі стандартизації.

Основною метою стандартизації є:

— реалізація єдиної технічної політики у сфері стандартизації, метрології та сертифікації;

— захист інтересів вітчизняних виробників та споживачів з питань безпеки продукції, послуг для життя, здоров'я та майна громадян, охорони навколишнього середовища;

— забезпечення взаємозамінності та сумісності, уніфікації;

— забезпечення якості продукції, виходячи з досягнень науки і техніки, потреб населення і народного господарства;

— раціональне використання всіх видів ресурсів, підвищення техніко-економічних показників виробництва;

— безпека народногосподарських об'єктів;

— створення нормативної бази функціонування систем стандартизації, управління якістю та сертифікації продукції;

— впровадження та використання сучасних виробничих та інформаційних технологій;

— сприяння забезпеченню обороноздатності та мобілізаційної готовності країни.

Для затвердження стандартів потрібні Закони України

- ✧ *Про захист прав споживачів.*
- ✧ *Про охорону праці.*
- ✧ *Про санітарне та епідемічне благополуччя населення.*
- ✧ *Про охорону навколишнього природного середовища.*
- ✧ *Про метрологію та метрологічну діяльність.*
- ✧ *Про пожежну безпеку.*

Декрети Кабінету Міністрів України

- ✧ *Про стандартизацію і сертифікацію.*
- ✧ *Про державний нагляд за додержанням стандартів, норм і правил та відповідальність за їх порушення.*

Постанови Кабінету Міністрів України

- ✧ *Про заходи щодо поетапного впровадження в Україні вимог директив Європейського Союзу, санітарних, екологічних, ветеринарних, фітосанітарних норм та міжнародних і європейських стандартів (передбачає розробку 25 Законів України та 14 галузевих програм).*
- ✧ *Про Концепцію розвитку внутрішньої торгівлі України.*

Основні принципи стандартизації:

— гармонізація нормативних документів зі стандартизації з міжнародними, регіональними і, в разі необхідності, з національними стандартами інших країн;

— забезпечення відповідності вимог нормативних документів актам законодавства;

— участь у розробленні нормативних документів усіх зацікавлених сторін (розробник, виробник, споживач, орган державної виконавчої влади);

— взаємозв'язок і узгодженість нормативних документів усіх рівнів;

— придатність нормативних документів для сертифікації продукції;

— відкритість інформації про чинні стандарти, програми робіт зі стандартизації з урахуванням вимог чинного законодавства;

— відповідність, раціональність, несуперечність та обґрунтованість вимог стандартів, можливість їх перевірки.

Слід розрізняти стандартизацію офіційну і фактичну:

- ✧ ***офіційна*** — завершується випуском стандартів, еталонів або інших НД;
- ✧ ***фактична*** — має поступовий розвиток (писемність, грошові одиниці, одиниці мір і ваги, закони і моральні норми), її успіхи сприяють культурному, науково-технічному і економічному прогресу на всіх етапах цивілізації.

Процес стандартизації			
БЕЗПЕКА ТА ЕКОЛОГІЧНА ЧИСТОТА			
Стандартизація термінології	Стандартизація вимірювальної та випробувальної техніки	Стандартизація конструкції і технології	Стандартизація виробів

Схема 1. Процес стандартизації

Функції стандартизації:

Цивілізуюча — гармонізація документів, методів та засобів контролю якості зі світовими аналогами.

Інформаційна — інформатизація з використанням уніфікованих методів та засобів.

Документуюча — документування процесів.

Ресурсозберігаюча — раціональне та економічне використання ресурсів.

Соціокультурна — досягнення сумісності та взаємозамінності.

Комунікативна — нормалізація соціальних методів та засобів зв'язку.



Контрольні запитання

1. Охарактеризуйте предмет стандартизації.
2. Які основні питання досліджує стандартизація?
3. Що таке стандарт?
4. Дайте визначення нормативного документа.

5. Чим відрізняється офіційна стандартизація від фактичної?
6. Що складає законодавчу базу стандартизації України?
7. Розкрийте принципи стандартизації.
8. Які функції стандартизації ви знаєте?
9. Поясніть мету стандартизації.
10. Що належить до державної служби стандартизації України?

Основні поняття теми

Нормативний документ
Безпека народногосподарських об'єктів
Гармонізація нормативних документів
Законодавча база стандартизації
Стандартизація
Стандарт
Екологічна чистота
Еталон
Процес стандартизації

§ 2. Системи стандартизації

Державна система стандартизації — це єдина організаційно-методична основа проведення робіт зі стандартизації на всіх рівнях управління національною економікою (міжгалузевому, галузевому, на рівні підприємств); вона визначає основну мету і принципи управління, форми та загальні організаційно-технічні правила виконання усіх видів робіт зі стандартизації.

Вона проводить:

— роботи щодо планування, розроблення, проведення експертизи та розповсюдження державних стандартів;

— роботи щодо гармонізації національних стандартів України з вимогами міжнародних та європейських стандартів;

— розробку основних положень системи класифікації та кодування техніко-економічної та соціальної інформації;

— сприяє розвитку та актуалізації Національного автоматизованого інформаційного фонду стандартів, поширенню необхідної інформації через засоби масової інформації та спеціальні видання.

Функціонування Державної системи стандартизації забезпечує ***Держстандарт.***

Державний комітет України зі стандартизації, метрології та сертифікації **(Держстандарт України)** — є національним органом державного управління.

Держстандарт ***забезпечує*** реалізацію державної політики в галузі:

— стандартизації;

— єдності вимірювань;

— акредитації органів та іспитових лабораторій;

— сертифікації і державного нагляду.

Він створює сприятливі умови для:

— економічного розвитку країни;

— підвищення конкурентоспроможності українських виробів на світовому ринку.

Представляє:

інтереси України в міжнародних організаціях.

Міжнародні організації зі стандартизації

В галузі міжнародної стандартизації працюють:

— міжнародна організація зі стандартизації (ISO);

— міжнародна електротехнічна комісія (МЕК);

— міжнародна організація законодавчої метрології;

— міжнародне агентство з атомної енергії;

— міжнародна організація цивільної авіації та ін.

ISO — ключовий компонент системи світової стандартизації.

До об'єктів державної стандартизації відносять:

а) організаційно-методичні та загальнотехнічні об'єкти, в тому числі:

— організацію проведення робіт зі стандартизації;

— єдину технічну мову;

— типорозмірні ряди та типові конструкції;

— організацію робіт щодо метрологічного забезпечення (метрологічні норми, правила, вимоги, організація робіт);

— достовірні дані про властивості матеріалів та речовин;

— класифікацію та кодування техніко-економічної інформації;

— вимоги техніки безпеки, гігієни праці, ергономіки, технічної естетики;

б) продукцію міжгалузевого призначення та широкого вжитку,

в) складові елементи народногосподарських об'єктів державного значення, в т. ч. банківсько-фінансову систему, транспорт, зв'язок, енергосистему, охорону навколишнього природного середовища;

г) об'єкти державних соціально-економічних та державних науково-технічних програм.

В Україні використовуються прийняті на міжнародному рівні єдині визначення термінів стандартизації.

Міжнародна стандартизація — стандартизація, участь в якій є відкритою для відповідних органів усіх країн.

Національна стандартизація — стандартизація, яка проводиться на рівні однієї конкретної держави.

Регіональна стандартизація — стандартизація, участь в якій є відкритою для відповідних органів країн лише одного географічного або економічного регіону.

Загальні положення про правила робіт з міждержавної стандартизації встановлені в міждержавному стандарті — ГОСТ 1,0—92.

Характеристика нормативних документів Державної системи стандартизації України (ДССУ) дана в комплексі основоположних Державних стандартів України (ДСТУ):

ДСТУ 1,0—93 Державна система стандартизації України. Основні положення.

ДСТУ 1,2—93 Державна система стандартизації України. Порядок розроблення державних стандартів.

ДСТУ 1,3—93 Державна система стандартизації України. Порядок розроблення, побудови, викладу і оформлення технічних умов.

ДСТУ 1,4—93 Державна система стандартизації України. Стандарти підприємства. Основні положення.

ДСТУ 1,5—93 Державна система стандартизації України. Загальні вимоги до побудови, викладення, оформлення та змісту стандартів.

Найважливіші структурні елементи ДСС (державної системи стандартизації):

— органи та служби стандартизації;

— комплекс стандартів та ТУ (технічних умов);

— система контролю за впровадженням і виконанням стандартів і ТУ.



Контрольні запитання

1. Дати визначення державної системи стандартизації.
2. На що спрямована державна система стандартизації?
3. Що таке Держстандарт України?
4. Що забезпечує Держстандарт України?
5. Які існують міжнародні терміни стандартизації?
6. Наведіть приклади Державних стандартів України.
7. Які найважливіші елементи ДСС?

Міжнародна стандартизація
Національна стандартизація
Регіональна стандартизація
Державна система стандартизації — Держстандарт
Об'єкти державної стандартизації

§ 3. Стандарти різних категорій

Стандарти поділяються на категорії залежно від сфери діяльності.

В Україні використовуються прийняті на міжнародному рівні єдині визначення термінів стандартів.

Міжнародний стандарт — стандарт, прийнятий міжнародною організацією зі стандартизації.

Регіональний — стандарт, прийнятий регіональною організацією зі стандартизації.

Державний стандарт України — національний стандарт, який затверджено Державним комітетом України зі стандартизації, метрології та сертифікації (Держстандарт України) або в галузі будівництва Міністерством будівництва та архітектури України (Мінбудархітектури України).

Міждержавний стандарт (ГОСТ) — стандарт, прийнятий країнами, що приєдналися до Угоди про проведення погодженої політики в галузі стандартизації, метрології та сертифікації і застосований ними безпосередньо.

Національний стандарт — стандарт, прийнятий національним органом зі стандартизації однієї держави.

В Україні використовують такі категорії НД (нормативних документів):

— міждержавні стандарти ***(ГОСТ)***;
— державні стандарти України ***(ДСТУ)***;
— галузеві стандарти ***(ГСТУ)***;
— стандарти науково-технічних та інженерних товариств і спілок України ***(СТТУ)***;
— технічні умови України ***(ТУУ)***;
— стандарти підприємств ***(СТП)***.

Державні стандарти України розробляються на:

— організаційно-методичні та загальнотехнічні об'єкти, а саме: організацію проведення робіт зі стандартизації, науково-технічну термінологію, класифікацію і кодування техніко-економічної та соціальної інформації, технічну документацію, організацію робіт з метрології;

— вироби загальномашинобудівного застосування;

— складові елементи народногосподарських об'єктів державного значення (банківсько-фінансова система, транспорт, зв'язок, енергосистема, охорона навколишнього природного середовища, оборона тощо;)

— продукцію міжгалузевого призначення;

— продукцію для населення та народного господарства;

— методи випробувань.

В ГОСТи та ДСТУ включають:

— обов'язкові вимоги до якості продукції, які забезпечують безпеку для життя, здоров'я та майна, охорону навколишнього середовища, вимоги техніки безпеки та виробничої санітарії;

— обов'язкові вимоги щодо сумісності та взаємозамінності продукції;

— обов'язкові методи контролю якості продукції, які забезпечують безпеку та екологічну чистоту, сумісність та взаємозамінність продукції;

— параметричні ряди та типові конструкції;

— основні споживчі властивості продукції, вимоги до пакування, маркування, транспортування, зберігання та утилізації продукції;

— положення, які забезпечують єдність при розробці, виробництві та експлуатації продукції;

— оформлення технічної документації, допуски та посадки, загальні правила забезпечення якості продукції, збереження і раціональне використання всіх видів ресурсів;

— терміни визначення та позначення, метрологічні та інші загальнотехнічні правила та норми.

Галузеві стандарти — ГСТУ — розробляють на продукцію при відсутності ДСТУ на об'єкти стандартизації або під час необхідності встановлення вимог, які перевищують або доповнюють вимоги ДСТУ.

Стандарти науково-технічних та інженерних товариств і спілок України — СТТУ — розробляються для динамічного відбиття та розповсюдження результатів фундаментальних та прикладних

досліджень, одержаних в окремих галузях знань чи сферах професійних інтересів

Галузеві стандарти, як і стандарти науково-технічних та інженерних товариств і спілок, не повинні суперечити обов'язковим вимогам державних стандартів і підлягають державній реєстрації в Держстандарті України.

Технічні умови — нормативний документ, який розробляють для встановлення вимог, що регулюють стосунки між постачальником (розробником, виробником) продукції та споживачем, для якої відсутні державні чи галузеві стандарти (або в разі необхідності конкретизації вимог зазначених документів).

Стандарти підприємств — СТП — розробляють на продукцію, яка створюється та використовується на даному підприємстві. СТП не повинні суперечити обов'язковим вимогам ДСТУ та ГСТУ. Об'єктами СТП є складові частини продукції, технологічне оснащення та інструмент, технологічні процеси; послуги, які надають всередині підприємства; процеси організації та управління виробництвом. В якості СТП можуть використовуватися міжнародні, регіональні та національні стандарти інших країн на підставі міжнародних угод про співробітництво. СТП є основним організаційно-методичним документом в діючих на підприємствах системах управління якістю продукції.



Контрольні запитання

1. Які існують міжнародні терміни стандартів?
2. Які категорії нормативних документів використовують в Україні?
3. При складанні стандартів що включають ГОСТи і ДСТУ?
4. Коли розробляють галузеві стандарти?
5. Для чого розробляють технічні умови?
6. На яку продукцію розробляють стандарти підприємств СТП?

Основні поняття теми

Міжнародний стандарт
Регіональний стандарт
Державний стандарт України (ДСТУ)
Міждержавний стандарт
Національний стандарт

Галузевий стандарт (ГСТУ)
Технічні умови України (ТУУ)
Стандарти підприємств (СТП)

§ 4. Види стандартів

Відповідно до специфікації об'єкта стандартизації, складу та змісту вимог, встановлених до нього, для різних категорій нормативних документів зі стандартизації розробляють стандарти таких видів:

— основоположні стандарти;

— стандарти на продукцію, послуги;

— стандарти на процеси;

— стандарти на методи контролю (випробувань, вимірювань, аналізу).

Основоположні стандарти встановлюють організаційно-методичні та загальнотехнічні положення щодо проведення робіт в певній галузі, а також науково-технічні терміни, які використовуються в науці, техніці, виробництві; умовні позначення об'єктів стандартизації; вимоги до побудови, викладення, оформлення та змісту різних видів продукції; загальнотехнічні величини, вимоги та норми, необхідні для технічного забезпечення виробничих процесів (переважні числа, параметричні та розмірні ряди, класи точності обладнання); вимоги технічної естетики та ергономіки.

Стандарти на терміни та визначення всіх категорій, крім державних, до їх затвердження підлягають погодженню з Держстандартом України.

Стандарти на продукцію, послуги встановлюють вимоги до груп однорідної або конкретної продукції, послуги які забезпечують її відповідність своєму призначенню.

На продукцію та послуги розробляють:

— стандарти загальнотехнічних умов — містять загальні вимоги до груп однорідної продукції, послуг;

— стандарти технічних вимог — містять вимоги до конкретної продукції, послуги.

Стандарти на процеси встановлюють основні вимоги до послідовності та методів (засобів, режимів, норм) виконання різних робіт (операцій) у процесах, що використовуються у різних видах

діяльності та які забезпечують відповідність процесу до його призначення.

Стандарти методів контролю (випробувань, вимірювань, аналізу) регламентують послідовність робіт, операцій, порядок відбору проб, опису обладнання, матеріалів та реактивів, встановлюють правила проведення випробувань і порядок обробки результатів для різних видів та об'єктів контролю продукції.

Методи контролю, що встановлюються в стандартах на продукцію і (або) в стандартах на методи контролю повинні забезпечувати об'єктивну перевірку всіх обов'язкових вимог до якості продукції, які встановлені в стандартах на неї.

Позначення державного стандарту України складається з:

— *індексу* (наприклад, ДСТУ),

— *реєстраційного номера, присвоєного йому при затвердженні,*

— *року затвердження, який складається з двох останніх цифр, відокремлених тире.*

Наприклад, міжнародний стандарт ISO 9591 від 1992 року повинен позначатися ДСТУ ISO 9591—92.

У позначенні ГСТУ та СТТУ після індексу вказують відповідно умовні *позначення міністерства* (відомства) та абревіатуру науково-технічного або інженерного товариства і реєстраційного номера, що надається у порядку, встановленому в товаристві, і двох останніх цифр року затвердження стандарту, відокремлених тире.



Контрольні запитання

1. Що таке основоположний стандарт?
2. Яка організаційно-методична роль стандартів?
3. Які види стандартів розробляють на продукцію?
4. Що регламентують стандарти методів контролю?
5. Що включає в себе позначення стандартів?

Основні поняття теми

Основоположний стандарт
Стандарти на продукцію
Стандарти на процеси
Стандарти методів контролю
Позначення стандартів

§ 5. Порядок розробки стандартів України

Проекти ДСТУ розробляють технічні комітети зі стандартизації (ТК) відповідно до планів державної стандартизації України, програм (планів) робіт та договорів на розробку стандартів.

Основні умови розробки стандартів:

1. Стандарти повинні розроблятися тільки при необхідності. В першу чергу повинні розроблятися стандарти, які забезпечують безпеку життя та здоров'я населення, охорону навколишнього середовища, сумісність та взаємозамінність продукції.

2. Взаємне прагнення всіх зацікавлених сторін, які розробляють, виготовляють та споживають продукцію до досягнення згоди щодо управління продукцією, її якістю, сумісністю та взаємозамінюваністю.

3. Керівництво вимогами *споживачів*. Представники органів торгівлі та союзів споживачів можуть безпосередньо брати участь у розробці проектів стандартів, готувати пропозиції щодо розробки, перегляду та зміни стандартів.

4. Використання сучасних методів стандартизації.

5. Встановлення вимог до основних властивостей об'єкта, які можуть бути об'єктивно перевірені.

6. Потрібно виключати одночасну розробку на різних рівнях управління стандартів на ідентичні об'єкти стандартизації.

7. Стандарти повинні бути викладені чітко для забезпечення однозначності розуміння їх вимог.

Стадії розробки стандартів:

1 — організація розробки стандарту;
2 — розробка проекту стандарту (перша редакція);
3 — розробка проекту стандарту (кінцева редакція);
4 — затвердження та державна реєстрація стандарту;
5 — видання стандарту.

Під час затвердження стандарту визначають дату надання йому чинності з урахуванням часу на виконання підготовчих заходів щодо його впровадження.

Стандарти затверджують, як правило, без обмежень терміну дії. Державну реєстрацію здійснює Держстандарт України.

З метою підтримання відповідності стандарту вимогам народного господарства, оборони країни проводиться його *перевірка*. Враховуючи результати перевірки, розробляються зміни до стан-

дартів, перегляд та розробка нових стандартів на зміну діючим або відмінам стандартів.



Контрольні запитання

1. Хто розробляє проекти державних стандартів України?
2. Які основні умови для розробки стандартів?
3. Назвати стадії розробки стандартів.
4. З якою метою проводиться перевірка стандартів?

§ 6. Державний нагляд за стандартами

Державний нагляд — діяльність спеціально уповноважених органів державної виконавчої влади по контролю за додержанням підприємцями, посадовими особами та громадянами стандартів, норм і правил при виробництві та випуску продукції (виконанні робіт, наданні послуг) з метою забезпечення інтересів суспільства і споживачів, її належної якості, безпечності для життя, здоров'я, майна людей і навколишнього середовища.

Держстандарт — основний уповноважений орган, який здійснює держнагляд.

Державний нагляд здійснює Держстандарт України, його територіальні, а також інші спеціально уповноважені на те органи.

При здійсненні держнагляду перевіряють відповідність обов'язковим вимогам стандартів наступних об'єктів:

1. Готової продукції.
2. Потенційно небезпечної техніки.
3. Вимог, встановлених в ГОСТах, ДСТУ, СТП, ТУ, технічних (проектних, конструкторських, технологічних) документах.

Об'єктами державного нагляду є:

— продукція виробничо-технічного призначення, товари народного споживання, продукція тваринництва та рослинництва, продукти харчування, в тому числі продукція, що пройшла сертифікацію — на відповідність стандартам, нормам і правилам;

— продукція імпортна — на відповідність чинним в Україні стандартам, нормам і правилам стосовно безпеки життя, здоров'я і майна людей і навколишнього середовища;

— продукція експортна — на відповідність стандартам, нормам, правилам або окремим вимогам, що обумовлені договором (контрактом);

— атестовані виробництва на відповідність установленим вимогам щодо сертифікації продукції.

Державний нагляд здійснюється за планами відповідних органів або за зверненням громадян у формі перевірки додержання:

— стандартів, норм і правил при розробці виробництва, випуску, зберіганні, транспортуванні, експлуатації, реалізації та утилізації продукції (за винятком випуску і реалізації продукції на підприємствах громадського харчування і стадії реалізації товарів у сфері торгівлі та надання послуг громадянам як споживачам) шляхом проведення періодичних або постійних перевірок через вибірковий або суцільний контроль;

— стабільності якості сертифікованої продукції і правил проведення її випробувань.

Державний нагляд на конкретному підприємстві починається з того, що:

— вивчаються акти і пропозиції за результатами попередньої перевірки;

— перевіряється забезпеченість підприємства необхідною технічною документацією (стандарти, креслення, карти технологічного процесу);

— ознайомлюються з методами і засобами контролю технологічного процесу і перевіряють їх відповідність чинним стандартам;

— аналізуються рекламації на продукцію, яка перевіряється;

— перевіряється наявність служби стандартизації, її підлеглість і укомплектованість.



Контрольні запитання

1. Що таке держнагляд?
2. Хто здійснює державний нагляд за стандартами?
3. Які питання перевіряють при здійснені держнагляду?
4. Що є об'єктами державного нагляду?
5. Як здійснюється державний нагляд?
6. З чого починається державний нагляд на конкретному підприємстві?

§ 7. Міжнародне співробітництво України в галузі стандартизації, метрології та управління якістю продукції

Діяльність в галузі стандартизації прослідковується ще з давніх часів. Розвиток економічних зв'язків між країнами і розширення робіт зі стандартизації в промислово розвинутих країнах вимагали їх координації. У зв'язку з цим було створено перші національні організації у Великобританії (1911), Німеччині (1917), Франції і США (1918).

1926 р. було створено міжнародну федерацію національних асоціацій зі стандартизації — ISA, до складу якої ввійшло близько 20 національних організацій зі стандартизації. Вона розробила понад 180 міжнародних рекомендацій із стандартизації, але з початком другої світової війни припинила свою діяльність.

В жовтні 1946 р. було створено Міжнародну організацію зі стандартизації ISO, яка успішно діє і тепер. Метою її створення було «сприяти успішному розвитку стандартизації в усьому світі». 1971 р. для розробки способів взаємного визначення національних і регіональних систем сертифікації та міжнародних знаків відповідності продукції вимогам стандартів та інших нормативних документів, в першу чергу тих, що стосуються безпеки споживачів, охорони здоров'я населення і захисту навколишнього середовища, було створено комітет ради ISO — SETICO, який 1985 р. був реорганізований у Комітет Ради ISO з оцінки відповідності — CACKO.

До європейських організацій, що займаються стандартизацією, належать: Європейський комітет зі стандартизації — CEN, створений 23.03.1961 р. на засіданні представництв Європейського економічного співтовариства і Європейської асоціації вільної торгівлі та Європейський комітет зі стандартизації в електротехніці — CENELEC.

До початку 1995 р. в межах переходу до єдиного Європейського ринку CEN затвердив понад 1300 європейських стандартів, що встановлюють основні вимоги до конкретних видів продукції та послуг.

Діяльність CEN у напрямку стандартизації систем якості знайшла своє відображення у створенні європейських стандартів EN29001, EN29002, EN29003, які є аналогами стандартів ISO9001, ISO9002,

ISO9003. В європейських країнах, що входять до Євросоюзу, національні стандарти систем якості створюють або безпосередньо на базі стандартів ISO серії 9000, або посилаються на стандарти EN29000.

Після отримання незалежності Україна проводить активну політику інтеграції в міжнародні та європейські структури, співпрацюючи також з країнами СНД.

1.01.1993 р. Україна прийнята в члени Міжнародної організації ISO, а 14.02.1993 р. — в члени міжнародної електротехнічної комісії IEC, що дає право нарівні з іншими 90 країнами світу брати участь у діяльності більш ніж 1000 міжнародних робочих органів, технічних комітетів зі стандартизації і використовувати в своїй роботі понад 12 тисяч міжнародних стандартів.

13 березня 1992 року у Мінську Україною була підписана угода про проведення державами СНД погодженої політики зі стандартизації, метрології та сертифікації. Відповідно до неї створено Міжнародну раду з цих питань, а також передбачено, що державні стандарти колишнього Союзу є власністю всіх держав, які підписали угоду і використовуються як державні до розробки своїх національних стандартів.

Враховуючи те, що стан і розвиток національних систем стандартизації, сертифікації та метрології є одним із чинників, від якого залежить національна, зокрема економічна, безпека України, Держстандарт України проводить єдину технічну політику.

Основні напрямки єдиної технічної політики:

- ✧ гармонізація національних стандартів з відповідними міжнародними та Європейськими;
- ✧ забезпечення більшої відповідності національних стандартів вимогам ринку, включаючи вимоги світової організації торгівлі (WTO), особливо в галузях, де Україна має певний науково-виробничий потенціал;
- ✧ забезпечення постійного доступу експертів до міжнародних стандартів шляхом розвику національного інформаційного фонду стандартів та поширення необхідної інформації через засоби масової інформації та спеціальні видання.

Зважаючи на необхідність гармонізації чинного законодавства України з європейськими, Кабінет Міністрів України з ініціативи Держстандарту видав розпорядження від 08.11.1996 р. № 703-р щодо реалізації заходів, спрямованих на гармонізацію національного технічного регулювання, норм і стандартів з європейськими.

Основні напрямки діяльності ISO:

— підвищення відповідності вимогам ринку;
— скорочення витрат та часу поставок;
— створення міжнародних стандартів;
— розвиток нових видів діяльності;
— допомога країнам, що розвиваються.

Органами ISO є: Генеральна асамблея (вищий орган), Рада, комітети Ради, технічні комітети та Центральний секретаріат. Діяльність здійснюють чотири комітети при Раді ISO.



Контрольні запитання

1. Яка мета створення Комітету Ради ISO — SERTICO?
2. Що належить до європейських організацій стандартизації?
3. Коли Україна була прийнята до міжнародні організації ISO і IEC?
4. Який документ був підписаний у Мінську?
5. Які основні напрямки єдиної технічної політики?
6. Які є міжнародні організації стандартизації?
7. Охарактеризуйте напрямки діяльності ISO.
8. Коли і де було засновано ISO.
9. Які органи управління має ISO?

Основні поняття теми

Європейський комітет зі стандартизації в електротехніці (CENELEC)
Конкурентоспроможність
Міжнародна організація стандартизації (ISO)
Європейський комітет зі стандартизації (CEN)

§ 8. Основи управління якістю продукції

Загальні визначення якості продукції

Якість — сукупність властивостей і характеристик продукції або послуг, які надають продукції або послугам здатності задовольняти обумовлені або передбачені потреби людства (ISO 8402—86).

Самостійно термін «якість» практично не вживається. Замість нього використовуються:

- ✧ *відносна якість* — коли продукція або послуги класифікуються залежно від їх *ступеня переважності* або засобу *порівняння;*
- ✧ *рівень якості і міра якості* — коли оцінка визначається кількісно;
- ✧ *технічний рівень якості* — коли порівнюються значення показників, що характеризують технічну досконаліть. З розвитком науково-технічного прогресу проблема якості не спрощується, а стає все більш складною.

Якість як економічна проблема

— Проявляється у вартості;

— проявляється у споживчій вартості, якою мірою властивості продукції задовольняють певні потреби людини;

— розглядаються умови створення та результати використання продукції;

— досліджується вплив змін рівня якості на економічну ефективність виробничої діяльності;

— якість — це важливий фактор діяльності виробництва (організації). (Випуск якісної продукції підвищує прибуток підприємства на 30 %.)

Якість як соціальна проблема

— Зростання споживання населенням продукції покращеної якості та структури;

— охорона здоров'я та безпека людини, продовження її життя;

— охорона навколишнього середовища стосується усіх людей, розповсюджує свою дію на умови праці, побуту та відпочинку населення, визначає якість життя суспільства.

Якість продукції виступає узагальненим та об'єктивним показником:

— збільшення темпів зростання ефективності економіки;

— відповідності сучасним вимогам НТП;

— підвищення рівня організації виробництва;

— розвитку зовнішньоекономічних зв'язків;

— задоволення потреб населення;

— виступає вирішальним фактором у конкурентній боротьбі на світовому ринку.

Фактори, що обумовлюють якість продукції

В умовах ринкових відносин якість забезпечується і гарантується підприємством. А якщо вона не забезпечується і не гарантується — підприємство гине; автоматично забезпечує це той же ринок, але нормальний ринок зі збалансованим попитом і пропозицією.

У 60—70-і роки вважали, що для успіху виробника достатньо, щоб продукції було багато і вона була дешевою. У 80-і роки стало очевидним, що виникла конкуренція не цін, а якості: 80 % покупців звертали увагу в першу чергу на якість продукції. Таким чином конкурентоспроможною могла стати лише продукція, яка мала, при інших рівних умовах, меншу виробничу собівартість і вищу якість.

Зараз весь світ працює над проблемою забезпечення якості. Методичною її основою є так звана «петля якості», яка в класичному варіанті має такий вигляд:

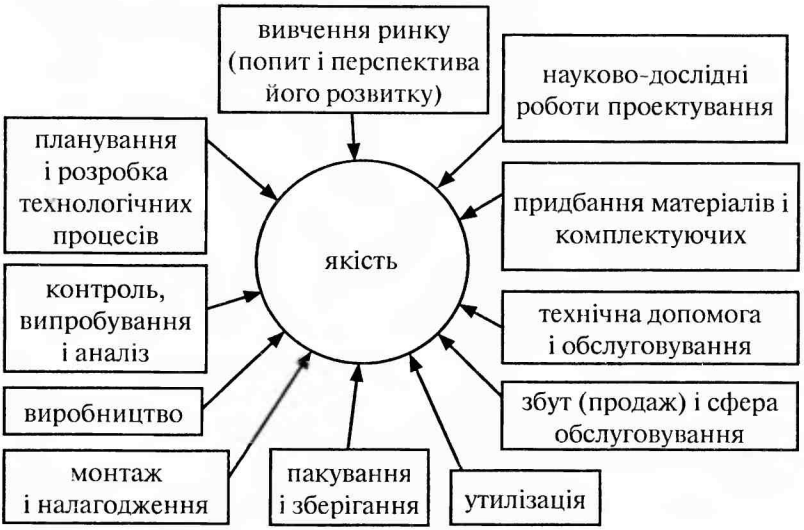


Схема 2. «Петля якості», або етапи, на яких забезпечується якість

На якість продукції впливає значна кількість факторів, які діють як самостійно, так і у взаємозв'язку між собою, як на окремих етапах життєвого циклу продукції, так і на кількох.

Всі фактори об'єднані в чотири групи:

— ***технічні;***
— ***організаційні;***
— ***економічні;***
— ***суб'єктивні.***

До технічних факторів належать: конструкція, схема послідовного зв'язку елементів, система резервування, схеми вирішення, технологія виготовлення, засоби технічного обслуговування і ремонту.

До організаційних факторів належать: розподіл праці і спеціалізація, форми організації виробничих процесів, ритмічність виробництва, форми і методи контролю, порядок пред'явлення і здачі продукції, форми і способи транспортування, зберігання, експлуатації, технічного обслуговування, ремонту.

До економічних факторів належать: ціна, собівартість, форми і рівень зарплати, рівень затрат на технічне обслуговування і ремонт, ступінь підвищення продуктивності суспільної праці.

Економічні фактори особливо важливі при переході до ринкової економіки. Для них характерні контрольно-аналітичні властивості. Вони такі, що дозволяють виміряти затрати праці, засобів, матеріалів на досягнення і забезпечення певного рівня якості виробів.

Дія стимулюючих факторів приводить як до підвищення рівня якості, так і до його зниження. Найбільш стимулюючими факторами є ціна і зарплата. Правильно організоване ціноутворення стимулює підвищення якості.

Суб'єктивні фактори по-різному впливають на розглянуті вище фактори. Від професійної підготовки людей, які зайняті проектуванням, виготовленням, експлуатацією виробів, залежить рівень використання технічних факторів.

Терміни, що стосуються якості продукції

В Україні вживаються прийняті на міжнародному рівні єдині визначення термінів, що стосуються якості.

Продукція — результат діяльності чи процесів (буває матеріальна або нематеріальна).

Властивість — об'єктивна особливість продукції, яка може виявлятись під час її створення, експлуатації, споживання (бувають прості та складні). Прикладом складної є надійність виробу, зумовлена простими його властивостями — безвідмовність, довговічність, ремонтопридатність і зберігання.

Дефект — невиконання заданої або очікуваної вимоги, яка стосується продукції, включно з вимогою безпеки.

Брак — продукція, передавання якої споживачу не допускається через наявність дефектів.

Якість — це сукупність характеристик об'єкта, які стосуються його здатності задовольняти установлені й передбачені потреби.

Ознака продукції — якісна або кількісна характеристика будь-яких властивостей чи станів продукції.

Параметр продукції — ознака продукції, яка кількісно характеризує певні її властивості.

Показник якості продукції — кількісна характеристика однієї чи декількох властивостей продукції, що характеризують її якість, яку розглядають стосовно визначених умов її створення або споживання.

Умови об'єктивної оцінки якості:

1. Достовірність випробувань.
2. Однакові вимоги на підставі вимог міжнародних стандартів.
3. Відповідний технічний рівень вимірювальної апаратури та метрологічного забезпечення.
4. Кваліфікація та компетентність персоналу.



Контрольні запитання

1. Дати визначення якості продукції.
2. У чому виявляється економічна проблема якості продукції?
3. У чому виявляється соціальна проблема якості продукції?
4. На яких етапах забезпечується якість продукції?
5. Перерахувати фактори якості продукції.
6. Назвати єдині терміни, що стосуються якості.
7. Які умови об'єктивної оцінки якості?

Основні поняття теми

Продукція
Якість продукції
Дефект
Брак
Ознака продукції
Параметр продукції
Показник якості продукції

§ 9. Система сертифікації «УкрСЕПРО»

Загальні відомості про розвиток і сучасний стан сертифікації

Ідея сертифікації і загальне її розуміння відомі давно. З давніх давен клеймування продукції виробником було підтвердженням високої її якості. Запевнення продавця покупцю відносно якості продукції також було однією з найдавніших і простих форм того, що зараз ми називаємо сертифікацією.

Сертифікація тісно пов'язана зі стандартизацією. Стандарти є нормативно-технічною базою сертифікації. Коли виробник продукції вперше почав твердити, що вона відповідає вимогам загальноприйнятого стандарту, то тим самим уже зародилась найпростіша норма сертифікації. Клеймування, включення в перелік або похвала продукції, видача клейма чи сертифіката для підтвердження відповідності стандарту — все це входить в загальне поняття сертифікації.

Сертифікація — це система заходів, які засвідчують і документально підтверджують, що продукція чи послуга відповідає вимогам НД.

Нормативно-технічною базою сертифікації є **стандарти**.

У світі існує проблема єдиного критерію оцінки якості. Важливо мати інструмент, який незалежно від того, де вироблена продукція, дав би гарантію, що якість відповідає вимогам стандартів. Таким інструментом є сертифікація. Особливої актуальності сертифікація набула у зв'язку з уведенням суворішого законодавства у сфері охорони здоров'я та навколишнього середовища.

Сертифікація:

— це невід'ємний елемент стосунків між виробником та споживачем;

— це система оцінки якості продукції;

— стає захистом споживача від придбання неякісної продукції;

— товари, що мають сертифікат, більш конкурентоспроможні на внутрішньому та зовнішньому ринках;

— засіб інформування споживача та правового регулювання.

В наш час сертифікація стала одним із важливих механізмів управління якістю, який дає можливість об'єктивно оцінити продукцію, надати споживачу підтвердження її безпеки, забезпечити

контроль за відповідністю продукції вимогам екологічної чистоти, а також підвищити її конкурентоспроможність.

Суттєвий вклад у вирішення питань сертифікації, а також захисту інтересів споживачів внесла ООН, яка розробила і затвердила Основний міжнародний правовий документ «Звід загальних керівних принципів ООН щодо захисту інтересів споживача».

В розробці і впровадженні нормативних документів сертифікації продукції та систем якості активну роль відіграють такі міжнародні організації, як ISO та IEC зі своїми технічними комітетами, Міжнародний форум з акредитації лабораторій (ILAC), Всесвітній Форум (ISO9OOO), Міжнародна асоціація з атестації та підготовки експертів-аудиторів (LATCA).

В рамках країн РЕВ було розроблено і впроваджено з 01.01.1988 р. систему сертифікації СЕПРОРЕВ. Вона відрізнялась від прийнятих міжнародних систем тим, що, крім вимог безпеки, охорони здоров'я і екології, велике значення надавала якісним техніко-економічним параметрам продукції, яка поставлялась за кооперованими поставками в країни — члени РЕВ. В Україні одним із перших одержало право на проведення сертифікаційних випробувань виробниче об'єднання «Електропобутприлад» (Київ).

В Україні робота з сертифікації стала проводитись після виходу постанови Кабінету Міністрів № 95 від 27.02.1992 р. та Декрету Кабінету міністрів, у відповідності з якими були розроблені перші нормативні документи системи сертифікації УкрСЕПРО.

Доцільність економічних і торгових зв'язків між країнами СНД сприяла тому, що 13.02.1993 р. між ними була підписана угода про проведення узгодженої політики в галузі стандартизації, метрології і сертифікації, згідно з якою особлива увага приділяється розробці та погодженню принципів та політики проведення робіт з сертифікації в державах СНД і взаємному визнанню результатів випробувань.

Зараз в Україні діє 25 нормативних документів державної системи сертифікації УкрСЕПРО, 12 нормативних документів комерційної системи сертифікації СовАск та нормативні документи системи сертифікації CERTEX, яка поширюється на добровільну сертифікацію продукції.

Національним органом, який керує всіма роботами з сертифікації в Україні, є Держстандарт. Під його керівництвом розроблено всі нормативні документи державної системи сертифікації УкрСЕПРО. Він активно працює над питанями сертифікації

в міжнародних, європейських організаціях та Міжнародній Раді з питань метрології, стандартизації і сертифікації СНД.

Ця діяльність проводиться за такими напрямками:

— підтримка вітчизняних виробників і захист прав споживачів засобами нетарифного регулювання ринку, а саме: за допомогою сертифікації продукції, що імпортується в Україну, на відповідність вимогам, які спрямовані на захист життя, здоров'я громадян, довкілля, на боротьбу зі зловживанням;

— створення сприятливого режиму для проникнення української продукції на світовий ринок за допомогою підписаних двосторонніх міжурядових та міжвідомчих угод про взаємне визнання результатів робіт із сертифікації відповідно до Угоди про технічні бар'єри в торгівлі.

З цими напрямками діяльності тісно пов'язана проблема стандартизації і сертифікації імпортних товарів, яка стосується імпортерів іноземних товарів, що продають в Україні товари іноземного виробництва.

Перші шість нормативних документів системи сертифікації УкрСЕПРО (надалі — Система) розроблені в 1993 р. Українським науково-виробничим центром стандартизації, метрології та сертифікації і Державним науково-дослідним інститутом «Система Держстандарту України» затверджені і введені в дію Наказом Держстандарту України від 30.06.1993 р. № 94.

До них належать:

КНД 50—002—93 Система сертифікації УкрСЕПРО.

Основні положення;

КНД 50—003—93 Система сертифікації УкрСЕПРО.

Вимоги до органів з сертифікації продукції та порядок їх акредитації;

КНД 50—004—93 Система сертифікації УкрСЕПРО.

Вимоги до випробувальних лабораторій та порядок їх акредитації;

КНД 50—005—93 Система сертифікації УкрСЕПРО.

Порядок проведення сертифікації продукції;

КНД 50—006—93 Система сертифікації УкрСЕПРО.

Атестація виробництва, порядок здійснення;

КНД 50—007—93 Система сертифікації УкрСЕПРО.

Реєстр системи.

Система встановлює основні принципи, структуру та правила Української державної системи сертифікації продукції, процесів і послуг (надалі — продукції). Вона призначена для про-

ведення обов'язкової та добровільної сертифікації продукції і є відкритою для вступу до неї органів з сертифікації та випробувальних лабораторій інших держав і доступу до неї будь-яких підприємств і організацій. Система передбачає, що сертифікація на відповідність обов'язковим вимогам нормативних документів та вимогам, що передбачені чинним законодавством України, проводиться виключно в ній.

Система створена у відповідності до міжнародних НД ISO/IEC і передбачає такі взаємопов'язані ***види діяльності***:

— сертифікацію продукції (процесів, послуг);
— сертифікацію систем якості;
— атестацію виробництва;
— акредитацію випробувальних лабораторій (центрів);
— акредитацію органів з сертифікації продукції;
— акредитацію органів з сертифікації систем якості;
— атестацію експертів-аудиторів за переліченими видами діяльності.

Загальне керівництво системи, організацію та координацію робіт з сертифікації здійснює Держстандарт України — Національний орган з сертифікації, а його функції безпосередньо виконує Управління сертифікації Держстандарту.

Структура і функції системи сертифікації УкрСЕПРО

Організаційну структуру Системи утворюють:

— національний орган з сертифікації — Держстандарт України;
— науково-технічна комісія;
— органи сертифікації продукції;
— органи сертифікації систем якості;
— випробувальні лабораторії (центри);
— експерти-аудитори;
— науково-методичний та інформаційний центр;
— територіальні центри стандартизації, метрології та сертифікації Держстандарту України;
— Український учбово-науковий центр зі стандартизації, метрології та сертифікації.

Функції органів сертифікації продукції:

— здійснюють управління системою сертифікації закріпленої за ним номенклатури продукції;

— розробляють організаційно-методичні документи з сертифікації закріпленої продукції;

— проводять акредитацію випробувальних лабораторій (центрів);

— призначають схему і порядок проведення сертифікації,

— організовують і проводять атестацію виробництв;

— здійснюють технічний нагляд за сертифікованою продукцією та її виробництвом;

— видають сертифікати відповідності на продукцію та атестати виробництв.

Функції органів сертифікації систем якості

Органи з сертифікації систем якості призначаються та акредитуються Національним органом із сертифікації, та виконують такі функції:

— розробляють організаційно-методичні документи з сертифікації систем якості;

— організовують та проводять сертифікацію систем якості;

— організовують та проводять атестацію виробництва;

— здійснюють технічний нагляд за сертифікованими системами якості та атестованими виробництвами;

— видають сертифікат на системи якості.

Терміни та визначення сертифікації

Сертифікація — це комплекс дій, за допомогою яких підтверджується фактична відповідність продукції вимогам міжнародних стандартів, погоджених між експортером та імпортером продукції.

Сертифікат відповідності — це документ, який видано відповідно до правил системи сертифікації і який засвідчує якість продукції на її відповідність конкретному стандарту або НД. Складається з декількох примірників:

1-й — прямує з вантажем;

2-й — разом з платіжними документами під час доставки,

3-й — у товаровиробника.

Знак відповідності — знак, зареєстрований та захищений в установленому порядку і підтверджений відповідним маркуванням.

Ліцензія — це документ, за допомогою якого орган із сертифікації надає виробнику, постачальнику або організації право на використання сертифіката чи знака відповідності для своєї продукції у процесах чи послугах.

Система сертифікації — система, яка має власні правила і процедури для проведення сертифікації.

Схема сертифікації — склад і послідовність дій третьої сторони при проведенні сертифікації відповідності.

Акредитація випробувальних лабораторій — офіційне визнання того, що випробувальна лабораторія має право здійснювати конкретні випробування чи конкретні типи випробувань. Цей термін може відображати визнання технічної компетенції і об'єктивності випробувальної лабораторії або тільки її технічної компетенції.

Основи сертифікації

Залежно від правового статусу розрізняють:

Обов'язкову сертифікацію — підтвердження уповноваженим на те органом відповідності даної продукції, процесу або послуги обов'язковим вимогам стандарту.

Добровільну сертифікацію — сертифікація, яка проводиться на добровільній основі за ініціативою виробника (виконавця), продавця або споживача продукції.

Обов'язкові умови сертифікації:

1. Проведення повного і глибокого випробування продукції.
2. Проведення атестації виробництва.
3. Здійснення постійного нагляду за якістю продукції.
4. Типові випробування зразків продукції та оцінка систем управління якістю продукції на підприємствах з подальшим контролем якості шляхом проведення періодичних контрольних випробувань зразків, які відбираються в торгівлі та на виробництві.



Контрольні запитання

1. Що сприяло виникненню сертифікації?
2. Яка роль сертифікації?
3. Коли була розроблена і впроваджена система сертифікації СЕПРОРЕВ?
4. Хто розробляє нормативні документи державної системи сертифікації УкрСЕПРО?
5. Які основні напрямки роботи сертифікації?
6. Назвіть основні нормативні документи системи сертифікації УкрСЕПРО.
7. Поясніть функції системи сертифікації УкрСЕПРО.

8. Які основні функції органів сертифікації продукції?
9. Назвіть функції органів сертифікації систем якості.

Основні поняття

Сертифікація
Система сертифікації УкрСЕПРО
Акредитація випробувальних лабораторій
Сертифікат відповідності
Сертифікація систем якості
Атестація виробництва

§ 10. Класифікація промислової продукції і показників її якості

Якість продукції визначається сукупністю властивостей, які обумовлюють її придатність задовольняти певні потреби. Кожна окрема властивість продукції — це об'єктивна особливість, яка може виявити себе при її створенні, обігу та споживанні і характеризується певними показниками.

З метою оцінки рівня якості вся промислова продукція поділена на два класи і п'ять груп.

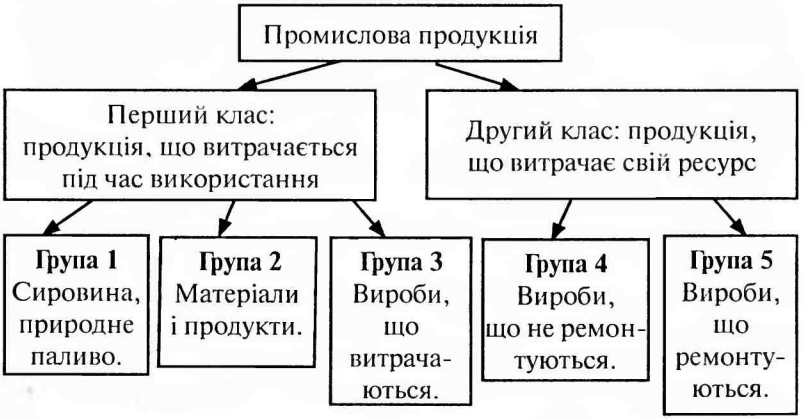


Схема 3. Класифікація промислової продукції

Продукція 1-го класу витрачається за призначенням у процесі використання (експлуатації).

При використанні продукції 2-го класу за призначенням відбуваються витрати її ресурсу. При цьому продукція використовується до технічного або морального спрацювання.

Така класифікація промислової продукції необхідна для:

— вибору номенклатури показників певної групи продукції;

— визначення сфери використання продукції;

— обґрунтування можливості конкретного виробу або кількох виробів як базових зразків;

— створення системи державних стандартів на номенклатуру показників якості продукції.

Показники якості продукції в залежності від характеру вирішуваних задач за оцінкою рівня якості продукції класифікуються таким чином.

1. В залежності від властивостей, що характеризуються — на показники призначення:

— надійності (безвідмовності, довговічності, ремонтнопридатності, збереження);

— ергономічні;

— естетичні;

— показники технологічності;

— транспортабельності;

— стандартизації і уніфікації;

— патентно-правові;

— безпеки;

— економічні.

2. В залежності від способу вираження — на показники, що виражені в натуральних одиницях (кг, м, бали, безрозмірні), і показники, що виражені в вартісних одиницях.

3. В залежності від кількості властивостей, що характеризуються — на одиничні і комплексні (групові, узагальнені та інтегральні).

4. В залежності від використання для оцінки — на базові і відносні.

5. В залежності від стадії визначення значень показників — на прогнозовані, проектні, виробничі й експлуатаційні.

Номенклатура показників якості продукції встановлює перелік кількісних характеристик її властивостей, що визначають якість.

Її вибирають з урахуванням:

— призначення і умов використання продукції;

— складу і структури характеризованих властивостей;

— вимог споживачів до якості (результатів вивчення попиту);
— досягнутого рівня якості продукції;
— основних вимог до показників якості.

Рівень якості продукції і методи його визначення

Рівень якості продукції — це відносна характеристика її якості, яка ґрунтується на порівнянні знань показників якості продукції, що оцінюється, з базовими.

Оцінка рівня якості продукції — це сукупність операцій, які включають вибір номенклатури показників якості продукції, що оцінюється, визначення значень цих показників і зіставлення їх з базовими.

Якість продукції кількісно визначається:

- ✧ технічним рівнем продукції;
- ✧ рівнем якості виготовлення продукції;
- ✧ рівнем якості продукції в експлуатації або споживанні.

Під технічним рівнем продукції розуміють відносну характеристику якості продукції, базововану на зіставленні значень показників, які характеризують технічну довершеність продукції, що оцінюється, у відповідності до базових значень.

Для знаходження значень показників якості продукції використовується дві групи методів:

- ✧ за способами одержання інформації;
- ✧ за джерелами одержання інформації.

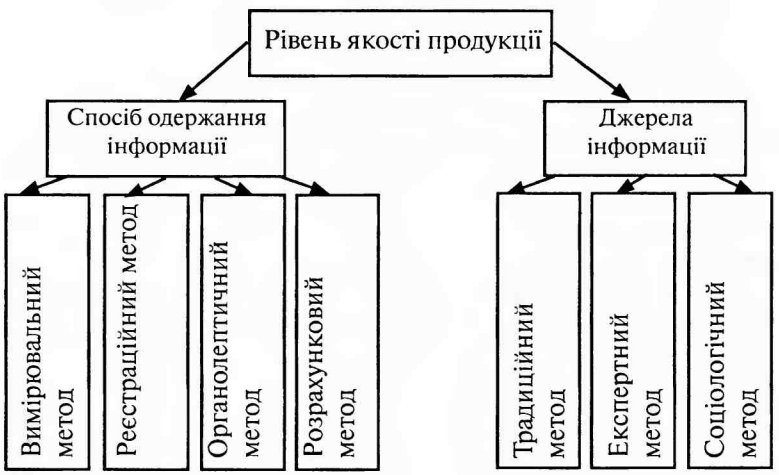


Схема 4. Методи визначення якості продукції

В залежності від **способу одержання інформації** методи поділяються на:

- ✧ ***вимірювальний***
- ✧ ***реєстраційний***
- ✧ ***органолептичний***
- ✧ ***розрахунковий***

Вимірювальний метод ґрунтується на використанні інформації, яку одержують з використанням технічних вимірювальних засобів. Він найбільш поширений.

Реєстраційний метод ґрунтується на використанні інформації, яку одержують шляхом підрахунку кількості подій, предметів або затрат на створення, експлуатацію продукції, кількість частин складного виробу (стандартних, уніфікованих, захищених авторськими свідоцтвами тощо). Цим методом визначають показники уніфікації, патентно-правові тощо.

Органолептичний метод ґрунтується на використанні інформації, яку одержують за допомогою органів чуття: зору, слуху, нюху, дотику, смаку.

При цьому значення показників знаходять методом аналізу одержаних відчуттів на основі колишнього досвіду і виражають в балах. Цим методом визначають показники якості харчових продуктів, виробів легкої промисловості.

Розрахунковий метод ґрунтується на використанні інформації, яку одержують за допомогою теоретичних або емпіричних залежностей. Цим методом користуються в основному при проектуванні продукції, коли вона не може бути об'єктом експериментальних досліджень або випробувань.

В залежності від **джерела інформації** методи знаходження значень показників якості продукції поділяються на:

- ✧ ***традиційний***
- ✧ ***експертний***
- ✧ ***соціологічний***

При традиційному методі знаходження значень показників якості здійснюється спеціалістами лабораторій, конструкторських відділів, обчислювальних центрів, при проведенні випробувань виробів.

При експертному методі знаходження значень показників якості здійснюють групи спеціалістів — експертів, які, як правило, користуються експертним методом одержання інформації про якість продукції. Цим методом користуються в тих випадках, коли значення показників якості не можуть бути отримані іншими більш об'єктивними методами.

При соціологічному методі знаходження значень показників якості здійснюється шляхом вивчення попиту фактичних або потенційних споживачів продукції за допомогою усних опитувань або спеціальних анкет.

Оцінка рівня якості продукції проводиться на ***етапі її розроблення, виготовлення, експлуатації або споживання.***

Етапи рівня якості продукції:

1. Розробка.
2. Виготовлення.
3. Експлуатація або споживання.

На етапі розробки проводять порівняння сукупності показників якості цієї продукції з відповідною сукупністю показників базового зразка.

Базовим зразком називається реально досягнута сукупність значень показників якості продукції, що прийнята для порівняння. Вона повинна характеризувати оптимальний рівень якості продукції на деякий заданий період часу. Від вибору базового зразка значно залежить результат оцінки рівня якості продукції і характер прийнятого рішення.

На етапі виготовлення продукції оцінка рівня якості встановлює міру відповідальності вимогам нормативно-технічної документації фактичних значень показників якості продукції до початку її експлуатації або споживання. Для визначення рівня якості виготовленої продукції використовується коефіцієнт дефектності.

Коефіцієнт дефектності — це характеристика середніх втрат, пов'язаних з наявністю дефектів, які виражені в цінових чи умовних одиницях-балах, що припадають на одиницю продукції.

Оцінка рівня якості продукції в ***експлуатації або споживанні*** означає міру відповідності вимогам нормативно-технічної документації фактичних значень показників якості продукції в процесі експлуатації або споживання. Під стадією експлуатації або споживання розуміють всю післявиробничу стадію існування продукції, що включає зберігання, технічне обслуговування, ремонт, транспортування, а також використання за призначенням.



Контрольні запитання

1. Яке призначення має промислова продукція першого і другого класів?
2. З яких груп складається промислова продукція?

3. Назвати показники призначення промислової продукції в залежності від властивостей.

4. Що означає рівень якості продукції?

5. Пояснити поняття оцінки якості продукції.

6. Чим визначається якість продукції?

7. Які ви знаєте методи якості продукції?

8. В яких одиницях можуть бути виражені показники якості продукції?

9. З якою метою використовують вимірювальний метод якості продукції?

10. Дати характеристику органолептичному методу визначення якості продукції?

11. Класифікація методів якості продукції в залежності від джерела інформації.

12. Пояснити поняття базового зразка.

Основні поняття теми

Промислова продукція
Рівень якості продукції
Оцінка рівня якості продукції
Вимірювальний метод
Реєстраційний метод
Органолептичний метод
Розрахунковий метод
Традиційний метод
Експертний метод
Соціологічний метод
Базовий зразок
Коефіцієнт дефектності

ГЛАВА II

ОРГАНІЗАЦІЯ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

§ 1. Нормативна документація на продукцію громадського харчування

Основи стандартизації і контроль якості громадського харчування — предмет, який вивчає науково-технічні і методичні основи стандартизації, питання управління якістю продукції, організацію, техніку і методи контролю якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції громадського харчування.

Використання стандартів у громадському харчуванні забезпечує виконання правил технології, гігієни і санітарії, сприяє підвищенню якості продукції, створює передумови для механізації і автоматизації процесу.

Одними із основних нормативних документів на продукцію громадського харчування є:

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Для підприємств громадського харчування всіх форм власності.— К.: А.С.К., 2000.

2. Збірник рецептур страв української кухні: Довідник.— К.: Техніка, 1992.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.— Москва: Экономика, 1983.

4. Рецептура і технологія приготування страв української кухні — К.: Техніка, 1963.

5. Сборник рецептур «Диетическое питание в столовых».— Москва: Экономика, 1971.

6. Технологические карты на продукцию общественного питания.— К.: Техника, 1990.

7. «Про порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби на підприємствах громадського харчування» — наказ Міністерства економіки України від 25.09.2000 р. № 210.

Поруч з діючими в галузі торгівлі стандартами, технологічними інструкціями «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (Москва: Экономика, 1983) є основним технологічним нормативним документом, який містить єдині вимоги до сировини, готової продукції, дає можливість визначати розрахунок сировини при приготуванні страв. Ним керуються підприємства громадського харчування при відпуску готової продукції.

У Збірнику представлено розрахунок сировини, вихід напівфабрикатів, готових страв на основі діючих норм. В рецептурах вказано: найменування сировини та продуктів, які входять до страви, норми закладки продуктів масою брутто і нетто, вихід (маса) окремих готових компонентів і страви в цілому.

Збірник містить 16 розділів, в яких наведено рецептури і технологію приготування страв, додатки — нормативні матеріали, які дають можливість визначити розрахунок сировини, вихід напівфабрикатів, готових страв, втрати при холодній і тепловій обробці продуктів і страв. Також приведено таблиці тривалості теплової обробки деяких продуктів, норми взаємозамінності.

«Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів» для підприємств громадського харчування всіх форм власності є нормативним документом і призначається для використання під час приготування кулінарної продукції на підприємствах громадського харчування незалежно від форми власності. Введення цього збірника затверджено наказом № 484 від 06.07.1999 р. Міністерством зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України.

У Збірнику представлено широкий асортимент страв української кухні, країн ближнього зарубіжжя, а також подано додатки у вигляді 30 таблиць.

Рецептуру страв та виробів подано в одному варіанті. У рецептурах вказано найменування сировини та продуктів, які входять у страву, норми закладки продуктів (маса брутто і нетто) у грамах, вихід (маса) у грамах окремих напівфабрикатів, готових компонентів та страви в цілому.

Основні ***положення***, якими необхідно керуватись під час користування Збірником:

1. Сировина, яка використовується для приготування страв, має відповідати вимогам чинних державних і галузевих стандартів, технічних умов та іншої нормативно-технічної документації.

2. Рекомендовані витрати солі, спецій (перцю, лаврового листу та інших), зелені (кропу, петрушки, селери) в грамах в тих рецептурах, де вони не вказані.

3. Керівники підприємств при користуванні Збірником мають право самостійно замінити у рецептурах відсутні види сировини та продуктів (крім основного складу страви) або додатково включати їх у необхідних кількостях, не погіршуючи смакові властивості страв.

4. З урахуванням попиту споживачів змінювати норми відпуску страв (виробів), у тому числі соусів та гарнірів, коригуючи при цьому ціну страви.

Технологічні картки на продукцію громадського харчування, що також є нормативним документом, розроблені управлінням громадського харчування Дніпропетровського облвиконкому. Вони складаються із двох частин, видані у київському видавництві «Техніка» у 1990 р. Технологічні карти складені на основі «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (Москва: Экономика, 1983). В технологічних картах подані рецептури страв і кулінарних виробів (з урахуванням діючих норм, уточнені на основі проведених виробничих відпрацювань), технологічні вимоги до основної сировини, вимоги до якості страв, відпуску страв та їх оформлення.

У зв'язку з виникненням нових підприємств різних форм власності і зростанням попиту споживачів на нові страви складаються технологічні картки, в яких вказуються норми закладки сировини, вихід напівфабрикатів і готових виробів, встановлені у відповідності з діючими нормами відходів і втрат при холодній і тепловій обробці сировини.

Технологічні картки на нові рецептури розглядаються і затверджуються в установленому порядку згідно з наказом Міністерства економіки України від 25 вересня 2000 року № 210 «Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби на підприємствах громадського харчування».

Важливі законодавчі і нормативні акти, що регулюють діяльність об'єктів громадського харчування:

— Перелік чинних в Україні нормативних та інших офіційних документів з гігієни харчування, затверджених до 1.07.1991 р.

— Закон України «Про захист прав споживачів».

— Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення».

— Порядок заняття торговельною діяльністю та правила торговельного обслуговування населення (затверджено постановою КМ України від 08.02.1995 № 108). Правила роботи підприємств громадського харчування (затверджено наказом МЗЕЗ торгу України від 3.07.1995 р. № 129).

— ДСТУ 3279—95 «Стандартизація послуг. Основні положення».

— ГОСТ 30335—95 «Услуги населению. Термины и определения» (міждержавний стандарт, визнаний Україною як національний).

— ГОСТ Р 50647—94 «Общественное питание. Термины и определения» (наведений як проект міжнародного стандарту).

— ГОСТ Р 50764—95 «Услуги общественного питания. Общие требования» (наведений як проект міжнародного стандарту).

— ГОСТ 26929—94 «Сырье и продукты пищевые» (Минерализация для определения токсических елементов). Дата введения в Украине 1998—01—01.

— ГОСТ 30389—95 «Общественное питание. Классификация предприятий» (міждержавний стандарт).

— ГОСТ 30390—95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» (міждержавний стандарт).

— ГОСТ 50935—96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу» (наведений як проект міждержавного стандарту).

— СНиП 2.08—02—89 «Общественные здания и сооружения».

— СанПиН 42—123—4117—86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».

— СанПиН 42—123—5777—95 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое».

Контрольні запитання

1. Перерахуйте основні нормативні документи на продукцію громадського харчування.
2. Розкрийте зміст «Збірника рецептур».
3. Якими положеннями керуються під час користування Збірником?
4. Що включають технологічні картки?
5. Як складаються і де затверджуються технологічні картки рецептури на нові страви?
6. Які законодавчі акти регулюють діяльність підприємств громадського харчування?

Збірник рецептур страв і кулінарних виробів
ГОСТ
Технологічні картки
СНиП
Законодавчі акти
СанПиН
Нормативні документи

§ 2. Організація контролю якості продукції

Якість харчових продуктів — це сукупність властивостей продукції, що зумовлюють її придатність для задоволення певних потреб у відповідності з призначенням.

Якість харчових продуктів повинна відповідати вимогам стандартів і визначається за характерними для нього *властивостям*, які називають *показниками якості*.

Найбільш суттєвий вплив на формування і збереження якості харчових продуктів здійснюють вид і якість сировини, способи і умови виробництва, упаковка, стан тари, транспортування і зберігання.

Якість харчових продуктів у значній мірі залежить від виду і якості сировини, що переробляється.

Так, на якість пшеничного борошна і отриманих з нього виробів впливає вид, стан пшениці. Із пророслого зерна не можна отримати вироби високої якості.

При порушенні технології виробництва харчових продуктів неможливо отримати продукцію високої якості, навіть якщо використано високоякісну сировину. Так, якщо макаронні вироби переварити або не повністю відцідити, то вони злипнуться і будуть водянисті.

Правильна упаковка захищає продукти від механічного пошкодження, забруднення і дії навколишнього середовища. На упаковці завжди ставлять маркування з короткими відомостями про продукт і дату виготовлення.

На якість продуктів впливають умови зберігання і транспортування. Додержання умов зберігання і транспортування захищає продукти від псування, зовнішнього забруднення.

Якість харчових продуктів визначають органолептичним (сенсорним) і лабораторним (вимірювальним) методами.

Органолептичним (сенсорним) методом — визначають якість продукції за допомогою органів зору, дотику, смаку і нюху. Таким методом визначають смак, колір, запах, консистенцію, зовнішній вигляд продукції.

Цей метод простий у використанні, доступний, не вимагає складного лабораторного устаткування. Всі відтінки кольору, аромату і смаку продуктів можна визначити тільки за допомогою органів чуттів людини.

Для більш об'єктивного висновку про якість деяких видів продукції (сири, вершкове масло), введена *бальна оцінка*. Суть її в тому, що якість продуктів оцінюється сумою певної кількості балів за органолептичними показниками з урахуванням знижок на дефекти, які містяться в продукті. При цьому основним показником, який характеризує якість продукту, є смак і запах. За одержаною сумою балів визначають товарний сорт продукту.

Органолептичний метод має свої недоліки: суб'єктивні особливості дослідження, неможливість отримання повного уявлення про якість продукту.

На підприємствах громадського харчування цей спосіб є основним і доповнюється пробною варкою або смаженням продукту, якість якого самостійна.

Лабораторні методи визначення якості продукції поділяються на фізичні, хімічні, мікробіологічні, фізіологічні, люмінесцентні, комбінований.

Фізичними методами визначають температуру (плавлення, охолодження, кипіння), вологість, питому вагу і щільність продукту.

Якісність деякої продукції визначається ***люмінесцентним методом,*** базованим на різному світінні в ультрафіолетових променях свіжих і зіпсованих продуктів.

Хімічними методами за допомогою пристроїв і реактивів визначають хімічний склад продуктів — масову частку вологи, білків, жирів і наявність шкідливих домішок.

Мікробіологічним методом визначають наявність хвороботворних мікробів і мікробів, що псують харчові продукти.

Фізіологічним методом виявляють енергетичну цінність, засвоюваність продуктів.

Для дослідження якості беруть *середню пробу* — зразок партії продуктів з різних місць кожної упаковки — і на основі її огляду

і лабораторних досліджень визначають придатність сировини для виробництва продукції, а готових виробів — для реалізації.

Середньою пробою називається частина взятого зразка, яка направляється для лабораторних досліджень. Пробу відбирають спеціальним щупом. Порядок відбору середньої проби вказується і в стандартах.

Комбінований метод поєднує органолептичний і лабораторний. При аналізі кондитерських виробів доцільне поєднання двох методів дослідження, оскільки це дає можливість найбільш точно визначити якість виробів.

Лабораторні методи дослідження дають більш точні і об'єктивні відомості про якість продукції. Недоліками лабораторних методів є відносна складність і велика затрата часу, необхідного для його дослідження.

Таким чином, бракераж є швидким і оперативним методом контролю якості страв, додержання рецептур, технологічних режимів.

Велике значення має органолептична оцінка готової продукції на технологічних конференціях, фестивалях кулінарного мистецтва, виставках-продажах, а також лабораторних заняттях з учнями професійно-технічного училища.

За отримання якісної сировини відповідальність несе комірник. Необхідно суворо дотримуватися норм закладки, технології приготування. За процес приготування їжі відповідальність несе завідуючий виробництвом, який і веде бракеражний журнал. За якість випущеної продукції відповідальність несе директор виробництва, завідуючий виробництвом і кухарі.

Контроль за якістю продукції на підприємствах громадського харчування регламентується низкою законів:

Закони України — «Про захист прав споживача»; «Про охорону праці»; «Про санітарне та епідемічне благополуччя населення»; «Про охорону навколишнього природного середовища»; «Про метрологію та метрологічну діяльність»; «Про пожежну безпеку».

Декрети кабінету Міністрів України — «Про стандартизацію і сертифікацію»; «Про державний нагляд за додержанням стандартів, норм і правил та відповідальність за їх порушення».

Постанови Кабміну України — «Про заходи щодо поетапного впровадження в Україні вимог директив Європейського Союзу, санітарних, екологічних, ветеринарних, фітосанітарних норм та міжнародних і європейських стандартів (передбачає

розробку 25 Законів України та 14 галузевих програм)»; «Про Концепцію розвитку внутрішньої торгівлі України».

В законі України «Про захист прав споживача» у статті № 12 «Право споживача на належну якість товарів» вказується:

«— Реалізація інтересів споживачів у встановленні вимог до якості товарів забезпечується правом участі об'єднань споживачів у розробці нормативних документів згідно з чинним законодавством.

— Продавець, кухар повинен передати споживачеві товар, який за якістю відповідає нормативним документам, умовам договору, а також інформації про товар.

— На товари, продукти, що завозяться на територію України, повинні бути передбачені чинним законодавством документи, які підтверджують їх належну якість».

Гарантійний термін — повинен бути на товари, харчові продукти. Термін придатності зазначається на етикетках, упаковці або в інших документах, що додаються до них при продажу, і який вважається гарантійним терміном. Термін придатності відраховується від дати виготовлення, яка також має бути вказана на етикетці або в інших документах, і визначається датою або часом, протягом якого товар є придатним для використання.

Продаж товарів, термін придатності яких минув, забороняється.

Стаття 14 «Права споживачів в разі придбання ними товару неналежної якості», закон «Про захист прав споживача» наголошує: «...споживач при виявлені недоліків чи фальсифікації товару протягом гарантійного терміну, установлених обов'язками для сторін, правилами чи договором, має право за своїм вибором вимагати від продавця або виробника:

а) безплатного усунення недоліків товару або відшкодування втрат на їх виправлення споживачем чи третьою особою;

б) заміни на аналогічний товар належної якості;

в) відповідного зменшення його купівельної ціни;

г) заміни на такий же товар іншої моделі з відповідним перерахуванням купівельної ціни.

д) розірвання договору на відшкодування збитків, яких він зазнав».

У «Правилах роботи підприємств громадського харчування», затверджених наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків України за № 129 від 3 липня 1995 р. (розділ «Організація виробництва і реалізації продукції») зазначається:

«Господарюючий суб'єкт при виготовленні продукції громадського харчування повинен додержуватись:

— санітарних правил та норм;

— технологічних режимів виробництва (сумісність продуктів, їх взаємозамінність, режим холодної та теплової обробки сировини та інше) відповідно до нормативних документів.

Реалізація продукції громадського харчування за межами підприємств здійснюється у спеціально відведених для цього місцях з дозволу органів санітарно-епідеміологічного нагляду та за умов дотримання встановленого для цієї продукції температурного режиму зберігання, а також вимог санітарних правил.

Продукція, яка реалізується за межами підприємств громадського харчування (виїзна торгівля), супроводиться «Якісним повідомленням» відповідного зразка.

Державне торгово-виробниче підприємство вагонів-ресторанів м. Києва

Якісне посвідчення №_____

Від «_____»_____200__ р.

Виробник _____ цех, тел._____

Одержувач _____

Видаткова накладна № _____

Дата та час виготовлення _____

№ п/п	Найменування	Одиниця виміру	Кількість	Термін зберігання в залежності від температури	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					

Продукція відповідає вимогам _____

Підпис _____ М. П.».



Контрольні запитання

1. Що таке якість харчових продуктів?
2. За якими показникам визначають якість харчових продуктів?
3. Від чого залежить якість харчових продуктів?
4. Назвіть методи визначення якості харчових продуктів.
5. Розкрийте сутність органолептичного методу визначення якості продукції.
6. Які недоліки органолептичного методу?
7. Які методи відносять до лабораторних методів визначення якості?
8. Які якості продуктів визначають фізичним методом?
9. Що визначають за допомогою хімічного методу?
10. Коли використовують мікробіологічний метод визначення якості продуктів?
11. Дати визначення середньої проби.
12. Хто несе відповідальність за якість випущеної продукції?
13. Які закони України регламентують контрольні якості продукції?
14. Що визначає гарантійний термін придатності?

Основні поняття теми

Якість харчових продуктів
Органолептичний метод
Лабораторні методи
Фізичний метод
Хімічний метод
Мікробіологічний метод
Фізіологічний метод
Середня проба
Комбінований метод
Гарантійний термін придатності

§ 3. Методи оцінки якості страв і кулінарних виробів

Органолептична оцінка якості страв

Фізіологія харчування вчить, що добре засвоюється тільки апетитна їжа, яка має привабливий зовнішній вигляд. Пояснюється

це тим, що гармонійна діяльність травних залоз збуджується не тільки хімічними і механічними подразниками шлунку і кишкового тракту, але і смаком, запахом, зовнішнім виглядом їжі. Тому необхідно проводити органолептичну оцінку якості їжі, яка дає можливість у виробничих умовах виявити багато порушень рецептури, правил приготування і оформлення страв.

Швидкість оцінки дає можливість негайно вжити заходів з усунення недоліків.

До смакових відчуттів відносять чотири головні показники: гіркий, солодкий, кислий і солоний. Водночас по-різному сприймається смак гарячої і холодної страви, каші рідкої і протертої і таке інше.

Тому оцінка страви повинна складатися із двох частин:

— характеристики основних відчуттів, їх відтінків і ступеня;

— характеристики супутніх відчуттів.

Основні смакові відчуття поділяються на:

— прості: гіркий, солодкий, кислий, солоний;

— складні, які легко кваліфікуються: кисло-солодкий, гірко-солоний або солодкий з присмаком гіркоти, гостроти;

— складні, що важко кваліфікуються: характерний, нехарактерний, сторонній.

Ступінь простих смакових відчуттів — дуже солоний, слабко солоний, недостатньо солоний, солонуватий та ін.

Ступінь складних відчуттів оцінюється як недостатньо характерний, слабко виражений смак та ін.

Оцінка супутніх відчуттів виражається словами колючий, м'який, борошняний, терпкий, в'яжучий.

Особливо тісно зв'язані відчуття на дотик і смакові відчуття. При дегустації їх потрібно розділяти. Для цього рекомендується затримувати дихання при визначенні смаку, тоді відчуття можуть зовсім змінитися. Така проба без відчуття часто дозволяє виявити вади смаку, які важко проявляються у звичайних умовах.

Смакові і ароматичні подразники є суто хімічними агентами. При цьому перші з них водорозчинні, а другі — газорозчинні.

Особливості смакових відчуттів

Відчуття смаку сприймається особливими клітинами тканини ротової порожнини, які утворюють смакові колбочки. Вони розташовані в борідках язика, м'якого піднебіння і піднебінних дужок.

При цьому слід відзначити, що солодке більш відчуває кінчик язика, кисле його бокові частини, піднебіння і ясна. Для більш повної оцінки необхідно розприділити пробу по всій поверхні рота. Смакові відчуття виникають через 2 сек. Природно, що легкорозчинні речовини дають відчуття смаку швидко (глюкоза), а важкорозчинні — через декілька секунд. Тому дегустатор повинен затримати в роті пробу (особливо сухих і жирних продуктів) і довго розжовувати її.

Мінімальна кількість речовин, які потрібно взяти в рот, щоб відчути смак, називається **порогом смаку**, а найменша концентрація розчину цієї речовини, яка ще відчувається на смак — **мінімальна смакова концентрація**. Поріг смаку дуже індивідуальний, але гостроту сприймання можна розвинути тренуванням.

Чутливість нервів язика при різних температурах не однакова. Вона різко знижується або тимчасово пропадає при охолодженні поверхні язика до температури, близької 0°С і при нагріванні вище 45°С.

При певній температурі чутливість нервів зростає, а потім знову падає.

Для кожного смаку існує певна зона його сприйняття: для солодкого відчуття максимальна при 37°С, а при 50°С різко знижується; для солоного оптимум — близько 18°С, для гіркого — 10°С. Тому смак страв потрібно визначати при тій температурі, при якій їх відпускають.

Нікотин і алкоголь притупляють смакові нерви. Перед дегустацією і під час неї не треба курити.

При дегустації декількох страв потрібно починати дослідження з виробів з менш вираженим смаком і прополіскувати рот між пробами водою кімнатної температури.

Добре знижує інертний смак лимон, чорна кава, міцний чай, чорний хліб.

Особливості відчуття запахів

Відчуття запаху сприймається нервовими клітинами, розташованими на слизовій оболонці у верхній частині носової порожнини. Швидкість реакції на подразники становить 0,5 сек., тому не потрібно робити миттєві висновки.

До одних і тих самих пряношів організм звикає. Тому потрібно періодично змінювати їх набір при заправленні страв. Слід враховувати співвідношення запахів: 1) один запах пригнічує інший

і останній не сприймається; 2) при певній концентрації речовин відчувається запах кожного з них, з'являється відчуття нового запаху, який якісно відрізняється від запаху складових компонентів.

Організація і проведення бракеражу

Тільки із якісної сировини і напівфабрикатів при суворому дотриманні технологічних правил і санітарного режиму можна приготувати якісну страву. Тому повинен проводитися суворий контроль на всіх рівнях виробництва, починаючи від отримання сировини і закінчуючи відпуском страв. Проводять такі види контролю:

Вхідний контроль — це визначення якості сировини, що надходить на підприємство громадського харчування.

Оперативний контроль — детальний і систематичний контроль якості обробки продуктів на всіх етапах виробництва, щоб запобігти браку готових виробів, який потім неможливо буде усунути.

Вихідний контроль — це заключний етап виробничого контролю їжі перед випуском її у продаж — бракераж.

На підприємстві громадського харчування повинен бути бракеражний журнал, до якого заносяться оцінки якості страв. Він обов'язково ведеться на стаціонарних підприємствах громадського харчування при таборах відпочинку, санаторіях, профілакторіях, на кулінарних фабриках та ін.

Журнал зберігається у завідувача виробництвом. Сторінки журналу повинні бути пронумеровані, прошнуровані і скріплені печаткою.

Перед тим, як перевіряти якість страв, потрібно ознайомитися з меню, встановленим виходом страв, технологічною карткою, санітарними вимогами й іншими нормативними документами.

Оцінка якості страв і кулінарних виробів заноситься в журнал і підписується всіма членами комісії. Результати бракеражу обговорюються на виробничих нарадах.

Для проведення бракеражу всі члени комісії повинні бути вдягнені в санодяг, перед роботою вимити руки.

Для визначення правильності ваги штучних кулінарних виробів і напівфабрикатів одночасно зважують 5—10 порцій кожного виду, а вагу не штучних виробів визначають, взявши з роздачі страву при відпуску її відвідувачу.

Температура страв при подачі:

Гарячі супи і напої — 75°С.

Супи-пюре — 65°С

Другі страви — 80°С.

Холодні супи, киселі, компоти — 10—14°С.

Для проведення *органолептичної* оцінки їжі потрібно мати: кухарську голку для визначення готовності м'яса і риби; 2 ложки для проб рідких страв; ножі і виделки для проб щільних страв; термометр для визначення температури страв; миску з кип'ятком для ополіскування ложок і дві тарілки для відбору проб; черпак; склянку з холодним чаєм (для ополіскування рота); ваги; блокнот і олівець для записів.

Дегустація проводиться так. Зразок соусу або супу наливають в загальну тарілку; із неї кожен член комісії бере пробу одною ложкою і переливає її в другу, якою і куштує страву. Щільні (густі) страви беруть в загальну тарілку, розрізають на шматки і кожен дегустатор перекладає пробу на свою тарілку. Після кожної проби ложки ополіскують в кип'ятку.

Кількість порцій, використаних при бракеражі, вказується в журналі, і цей запис може бути основою для їх списування.

Критерії оцінок

Оцінка якості страв і готових кулінарних виробів проводиться за органолептичними показниками: смаком, запахом, зовнішнім виглядом, кольором, консистенцією.

В залежності від якісних показників виробам дається оцінка: приготовлено відмінно, добре, задовільно, незадовільно.

Оцінка «відмінно» дається таким стравам і кулінарним виробам, які відповідають смаку, запаху, кольору, зовнішньому вигляду і консистенції затвердженої рецептури.

Оцінка «добре» дається виробам, виготовленим у повній відповідності з затвердженими рецептурами і вимогами кулінарії, але мають один незначний дефект (недосолені, не доведені до певного кольору).

Оцінка «задовільно» дається стравам і кулінарним виробам, які мають відхилення від вимог кулінарії, але придатні для продажу без переробки.

Оцінка «незадовільно» (брак) дається виробам, які мають такі недоліки: сторонній, невластивий виробам смак і запах — різко пересолений, різко кислий, гіркий, гострий, вироби недоварені, недосмажені, втратили свою форму, підгоріли, мають невластиву цим виробам консистенцію або інші недоліки.

При виявлення дефектів потрібно не тільки фіксувати факт, але й знаходити причину, дати необхідні вказівки кухарям і попередити можливе повторення помилок.

Особливо уважно потрібно ставитися до ознак псування страв або порушень термінів реалізації. У таких випадках потрібно затримати реалізацію страв, зняти з продажу і послати на аналіз в лабораторію.

Якщо при бракеражі не виявлено порушень термінів реалізації, ознак псування виробів і грубих порушень рецептури, то оцінюють якість самої страви, застосовуючи бальну оцінку.

Кожен показник якості в залежності від його важливості оцінюється певним числом балів: смак — 8, запах — 8, консистенція основного продукту — 4, зовнішній вигляд — 3, колір — 2. Загальна сума всіх оцінок — 25. За кожен дефект встановлюється знижка і оцінка знижується. При цьому слід керуватися такою шкалою (в дужках подано знижки).

Показники якості	Ознаки якості	Бали
Смак	1. Характерний, добре виражений. 2. Характерний, слабо виражений. 3. Сторонній, приємний, слабо виражений. 4. Сторонній, приємний, добре виражений. 5. Сторонній, неприємний.	8 (0) 6 (-2) 4 (-4) 2 (-6) 0 (-8)
Запах	1. Характерний, добре виражений. 2. Характерний, слабо виражений. 3. Сторонній, приємний, добре виражений. 4. Сторонній, неприємний.	8 (0) 6 (-2) 2 (-6) 0 (-8)
Консистенція основного продукту	1. Характерна, добре виражена. 2. Характерна, слабо виражена. 3. Нехарактерна.	4 (0) 2 (-2) 0 (-4)
Зовнішній вигляд	1. Характерний, привабливий, добре виражений. 2. Характерний, привабливий, слабо виражений. 3. Нехарактерний.	3 (0) 1 (-2) 0 (-3)
Колір	1. Характерний. 2. Нехарактерний.	2 (0) 0 (-2)

В залежності від суми балів виноситься оцінка страві.
Відмінно — 25
Добре — 17—24
Задовільно — 13—16
Брак — 12 і нижче.

Бракераж окремих страв

Супи заправні.

Спочатку визначають температуру супу, зовнішній вигляд, кількість зелені, гарніру, сметани.

Для відбору проби суп обережно перемішують черпаком і відливають пробу в тарілку. Спочатку ложкою відділяють рідку частину і пробують її. Потім порівнюють гарнір (густу частину) з рецептурою (наявність цибулі, петрушки, маслин та ін.). Кожну складову частину визначають окремо, відзначаючи консистенцію продуктів, форму нарізки, смак. В кінці пробують разом густу і рідку частину страви без сметани, а потім з додаванням її.

Неприпустимі вади заправних супів: гіркий смак від підгорілого борошна або прогірклої крупи; кислуватий або пригорілий присмак у молочних супів; присмак прогірклого жиру; наявність недоварених овочів, круп, бобових; переварені, деформовані овочі, макарони; пересолений суп; коріння і цибуля при пасеруванні підгоріли; надмірно кислий борщ або щі; затхлий або інші сторонні запахи; наявність грудочок завареної борошняної пасеровки; смак сирого буряка.

Якщо виявлені окремі дефекти, що не призводять до браку, то оцінка знижується.

Супи прозорі.

Бульйони повинні бути без пластівців зсілого білка, без кульок жиру на поверхні. Колір м'ясного бульйону світло-жовтий, курячого — бурштиново-жовтий, рибного — світло-жовтий. Смак концентрований, властивий даному бульйону. Основний показник — наявність екстрактивних речовин (концентрований смак), аромат і зовнішній вигляд.

Неприпустимі дефекти бульйонів (брак): смак мильний, слабо виражений смак, каламутний, пересолений, сторонні присмак і запах.

Протерті супи.

Консистенція протертих супів повинна бути ніжною, «бархатистою», густоти рідкої сметани. В ньому може бути гарнір із непротертих продуктів — відварний рис, овочі, філе птиці, кнелі.

Смак і запах супів-пюре повинен бути ніжний.

Неприпустимі вади супів-пюре (брак): наявність пластівців льєзону (яєць): наявність грудочок завареного борошна; смак пригорілого борошна або молока; неприємний запах, клейкість; наявність грубих непротертих часточок; розділення супу на рідку і густу масу; гіркий смак, пересолений.

Холодні супи.

Температура відпуску холодного супу повинна бути не вище 14°С. Визначають зовнішній вигляд, пробують рідку і густу частину. Потім пробують суп без сметани і з сметаною.

Неприпустимі дефекти холодних супів (брак): ознаки закисання; сторонні присмак і запах; наявність забруднень на овочах; не обчищена груба шкірочка з огірків; недоварені або переварені овочі, страва пересолена, надмірно кислий смак.

Соуси.

Соуси повинні бути правильно підібрані до страв.

При бракеражі спочатку визначають консистенцію соусу, переливаючи його тонкою цівкою і пробуючи на смак. Консистенція соусів в переважній більшості повинна бути однорідною, «гладенькою», «бархатистою», без грудочок і цільних часточок. Колір, смак і аромат повинен відповідати виду соусу. Потім визначають якість гарнірів у соусі.

Неприпустимі дефекти соусів: сторонній неприємний запах і присмак; запах сирого борошна, клейкість; запах і смак підгорілого борошна, пересолений, запах і смак сирого томату; наявність грудочок завареного борошна; наявність темних крупинок і гіркуватий присмак; погано зачищені овочі.

Овочеві страви і гарніри.

При визначенні якості овочевих страв перш за все оцінюють якість приготовлених напівфабрикатів. Звертають увагу на нарізку.

Страви з відварних, смажених, тушкованих і запечених овочів.

Картопляне пюре повинне бути однорідної консистенції, без темних плям. Відварні і припущені овочі повинні бути

м'які, але не переварені. На смажених овочах — рум'яна шкірочка, тушковані і запечені овочі — соковиті.

Неприпустимі вади (брак): овочі погано зачищені; сильно переварені; запах і смак переварених овочів; сторонній смак і запах; овочі тверді, недоварені; пересолені; порушення рецептури; смажені овочі підгорілі; присмак неякісного жиру; у запечених овочів не збереглась форма (рулет); тушковані овочі сухі (буз соусу).

Страви з круп і макаронних виробів.

При бракеражі кашу або запіканку розташовують тонким шаром на тарілці і перевіряють, чи немає сторонніх домішок, грудочок. Потім перевіряють смак — він повинен відповідати виду крупи чи макаронних виробів і страви. Не повинно бути затхлості, гіркоти, кислоти.

Неприпустимі вади: кислий і затхлий присмак або гіркота; пересолені, вироби не зберігають форму; макарони збилися в грудочки; присмак засаленого жиру.

Рибні страви.

Перш за все перевіряють, чи відповідає вид риби назві страви. Потім зважують 10 порцій. Відхилення від норми повинно бути не більше ± 3 %. Перевіряють вид обробки, правильність нарізки, смак, запах, ступінь готовності, стан паніровки, оформлення страви. Гарніри і соуси до страв з риби оцінюють окремо, звертаючи увагу на правильність їх підбору. Уважно перевіряють ступінь готовності рибних страв. (особливо біля кісток).

Неприпустимі вади рибних страв: вага виробу менша норми; спосіб розбирання риби не відповідає рецептурі або калькуляції; риба не доведена до готовності; смак і запах пересмаженого жиру; шматки риби або вироби з січеної маси розкришені, деформовані, реберні кістки оголені; вироби підгорілі, пересолені; відчуваються ознаки псування; сторонній присмак і запах; відстала паніровка.

М'ясні страви.

Якщо м'ясна страва подається з соусом і гарніром, то якість складових частин визначаються окремо, якщо страва соусна — то оцінка дається відразу всій страві.

Спочатку перевіряють масу м'ясних виробів. Для цього зважують 10 шт. виробів разом і кожен окремо. Відхилення від норми можуть бути ± 3 %.

Після зважування визначають відповідність використаних частин м'яса даному виду виробів, форму виробу, зовнішній вигляд, стан паніровки. Потім перевіряють ступінь готовності, колір, запах, смак виробу, оформлення, правильність підбору соусів, гарнірів.

Неприпустимі вади м'ясних виробів: ознаки неякісності сировини; порушення рецептури; наявність сторонніх присмаків і запахів, ознаки недостатньої теплової обробки; підгорілі або пересолені вироби; залишки вола, легенів у стравах з птиці; вироби з січеної маси розпадаються.

Страви з яєць.

Неприпустимі вади: густіша, ніж потрібно, консистенція; шкаралупа погано відділяється; жовток у яєць, зварених круто, зверху має сіро-зелене забарвлення.

Страви з сиру.

Неприпустимі вади: різка кислота, гіркий присмак; затхлий, пліснявий і інші сторонні запахи; надмірно рідка консистенція; вироби не зберігають форму (сирники, запіканки).

Вироби з тіста.

При визначенні якості борошняних виробів перевіряють масу (вагу), зовнішній вигляд (характер поверхні тіста, забарвлення і стан шкоринки, її товщину, відсутність відставання від м'якуша, форму); стан м'якуша (пропеченість, відсутність ознак непромісу, характер пористості, еластичність, свіжість, відсутність закалу); співвідношення фаршу і тіста, якість фаршу, смак і запах виробу.

Неприпустимі вади борошняних виробів: бліда шкоринка; дуже темна шкоринка; вироби солонуваті; розсипчасті; мала пористість; нерівномірна пористість з окремими великими порами; закал.

Закуски.

Холодні закуски повинні бути красиво і охайно оформлені, нарізка — однакова. Особливу увагу звертають на санітарні правила приготування закусок.

Неприпустимі вади: ознаки псування, грубі порушення правил оформлення: недостатня теплова обробка; порушення рецептур і правил обробки, пересолені, пригорілі вироби.

Солодкі страви.

Неприпустимі вади: страва недостатньо солодка; сторонній присмак і запах, нехарактерна консистенція.

Лабораторний метод контролю якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції

Проби сировини, стандартизованих напівфабрикатів, кулінарних і борошняних кондитерських виробів на базах (складах), в експедиціях, на підприємствах громадського харчування, відбирають для лабораторного визначення відповідно з методикою, встановленою ГОСТ, ОСТ, РСТ та іншими нормативно-технічними документами (НТД).

Відбір проб проводиться від однорідної партії продукції.

Перед відбором проб при огляді партії продукції представник лабораторії повинен ознайомитися з документами (накладними, ліцензіями) і провести зовнішній огляд всієї партії. Він повинен: звернути увагу на стан тари, відповідність упаковки, відповідність маркування вимогам технічних умов; провести перевірку відповідності даних маркування на упаковці до даних документів; перевірити відповідність температурного режиму; умови і час (термін) транспортування.

Після огляду документів і партії продукції проводиться відкриття окремих одиниць упаковки, відбір і органолептична оцінку проби.

У випадку розбіжностей в оцінці якості із середньої проби відбирають зразок для лабораторного аналізу. Особливості відбору проб кожного виду сировини вказуються в окремих НТД.

Контрольні запитання

1. Назвати прості відчуття.
2. Що таке поріг смаку?
3. Які продукти знижують інертний смак?
4. Дати визначення вхідного, оперативного і вихідного контролю.
5. Який порядок проведення бракеражу органолептичним методом?
6. Назвати неприпустимі вади окремих страв.
7. Які норми відбору проб для лабораторного методу визначення якості страв?

Смакові відчуття
Поріг смаку
Вхідний контроль
Оперативний контроль
Вихідний контроль
Бракераж
Критерії оцінок
Неприпустимі вади
Відбір проб
Акт відбору проб

§ 4. Порядок відбору зразків для лабораторного аналізу при обстежуванні підприємств громадського харчування

На лабораторний аналіз відбирають продукцію, яка отримала оцінку «задовільно», а також при сумніві в її свіжості або в порушенні рецептури. Все це вказують в акті відбору проби.

Відбір проб страв (виробів) проводиться на початку перевірки підприємства. Відбирають проби страв, підготовлених до відпуску, або у відвідувачів. Відібрані проби зважують з метою перевірки виходу. При цьому проводять зовнішній огляд проб з одночасним органолептичним аналізом складових частин страв (густої, рідкої частини супу, основного виробу, гарніру, соусу, другої страви), взятих окремо на виробництві. За результатами цього аналізу вирішують питання про необхідність доставки проби в лабораторію.

Потім проводять суцільну органолептичну оцінку якості напівфабрикатів, страв і виробів.

Визначають середню масу напівфабрикату, штучних і порційних виробів, зважуючи з кожного виду по 10 шт., відібраних із різних лотків або дек. При отриманні занижених результатів зважують ще 10 виробів. Потім проводять поштучне зважування не менше 10 виробів.

Середня маса страв, відібраних на роздачі, визначається шляхом окремого зважування трьох порцій, послідовним додаванням і діленням на 3.

Коливання температури при зважуванні гарячих страв і кулінарних виробів допускається в межах 10°С.

Відхилення середньої маси страв і виробів від встановленої норми їх виходу за рецептурою не допускається. Відхилення маси при зважуванні однієї страви не повинно перевищувати ± 3 %.

Допускається відхилення від встановленої маси напівфабрикатів; виробів, на які є діючі НТД.

З метою встановлення правильності відпуску до страв вершкового масла, сметани, цукру, які порціонують за допомогою мірних ложок, перевіряють масу вказаних продуктів в об'ємі цього інвентарю одночасним зважуванням 10—20 порцій.

Об'єм гарячих і холодних напоїв (кави, какао, соків, прохолодних напоїв) заміряють при встановленій для них температурі відпуску, використовуючи мірний посуд (циліндри і мензурки).

При визначенні норми закладки фруктів у компоти і солодкі супи відділяють густу масу від рідкої проціджуванням. Для цього попередньо зважують 5 порцій компоту або супу, проціджують через сито в посуд і через 10 хв. зважують густу масу. Її масу порівнюють з виходом за рецептурою з урахуванням допустимих відхилень.

Визначають співвідношення фаршу (начинки) і оболонки в напівфабрикатах — голубцях, кабачках з різними фаршами. Для цього зважують: кабачки — 4 шт. (2 середини і 2 краї), решту напівфабрикатів — по 3 шт., відділяють начинку, зважують її і розраховують склад фаршу.

Визначають кількість паніровки і вихід м'яса, риби, птиці — в виробах з подвійною паніровкою (борошно, льєзон, сухарі). Для цього зважують 3—5 виробів, звільняють за допомогою скальпеля від паніровки, знову зважують і розраховують середню масу. Додаючи до середньої маси втрати при тепловій обробці, знаходять фактичну масу нетто м'яса (риби), м'ясних напівфабрикатів, м'ясних продуктів, птиці. Цю масу порівнюють з масою нетто сировини (м'яса, риби) за рецептурою.

Визначають відповідність технологічної обробки сировини встановленим виробам.

Записи результатів органолептичного аналізу продукції проводиться в акті відбору проб і в журналі органолептичної оцінки, результати зважування — в акті відбору проб. Страви і кулінарні вироби, які за органолептичними оцінками не відповідають вимогам стандартів і викликають сумніви, направляють в лабораторію на аналіз.

Напівфабрикати страви і кулінарні вироби з оцінкою «незадовільно», в яких порушення не можуть бути усунені, з реалізації знімають. Акт складається за встановленою схемою.

При відборі проб страв для фізико-хімічного аналізу у відвідувача або підготовлених для відпуску одночасно на роздачі або на виробництві беруть ще по одній порції тих же страв, які є контрольними і досліджуються окремо.

При відборі контрольних проб дотримуються наступних правил: супи відбирають без м'яса і сметани; при відборі других страв з м'яса, риби, птиці відбирають тільки гарнір і соус, а основний продукт відбирають у відповідності з НТД.

При відборі проб молочних супів і гарячих напоїв з молоком беруть контрольні проби молока з фляги, а коктейлів з молочних продуктів — проби молока, вершків, морозива і сиропу.

При сумнівах в якості сметани і вершкового масла на роздачі контрольні проби сметани відбирають із фляг, масла — із ящика.

Перед відбором контрольної проби супу його вміст добре перемішують, наливають із нього 5 порцій, після чого відбирають одну порцію.

Пробу гарніру після перемішування беруть з центра котла і на відстані 3 см від стінок.

Соус добре перемішують шумівкою зверху донизу, після чого відбирають пробу.

Проби, відібрані для фізико-хімічного аналізу, охайно, по можливості без втрат, переносять в чистий, сухий, попередньо зважений посуд лабораторії.

Переносячи пробу рідкої страви, добре очищають ложкою частинки, що пристали до тарілки і приєднують їх до проби.

При переносі проби другої м'ясної або рибної страви гарнір і соус очищають з основного виробу. Основний виріб зважують і залишають на виробництві. В посуд лабораторії переносять гарнір і соус.

Решту проб страв переносять в посуд лабораторії, дотримуючись загальних правил переносу проб.

Відібрані проби страв для фізико-хімічного аналізу уявляють собою середні проби. Вони є зразками для лабораторних досліджень.

Алкогольні коктейлі в кількості 2-х порцій відбирають методом контрольної закупки і паралельно готують 2 порції контрольного зразка (еталона).

Пляшки з напоями, які використовують для приготування дослідного зразка, упаковують, опечатують і беруть в лабораторію на аналіз.

Інші компоненти (сік, сироп, компот) відбирають в кількості 200 г.

Проби поміщають в банку з кришками, обв'язують і пломбують.

Булочні і борошняні вироби загортають в пергаментний папір, кладуть в поліетиленовий пакет, зав'язують і пломбують.

Пломбовані банки нумерують в порядку, що відповідає запису в акті відбору проб. Відібрані проби негайно доставляють в лабораторію. За відсутності такої можливості допускається доставка проб не пізніше 6 год. з моменту їх відбору; коктейлів алкогольних — не пізніше 4 год., коктейлів з молочними продуктами — не пізніше 2 год. з моменту приготування.

Доставлені проби повинні обов'язково аналізуватися в день доставки в лабораторію. Залишки проб зберігаються в холодильнику при 4—8°С до закінчення дослідів і видачі результатів аналізу, після чого з дозволу завлабораторією знищуються.

Підготовка проб для аналізу

Проби, доставлені для аналізу в лабораторію, перевіряють відповідно до їх переліку в акті відбору проб, а також цілісності упаковки. Далі пробу зважують, гомогенізують і відбирають для дослідів.

Лабораторним методом в стравах визначають: кількість сухих речовин; вміст жиру, в молочних стравах — вміст молока; в м'ясних — кількість м'яса; в напоях — вміст сухих речовин, визначають рефрактометром (експрес-метод).

Для визначення вмісту сухих речовин в інших стравах їх гомогенізують (протирають і збивають міксером), а потім випаровують вологу, висушують і зважують.

Вміст жиру визначають рефрактометром. Кількість цукру визначають шляхом гідролізу до простих цукрів і розраховують їх кількість за формулами.

Визначаючи якість страв з м'яса, риби, птиці, перед зважуванням основний продукт ретельно відділяють від гарніру і соусу і зважують, допустимі відхилення в масі ± 3 %. Якщо вироби паніровані, паніровку перед зважуванням знімають.

У виробах з натурального січеного м'яса крім визначення маси проводять якісну реакцію з йодом на присутність крохмалю. Оскільки за рецептурою в ці вироби хліб не входить, позитивна реакція на йод — поява фіолетово-синього забарвлення — говорить про те, що порушено рецептуру. Якість чаю визначають за свіжістю настою. Міцність настою порівнюють з еталоном. В каві і какао визначають вміст екстрактивних речовин і цукру.

Оформлення результатів аналізів

Виконані лабораторні досліди реєструють за визначеною формою в спеціальному журналі, передбаченому стандартом. В ньому відмічають якісність сировини, напівфабрикатів, готової продукції, відповідність вимогам стандартів або рецептур страв і кулінарних виробів на повну закладку сировини.

В окремих журналах відмічають: вміст сухих речовин, результати дослідів безалкогольних напоїв, виявлення фальсифікації виробів, вміст солі, цукру. Всі журнали повинні бути пронумеровані, прошнуровані і скріплені сургучною печаткою.

Результати аналізів оформляються на бланках встановленої форми, в які точно переносять записи з журналів і направляють в підприємства громадського харчування.



Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Порядок відбору середніх проб.
2. Які допускаються відхилення середньої маси страви?
3. Як визначають об'єм гарячих і холодних напоїв?
4. Як визначають співвідношення фаршу і оболонки в напівфабрикатах?
5. Навести приклади порядку відбору проб окремих страв.
6. Порядок доставки і строки визначення якості проб в лабораторії.
7. Як визначити вміст сухих речовин, жиру в стравах?
8. Як визначити наявність хліба в січеній масі?
9. Оформлення результатів аналізів.

Основні поняття теми

Середня маса
Відбір проб
НТД
Рефрактометр
Гомогенізація

§ 5. Сучасні методи визначення якості продуктів

Для визначення вмісту нітратів в продуктах переробки плодів і овочів користуються діючим державним стандартом ГОСТ 29270—91. Згідно з указаним стандартом, використовують фотометричний метод визначення вмісту нітратів. Стандарт не розповсюджується на сушені продукти і продукти з картоплі. Метод полягає в екстракції нітратів з продуктів, відновлення їх до нітритів на кадмієвій колонці (установка для відновлення нітратів) ГОСТ 29270—91, фотометруваням розчину азотоз'єднання, що утворився при взаємодії нітратів з ароматичними амінами і перерахунком визначеної кількості нітритів в нітрати з урахуванням нітритів, які містяться в продуктах.

Для визначення токсичних елементів користуються Міжнародним стандартом ГОСТ 26929—94. В Україні він введений в дію як державний стандарт України наказом Держстандарту України № 122 від 1997—03—07 з 1998—01—01.

Цей стандарт ГОСТ 26929—94 поширюється на харчову сировину і продукти для визначення токсичних елементів методами сухої, мокрої мінералізації, а також методом кислотної екстракції проб з наступним визначенням в них міді, свинцю, кадмію, цинку, олова, заліза і миш'яку.

Метод сухої мінералізації заснований на повному розкладанні органічних речовин шляхом згорання проби сировини або продукту в електропечі при контрольному температурному режимі і використовується для всіх видів сировини і продукції, крім продуктів зі вмістом жиру 60 % і більше.

Для визначення вмісту в сировині і харчових продуктах міді, свинцю, кадмію, цинку мінералізацію проводять таким чином: продукти з вмістом вологи нижче 20 % кладуть на електроплиту, проводять обвуглювання до видалення диму. Одночасно проводять обігрів чаші з продуктами лампою з інфрачервоними променями. Потім чашу кладуть в електропіч при температурі 250°С.

Мінералізація проб для визначення заліза в сирах плодово-овочевій сировині і продуктах їх переробки.

Пробу піддають обробці азотною кислотою. Пробу плодоовочевих продуктів перед обробкою висушують в сушильній шафі при температурі 105°С. Вміст чаші змочують азотною кислотою так, щоб вся поверхня була покрита кислотою (2—3 $см^3$) і нагрівають на водяній бані до закінчення виділення парів. Обробку кис-

лотою повторюють ще два рази. Потім оброблену пробу обвуглюють на електроплиті, одночасно роблять обігрів чаші з продуктами інфрачервоною лампою. Чашу кладуть в електропіч при температурі 250°С і продовжують мінералізувати, поступово підвищуючи температуру електропечі на 50°С через кожні 30 хв. і доводять її до 450°С. Продовжують мінералізацію в тих самих умовах до отримання сірого попелу.

Метод мокрої мінералізації базується на повному руйнуванні органічних речовин проби продукту при нагріванні з сірчаною і азотною концентрованими кислотами з додаванням хлорної кислоти або перекису водню, або при нагріванні тільки з перекису водню. Цей метод використовується для всіх видів сировини і продуктів, крім вершкового масла і тваринних жирів.

Метод кислотної екстракції (неповна мінералізація) базується на екстракції токсичних елементів із проби продукту кип'ятінням з розбавленою соляною або азотною кислотами і використовується для визначення вмісту токсичних елементів в олії, вершковому маслі, маргарині, інших харчових жирах і сирах.

Визначення токсичних елементів атомно-емісійним методом проводиться згідно з міжнародним стандартом ГОСТ 30538—97 «Пищевые вещества», прийнятим в Україні в 1999 році. Цей стандарт розповсюджується на харчову сировину і готові продукти. Він встановлює методику визначення в них свинцю, кадмію, міді, цинку, заліза, олива, миш'яку. Методика дозволяє провести вимірювання вмісту токсичних елементів в харчовій сировині і готових продуктах в діапазонах мг/кг продукту: кадмію — від 0,002 до 3,0; свинцю — від 0,02 до 20,0; міді — від 0,2 до 200; цинку — від 0,5 до 400; заліза — від 1,0 до 45,0; олова — від 10,0 до 600; миш'яку — від 0,025 до 10,0 з відносною похибкою не більше 30 %.

Контрольні запитання і завдання для повторення

1. Як визначити вміст нітратів у продуктах?
2. Яким методом визначають вміст токсичних елементів у продуктах?
3. На чому базується метод сухої мінералізації?
4. Пояснити сутність методу мокрої мінералізації.
5. Який метод використовують при визначенні токсичних елементів в жирах і сирах?

Основні поняття теми

Нітрати
Токсичні елементи
Мінералізація
Метод кислотної екстракції
Атомно-емісійний метод

Пояснення термінологічних скорочень

НД — нормативний документ
ГОСТ — міждержавний стандарт
ДСС — державна система стандартизації
ГСТУ — галузеві стандарти України
ДССУ — державна система стандартизації України
ДСТУ — державний стандарт України
ТУУ — технічні умови України
ТУ — технічні умови
СТТУ — стандарти науково-технічних та інженерних товариств і спілок України
СТП — стандарти підприємств
ISO — міжнародна організація зі стандартизації
МЕК — міжнародна електротехнічна комісія
НТП — науково-технічний прогрес
УкрСЕПРО — система сертифікації України
СНиП — санитарные правила и нормы
НТД — нормативно-технічна документація

ДОДАТОК 1

Основні терміни зі стандартизації, управління якістю, сертифікації та штрихового кодування

1. Стандартизація

Стандартизація — діяльність з метою досягнення оптимального ступеня упорядкування в певній галузі шляхом встановлення положень для загального і багаторазового використання щодо реально існуючих чи можливих завдань.

Міжнародна стандартизація — стандартизація, участь в якій є відкритою для відповідних органів усіх країн.

Регіональна стандартизація — стандартизація, участь в якій є відкритою для відповідних органів країн лише одного географічного або економічного регіону.

Національна стандартизація — стандартизація, яка проводиться на рівні однієї конкретної держави.

Комплексна стандартизація — це стандартизація, при якій здійснюється цілеспрямоване і планомірне встановлення і використання системи взаємопов'язаних вимог як до самого об'єкту комплексної стандартизації в цілому, так і його основних елементів з метою оптимального вирішення конкретної проблеми Основним методом, за допомогою якого здійснюється системний підхід до робіт з комплексної стандартизації, є розробка програм комплексної стандартизації.

Програма комплексної стандартизації — плановий документ, що містить перелік взаємопов'язаних робіт, терміни їх виконання і склад виконавців.

Випереджувальна стандартизація — це стандартизація, при якій встановлюються підвищені по відношенню до вже досягнутих на практиці норм і вимог вимоги до об'єктів стандартизації, які, згідно з прогнозами, будуть оптимальними в майбутньому.

Державна система стандартизації — це система, яка визначає основну мету і принципи управління, форми та загальні організаційно-технічні правила виконання всіх видів робіт зі стандартизації.

Галузь стандартизації — сукупність взаємопов'язаних об'єктів стандартизації.

Об'єкт стандартизації — предмет (продукція, процес, послуга), який підлягає стандартизації.

Нормативний документ — документ, що встановлює правила, загальні принципи чи характеристики щодо різних видів діяльності або їх результатів.

Стандарт — нормативний документ, розроблений, як правило, на засадах відсутності заперечень з істотних питань з боку більшості зацікавлених сторін і затверджений визнаним органом, в якому встановлені для загального та багаторазового використання правила, вимоги, загальні принципи чи характеристики, що стосуються різних видів діяльності або їх результатів для досягнення оптимального ступеня упорядкування в певній галузі.

Міжнародний стандарт — стандарт, прийнятий міжнародною організацією зі стандартизації.

Регіональний стандарт — стандарт, прийнятий регіональною міжнародною організацією зі стандартизації.

Міждержавний стандарт (ГОСТ) — стандарт, прийнятий країнами СНД, що приєдналися до Угоди про проведення погодженої політики в галузі стандартизації, метрології і сертифікації, і який застосовується ними безпосередньо.

Національний стандарт — стандарт, прийнятий національним органом зі стандартизації однієї держави.

Комплекс (система) стандартів — сукупність взаємопов'язаних стандартів, що належать до певної галузі стандартизації і встановлюють взаємопогоджені вимоги до об'єктів стандартизації на підставі загальної мети.

Агрегатування — створення різноманітних об'єктів шляхом компонування з обмеженої кількості стандартних елементів.

Сумісність — придатність продукції, процесів, послуг до спільного використання, що не викликає небажаних взаємодій, за заданих умов для виконання встановлених вимог.

Взаємозамінність — придатність одного виробу, процесу, послуги для використання замість іншого виробу, процесу, послуги з метою виконання одних і тих самих вимог.

Уніфікація — вибір оптимальної кількості різновидів продукції, процесів, послуг, значень їх параметрів та розмірів.

Постачальник — сторона, яка відповідає за продукцію, процес чи послугу і здатна продемонструвати свої можливості щодо забезпечення якості. Це визначення може поширюватись на виробників, оптовиків, імпортерів, монтажні організації, організації, які надають послуги.

Якість — сукупність характеристик об'єкта, які стосуються його здатності задовольняти установлені і передбачені потреби.

Управління якістю — такі напрямки діяльності загального управління, які визначають політику в галузі якості, мету і відповідальність, а також здійснюють їх за допомогою таких засобів, як планування якості, керування якістю, забезпечення якості та поліпшення якості в межах системи якості.

Керування якістю — методи та види діяльності оперативного характеру, які використовують для виконання вимог до якості.

Забезпечення якості — усі планові і систематично виконувані види діяльності в межах системи якості, що підтверджуються в разі потреби, і необхідні для створення достатньої впевненості в тому, що об'єкт буде виконувати вимоги якості.

Система якості — сукупність організаційної структури, методик, процесів і ресурсів, необхідних для здійснення управління якістю.

Поліпшення якості — заходи, які здійснюються усюди в організації для підвищення ефективності та результативності діяльності і процесів з метою одержання користі як для організації, так і для її споживачів.

Настанови з якості — документ, в якому викладено політику в галузі якості і описано систему якості організації.

Програма якості — документ, в якому регламентовано конкретні заходи в галузі якості, ресурси і послідовність діяльності стосовно конкретної продукції, проекту чи контракту

Політика в галузі якості — основні напрямки і мета організації в галузі якості, офіційно сформульовані вищим керівництвом.

«Петля якості» — концептуальна модель взаємозалежних видів діяльності, що впливають на якість на різних етапах життєвого циклу продукції або послуг від визначення потреб до оцінювання.

Перевірка якості (аудит) — систематичний і незалежний аналіз, який дозволяє визначити відповідність діяльності з якості і її наслідків запланованим заходам, а також ефективність від впровадження цих заходів та їх відповідність поставленій меті.

Показник якості — кількісна характеристика однієї або кількох властивостей продукції, які складають її якість і розглядаються стосовно певних умов її створення і споживання.

Одиничний (диференційний) показник якості продукції — це показник, що відноситься тільки до однієї з її властивостей.

Комплексний показник якості продукції — це показник, що відноситься до кількох її властивостей.

Інтегральний показник якості продукції — це комплексний показник, що відображає відношення сумарного корисного ефекту від експлуатації або використання продукції до сумарних затрат на її створення і експлуатацію або використання.

3. Сертифікація

Сертифікація — процедура, за допомогою якої третя сторона дає письмову гарантію, що продукція, процес чи послуга відповідають заданим вимогам.

Обов'язкова сертифікація — підтвердження уповноваженим на те органом відповідності даної продукції, процесу або послуги обов'язковим вимогам стандарту.

Добровільна сертифікація — сертифікація, яка проводиться на добровільній основі за ініціативою виробника (виконавця), продавця або споживача продукції.

Система сертифікації — система, яка має власні правила, процедури і управління для проведення сертифікації відповідності. Вона може діяти на національному, регіональному і міжнародному рівнях.

Схема сертифікації — склад і послідовність дій третьої сторони при проведенні сертифікації відповідності.

Відповідність — додержання всіх встановлених вимог до продукції, процесів, послуг.

Третя сторона — особа або орган, які визнані незалежними від сторін, що приймають участь у розгляді певного питання.

Заява про відповідність — заява постачальника під його повну відповідальність про те, що продукція, процес, послуга відповідають конкретному стандарту або іншому нормативному документу.

Посвідчення відповідності — дія випробувальної лабораторії третьої сторони, яка доводить, що конкретний випробуваний зразок відповідає конкретному стандарту або іншому нормативному документу.

Сертифікація відповідності — дія третьої сторони, яка доводить, що забезпечується необхідна впевненість в тому, що належним чином ідентифікована продукція, процес або послуга відповідають конкретному стандарту або іншому нормативному документу.

Сертифікат відповідності — документ, виданий у відповідності до правил системи сертифікації, який вказує, що забезпечується необхідна впевненість в тому, що належним чином ідентифікована продукція, процес або послуга відповідають конкретному стандарту чи іншому нормативному документу.

Знак відповідності — захищений у встановленому порядку знак, який використовується або виданий у відповідності з правилами системи сертифікації і який вказує на те, що забезпечується необхідна впевненість у тому, що належним чином ідентифікована продукція, процес, послуга відповідають конкретному стандарту або іншому нормативному документу.

Угода щодо визнання — угода, базована на прийнятті однією стороною результатів, поданих іншою стороною, які одержані шляхом використання одного або кількох функціональних елементів, що встановлені системою сертифікації. Типовими прикладами таких угод є: угода щодо випробувань, угода щодо контролю і угода щодо сертифікації. Вони можуть бути на національному, регіональному і міжнародному рівнях.

Акредитація випробувальних лабораторій — офіційне визнання того, що випробувальна лабораторія має право здійснювати конкретні випробування чи конкретні типи випробувань. Цей термін може відображати визнання технічної компетенції і об'єктивності випробувальної лабораторії або тільки її технічної компетенції.

Система акредитації лабораторій — система, яка має власні правила, процедури і управління для здійснення акредитації лабораторій.

Акредитована лабораторія — випробувальна лабораторія, яка пройшла акредитацію.

Критерії акредитації — сукупність вимог, що використовуються органом з акредитації, яким повинна відповідати лабораторія для того, щоб бути акредитованою.

Атестація лабораторії — перевірка випробувальної лабораторії з метою визначення її відповідності встановленим критеріям, необхідним для її акредитації.

Орган із сертифікації — орган, що проводить сертифікацію відповідності.

Атестація виробництва — офіційне підтвердження органом із сертифікації або іншим уповноваженим для цього органом наявності необхідних і достатніх умов виробництва певної продукції, що забезпечують стабільність вимог до неї, які задані в нормативних документах і контролюються при сертифікації.

Інспекційний контроль — контроль за діяльністю акредитованих органів із сертифікації, випробувальних лабораторій, а також за сертифікованою продукцією і станом її виробництва.

Експерт-аудитор — особа, яка атестована на право проведення одного або кількох видів робіт з сертифікації.

ДОДАТОК 2

Міжнародні стандарти ISO серії 9000 і ISO 10000

1. Чинні стандарти

ISO 8402:1994. Управління якістю та забезпечення якості. Словник.

ISO 9000—1:1994. Стандарти у галузі управління та забезпечення якості. Частина 1. Настанови щодо вибору та застосування.

ISO 9000—2:1993. Стандарти у галузі управління якістю та забезпечення якості. Частина 2. Настанови щодо застосування ISO 9001, ISO 9002 та ISO 9003 для групи однорідної продукції.

ISO 9000—3:1991. Стандарти у галузі управління якістю та забезпечення якості. Частина 3. Настанови щодо застосування ISO 9001 для розроблення, поставки та технічного обслуговування програмного забезпечення.

ISO 9000—4:1993. Стандарти у галузі управління якістю та забезпечення якості. Частина 4. Настанови щодо управління надійності.

ISO 9001:1994. Системи якості. Модель забезпечення якості при проектуванні, розробленні, виробництві, монтажі та обслуговуванні.

ISO 9002:1994. Системи якості. Модель забезпечення якості при виробництві, монтажі та обслуговуванні.

ISO 9003:1994. Системи якості. Модель забезпечення якості при контролі готової продукції та її випробуваннях.

ISO 9004—1:1994. Управління якістю та елементи системи якості. Частина 1. Настанови.

ISO 9004—2:1991. Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. Настанови щодо обслуговування.

ISO 9004—3:1993. Управління якістю та елементи системи якості. Частина 3. Настанови щодо оброблюваних матеріалів.

ISO 9004—4:1993. Управління якістю та елементи системи якості. Частина 4. Настанови щодо покращення якості.

ISO 10005:1995. Управління якістю. Настанови щодо якості планування.

ISO 10007:1995. Управління якістю. Настанови щодо управління конфігурацією.

ISO 10011—1:1990. Настанови щодо аудиту систем якості. Частина 1. Перевірка.

ISO 10011—2:1991. Настанови щодо аудиту систем якості. Частина 2. Критерії кваліфікації для аудиторів систем якості.

ISO 10011—3:1991. Настанови щодо аудиту систем якості. Частина 3. Керування програмами перевірки.

ISO 10012—1:1992. Вимоги до забезпечення якості і вимірювального обладнання. Частина 1. Система метрологічного підтвердження вимірювального обладнання.

ISO 10013: 1995. Настанови щодо розробки посібників з якості.

2. Проекти міжнародних стандартів (DIS)

ISO/DIS 10006. Управління якістю. Настанови щодо управління якістю проектування.

ISO/DIS 10012—2. Вимоги гарантії якості вимірювального устаткування. Частина 2. Управління процесами вимірювання.

ISO/DIS 10014. Настанови щодо управління економікою якості.

3. Нові пропозиції

ISO/NP 9004—8. Управління якістю і елементи системи якості. Частина 8. Настанови щодо принципів якості і їх використання на практиці управління.

ISO/NP 10015. Настанови щодо постійного навчання і підвищення кваліфікації. Записи перевірки і тестування. Подання результатів.

ISO/NP 10017. Настанови щодо використання статистичних методів в серії стандартів ISO 9000.

ДОДАТОК 3

Міжнародні стандарти ISO серії 14000

ISO 14001. Системи управління навколишнім середовищем. Технічні вимоги і настанови щодо використання.

ISO 14004. Системи управління навколишнім середовищем. Загальні настанови щодо принципів, систем та заходів підтримки.

ISO 14011. Настанови щодо аудиту навколишнього середовища. Процедури аудиту. Частина 1. Аудит систем управління охороною навколишнього середовища.

ISO 14012. Настанови щодо аудиту навколишнього середовища. Кваліфікаційні критерії аудиторів навколишнього середовища.

ISO 14020. Екологічні етикетки та декларації. Загальні принципи.

ISO 1421. Екологічні етикетки і декларації. Екологічні заяви у рамках самодекларації.

ISO 1422. Екологічні етикетки і декларації. Екологічні заяви у рамках самодекларації. Позначення.

ISO 1423. Екологічні етикетки і декларації. Екологічне етикетування третього типу. Керівні принципи і методики.

ISO 14040. Управління навколишнім середовищем. Оцінки життєвого циклу. Принципи і структура.

ISO 14041. Управління навколишнім середовищем. Оцінки життєвого циклу. Визначення завдань і меж та реєстраційні аналізи життєвого циклу.

ISO 14042. Управління навколишнім середовищем. Оцінки життєвого циклу. Оцінка впливу життєвого циклу.

ISO 14043. Управління навколишнім середовищем. Оцінки життєвого циклу. Інтерпретація життєвого циклу.

Настанови ISO 64. Настанови щодо включення екологічних аспектів до стандартів на продукцію.

ДОДАТОК 4

Нормативні документи України в галузі сертифікації

ДСТУ 2296—93. Національний знак відповідності. Форма, розміри, технічні вимоги та правила застосування.

ДСТУ 2462—94. Сертифікація. Основні поняття. Терміни та визначення.

ДСТУ 3410—96. Система сертифікації УкрСЕПРО. Основні положення.

ДСТУ 3413—96. Система сертифікації УкрСЕПРО. Порядок проведення сертифікації продукції.

ДСТУ 3414—96. Система сертифікації УкрСЕПРО. Атестація виробництва. Порядок здійснення.

ДСТУ 3415—96. Система сертифікації УкрСЕПРО. Реєстр системи.

ДСТУ 3417—96. Система сертифікації УкрСЕПРО. Процедура визначення результатів сертифікації продукції, що імпортується.

ДСТУ 3419—96. Система сертифікації УкрСЕПРО. Сертифікація систем якості. Порядок проведення.

ДСТУ 3498—96. Система сертифікації УкрСЕПРО. Бланки документів. Форми та опис.

КНД 50—003—93. Система сертифікації УкрСЕПРО. Вимоги до органів з сертифікації продукції та порядок їх акредитації.

КНД 50—004—93. Система сертифікації УкрСЕПРО. Вимоги до випробувальних лабораторій та порядок їх акредитації.

КНД 50—019—93. Система сертифікації УкрСЕПРО. Порядок реєстрації об'єктів добровільної сертифікації.

КНД 50—024—94. Система сертифікації УкрСЕПРО. Положення про експертів-аудиторів.

КНД 50—029—94. Атестація технологічних процесів виготовлення виробів. Основні положення.

КНД 50—034—94. Система сертифікації УкрСЕПРО. Вимоги до органів з сертифікації систем якості та порядок їх акредитації.

КНД 50—035—94. Порядок здійснення державного нагляду за якістю експортної продукції.

Р 50—025—94. Система сертифікації УкрСЕПРО. Організація робіт з проведення перевірки випробувальних лабораторій (центрів) з метою їх акредитації.

Р 50—026—94. Система сертифікації УкрСЕПРО. Вибір номенклатури показників, які підлягають обов'язковому вклю-

ченню до нормативних документів для забезпечення безпеки продукції.

Р 50—027—94. Система сертифікації УкрСЕПРО. Система розрахунків при виконанні робіт з сертифікації.

Р 50—042—95. Система сертифікації УкрСЕПРО. Критерії оцінки органу з сертифікації продукції під час його акредитування.

Р 50—043—95. Система сертифікації УкрСЕПРО. Порядок проведення експертизи документів випробувальних лабораторій.

Р 50—044—95. Система сертифікації УкрСЕПРО. Побудова керівництва з якості для органу з сертифікації продукції.

Р 50—045—95. Система сертифікації УкрСЕПРО. Порядок проведення експертизи документів органів з сертифікації продукції.

Р 50—046—95. Система сертифікації УкрСЕПРО. Інспекційний контроль. Порядок проведення.

Р 50—047—95. Система сертифікації УкрСЕПРО. Критерії оцінки органу з сертифікації систем якості під час його акредитації.

ВИКОРИСТАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Бутейко Л. А., Бабиченко Л. В., Здобнов А. И. Основы стандартизации и контроль качества продукции общественного питания.— К.: Вища школа, 1986.

2. Губа Н. І. Овощи на вашем столе.— К., 1990

3. Державна система стандартизації. — К.: Держстандарт України, 1994.

4. Елерд Ф. Блюда из мяса.— Москва, 1998.

5. Елерд Ф. Блюда из теста.— Москва, 1998.

6. Журнал «Смак».

7. Девичон Ж. П. Как украсить блюдо.— Москва, 1998.

8. Жалюховцева И. Напитки.— Москва, 1998.

9. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Для підприємств громадського харчування всіх форм власності.— К.: А.С.К., 2000.

10. Ковалев Н. И. Технология приготовления блюд.— Москва: Экономика, 1988.

11. Лавров Ю. А. Магія пряностей і соусів.— К., 1995.

12. Матюхина З. П., Ащеулова С. П., Королькова Э. П. Пищевые продукты Москва: Экономика, 1987.

13. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30523—97 «Услуги общественного питания».— К., 1998.

14. Межгосударственный стандарт ГОСТ 26929—94 «Сырье и продукты пищевые».— К., 1997.

15. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30390—95 «Кулинарная продукция, реализуемая населению».

16. Наказ Міністерства економіки України від 25 вересня 2000 року № 210 «Про порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби на підприємствах громадського харчування».

17. Послуги громадського харчування // Збірник нормативних документів.— Х., 1999.

18. Про стандартизацію і сертифікацію. Декрет Кабінету Міністрів України. // Голос України.— 1993.— 29 травня (№ 99 (599)).

19. Про державний нагляд за додержанням стандартів, норм і правил та відповідальність за їх порушення. Декрет Кабінету Міністрів України // Урядовий кур'єр.— 1993.— 20 квітня (№ 56 (166)).

20. Підсумки міжнародної діяльності Держстандарту України в 1996 р. (ІБМС. — №1). — К.: Держстандарт України, 1997. — С. 16.

21. Розсоха Т. Ю. Основи стандартизації, метрології та управління якістю.— К., 1998.

22. Рецептура і технологія приготування страв української кухні.— К.: Техніка, 1968.

23. Старовойт Л. Я. Кулінарія.— К.: Генеза, 1999.

24. Семенец Ю. Салаты и холодные закуски.— Москва, 1998.

25. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.— К.: А.С.К., 1998.

26. Сертификация продукции и услуг. Сборник. — Москва: Изд-во Стандартов, 1992.

27. Сертификация потребительских товаров. Зарубежный опыт. — Москва: Изд-во стандартов, 1990.

28. Саранча Г. А. Метрологія і стандартизація. — К.: Либідь, 1997.

29. Тарасова Т. П. Энциклопедия напитков.— Донецк, 1997.

30. Тойбнер Х. Холодные блюда и закуски.— Лик-пресс, 1997.

31. Тойбнер Х. Энциклопедия домашней выпечки.— Лик-пресс, 1997.

32. Тематичний план і програма «Основи стандартизації та контроль якості продукції» з спеціальності № 5.091711 — технологія харчування.— К., 1999.

33. Шаповал М. І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації.— К.: Європейський університет, 2001.

34. Технологические карты на продукцию общественного питания (I-II частина) К.: Техника, 1990.

35. Циганенко В. О. Эстетические требования к оформлению блюд.— К.: Высшая школа, 1989.

36. Шилина Н. Салаты и фруктовые десерты.— Минск, 1997.

ЗМІСТ

Передмова 3

ЧАСТИНА І 5
ГЛАВА І. СУПИ 5
Значення супів у харчуванні 5
§ 1. Солянки 6
§ 2. Прозорі супи 11
ГЛАВА ІІ. СОУСИ 23
§ 1. Сировина і напівфабрикати для приготування соусів . . 24
§ 2. Яєчно-масляні соуси 32
§ 3. Солодкі соуси 37
ГЛАВА ІІІ. СТРАВИ З ОВОЧІВ 43
§ 1. Страви з різних овочів 48
§ 2. Страви з гарбуза 56
ГЛАВА ІV. СТРАВИ З РИБИ 61
§ 1. Страви з відварної і припущеної риби 61
§ 2. Страви зі смаженої риби 66
§ 3. Страви з запеченої риби 75
§ 4. Страви з продуктів моря 78
ГЛАВА V. СТРАВИ З М'ЯСА, ПТИЦІ І СУБПРОДУКТІВ . 83
§ 1. Страви з відварного м'яса 84
§ 2. Страви зі смаженого м'яса 86
§ 3. Страви з тушкованого і запеченого м'яса 100
§ 4. Страви з субпродуктів 107
§ 5. Страви з птиці 109
ГЛАВА VІ. ХОЛОДНІ СТРАВИ І ЗАКУСКИ 121
§ 1. Особливості оформлення страв 121
§ 2. Суміші з вершкового масла та бутербродні пасти . . . 125
§ 3. Бутерброди 131
§ 4. Салати-коктейлі 150
§ 5. Рибні страви і закуски 157
§ 6. М'ясні страви і закуски 170
§ 7. Гарячі закуски 180
ГЛАВА VІІ. СОЛОДКІ СТРАВИ І НАПОЇ 187
§ 1. Харчові добавки 187
§ 2. Салати-коктейлі десертні 190
§ 3. Желеподібні солодкі страви 194
§ 4. Гарячі солодкі страви 208
§ 5. Гарячі напої 212

ГЛАВА VIII. ЗМІШАНІ НАПОЇ 227
§ 1. Класифікація коктейлів 228
§ 2. Інструмент та інвентар для приготування коктейлів . . 233
§ 3. Загальні правила приготування змішаних напоїв . . . 235
§ 4. Технологія приготування коктейлів 237
§ 5. Оформлення напоїв та гарніри до них 247
ГЛАВА IX. ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ЗАРУБІЖНИХ КУХОНЬ 251
Англійська кухня 251
Індійська кухня 255
Іспанська і португальська кухні 257
Італійська кухня 259
Китайська кухня 262
Німецька і австрійська кухні 266
Французька кухня 270
Японська кухня 273

ЧАСТИНА II 279
ГЛАВА I. СТАНДАРТИ — НОРМАТИВНА БАЗА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ І СЕРТИФІКАЦІЇ 279
§ 1. Загальна характеристика стандартизації 279
§ 2. Системи стандартизації 284
§ 3. Стандарти різних категорій 287
§ 4. Види стандартів 290
§ 5. Порядок розробки стандартів України 292
§ 6. Державний нагляд за стандартами 293
§ 7. Міжнародне співробітництво України в галузі стандартизації, метрології та управління якістю продукції . 295
§ 8. Основи управління якістю продукції. Загальні визначення якості продукції 297
§ 9. Система сертифікації «УкрСЕПРО». Загальні відомості про розвиток і сучасний стан сертифікації 302
§ 10. Класифікація промислової продукції і показників її якості 308
ГЛАВА II. ОРГАНІЗАЦІЯ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ 315
§ 1. Нормативна документація на продукцію громадського харчування 315
§ 2. Організація контролю якості продукції 319
§ 3. Методи оцінки якості страв і кулінарних виробів. Органолептична оцінка якості страв 324

§ 4. Порядок відбору зразків для лабораторного аналізу при обстежуванні підприємств громадського харчування . . 335
§ 5. Сучасні методи визначення якості продуктів 340
ДОДАТОК 1 343
ДОДАТОК 2 348
ДОДАТОК 3 350
ДОДАТОК 4 351
ВИКОРИСТАНА ЛІТЕРАТУРА 353

Навчальне видання

Косовенко Марія Савеліївна,
Смірнова Жанна Миколаївна,
Старовойт Лідія Яківна

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Підручник

Київ, «Факт», 2003, 360 с.: іл.

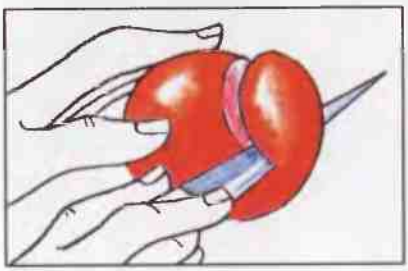
Оформлення обкладинки *Іннокентій Вировий*
Комп'ютерний набір, верстка *Олексій Горовий, Андрій Бедров*
Технічний редактор *Оксана Кравцова*
Коректори *Інна Кисельова, Марина Нога*

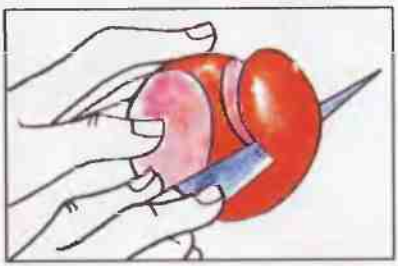
Здано до виробництва 15.05.2003. Підписано до друку 20.11.2003. Формат 60x90/16. Друк офсетний. Папір офсетний №1. Гарнітура «Ньютон». Ум. друк. арк. 29. Обл.-вид. арк. 25. Наклад 40 000 прим. Зам. № 3-244.

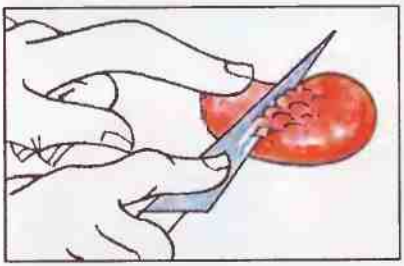
Віддруковано з готових позитивів
у ВАТ «Харківська книжкова фабрика ім. М. В. Фрунзе»
61057, м. Харків, вул. Донець-Захаржевського, 6/8.

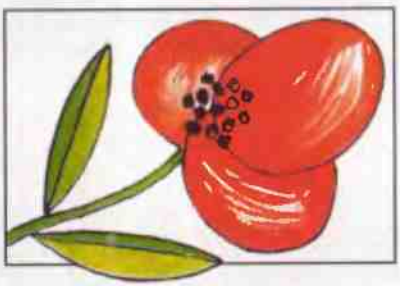
ЕЛЕМЕНТИ ОФОРМЛЕННЯ СТРАВ









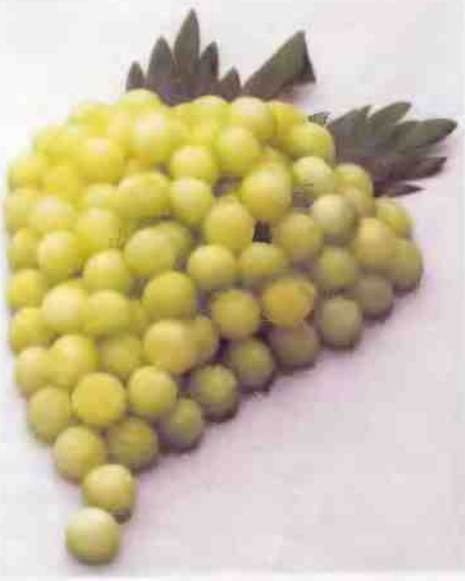


ПРИКРАСИ З ОГІРКІВ



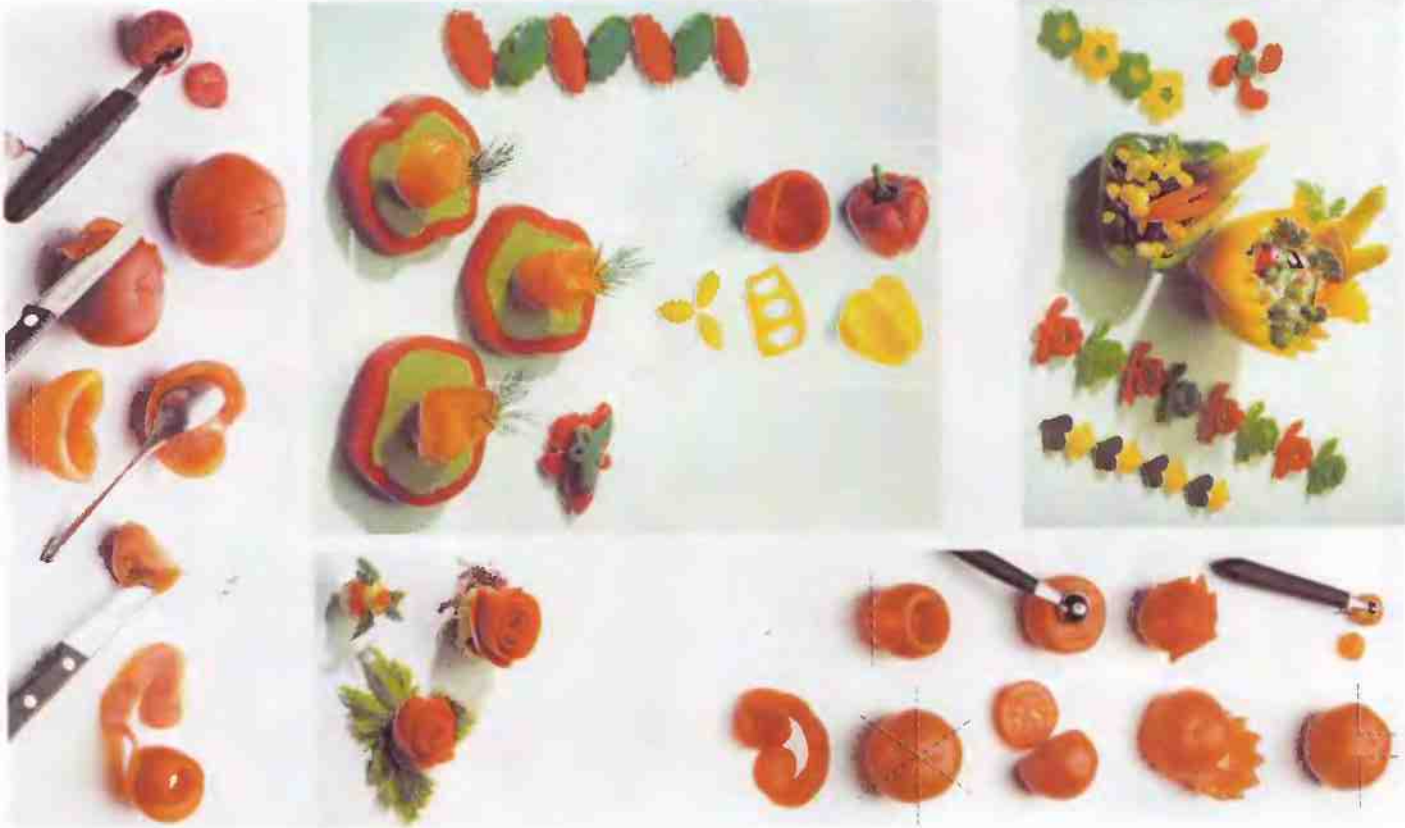






ПРИКРАСИ З ПОМІДОРІВ І СОЛОДКОГО ПЕРЦЮ



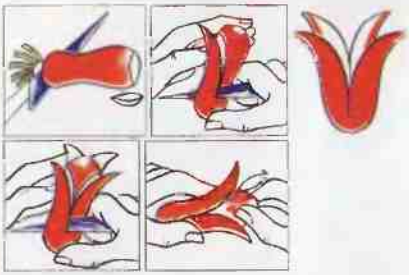


ПРИКРАСИ З РЕДЬКИ І РЕДИСКИ













ПРИКРАСИ З ЦИТРУСОВИХ ТА ІНШИХ ПЛОДІВ











ПРИКРАСИ З ЯЄЦЬ І МАСЛА

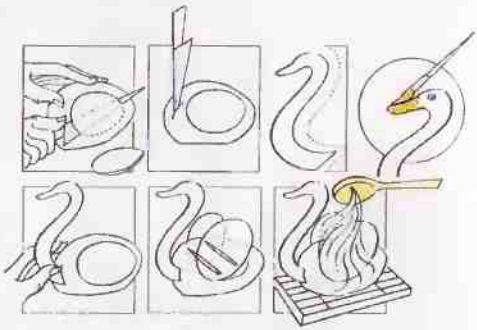




СПОСОБИ ОФОРМЛЕННЯ СТРАВ

ПРИРОДНЕ ОФОРМЛЕННЯ СТРАВ





Лебеді



Корзина з гарбуза



Метелик

СЮЖЕТНЕ ОФОРМЛЕННЯ СТРАВ





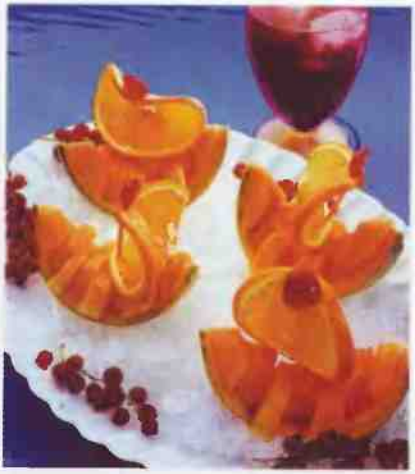
Човник з банана



Гриби

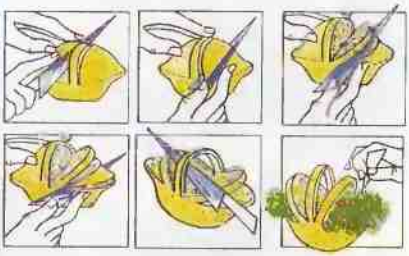


Різні прикраси з овочів

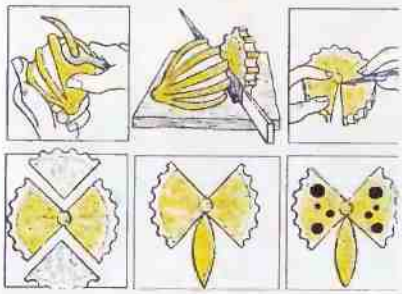


Човники з апельсина





Корзина з ягодами



Метелики



ОРНАМЕНТНЕ ОФОРМЛЕННЯ СТРАВ

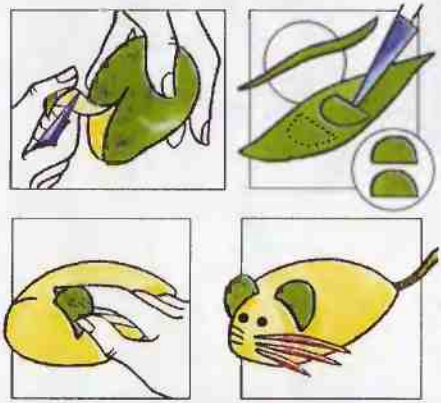


Орнаменти з цитрусових



Гілочки з солодкого перцю

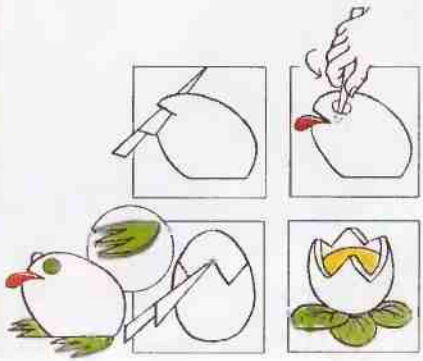
ДИТЯЧА ТЕМАТИКА





Мишка з авокадо





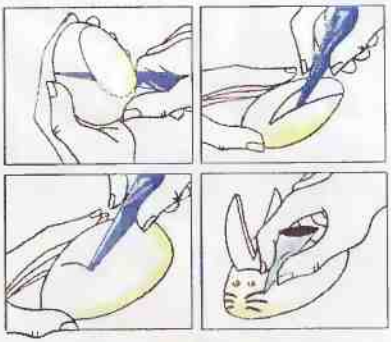
Жабки з яєць



Кролики з маслин і оливок



Лебедь з заварного тіста



Зайчики з яєць





1. Майоран. 2. Петрушка кучерява. 3. Петрушка звичайна. 4. Базилік.
5. М'ята. 6. Кінза. 7. Розмарин. 8. Орегано. 9. Шавлія.
10. Шніт-цибуля. 11. Тим'ян. 12. Чабер. 13. Кріп.
14. Лимонне сорго. 15. Кервель. 16. Естрагон.

ПРЯНІ ТРАВИ



1. Кріп. 2. Фенхель. 3. Кмин. 4. Пажитник грецький. 5. Шафран. 6. Селера. 7. Червоний перець. 8. Чорний перець. 9. Кмин римський/волоський. 10. Ямайский духмяний перець. 11. Кориця. 12. Білий перець. 13. Аніс. 14. Гвоздика. 15. Імбир. 16. Куркума. 17. Коріандр. 18. Паприка. 19. Часник. 20. Мускатний горіх. 21. Кардамон. 22. Мак. 23. Насіння гірчиці. 24. Кунжут.

ПРЯНІ СУМІШІ



ПРОЗОРІ СУПИ



Бульйон з профітролями



М'ясний бульйон



Бульйон прозорий з пиріжками



Бульйон прозорий з птиці

СОЛЯНКИ



Продукти для солянок



Солянка м'ясна збірна



Солянка Грибна



Солянка рибна



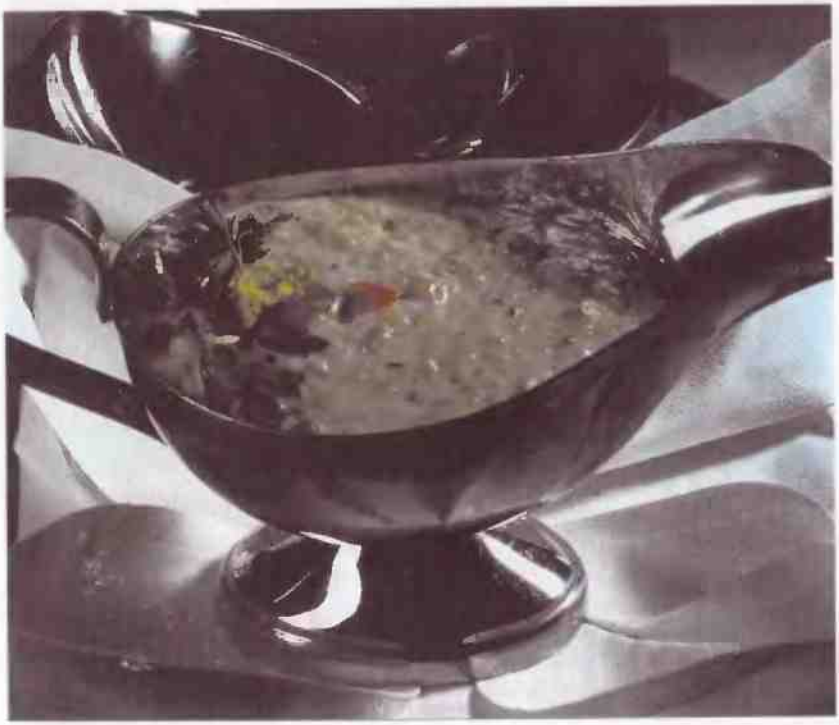
Солянка з птиці



Соус голандський основний



Соус голандський з апельсином

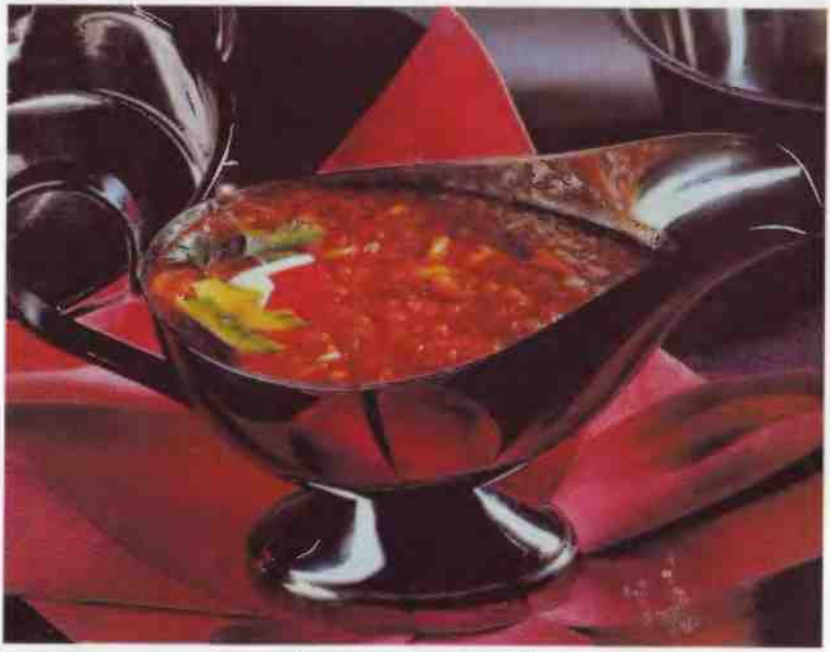


Соус голандський з капарцями



Соус голандський з томатом

СОЛОДКІ СОУСИ



Соус кисло-солодкий



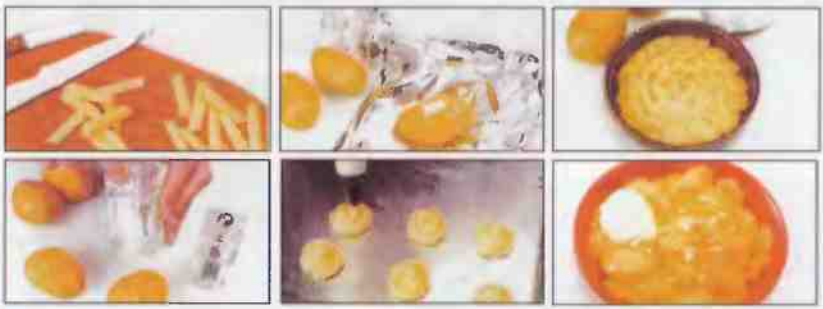




Картопля «Віяло»



Кульки з картоплі



Страви з запеченої картоплі

СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ





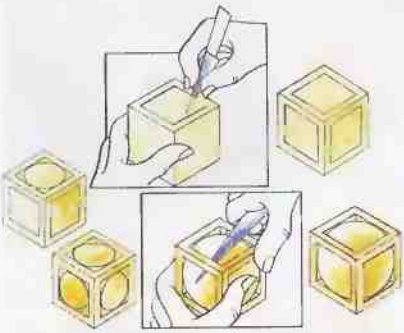
Картопля, смажена в жирі



Картопля, смажена в жирі



Картопля «Ганна»



Кубик з картоплі



КАРТОПЛЯ, ФАРШИРОВАНА РІЗНИМИ ФАРШАМИ







СТРАВИ З КАРТОПЛЯНОЇ МАСИ





Крокети картопляні



Вироби з картопляної маси, смажені в жирі



Гриби, запечені в сметані



Печериці фаршировані



Печериці, смажені в жирі



Гарбуз, фаршированний рисом



Гарбуз, фаршированний м'ясним фаршем



Гарбуз, смажений в клярі



Гарбуз, фаршированний фруктами





Гарбуз, фарширований рисом і фруктами

СТРАВИ ЗІ СПАРЖІ



Спаржа



Спаржа відварна з йогуртовим соусом

СТРАВИ З РИБИ

СТРАВИ З ВІДВАРНОЇ І ПРИПУЩЕНОЇ РИБИ



Форель припущена



Судак фаршированний



Осетрина відварна

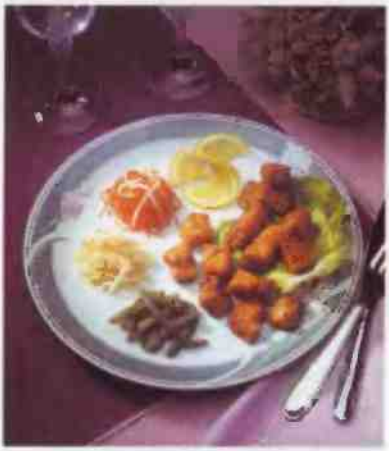


Риба припущена

СТРАВИ ЗІ СМАЖЕНОЇ РИБИ



Риба смажена



Риба фрі



Риба фрі «Кольбер»



Стейк з тунця



Риба в тісті



Риба смажена «Золотий дракон»



Риба фарширована кругляками



Зрази «Хрещатик»

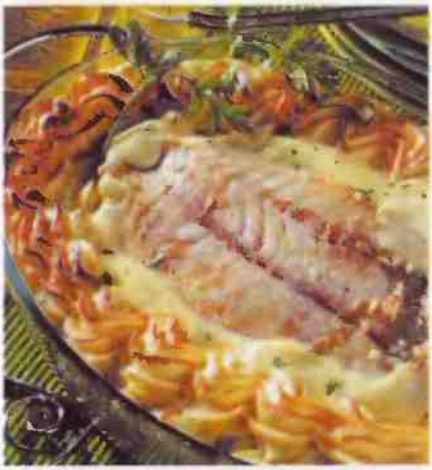
СТРАВИ З ЗАПЕЧЕНОЇ РИБИ



Риба, запечена у фользі



Риба, запечена з грибами



Риба запечена



Різотто



Морський сніданок



Креветки,
запечені в сметанному соусі



Креветки з рисом

СТРАВИ З М'ЯСА



Ростбіф



М'ясо шпиговане смажене



Свинина смажена





Порося смажене



Біфштекс на грилі



Шашлик з яловичини



Шашлики
по-кавказькому



Шашлики



Бастурма



Котлета «Володимирська гірка»



Бефстроганов



Медальйон «Бургундський»



Свинина в соусі з печерицями



Вирізка з солодким перцем



Печеня по-київськи



Тюфтельки з овочами



Печінка в соусі







Птиця фарширована





Птиця смажена



Напівфабрикати з птиці



Котлети по-київськи



Стегенце смажене





Завиванці



Кури тушковані з галушками



Птиця відварна



Стегенця фаршировані



Інструмент і пристосування для холодного цеху











Бутербродні торти



Бутерброди з масляними сумішами



Багатошарові бутерброди



Клубні бутерброди



Бутерброди на печиві



Батон фаршированний



Бутерброди на шпажках

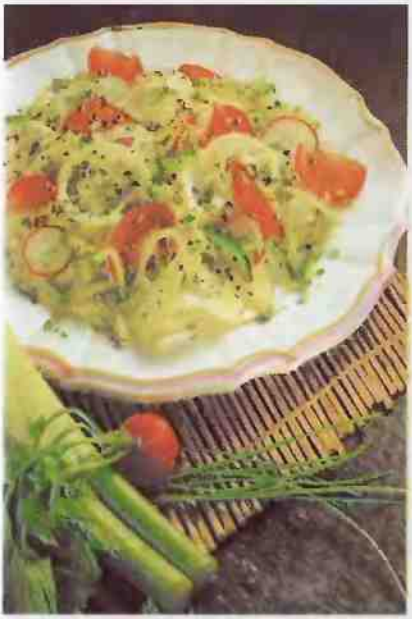






Бутерброди на шпажках

САЛАТИ-КОКТЕЙЛІ



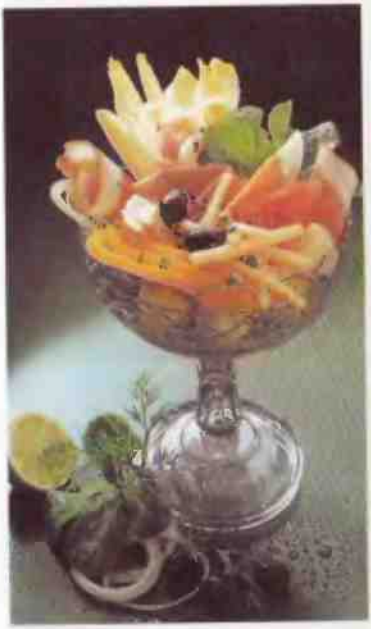
Салати-коктейлі з свіжих овочів



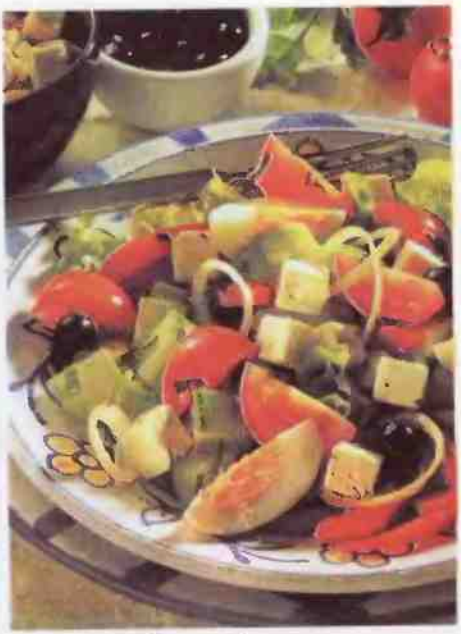
Салат-коктейль делікатесний



Салат-коктейль з креветок



Салат-коктейль з шинкою



Грецький салат

РИБНІ СТРАВИ І ЗАКУСКИ



Відпуск сьомги





Асорті рибне



Відпуск ікри



Осетрина заливна



Оселедець з картоплею і маслом



Сом заливний



Риба фарширована заливна

ЗАКУСКИ З НЕРИБНИХ ПРОДУКТІВ МОРЯ





Раки і креветки відварні



Заливні креветки з овочами



Краби заливні



Розбирання крабів і мідій.





Суші



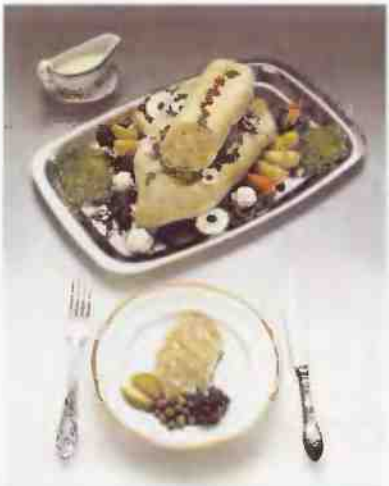
Ростбіф



Окіст з гарніром



Асорті м'ясне



Курка фарширована «Галантин»



Трубочки з масляними сумішами



Паштет в листковому тісті



Язик заливний



Паштет з печінки яловичої

ГОРЯЧІ ЗАКУСКИ





Риба, запечена в раковинах «Кокіль»

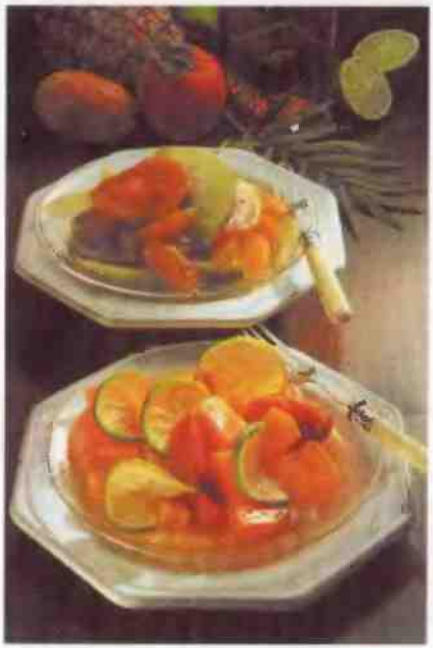


Відпуск мідій









Салати-коктейлі з різних фруктів







Салати-коктейлі в ананасі



Кавун фаршированний



Диня фарширована



Фруктовий салат в ананасі



Салат-коктейль з ягід



Салат-коктейль із киселю з морозивом і ягодами

ЖЕЛЕПОДІБНІ СОЛОДКІ СТРАВИ



Види желе



Багатошарове желе



Крем ванільний



Мозайчне желе



Мус жулавлиний



Самбук з суниці



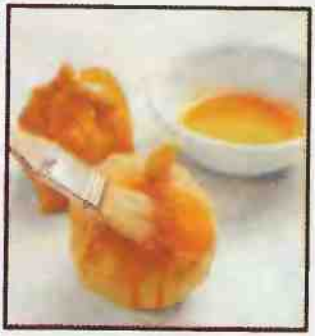
Мус з чорної смородини



Самбук абрикосовий

ГОРЯЧІ СОЛОДКІ СТРАВИ









Яблука в листковому тісті



Яблука, смажені у тісті



Яблука в листковому тісті









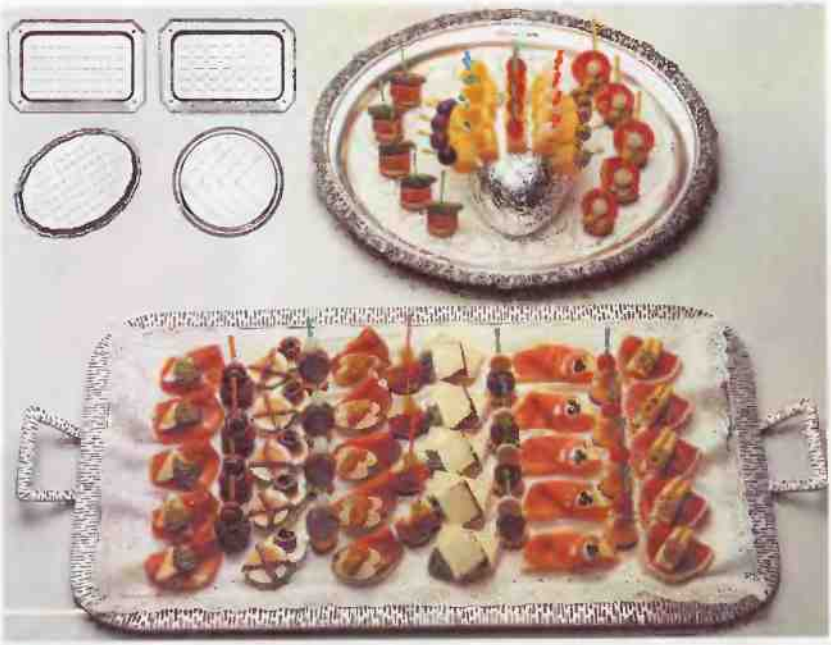
Відпуск горячіх напоїв (чай і кава)







Прикраси для коктейлів







Закуски
до змішаних напоїв





Нанесення «паморозі» на бокали

КОКТЕЙЛІ









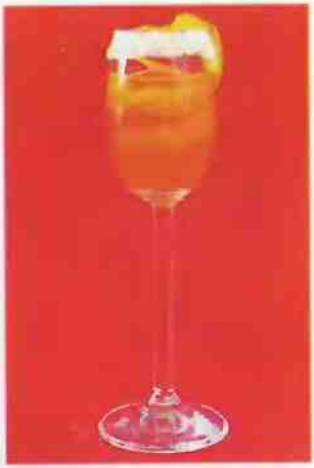














М. С. КОСОВЕНКО
Ж. М. СМІРНОВА
Л. Я. СТАРОВОЙТ



ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ



ПТО