

Министерство образования Российской Федерации

Владивостокский государственный университет  
экономики и сервиса

---

**И.Л. ФОМИНЫХ**

**ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ  
И СЕРВИС ПИТАНИЯ**

Учебное пособие

Владивосток  
Издательство ВГУЭС  
2004

ББК 36.99я73

Ф 76

Рецензенты: Н.В. Щеникова, д-р техн. наук,  
профессор кафедры ТиГРБ ВГУЭС;  
С.Ф. Крябанова, канд. ист. наук,  
профессор кафедры ОС ВГУЭС

Фоминых И.Л.

Ф 76      **ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИС  
ПИТАНИЯ: Учеб. пособие.** – Владивосток: Изд-во  
ВГУЭС, 2004. – 136 с.

Пособие разработано в соответствии с программой курса и требованиями образовательного стандарта к специальности 230600 «Домоведение». Рассмотрены теоретические основы технологии производства кулинарной продукции и этикет ее потребления.

Пособие предназначено для студентов специальности «Домоведение» всех форм обучения.

ББК 36.99я73

© Издательство Владивостокского  
государственного университета  
экономики и сервиса, 2004

## ВВЕДЕНИЕ

Толковый словарь русского языка трактует слово «кулинария» как искусство приготовления пищи. В этом нет ничего удивительного. «Как живопись и музыка, так и кухня – искусство. Живопись очаровывает глаза, музыка – слух, а кулинария – вкус», – писал А. Моруа.

Питание, являясь главной потребностью человека, неразрывно связано с его существованием. Питание – это средство поддержания жизни, развития и работоспособности человека.

Пища входит в число условий материальной жизни общества вместе с жильем, одеждой, географической средой.

Важно и то, что пища – результат значительной части труда, которую затрачивает общество. Более того, пища – такой вид труда, который непосредственно идет на воспроизведение нового труда. Например, труд, вложенный в производство мебели, так и остается мебелью, но труд, вложенный в приготовление пищи, немедленно возрождается, воспроизводится в новом, подчас еще более мощном, лучшем труде человека. Так что питание – это и узколичное дело, и общественное. Поэтому каждый сознательный член общества, а тем более человек, профессионально так или иначе связанный с кулинарией, должен разбираться в вопросах рационального питания и организации его производства. «Животное насыщается, человек ест, а умный человек умеет питаться», – говорил французский физиолог Саварен. Однако основы науки о питании были заложены сравнительно недавно. Правда, истоки этой отрасли следует искать в поваренном искусстве, искусстве столь же древнем, как история самого человечества.

Известный греческий философ Гиппократ (420–377 гг. до н.э.), предполагал, что характер питания оказывает существенное влияние на состояние здоровья человека, и рекомендовал различную пищу в качестве лечебных средств при различных заболеваниях.

Наблюдения о влиянии пищи на здоровье человека велись и в средние века и в новое время. Именно в это время французский ученый Лавуазье (1743–1794) установил, что принятая пища подвергается в организме сгоранию, выделяя определенное количество теплоты. Таким образом, наука о питании возникла, прежде всего, как наука о калорийной ценности пищи. Это направление в науке существовало очень долго. Оно и поныне играет решающую роль.

Пища должна давать в определенном количестве и соотношении различные необходимые для нормальной жизнедеятельности вещества. К ним, прежде всего, относятся белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные вещества. Каждый, кто причастен к производству кулинарной продукции, должен знать и помнить, что от того, насколько пра-

вильно и рационально организован режим питания, во многом зависит здоровье членов семьи и общества.

Однако питание является не только средством обеспечения насущных, жизненно необходимых потребностей. Питание должно удовлетворять также и эстетические потребности человека, доставлять удовольствие не только своим вкусом, но и внешним видом.

Каждый, кто берется за приготовление пищи, должен выработать собственный тонкий и хорошо развитый вкус. Без этого даже самое точное соблюдение рецептур и технических правил не позволит приготовить вкусные, питательные и эстетически привлекательные блюда. Более того, неумение готовить создает массу разных бытовых, житейских проблем, которые всегда и внезапно превращаются в крупные неразрешимые проблемы, ломающие наш быт, «взрывающие» семейные отношения, мешающие нормальной работе, отдыху, учебе.

Конечно, сеть предприятий общественного питания растет с каждым днем. Растет и количество людей, пользующихся ее услугами. В среднем в течение суток рестораны, бары и другие предприятия питания посещают до 120 млн человек. Но остальные 140–150 млн питаются дома.

Поэтому организация домашнего питания важное, непростое занятие. Оно требует определенных знаний, навыков, значительной культуры, чтобы находиться на высоте тех требований, которые выдвигает современная жизнь.

Учебное пособие «Основы технологии и сервис питания» позволит студентам специальности «Домоведение»

1) получить все необходимые знания об основах производства кулинарной продукции и организации ее потребления как в условиях домашнего, так и офисного хозяйства;

2) профессионально заниматься деятельностью, направленной на удовлетворение членов семьи и индивидуумов социума в разнообразных условиях, связанных с питанием.

# РАЗДЕЛ I. ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

## ГЛАВА 1. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

### 1.1. Питание и жизнедеятельность человека

Как известно, научно-технический прогресс вторгается во все области нашей жизни. Не обойден стороной и быт. Городской транспорт отучил нас ходить пешком, лифт в доме избавил от необходимости считать ступени между этажами, телевизор стал уважаемым членом каждой семьи, самым интересным собеседником, часами удерживающим наше внимание. Нет нужды пилить и колоть дрова, носить ведрами из колодца воду. Словом, работу, которую наши предки делали «в поте лица своего», мы выполняем простым нажатием кнопки.

Хорошо это? Безусловно! Но, с другой стороны, человек все меньше тратит свою собственную энергию, снижается его двигательная активность. Органы пищеварения не справляются с потоком пищи. Сотни калорий остаются нерастраченными, и в результате появляются многочисленные болезни.

Малая двигательная активность, избыточное или недостаточное питание, разрушающие организм, стали одной из примет сегодняшней жизни в значительной степени по причине невежественности в области культуры питания.

Культура питания – неотъемлемая часть общей культуры человека. И суть здесь не только в знании того, в какой руке держать вилку, а в какой нож. Главное – необходимо четко представлять, сколько и чего можно съесть, чтобы не повредить своему здоровью. Для этого необходимо разбираться в основах рационального питания, практически любая область деятельности, с которой мы сталкиваемся, требует от нас определенных знаний, а вот о питании – этой основе основ жизни человека, большинство не знает почти ничего.

К сожалению, «многие, – отмечал академик А.А. Покровский, – и вовсе не считают питание предметом серьезного научного исследования, полагая, что рациональное питание зависит только от количества продуктов». Таких людей академик называл наивными и именно о них писал: «...едят на ходу, что придется, забывают поесть вовремя, пренебрегают возрастными особенностями, условиями труда и климата, позволяя себе упрямо нарушать правила питания». Проблемы питания волновали многих ученых и мыслителей – И.П. Павлова, И.П. Сеченова, А.М. Горького, Л.Н. Толстого, Ч. Дарвина, Д.И. Писарева, А.И. Герцена и др. Даже эти несколько имен показывают, что проблемы питания и

здорового образа жизни всегда привлекали внимание людей всесторонне образованных, отличающихся высокой культурой.

Жизнедеятельность человека неразрывно связана с питанием. Пища необходима для получения энергии, для построения и восстановления тканей, для осуществления физиологических процессов. Тело непрерывно обновляется, клетки умирают, им на смену появляются новые. Скорость возобновления зависит от вида клеток и общей интенсивности обменных процессов (наследственность, образ жизни, состояние окружающей среды, психологическое состояние). В среднем организм человека полностью обновляется за 4–5 лет (мышцы, кожа, кости, кроме нервных клеток). Одни ткани обновляются быстрее (кровь – за 3–4 месяца), другие медленнее. Клетки живут, делятся и умирают. Мертвые клетки утилизируются – это дает какую-то энергию и часть строительного материала для новых клеток. Но все-таки в основном строительный материал поступает с пищей.

Пищевые вещества в желудочно-кишечном тракте, тканях и клетках подвергаются сложным химическим изменениям: часть из них входит в состав клеток и тканей; часть окисляется, обеспечивая организм энергией. Наряду с реакциями синтеза или восстановления тканевых элементов (ассимиляция) в организме непрерывно протекают процессы разрушения входящих в его состав структур (диссимиляция).

Динамическое равновесие этих процессов обеспечивает относительное постоянство массы тела человека и состав его тканей.

Совокупность процессов ассимиляции и диссимиляции, протекающих в организме и обеспечивающих его жизнедеятельность, носит название обмена веществ или метаболизма.

Различают белковый, углеводный, жировой, витаминный, минеральный, водный и энергетический обмены веществ. Непрерывное обновление человеческого организма требует своевременного обеспечения его биологически полноценной пищей, соответствующей физиологическим потребностям, которые обусловлены определенными условиями труда, быта и климатическими особенностями.

Для характеристики полноценности продуктов питания часто используют три понятия: пищевая, биологическая, энергетическая ценность.

Пищевая ценность – Совокупность полезных качеств продукта, включая содержание в нем различных веществ (белки, жиры, углеводы и др.), вкусовые достоинства и энергетическую ценность.

Биологическая ценность – Отражает качество белковых компонентов продуктов, связанное с их перевариваемостью и сбалансированностью по аминокислотному составу.

Энергетическая ценность – Характеризует энергию, которая выделяется при окислении в организме 1 грамма вещества.

Энергетическая ценность, или калорийность, в среднем составляет для белка – 4 ккал.; углеводов – 3,75 ккал., жиров – 9 ккал.

Питание, при котором покрываются физиологические потребности организма и обеспечивается нормальный метаболизм, называется рациональным.

Основными характеристиками такого питания являются такие понятия, как – сбалансированность и режим питания.

## 1.2. Сбалансированность питания

В соответствии с принципами сбалансированного питания различные пищевые вещества (белки, жиры, углеводы и др.) должны содержаться в рационах питания в определенных соотношениях. Особое внимание должно быть уделено таким веществам, которые не синтезируются в организме человека или синтезируются с недостаточной скоростью и в недостаточных количествах, но необходимы для нормального обмена. К таким веществам относятся некоторые аминокислоты, полиненасыщенные жирные кислоты, витамины.

**Белки** – относятся к наиболее важным пищевым веществам, являются главным компонентом клеток и тканей тела человека. Белки представляют собой сложные химические вещества, которые под действием пищеварительных соков распадаются в кишечнике на свои составные части – аминокислоты, которые всасываются через стенки кишечника в кровь. Единственным источником этих веществ для организма служат белки пищи или их структурные элементы. В зависимости от аминокислотного состава белки могут быть **полноценными** и **неполноценными**.

Если в белках содержатся необходимые для организма аминокислоты в нужных соотношениях, то они относятся к **полноценным**.

Аминокислоты, которые не синтезируются в организме (должны поступать с пищей), называются **незаменимыми** (лизин, триптофан, фенилаланин, изолейцин, лейцин, метионин, треонин, валин).

Институтом питания Академии наук разработаны физиологические нормы потребления пищевых веществ и энергии для различных групп населения.

Так, потребность в белке взрослого человека массой 70 кг составляет 80 – 100 г, т.е. 1,2 – 1,5 грамма на 1 килограмм массы тела. Эти величины могут изменяться в зависимости от возраста, пола, характера выполняемой работы.

К наиболее ценным относятся белки молока, мяса, рыбы, яиц, т.е. белки, содержащиеся в продуктах животного происхождения.

Белки растительного происхождения по своей ценности уступают животным белкам, но некоторые (белки картофеля, капусты) можно отнести к полноценным. Чем разнообразнее состав продуктов, входя-

щих в пищевой рацион, тем больше возможность получить с пищей белки высокого качества. Обязательным условием при этом является наличие в пище достаточного количества животных белков.

**Жиры** – из всех пищевых веществ являются наиболее концентрированным источником энергии. При сгорании каждого грамма жира выделяется 9,3 ккал., т.е. в два с лишним раза больше, чем при сгорании белков и углеводов. Являясь необходимой составной частью пищи, жиры улучшают ее вкус, повышают усвояемость, благодаря своей высокой калорийности дают возможность уменьшить объем пищи.

Жиры подразделяются на **животные** и **растительные**. Наиболее ценен жир, содержащийся в молоке, сметане, твороге и животном масле. Жир этих продуктов легко усваивается и содержит ряд витаминов (А, Д, Е). Помимо высокой калорийности и содержания жирорастворимых витаминов биологическая ценность жиров определяется наличием в них **полиненасыщенных жирных кислот**. К ним относят – линолевую и арахидоновую кислоты, которые являются незаменимыми, т.к. их синтез в организме человека крайне ограничен. Большое внимание в настоящее время уделяется содержащимся в жирах жироподобным веществам – фосфолипидам и холестерину, которые активно участвуют в различных процессах жизнедеятельности организма.

Следует отметить, что жиры улучшают вкус пищи и вызывают длительное чувство насыщенности, т.к. они перевариваются и всасываются медленнее других пищевых веществ.

**Углеводы** – играют, наряду с белками и жирами, важную роль в питании человека, на их долю приходится основная часть пищевого рациона.

Источником углеводов являются растительные продукты, т.е. хлеб, крупа, картофель, овощи, плоды и ягоды. Из животных продуктов углеводы в виде молочного сахара содержатся в молоке. Углеводы являются не только источником энергии, они участвуют в пластических процессах и входят в состав клеток и тканей организма. Шестидесять процентов калорийности дневного рациона покрывают такие углеводы, как крахмал и различные сахара. Как и жиры, углеводы могут накапливаться в организме, но в меньших количествах. В печени углеводы откладываются в виде **гликогена**. Те углеводы, которые поступают в организм после насыщения печени гликогеном, перерабатываются в жир и откладываются в виде запаса в «жировых депо».

Помимо сахаров и крахмала в продуктах содержатся **полисахариды**. К ним относят клетчатку и пектиновые вещества. В связи с весьма ограниченной их перевариваемостью клетчатку и пектиновые вещества относят к **балластным** веществам. Однако они имеют определенное значение для жизнедеятельности человека – регулируют двигательную функцию кишечника, нормализуют ее микрофлору.



Содержание углеводов в рационе обусловлено энергетическими затратами организма. Для взрослых людей потребность в углеводах составляет 350–500 гр., из которых на долю сахаров должно приходиться 15–20%. Суточная потребность в балластных веществах составляет около 25 граммов.

**Минеральные вещества** – играют важную роль в жизнедеятельности человека. Они участвуют во всех обменных процессах, протекающих в организме. Из этих солей наиболее изучено влияние на организм кальция (Ca), фосфора (P), железа (Fe), магния (Mg) и поваренной соли (NaCl). Известно, что кальций и фосфор являются основными структурными элементами костной ткани; в процессах кроветворения участвуют железо, медь, кобальт; в состав нервной ткани входит фосфор. Для нормального минерального обмена взрослому человеку в сутки необходимо потреблять (в гр.): хлора 5–7, фосфора 1,0–1,5, натрия 4–6, калия 2,5–5, кальция 0,8–1,0, железа 0,015–0,02.

Можно говорить о сбалансированности в питании кальция, фосфора и магния, которая определяется отношением кальция и фосфора как 1:1,5, кальция и магния как 1:0,6. Подобная сбалансированность наблюдается в молоке, овощах, фруктах.

**Вода** – является составной частью всех клеток нашего организма, а также жидкой основой крови и лимфы и служит средой, в которой протекают все биохимические реакции. Вода способствует пищеварению и удалению из организма продуктов обмена, играет важную роль в терморегуляции организма. За сутки организм человека теряет около 2,5 литра воды. Эти потери должны быть восполнены равным количеством потребляемой воды. Вода образуется в организме также в процессе окисления жира, белков, углеводов.

**Витамины** – имеют чрезвычайно важное значение для здоровья человека. Отсутствие и даже недостаток их приводит к ряду заболеваний и отрицательно отражается на здоровье. Все известные витамины делятся на 2 группы: водорастворимые (витамин С и группы В) и жирорастворимые (А, Д, К, Е).

В настоящее время чаще наблюдаются расстройства организма, связанные с недостатком в пище витаминов – **гиповитаминозы**.

Характерными признаками гиповитаминозов являются – повышенная утомляемость, слабость, пониженная работоспособность, предрасположение к простудным и инфекционным заболеваниям. Эти явления наблюдаются весной и связаны с недостатком витамина С (аскорбиновая кислота). Этот витамин содержится исключительно в растительных продуктах, главным образом в овощах и фруктах. Особенно много содержится его в черной смородине, лимонах, мандаринах, шиповнике. Одним из главных источников витаминов группы В являются хлеб из муки грубого помола, крупы, бобовые и макаронные изделия. Институ-

том питания Академии наук разработана ежедневная потребность взрослого человека в некоторых витаминах.

### 1.3. Режим питания

Прием пищи должен протекать в условиях, обеспечивающих максимальную ее усвояемость. Значительное влияние на степень усвояемости пищи оказывает **режим питания**, т.е. число приемов пищи, перерывы между ними и распределение рациона по отдельным приемам пищи. Пищу следует принимать в установленные часы. При этом условия работа пищеварительных желез начинается еще до принятия пищи, а это способствует лучшей усвояемости. Нерегулярное питание ослабляет аппетит.

Большую роль играет количество приемов пищи и правильное распределение суточного рациона между ними. Установлено, что наиболее целесообразно принимать пищу три или четыре раза в день и при этом распределять ее потребление следующим образом (при трехразовом питании): на завтрак – 30%, на обед – 45% и на ужин – 25% суточного рациона.

Завтракают обычно перед началом рабочего дня, и следовательно, организм должен получить такое питание, которое покрывало бы все его траты в первую половину рабочего дня.

Обед является основным приемом пищи, и на него падает немного менее половины суточного рациона. Последний прием пищи – ужин, не должен отягощать пищеварительный тракт, и поэтому на его долю следует относить четвертую часть суточного рациона. При распределении рациона между отдельными приемами пищи следует учитывать не только количественный, но и качественный состав. Пища, богатая белком, которая долго остается в желудке и требует более длительного времени на переваривание, должна подаваться к завтраку и обеду. На ужин рекомендуются более легкие, быстро переваривающиеся блюда.

Значительное влияние на степень усвояемости пищи оказывает скорость ее приема. Так, на завтрак и ужин целесообразно отводить 20–30, на обед – 30–40 минут.

Соблюдение правильного режима питания – необходимое условие для сохранения здоровья, для предохранения от заболеваний органов пищеварения и для хорошей трудоспособности.

### 1.4. Нормы питания

Рациональное питание должно удовлетворять потребность организма, покрывать его энергетические затраты, т.е. обеспечивать необходимое количество калорий, а также доставлять все необходимые пище-

вые вещества. Потребность взрослого человека в калориях зависит от его веса, возраста и особенно от характера его труда. Наименьшее количество энергии человек тратит во время сна (60–80 калорий в час). Спокойно сидящий человек в среднем тратит 100 калорий в час, при легкой физической работе – 150 калорий.

Для работников умственного труда потребность в калориях составляет 3000 ккал. в день; для рабочих, занятых механизированным трудом, – 3500 ккал.

Учеными установлена потребность людей в важнейших пищевых веществах в зависимости от их профессий и характера выполняемых работ.

## **ГЛАВА 2. ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТОРГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **2.1. Особенности производственно-торговой деятельности**

Приготовление пищи – самая древняя отрасль человеческой деятельности. В результате многовековой эволюции, под влиянием природных, экономических и социально-исторических факторов сформировались традиционные приемы обработки продуктов и рецептуры блюд. Повара-профессионалы развили и усовершенствовали приемы кулинарной обработки и расширили ассортимент блюд. Однако долгое время приготовление пищи оставалось кустарным, ремесленным, и называли его поварским делом, или кулинарией (от латинского слова «culina» – кухня). В настоящее время общественное питание является крупной отраслью народного хозяйства, выгодным объектом вложения капитала, привлекательным бизнесом. Услугами индустрии питания в нашей стране постоянно пользуются сотни миллионов человек.

Деятельность предприятий питания характеризуется определенными особенностями организационно-экономического характера, а именно:

- в отличие от предприятий других отраслей народного хозяйства, выполняющих одну или две функции (например предприятия пищевой промышленности осуществляют функцию производства; предприятия торговли – реализацию продукции), предприятия питания выполняют три взаимосвязанных функции: производство кулинарной продукции, реализацию и организацию ее потребления;
- предприятия питания изготавливают продукцию, имеющую ограниченные сроки реализации. Это требует организации выпуска блюд небольшими партиями по мере их реализации;

- существуют особые санитарно-гигиенические требования к организации производства и строгое их соблюдение;
- ассортимент изготавливаемой и реализуемой продукции зависит от характера спроса, особенностей обслуживаемого контингента, его профессионального, возрастного, национального состава, условий труда, учебы и других факторов;
- режим работы предприятий питания зависит от режима работы обслуживаемых им предприятий, учреждений, фирм. Это требует наиболее интенсивной работы в часы наибольшего потока потребителей; в обеденные перерывы, в период проведения банкетов и приемов;
- спрос на продукцию изменяется по часам суток, дням недели, временам года. В выходные и праздничные дни резко увеличивается спрос на продукцию ресторанов, кафе. В летнее время повышается спрос на прохладительные напитки и т.д.

При проектировании, размещении, строительстве, выборе типов предприятий питания и режима их работы обязательно учитываются все вышеуказанные признаки.

## **2.2. Классификация предприятий питания**

Предприятия общественного питания классифицируются по следующим признакам:

### **В зависимости от характера производства:**

- заготовочные (производственный цикл ограничивается выпуском полуфабрикатов различной степени готовности);
- доготовочные (предприятия, работающие на полуфабрикатах и выпускающие готовую к употреблению кулинарную продукцию);
- с полным производственным циклом (предприятия, совмещающие производство полуфабрикатов и выпуск готовой кулинарной продукции);

### **В зависимости от ассортимента продукции:**

- универсальные (предприятия, выпускающие разнообразные блюда в широком ассортименте);
- специализированные (предприятия с узким, определенной направленности ассортиментом блюд).

### **В зависимости от обмена и характера услуг на три класса:**

- люкс,
- высший,
- первый.

### **В зависимости от времени функционирования:**

- постояннодействующие (предприятия, работающие в течение всего календарного года);

– сезонные (предприятия, работающие либо только летом, либо только зимой).

**В зависимости от места функционирования:**

– стационарные (предприятия, имеющие постоянное место расположения);

– передвижные.

**В зависимости от обслуживаемого контингента:**

– общедоступные (предприятия, имеющие смешанный контингент питающихся);

– предприятия при учебных заведениях, учреждениях (контингент питающихся постоянен).

### 2.3. Характеристика типов предприятий питания

Сеть предприятий питания представлена различными их типами. Необходимость типизации и специализации предприятий связана с разнообразием спроса населения на виды питания, спецификой обслуживания, контингентом питающихся и т.п. Учитываются особенности интерьера, музыкального сопровождения, мебелировки, столовой посуды, белья и приборов.

К основным типам предприятий питания относят ресторан, бар, кафе, столовую и пр. Из общего числа мест предприятий питания в России более 83% приходится на столовые, около 5% – на рестораны, почти 12% – на кафе и закусочные. Сертификация предприятий питания России производится в соответствии с ГОСТ 28661–90. Наиболее комфортабельным предприятием питания считается ресторан.

**Ресторан** – предприятие питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления (включая заказные и фирменные), виноводочных, табачных и кондитерских изделий, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.

По уровню и характеру услуг рестораны подразделяются на три класса – люкс, высший, первый.

Рестораны класса «люкс» отличаются максимальным комфортом для посетителей, уникальным архитектурно-планировочным и материально-планировочным решениями и материально-техническим оснащением, широким выбором заказных и фирменных блюд сложного приготовления. Строят такие предприятия по индивидуальным проектам, размещают в местах сосредоточения исторических и архитектурных памятников, на курортах, в общественных, административных и зрелищных комплексах. Рестораны **высшего и первого** класса также имеют оригинальный интерьер, достойный выбор услуг, комфортность и разнообразный ассортимент блюд. Отличаются от ресторанов класса «люкс» меньшим набором (но не качеством) услуг. В ресторанах преду-

смагиваются выступления оркестра, инструментального ансамбля, концертная программа. Гостей встречает метрдотель, и обслуживают официанты.

**Бар** – популярное предприятие питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, кондитерские изделия и покупные (сигареты, конфеты, шоколад и т.д.) товары.

Термин «бар» происходит от английского «bar», что означает загородка, заставка, прилавок, которые отгораживают продавца от покупателя. При появлении первых баров и салунов в США продавца от покупателя отделяли барьером, который потом превратился в прилавок, а затем в современную, красивую, удобную и полностью механизированную стойку с высокими табуретами. В России прообразами баров были кабаки, очень популярные в 19 веке.

По уровню обслуживания и номенклатуре услуг бары также подразделяются на три класса: люкс, высший, первый и соответствуют тем же требованиям, что и рестораны. Рассчитан этот тип предприятия на кратковременное пребывание в нем посетителей. Бары классифицируют по ассортименту реализуемой продукции и способу приготовления (молочный, пивной, винный, салатный, гриль) и по специфике обслуживания потребителей (варьете, видео, экспресс, таверны и др.)

**Кафе** – предприятие питания и отдыха с ограниченным по сравнению с рестораном ассортиментом продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки. По уровню и характеру услуг кафе на классы не подразделяют. Гости в кафе обслуживаются либо самостоятельно (самообслуживание), либо официантами. Кафе могут специализироваться по ассортименту (молочное, кондитерское, мороженое) и по контингенту потребителей (молодежное, детское).

**Столовая** – наиболее распространенный тип предприятия питания. Предназначен для приготовления и реализации на месте обеденной продукции массового спроса. Столовые бывают общего типа (расположенные в городской черте и имеющие смешанный контингент питающихся) и при учреждениях и учебных заведениях.

**Закусочные** – предназначены для реализации блюд и закусок несложного приготовления и быстрого обслуживания посетителей. Бывают общего типа и специализированные (шашлычная, блинная, котлетная, бургерная и др.).

Деятельность предприятий общественного питания всех типов регламентируется различными нормативно-технологическими документами. Один из них (основополагающий) – Государственный стандарт Российской Федерации (ГОСТ) Р 50762 – 95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

## 2.4. Общая производственная структура предприятий питания

На структуру предприятия питания влияют все функции, которые выполняет предприятие, ассортимент выпускаемой продукции и объем производства, уровень и формы специализации. Общая производственная структура может быть условно представлена на рис. 1.

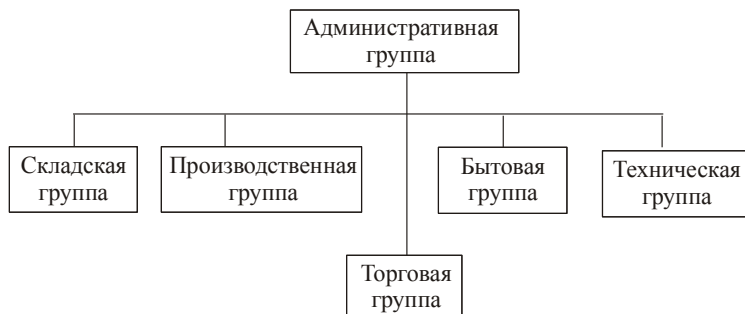


Рис. 1. Производственная структура предприятия питания

**Складская группа помещений** – предназначена для приема и хранения пищевого сырья и включает в себя помещения с низкой температурой (холодильники) и обычные, сухие, хорошо вентилируемые помещения для хранения «сухих» продуктов.

**Производственная группа** – включает в себя производственные помещения для обработки сырья (цехи) – овощной, мясной, рыбный, кулинарный, кондитерский, горячий (цех по производству всех горячих блюд) и холодный (для производства холодных блюд и закусок).

**Торговая группа** представлена помещениями для отдыха и обслуживания потребителей. Сюда входят: вестибюль, аванзал, торговый зал. При самообслуживании посетителей сюда добавляются раздаточная и буфет. Особые требования предъявляются к уровню комфорта.

**Бытовая группа** объединяет помещения, обеспечивающие внутрихозяйственную деятельность предприятия и включает душевые, туалетные комнаты, бельевую и помещения психологической разгрузки.

**Технологические службы** (вентиляционные, электропитание, тепловой узел) обеспечивают слаженную и бесперебойную работу всех групп помещений.

Возглавляет предприятие директор (административная служба). Заверяющий производством организует процесс производства кулинарных изделий и блюд. Администратор (метрдотель) организует работу в зале для посетителей. В производстве заняты повара разной квалифика-

ции, кондитеры, буфетчики, официанты, уборщики зала и другой персонал.

## ГЛАВА 3. ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ И ТЕРМИНОЛОГИЯ В ОБЛАСТИ КУЛИНАРИИ

### 3.1. Виды терминов

В области кулинарного дела используются три вида терминов:

- **Термины профессионального кулинарного мастерства.**

Термины этого вида являются международными и имеют в основе греческие, латинские, французские, немецкие и арабские корни.

Все они возникли исторически в процессе развития кулинарного искусства. Одна их часть связана с исторической эпохой, а другая – стабильно сохраняется в современных профессиональном и бытовом языках.

Например:

**Амбигю** (от лат. *ambigere* – сомневаться, соединять противоположное). Обед, на котором в один прием подают горячие и холодные блюда; типичное амбигю – распространенная в XIX веке русская подача двух первых блюд: ботвиньи (холодной) и шей (горячих).

**Бардирование** (от франц. *barder* – одевать в латы). Подготовка домашней птицы и дичи для жарения, тушения целиком.

- **Термины фундаментальных кулинарных понятий.**

Эти термины также относят к международным, но они имеют национальные соответствия во всех языках и употребляются как в бытовой речи, так и в профессиональной в каждой стране на своем языке. Примеры таких терминов: варка, тушение, жарение, запекание и т.д.

- **Термины, применяемые исключительно в отдельных национальных кухнях.**

Такие термины относятся к специфическим сторонам кулинарного производства или оригинальным продуктам, свойственным лишь данной национальной кухне, а поэтому не переводятся (и остаются без объяснений) на другие языки. Например: кулебяка (Россия); ростбиф (Англия); бешамель (Франция) и др.

Словарь специальных кулинарных понятий и терминов, предложенный в данном курсе, включает все три вида и в целом дает полное и правильное представление о классической и национальной кулинарной терминологии.

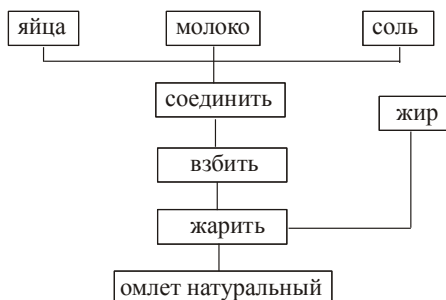


## 3.2. Словарь специальных кулинарных понятий

**Технология приготовления пищи** – наука о процессе производства кулинарной продукции (термин «технология» происходит от греческих слов «ремесло», «учение»).

**Технологический процесс** – ряд последовательных операций по приготовлению кулинарной продукции.

**Технологическая схема** – графическое изображение технологического процесса. Например:



**Сырье** – пищевые продукты, предназначенные для дальнейшей кулинарной обработки. Сырьем для кулинаров могут служить как сырые пищевые продукты (мясо, рыба, овощи), так и продукты пищевых производств (ветчина, колбасы, консервы).

**Вес брутто** – (итал. «грубый») – вес товара с упаковкой; вес продукта до первичной (холодной) обработки.

**Вес нетто** – (итал. «чистый») – вес продукта после его первичной обработки, т.е. вес полуфабриката. Например: вес картофеля до очистки – вес брутто, после – вес нетто.

**Полуфабрикат** – пищевой продукт, прошедший одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до кулинарной готовности, предназначенный для дальнейшей обработки. В зависимости от способа обработки полуфабрикаты имеют различную степень готовности.

**Полуфабрикат высокой степени готовности** – требует минимальных энергозатрат для получения готового блюда или кулинарного изделия.

**Кулинарное изделие** – пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности, но требующих незначительной дополнительной обработки в виде разогрева, порционирования и формирования.

**Кулинарная готовность продукта** – состояние продукта, готового к употреблению после кулинарной обработки, которое определяется

комплексом сенсорных, физико-химических, микробиологических и медико-биологических показателей.

**Блюдо** – пищевой продукт или сочетание продуктов, порционированных и оформленных к употреблению. Одно из древнейших слов, существующее в неизменном по написанию и произношению виде с IX века, имеет два варианта и два значения: блюдо – вместилище еды (миска), и яство, кушанье.

**Выход блюда** – масса блюда в граммах, сервированного к подаче и готового к употреблению. Например: выход блюда «бифштекс рубленый» с гарниром и соусом составляет 250 граммов.

**Бракераж блюда** – оценка качества блюда по органолептическим показателям с целью установления наличия или отсутствия брака.

**Холодная обработка продуктов** – все виды обработки продуктов, предшествующие тепловой. Например: переработка, сортировка, мойка, замачивание, нарезка, отбивание, протирание, перемешивание и т.п.

**Специальные виды холодной обработки продуктов:**

**Панирование (фр.)** – покрытие пищевого продукта обволакивающими смесями перед тепловой обработкой (мука, сухари, взбитые яйца, смесь яиц с мукой).

**Льезон (фр. – связь, соединение)** – смесь взбитых яиц, молока, желатина, крахмала для обработки поверхности продукта с целью сохранения его формы после тепловой обработки.

**Кляр** – смесь яиц, муки и специй (жидкое тесто). Применяется для покрытия рыбы, овощей, фруктов.

**Карбование (нем.)** – кулинарный прием, широко используемый в западно-европейской кухне, особенно ресторанной. Применяют обычно вместо отбивания мяса, путем нанесения насечек.

**Каннелирование (нем.)** – нанесение рисунка на поверхность продукта с помощью ножа или специальных приспособлений с целью получения фигурной нарезки. Каннелируют огурцы, морковь, редис, лимоны, апельсины и т.д.

**Тепловая обработка продуктов** – все виды обработки продуктов путем нагрева.

**Варка** – приготовление пищевого продукта до кулинарной готовности путем полного его погружения в кипящую жидкость (вода, молоко, бульон, отвар и т.п.).

**Припускание** – разновидность варки продукта при минимальном соотношении объемов жидкости и продукта или в собственном соку.

**Варка на пару** – обработка продукта горячим паром до состояния кулинарной готовности.

**Бланширование** – кратковременная обработка продукта горячим паром или кипящей водой перед дальнейшей обработкой. Является вспомогательным видом тепловой обработки.

**Жаренье** – приготовление продукта до готовности с использованием разогретого до 120 – 180°С жира.

**Основной способ жаренья** – доведение продукта до готовности на сковороде или противне с разогретым жиром путем непосредственного контакта продукта с греющей поверхностью.

**Фритюр** (фр.) – название поварского жира и одновременно кулинарного приема, при котором применяется этот жир. Фритюр – смесь растительных и животных жиров.

**Жаренье во фритюре** – доведение продукта до готовности путем его полного погружения в разогретый до 180–200°С жир. Минимальное соотношение жира и продукта при этом способе – 4:1.

**Жаренье на открытом огне** – обработка продукта до готовности над горячими углями. Имеет 2 способа: жаренье на решетке и на вертеле. В западно-европейской кухне все продукты, жаренные над углями, носят общее название – **барбекю**.

**Жарение в жарочном шкафу** – жарение продукта на противне в закрытом объеме жарочного шкафа.

**Пассерование** – прогрев продукта на умеренном огне в масле до мягкости, избегая глубокого обжаривания и образования корочки. Пассеруют лук, морковь, белые корни для супов, соусов и т.д.

**Тушение** – комбинированный способ тепловой обработки, когда продукт обжаривают, а затем припускают в бульоне или соусе.

**Запекание** – комбинированный способ тепловой обработки, когда продукт предварительно припускают, варят или жарят, а затем обжаривают в жарочном шкафу.

**Фламбирование** (фр. – обжечь пламенем) – применяется для придания окончательного вкуса и торжественного кулинарно-декоративного эффекта. Блюдо, поданное на стол, обливают небольшим количеством спирта или коньяка и поджигают. Прием рискован и требует особого навыка. В комплект для фламбирования входят: спиртовка, специальная сковорода и крышка.

**Гарнир** (фр. – украсить, наполнить) – употребляется для обозначения всякого дополнения к основному блюду. В ряде зарубежных кухонь это любая меньшая часть блюда по отношению к большей.

**Простой гарнир** – гарнир, состоящий из одного продукта.

**Сложный гарнир** – включает несколько продуктов, обычно три-пять наименований.

**Корнишоны** – маринованные огурчики, используемые как закуска или для гарнировки блюд.

**Пикули** – маринованные овощи в сочетании с фруктами, нарезанные одинаковыми небольшими кусочками и предназначенные для гарнировки блюд или в качестве закуски.

**Маслины** – соленая приправа из зрелых, окрашенных в черный цвет плодов оливкового дерева. Используются для гарнировки блюд.

**Оливки** – зеленые, незрелые, маслины. Используются как закуска или приправа для остроты блюд. И оливки, и маслины являются обязательной принадлежностью мировой ресторанной кухни.

**Дизайн блюда** – художественное оформление эстетического облика кулинарного изделия.

**Крутон** (фр. – горбушка) – обжаренный ломтик хлеба, являющийся фундаментом для других продуктов при оформлении блюда к подаче. Эффективный прием, зрительно увеличивающий размеры блюда. Например: на крутоне подают котлету по-киевски, эскалоп и др.

**Папильоты** (фр. – бумажная обертка) – бумажные трубочки с различными вырезами и фестончиками, с помощью которых скрывают окончание костей животных или птиц, выступающих из мяса. Папильотки не только носят декоративный характер, но и играют роль ручки, за которую можно удержать блюдо при потреблении.

**Гурман** (фр.) – человек, любящий вкусно поесть, иногда без меры.

**Гурмэ** (фр.) – человек, разбирающийся в тонкостях кулинарии, кулинарный эксперт, ценящий вкусные блюда, но не гурман.

## ГЛАВА 4. СПРАВОЧНАЯ ЛИТЕРАТУРА ПО КУЛИНАРИИ

Следует отметить, что любое блюдо как в домашних условиях, так и в условиях производства невозможно качественно приготовить, не пользуясь определенными нормативами (размер и масса полуфабриката, соотношение компонентов, температурный режим, продолжительность тепловой обработки и т.д.).

Основным нормативным документом для производства каждого блюда является его рецептура.

**Рецептура** – количественное соотношение составных компонентов, определяющее пищевую ценность, органолептические свойства и выход готового продукта; или сведения о нормах расхода сырья на производство блюда в определенном объеме (1 порция, 1 кг., 1 литр).

Для предприятий общественного питания рецептуры блюд объединены в «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», который является единственным для них официальным нормативным документом. Сборник редактируется, дополняется и издается в среднем каждые 10 лет. Последним действующим до настоящего времени документом является сборник рецептур от 1994 г.

Рецептуры в Сборнике расположены в определенном порядке, в соответствующем каждой группе блюд разделе. Например, рецептуру на приготовление борща следует искать в разделе «Супы».

В рецептуре указывается: порядковый номер и наименование блюда; перечень продуктов и нормы их вложения весом, брутто и нетто; выход отдельных полуфабрикатов и блюда в целом.

Большинство рецептов блюд приводятся в двух и трех вариациях, с различными нормами вложения отдельных продуктов и выхода готовых изделий. Приводимые нормы носят официальный характер; по ним работают все предприятия общественного питания.

Пример рецептуры:

### Бефстроганов

	I		II	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Говядина (вырезка)	161	119	107	79
Маргарин столовый	10	10	7	7
Лук репчатый	43	36	29	24
Вес пассированного лука	–	18	–	12
Мука пшеничная	5	5	4	4
Сметана	30	30	20	20
Соус «Южный»	4	4	3	3
Томат-пюре	15	15	10	10
Специи	–	–	–	–
Вес жареной говядины	–	75	–	50
Вес соуса	–	75	–	50
Гарнир № 378, 385	–	200	–	200
Выход:	–	350	–	300

Приготовление блюда в двух–трех вариантах, предусмотренных рецептурой, позволяет рекомендовать его для различных предприятий питания. Так, бефстроганов с нормами вложения сырья по первой колонке готовится в ресторанах и барах, а во второй в кафе и столовых.

Поскольку в рецептурах, приводимых в Сборниках, количество продуктов дано в расчете на определенное количество блюд, штук или массу каких-либо изделий, то на предприятиях для удобства работы составляют технологические карты, в которых количество сырья приводится в расчете на определенное количество порций с учетом характера

работы предприятия. Технологические карты включают специфические особенности приготовления данного блюда.

Нормативный материал технологических карт соответствует утвержденным рецептурам.

Кроме рецептов Сборник содержит сведения о кондициях и нормах расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, различные рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. Для улучшения организации обслуживания различных слоев населения издаются отдельно сборники рецептов блюд для диетического питания, для питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях, для школьных столовых; сборники мучных кондитерских и булочных изделий.

Помимо сборников рецептов и кулинарных изделий, важными документами, регламентирующими технологические процессы изготовления и качество кулинарной продукции, являются технические условия (РТУ, МРТУ), стандарты (ОСТ, ГОСТ) и технологические инструкции.

Для приготовления блюд в домашних условиях следует использовать проверенные на практике, хорошо зарекомендовавшие себя рецепты, помещенные в специальной литературе по кулинарии и НТД для профессиональных работников.

## **ГЛАВА 5. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ**

### **5.1. Общая характеристика**

Холодные блюда и закуски являются средством возбуждения аппетита, поэтому их подают перед основным приемом пищи и иногда между горячими блюдами. Пищеварительный аппарат человека заторможен, и, чтобы пища усваивалась нормально, необходимо его растормозить, возбудить выделение пищеварительных соков еще до поступления пищи в организм. Эту роль и выполняют закуски и холодные блюда. Поданные перед основным приемом пищи они создают первое впечатление о предстоящем обеде и очень важно, чтобы это впечатление было положительным. От этого зачастую зависит успех всего обеда, по его началу судят о хозяевах, об их умении организовать прием.

Между холодной закуской и блюдом особой разницы нет. Поданные в начале обеда, они играют роль закуски, а в меню завтрака или ужина могут быть основным блюдом. Винегрет, поданный в начале обеда объемом порции 100–150 граммов, является холодной закуской, а объемом 250 г в меню завтрака или ужина – холодным блюдом.

Некоторые закуски подают горячими. От горячих вторых блюд они отличаются меньшей массой (выходом), более острым вкусом и тем, что их подают без гарнира. При подаче они следуют сразу как после холодных закусок (в отсутствии первых блюд), так и после первого блюда.

Примером могут служить сосиски-гриль. Сервированные к подаче с веточкой зелени и острым соусом они являются горячей закуской, а в сочетании с гарниром (картофельное пюре, тушеная капуста и т.д.) – вторым горячим блюдом.

Многие холодные закуски обладают острым вкусом (из сельди, кильки, соленых и маринованных грибов), некоторые имеют нежный вкус (заливные блюда), и в этом случае к ним подают острые приправы и соусы – горчицу, хрен, майонез и т.д. Особую роль играют холодные закуски и блюда в меню приемов и банкетов, где их число достигает 5/10 наименований.

Холодные блюда и закуски являются источником витаминов и минеральных солей. Особенно приготовленные с использованием сырых овощей и фруктов.

В рецептуру многих закусок входит растительное масло, обогащая пищевой рацион непредельными жирными кислотами, которые содержатся в печени, мясе отварном с гарниром.

Технология холодных блюд и закусок требует строгого соблюдения санитарных требований к их приготовлению, хранению и реализации, к оборудованию и содержанию рабочего места. Рабочее место должно быть оснащено всем необходимым оборудованием и инвентарем.

Очень большое внимание уделяется внешнему оформлению холодных блюд и закусок. Они должны быть красивыми, привлекать внимание и возбуждать аппетит. Облегчает оформление использование специальных выемок, формочек, ножей и другого инвентаря. Продукты в блюде должны хорошо сочетаться по форме и цвету, а посуда для подачи – соответствовать блюду как по форме, так и по размеру.

*Основная посуда для подачи холодных блюд и закусок:*

фарфоровые и металлические блюда (для ассорти)

селечница (для сельди и рыбной гастрономии)

стеклянные вазы (для сырых овощей)

икорницы (для икры зернистой)

салатники (для салатов и винегретов)

розетки (для лимона и зелени)

креманки (для острых закусочных смесей, икры) и т.д.

## **5.2. Бутерброды**

Бутерброды вносят разнообразие в меню, позволяют красиво и аппетитно сервировать стол. Их подают как самостоятельное блюдо, как закуску перед обедом или ужином, к супу, чаю или кофе, в виде банкетной закуски к праздничному столу, а также берут и с собой на пикник, в походы и т.д.

### 5.2.1. Подготовка продуктов

**Хлеб.** Бутерброды чаще всего готовят на хлебе (ржаном и пшеничном) или хрустящих хлебцах. Их состав и вкус хорошо сочетаются со многими продуктами, благодаря чему бутерброды можно делать как с отдельными продуктами, так и смесями.

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1–1,5 см, на него накладывают основной продукт и украшают. Реже используется печенье и специальные основы, приготовленные для бутербродов (корзиночки, валаваны, таралетки).

**Масло, маргарин, масляные смеси.** Масло и маргарин намазывают на хлеб, иногда из них делают украшения – цветок, ролик, кубик и т.д. Жиры придают бутерброду вкус и сочность, связывают продукты с хлебом.

Масло должно быть свежим и иметь хороший вкус. С солеными продуктами (килька, сельдь, копчености) рекомендуется несоленое масло, а с овощами (огурцы, помидоры, салаты) можно употреблять и соленое.

Для приготовления бутербродов масло и маргарин должны быть мягкими, тогда весь бутерброд можно покрыть равномерным слоем. Масло выдерживают несколько часов при комнатной температуре, затем растирают деревянной ложкой в миске или слегка взбивают. Для того чтобы разнообразить вкус бутербродов, масло или маргарин можно заправить. Таким образом получают масляные смеси. Готовят их путем растирания сливочного масла с измельченными приправами, горчицей, сыром, зеленью петрушки и т.д.

После приготовления масляные смеси формуют в виде брусочка, охлаждают и используют для приготовления бутербродов. Например, для приготовления **зеленого** масла в размягченное сливочное масло добавляют рубленую зелень петрушки, лимонный сок или лимонную кислоту и хорошо растирают. **Селечное** масло получают взбивая размягченное сливочное масло с мелко рубленным и протертым через сито филе сельди.

**Майонез** – используют как обычный (провансаль), так и в смеси с томатной пастой (красный), рубленой зеленью петрушки и укропа (зеленый), с пряностями и приправами.

Майонез ровным слоем намазывают на хлеб ножом, чтобы он не стекал по краям. Лучше всего майонез подходит к овощным и рыбным продуктам.

**Мясные изделия** – мясные изделия очень хорошо подходят для приготовления бутербродов. Вместе с мясом можно использовать целый ряд других продуктов.



Мясо можно использовать в отварном, тушеном, жареном и запеченном виде. Остывшее мясо острым ножом нарезают поперек волокон тонкими ломтиками. Используются также и кулинарные изделия из мясного фарша – фрикадельки целиком, котлеты, рулеты, разрезанными пополам или на кусочки.

Колбасу перед употреблением очищают от оболочки. Если оболочка снимается с трудом, колбасы опускают на 1–1,5 мин в горячую воду, затем вдоль батона делают надрезы и снимают оболочку. Толщина ломтиков зависит от вида и диаметра колбасы. Вареные, ливерные колбасы нарезают на ломтики толщиной 3–5 мм, причем толстую колбасу нарезают прямо, а тонкую – под углом. Полукопченую и копченую колбасы нарезают тонкими ломтиками толщиной до 2 мм.

С копченого мяса нужно удалить кожу и кости, а затем нарезать поперек волокон. На бутерброд с жирной ветчиной рекомендуется класть много овощей, яиц, салата. Мясные консервы вынимают из коробки по возможности целиком, затем нарезают острым ножом поперек волокон.

**Рыбные изделия** – рыба легко переваривается, у нее нежное мясо, поэтому бутерброды с рыбными продуктами ценятся высоко. Свежую рыбу рекомендуется класть на бутерброды в жареном, отварном и тушеном виде. Остывшую рыбу разделяют на тонкие кусочки в зависимости от ее размеров, можно класть на бутерброды и небольшие рыбные филе целиком. Соленую рыбу по необходимости вымачивают, используют без кожи и костей (чистое филе). Ее пластуют, удаляют позвоночник и реберные кости с части, предназначенной для нарезки.

Балык перед нарезкой зачищают от кожи, костей и хрящей. Тонкие ломтики кладут на бутерброды ровно, волнообразно или сворачивают трубочкой.

Копченую рыбу сначала чистят, удаляют внутренности, кости и голову, затем нарезают острым ножом.

Рыбные консервы после вскрытия вынимают, дают стечь маслу или соусу и укладывают на бутерброд.

Икру накладывают на бутерброд нержавеющей или пластмассовым ножом.

**Яйцо.** На бутерброды обычно кладут сваренные вкрутую яйца, режут омлеты или яичницы. Нарезают их ножом или специальной яйцережкой на ломтики и дольки.

**Творог и творожные массы.** С творогом можно приготовить как соленые, так и сладкие бутерброды. Творог растирают в эмалированной посуде, пропускают через мясорубку или протирают через сито. К обезжиренному творогу можно добавить сметану.

Для соленых бутербродов творог смешивают с рубленным луком, сельдью, килькой, тертым сыром и другими солеными приправами.

Для сладких бутербродов в творог добавляют сахар, ванилин, толченые орехи, цукаты.

Творог можно ровно намазывать на бутерброд ножом, но для большего эффекта его наносят шприцем, образуя полосы, зигзаги и другие фигуры.

**Сыр и сырные массы.** Сыры подразделяются на творожные и ферментные. По консистенции они бывают твердые, мягкие и плавленые. Твердые сыры (чеддер, эментальский, швейцарский и др.) кладут на бутерброды тонкими ломтиками.

Сыр на бутербродах быстро засыхает и становится непривлекательным.

Чтобы избежать этого, нужно на бутерброд с сыром положить ломтик помидора.

Твердые сыры можно натереть, смешать с маслом или сметаной и положить на бутерброды.

Мягкие сыры отличаются более острым и соленым вкусом. Их также кладут на бутерброды ломтиками, так они лучше сохраняются. Можно смешивать с маслом или сметаной. Плавленые сыры можно резать ножом и ломтиками класть на хлеб. Копченый сыр также относится к плавленым. Творожные сыры обычно бывают соленые и острые. На хлеб эти сыры кладут ломтиками.

Бутерброды с сыром рекомендуется готовить за столом, нарезаая сыр по необходимости.

**Овощи, овощные салаты, массы и пасты.** Бутерброды готовят как с сырыми, так и с отварными овощами. Овощи должны быть свежими, их нужно тщательно промыть и очистить от земли.

Помидоры нарезают ломтиками, дольками, мелкие кладут целиком или половинками.

Огурцы лучше использовать вместе с кожурой, так как зеленый цвет эффектно отличается от белой мякоти. Чистят огурцы только с очень твердой кожурой или горькие. На бутерброды кладут ломтиками, четвертушками, половинками.

Зеленый салат – курчавые листья зеленого салата кладут целыми или размельченными.

Редис кладут целиком, нарезанным ломтиками, дольками или рубленым.

Морковь сырую натирают, отварную нарезают ломтиками, дольками и фигурно, используя специальные приспособления.

Лук зеленый рубят или нарезают остроконечными кусочками, которыми оформляют бутерброд.

Лук репчатый нарезают кольцами, полукольцами или соломкой.

Укроп, петрушка, сельдерей кладут мелкими веточками, крупные листья и черенки мелко рубят.

Овощи отварные (картофель, свекла, морковь) нарезают ломтиками и укладывают прямо на бутерброд или листик салата.

Бутерброды можно покрывать салатами из сырых и отварных овощей, овощными массами в сочетании с другими продуктами или наполнять корзиночки (из пресного теста) и валованы (из слоеного теста).

**Паштетные массы.** Для быстрого приготовления бутербродов очень хороши паштеты, сделанные из различных продуктов. Паштеты должны быть достаточно густыми. Их можно намазывать на бутерброд ровным слоем или горкой, небольшими порциями.

Украшают продуктами, которые соответствуют составу и цвету паштета.

## 5.2.2. Классификация бутербродов (рис. 2)

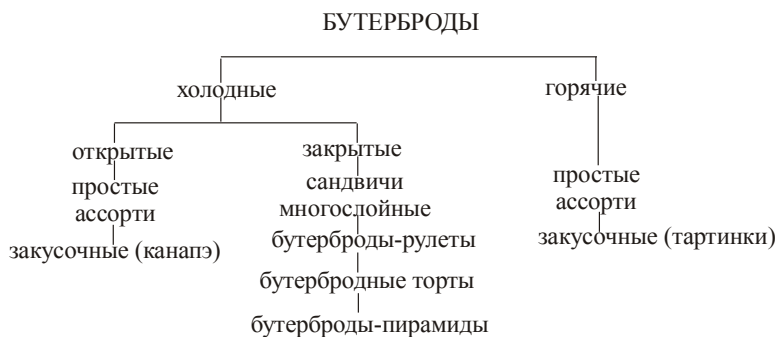


Рис. 2. Классификация бутербродов

### Открытые бутерброды

**Простые** – это бутерброды обычно с одним видом продукта на смазанном маслом или масляной смесью ломтике хлеба.

Готовить их несложно. Хлеб нарезают ломтиками толщиной около 1 см и диаметром до 8 см, смазывают маслом, сверху укладывают заранее заготовленные продукты.

**Ассорти** – отличаются от простых тем, что на хлеб укладывают несколько видов, сочетающихся по виду продуктов.

**Закусочные (канапе)** – миниатюрные бутербродики, относятся к группе банкетных закусок. Их подают к аперитиву или отдельно для возбуждения аппетита перед едой. В этой роли они незаменимы на званых обедах, на приемах и коктейлях. В этих маленьких закусочных миниатюрах сливаются воедино изумительный вкус и изысканный внешний вид.

Для приготовления канапе с пшеничного хлеба срезают корки, нарезают полосками толщиной 0,5 см и шириной 4–5 см, подсушивают или обжаривают на масле в жарочном шкафу или тостере, охлаждают и

нарезают кубиками, треугольниками, квадратиками и др. Фигурные крутоны можно предварительно вырезать из подготовленного хлеба различными фигурами или выпечь из слоеного и других видов теста. Крутоны смазывают маслом, на них красиво укладывают основные продукты и охлаждают (масло должно затвердеть).

В связи с тем, что канапе едят целиком, размер их в готовом виде должен быть небольшим (ширина 4–5 см, высота 2–4 см). Для канапе применяют пластмассовые шпажки, шпильки, которыми скрепляют продукты. Шпильки могут быть в виде разноцветных фигурок или флажков и служат дополнительным украшением.

Разложенные одним слоем закусочные бутерброды подают на низких или высоких блюдах, устланных бумажными, пластиковыми или полотняными салфетками. К бутербродам подают лопатку или широкий нож. Бутерброды, проткнутые вилочкой или шпажкой, можно брать с их помощью. Самые маленькие бутерброды едят с вилочки, а те, что побольше – руками.

### **Закрытые бутерброды**

**Сандвичи.** Хлеб для приготовления сандвичей лучше всего использовать формовой без корок, разрезая его на полоски шириной 5–6 см, толщиной 0,5 см. На полоску хлеба наносят тонкий слой сливочного масла (или масляной смеси), укладывают тонкие ломтики подготовленных продуктов. Накрывают другой полоской хлеба, смазанного маслом, и разрезают на бутерброды квадратной, треугольной или другой формы. Делают их мелкими (4×4 см) и более крупными (для дорожных наборов). Удобно использовать для приготовления сандвичей мелкоштучные булочки, которые разрезают вдоль и вкладывают в них продукт.

**Многослойные бутерброды** – разновидность закрытых. При их изготовлении необходимо, чтобы все слои хлеба и начинки плотно прилегали друг к другу, т.к. бутерброды разрезаются на тонкие полосатые ломтики. Обе стороны ломтя хлеба должны быть намазаны маслом, т.к. масло – основной скрепляющий продукт. Сложенный многослойный бутерброд помещают под пресс и оставляют в прохладном месте, пока начинка не остынет полностью и масло не затвердеет. Благодаря этому бутерброды не разваливаются при разрезании. Слоенные бутерброды наиболее вкусны, если слои хлеба равномерные и тонкие, а начинка сочная и обильная. Чтобы бутерброд выглядел более аппетитно и привлекательно, его можно сделать из разных сортов хлеба и разнообразных начинок.

**Бутерброды-рулеты** – готовят с использованием свежего черного или белого хлеба, который легко сгибается и не ломается, если его сворачивать. На тонкие (0,5–0,7 см), широкие ломтики хлеба намазывают

масляные смеси и паштеты. Сворачивают их рулетом тщательно, чтобы не осталось пустого пространства. Рулет оборачивают целлофаном или пергаментом и 3–4 часа выдерживают в холодном месте. За это время хлеб остынет и начинка уплотняется. Нарезают непосредственно перед подачей на стол. Начинка может состоять из нескольких слоев различного цвета, что придает бутерброду больший эффект. Бутерброд-рулет можно приготовить из целого белого батона, из которого удаляют мякиш. Образовавшиеся полости начиняют, дают начинке застыть в холодном месте, затем нарезают тонкими ломтиками. Подают бутерброды-рулеты холодными.

**Бутербродные торты** – делают из самых разнообразных бутербродов, используя различные сорта хлеба, помещая слоями или вперемешку. По форме бутербродные торты могут быть круглые, угольные, продолговатые, овальные и т.д. Их готовят низкими (однослойными) и многослойными. Оформляют торт непосредственно перед подачей на стол, используя продукты, входящие в его состав.

**Бутерброды-башни (бутерброды-пирамиды)** – состоят из уложенных друг на друга и скрепленных спичкой, шпажкой или палочкой бутербродов одного или различных видов.

### Горячие бутерброды

Готовят их **простыми** и **ассорти**, сервируют как самостоятельное блюдо или закуску, а также к бульонам, пюре и молочным супам. Технология приготовления предусматривает два способа:

1. Подготовительный п/ф ставят на несколько минут в горячую духовку (275–300°С) или микроволновую печь и сразу же подают на стол;

2. Ломти хлеба обжаривают на плите с обеих сторон до светлорыжевато-коричневого цвета, кладут на блюдо или закусочную тарелку и затем покрывают подогретыми продуктами. На стол подают сразу после приготовления.

Едят их в горячем виде или остывшими. Большие по размерам бутерброды едят ножом и вилкой.

**Тартинки** – это небольшие горячие бутербродики, вид горячей закуски. Состоят обычно из поджаренного на растительном или сливочном масле черного или белого хлеба с ломтиками отварных или жареных мясо- и рыбопродуктов, посыпанных тертым сыром и запеченных в духовке.

Тартинки подают как горячую закуску на массовых приемах, а также в кафе, закусочных – к чаю, кофе.

### Закуски на спичках

Это несложные, не требующие больших затрат времени на приготовление закуски. Сервируются к напиткам. Таким образом, можно по-

давать различные комбинации с сыром, свежими или консервированными овощами, фруктами, мясными продуктами и т.д.

Закуски могут быть холодными или горячими. Тоненькой корочкой палочкой из дерева, пластмассы или металла протыкаются один или два сорта продуктов. Едят их прямо с палочки, без вилки и ножа. Подать их можно на отдельном блюде, а также прикрепить их палочками к батонам хлеба, целым овощам и крупным фруктам.

### **Банкетные мелкие холодные закуски**

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

Валованы выпекают в виде стаканчиков из слоеного теста. Их заполняют икрой, салатом, кусочками вареной курицы в майонезе. Сверху валованы и тарталетки украшают зеленью, маслом в виде цветочка, фигурно нарезанными огурцами, помидорами, редисом и т.д.

## **5.3. Блюда и закуски из рыбы**

Закуски из рыбных гастрономических товаров (соленая, маринованная, малосоленая рыба, рыба горячего копчения, икра, рыбные консервы) обладают острым вкусом, специфическим запахом и хорошо возбуждают аппетит.

Неразделанную **сельдь** с высоким содержанием соли вымачивают в воде в течение 10-12 часов, разделанную на филе – в настое чая или в воде с молоком. Для приготовления закусок сельдь разделяют на чистое филе (без кожи и костей). Ассортимент закусок из сельди обширен: сельдь с гарниром и яйцом; с горячим отварным картофелем и маслом, с луком, сельдь рубленая и т.д.

**Семгу, кету, лососину** – не вымачивают, разделяют на филе и нарезают. Закуски эти являются деликатесными, подают их обычно без гарнира с дольками лимона и зеленью.

Для закусок используют и рыбу **холодного и горячего копчения**. Рыбу нарезают порционными кусками без кожи и хрящей (костей) и сервируют к подаче со свежими огурцами, листьями зеленого салата или со сложным гарниром отварных овощей, заправленных майонезом.

**Жареную рыбу** подают обычно под овощным маринадом. Для этого рыбу (порционные куски) панируют в муке, жарят основным способом на растительном масле, заливают маринадом и охлаждают.

К деликатесным (банкетным) закускам относят икру зернистую и паюсную, заливные блюда из рыбы и морепродуктов. **Икру зернистую** укладывают в розетку, которую помещают в икорницу с мелко колотым льдом или креманку. Отдельно на розетке подают сливочное масло в виде розочек, шариков, листиков и т.д. с веточкой зелени. Икру паюсную формируют ножом на доске в виде ромба или квадрата, затем срезают ее с доски ножом и переносят на фарфоровую тарелку. Сбоку укладывают веточку зелени и дольку лимона. **Рыбу** заливают целиком, целую фаршированную и порционными кусками. Разновидностью заливных блюд являются рыбные студни.

Для сервировки блюд к подаче используют закусовые тарелки или посуду специального назначения (селедочницы, лотки и др.).

#### 5.4. Блюда и закуски из мяса и мясopодуктов

В ассортимент мясных блюд входят отварные, жареные, заливные мясopодукты, фаршированные мясом изделия, паштеты, студни, мясные гастрономические продукты (ветчины, колбасы) и др.

**Отварное и жареное мясо** подают нарезанными поперек волокон по 2–3 ломтика на порцию с гарниром из огурцов, помидоров, зеленого салата и отварных овощей, а также с соусом хрен, майонезом с корншонами. Перед подачей нарезанные мясные продукты рекомендуется покрыть тонким слоем мясного желе. Оно придает красивый блеск.

**Ветчину и колбасы** зачищают, нарезают и подают с гарниром из свежих, соленых и маринованных огурцов и помидоров, листьями зеленого салата.

Заливные блюда готовят из вареных мясных продуктов, нарезанных порционными или мелкими кусками. Подают с соусом хрен.

**Паштеты** относятся к наиболее питательным холодным закускам. Содержание белков достигает 22–26%. При отпуске паштеты посыпают рублеными отварными яйцами, украшают взбитым сливочным маслом, выпуская его из кондитерского мешка. Паштеты можно запекать в тесте и в специальных формах.

**Мелкую птицу** (рябчики, куропатки, цыплята) подают целиком, крупную – рубят пополам и порционируют (нарубают на кусочки определенной массы).

Для мясного ассорти используют говядину, ветчину, язык, птицу и др. Для оформления используют художественно нарезанные овощи и свежую зелень.

**Мясные банкетные блюда** готовят из лучших сортов говядины, свинины, баранины или филейной части птицы. Мясо отваривают, обжаривают или тушат крупными (1,5–2 кг) кусками. Оформляют такие блюда вареными яйцами и морковью, свежими огурцами и сладким

перцем, зеленью и сливочным маслом, паштетами и другими продуктами. На гарнир можно использовать фигурно нарезанный, а затем обжаренный картофель, различные свежие и вареные овощи, свежие и консервированные фрукты, зелень. В последнее время все чаще оформляют и подают холодные банкетные блюда на овальных и прямоугольных зеркальных блюдах, которые, отражая уложенные продукты, придают блюду особую нарядность.

Используют и различные постаменты. Делать их надо только из съедобных продуктов, которые могут быть дополнительным гарниром. Постаменты можно готовить из овощей (смесь отварных овощей, нарезанных мелким кубиком и заправленных майонезом с добавлением желе). Наиболее известным блюдом этой группы является **ростбиф**. Мясо говядины (вырезку, длинейшую мышцу спины) обжаривают основным способом. По степени прожаренности ростбиф готовят – полностью прожаренным; средней степени прожаренности (на разрезе мясо розового цвета) и с кровью (на разрезе стекает сырой мясной сок). Оформляют блюдо карбованными овощами и зеленью. Отдельно подают соус майонез или майонез с корнишонами.

## 5.5. Салаты. Характеристика. Общие приемы приготовления

Салаты в кулинарной традиции занимают одно из центральных мест и пользуются популярностью. Они не только великолепны в цветовом и эстетическом отношении, но и необычайно вкусны. За последние несколько лет в традициях питания произошли значительные изменения: салаты подают как в обед, так и вечером, они могут быть и основным блюдом и легкой закуской. Без салатов не обходится ни одно торжество. Причина тому – богатый ассортимент овощей, фруктов и других необходимых продуктов, а также возможность проявлять выдумку и фантазию в подборе компонентов.

Для приготовления салатов используют сырые, отварные, квашенные и маринованные овощи и грибы, свежие ягоды и фрукты, рыбу и морепродукты, мясо, птицу и дичь. Салаты готовят из одного или многих видов продуктов в различных сочетаниях.

Картофель, свеклу, морковь варят в кожице, охлаждают и очищают. Основные формы нарезки продуктов: ломтики, кубики, соломка, мелкая крошка. Овощи и фрукты иногда кладут целиком. Разновидностью салата является **винегрет**, обязательным компонентом которого является отварная свекла. В винегрет можно добавлять грибы соленые или маринованные, рыбу отварную и горячего копчения, сельдь, кальмары, вареное мясо и т.д.



Смешивают и заправляют салаты перед подачей. Гарнируют наиболее яркими по окраске продуктами (овощами, ломтиками мяса, кусочками крабов, креветками и т.д.).

При оформлении необходимо стремиться к тому, чтобы основные продукты не были покрыты второстепенными. Чаще всего используют: листья салата, салатный цикорий, зелень укропа, петрушки, сельдерея, зеленый лук, отварные яйца, помидоры, огурцы, редис, болгарский перец, маслины и др.

Наиболее распространены два способа приготовления и оформления салатов:

- |           |   |
|-----------|---|
| 1 способ: | Все компоненты салата нарезают, смешивают, заправляют и укладывают в посуду для отпуска салатов.  |
| 2 способ: | При нарезке лучшие куски оставляют для оформления. Примерно 2/3 общей массы продуктов нарезают, заправляют и кладут горкой. На горку укладывают украшения из оставшихся продуктов – ломтики мяса, птицы, рыбы, яиц, помидоров и зелени. |

Заправленные салаты и винегреты хранению не подлежат, поэтому продукты для них подготавливают в отдельной посуде, а смешивают и заправляют перед самым отпуском.

Салаты из овощей и зелени используют как самостоятельное блюдо и как гарнир к мясным и рыбным холодным и горячим блюдам. Подают на торжественных приемах и в неофициальной обстановке, но независимо от этого они как произведения кулинарного искусства пользуются заслуженным успехом.

## 5.6. Салаты-коктейли

На приемах и банкетах готовят своеобразные холодные закуски – салаты-коктейли. Продукты для них нарезают мелкими кубиками, соломкой или фигурно (с помощью специальных выемок). Заправляют такие салаты майонезом, майонезом со сметаной, взбитой сметаной или сливками, заправками. Подают в стеклянных креманках или фужерах небольшими порциями по 50–100 граммов. Красочно оформляют зеленью, дольками апельсина или лимона, яблоками, консервированными фруктами, ягодами, миндалем. Креманки (фужеры) ставят на блюде или тарелку с салфеткой.

Едят их чаще чайной ложкой или кокотной вилкой, которые кладут рядом на тарелку. Наиболее популярны салаты-коктейли из мяса каль-

мара, морского гребешка, мидий и других морепродуктов, из мяса птицы и дичи, ветчины и сыра, фруктов.

## 5.7. Горячие закуски

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

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

Закуски от формы нарезки и посуды, в которых их готовят, получили свое название:

«жюльен» (называют так из-за формы нарезки продуктов (соломкой)); готовят из птицы или дичи.

«кокот» (от названия специальной кастрюльки с ручкой (кокотницы); готовят из грибов, крабов, почек, птицы. В настоящее время кокотницей называют также термостойкую красиво раскрашенную форму для приготовления горячих разнообразных блюд. Слово «кокотница» французского происхождения и переводится на русский язык, как «курочка».

«кокиль» – от названия натуральной или искусственной раковины (кокильницы). Готовится из рыбы, мидий, устриц, кальмаров.

В этой посуде изделия запекают и подают. При подаче кокотницы или кокильницы ставят на фарфоровые (пирожковые или десертные) тарелки с бумажными салфетками, а на ручку кокотниц надевают бумажные папильотки.

Их включают в меню после холодных закусок.

### Примеры рецептов: Жюльен из птицы

Мякоть жареных цыплят	50 г
Ветчина	20 г
Шампиньоны обжаренные	5 г
Соус сметанный	75 г
Сыр твердый (тертый)	5 г

---

Выход 150 г (на две кокотницы)

Мякоть жареной птицы (филе), ветчину шинкуют тонкой соломкой.

Грибы промывают, ошпаривают до п/готовности, обжаривают и шинкуют соломкой. Подготовленное филе птицы слегка обжаривают на сливочном масле, смешивают с подготовленными грибами, заправляют сметанным соусом и при слабом кипении прогревают 4–5 мин.

Металлические кастрюльки (кокотницы) слегка смазывают сливочным маслом и наполняют полуфабрикатом.

Сверху горкой насыпают тертый сыр. Запекают в горячем жарочном шкафу при 250–280°С до образования румяной корочки. Подают сразу.

### Кокот из печени

Печень говяжья (свиная, баранья, куриная)	75 г
Картофель «фри»	15 г
Лук репчатый пассерованный	10 г
Масло сливочное	7 г
Соус сметанный	60 г
Сыр твердый	5 г
<hr/>	
Выход	150 г (на две порции)

Печень нарезают кусками по 30 г, (а куриную используют целиком), ошпаривают кипятком, промывают, обжаривают до готовности и нарезают мелкими кубиками.

Сырой картофель нарезают мелкими кубиками, обжаривают во фритюре до легкого румяного цвета.

Лук репчатый нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Все продукты соединяют вместе и прогревают со сливочным маслом. Добавляют смешанный соус и проваривают 2–3 минуты. Полуфабрикат перекладывают в смазанные сливочным маслом кокотницы, посыпают тертым сыром, обрызгивают маслом и запекают до румяной корочки.

Горячие закуски в кокотницах, жульен можно подавать полупорциями, т.е. по одной кокотнице на порцию.

## ГЛАВА 6. СУПЫ

### 6.1. Общая характеристика

Супы – жидкие блюда, основой которых служат бульоны, отвары, молоко или хлебный квас. Помимо основы подавляющее большинство супов содержит плотную часть – гарниры из овощей, круп, макаронных изделий и других продуктов.

Само слово «суп» берет начало от латинского «бар», т.е. хлеб, политый похлебкой или мясным отваром. Жидкие блюда русской кухни первоначально назывались не супами, а хлебовом, похлебками. Слово «суп» вошло в русский лексикон в эпоху Петра I.

Супы в питании человека играют огромную роль: они возбуждают аппетит, возмещают значительную часть потребности в воде, являются существенным источником витаминов, минеральных солей и других биологически активных веществ. Обеспечивается это использованием

для их приготовления широкого набора продуктов: овощей, крупы, макаронных изделий, рыбы, мяса и т.д.

За супами закреплен термин «первые блюда», определяя место супов в меню обеда. Этот сложившийся порядок подачи блюд физиологически обоснован и целесообразен; готовят супы, в зависимости от необходимого объема, как в наплитных кастрюлях, так и в стационарных пищеварочных котлах.

Для отпуска супов используют глубокие столовые тарелки и суповые миски объемом 500 и 250 мл, а также бульонные чашки, объемом 300 и 400 мл с одной или двумя ручками.

На приемах и банкетах супы чаще всего предваряют основную трапезу и подаются в довольно скромных количествах, но и обычное время они по-прежнему остаются главным обеденным блюдом.

## 6.2. Классификация супов

Супы классифицируются по характеру жидкой основы на 4 группы и по температуре подачи на горячие (75–80°C) и холодные (14° С).

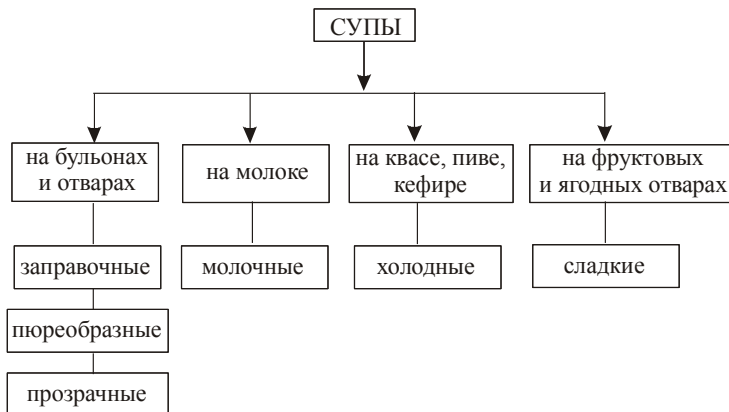


Рис. 3. Схема классификации супов

## 6.3. Технология бульонов

Под бульонами подразумевают отвар, который получают при варке в воде различных продуктов. Бульоны обладают различной концентрацией (крепостью), что зависит от количества варок, когда в уже готовом бульоне вновь отваривают новую порцию продукта.

В зависимости от исходного сырья бульоны бывают: мясной, костный, мясокостный, из домашней птицы и дичи, рыбный, грибной, овощной.

Все они предназначены для супов и соусов.

Состав бульонов определяется веществами, которые переходят в них из продуктов в результате диффузии или вместе с влагой. Бульоны содержат жир, белки, минеральные вещества, витамины и взвешенные частицы самого продукта.

Правильно приготовленный бульон – это основа высокого качества супов.

*Мясокостный (мясной) бульон.* Варят из мяса и костей домашних животных. Для лишнего извлечения пищевых веществ говяжьей кости измельчают; иногда дополнительно обжаривают в жарочном шкафу для улучшения качества бульона. Мясо нарезают небольшими кусками. На 1 кг костей берут 4–5 литров воды. Мясопродукты заливают холодной водой, быстро доводят до кипения и, уменьшив нагрев, варят при слабом кипении (95 – 98 ° С) до готовности мяса. В процессе варки с поверхности бульона периодически снимают пену и жир. За час до окончания варки, для улучшения вкуса и цвета, кладут коренья и лук. Солят бульон за полчаса до конца варки. Готовый бульон процеживают. Он должен быть прозрачным, желтоватого оттенка, иметь вкус и запах свежеприготовленного мяса с ароматом овощей и кореньев.

*Костный бульон* – в отличие от мясо-костного варят из одних костей. Для этого используют трубчатые, грудные и тазовые кости, исключая кости позвоночника.

*Рыбный бульон* – лучший бульон получают из рыбной мелочи (ершей, окуней), но чаще всего его готовят из рыбных пищевых отходов – костей, кожи, голов и плавников. Продолжительность варки – 50–60 минут. Готовый бульон процеживают. непригодны для бульонов – красноперка, камбала, лещ, вобла, карп, навага и некоторые другие виды рыб.

*Бульон из домашней птицы* – для варки используют кости, потроха и целые заправленные тушки. Кости измельчают. Срок варки зависит от вида и возраста птицы и составляет в среднем от 1 часа до 3–4 часов для старых птиц.

*Грибной бульон* – варят из сушеных белых грибов. Их промывают и замачивают в течение 3–4 часов в семикратном количестве холодной воды. Затем грибы промывают, воду процеживают и варят в ней же 1–1,5 часа без добавления соли. Готовый бульон процеживают. Из свежих грибов можно использовать шампиньоны, белые, подосиновики, подберезовики и маслята.

*Концентрированные бульоны (фюме)* – готовят из соотношения 1 литр воды на 1 кг костей (мяса) или 5 литров воды на 1 кг грибов. При

охлаждении бульон образует плотный студень. Для приготовления супов фюме разводят кипяченой водой и используют как обычные.

## 6.4. Технология супов

Заправочные супы – это самая большая, наиболее известная и распространенная группа супов. В качестве жидкой основы используют бульоны и отвары от варки овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.

Обязательной составной частью заправочных супов являются пассерованные овощи, которые раньше называли «заправками». Во многие супы этой подгруппы добавляют пассерованный томат и заправляют пассерованной мукой.

Технологический процесс приготовления заправочных супов включает следующие операции:

1. Приготовление бульонов и отваров;
2. Подготовка гарнира (нарезка продуктов определенной формы и размера, тепловая обработка);
3. Проваривание гарнира в бульоне;
4. Заправка супа (специи и приправы).

Заправленные супы имеют внутреннюю классификацию и делятся на следующие виды: щи, борщи, рассольники, солянки, картофельные и овощные супы, супы из круп, бобовых и макаронных изделий.

### Борщи

Своим происхождением супы обязаны украинской национальной кухне, но основательно вошли и в русскую кухню. Сейчас большинство стран знают только «настоящий» русский борщ, хотя это блюдо распространено и в Польше, Литве, Белоруссии и на Украине.

Обязательной составной частью гарнира у борщей является свекла; дополнительными продуктами могут быть капуста свежая или квашеная, картофель, фасоль и т.д. Некоторые виды борща, наряду с мясной и растительной частью, имеют, кроме того, засыпку из тестяных изделий.

По составу и набору продуктов борщ является сложным блюдом, куда входит в среднем до 20 и более компонентов. Общая варка настоящего, хорошего борща длится не менее 2 – 3 часов.

Все борщи варят практически одним способом по следующей схеме (рис. 4).

Готовые борщи должны быть темно-малинового цвета и кисло-сладкого вкуса.

Отличаться друг от друга борщи могут набором продуктов, формой их нарезки и способом подготовки, особенностью оформления к подаче.

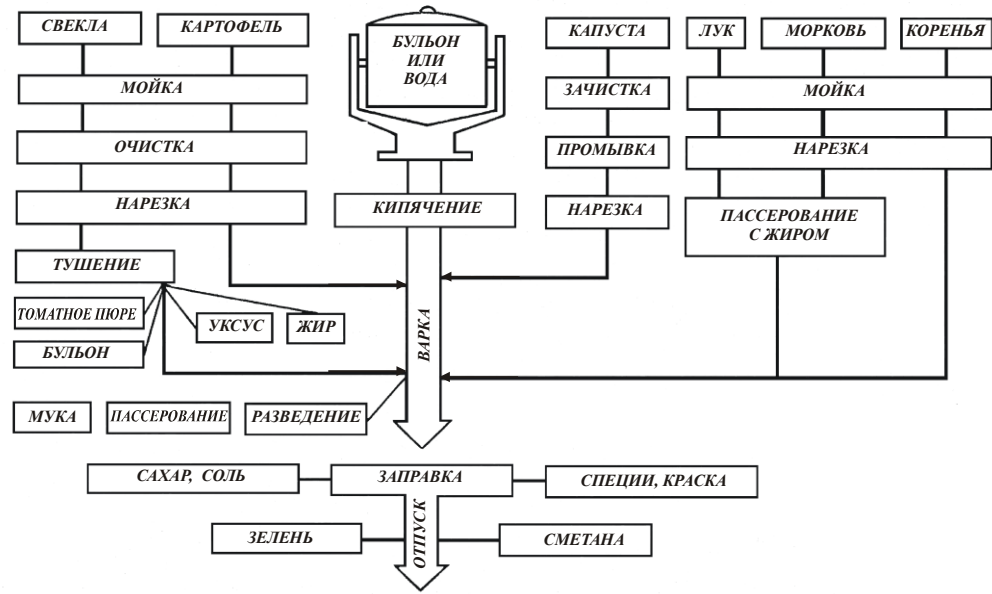


Рис. 4. Схема приготовления борщей

Так, например, борщ **украинский** готовится с болгарским перцем, свиным шпиком и чесноком; борщ **сибирский** – с фрикадельками и фасолью; борщ **московский** – на бульоне от варки ветчины и свиной копченой грудинки; борщ **флотский** отличается формой нарезки (шашками) капусты и т.д.

Подают борщи горячими (75° С), объемом 500 и 250 мл со сметаной. Сверху посыпают измельченной зеленью. К борщу рекомендуется подавать пирожки с различными фаршами, пампушки и ватрушки с творогом.

### Щи

Щи – основное, классическое русское национальное горячее суповое блюдо, обязательной составной частью которого является капуста (свежая, квашеная, рассада) или зелень (крапива, щавель, шпинат).

Разработано множество вариантов щей, не менее нескольких десятков. В них, несмотря на небольшие изменения в деталях, остается неизменной последовательность технологических операций. Их можно рассмотреть на примере технологии приготовления щей из квашеной капусты (рис. 5).

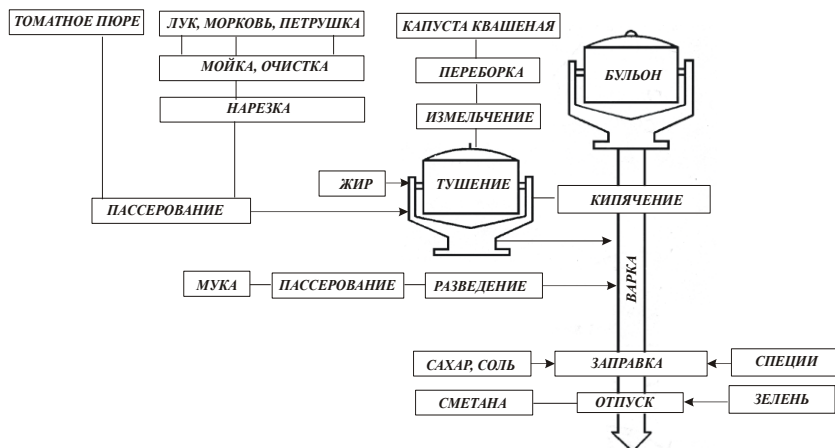


Рис. 5. Схема приготовления щей из квашеной капусты

### Рассольники

Один из основных видов русских супов, отличительной чертой которых является использование субпродуктов молодых животных (телят, ягнят) или домашней птицы чаще чем мяса, и обязательно соленых огурцов. В бульон рассольников всегда вводят огуречный рассол. Рассольник – овоще-крупяной суп. В качестве крупы используют перловку



и рис; из овощей – морковь, белые коренья, лук, иногда картофель. Из пряностей – черный перец горошком.

Общая схема производства рассольников выглядит следующим образом (рис. 6).

- Наиболее известны рассольники:
- Домашний (с капустой);
- Ленинградский (с крупой и томатом);
- Московский (с большим количеством белых кореньев).

При отпуске рассольники заправляют льезоном или сметаной. Температура подачи – 75° С, объем 250 и 500 мл.

К рассольникам, особенно куриным, подают пресные слоеные пирожки с ливером. Подают щи при температуре 75°С, объемом 250 и 500 мл, со сметаной.

### Солянки

Это наиболее изысканные заправочные супы повышенной калорийности, вид русских загущенных супов. Отличаются особым специфическим вкусом благодаря наличию соленых огурцов, каперсов, маслин, оливок и лимона. Солянки имеют специфические гарниры – это наборы мясных, рыбных продуктов и грибов, нарезанных тонкими пластинками.

Практически три вида традиционных солянок – мясные, рыбные, грибные – имеют единую основу: пассерованный репчатый лук, нашинкованные и припущенные соленые огурцы, каперсы, оливки, маслины, пассерованный томат и специи. Разнообразие достигается концентрированными бульонами и наборами соответствующих им мясо-, рыбопродуктов и грибов.

При подаче в мясную солянку кладут сметану и лимон; в рыбную – лимон; в грибную – сметану. Подают горячими (75° С).

### Картофельные супы, супы с крупами, бобовыми и макаронными изделиями

Это достаточно обширная группа супов на бульонах и отварах. Основным компонентом гарнира является картофель, крупы, мучные кулинарные изделия – клецки, галушки, пельмени и т.д. Подают их горячими с мясом, объемом 500, 250 мл. Наиболее популярными из этой группы являются: суп **крестьянский** (с капустой), **полевой** (с пшеничной крупой и салом шпик), суп **харчо** (с рисовой крупой и томатом) и т.д.

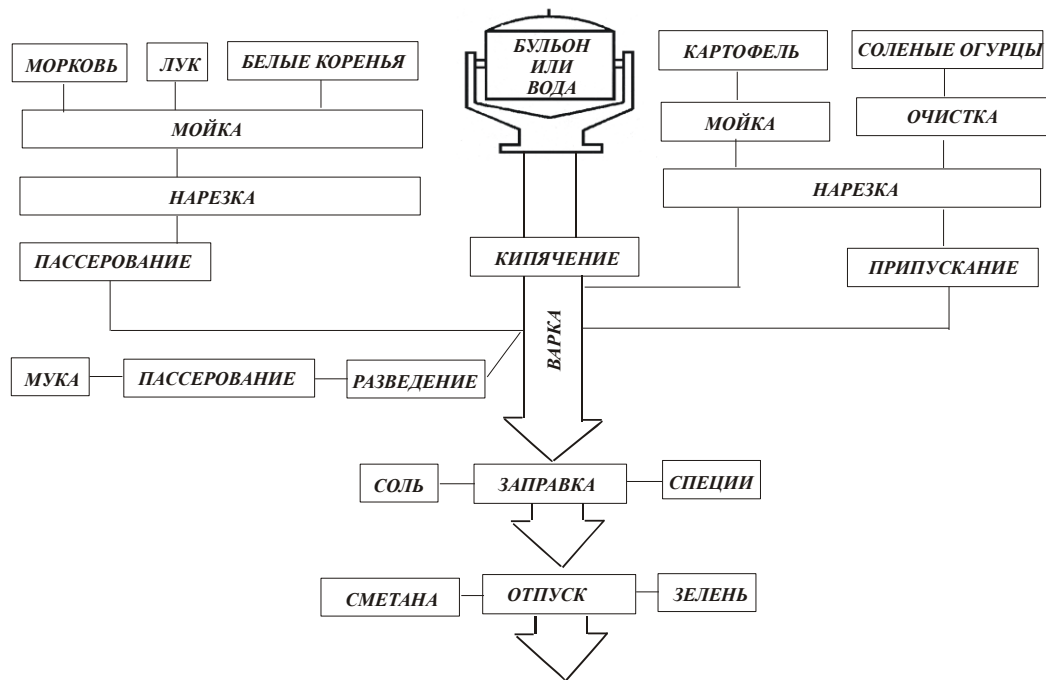


Рис. 6. Схема приготовления рассольников

## 6.5. Пюреобразные супы (протертые)

Своим происхождением эти супы обязаны французской кухне, в старинных кулинарных книгах их так и называют – «французскими».

Пюреобразные супы представляют собой однородную протертую массу из одного или нескольких видов продуктов, имеющую консистенцию густых сливок.

В России супы-пюре наиболее распространены в детском и лечебном питании, а в странах Западной Европы их подают повсеместно, нередко включая в меню приемов и банкетов.

Для производства супов-пюре используют овощи, крупы, бобовые, мясные (реже рыбные) продукты. Помимо бульонов употребляют овощные, крупяные отвары и молоко. Все продукты варят или припускают до полной готовности, а затем измельчают на протирочной машине. При варке небольших объемов используют сита. Пюре из продуктов вводят в горячий бульон или отвар и проваривают несколько минут.

Для большей эластичности, калорийности и улучшения вкуса суп-пюре заправляют молоком, сливками, льезоном, сливочным маслом.

К торжественным случаям готовят очень тонкие пюре – часто из курицы, моллюсков или спаржи, в которые добавляют сливки. Для семейного ужина делают пюре поглубже – например, суп-пюре из картофеля и лука-порей т.д.

Готовый суп должен быть однородной консистенции, иметь цвет и аромат продуктов, из которых он приготовлен. Подают суп горячим, в бульонных чашках или суповых мисках объемом 250–300 мл.

Дополнительно при подаче на пирожковой тарелке кладут сухие гренки или пирожки, кукурузные хлопья, сухарики.

## 6.6. Прозрачные супы

К этой группе относятся первые блюда, состоящие из осветленного, прозрачного бульона и гарнира. Получают прозрачные бульоны из обычных мясных, рыбных, куриных бульонов, удаляя мелкие взвешенные частицы мути с помощью специальных технологических приемов.

Гарниры для этих супов готовят отдельно и в бульоне не проваривают. Условно их делят на две группы.

**Первая группа** – гарниры, которые подаются вместе с бульоном. К ним относят – пельмени, клецки, омлеты, яйцо отварное, кусочки мяса, рыбы и т.д.

**Вторая группа** – гарниры, которые подают отдельно от бульона. Это – гренки, кулебяки, пирожки с различными фаршами, сухарики.

Прозрачные супы отпускают в бульонных чашках ( $V = 300$  мл, гарнир отдельно), глубоких столовых тарелках ( $V = 400$  мл, гарнир вместе) горячими, температурой  $75^{\circ}\text{C}$ .

Символом элегантности в этой группе супов является – бульон консоме. Готовят его из тех же продуктов, что и обычный говяжий бульон, но нередко для усиления вкуса отваривают мясо не в чистой воде, а в ранее приготовленном бульоне. Такое консоме называется “двойным”. Его тщательно освобождают от малейших следов жира (фильтруют), при этом он должен быть абсолютно прозрачным. К консоме подают не менее изысканный гарнир: трюфели, кусочки омлета, листья кервеля.

Обычно ассортимент прозрачных супов складывается из названия бульона и гарнира.

Например: бульон мясной прозрачный с гречками;

Бульон рыбный (уха) с расстегаями и т.д.

## 6.7. Молочные супы

По содержанию пищевых веществ и калорийности молочные супы превосходят борщи, рассольники, супы картофельные и другие. Жидкой основой является молоко: разведенное цельное (15% : 60% воды), сгущенное без сахара и сухое. Гарниром могут быть мучные изделия, крупы, овощи, фрукты (свежие и сухие).

Технология производства молочных супов весьма проста: в молоко, доведенное до кипения, вводят гарнир и варят его до готовности, добавляя перед окончанием варки соль и сахар. Перед подачей заправляют сливочным маслом. Срок реализации – 30–40 минут, температура подачи  $75^{\circ}\text{C}$ ,  $V = 250\text{--}300$  мл.

## 6.8. Сладкие супы

Эта своеобразная группа супов готовится из свежих и сушеных плодов и ягод и некоторых плодово-ягодных консервов (пюре, соки, сиропы и др.)

В качестве вкусовых добавок используют корицу, гвоздику, цедру цитрусовых плодов, лимонную кислоту, виноградное вино.

В состав гарнира могут входить отварные крупы, макаронные изделия, кукурузные хлопья, вареники, пудинги и запеканки.

Подавать сладкие супы можно на завтрак, обед, полдник и ужин со сметаной и взбитыми сливками. Летом их чаще отпускают холодными ( $14^{\circ}\text{C}$ ), зимой горячими ( $65\text{--}70^{\circ}\text{C}$ ). Дополнительным гарниром могут быть печенье, кексы, сухой бисквит.

## 6.9. Холодные супы

Готовят эти супы преимущественно в жаркую пору и поэтому их иногда называют «сезонными». Жидкой основой является хлебный квас, кефир, простокваша, отвары свеклы, шпината, щавеля. Продукты для холодных супов (картофель, коренья, мясо и др.) варят, охлаждают и мелко нарезают кубиками или соломкой; соединяют с жидкой основой; доводят до вкуса сметаной, солью, сахаром, горчицей. Наиболее известны из этой группы – окрошки (на квас), свекольники (на квасе, со свеклой), ботвиньи (отвар щавеля и шпината), борщ холодный (на свекольном отваре). Отпускают в суповых мисках или глубоких столовых тарелках охлажденными до 14°С, лучше всего с пищевым льдом. В окрошки, свекольники и холодный борщ кладут сметану и посыпают зеленью.

## ГЛАВА 7. СОУСЫ, ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ

### 7.1. Соусы

Соусы – большая, чрезвычайно пестрая по наименованию и, в сущности, весьма однообразная по технологии группа вспомогательных блюд-приправ. Слово «соус» пришло в нашу кулинарию из французского языка в XVIII веке. Происходит оно от латинского корня «саль», что означает – соль. С помощью соусов придается вкус, запах, иногда цвет и всегда особая, нежная консистенция самым различным пищевым продуктам, прошедшим тепловую обработку – отварным, печеным, жареным – мясу, рыбе, овощам, грибам, фруктам, кондитерским и мучным изделиям, овощным, яичным и творожным запеканкам и т.д. Соусы выполняют маскирующую, нейтрализующую или усиливающую, придающую новое качество, роль в готовом пищевом изделии или блюде.

Деление соусов на отдельные группы – чисто внешнее, в кулинарном отношении – условное, ибо принципы, приемы приготовления часто совпадают, хотя и не всегда. По своему вкусовому направлению они делятся на две группы – несладкие соусы и сладкие соусы. Несладкие соусы делятся на холодные (температура подачи – 14°С), предназначенные в основном для салатов и холодных блюд; и горячие ( $t = 65\text{--}70^\circ\text{C}$ ). (Рис. 7).

Подавляющее число соусов, как холодных, так и горячих, сладких и несладких – готовится с загустителями. Это так называемые французские соусы, т.е. изобретенные и применяемые во Франции. Их составные части – бульоны (мясной, рыбный, грибной) или отвары (овощной, фруктовый), соединенные с пассерованной мукой, овощами, маслом, сметаной, сливками, молоком и другими продуктами. Каждое прибавление к пассерованной муке и бульону какого-либо из вышеперечисленных компонентов и комбинация этих компонентов или наслоение их последовательно один на другой и дают все многообразие соусов.

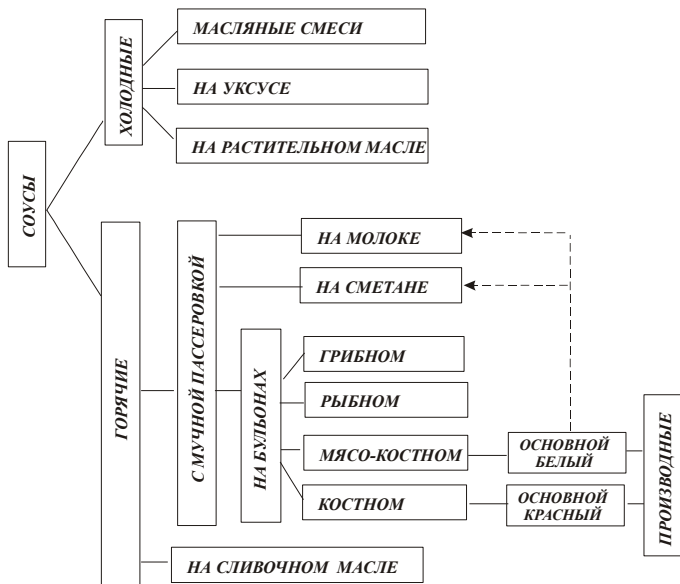


Рис. 7. Классификация соусов

**Пассерование муки** необходимо для придания соусам определенной консистенции. Для этого муку прогревают без изменения цвета при  $t = 120^{\circ} \text{C}$  или до светло-коричневого при  $t = 150^{\circ} \text{C}$ . В первом случае мучную пассеровку называют «белой», во втором «красной».

**Пассерование овощей** (лук репчатый, морковь, белые корни) осуществляется с целью доведения овощей до полуготовности, удаления привкуса сырости, фиксации ароматических соединений, содержащихся в сырых овощах.

Приготовление жидкой основы (бульонов и отваров) осуществляется по технологиям, рассмотренным в предыдущей главе – «Супы».

Соус, приготовленный на определенной жидкой основе и содержащий в дополнительной части минимальное количество продуктов называют **основным**. Добавление различных продуктов, к основным соусам (рубленую зелень, пряности, приправы и т.д.) приводит к образованию производных соусов.

В кулинарной практике чаще всего используют соусы красный основной, белый основной и их производные (рис. 8 и 9). Красные и белые соусы готовят на основе мясных и рыбных бульонов и «красной» и «белой» мучных пассеровок соответственно. Используют к жареным, отварным, тушеным блюдам из мяса и мясопродуктов.

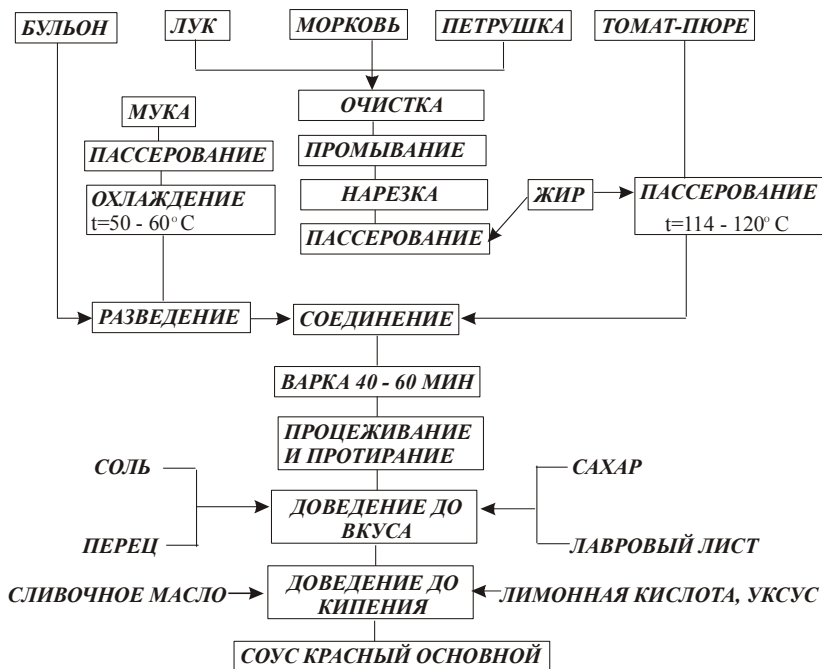


Рис. 8. Технологическая схема производства соуса красного основного



Рис. 9. Технологическая схема производства соуса белого основного

Соусы молочные и сметанные готовятся как основными, так и с добавлением томата, лука, хрена и используются для подачи отварной и припущенной рыбы и овощей, лучшими считаются соусы на сливочном масле – сухарный, польский, голландский. Эти соусы придают блюдам сочность, особый аромат и вкус, обогащают состав блюд и повышают их калорийность.

Для производства сладких фруктово-ягодных соусов используют различные фрукты, ягоды, сахар, ванилин, мед, корицу, вина, ликеры и в качестве загустителя крахмал. Они хорошо сочетаются по вкусу с оладьями, блинами, пудингами, запеканками, крупяными котлетами и биточками.

Всевозможные пряности – перцы, гвоздика, корица, ваниль, имбирь, пряные травы от петрушки и укропа до лука, чеснока, кервеля и фенхеля – окончательно вводятся уже в готовые соусы-основы и позволяют бесконечно варьировать и усложнять вкус и аромат как острых несладких, так и сладких соусов.

От французских соусов незначительно отличаются английские, где много различных пряностей, велик процент естественного мясного сока и жира, практически отсутствуют загустители, и весьма значительно – соусы восточного происхождения, которые называются соусами лишь по характеру их применения как приправ. Таковы молдавские, румынские, болгарские, итальянские соусы или оригинальные грузинские соусы, испытавшие на себе иранское и турецкое влияние.

**Принципы подбора соусов к блюдам** – определяются, в основном, вкусовыми свойствами и ароматом продукта. Строгих правил не существует, но есть некоторые закономерности:

- к горячим блюдам подают горячие соусы, к холодным – холодные;
- к блюдам, имеющим малопривлекательный вид (например, сгустки белка на поверхности куска припущенной рыбы), подают непрозрачные соусы, маскирующие продукты;
- к малокалорийным продуктам – жирные соусы (сметанный, польский, голландский);
- к жареной рыбе подают томатный соус и его разновидности, а также соус майонез;
- к жареному мясу – красные соусы, к отварному – соусы с хреном, сметанные;
- к птице – белые соусы;
- к блюдам из овощей – томатные, грибные, молочные.

## **7.2. Пряности, приправы, специи, ароматизаторы**

В кулинарной практике существует путаница между пряностями, специями, приправами и ароматизаторами, которая ведет как к ограничению использования пряностей, так отчасти и к неправильному их применению.



**Пряности** – свежие или сухие (иногда специально обработанные) различные части растений (листья, цветы, семена, корни, плоды, кожура), которые обладают сильным, специфическим ароматом и бактерицидными свойствами. Их полезные качества определяются сложным химическим составом, в котором много органических кислот, эфирных масел, фитонцидов, витаминов и других биологически активных веществ. В настоящее время известно более 200 видов пряных растений.

Многие из них представляют собой медленно растущие тропические лианы, кустарники или деревья, такие как черный перец, корица, гвоздика, перец душистый, ваниль, мускатный орех. В качестве пряностей используют корни (хрен), корневища (аир, имбирь), луковицы (чеснок, лук), нераскрывшиеся цветочные почки (гвоздика, каперсы), пестики и рыльца цветущего луковичного растения (шафран), всю зеленую массу (укроп, петрушка, эстрагон), высушенные семена (горчица, анис, тмин). Кроме этого как пряности используются ароматические травы – анис, сельдерей, кориандр, пастернак, мята, горчица и др. почти все употребляемые в Европе пряности иноземного происхождения.

Когда не существовало широкого обмена между южными и северными странами, потребность в пряностях удовлетворялась за счет местных растений.

Среди местных обычных пряностей самого большого внимания заслуживает укроп, петрушка, хрен. Пряности применяют не по принципу «чем больше, тем лучше», а в зависимости от национальных традиций, личного вкуса, опыта и чувства меры. Пряности не должны заглушать исконный вкус блюд. Они призваны подчеркивать его, делать более тонким, придавать пище пикантность.

**Приправы** – продукты естественные и искусственно созданные, обладающие четким, приятным вкусом и хорошо сочетающиеся с самыми разнообразными блюдами. К ним относят сметану, томат-пасту, соус европейской и азиатской кухни: кетчуп, аджику и т.д.

Используются приправы для изменения вкуса, аромата, цвета кулинарной продукции.

Немалую роль в придании готовым пищевым изделиям нового приятного запаха и отчасти вкуса играют различные **ароматизаторы** как естественного, натурального происхождения (розовое масло, фруктово-ягодные сиропы, винные уксусы), так и искусственного химического (альдегиды с запахом различных фруктов). Но все эти продукты не являются приправами в кулинарном значении. Они только ароматизаторы, используемые в крайне малых, почти незаметных дозах, и проявляются лишь в аромате, но вовсе не отражаются на массе, объеме, внешнем виде готовых блюд.

**Специи** (иногда отождествляются с пряностями) – сообщают пище резкий, четкий вкус: соленый, сладкий, острый, горький. Их присутст-

вие в пище заметно, оно измеряется граммами, но они не являются предметом питания.

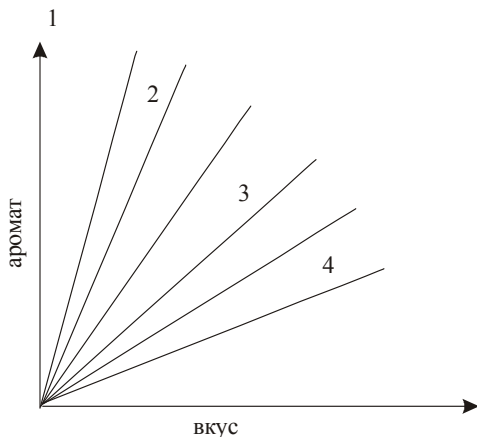


Рис. 10. Использование пищевых добавок во вкусовом диапазоне  
1 – ароматизаторы, 2 – пряности, 3 – приправы, 4 – специи

Из рис. 10 видно, что специи и ароматизаторы действуют в своем узком диапазоне, создавая либо только вкус, либо один аромат. Приправы же в одинаковой степени способны охватить всю шкалу и аромата, и вкуса.

## ГЛАВА 8. ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### 8.1. Общая характеристика вторых блюд

Вторые горячие блюда – самая обширная группа блюд. Классифицируется на 6 подгрупп по виду используемого, общего для данной подгруппы, основного сырья:

- блюда и гарниры из овощей,
- блюда из круп, бобовых и макаронных изделий,
- блюда из рыбы и нерыбных морепродуктов,
- блюда из мяса и мясных продуктов,
- блюда из птицы, дичи и кролика,
- блюда из яиц и творога.

Свое название «вторые» получили по очередности подачи, сразу же после «первых блюд» (супов). Каждая подгруппа имеет свою внутреннюю классификацию блюд по способу тепловой обработки.

Например: блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных продуктов.

## 8.2. Блюда и гарниры из овощей

Обладают высокой пищевой ценностью, являясь источником углеводов (крахмал, сахар, клетчатка), которые нормализуют процесс пищеварения; витаминов (потребность человека в витаминах покрывается, главным образом, за счет овощей и фруктов) и минеральных веществ (кальций, магний, фосфор, макроэлементы).

### Блюда из отварных и припущенных овощей

Широко используются в питании блюда из отварных и припущенных овощей. Наиболее известными из них являются картофель отварной, картофельное пюре (рис. 11); отварные и припущенные белокочанная и цветная капуста, морковь, кукуруза, зеленый горошек и др.

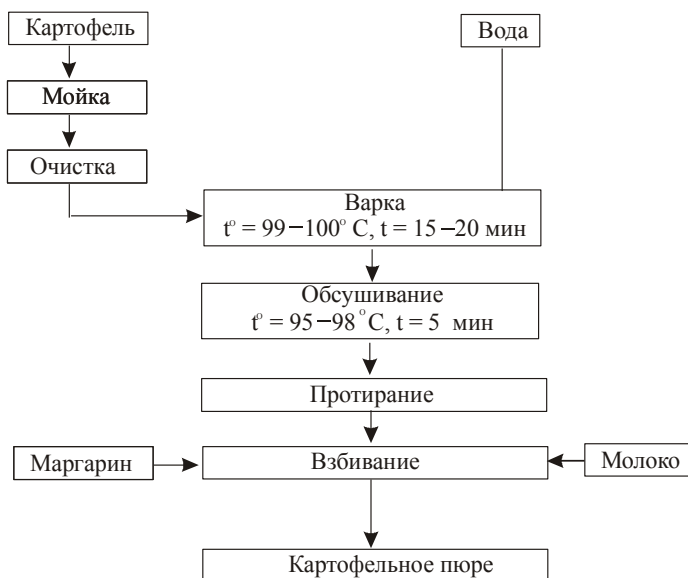


Рис. 11. Схема производства картофельного пюре

Блюда из отварных и припущенных овощей используются как самостоятельные блюда, и как гарниры к мясным и рыбным блюдам.

### Блюда из жареных овощей

Блюда из жареных овощей – самая широкая по ассортименту группа овощных блюд. Для их производства используют все способы жарения – основной, во фритюре, в жарочных шкафах, на открытом огне, на

решетке и в аппаратах ИК и СВЧ нагрева. Жарят овощи как сырые очищенные (картофель, кабачки, баклажаны, капуста), так и в виде изделий из овощных котлетных масс (котлеты, биточки, зразы).

Таблица 1

**Формы нарезки овощей для жаренья**

Виды овощей	Формы нарезки	
	С небольшим кол-вом жира	Во фритюре
Картофель сырой	Брусочки, дольки, кубики, ломтики	Брусочки, ломтики, соломка, стружка
Картофель отварной	Ломтики	
Тыква, кабачки, баклажаны	Ломтики, кружочки	
Цветная капуста	Небольшие соцветия	
Лук репчатый		Кольца
Морковь, свекла, капуста (для котлетных изделий)	Соломка	

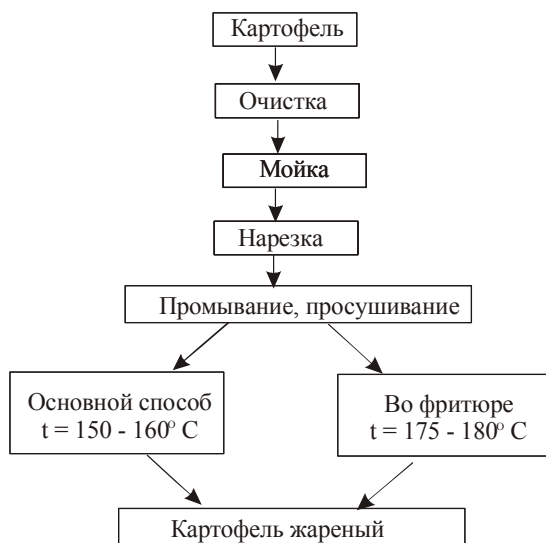


Рис. 12. Схема производства жареного картофеля

Картофель, нарезанный соломкой и жаренный во фритюре, носит название «пай», нарезанный брусочками – «фри» (рис. 12). Жареные овощи подают с маслом, сметаной, соусами, свежими и солеными помидорами и огурцами, шинкованной зеленью петрушки или укропа. Используют как самостоятельное блюдо и как гарнир к жареным блюдам из мяса, птицы, рыбы.

### **Блюда из тушеных и запеченных овощей**

Блюда из тушеных и запеченных овощей весьма разнообразны по ассортименту и популярны как в повседневном обходе, так и на приемах и банкетах. Это широко известные капуста и свекла тушеная, рагу овощное, запеканки и фаршированные овощи. Последние относятся к наиболее трудоемким и оригинальным блюдам, которые чаще других включают в праздничное меню. Фаршируют томаты, болгарский перец, кабачки, баклажаны, картофель, свеклу и другие овощи. При подготовке к фаршировке у овощей срезают верхушку, удаляют сердцевину и наполняют различными фаршами (овощные, мясные, рыбные, крупные). Перед запеканием овощи посыпают тертым сыром и поливают маслом.

Овощные гарниры. Овощи используют не только для приготовления блюд, но и в качестве гарниров к блюдам из мяса, рыбы, птицы. При подборе гарниров следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- к блюдам из жирного мяса (свинины), сосискам, сарделькам обычно подают тушеную квашеную капусту;
- к блюдам из отварного мяса и рыбы – отварные и припущенные овощи, картофельное пюре;
- к блюдам из жареных продуктов подбирают гарниры, в состав которых входит жареный картофель.

Овощные гарниры не только разнообразят вкус блюда, придают им привлекательный вид, но и обогащают их витаминами, минеральными солями, повысят калорийность, усиливают аппетит, возбуждают деятельность пищеварительных желез.

Особенно ценны сложные гарниры из нескольких видов овощей, которые следует подбирать по цвету, вкусу, составу.

Большинство гарниров готовят так же, как и блюда.

### **8.3. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий**

Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий относятся к наиболее калорийным и являются источником белков, углеводов, витаминов группы В. Биологическая ценность их белков повышается при добавлении к ним в процессе приготовления сыра, творога, яиц, мясных продуктов.

## Каша

Каша можно приготовить из любого вида крупы. Варят их различной консистенции, а именно: рассыпчатые, вязкие, жидкие. Для приготовления большинства каш, в качестве жидкости, в основном употребляют воду. Иногда варят на мясном бульоне (рассыпчатые), на молоке, разбавленном водой, и цельном молоке (жидкие и вязкие).

Чтобы приготовить кашу нужной консистенции, получить определенный ее выход, при варке необходимо соблюдать правильное соотношение крупы и жидкости. Норма жидкости, соли и сахара для каши различных консистенций на 1 кг крупы приводится в сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий питания. Для улучшения вкуса и внешнего вида готовой каши в емкость с жидкостью перед засыпкой крупы добавляют от 50 до 100 граммов жира (сливочное масло или сливочный маргарин).

Крупы при варке каш высыпают в кипящую жидкость. Это обеспечивает быстрое и равномерное закипание жидкости с крупой. В противном случае, незаварившийся крахмал оседает на дно кастрюли, затем клейстеризуется и способствует подгоранию каши.

Перемешивать крупу нужно осторожно, без резких движений, иначе нарушится целостность зёрен, часть крахмала выделится в воду и ухудшит внешний вид и консистенцию каши.

Не следует допускать сильного кипения жидкости. Когда каша равномерно загустеет, помешивание прекращают, закрывают крышкой и доваривают кашу при слабом, но непрерывном кипении. Посуда для варки каш должна иметь толстое дно и плотно пригнанные крышки.

Рассыпчатые каши подают как самостоятельное блюдо со сливочным маслом, сметаной, маргарином и как гарнир к горячим мясным, рыбным блюдам.

Кроме того, их используют для приготовления фаршей (начинок) для мучных кулинарных изделий.

Вязкие каши (из всех видов круп) подают в горячем виде со сливочным маслом как самостоятельные блюда или используют как полуфабрикат для производства котлет и биточков, пудингов и запеканок (так называемых кулинарных изделий из каш).

Жидкие каши отпускают как второе блюдо, горячими, со сливочным маслом.

## Блюда из бобовых

Для приготовления блюд из бобовых используют фасоль, горох, нут, чечевицу. Их перебирают, несколько раз промывают в холодной воде, замачивают на 5–8 часов и отваривают.

Продолжительность варки колеблется в следующих пределах: чечевица – 45 – 60 минут, горох – 1–1,5 часа; фасоль 1–2 часа. Необходимо помнить, что с кислыми продуктами бобовые долго не развариваются, поэтому добавлять томат, уксус, соусы следует тогда, когда зёрна полностью сварятся, т.е. станут мягкими. Для улучшения вкуса бобовых их варят с добавлением ароматических овощей (морковь, сельдерей) или зелени.

Для приготовления различных блюд сваренные бобовые употребляют целыми зёрнами или делают их них пюре. Подают как самостоятельное блюдо с молочным и томатным соусами, как гарнир к мясу, рыбе, колбасным изделиям.

### **Блюда из макаронных изделий**

Для производства блюд данной группы макаронные изделия отваривают в кипящей подсоленной воде (6 литров и 50 граммов соли на 1 кг). Продолжительность варки в среднем составляет: для макарон – 30–40 минут; лапши – 25–30 минут; вермишели – 12–15 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают в дуршлаг и, когда отвар стечёт, перекладывают в посуду с растопленным маслом и перемешивают.

Отварные макаронные изделия подают с маслом, сыром и маслом, томатом, овощами и мясопродуктами как самостоятельное блюдо; запекают с сыром, яйцами, томатом и используют на гарнир.

Сервировку осуществляют на мягких столовых тарелках, салатниках, порционных сковородах.

При подборе гарниров из этих блюд следует руководствоваться не только химическим составом, но и сочетанием по вкусу. Так, гарнир из крупы плохо сочетается с рыбой; рассыпчатый рис больше подходит к блюдам из баранины и домашней птицы; макароны являются универсальным гарниром, но плохо сочетаются с блюдами из жареных уток и гусей; макароны и крупы в состав сложных гарниров не включают.

## **8.4. Блюда из рыбы и нерыбных морепродуктов**

Данная группа блюд пользуется большим спросом и реализуется на предприятиях питания в большом количестве. Рыба содержит от 40 до 65% съедобного мяса, богатого белками. Около 90% белков являются полноценными. Мясо рыб отличается большим содержанием экстрактивных веществ. Относительная простота строения мышечной ткани рыбы даёт возможность подвергать её всем видам тепловой обработки, в том числе обжаривать целой тушкой. Выбор способа обработки определяется прежде всего вкусовыми особенностями рыб с учётом их вида, размера, содержания костей, влаги и жира в мышечной ткани.

Например, навага, сельдь, ставрида имеют лучшие вкусовые качества в жареном виде, а вымоченная солёная рыба – в тушёном и запечённом.

## Блюда из отварной и припущенной рыбы

Блюда из отварной и припущенной рыбы занимают по популярности одно из ведущих мест в общей группе рыбных блюд. Для их производства из рыбы готовят различные полуфабрикаты:

- целые тушки с головой и без;
- порционные куски, нарезанные под углом  $90^\circ$  к плоскости стола.

Нарезают их из рыбы непластованной, разделанной на филе с кожей и рёберными костями (рис. 13).

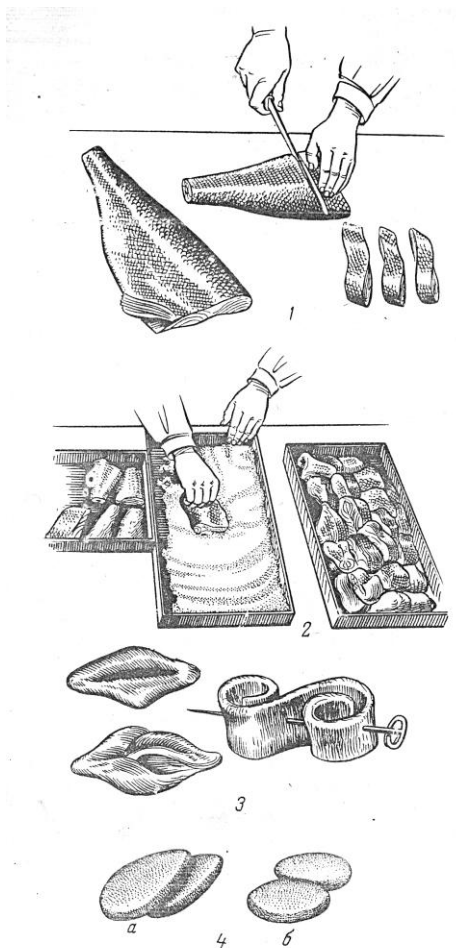


Рис. 13. Полуфабрикаты из рыбы



Подготовленные куски укладывают в рыбный котёл (кастрюля вытянутой формы) в один ряд кожей вверх и заливают горячей водой из соотношения 2 литра воды на 1 кг рыбы при варке и 0,3 л на 1 кг рыбы при припускивании.

Для улучшения вкуса в воду добавляют белые корни, репчатый лук, перец, огуречный рассол; а при припускивании ещё и белое сухое вино, лимонную кислоту, сливочное масло, нарезанные шампиньоны.

Продолжительность варки (в среднем) – 15–20 минут.

Готовую рыбу кладут при подаче в подогретый баранчик или на блюдо, вокруг или сбоку помещают гарнир (картофель отварной, картофельное пюре, отварные и припущенные овощи). Соус белый, польский или голландский подают отдельно или поливают рыбу.

### **Блюда из жареной рыбы**

Блюда из жареной рыбы являются по вкусовым ощущениям и эстетике оформления наиболее интересной группой рыбных блюд.

Для жаренья используют мелкую рыбу целиком, крупную нарезают порционными кусками из филе с кожей и костями или с кожей без костей, кругляшами и в виде полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.

Перед жареньем полуфабрикаты солят, панируют в муке, белой панировке (крошка сухого белого хлеба) или кляре; изделия из котлетной массы – в сухарях и белой панировке; жарят полуфабрикаты с обеих сторон до образования на поверхности румяной корочки и выдерживают 5–10 минут в жарочном шкафу.

Общая продолжительность жаренья 30–50 минут. Жареную рыбу традиционно подают в горячем виде с жареным и отварным картофелем, овощным пюре, отварными и припущенными овощами. Дополнительным гарниром служат солёные огурцы, помидоры, лимон, зелень, с помощью которых можно создать множество вариантов художественного оформления блюд. Соусы томатный, красный, белый с вином, майонез с корнионами подают отдельно.

Отличаются оформлением к подаче жареные изделия из котлетной массы (котлеты, биточки). Их поливают маслом или соусами и гарнируют жареным или отварным картофелем, картофельным пюре, рассыпчатыми кашами.

Наиболее известные блюда этой группы – рыба жареная по-ленинградски (рис. 14); с зелёным маслом (кольбер) (рис. 15), грилье; в тесте (орли), тельное (рис. 16) и др.



Рис. 14. Подача рыбы жареной по-ленинградски

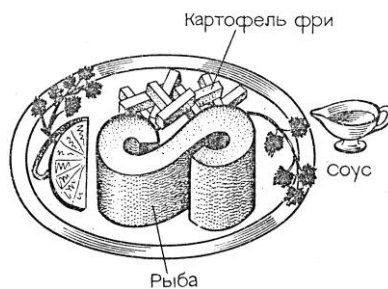


Рис. 15. Подача рыбы с картофелем фри

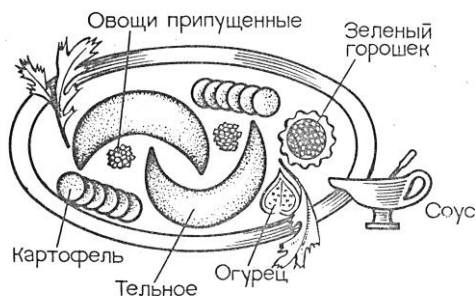


Рис. 16. Оформление и подача тельного

### Блюда из тушёной рыбы

Блюда из тушеной рыбы готовят чаще всего из рыбной мелочи, так как при этом способе тепловой обработки размягчается не только мышечная, но и костная ткань. Рекомендуется тушить солёную и морскую рыбу с резким специфическим запахом и вкусом.

Тушат рыбу сырой или предварительно обжаренной с пошинкованными овощами, уксусом, специями и растительным маслом. Продолжительность тушения от 0,5 до 1,5 часа, в зависимости от размера полуфабриката. Оформляют к подаче с отварным картофелем или рассыпчатыми кашами.

### Блюда из запечённой рыбы

Блюда из запеченной рыбы готовят из рыбы мелкой (целиком), разделанной на чистое филе (без кожи и костей) и филе с кожей; а также из полуфабрикатов рыбных котлетных масс. Перед запеканием рыбу и полуфабрикаты припускают или жарят основным способом (рис. 17).

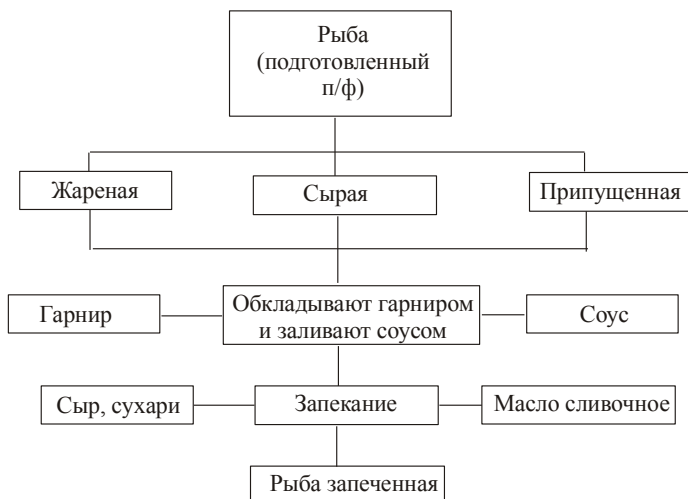


Рис. 17. Общая схема производства блюда «рыба запеченная»

Запекают изделия с гарниром или без под различными соусами при  $t^{\circ} 200\text{--}250^{\circ} \text{C}$  до образования на поверхности румяной корочки.

Ассортимент гарниров, рекомендуемых к подаче, очень широк: картофель отварной и жареный, овощи отварные и припущенные; рассыпчатые каши, макаронные изделия и др. Соусы – белый, сметанный, паровой.

## 8.5. Блюда из нерыбных морепродуктов

Относятся к наиболее изысканным и готовятся из кальмаров, мидий, трепангов, трубача, морского гребешка, раков, креветок, крабов, морской капусты и других гидробионтов.

Чаще всего морепродукты отваривают или припускают и подают натуральными с различными соусами – белым с рассолом, голландским, томатным с овощами и рассыпчатым рисом в качестве гарнира.

Некоторые морепродукты (креветки, гребешки) обжаривают во фритюре и подают с томатным соусом или майонезом и гарниром из жареного картофеля и зеленого горошка.

Запекают кальмары, мидии, осьминоги с гарниром или без под соусами луковым и томатным.

Блюда из нерыбных морепродуктов следует включать в меню банкетов и праздничных застолий.

## 8.6. Блюда из мяса и мясопродуктов

Блюда из мяса и мясопродуктов являются важнейшим источником белка в питании человека. Особая роль мясных белков обусловлена их сбалансированностью по аминокислотному составу, а также высоким коэффициентом усвоения – до 97%.

Кроме того в состав мясных блюд входят гарниры (овощи, крупы, мучные продукты), которые тоже содержат белки. Наиболее ценны в этом отношении сложные овощные гарниры, в состав которых входят картофель, морковь, цветная капуста, зелёный горошек.

Мясные блюда содержат жиры, которые повышают калорийность изделий.

Блюда из мяса и особенно из субпродуктов (печень, сердце, языки, лёгкие) содержат витамин группы В. Ценен и минеральный состав этих блюд.

Таким образом, мясные продукты следует отнести к наиболее питательным кулинарным изделиям.

Блюда этой группы имеют внутреннюю классификацию по способам тепловой обработки и видам сырья. Так существуют блюда из отварного, припущенного, жареного, тушёного и запечённого мяса, а по видам сырья – блюда из говядины, баранины, свинины, птицы и дичи, субпродуктов.

Выбор способа тепловой обработки зависит от вида крупнокускового полуфабриката, получаемого при разделке туши животного и от морфологического строения мышечной и соединительной ткани.

Виды крупнокусковых полуфабрикатов при разделке говяжьей туши, бараньей и свиной туши (табл. 2,3; рис. 18 а, б, в).

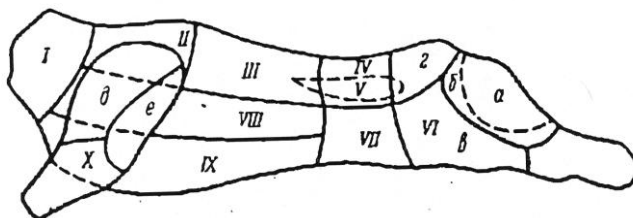


Рис. 18а. Схема разделки говяжьей туши: I – шейная часть; II – подлопаточная часть; III – спинная часть длиннейшей мышцы спины (толстый край); IV – поясничная часть длиннейшей мышцы спины (тонкий край); V – вырезка; VI – тазобедренная часть (а – внутренний кусок, б – наружный кусок, в – боковой кусок, г – верхний кусок); VII – зашина; VIII – покровка; IX – грудинка; X – лопаточная часть (д – заплечная часть, е – плечевая часть)

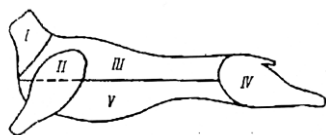


Рис. 18б. Схема разделки бараньей туши: I – шейная часть; II – лопаточная часть; III – корейка; IV – тазобедренная часть; V – грудинка

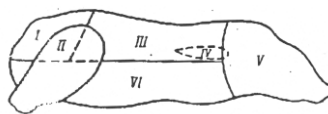


Рис. 18в. Схема разделки свиной туши: I – шейная часть; II – лопаточная часть; III – корейка; IV – вырезка; V – тазобедренная часть; VI – грудинка

Таблица 2

### Кулинарное использование мяса говядины

Наименование отруба	Размеры п/ф	Способ тепловой обработки
1. Вырезка	Крупный порционный и мелкий кусок	Жаренье
2. Толстый и тонкий край	Крупный порционный и мелкий кусок	Жаренье
3. Верхняя и внутренняя часть задней ноги	Крупный порционный и мелкий кусок	Жаренье
4. Боковая и наружная части задней ноги	Порционный и мелкий кусок	Варка, тушение, запекание
5. Лопатка	Порционный и мелкий кусок	Варка, тушение, запекание
6. Покромка 7. Пашина 8. Грудинка котлетное 9. Шея мясо	Порционный кусок (котлеты, биточки, зразы, рулеты)	Жаренье, припускание

**Кулинарное использование мяса баранины и свинины**

Наименование отруба	Размеры полуфабриката	Способ тепловой обработки
1. Корейка почечная часть } рёберная часть }	Крупный порционный и мелкий кусок	Жаренье
2. Лопатка	Крупный порционный кусок	Варка, жаренье
3. Окорок	Крупный порционный кусок	Варка, жаренье
4. Грудинка котлетное } 5. Шея мясо }	Крупный кусок, изделия из рубленой массы	Тушение, запекание, жаренье

Птицу (куры, гуси, утки, индейки) и дичь (рябчики, фазаны) можно подвергать всем способам тепловой обработки, используя специальные кулинарные приёмы – заправку тушек, маринование, обвязку тушек пластиками сала и другие приёмы.

**Блюда из отварного мяса**

Для варки используются все виды мяса, субпродукты и мясные гастрономические продукты – ветчина, соски, сардельки, колбасы.

Соотношение воды и продукта при варке существенно влияет на качество готовых изделий. При необоснованном увеличении жидкости происходит значительная потеря пищевых веществ путём диффузии; оптимальным принято считать объём жидкости в 1–1,5 литра на 1 кг мяса.

Мясо нарезают на куски и кладут в кипящую воду и, когда вода вновь закипит, продолжают варить при очень слабом кипении или без кипения при  $t^{\circ}$  85–90°C. Режим варки и температура варочной среды имеют очень большое значение. Варка мяса при сильном кипении приводит к выpressовыванию влаги и снижению качества продукции. За 30 минут до окончания варки кладут ароматические корни (морковь, петрушку), а за 10–15 минут специи. Готовность мяса определяется проколом в наиболее толстой части куска, выделение прозрачного сока на месте прокола говорит о готовности мяса.

Сваренное таким образом мясо получается сочным, с приятным ароматом и вкусом.

При варке сосисок и сарделек их погружают в кипящую подсоленную воду, предварительно сняв искусственную оболочку (натуральную оставляют), и варят 5–10 минут с момента закипания. Длительно хранить (20 минут) отваренные сосиски в горячем виде не рекомендуется, оболочка может лопнуть, фарш пропитаться водой и сделаться безвкусным.

Для подачи блюд из отварного мяса используют мягкую столовую тарелку или баранчик, гарнируют картофельным пюре, рассыпчатыми кашами, отварными овощами и макаронами. Классическим гарниром для подачи сосисок и сарделек является тушёная квашеная капуста.

### Блюда из жареного мяса

Блюда из жареного мяса широко представлены в мировой кухне, особенно в европейской. Многие из них (ростбиф, бифштекс, стейк, антрекот и т.д.) можно встретить в меню ресторанов самого высокого класса.

Мясо жарят крупными, порционными и мелкими кусками, а также в виде рубленых полуфабрикатов на сковородах (противнях) на поверхности плиты и в жарочных шкафах.

На сковороду или противень наливают раскалённый жир, нагревают его до  $t^{\circ} = 160\text{--}180^{\circ}\text{C}$ , кладут мясные полуфабрикаты. Жарят с обеих сторон, периодически поливая их мясным соком и жиром, образующимся в процессе жарки. Мясо, жаренное в жарочном шкафу, шашлычных печах, на решётках и в аппаратах ЦК-нагрева, получается более сочным и вкусным, чем при жарке на сковороде. Критерием готовности является румяная корочка на поверхности изделия и прозрачный мясной сок, выделяющийся на месте прокола.

### Мясо, жаренное крупными кусками

Куски мяса массой 1,5–2 кг и тушки заправленной птицы и дичи натирают солью, перцем, обжаривают на сковороде или противне со всех сторон до образования румяной корочки. Затем посуду с мясом ставят в жарочный шкаф с  $t^{\circ} = 160\text{--}175^{\circ}\text{C}$  и доводят до готовности.

Время жарки зависит от вида мяса и величины кусков.

Подают мясо, нарезая его поперёк волокон на порционные куски, с гарниром, полив мясным соком или растительным маслом (табл. 4).

Таблица 4

Вид жареного мяса	Рекомендуемые гарниры
Говядина	Картофель отварной, картофель в молоке, жареный; сложный гарнир
Свинина	Тушёная капуста, картофель жареный и пюре, рассыпчатые каши; сложный гарнир
Баранина	Припущенный рис, гречневая каша; картофель отварной и жареный
Домашняя птица	Картофель отварной, жареный, отварные макаронные изделия; сложный гарнир

Наиболее популярные блюда этой группы – ростбиф, грудинка фаршированная, мясо шпигованное, поросёнок жареный.

### Мясо, жаренное порционными кусками

Мясо жарят порционными непанированными кусками.

На сковороде с жиром с  $t^{\circ} = 160\text{--}175^{\circ}\text{C}$  кладут посоленные, перчёные и при необходимости панированные в сухарях куски мяса. Обжаривают их с двух сторон до образования поджаристой корочки и доводят до готовности, уменьшив нагрев (либо перенеся изделие в жарочный шкаф).

Готовят мясо порционными кусками непосредственно перед подачей. Хранить их не рекомендуется.

Ассортимент блюд данной группы довольно широк. Здесь находятся блюда, известные в международной кухне (табл. 5).

Таблица 5

Блюда европейской ресторанной кухни	Вид крупно-куск. п/ф	Форма и размеры полуфабриката	Особенности оформления к подаче – сервировка
1	2	3	4
Бифштекс (от англ. Beef – мясо, и steak – кусок) английское национальное блюдо, получившее распространение во всей европейской кухне. В Россию пришло в XVII в.	Вырезка, толстый и тонкий края говядины	Круглая форма толщиной 2 см.	Гарнир сложный – картофель «фри», овощи припущенные, свежие, зелень. Подают с яичницей глазуньей или луком «фри» поверх бифштекса
Филе (фр. Filet) – блюдо из самой лучшей, нежной, вкусной части мяса говядины	Вырезка (средняя часть)	Цилиндрическая форма толщиной 4 – 5 см	Гарнир сложный, как у бифштекса. Можно подавать с жареными помидорами, с грибами, с костным мозгом, в соусе
Лангет (от фр. Lanquette – язычок) – тонкий и неширокий ломтик мяса, слегка отбивается перед обжариванием	Вырезка (хвостовая часть)	Толщина 1 – 1,5 см 2 куса на порцию	Гарнир сложный. Можно подавать натуральным; в соусе и с помидорами



Продолжение табл. 5

1	2	3	4
Антрекот (от фр. Entre – между, и cote – ребро) – в классической кухне так называют кусок мяса, срезанного между рёбрами. В настоящее время антрекотом называют кусок мяса говядины определённой толщины	Толстый и тонкий края	Овально-продолговатая форма толщиной 1,5 см	Гарнир сложный. Можно подать с кусочком зелёного масла поверх антрекота
Эскалоп (фр. Escalope) – блюдо европейской кухни, заимствованное у французской	Корейка свинины (почечная часть)	Ровные, круглые пластинки мяса толщиной 1 – 1,5 см	Подают на крутоне; рядом художественно укладывают сложный гарнир
Шницель (нем. – schnitzel) – мясное блюдо австрийской (венской) ресторанной кухни. Широко распространено в мировой кулинарии	Окорок свинины, баранины	Овально-продолговатая форма толщиной 2–3 см, отбивается	Гарнир сложный. Можно оформить к подаче ломтиком лимона; полосками анчоусов, каперсами, зеленью
Ромштекс	Толстый и тонкий края, верхняя и внутренняя части задней ноги	Овально-продолговатая форма толщиной 1,5 см, панированный	Гарнир – картофель жареный или сложный. Поливают маслом
Котлета натуральная (фр. Cotelette) – натуральный кусок мяса, отрезанный вместе с рёберной костью	Корейка свинины и баранины (рёберная часть)	Овальная форма с рёберной костью толщиной 2–3 см	Гарнир сложный. Можно оформить папильоткой, надев её на рёберную кость

1	2	3	4
Котлета по-киевски – фаршированное сливочным маслом филе птицы	Филе домашней птицы с крыльевой костью	Сигароподобная форма с крыльевой костью, двойная панировка	Подаётся на крутоне. Гарнир: картофель «фри», зелёный горошек в корзиночке из теста, корнишоны, зелень. На крыльевой кости – панировка

Подают мясо жареное порционными кусками на круглых и овальных блюдах, сбоку располагают гарнир, мясо поливают мясным соком или растопленным сливочным маслом.

### **Мясо, жаренное мелкими кусками**

Беф-строганов (встречаются также другие названия: Беф а-ля строганов, Беф-строганов, мясо по-строгановски) – популярное мясное блюдо, принятое в основную номенклатуру блюд системы общественного питания всех категорий (от ресторанов до столовых) и вошедшее в номенклатуру международной ресторанной кухни как «русское блюдо» беф-строганов – не национальное, народное блюдо, а типично изобретённое; названо в честь графа А.Г. Строганова. Впервые оно появилось в конце XIX века, но известность получило только в советское время через систему общественного питания.

Для приготовления беф-строганов используют вырезку, толстый и тонкий края говядины. Мясо нарезают соломкой, посыпают солью и перцем, кладут на хорошо разогретую сковороду и жарят около 2 минут, добавляют пассированный репчатый лук, нарезанный соломкой, сметанный соус и прогревают 2 – 3 минуты. Подают отдельно от гарнира на порционной сковороде, посыпав зеленью. Гарнир – жареный из отварного картофель.

Шашлык – мясное блюдо, распространённое почти у всех горных народов и вошедшее в перечень блюд, наиболее известных в мировой интернациональной кухне. Готовится преимущественно из вырезки или поясничной (почечной) части: куски маринованного мяса нанизывают на вертел и обжаривают над углем или в гриль-аппаратах в течение 10–15 минут. Мясо для шашлыка не солят ни до, ни в процессе жарки, так как это увеличивает истечение сока и делает шашлык жёстким и невкусным.

При банкетной подаче шашлык можно не снимать со шпажек и художественно оформить на круглых или овальных блюдах крупно нарезанным зелёным луком, свежими помидорами и огурцами, жареными

баклажанами и кабачками-цукини, зеленью петрушки, укропа. Соусы ткемали и барбарис подаются отдельно.

### **Блюда из тушёного мяса**

Тушат все виды мяса и некоторые субпродукты. Используют боковую или наружную часть задней ноги, лопатку, покромку, шею. Тушат мясо крупными (массой до 2 кг) кусками в кислых соусах с добавлением сухого вина и пассированного томата, так как кислая среда способствует размягчению мяса. Перед тушением мясо предварительно обжаривают, что в дальнейшем придаёт блюду особый вкус и аромат.

Мясо можно тушить как отдельно, так и вместе с гарниром (овощами) с добавлением воды или бульона. Процесс тушения проходит при слабом кипении, закрытой крышке и в посуде с толстым дном. На бульоне от тушения готовят соус, в котором заканчивают тушение мяса.

Подают тушёное мясо вместе с соусом, в котором оно тушилось. Гарнир: картофель отварной, пюре, рассыпчатые каши, отварные макаронные изделия. Наиболее популярные блюда этой группы: мясо шпигованное (крупный кусок); мясо духовое, зразы отбивные (порционный кусок); гуляш, рагу, плов (мелкий кусок).

### **Блюда из запечённого мяса**

Запечённое мясо представлено в повседневном и праздничном меню голубцами и фаршированными овощами, форшмаками, солянками мясными на сковороде и мясопродуктами под различными соусами.

Перед запеканиями мясо предварительно варят, жарят или тушат. Запекают мясные блюда с гарниром или без в жарочных шкафах непосредственно перед отпуском. Используют для запекания порционные сковороды, в них готовят блюдо и в них же подают.

### **Блюда из рубленого мяса**

Блюда из рубленого мяса объединяют в одну группу блюд, приготовленных из натуральной рубленой и котлетных масс.

Котлетная масса в отличие от натурально-рубленой массы готовится с добавлением хлеба (рис. 19–20). Измельчению подвергают мякоть шеи, грудинки, пашины говядины и грудинки свинины и баранины.

Для получения оригинальных вкусовых композиций в натурально-рубленую массу добавляют нарезанный мелкими кубиками шпик, зелень петрушки или укропа, различные пряности и приправы.

Блюда из натурально-рубленой массы (бифштекс, шницель, люля-кебаб и др.) имеют более высокие вкусовые качества и пищевую ценность, чем блюда из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели, рулеты), и поэтому их чаще включают в меню ресторанов, кафе, баров. Как правило, они и сервируются к подаче более эффективно.

Подают изделия из рубленого мяса с картофелем жареным и отварным, рассыпчатыми кашами; макаронными изделиями; с соусами сметанным, томатным, красным.

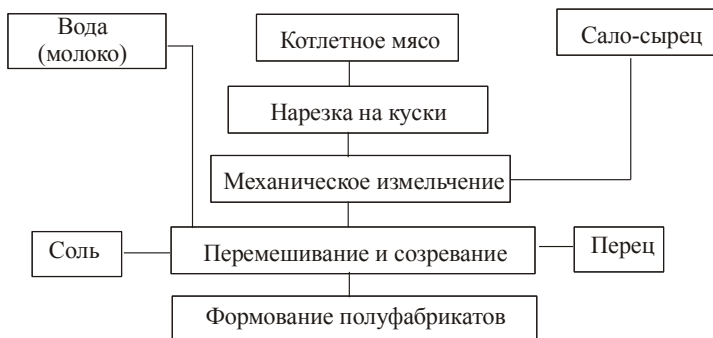


Рис. 19. Схема производства натуральной массы

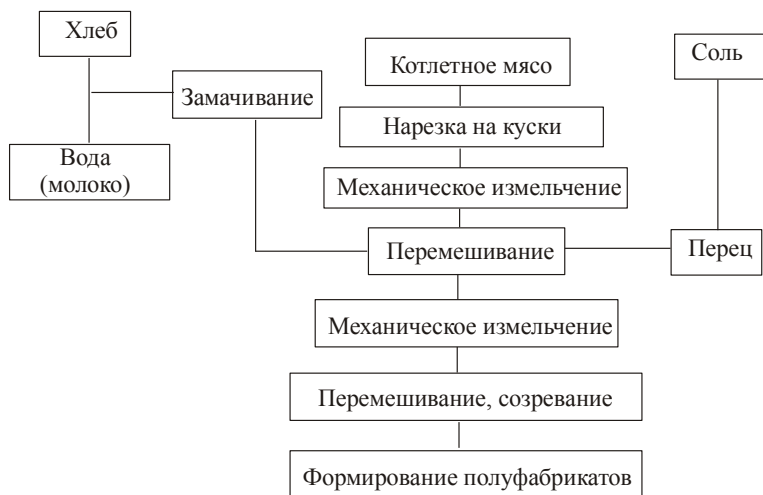


Рис. 20. Схема производства котлетной массы

### 8.7. Вторые горячие блюда из яиц и творога

Яйца – продукт очень высокой пищевой и биологической ценности. Блюда из них являются важным источником особо ценных белков, лецитина и арахидоновой кислоты, нормализующих жировой обмен; витаминов Д, Е, К, минеральных солей, железа и меди, участвующих в процессе кроветворения. Общее содержание белков в яйце 12,7%. Содержание холестерина (до 1,6%) ограничивает употребление яиц лица-

ми пожилого возраста, так как холестерин ускоряет атеросклеротические процессы. В кулинарии используют натуральные куриные яйца, меланж (замороженная смесь белков и желтков) и яичный порошок.

Блюда из творога также являются важным источником белков и молочного жира. Творог содержит 62–77% полноценного белка казеина. В кулинарной практике используют жирный (до 18%), полужирный (9%) и нежирный (до 1%) творог. Жирный и полужирный творог используют для приготовления натуральных блюд. Из нежирного творога готовят горячие (запеканки, сырники, вареники) блюда.

В целом из яиц и творога готовят отварные, жареные и запечённые блюда.

### **Блюда из яиц**

Перед использованием натуральных яиц их промывают в тёплой воде (на предприятиях питания 2%-м раствором кальцинированной соды). Меланж размораживают, опуская банки в тёплую воду, затем вскрывают и перед использованием содержимое процеживают. Используют как обычные яйца. Яичный порошок процеживают, заливают холодной водой (1:3) и размешивают. Смесь оставляют для набухания (30 мин), солят и используют для изделий, подвергающихся тепловой обработке.

Яйца варят, жарят и запекают.

Варят яйца в скорлупе, без скорлупы и готовят паровые омлеты.

При варке в скорлупе яйца погружают в подсоленную воду и варят «вмятку» (3 – 3,5 минуты), «в мешочек» (4 – 4,5 минуты) и «вкрутую» (8 – 10 минут).

Сваренные яйца погружают в холодную воду для облегчения чистки.

В европейской «высокой» кухне (*haute cuisine*) популярны яйца, сваренные в кипящей подсоленной и подкисленной воде без скорлупы. Яйцо носит название «пашот» (фр.) и используется как самостоятельное блюдо и как основа для приготовления горячих закусок и горячих бутербродов. Так как степень готовности яйца «пашот» совпадает со степенью готовности яйца, сваренного в скорлупе «в мешочек», последнее иногда называют «русский пашот». Для его подачи существует специальная посуда – пашотница.

К жареным блюдам из яиц относят яичницы и омлеты. Яичницы готовят натуральными (из 1, 2, 3 яиц) и с наполнителями, когда яйца выпускают на предварительно пассерованный лук, жареную ветчину, овощи и т.д. Омлеты хороши тем, что их можно готовить не только натуральными (рис. 21), но и фаршированными и смешанными, подбирая оригинальные вкусовые композиции из различных продуктов.

При фаршировании на середину жареного натурального омлета кладут фарш – грибы, кабачки, колбасы, ветчину, морепродукты – и

сворачивают. Для получения смешанного омлета вышеперечисленные продукты добавляют в сырую омлетную смесь до тепловой обработки.

Отпускают омлеты как самостоятельные блюда с зеленью и как гарнир к прозрачным супам.



Рис. 21. Схема приготовления омлета натурального

Блюда из творога бывают горячими и холодными.

Если творог отпускают холодным, его протирают, укладывают горкой, поливают сметаной, можно посыпать сахаром, смешать сметану с рубленой зеленью или тёртым сыром.

В группе горячих блюд из творога наиболее известны: сырники, вареники ленивые и запеканки. Творожная масса готовится для этих блюд по технологии (меняется только соотношение компонентов). Творог протирают, добавляют муку, яйца, сахар, соль, ароматизаторы и перемешивают. Из теста делают сырники в форме биточков, нарезают вареники различной конфигурации или выкладывают творожную массу в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями.

Сырники относят к жареным блюдам и сервируют на закусочных тарелках со сладкими соусами; вареники – к отварным, и подают в баранчиках круглой формы; запеканки – к запечённым блюдам и подают либо на закусочной тарелке, либо в форме, в которой они запекались.

## ГЛАВА 9. СЛАДКИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ

### 9.1. Общая характеристика сладких блюд

Сладкие блюда подают обычно в конце обеда или ужина, это завершающее блюдо стола, которое не всегда оправданно относят к десертам.

Термин «десерт» (от французского *dessertes* – делать напряженным, раскованным, легким) вошел во все европейские языки с XVI века. Смысл десерта – не добавить сытости, а, наоборот, снять ощущение по-

слеобеденной тяжести, взбодрить. Вот почему «десерт» в его точном кулинарном понимании – это не просто сладкое блюдо, а обязательно легкое, освежающее блюдо. Поэтому совершенно неправильно и неразумно именовать десертом сладкие тяжелые блюда: кексы, ромовые бабы, торты, пирожные, кисели, сладкие супы. Десертом считаются только фрукты, ягоды, их соки, фруктово-ягодные желе, муссы. Они являются разновидностью сладких блюд. Питательная ценность сладких блюд определяется главным образом содержанием сахаров (сахароза, глюкоза, фруктоза). Особую ценность представляют сладкие блюда, в состав которых входят молоко, свежие и консервированные фрукты и ягоды, фруктовые и ягодные соки.

Многие сладкие блюда являются существенным источником витаминов (блюда из свежих ягод и фруктов), некоторые – высококалорийны, содержат белки и жиры (взбитые сливки, пудинги).

Общая группа сладких блюд условно подразделяется по температуре подачи на холодные и горячие. К холодным сладким блюдам относят свежие фрукты и ягоды, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы. Пудинги, запеканки из фруктов и ягод, сладкие каши и суфле объединяются в группу горячих сладких блюд. Многие блюда подаются как в холодном, так и в горячем виде (блинчики с вареньем, печенье яблоки).

## **9.2. Холодные сладкие блюда**

### **9.2.1. Свежие фрукты и ягоды**

Свежие фрукты и ягоды сохраняют свой аромат, вкус и витамины полностью. Их перебирают, удаляют испорченные экземпляры (у ягод – плодоножку), промывают в проточной воде. Арбузы и дыни обмывают и режут на куски.

Свежие ягоды подают на десертных тарелках, вазочках и креманках. Сахарный песок или пудру подают отдельно на розочке.

Апельсины и мандарины очищают от кожицы, режут дольками или разбирают на дольки и посыпают сахаром.

Малину и землянику укладывают в вазочках и отдельно подают взбитые сливки или сметану.

Бананы очищают, нарезают ломтиками, кладут в вазочки, посыпают сахаром, отдельно подают сливки или молоко.

Яблоко, груши, персики, абрикосы, виноград подают на десертной тарелке или в вазочке.

Многие фрукты и ягоды подают со взбитыми сливками. Для этого сливки охлаждают и взбивают до образования густой, пышной и устойчивой пены. Хорошо взбитые сливки увеличиваются в объеме в 2–2,5 раза.

Следует помнить, что длительное взбивание приводит к уменьшению пены.

## Компоты

Компоты – жидкое фруктовое десертное блюдо, смесь разного состава отваренных в подслащенной воде (сиропе) свежих или сухих, консервированных и быстрозамороженных плодов и ягод. В процессе варки в отвары или сиропы переходит значительное количество сахаров и других растворимых веществ.

Для приготовления компотов из свежих плодов и ягод последние используют отдельно по видам или в различных сочетаниях, где они дополняют друг друга. Многие плоды и ягоды не требуют длительной тепловой обработки (айва, яблоки, груши, персики, абрикосы, сливы, черешня, смородина и т.д.). Их закладывают в горячий сироп, доводят до кипения, затем нагрев прекращают и охлаждают. Апельсины, мандарины, ананасы, землянику, малину, арбузы используют сырыми. Подготовленные продукты укладывают в порционную посуду, заливают сиропом и дают настояться (рис. 22).

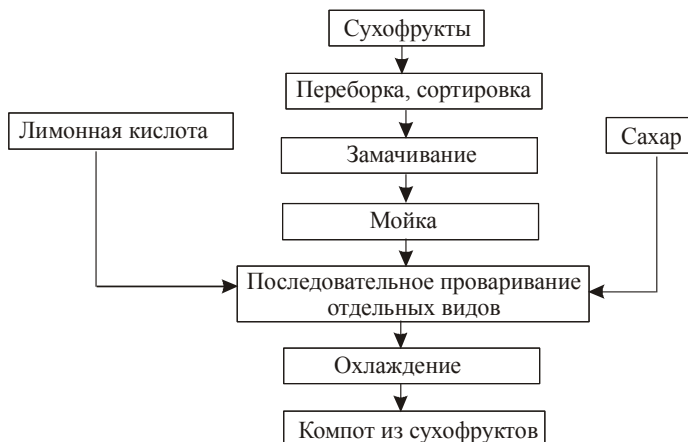


Рис. 22. Схема производства компота

В холодное время года чаще готовят компоты из смеси сухих фруктов. Продолжительность тепловой обработки всех входящих в состав фруктов и ягод неодинакова, поэтому сухофрукты предварительно перебирают и сортируют по видам. Обязательной технологической операцией перед варкой компота является замачивание и тщательное промывание сухофруктов.



Варить компоты следует в подкисленном сиропе. Реакция инверсии сахарозы, протекающая в кислой среде, делает компоты более сладкими. Подают компоты в вазочках или стаканах. Температура при подаче должна быть 12–15°C.

### **Желированные сладкие блюда**

Для приготовления сладких блюд используют различные полимерные желирующие вещества. В системе общественного питания чаще других используют крахмал и желатин, а также продукты, содержащие пектин (яблочное, абрикосовое, сливовое пюре).

Крахмал растворяется без предварительного набухания, поэтому для получения клейстера его заливают пятикратным количеством холодной жидкости, хорошо перемешивают, вводят в кипящую жидкость и проваривают от 2 до 10 минут.

Растворению желатина предшествует процесс его набухания в холодной воде. Продолжительность замачивания и набухания желатина должна быть 1–1,5 часа. За это время масса продукта увеличивается в 6–8 раз. При последующем нагревании до 75–100°C набухший желатин полностью растворяется в воде и при концентрации 1% образует раствор, способный к желированию при охлаждении. Длительно кипятить растворы желатина не рекомендуется, т.к. студнеобразующая способность их понижается.

Кисели – сладкие блюда,готавливаемые на основе соков или отваров ягод и фруктов с добавлением сахара (или меда) и завариванием картофельного (или кукурузного) крахмала. Консистенция киселей может легко варьироваться в зависимости от доли внесенного крахмала. Готовят кисели жидкие (30–40 г крахмала на литр отвара), средней густоты (45–50 г) и густые (75–80 г). В рецептурах киселей крахмал играет роль желирующего средства. Картофельный крахмал почти вытеснил другие виды. Он дает прозрачные, густые и эластичные студни, его применяют только при изготовлении молочных киселей. При варке киселей крахмальные зерна набухают и поглощают воду. При хранении нагретые кисели разжижаются в результате разрушения набухших крахмальных зерен. Поэтому после варки киселя его надо быстро охладить, чтобы на поверхности не образовалась пленка, затем его поверхность посыпают сахаром. Технология приготовления киселей из свежих ягод предусматривает ряд последовательных операций: отделение сока, приготовление отвара из мезги, приготовление сиропа на отваре, заваривание крахмала, введение сока, охлаждение киселя. Чтобы сок лучше сохранял естественную окраску и витамины, его хранят в закрытой посуде из кислостойчивого материала. Сок придает готовому киселю аромат, вкус, цвет, повышает витаминную активность.

Для получения молочного киселя в кипящее молоко добавляют сахар, разведенный крахмал и проваривают 8–10 минут. Перед окончанием варки добавляют ванилин. Сервируют кисели к подаче в зависимости от их консистенции. Так, жидкие кисели подают в качестве соусов, подливок; средней густоты – в стаканах, креманках и вазочках; густые – вынимают из форм, порционируют и подают с сиропом, молоком, сливками.

Желе (фр. *delee* – замерзшее) – десертное блюдо из фруктовых или ягодных соков или отваров с сахаром, приготавливаемое при помощи желирующего вещества (желатина) (рис. 23).

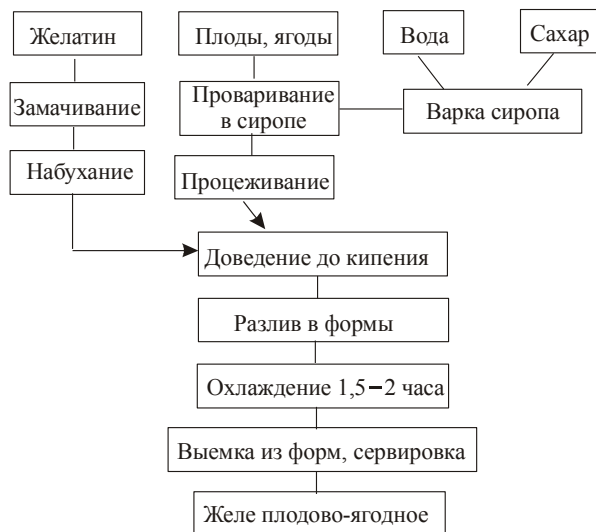


Рис. 23. Технологическая схема производства желе

Можно приготовить желе с консервированными плодами и ягодами. На основе сиропа консервированных компотов готовят желирующий сироп с желатином и заливают им уложенные в формы и нарезанные плоды.

Готовое желе должно быть прозрачным, кисло-сладким, с ароматом основного продукта. Для улучшения вкуса в смесь добавляют лимонный сок или лимонную кислоту. Кроме одноцветных можно готовить и многослойные желе, заливая поверх остуженного слоя новые, изготовленные из других сортов ягод или фруктов. Такое желе и по виду, и по вкусу гораздо привлекательнее обычного желе, перед отпуском вынимают из форм, опустив на несколько секунд в теплую воду, пере-

кладывают в креманки, вазочки или десертные тарелки и подают с сиропом, сливками, молоком.

Мусс (от фр. *mousse* – пена) – это взбитое желе. В период охлаждения желе взбивают, объем его увеличивается в 2–3 раза. Пышную массу выкладывают в креманки, охлаждают и подают.

Самбук – сладкое десертное блюдо, разновидность мусса. Желирующими веществами в этих блюдах является пектин фруктов (яблоки, абрикосы, сливы, персики) и желатин. Фруктовое пюре смешивают с сахаром и яичными белками и взбивают при охлаждении до увеличения объема в 2–3 раза и образования однородной пышной пены. Раствор желатина охлаждают до 40–50°C и быстро перемешивают со взбитой массой, которую затем разливают в формы и охлаждают. При подаче самбук вынимают из форм и поливают сиропом.

Кремы – наиболее популярные десертные сладкие блюда, готовят их из сметаны и сливок 36% жирности с добавлением яиц, молока, сахара, ягодных пюре и различных вкусовых и ароматических добавок. В качестве желирующей основы используют желатин. В зависимости от сырья кремы подразделяются на сливочные, сметанные, ягодные. Общая технологическая схема представлена на рис. 24.

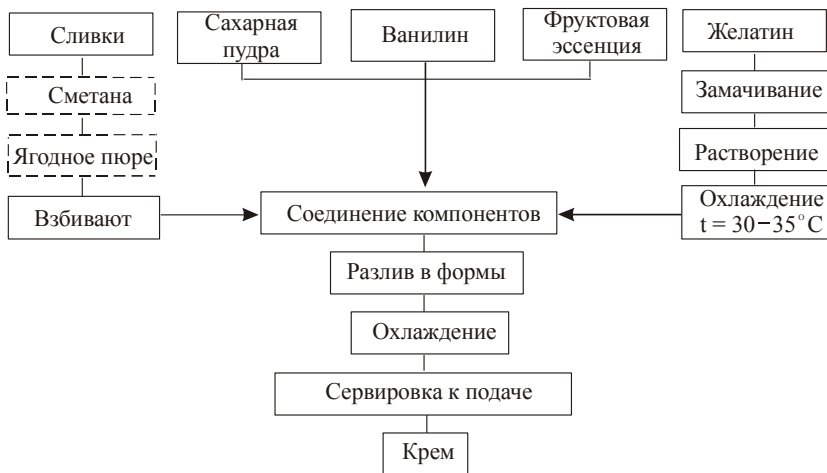


Рис. 24. Общая технологическая схема производства крема

Кремы после выемки из форм подают на десертных тарелках, в вазочках с фруктовыми сиропами.

Взбитые сливки – служат не только для приготовления кремов, но могут отпускаться и как самостоятельное сладкое блюдо. Для этого к

ним добавляют сахарную пудру и различные наполнители и ароматизаторы (лимонная цедра, какао-порошок, тертый шоколад).

Мороженое – поступает для реализации в предприятия питания промышленной выработки (закаленное или мягкое). Для получения мягкого мороженого его выдерживают при комнатной температуре до размягчения. Закаленное мороженое кладут в креманки, поливают сиропом, сверху кладут консервированные фрукты, ягоды, варенье, сухое печенье, шоколадные фигурки и другие гарниры. Можно приготовить мягкое мороженое из сухих смесей, вырабатываемых промышленностью. Оно представляет собой продукт кремообразной консистенции. Готовят его в специальных аппаратах (фризерах). Отпускают его с тертым шоколадом, орехами, свежими плодами и ягодами.

### 9.3. Горячие сладкие блюда

К горячим сладким блюдам относятся воздушные пироги (суфле), пудинги, сладкие каши, яблоки печеные и жаренные в тесте, шарлотка яблочная, блинчики и др. Эти блюда, особенно крупяные и мучные, высокопитательные и используются не только как сладкие блюда, но и включаются в меню ужинов и завтраков как основное блюдо. Наиболее известные из них:

*Суфле ванильное или шоколадное.* Для его приготовления готовят яично-молочную смесь, добавляют муку, ванилин или какао, молоко и нагревают до загустения ( $t^{\circ} = 65-70^{\circ}\text{C}$ ). Смесь быстро, но осторожно смешивают со взбитыми белками, выкладывают на смазанную маслом порционную сковороду и выпекают в жарочном шкафу при  $t^{\circ} = 200-250^{\circ}\text{C}$  в течение 15–20 мин. Подают в тех же сковородах, посыпав сахарной пудрой. Отдельно подают холодное молоко или сливки.

*Пудинг сухарный.* Яичные желтки разводят холодным молоком и полученной смесью заливают разломанные на мелкие кусочки ванильные сухари. Через 10–15 минут, когда сухари пропитаются смесью, к ним добавляют изюм, цукаты и перемешивают со взбитыми белками. Массу выкладывают в смазанные маслом формы, выпекают в жарочном шкафу или варят на пару. Подают горячими, с фруктовыми соусами или молоком.

*Каша гурьевская.* Варят вязкую сладкую манную кашу на молоке. В кашу добавляют сливочное масло, взбитые с сахаром яйца и ванилин. Половину каши кладут ровным слоем на порционную сковороду, смазанную маслом. На кашу кладут жаренные орехи, молочные пенки и второй слой каши. Поверхность выравнивают, посыпают сахаром и запекают в жарочном шкафу. При сервировке украшают консервированными фруктами, поливают сладким соусом, посыпают рублеными сухарями. Можно украсить кашу вареньем.

*Яблоки в тесте.* Яблоки очищают от кожицы, удаляют у них сердцевину, режут кружочками толщиной 0,5 см. и посыпают сахаром. Готовят жидкое тесто – кляр. Яблоки обмакивают в тесто и жарят во фритюре. Готовые изделия посыпают сахарной пудрой, отдельно подают фруктовый соус.

## 9.4. Напитки

Чай и другие напитки утоляют жажду и возмещают значительную часть потребности человека в воде. Многие напитки оказывают тонизирующее действие (чай, кофе, какао), содержат витамины (чай, квас, фруктовые напитки), а некоторые из них – углеводы (напитки с сахаром), жиры и белки (чай, кофе, какао с молоком, молочные напитки). Такие напитки, как квас, морсы и фруктовые соки, являются средством возбуждения аппетита. Благодаря наличию дубильных веществ (в кофе, чае) и молочной кислоты (в квасе) они благодарно влияют на пищеварительный тракт. Напитки по температуре делятся на горячие (75–80°С) и холодные (8–10°С).

### Горячие напитки

К горячим напиткам относятся чай, кофе, какао и шоколад. Чай-заварка, зерна и порошок кофе и какао при хранении теряют аромат и легко воспринимают посторонние запахи, что ухудшает их качество. Поэтому хранить их следует в сухом помещении, в герметически закрывающейся таре, вдали от продуктов, имеющих специфический запах (копчености, пряности и т.д.). Не следует оставлять чай-заварку в распечатанных пачках, ее необходимо пересыпать сразу же в емкость с плотно закрывающейся крышкой.

При хранении приготовленные горячие напитки быстро теряют свой вкус и аромат. Поэтому готовить их следует небольшими объемами, не допуская кипения, длительного нагревания и повторного разогрева.

**Чай.** В зависимости от способов переработки чайного листа чай бывает байховый (рассыпчатый черный и зеленый) и прессованный (плиточный и кирпичный). Сухой чай всех типов превращается в напиток путем заваривания свежевскипяченной водой. Условиями правильного заваривания чая являются:

- высококачественное сырье (сухой чай-заварка, правильно хранимый),
- свежая, свободная от солей и взвешенных примесей мягкая вода,
- специальная фарфоровая посуда (чайники с решеткой внизу горлышка и с дырочкой в крышке для выхода излишнего пара),

– необходимая экспозиция заваривания (не более 5 минут), правильный разлив готового чая (постепенное добавление кипятка через чайник, а не к заварке в чашку),

– использование готовой заварки в течение 30 минут.

При заварке чая более 30% его массы переходит в настой, что придает ему вкус, аромат, цвет и тонизирующее действие. Часть экстрактивных веществ чая хорошо растворяется только в горячей воде, а при охлаждении выпадает в осадок. Поэтому крепкая заварка чая при охлаждении мутнеет, а при нагревании вновь делается прозрачной. Это служит показателем концентрации настоя. В состав экстрактивных веществ чая входят дубильные вещества, алкалоиды, витамины, минеральные соли, эфирные масла. Они придают чайному настою крепкий, вязущий вкус и темную красно-коричневую окраску. Чай нельзя заваривать в железной окисляющейся посуде, т.к. дубильные вещества образуют с солями железа темно-окрашенные соединения и напиток приобретает темную окраску и теряет характерный вкус. Аромат чая обусловлен эфирными маслами. Они легко испаряются, и поэтому, если заваренный чай кипятить или долго хранить, он теряет свой аромат и приобретает запах продуктов разложения веществ чайного листа. Подают чай горячим в фарфоровых и фаянсовых чашках (чайная пара: чашка  $V = 200 \text{ см}^3$  и блюдце) или в стаканах с подстаканниками. К чаю подают кусковой сахар, варенье, джем или мед на розетках или в вазочках, креманках. Сахар можно класть в стакан. В летнее время можно подавать чай охлажденным до температуры 8–10°C с сахаром или без, ломтиком лимона или апельсина. Можно подавать к чаю горячее молоко, сливки, печенье, булочки, баранки, пряники, пирожные и торты.

**Кофе.** Получают из семян кофейного дерева, произрастающих в тропических странах. Родина кофе Южная Аравия (Йемен) и Эфиопия, где до настоящего времени произрастают лучшие сорта кофе – мокко, арабика (arabica), робуста (robusta), либерика (liberica). В зависимости от места произрастания различные виды кофе подразделяют на три группы: американскую, азиатскую, африканскую. Название кофе внутри группы соответствует названию страны, где его выращивают, или порта, через который экспортируют.

В кофе содержится кофеин, хлорогеновая кислота, органические кислоты, минеральные соли, углеводы, белки и эфирные масла, обуславливающие аромат кофе.

Сырые зерна кофе обжаривают на толстостенных сковородках при непрерывном помешивании до тех пор, пока не приобретут темно-коричневую равномерную окраску. Обжаренный кофе размальвают на кофемолках непосредственно перед заваркой.

Для заваривания кофе, как и для чая, требуется, во-первых, мягкая вода, свободная от солей и других примесей. Во-вторых, очень плавный

и очень краткий нагрев, измеряемый практически долями секунд. Это достигается только при наличии специального оборудования для кипячения кофе: турки – посуда с толстым дном, конусообразной формы, изготовленной из настоящего металла (меди или серебра, но не их сплав) и жаровни, т.е. поставленного на огонь металлического ящика, наполненного речным песком с мелкой галькой, куда и помещаются турки. Это обеспечивает быстрое нагревание сосудов и находящегося в них кофе без контакта с огнем. Само заваривание должно происходить в следующем порядке: в турку заливается кипяток или холодная вода, насыпается молотый кофе и кладется небольшое количество сахара. Малейшее появление на поверхности пены, незначительное посерение поверхности кофе в турке является сигналом готовности кофе.

На предприятиях питания распространен способ приготовления кофе в экспрес-кофеварке под давлением, а также непосредственно в посуде из фарфора, фаянса и стекла. В посуду насыпают определенное количество кофе, заливают крутым кипятком настаивают 5–8 минут. Кофе переливают через фильтр в другую нагретую посуду (кофейная пара: чашка  $V = 50 \text{ см}^3$  и блюдце).

Готовый кофе сервируется к подаче несколькими способами:

1. **Кофе черный** (с сахаром или без). Подается в кофейной паре, отдельно на розетке – сахар.

2. **Кофе с молоком**. Подается в кофейной паре, отдельно в молочнике или сливочнике – молоко или сливки, на розетке – сахар.

3. **Кофе по-венски**. Подается в кофейной паре с ложечкой; отдельно в стеклянной вазочке – взбитые сливки; на розетке – сахар.

4. **Кофе по-восточному**. Напиток готовится в турке и в ней подается. Отдельно подают чашку  $V = 100 \text{ см}^3$  с блюдцем и ложечкой. К кофе по-восточному принято подавать стакан с холодной питьевой водой.

5. **Кофе по-итальянски**. Кофе варят полностью в молоке, процеживают и переливают в чашку  $V = 200 \text{ см}^3$ . Подают на блюдце с ложечкой, отдельно в розетке – сахар.

6. **Кофе по-варшавски**. Кофе варят с молоком и сахаром. Подают в стакане с подстаканником на блюдце с ложечкой. Сверху кладут образовавшуюся в процессе варки пенку.

7. **Кофе-гляссе**. Подается холодным (8–10°C) в высоких стаканах или в бокалах для ирландского кофе с шариком мороженого.

**Какао**. Порошок какао содержит алкалоиды и кофеин, возбуждающие нервную систему и сердечную деятельность, жиры, белки, дубильные, зольные и другие вещества. Какао-порошок, приготовленный для напитка, чаще всего обработан и соединен с ванилью. Его следует заваривать обязательно вначале водой, а уже затем вливать эту заварку в горячее молоко. Чаще всего этим правилом пренебрегают и заваривают какао-порошок сразу молоком. Происходящая при этом коагуляция

затрудняет на несколько часов усваивание какао. Порошок какао смешивают с сахарным песком, добавляют немного кипятка, хорошо растирают, непрерывно помешивая, переливают в горячее молоко и доводят до кипения. Сервируют в стаканах с подстаканниками или в чашках с блюдцами.

**Шоколад.** Используют в виде порошка или плиток, которые предварительно измельчают. Готовят шоколад так же, как какао, и отпускают горячим или холодным со взбитыми сливками или мороженым (гляссе).

### **Прохладительные напитки (собственного производства)**

В эту группу напитков входят натуральное молоко, молочные напитки, фруктовые напитки, квас, крешен и т.д.

Молочные и сливочные прохладительные напитки готовят из смеси молока или сливок (10% жирности) с мороженым, сахаром, соками и т.д.

Фруктово-ягодные прохладительные напитки готовят из различных ягод, фруктов, лимонов, варенья или сиропов. Отпускают их охлажденными в фужерах, стаканах или в кувшинах. Отдельно подают лед.

В состав крешенов входят сиропы, соки, фруктовые газированные напитки, свежие или консервированные плоды и ягоды (клубника, малина, ананасы и т.д.).

### **Прохладительные напитки (промышленного производства)**

В эту группу объединяют безалкогольные напитки, изготавливаемые из фруктово-ягодных соков, сахарного сиропа и воды, ароматизированные экстрактами ароматических растений, насыщенные углекислым газом. В прохладительные напитки добавляют безвредные консерванты, стабилизаторы и органические кислоты. Наиболее известны и популярны из этой группы – лимонад, содовая, оранжина, тоник, кока-кола, спрайт, фанта и т.д.

### **Русские национальные напитки**

Одним из древнейших русских напитков является квас.

Впервые упоминается в летописи с 1056 г. Вплоть до конца XIX века приготавливался как слабоалкогольный напиток на ржаном солоде, с добавлением ароматических пряных трав (мяты, чабреца, душицы). С переходом на фабричное производство технология значительно изменена, и в результате производство кваса, шедшее прежде несколько суток, ныне ускорено до 5–6 часов. Квас используют как тонизирующий прохладительный напиток и как основу для производства русских национальных холодных супов-окрошек.

Сбитень – горячий напиток, отвар нескольких пряностей и пряных трав, подслащенный медом, патокой или сахаром. Известен с XV века.



Был русским национальным зимним напитком, в то время как квас – летним. До конца XVII века сбитень был распространен и в общественном и домашнем питании, но затем стал постепенно уступать место чаю. Рудименты сбитня сохраняются до сих пор, это так называемые травяные чаи из липы, мяты, зверобоя, потребляемые с медом.

## ГЛАВА 10. МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

### 10.1. Общая характеристика

К мучным изделиям относят: мучные блюда (пельмени, вареники, блины, оладьи), мучные кулинарные изделия (пироги, пирожки, пончики, ватрушки), мучные кондитерские изделия (пирожки, торты, печенье).

Пищевая ценность мучных изделий определяется в первую очередь химическим составом муки. За счёт зерновых продуктов возмещается более 50% потребности организма в углеводах и около 40% в белках. Однако белки муки неполноценны и утилизируются только на 56%. Добавки к муке, такие как молоко, яйца, творог, мясо, рыба – повышают усвоение белка. Различные овощные и фруктовые фарши значительно улучшают их минеральный состав, особенно соотношение Са и Р.

В состав мучных изделий входят жиры, сахара, и поэтому их относят к высококалорийным.

### 10.2. Виды теста

Мучные изделия изготавливаются из различных видов теста. В зависимости от дальнейшего использования оно должно обладать определёнными физико-химическими и органолептическими показателями. Тесто принято делить на два вида – дрожжевое и пресное (бездрожжевое). При производстве всех видов теста муку просеивают для удаления посторонних примесей и насыщения муки кислородом воздуха.

**Дрожжевое тесто** – готовится двумя способами – **опарным** и **безопасным**. Выбор способа зависит от количества сдобы (сахар, яйца, жир), вводимой в тесто.

Тесто с малым содержанием сдобы готовят безопасным способом (рис. 25). При брожении в тесте происходят сложные физико-химические и биохимические процессы, в результате которых изменяются его физические свойства, что имеет важное значение при его разделке, и накапливаются различные продукты, которые обуславливают вкус и аромат выпеченных изделий. Разрыхление теста углекислым газом позволяет получать изделия со специфической структурой, которая способствует лучшей перевариваемости продукта.

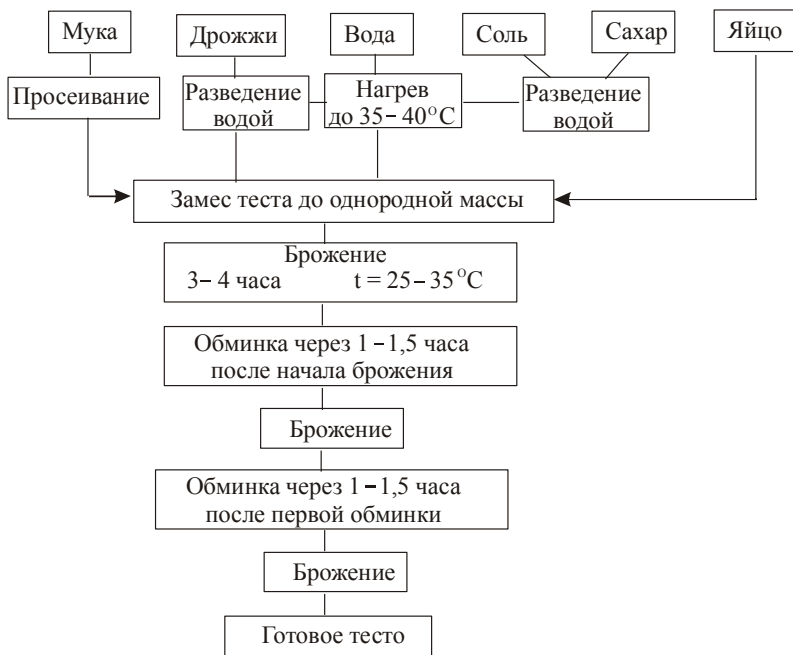


Рис. 25. Технологическая схема производства дрожжевого теста безопасным способом

**Обминка** необходима для удаления излишков углекислого газа и равномерного его распределения по всему объёму.

В случае повышенного содержания сахара и жира (для сдобного теста) в рецептуре, тесто готовят опарным способом, при котором сначала готовят опару, а на её основе тесто. В опаре создаются благоприятные условия для развития дрожжей, поэтому последующее добавление к ней сдобы не оказывает на них никакого угнетающего действия, как при безопасном способе.

Для опары используют 60–70% положенной по рецептуре жидкости (молоко, вода), на которой замешивают 35–60% муки, кладут все дрожжи и оставляют на 2,5–3 часа для брожения при температуре 25–30°C. Готовую опару смешивают с остальной жидкостью, в которой предварительно разводят соль, сахар, яйца, добавляют муку и замешивают тесто. Далее процесс идёт как при безопасном способе с двумя обминками. Общая продолжительность брожения опары и теста составляет 5–5,5 часа.

Готовое тесто разделяют (режут на куски определённой массы), закрывают и дают расстояться. После расстойки из кусков теста формируют изделия и вновь дают им расстояться. Смысл этих операций заключается в

следующем. При формовке из них почти полностью вытесняется углекислый газ, который разрыхляет тесто и увеличивает его объём.

Выпекают сформированные изделия после расстойки в пекарских шкафах при температуре около 24°C, предварительно смазав мелажем.

Опарное и безопарное тесто используют для приготовления мучных кулинарных изделий.

Пресное (бездрожжевое) тесто – объединяет под своим названием тесто для пельменей и вареников и тесто для мучных кондитерских изделий (бисквитное, песочное, заварное). Для производства теста для пельменей все компоненты (муку, воду, яйца, соль и лимонную кислоту) замешивают в один приём до однородной консистенции. Кислота способствует лучшему набуханию белков муки, и тесто, оставаясь в меру пластичным, приобретает повышенные упругоэластичные свойства и не рвётся при раскатывании.

Технология бисквитного, песочного и заварного теста представлена на технологических схемах (рис. 26, 27, 28). Все эти виды теста, включая слоёное, используют для производства тортов и пирожных широкого ассортимента.



Рис. 26. Технологическая схема производства бисквитного теста

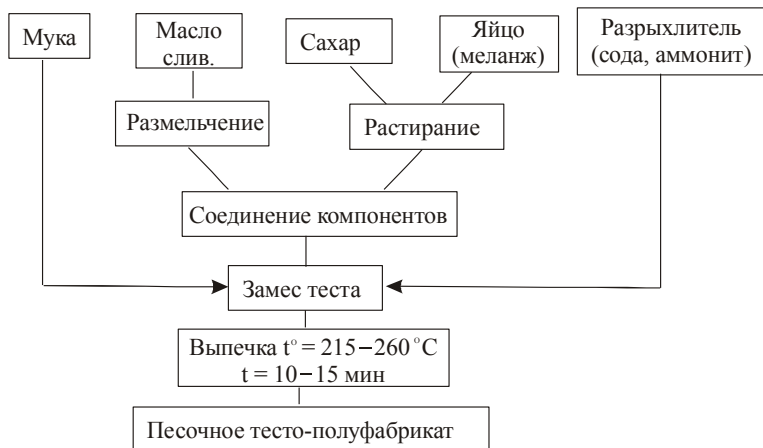


Рис. 27. Технологическая схема производства песочного теста

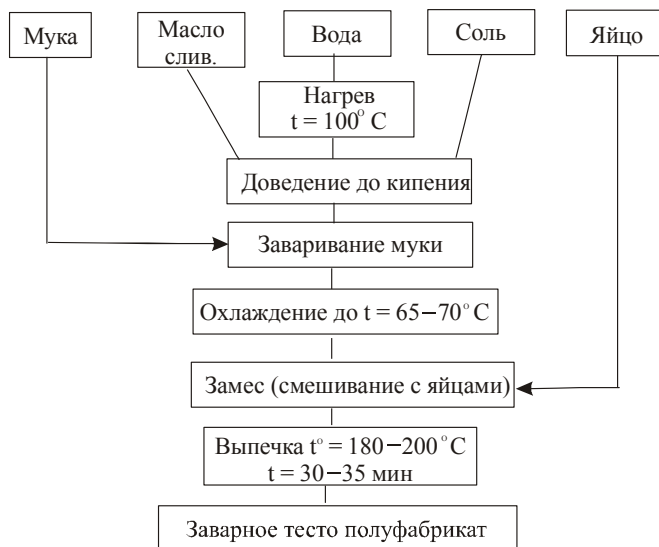


Рис. 28. Технологическая схема производства заварного теста

Заварное тесто перед выпечкой отсаживают из кондитерского мешка в виде колец или трубочек на смазанном маслом месте и выпекают.

### 10.3. Мучные блюда

К мучным блюдам относятся пельмени, вареники, блины, блинчики, оладьи и др. В меню предприятий питания их располагают в группе вторых горячих блюд. Готовят их из дрожжевого безопарного теста жидкой, полужидкой или плотной консистенции.

Пельмени – блюдо, пришедшее в русскую кухню в конце XIV века из Китая и древнейших государств Средней Азии, но получило своё развитие и стало международно признанным под своим уральским наименованием. Настоящие пельмени характеризуются сочетанием фарша трёх видов мяса: говядина (45%), баранина (35%) и свинина (20%). Отваривают готовый полуфабрикат пельменей в бульоне или подсоленной воде до полного проваривания теста. Отпускают как самостоятельное блюдо с маслом, раствором уксуса, острыми соусами и как гарнир к прозрачным супам.

Украинское национальное блюдо – вареники. Готовят из пресного теста с разнообразными начинками: творожной, картофельной, луковой, капустной, грибной, фруктовой (яблочной, вишнёвой). Едят вареники со сметаной, с мёдом (фруктовые), с топлёным салом (картофельные) и т.д. В сети общественного питания получило распространение кулинарное изделие, состоящее из механической смеси 2/3 творога и 1/3 муки, раскатанной жгутиком и нарезанной кусочками по 3 см длиной, которые затем отвариваются в подсоленной воде. Известно оно под названием – вареники ленивые.

Для блинов и оладьев используют жидкое или полужидкое дрожжевое тесто, выпекают на сковородах или толстостенных противнях, смазанных жиром. Наливают тесто так, чтобы толщина блинов была 3 мм, а оладий – 5–6 мм. Тесто для оладий готовят более густое, чем для блинов. Сервируют блины и оладьи к подаче по 3 штуки на порцию с маслом, сметаной, джемом, мёдом, вареньем.

### 10.4. Мучные кулинарные изделия

Ассортимент кулинарных изделий из дрожжевого теста необычайно разнообразен. К этой группе относят пирожки жареные и печёные, расстягаи, кулебяки, ватрушки, пироги открытые, полуоткрытые и закрытые и др.

Отличаются изделия друг от друга размерами, формой, начинкой и отделкой поверхности. Для пирожков кусочки теста раскатывают в круглые лепёшки, на середину кладут фарш, края теста соединяют и защипывают. Сформованные пирожки укладывают швом вниз на смазанный маслом противень (15–20 минут расстаивают) и выпекают.

При формовке растягивают края лепёшки с фаршем защипывают так, чтобы часть фарша в центре осталась открытой.

Для ватрушек кусочки теста формируют в виде шариков, укладывают на смазанный маслом лист и после расстойки делают в центре углубление деревянным шестиком, в которое кладут джем или творожный фарш.

Русский национальный пирог – кулебяку – готовят массой от 0,5 до 1 кг с рыбными, мясными, грибными и овощными фаршами. Поверхность кулебяки украшают фруктами из теста. По форме это длинный, узкий и высокий пирог. Продолжительность выпекания зависит от размеров и форм мучного кулинарного изделия и в среднем составляет для булочек, пирожков, ватрушек – 8–12 мин, кулебяк – 35–45 мин.

Мучные кулинарные изделия рекомендуют подавать к прозрачным супам (пирожки, кулебяки, растягаи) и к чайному столу (изделия из сдобного теста).

## 10.5. Мучные кондитерские изделия

К этому виду изделий относят пряники, печенье, кексы, торты, пирожные.

**Кексы** готовят из сдобного опарного и безопарного теста, выпекают в форме. Готовые изделия посыпают сахарной пудрой, некоторые пропитывают сиропом и глазируют помадкой.

Для приготовления изделий из бисквита его после выпечки охлаждают, нарезают на пластины, пропитывают сиропом и склеивают кремом. В дальнейшем изделие отделяется либо кремом, либо фруктовой начинкой, желе, фруктами-цукатами, орехами и другими отделочными полуфабрикатами.

Выпеченные формы из заварного теста наполняют кремом, а поверхности их глазируют помадкой.

Подготовленный полуфабрикат слоеного теста нарезают на пирожные различной формы, посыпают сахарной пудрой и выпекают. Популярными трубочки из «слойки» получают, наматывая полоски тестового полуфабриката на металлические формочки, смазывают мелаужем и выпекают. Готовые трубочки заполняют кремом.

Из лепёшек песочного теста, склеенных кремом или фруктовой начинкой, готовят пирожные с отделкой из крема. Пирожные с фруктовой начинкой глазируют помадкой без крема или дополнительно украшают кремом, а также покрывают желе с фруктами-цукатами.

Мучные кондитерские изделия подают к чайному и кофейному столу на блюдах, предварительно застеленных фигурно вырезанной бумажной салфеткой.

# ГЛАВА 11. АЛКОГОЛЬНЫЕ И СМЕШАННЫЕ НАПИТКИ

## 11.1. Возникновение алкоголя

Алкоголь всегда был частью истории цивилизации. Неизвестно, когда появился первый спиртной напиток, не существует и его первооткрывателя. Появление алкоголя – это результат случайного стечения обстоятельств, а развитие и совершенствование его многозначительных видов – это результат навыков и умений людей, передававшихся из поколения в поколение.

Впервые напитки, приготовленные путем брожения, появились в те времена, когда люди заметили, что испорченные фрукты или, например, молоко могут доставлять приятные ощущения.

Некоторые из таких продуктов существуют и сегодня, например – монгольский кумыс, армянский мазун, пальмовое вино.

В более поздний период с развитием виноградарства (III тыс. лет до н.э.) стало развиваться виноделие, следовавшее за созданием пива. Совершенствовались 2 процесса, дающие алкоголь, – брожение и дистилляция, используемые для его получения и сегодня.

**Брожение** – это процесс превращения сахара в спирт под воздействием дрожжей. Путем брожения получается спиртное крепостью максимум 16%, поскольку большое количество алкоголя нейтрализуют дрожжи.

**Дистилляция (перегонка)** – это процесс отделения жидкости с высоким содержанием спирта от перебродившего сусла путем испарения и конденсации образовавшихся паров.

Процесс перегонки чрезвычайно прост: температура кипения чистого спирта + 78,4°C, воды + 100°C, в промежутке между этими двумя температурами спирт испаряется гораздо быстрее, чем вода. Если его охладить, то он конденсируется. Напиток можно перегонять несколько раз подряд для повышения его крепости.

Таким образом получают все крепкие спиртные напитки. Первыми людьми, начавшими в примитивной форме использовать процесс дистилляции, были, по всей видимости, китайцы. Впоследствии это умение перешло к грекам. В нашем веке технику дистилляции совершенствовали в основном врачи и монахи. Именно им обязаны созданием множества прекрасных ликеров, которые сегодня придают великолепный вкус различным коктейлям. А повсеместно культуру потребления спиртных напитков распространили голландцы, которые первыми организовали активную торговлю ими.

## 11.2. Крепкие спиртные напитки

Так называются все напитки, получаемые путем перегонки. Изначально они были приготовлены как лекарство. Сегодня под этим названием можно найти самые известные и разные напитки – виски, коньяк, текила, ром, водка, джин и многие другие. Эти напитки – плод кропотливой работы человека, а их история – это история времени.

**Виски** – крепкий 45%-й алкогольный напиток на основе зерна (ячмень, рожь, кукуруза).

Виски условно делят на четыре большие группы по странам производителям – Шотландия, Ирландия, Канада, США. И хотя основной процесс приготовления всех сортов виски одинаков, их различают по составу сусле, соку, процессу дистилляции, рецепту очистки и сортам бочек, в которых их выдерживают.

Наиболее известные марки: *Jonnie Walker* (Джонни Уолкер); *Black and White* (Блек энд Уайт); *Glenlivet* (Гленливет); *Maccalan* (Макаллан) и др.

Пьют виски с водой и колой, при этом его необходимо сильно разбавлять (1/3 и 1/2 бокала виски + вода или кола) и пить небольшими глотками. Виски рекомендуют к устрицам, дичи, копченой рыбе, к блюдам с соусами.

**Водка** – крепкий (40, 45, 50%) алкогольный напиток, смесь этилового спирта и воды. Водка берет свое начало от русского напитка – хлебного вина, полученного путем брожения вымоченного в воде хлеба. Свое развитие как в Западной Европе, так и на Руси производство водки получило начиная с XIV столетия.

Русские ученые внесли большой вклад в изучение и совершенствование приготовления водки. В 1789 г. химик Т.Е. Ловиц предложил использовать древесный уголь для ее очистки от сивушного масла. А в 1865 г. Д.И. Менделеев опубликовал свою научную работу «Рассуждение о соединении спирта с водой», имеющую и сегодня большое прикладное значение.

Водка является идеальным напитком для ресторанов и баров, ее используют для приготовления многих всемирно известных коктейлей.

Наиболее известные марки: *Smirnoff* (Смирнофф); *Absolut* (Абсолют); *Moskovskaya Cristall* (Московская Кристалл); *Stolichnaya Cristall* (Столичная Кристалл); *Finlandia* (Финляндия) и др.

Для употребления в чистом виде используется рюмка  $V = 50$  мл, рекомендуется к блюдам русской кухни, холодным блюдам и закускам. Температура подачи 8–10°C.

**Джин** – крепкий алкогольный напиток (45%), который получают путем перегонки водно-спиртовой жидкости, настоянной на можжевеловой ягоде с добавлением различных пряностей.



Джин известен сотни лет, но репутация высококачественного алкогольного напитка пришла к нему не сразу. Изначально джин применялся как медицинское средство. Его создатель – голландский ученый XVII века доктор Сильвус, который смешал чистый спирт с настойкой из ягод можжевельника. Можжевельник на голландском звучит как «Genever», отсюда и название напитка: джин. Разновидности джина: London Dry (Лондон Драй); Plymouth (Плимут); Almond (Элмонд); Gilbey's (Джилбейс) и др.

Джин предназначен прежде всего для коктейлей как великолепный компонент для смешивания – ароматный, мягкий, с большими возможностями. Иногда пьют в чистом виде со льдом.

**Текила** – самый известный мексиканский крепкий (40%) алкогольный напиток; продукт перегонки сока из стеблей голубой агавы. Есть две разновидности текилы – золотая и серебряная. Серебряную разливают в бутылки сразу после дистилляции; золотая – дозревает в дубовых бочках и достигает своеобразного золотистого оттенка.

Некоторые известные марки: Sausa (Сауса); Tres Magueyes (Трес Магейэс); Matador (Матадор) и др.

В чистом виде текилу пьют небольшими порциями (20 мл) с солью и кусочками лайма, но чаще она используется для приготовления многих коктейлей.

**Ром** – крепкий алкогольный напиток (40–73%), популярный в странах Латинской Америки и южных островов Карибского бассейна. Первые ром начали производить в начале XVII века на острове Барбадос из черной или светлой патоки, получаемой при производстве сахара из сахарного тростника.

Наиболее известные марки: Bacardi (Бакарди); Calypso (Калипсо); Malibu (Малибу) и др. Основные производители рома – Куба, Ямайка, Гаити, Барбадос, Бразилия, Венесуэлла, США.

Ром особенно хорошо использовать для приготовления экзотических коктейлей благодаря его широкой вкусовой гамме. Ром, прошедший длительную выдержку в дубовых бочках, пьют в чистом виде.

**Коньяк** – это высококачественный крепкий спиртной напиток на основе винограда, получаемый строго определенным образом. Он носит имя маленького города на юго-западе Франции, в округе которого он производится.

Технология коньяка предусматривает длительную, от 3 до 40 лет, выдержку в дубовых бочках. После окончания срока выдержки коньячный спирт разбавляют дистиллированной водой до установленной крепости готового напитка, добавляют сахар, выдерживают от 3 до 6 месяцев и разливают в бутылки.

Время выдержки обозначается на этикетке соответствующим числом звездочек или специальными символами:

V.O. – very old – коньяк 10–12 лет выдержки.

V.S.O. – very superior old – коньяк 12–17 лет выдержки.

V.S.O.P – very superior old pale – коньяк 20–25 лет выдержки.

X.O. – extra old – коньяк свыше 25 лет выдержки.

В России в 40–90-е годы были приняты свои буквенные обозначения для коньяков, производимых на территории СССР:

К.В. – коньяк выдержанный (6–7 лет).

К.В.В.К. – коньяк выдержанный, высшего качества (7–10 лет).

К.С. – коньяк старый (10–12 лет).

О.С. – очень старый. Свыше 13 лет.

Основные марки коньяка: Camus (Камю); Hennessy (Хеннесси); Remy Martin (Реми Мартен); Bisquit (Бискюит) и т.д.

Коньяк пьют при комнатной температуре (+22°C). Подогревать его не следует, т.к. при этом улетучиваются многие важнейшие ароматы и усиливается вкус алкоголя. Следует использовать коньячный бокал тюльпанообразной формы, объемом 75 мл, позволяющий наилучшим образом почувствовать все вкусовые нюансы.

### 11.3. Ликеры

Первые ликеры были созданы во Франции монахами и алхимиками в конце XIII века как лекарство и эликсир вечной молодости. Ликер должен иметь не менее 15% алкоголя и содержать не менее 100 граммов сахара на литр. Основой вкуса ликеров служат бесчисленные наименования фруктов, трав, семян, кожуры, цветов и корней.

Легендарные марки ликеров: Amaretto (Амаретто); Benedictine (Бенедиктин); Chartreuse (Шартрез); Cointreau (Куантро); Curacao (Кюрасао) и т.д.

Употребляют ликеры в составе коктейлей, в сочетании с другими спиртными напитками, в чистом виде, с водой или льдом. Рюмка для ликеров имеет объем 35 мл.

### 11.4. Вино

Это один из самых старинных напитков. Оно появилось в 9 веке до н.э. в Передней Азии. Со временем вино распространилось на Кавказе, на берегах Каспийского и Черного морей, Египте и по всей Европе.

В зависимости от исходного сырья вина делят на **плодово-ягодные** и **виноградные**, а последние, в свою очередь, на сортовые (выработанные из винограда одного сорта) и **купажные** (из смеси сортов). Вина получают путем полного или частичного сбраживания сусла (сока) све-

жего или завяленного винограда с мезгой, гребнями (веточками) или без них. Этот сложный биохимический процесс специалисты сравнивают с развитием живого организма. Они так и говорят: вино рождается, формируется, созревает и отмирает.

Качество вина зависит от ряда факторов: сорта винограда, места его произрастания, климата, состава воздуха, срока созревания, способа приготовления, времени выдержки и т.п.

Наиболее известные сорта винограда, используемые в виноделии: Cabernet (Каберне); Chardonnay (Шардоне); Riesling (Рислинг); Sauvignon (Савиньон) и др. Все они относятся к одному роду винограда «*vitis vinifera*», который по-русски еще называют «виноградной лозой».

**Классифицируются вина** в зависимости от:

1. Цвета:

**белые** (от светло-соломенного до темно-янтарного);

**красные** (от светло-красного до темно-гранатового);

**розовые** (от розового до светло-красного).

2. Технологии:

**столовые; крепленые; игристые.**

3. Срока выдержки:

**ординарные** (до двух);

**марочные** (до шести лет);

**коллекционные** (более шести лет, из которых не менее трех в бутылке).

Бутылки оформляют **этикеткой**, иногда рекламной **контрэтикеткой** (с обратной стороны) и **кольереткой** (на горлышке). На последней указывают срок выдержки или дату сбора урожая винограда.

В отличие от коньяка или виски, старение которых прекращается в стекле, вино – это «живой продукт». Оно продолжает свое развитие в бутылке, и для сохранения качества вина его хранят при  $t^{\circ} = 12^{\circ}\text{C}$ , держа бутылку в горизонтальном положении.

**Рюмки для вина** должны быть сделаны из белого стекла, идеальной прозрачности. Для вина существуют разные рюмки, имеющие различную емкость и форму. Форма определяет площадь соприкосновения вина с кислородом воздуха, которая, в свою очередь, влияет на вкус вина. Для **красных** вин следует использовать достаточно большие ( $V = 125$  мл) рюмки, предоставляющие вину большой контакт с воздухом. Рюмки носят название **лафитные** и наполняются красным вином на 1/2 объема. **Белые** вина не улучшают свои качества от контакта с воздухом, поэтому узкие рюмки ( $V = 100$  мл) подходят для них лучше. Их называют **рейнвейные** и наполняют на 2/3 объема.

**Сочетание вина с блюдами** – это очень сложный вопрос, поскольку вина постоянно изменяются и невозможно приготовить два раза блюдо с совершенно одинаковым вкусом. Поэтому найти идеальную

комбинацию вина и блюда – это талант и в некоторой степени – удача. Но существуют классические правила:

- нельзя предлагать вина к салатам, блюдам с вкусом, шоколадам и кислым свежим фруктам;
- нельзя подавать красное вино к дарам моря;
- белое вино подается перед красным, молодое перед старым, легкое перед крепким, более холодное перед менее холодным, сухое перед сладким.

Классическими считают сочетание красных вин с блюдами мяса и дичи; белых и розовых – с птицей, телятиной, блюдами из рыбы и нерыбных продуктов моря. Белые вина подают слегка охлажденными (10–12°C), красные – при комнатной температуре (16–18°C).

**Столовые вина** – отличаются умеренным содержанием спирта – от 8 до 14%. Эти вина бывают сухие и полусладкие, белые, розовые и красные, марочные и ординарные. На этикетках указывают температуру и срок хранения. Наиболее известные вина – киндзмараули, хванчкара, твиши, саперави, цинандали, изабелла, каберне и др.

**Игристые вина Франции.** Наряду с шампанским во Франции производятся и другие игристые вина, но поскольку их делают не в Шампани, они не могут называться «шампанскими». Игристые вина, производимые по «шампанскому методу», получают во всех винодельческих провинциях Франции.

**Кава (cava)** – игристые вина Испании, изготавливают исключительно по «шампанскому методу» и выдерживают в бутылках от 4 до 9 лет.

**Спуманте (spumante)** – итальянские игристые вина, более сладкие по сравнению с шампанским. Содержание алкоголя варьируется от 7,5 до 9%.

Белые столовые вина наливают в рейнвейную или цветную рюмку объемом 100 мл. Эти вина предлагают к горячим рыбным блюдам, закускам из морепродуктов, блюдам из спаржи, кабачков, цветной капусты.

Красные столовые вина подают при  $t^{\circ} = 18\text{--}24\text{ }^{\circ}\text{C}$ , зимой подогревают до 36°C, наливают в лафитную рюмку ( $V = 125$  мл.). Эти вина предлагают к блюдам из темного мяса птицы и дичи, к мясной гастрономии и овощам.

## Крепленые вина

**Крепленые крепкие вина** – получают путем внесения спирта в бродящее винное сусло. Наиболее известные марки:

- Porto (порто) или портвейн (portwine) – крепленое вино, производимое в Португалии. **Марочные вина** выдерживают в дубовых бочках до 3 лет; **ординарные** – до 1 года. Порто – это одно из самых дорогих вин, и, как правило, его пьют в чистом виде. По вкусу лучше всего сочетается с сырами и орехами, входит в состав некоторых коктейлей.

- **Мадера** – крепкое крепленое вино с содержанием спирта 18–20% и сахара 3–6%. Пьют в чистом виде.

**Крепленые десертные вина** – делятся на сладкие и ликерные. Содержат больше сахара и меньше спирта. К ним относят кагор, мускат, токайские вина, малага, вермут.

Каждый упомянутый тип вина имеет свои характерные, присущие только ему вкусовые особенности, обусловленные специальной технологией и особыми сортами винограда с определенным содержанием дубильных, красящих, ароматических и других веществ.

Крепкие крепленые вина обычно подают к неострым холодным (колбасе, ветчине, буженине, сардинам) и горячим (грибам в сметане и т.п.) закускам, а также к рыбным блюдам. Для подачи используют мадерные рюмки  $V = 75$  мл. Крепкие десертные вина можно предлагать в качестве аперитива, а также к неострым мясным закускам, овощным салатам с пряной зеленью. Температура подачи вина комнатная, наливают его в мадерные рюмки.

**Игристые вина.** Игристыми называют вина, насыщенные углекислым газом, который в плотно закупоренной бутылке находится под давлением до 5 атмосфер. Налитый в бокал напиток пенится, снизу вверх поднимаются пузырьки газа, вино «играет» – отсюда и его название. Шипучие вина к игристым не относятся, т.к. их получают подобно газированной воде, путем сатурации.

**Шампанское** – легкое, приятное виноградное вино, пенящееся при разливе в бокал.

Чтобы напиток имел право называться «шампанским», вино должно отвечать следующим требованиям:

- Производиться только в провинции Шампань (Франция).
- Изготавливаться из определенных сортов винограда.
- Производиться по технологии, применяемой только в данном регионе.

Вина, полученные тем же способом, но в другом месте, имеют право называться винами, произведенными по «шампанскому методу». К ним относят и Советское шампанское.

Наиболее известные марки: Bollinger (Болянке); Krug (Круг); Clicquot (Клико); Deutz (Детз) и др.

Шампанское подают охлажденным до 6–9°C, для этого его предварительно помещают в ведро, наполовину наполненное льдом, и выдерживают около часа. Бокалы для шампанского должны отвечать двум основным требованиям:

- Поддерживать престиж шампанского.
- Позволять оценить все достоинства этого вина.

Форма бокала влияет на высвобождение пузырьков газа в шампанском, его «игру». Для подачи лучше всего подходят узкие бокалы продолговатой формы  $V = 150$  мл. В рюмках в виде чаши вино растекается, пена не держится и букет вина быстро рассеивается. Шампанское можно пить в качестве аперитива. В этом случае к нему рекомендуется подавать легкие закуски (сухое несладкое печенье). Высококачественное шампанское прекрасно сопровождает весь ужин.

**Пиво** – слабоалкогольный напиток, изготовленный из солода, хмеля и воды. Процесс производства пива не претерпел серьезных изменений со времен античности. На основе настойки из пророщенного зерна, обычно ячменя, с добавлением воды, дрожжей и хмеля путем брожения получают натуральный пенящийся напиток с небольшим содержанием алкоголя. Основными показателями качества пива является его вкус и запах. В число этих напитков входят: лагер (светлое, легкое, освежающее пиво), эль (тоже светлое, но более крепкое пиво); стаут или портер (темное пиво повышенной крепости со сладковатым солодовым привкусом), пильзнер (пиво, приготовленное по рецепту знаменитого завода в Пилзене-Богемия).

Разнообразие марок пива настолько велико, что можно указать лишь самые распространенные из них: Beck's (Бекс), Carlsberg (Карлсберг), Corona (Корона); Miller (Миллер); Pilsener (Пилсенер); Tuborg (Туборг).

Среди наиболее известных марок пива можно выделить и известную российскую марку Балтика.

Температура является определяющим элементом для вкуса пива. Чем пиво плотнее и крепче, тем выше должна быть температура, при которой оно подается (от  $6-7^{\circ}\text{C}$  до  $14^{\circ}\text{C}$ ). Пиво подается с пеной, которое называется «шапочкой», толщиной не менее 2 см. Это не только красиво смотрится, но и служит для того, чтобы пиво как можно дольше сохраняло свои вкусовые качества в бокале. Пена предохраняет его от вредного воздействия кислорода. Именно поэтому рекомендуется подавать бутылочное пиво в достаточно больших бокалах ( $V = 500$  мл.), позволяющими вылить из бутылки сразу все содержимое. Пиво подается в качестве аперитива к красному мясу, сырам и копченым колбасам, после обеда – к морским продуктам: мидиям, крабам, устрицам и др.

## 11.5. Смешанные напитки

Знакомство человека с алкогольными напитками берет свое начало с незапамятных времен и имеет богатую историю. У большинства народов знакомство с алкогольными напитками рано или поздно переросло в особую культуру, куда входят рецепты приготовления напитков, прави-

ла их подачи и употребления. Одной из особенностей западной культуры употребления алкогольных напитков явилось их смешивание.

Имеется огромное количество рецептов смешанных напитков, в которых алкогольные и безалкогольные компоненты образуют порой самые немислимые комбинации. В России «искусство питья» имеет богатые традиции, которые, к сожалению, в советский период были многими незаслуженно забыты.

Западная же культура употребления спиртного, которая активно развивалась в течение всего XX века, в нашей стране была практически неизвестна и сейчас только-только начинает входить в общественное сознание.

### **История смешанных напитков**

Как и когда появился первый смешанный напиток, точно никто не знает, хотя существует как минимум три легенды по этому поводу, одна из которых может оказаться правдой.

**Первая** (самая романтическая) относится к 1770 году. У хозяина бара недалеко от Нью-Йорка пропал любимый петух. Было объявлено, что тот, кто найдет пропажу, женится на его красавице дочке. Через некоторое время один армейский офицер принес хозяину бара его петуха, который за время отсутствия потерял свой хвост. Хозяину ничего не оставалось делать, как объявить всем посетителям бара о предстоящей свадьбе. Его дочь, работавшая в заведении отца, от волнения стала смешивать разные напитки, которые тут же начали называть *cock tail* – петушинный хвост.

**Вторая** – говорит о том, что в XV веке во Франции в провинции Шаранте уже смешивали вина и спиртные напитки, называя такую смесь *coquetelle* (коккель). От этого впоследствии и произошел сам коктейль.

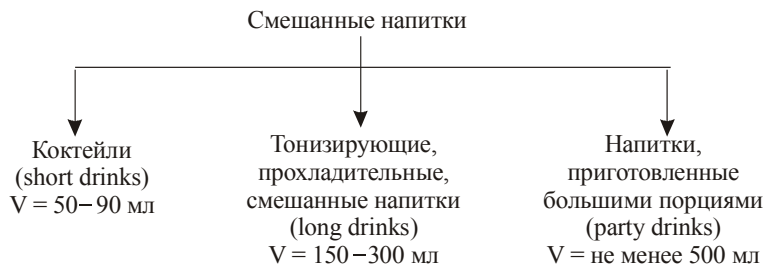
**Третья** (самая реальная) – говорит о том, первый коктейль возник в Англии. А само слово коктейль заимствовано из лексикона любителей скачек, называвших нечистопородных лошадей, т.е. тех, у которых была смешанная кровь, кличкой «кок тейл» из-за того, что их хвосты торчали, как у петухов.

Первые рецептуры коктейлей, сохранившиеся до наших дней, относятся к XIX веку. Это были коктейли на основе джина, имевшего в то время сладковатый вкус, который предпочитали прятать в смеси с другими напитками.

Свое настоящее развитие смешанные напитки приобрели в 20–30-е годы нашего столетия. В то время возникли те классические коктейли, которые с удовольствием пьют и сегодня.

## Определение, классификация и характеристика смешанных напитков

**Смешанными** называют алкогольные и безалкогольные напитки, состоящие обычно из нескольких компонентов и приготовленные путем смешивания. Согласно международной практике за основу классификации берут объем порции напитка. В связи с этим их делят на 3 группы.



Помимо указанного признака, каждая группа смешанных напитков отличается технологией. **Коктейли** готовят в шейкере, в миксере, в барном стакане или в посуде, в которой и подают. Стандартный шейкер состоит из трех частей: стакана, крышки и несъемного ситечка, которое задерживает кусочки льда и косточки фруктов. Он позволяет одновременно хорошо перемешать все ингредиенты с алкогольными напитками и охладить создаваемый коктейль. Использование миксера (блендера) позволяет получить коктейли более густой консистенции или же, наоборот, очень воздушные и пенистые. Барный стакан используют для приготовления более сложных коктейлей, которые содержат больше ингредиентов, но не требуют взбалтывания.

Коктейли в зависимости от времени употребления (перед едой или после нее) и от действия на организм человека делят на аперитивы и дижестивы.

**Коктейли-аперитивы** (от «apereite» – открывать) – весьма многочисленная группа смешанных напитков. Их отличает обилие исходных компонентов, разнообразие традиций и вкусов, использование вкусоароматических компонентов, меняющих вкусовые качества коктейлей. Пьют аперитивы 1–2 глотками (соломинками пользоваться не принято). В составе этих смешанных напитков довольно много спирта, они всегда менее сладкие, чем дижестивы. В зависимости от вида основных компонентов аперитивы делят на две подгруппы: на крепкоалкогольной основе (джин, виски, водка, ром и т.д.) и на основе вин (вермут, херес, портвейн).

**Коктейли-дижестивы** (от «digestive» – способствующий пищеварению). Напитки этой группы отличаются мягким вкусом, т.к. в их состав входят кроме алкогольных напитков – мед, сливки, ликеры, наливки, кофе и др. Готовят в шейкере, подают без льда, пьют через соломинку.



**Тонизирующие и прохладительные** смешанные напитки готовят прямо в стакане для подачи. Обычно таким образом готовят все основные long drinks, состоящие из небольшого количества ингредиентов (не более трех). Чаще всего эти напитки подаются со льдом. Они либо очень крепкие (30–35% алкоголя), либо содержат много сока, калорийных фруктов или бульона.

**Напитки, приготовленные большими порциями**, готовят заранее (на 10 и более человек) в крушонницах и других емкостях. К ним относят пунши, глинтвейны, крушоны, гроги. Могут подаваться горячими (hot drinks) или холодными. В зависимости от рецептуры в hot drinks могут входить – горячий кофе, горячий чай, горячее вино и т.д.

### **Украшение смешанных напитков**

При сервировке смешанных напитков к подаче их принято украшать. Для этого в международной практике используются следующие продукты:

- «пьяная» вишня (вишня, вымоченная в спиртном напитке);
- вишня в сиропе;
- четверть, половина или целый кружок лимона, лайма, апельсина;
- узкая длинная полоска из кожуры лимона или апельсина, свернутая в спираль. Такое украшение называют «твист»;
- ломтик грейпфрукта;
- зеленые оливки;
- мята;
- веточки сельдерея;
- маленькие маринованные луковицы.

Необходимо помнить, что украшение не должно мешать пить коктейль. При украшении рекомендуют избегать использование бумажных зонтиков, фонариков, флажков и т.д.

### **Использование специй**

При создании коктейлей используют различные специи: соль, перец, соус «Табаско», мускатный орех, гвоздику, корицу и др. В рецепт многих смешанных напитков входят также яйца, молоко, какао-порошок, черный шоколад.

### **Бокалы для подачи смешанных напитков**

Highball (хайбол) – высокий стакан  $V=250-350$  мл.

Tumbler (тумблер) – стакан с тяжелым массивным дном  $V=200-300$  мл.

Old Fashioned (олд-фешенед) – низкий широкий стандартный стакан  $V=150-350$  мл.

Cocktail Glass (коктейльный бокал) – воронкообразная рюмка V= 100–150 мл.

Cognac Balloon (коньячный бокал) – тюльпанообразная рюмка на низкой ножке V= 240–350 мл.

Champagne Flut (бокал для шампанского) – тюльпанообразная рюмка вытянутой формы на высокой ножке V= 150–180 мл.

### Группы смешанных напитков

Внутренняя классификация смешанных напитков по группам достаточно обширна и насчитывает более 30 наименований. Переводить названия групп отдельных коктейлей на русский язык не принято, ведь это неотъемлемая часть напитка, придуманного вместе с ним на том языке, который, по мнению создателя, больше всего подходил его творению. Группы, представленные в данной главе, входят в официальный список ИВА (International Bartenders Association), т.е. Международной ассоциации барменов, и встречаются повсеместно в барах России и всего мира.

- Хайбол** (long drink) – группа коктейлей, состоящих из спиртного напитка со льдом, разбавленного водой или соком. Лучший в мире «Хайбол» – Джин-тоник. Джин со льдом разбавляется с водой в соотношении 1:2, добавляется сок лимона и натуральная долька лимона.
- Highball**
- Сауэр** (short drink) – 1. Напитки на основе крепкого спиртного, лимонного сока и сахара. (Виски-сауэр, Бренди-сауэр и т.д.) 2. Готовятся в шейкере, подаются в бокале для коктейлей.
- Sours**
- Коллинз** (long drink) – смешанные напитки на основе крепкого спиртного, лимонного сока, сахарного сиропа и газированной воды.
- Collins**
- Коблер** (long drink) – напитки из тех же ингредиентов, что и коллинз, но с добавлением колотого льда. (Бренди-коблер и т.д.).
- Coblier**
- Флип** (short drink) – напитки этой группы готовятся в шейкере и подаются в бокале для коктейлей. Ингредиенты: крепкое спиртное, сахарный сироп, желток яйца, молотый мускатный орех. Классический коктейль этой группы – Порто-флип (Porto-Flip).
- Flip**
- Джулеп** (long drink) – смешанный напиток на основе крепкого спиртного, сока свежей мяты и дробленного льда.
- Julap**

<b>Физз</b> <b>Fizz</b>	(long drink) – коктейли, утоляющие жажду (То fizz – значит «шипеть»). В состав входит крепкое спиртное, сахарный сироп или пудра, газированная вода. (Джин-физ; Водка-физ и др.).
<b>Эгг-Ногг</b> <b>Egg-Nog</b>	(long drink) – смешанный напиток, готовится в шейкере. Компоненты: крепкое спиртное, сахарный сироп, сливки или молоко, яичный желток, молотый мускатный орех (Бренди-эгг-ногг и т.д.).
<b>Крюшон</b> <b>Cruchon</b>	Смесь вина, ликера или сиропа, фруктовых соков, фруктов и ягод. Перед подачей в напиток добавляют шампанское, сидр, минеральную или фруктовую воду. Готовят большими объемами (не менее чем на 10 человек).
<b>Глинт-вейн</b> <b>Gliihende wein</b>	(горячее, пылающее вино). Напиток готовят из красного вина с добавлением сахара, корицы и гвоздики. В глинт-вейн добавляют иногда ром, коньяк, ликеры, лимон и другие компоненты. Готовится большими объемами.

Существует официальный список классических коктейлей ИВА (International Barterness Association), содержащий лучшие из лучших коктейлей, прошедших испытание временем. Он достаточно короткий – 56 алкогольных и безалкогольных коктейлей.

Наиболее известные из них:

**Bloody Mary** (Кровавая Мэри) – long drink, 12%.

Коктейль создан в Париже в 1921 году. Свое название напиток унаследовал от дочери английского Генриха VIII, получивший прозвище Кровавая Мэри от своей жестокости.

Рецепт: 0,3 водки; 0,6 томатного сока; 0,1 лимонного сока; соус Tabasco, соль, сельдерей, перец по вкусу.

В бокале хайбол со льдом перемешать все ингредиенты. Украсить лимоном.

**Daiquiri** (Дайкири) – short drink, 22,5%.

Коктейль был придуман американским инженером в городе Дайкири, на востоке Кубы.

Рецепт: 0,6 белого рома; 0,3 сока лимона или лайма; 0,1 сахарного сиропа. В шейкер, наполненный льдом наполовину, налить ингредиенты, взбивать 10 секунд, отфильтровать в коктейльный бокал.

**John Collins** (Джон Коллинз) – long drink, 14,2%.

Коктейль придумал метродотель лондонской гостиницы Джон Коллинз в начале XIX века.

Рецепт: 0,3 джина; 0,2 лимонного сока; 0,1 сахарного сиропа; 0,4 содовой воды. В бокале хайбол со льдом смешать ингредиенты, затем разбавить содовой. Украсить лимоном.

**Manhattan** (Манхеттен) – long drink, 33%.

Этот коктейль был впервые приготовлен в Нью-Йоркском клубе «Манхеттен» матерью Уинстона Черчилля.

Рецепт: 0,7 американского виски; несколько капель биттера Анго-стура. В бокал для смешивания, наполненный на треть льдом, налить несколько капель биттера, вермут и виски, перемешать. Отфильтровать в коктейльный бокал. Украсить вишней.

**Dry Martini** (Драй Мартини) – short drink, 41,4%.

Этот монументальный американский коктейль был создан приблизительно в 1860 году известным барменом Джерри Томасом из Сан-Франциско.

Рецепт: 0,2 сухого вермута; 0,8 джина. В бокал для смешивания, наполненный на треть льдом, налить сухой вермут и джин, перемешать, отфильтровать в коктейльный бокал. Украсить оливкой и выжать в бокал цедру лимона.

## ГЛАВА 12. МЕНЮ

Термин «меню» (menu) французского происхождения. Слово «меню» означает нечто маленькое, изящное, тонкое, нежное – самостоятельного значения, таким образом, не имеет. Во времена Людовика XIV так называли «список утончённых удовольствий». Поэтому в России, где французские термины просто «схватывали» на слух и применяли, не доискиваясь их смысла, взяли прежде всего это самое маленькое и удобное для произношения слово, само по себе к кулинарии не относящееся.

Во Франции слово «меню» как перечень блюд совершенно неизвестно и поныне. В ресторанах предлагают «карту блюд» и «карту вин».

В нашем понимании меню – это систематизированный перечень блюд, изделий и напитков, которые предлагает посетителям предприятия питания.

Меню должно обладать целым рядом определённых качеств, и составление его требует профессиональных знаний. Названия блюд должны быть общепринятыми в данной стране или регионе. Оформляется меню на специальных листах или карточках, в которые вся продукция вносится в определённой последовательности, учитывающей её порядок отпуска потребителю: холодные закуски, горячие закуски, первые блюда, вторые блюда, сладкие блюда, напитки, кондитерские изделия, фрукты.

Для лучшей ориентации посетителей при выборе блюд, удобства их обслуживания, более чёткой организации работы производства на предприятиях составляют несколько видов меню: со свободным выбором

блюды, комплектованного питания, специальных видов обслуживания (обед, завтрак, ужин, приёмы и банкеты).

### **Меню со свободным выбором блюд**

Такое меню составляется почти на всех предприятиях общественного питания. Оно даёт возможность посетителю выбирать блюда в соответствии со своим вкусом и возможностями. Меню составляют на целый день или на отдельные приёмы пищи (завтрак, обед, ужин).

В ресторанных меню блюда разбиты и по роду подачи (первые, вторые, сладкие) и, главным образом, по роду пищевого сырья (рыбные, мясные, овощные, грибные и прочие). Напитки, особенно вина, выделены отдельно, ибо имеют свою особую карту.

В ресторанах международного типа господствует до сих пор французская и английская кулинарная терминология. Эскалоп, беф, филе, пюре, фрикассе, желе, мусс, антрекот, крутон, гриль – эти слова встречаются в любом самом обычном меню обычного ресторана.

Основная особенность меню хороших ресторанов в том, что фирменные блюда выносятся на титульный лист меню, а если его нет, то ставятся первыми по списку независимо от того, являются ли они мясными или рыбными, горячими или холодными. Поэтому их не следует искать в разделах внутри меню.

В ресторанах при свободном выборе блюд днём составляют меню дежурных блюд (блюда, приготовленные небольшими партиями, до начала обслуживания), вечером – порционных (блюда, приготовленные только после получения заказа).

### **Меню комплектованного питания**

Комплектованное питание довольно широко распространено. В наиболее полном виде (физиологически обоснованный суточный рацион) его организуют на предприятиях с постоянным контингентом питающихся: в домах отдыха, оздоровительных лагерях, санаториях и курортах. В ресторанах комплектованный суточный рацион составляют для участников конференций, совещаний и т.д. Для более полного удовлетворения вкуса и потребностей посетителей меню комплектованного питания можно составлять в нескольких вариантах.

### **Меню специальных видов обслуживания**

Это меню составляют для завтраков, обедов, ужинов по заказам организаций и отдельных граждан (свадьба, встреча Нового года, юбилей и т.д.). При его составлении учитывается, главным образом, стоимость питания и характер заказа.

Основное требование, предъявляемое к любому меню, возможно более полное удовлетворение запросов и вкусов посетителей. Выполне-

ние этого требования осуществляется путём включения в меню блюд из разнообразных продуктов животного и растительного происхождения, обработка различными способами (варка, жаренье, тушение и др.). При составлении меню необходимо учитывать следующие факторы:

- Контингент питающихся (по профессиональному, возрастному и другим признакам). При достаточном ассортименте в меню следует иметь блюда различной стоимости и отпускать их не только полными порциями, но и порциями.

- Сырьё. Наличие, количество, сроки хранения и способы кулинарной обработки сырья определяют ассортимент готовой продукции. При этом следует учитывать сочетаемость основного продукта с гарниром.

- Техническое оснащение. Оно определяет возможность включения в меню блюд, изготовление которых связано с трудоёмкими операциями (измельчение, взбивание и др.), выполняемыми машинами.

- Квалификацию поварского состава. Возможность изготовления сложных блюд зависит от наличия в штате предприятия высококвалифицированного поварского состава.

- Требования рационального питания. Блюда и изделия, включаемые в меню, по биологической ценности и калорийности должны соответствовать потребностям того или иного контингента питающихся, а в идеале – отдельного потребителя.

## **Последовательность расположения закусок и блюд в меню**

### **Фирменные блюда и закуски**

#### **I. Холодные блюда и закуски.**

1. Икра зернистая, паюсная, кетовая.
2. Рыба малосолёная (семга, лососина с лимоном).
3. Рыбные холодные блюда:
  - Рыба отварная с гарниром (осетрина, белуга, севрюга)
  - Рыба заливная
  - Рыба под маринадом
  - Рыба под майонезом
4. Рыбная гастрономия и закусочные консервы:
  - Шпроты с лимоном
  - Рыба холодного и горячего копчения
5. Сельдь натуральная, с гарниром, рубленая.
6. Нерыбные продукты моря.
7. Салаты и винегреты.
8. Мясные холодные блюда и закуски:
  - Мясо отварное, заливное
  - Мясо жареное
9. Домашняя птица и дичь.

10. Овощные и грибные закуски.

11. Молочнокислые продукты.

**II. Горячие закуски.**

1. Рыбные, из нерыбных продуктов моря

2. Мясные

3. Закуски из субпродуктов

4. Закуски из птицы и дичи

5. Овощные и грибные

6. Яичные и мучные

**III. Супы.**

1. Прозрачные

2. Супы заправочные

3. Супы-пюре

4. Супы молочные, холодные, сладкие

**IV. Рыбные горячие блюда.**

1. Рыба отварная и припущенная

2. Рыба варёная

3. Рыба запечённая

**V. Мясные горячие блюда.**

1. Мясо отварное, припущенное

2. Мясо, жаренное крупными и порционными кусками

3. Мясо в соусе (беф-строганов, поджарка)

4. Мясо жареное в панированном виде

5. Субпродукты жареные

6. Мясо тушёное и запечённое

7. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы

**VI. Горячие блюда из домашней птицы и дичи.**

1. Птица отварная, припущенная

2. Птица фаршированная

3. Птица и дичь жареные

4. Блюда из тушёной птицы

5. Блюда из рубленой птицы

**VII. Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные.**

**VIII. Блюда из яиц и творога.**

**IX. Сладкие блюда:**

1. Горячие

2. Холодные

**X. Фрукты (яблоки, апельсины, виноград и др.)**

**XI. Горячие напитки.**

**XII. Холодные напитки, соки.**

**XIII. Мучные кондитерские изделия.**

## **РАЗДЕЛ II. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ГОСТЕЙ**

### **ГЛАВА 1. СТОЛОВАЯ МЕБЕЛЬ, ПОСУДА, ПРИБОРЫ И БЕЛЬЕ**

#### **1.1. Столовая мебель**

Существенную роль в современном интерьере торговых залов ресторанов и столовых помещений, офисов, частных домов и квартир играет мебель.

Среди общих требований, предъявляемых ко всем типам столовой мебели, следует отметить повышенную прочность, соответствие характеру обслуживания, эстетическим требованиям, удобство.

Обеденный стол должен иметь высоту 70–75 см, достаточную площадь столешницы, устойчивую конструкцию. Длина и ширина его выбираются в зависимости от конфигурации и площади помещения. На каждого гостя должно приходиться за столом от 70 до 80 см поверхности, а в глубину 35–45 см.

Размеры столов, прежде всего ширина и высота, выбираются так, чтобы квадратные и прямоугольные столы могли комбинироваться. Таким образом, их можно приспособлять к самым разнообразным помещениям, оптимально используя имеющуюся площадь. Преимущество квадратных и прямоугольных столов заключается в том, что их можно приставлять узкой стороной к стене и этим экономить площадь, в то время как круглые столы лучше всего смотрятся в центре помещения.

Мебель для сидения также должна отвечать определенным требованиям: иметь удобную форму, прочную конструкцию и отделку, минимальные габариты и массу. Подходящие – для обеденных столов стулья должны иметь высоту сиденья 42–45 см, глубину – от 48 до 55 см, ширину около 50 см и общую высоту 80 см.

На предприятиях питания и в столовых помещениях офиса применяют мягкую или полумягкую мебель: стулья, кресла, диваны. Для их облицовки используют искусственные заменители кожи, ткани типа букле и др.

Сервировочная тележка (на колесиках) служит для транспортировки готовых блюд и напитков к обеденному столу, а также для сбора использованной посуды, тарелок и приборов. Она незаменима при любом виде обслуживания как на предприятиях питания, так и в домашнем хозяйстве. Тележки бывают складывающиеся, что позволяет хранить их в любом месте.

Бар-тележка отличается от обычных сервировочных тележек наличием держателей или гнезд для бутылок, иногда имеют держатели для бокалов и рюмок.



## 1.2. Столовая посуда

Столовая посуда подразделяется на фарфоровую, фаянсовую, керамическую, стеклянную, металлическую, пластмассовую и бумажную.

В зависимости от характера обслуживания гостей, классности предприятия питания все виды столовой посуды находят свое применение. Посуда из фарфора отличается легкостью, прозрачностью, повышенной прочностью. Фаянсовые изделия имеют меньшую механическую прочность и термическую стойкость, поэтому они толще, чем фарфоровые.

Фарфоровую посуду используют в особо торжественных случаях и предприятиях питания класса «люкс». В дополнение к фарфоровой посуде для обслуживания приемов, банкетов, специальных мероприятий используют сортовую стеклянную и хрустальную посуду. В повседневном обслуживании чаще всего применяют фаянсовую, керамическую и стеклянную посуду.

Металлическую посуду используют как для доставки готовых блюд к праздничному столу, так и для их подачи на стол. Посуда из металла (нержавеющая сталь, мельхиор, нейзильбер) прочна и изящна, хорошо сохраняет необходимую температуру блюд.

В ресторанах с ярко выраженной русской национальной кухней, а также при обслуживании тематических банкетов, используют деревянную посуду, обработанную специальным составом и покрытую лаком.

### Виды, характеристика и назначение фарфоровой и фаянсовой посуды

Наименование	Размер, мм	Вместимость, см <sup>3</sup>	Назначение
1	2	3	4
ТАРЕЛКИ: Глубокая столовая	240	550	Подача супов порциями
Глубокая столовая	250	300	Подача супов полупорциями
Мелкая столовая	240	–	Подача 2-х горячих блюд
Закусочная	200	–	Подача холодных блюд и закусок
Пирожковая	175	–	Подача хлеба, хлебобулочных изделий, гарниров к супам

1	2	3	4
Глубокая десертная	200	–	Подача сладких супов
Мелкая десертная	200	–	Подача сладких блюд, фруктов, кондитерских изделий
БЛЮДА: Круглые	350	–	Подача холодных блюд и закусок
Овальные	350	–	То же
САЛАТНИКИ 1-; 2-; 3-; 4-; 6- порционные	–	120; 240; 360; 480; 720	Подача салатов, натуральных овощей, холодных блюд
СЕЛЕДОЧНИЦЫ И ЛОТКИ	135; 250; 270; 300	–	Подача закусок из сельди, копченой рыбы, икры, шпрот, сардин и др.
ВАЗА САЛАТНАЯ НА НОЖКЕ	240	–	Подача салатов, натуральных овощей, др. холодных блюд
ЧАШКИ С БЛЮДЦАМИ: Бульонные	–	350; 400	Подача прозрачных и пюреобразных супов
Чайные	–	200; 250	Подача чая, кофе с молоком, какао, шоколада
Кофейные	–	75; 100	Подача кофе черного
ЧАЙНИКИ: Заварочные	–	250; 500; 600; 800	Для заварки чая
Доливные	–	800; 1600	Подача кипятка
КОФЕЙНИКИ	–	500; 1400	Подача черного кофе
СЛИВОЧНИКИ	–	150; 250; 300	Подача сливок
МОЛОЧНИКИ	–	500; 750; 1000	Подача молока
ПИАЛЫ	–	220; 250; 350	Подача зеленого чая
КИСЭ	–	900	Подача плова, мант, лагмана

1	2	3	4
ВАЗЫ НИЗКИЕ	240	–	Подача мучных кондитерских изделий
ХРЕННИЦЫ	–	100; 200	Подача соуса-хрена
ПАШОТНИЦЫ (рюмки-подставки)	35–50	–	Подача яиц «вмятку» или в мешочек
БЛЮДЦА-РОЗЕТКИ	90	–	Подача варенья, джема, меда, сахара
ПРИБОРЫ ДЛЯ СПЕЦИЙ: Солонки	–	–	Подача соли
Перечницы	–	–	Подача перца
Горчичницы	–	–	Подача горчицы

### Виды, характеристика и назначение стеклянной (хрустальной) посуды

Наименование	Вместимость, см <sup>3</sup>	Назначение
СТАКАНЫ	250	Для горячих напитков (кроме кофе)
КРЕМАНКИ	250	Для сладких блюд
ГРАФИНЫ	250–1200	Для напитков при подаче в разлив
КУВШИНЫ	2000–2500	Для воды, соков, морсов, крошонов
КРЮШОННИЦЫ	3000	Для приготовления и подачи крошонов, холодных пуншей
САЛАТНИКИ	–	Для салатов и холодных блюд
БЛЮДЦА-РОЗЕТКИ	–	Для варенья, джема, меда
ВАЗЫ: Чашеобразные		Для фруктов и кондитерских изделий
Плоские (плато)		Для тортов и пирожных
Цилиндрические и др. формы		Для цветов

**Виды, характеристика и назначение рюмок  
для алкогольных и безалкогольных напитков**

Наименование	Характеристика	Вместимость, см <sup>3</sup>	Назначение
Коньячная	Типа «тюльпан», расширенная книзу и суженная кверху, на низкой ножке	75	Подача коньяка, ликера. Коньяк наливают не более 25 см <sup>3</sup> . При предварительной сервировке коньячную рюмку на стол не ставят.
Водочная	–	50	Подача водки и горьких настоек, наливки.
Мадерная	–	75	Подача крепленых и десертных вин: портвейна, мадеры, хереса, муската
Рейнвейная	Обычно цветная – светло-зеленая, бежевая	75–100	
Лафетная	–	100–125	Подача красного вина
Бокал	Цилиндрической формы, вытянутые кверху на высокой ножке	125	Подача шампанских и игристых вин
Фужер	–	250–280	Подача минеральных и фруктовых вод. Можно использовать для пива
Стакан конусный	–	100–150	Подача натуральных соков
Кружка пивная	Расширенная книзу и зауженная кверху	250–500	Подача пива в пивных барах
Стакан с утолщенным дном	–	200	Подача кофе (гляссе)

## Виды, характеристика и назначение металлической посуды

Наименование	Характеристика	Назначение
Блюда: Овальные Круглые	Материал: мельхиор, нейзильбер	Подача вторых блюд из жареного мяса, рыбы, птицы, овощей
Баранчики: круглые 1-; 2- порционные овальные 1-; 2-; 3-; 4- порционные	Материал: нержавеющей сталь, мельхиор, нейзильбер. Выпускаются открытыми и с крышками	Подача вторых соусных блюд, блюд из птицы и дичи. Можно подавать блины, цветную капусту
Соусники: 1-;2-;4 порционные	Материал: мельхиор, нержавеющей сталь	Подача горячих соусов
Сковороды: 1-;2-;4-порционные	Материал: нержавеющей сталь, мельхиор	Подача горячих закусок, горячих сладких блюд, вторых запеченных блюд из мяса, рыбы, овощей
Кокотница	Небольшая кастрюлька с длинной ручкой, $V=90\text{ см}^3$ , из мельхиора или нержавеющей стали	Подача горячих закусок из мяса, птицы, грибов, овощей и других продуктов
Кокильница	Металлическая раковина на подставке	Подача горячих закусок из рыбы и морепродуктов
Икорницы: 1-; 2-; 4-порционные	Металлическая чаша, имеет стеклянную или хрустальную розетку	Подача икры зернистой
Турки: 1-; 2-порционные	Имеют коническую форму с узким горлом и носиком, $V=125\text{ см}^3$ ; $250\text{ см}^3$	Для варки и подачи чёрного кофе по-восточному
Креманка	Металлическая чашка на ножке	Подача сладких блюд: мороженого, крема, мусса
Решётка для спаржи	Имеет прямоугольную форму и выполняется на четырёх ножках	Подача спаржи
Вазы	Имеют разнообразные формы	Подача фруктов, печенья, конфет
Кофейники: 2-; 6-порционные	$V=0,5\text{ л}$ ; $1,5\text{ л}$	Приготовление и подача кофе
Сливочники	$V=50$ ; $200\text{ см}^3$	Подача молока и сливок к горячим напиткам
Миски суповые: 1-; 2-; 4-порционные	Мельхиоровые с крышками и без	Подача заправочных супов

### 1.3. Столовые приборы

Все столовые приборы делят на основные и вспомогательные. Основные приборы служат для приёма пищи, вспомогательными приборами раскладывают блюда. Основным материалом для изготовления столовых приборов – нержавеющая сталь, мельхиор и нейзильбер.

#### Основные приборы

Виды приборов	Назначение
Столовый: Вилка, нож, ложка классических форм	Для сервировки стола при подаче первых и вторых (кроме рыбных) блюд
Рыбный: Вилка с углублением для отделения костей, нож лопатообразный, тупой	Для сервировки при подаче вторых рыбных блюд
Закусочный: Вилка, нож классических форм. Отличается от столового прибора меньшим размером. Нож может иметь зубчатое острие	Для подачи холодных блюд и закусок
Десертный: Вилка, нож, ложка классических форм. По размеру несколько больше закусочного. Иногда вилка бывает с тремя зубцами, один из которых заострён и расширен	Для сервировки сладких блюд и фруктов. Десертную ложку подают к яичнице-глазунье, ягодам с молоком или сливками, а также к бульону в чашке
Фруктовый: Вилка, нож. Отличается от десертного прибора меньшими размерами. Нож – острый, перочиннообразный	Для подачи фруктов и фруктовых салатов
Вилка кокотная. Отличается от десертной тем, что имеет три более коротких и широких зубца	Подают к кокоту, кокимо и жульену
Ложка чайная	Подаётся к чаю
Ложка кофейная: Отличается от чайной меньшими размерами	Подаётся к кофе

## Вспомогательные приборы

Виды приборов	Назначение
1	2
Нож для масла: отличается от других видов ножей тем, что имеет расширенное основание	Для нарезки и раскладки масла
Нож-вилка для сыра: Имеет серповидную форму с зубцами на конце	Для нарезки и раскладки сыра
Нож и вилка для лимона: вилка имеет два острых зубца, а нож – зигзагообразное острие, что ускоряет нарезку лимона	Для нарезки и раскладки лимона
Вилка для шпрот: Имеет пять зубцов, соединённых пере-кладиной, что исключает возможность деформации тушки рыбы	Для раскладки рыбных консервов в масле (шпрот, сардин)
Прибор для раков, крабов, омаров: Состоит их двух одинаковых малень-ких вилок, соединённых между собой перпендикулярно и имеющих одну общую ручку	Для разделки ракообразных
Вилка для устриц: Имеет три зубца, один из которых сде-лан в виде консервного ножа	Для вскрытия устричных раковин
Нож-вилка разделочные: Отличаются от столовых приборов большими размерами. Вилка имеет удлинённые зубцы	Для нарезания на порции мяса, жаренного целым куском, в при-сутствии гостей
Ложка для салатов: Имеет большие, чем столовая ложка, размеры	Для раскладки салатов
Ложка разливательная	Для разлива на порции первых блюд
Ложка для соуса: Имеет оттянутый носик – для удобства порционирования	Служит для подачи соусов ко вто-рым блюдам
Ложка с длинной ручкой	Для приготовления смешанных напитков

1	2
Щипцы для сахара	Для раскладки кускового сахара
Щипцы кондитерские	Для перекалывания кондитерских изделий
Щипцы для льда	Для раскладки льда в напитки
Щипцы для спаржи	Для раскладки спаржи при подаче её на решётке
Лопатка для икры: Имеет форму плоского совочка	Для раскладки икры зернистой
Лопатка рыбная: Имеет продолговатую форму	Для перекалывания холодных и горячих рыбных блюд
Лопатка кондитерская.	Для перекалывания пирожных и тортов
Ножницы специальные	Для разрезания грозди винограда на кисточки

#### **1.4. Подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию**

Прежде чем сервировать стол, следует отполировать полотенцем или ручником всю посуду и приборы.

Ножи и вилки протирают (полируют) до получения блеска, особо обращают внимание на промежутки между зубцами вилки.

Тарелку берут углом полотенца в левую, а затем в правую руку, используя остальную часть полотенца. Для полировки вращают её между двумя руками.

Чашку берут с помощью полотенца в левую руку, а правой просовывают часть полотенца в углубление чашки и большим пальцем вытирают её с внутренней стороны.

Рюмки полируют двумя полотенцами (в каждую руку берут по полотенцу). Одним берут фужер за ножку, другим полируют. При этом фужер вращают между обеими руками, не нажимая пальцами. Большой палец правой руки, обернутый салфеткой, должен касаться внутренней части рюмки. Если на рюмке застыли капли воды, перед полировкой их снова увлажняют, опустив в сосуд с водой.



## 1.5. Столовое бельё

Предпосылкой красиво накрытого стола является первоклассное столовое бельё. Оно должно соответствовать по материалу, структуре, цвету, узору столовой посуде, приборам и интерьеру помещения.

Столовое бельё из шёлка очень дорогое и поэтому используется исключительно редко.

Очень удобны и практичны льняные ткани. Лён прочен, ткань имеет гладкую поверхность, не очень грязнится и отличается нежным блеском. Льняная ткань не ворсится, мгновенно впитывает влагу, быстро сохнет. Недостаток – лён легко мнётся и тяжело гладится.

Хлопок менее прочен по сравнению со льном и не имеет такого блеска. Но хлопчатобумажные ткани также хорошо стираются и впитывают влагу.

Столовое бельё из синтетических тканей удобно в повседневном использовании, так как оно сравнительно недорого и хорошо стирается.

Смешанные ткани, состоящие из натуральных и синтетических волокон, имеют многие преимущества натуральных и поэтому ценятся относительно дороже синтетических.

Столовое бельё может быть однотонным и цветным. В торжественных случаях стол накрывают белоснежным бельём. Оно придаёт залу торжественность и нарядность. Цветными скатертями обычно накрывают чайные и кофейные столы. В последнее время для накрытия столов применяют цветные скатерти – голубые, зелёные, красные, что в сочетании с предметами сервировки создаёт уютную обстановку и комфорт. Очень распространены кружевные отделки скатертей и их вышивка. В качестве обычных дневных скатертей используются ярко окрашенные или тканевые декоративные покрывала.

### Виды столового белья

Мольтоны – это нижние покрывала из фланели, топкого войлока или искусственной ткани с прорезиненным покрытием, которые стелятся непосредственно на столы для защиты их поверхности от воздействия жидкости и горячих блюд. Они также препятствуют скольжению и сдвиганию скатертей и обеспечивают бесшумное обслуживание столов. Благодаря им скатерти служат дольше.

Мольтоны из фланели или войлока должны слегка свисать с поверхности стола, но не более чем на 10 см, и иметь подвязки для закрепления на ножках стола. При круглых и овальных столах мольтоны соответственно вырезаются и по их окружности вшивается резинка.

Мольтоны из синтетических материалов с прорезиненным покрытием вырезаются точно по размеру стола. Благодаря покрытию они прочно удерживаются на его поверхности.

Скатерти должны соответствовать форме и размеру стола и свисать по всем сторонам на 20–30 см. Лучше всего выглядит скатерть, если края её почти достигают высоты кресел, не доходя до них на 1 см.

При обслуживании гостей на банкетах типа «фуршет» и «коктейль» столы застилают длинными и широкими скатертями, свисающими до пола.

Наперон – новое слово в дизайне столового белья. Это верхняя скатерть, которая настиляется на основную и служит своеобразным украшением. Но и имеет массу преимуществ. Главные из них – практичность, небольшой размер и дешевизна по сравнению с основной скатертью. При использовании наперона стирать основную скатерть можно значительно реже. Кроме этого, он приглушает стук от столовой посуды и приборов. Стелить наперон можно двумя способами: углом или по периметру стола. По форме он должен быть только квадратным. Но идеально подобрать «верхнюю скатерть» для большого стола весьма затруднительно. В таких случаях существует два выхода: стелить один наперон по периметру и два – углом. Как правило, выбирают второй вариант. Для круглых столов используется два варианта: «круглая скатерть – круглый наперон», «круглая скатерть – квадратный наперон». Второй способ более популярен. По размерам наперон меньше основной скатерти.

Салфетка-покрывало – это большие салфетки, которые по виду, цвету и качеству подбираются под скатерть и используются для маскировки случайных пятен и загрязнений. Их размеры обычно 80×80 см, 90×90 см; форма – квадратная и круглая.

Салфетки являются важным элементом при сервировке столов и выполняют двойную функцию. С одной стороны, они украшают стол, с другой – служат для защиты одежды и индивидуального пользования. Салфетки должны быть из того же материала, что и скатерть. Квадратная форма салфеток является обязательным условием, иначе свернуть их аккуратно и красиво нельзя. Основные размеры – 35×35 см; 46×46 см. Для ежедневного использования в домашних условиях применяются бумажные салфетки.

Салфетки-сетки используются вместо скатертей. Если стол изготовлен из ценной древесины или имеет красивую столешницу, то стараются не закрывать полностью их поверхность и для защиты её раскладывают салфетки-сетки. Такие салфетки изготавливают из цветных хлопчатобумажных неотбеленных льняных тканей, бывают они пробковые,

синтетические и т.п. Используют их большей частью при небольших застольях (завтраке, ужине), послеобеденных угощениях с кофе, чаем, сладкими блюдами. Размер их примерно 35×45 см, и они непременно должны выходить за пределы столовых приборов. Формы салфеток разнообразны: квадратные, прямоугольные, круглые и овальные.

Настольные дорожки укладывают посередине стола и должны гармонировать с индивидуальными салфетками. Если их используют для украшения праздничного стола, то на них раскладывают украшения, ставят цветы, подсвечники. Настольные дорожки, как правило, имеют ширину 40 см и длину, соответствующую длине стола. Они бывают прямоугольные и овальные.

Ручники используются официантами при подаче блюд. Назначение этого полотенца – уберечь руки от обжигания при разносе горячих блюд, сохранить костюм от загрязнения. Ими также можно полировать столовые приборы и протирать посуду непосредственно перед сервировкой стола. Нельзя сметать ручником крошки со стола или использовать его для вытирания рук. Ручник должен быть гладким белым или в клеточку, размером 35×80 см, чистым и хорошо проглаженным.

Полотенца используют для вытирания посуды, рук, а также уборки столов. Полотенца изготавливают из мягкой хлопчатобумажной ткани, которая легко впитывает влагу. Ими укрывают кофейники или чайники для сохранения тепла.

Колпачки для яиц изготавливаются подобно чайным накладкам. Служат для сохранения тепла яиц к завтраку.

Салфетки тостовые – это салфетки с четырьмя «клапанами». На салфетку посередине укладывают тосты (грэнки) и укрываются сверху для сохранения тепла «клапанами».

Накидки для подносов – это круглые или овальные мягкие салфетки 10–25 см в диаметре. Ими покрывают поднос, на котором ставят стаканы, бокалы, графины.

## **1.6. Подготовка столового белья к обслуживанию**

Столовое бельё подлежит стирке и накрахмаливанию (бельё из хлопка и льна).

Мольтоны лучше хранить свёрнутыми в рулон, чтобы на них не было складок, которые будут обязательно проступать через скатерть.

Всё остальное бельё гладится. Особенно важно складывать его, чтобы оно имело минимум складок. Все скатерти, независимо от размера, складываются вначале пополам в длину, затем ещё раз и приглаживаются. Таким образом, при первом складывании возникает основная

(центральная) складка, а при втором – две боковые. Поперёк скатерть складывается дважды – сначала слева направо, затем справа налево, но уже не заглаживается. Проглаженные продольные складки образуют ровную поверхность накрытого стола. Они служат как бы направляющими линиями. Поперечные же складки под влиянием собственного веса скатерти и приборов сами собой исчезнут. Таким же образом глядятся и складываются большие салфетки.

Салфетки индивидуального пользования складываются вдвое вдоль и поперёк. Таким образом сложены и бумажные салфетки. Красиво укладываются салфетки, которые хорошо накрахмалены и очень тщательно отутюжены. Только в таком случае они сохранят приданную им форму и будут одинаково смотреться. Правильно сложенное столовое бельё сохраняет форму и всегда готово к использованию.

## **ГЛАВА 2. СЕРВИРОВКА СТОЛОВ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Слово «сервировка» происходит от французского *servir*, что означает, служит и имеет два значения:

1. Подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю (расстановка посуды в известном порядке),
2. Совокупность предметов, предназначенных для этой цели (посуда, столовое бельё и др.).

Сервировка стола является одним из основных элементов интерьера зала и имеет большое значение для создания хорошего настроения у гостей.

Основные требования, предъявляемые к сервировке стола в настоящее время, следующие: простота, практичность, согласование ее с интерьером зала, соответствие подаваемой пище. Наряду с этим большое внимание уделяется эстетической направленности сервировки стола: форме, цвету, оформлению посуды; цвету скатерти и салфеток; соответствию ее тематике обслуживания, использованию национальных особенностей и др.

Сервировка стола, как и в целом процесс обслуживания гостей, носит торжественный характер и отличается многовариантностью, но основывается она на общих правилах, которые обусловлены национальной организацией труда обслуживающего персонала, а также необходимостью предоставления максимума удобств потребителям.

## 2.1. Основные правила сервировки стола

Сервировка стола осуществляется в определенной последовательности: стол покрывают скатертью, затем устанавливают тарелки, раскладывают приборы, размещают рюмки, салфетки, приборы для спещий (менаж). Каждый элемент сервировки должен иметь на столе определенное место.

Накрытие стола скатертью. Эту операцию выполняют так, чтобы заглаженный центральный шов скатерти был расположен на оси стола и обе стороны ее находились на одном уровне от пола.

Края скатерти должны опускаться одинаково со всех сторон не менее чем на 25 см, но не ниже сиденья стула. Меньший спуск придает столу неэстетичный вид, больший – неудобен для сидящих. Углы скатерти должны спускаться вдоль ножек стола, закрывая их, и находиться от пола на расстоянии 35–40 см.

При накрытии стола двумя скатертями первую стелют на дальнюю сторону стола (по отношению к главному входу в зал), вторую накладывают на первую стороной, на которой предварительно была подвернута кромка внутрь так, чтобы образовалась ровная линия.

Сервировка стола тарелками. В зависимости от вида обслуживания, напротив стула гостя устанавливают мелкую столовую, закусочную или десертную тарелки. Расстояние от тарелки до края столешницы должно составлять примерно 2 см. Эмблема или рисунок, если таковые имеются на тарелке, должны быть обращены к гостю.

При банкетной сервировке закусочная тарелка ставится сверху на мелкую столовую. При этом целесообразно проложить между ними салфетку, но так, чтобы не закрыть эмблему.

Пирожковую тарелку ставят с левой стороны от основной (мелкой столовой или закусочной) на расстоянии от нее 10–15 см в зависимости от количества укладываемых в дальнейшем приборов (вилок).

Возможны различные варианты размещения пирожковой тарелки по отношению к мелкой столовой или закусочной.

При установке на стол тарелку берут большим и указательным пальцами, которые вытягивают в одном направлении по бортику, остальные пальцы только поддерживают ее.

Сервировка стола приборами. Столовые приборы размещают справа и слева от центральной (мелкой столовой, закусочной или десертной) тарелки: ножи кладут справа, лезвием к тарелке, вилки – слева, зубцами вверх.

Сервировку стола начинают с ножей. Их необходимо укладывать с правой стороны тарелки, размещая в направлении слева направо: столо-

вый, рыбный, закусочный. Вилки принято укладывать с левой стороны тарелки, размещая их в направлении справа налево: столовую, рыбную, закусочную. Гость в процессе еды пользуется приборами в обратном порядке.

Стол рекомендуется сервировать не более чем на три комплекта приборов. В случае необходимости четвертый комплект можно положить на закусочную тарелку под салфетку.

Нож для масла кладут на правый борт пирожковой тарелки. Столовую ложку всегда кладут с правой стороны, углублением вверх.

Десертные приборы укладывают за тарелкой (мелкой столовой или закусочной) в следующем порядке (от тарелки к центру стола): нож, вилка, ложка. При сервировке стола десертной тарелкой десертные приборы укладывают слева (вилку) и справа (нож) от нее. Часто при сервировке укладывают только один из десертных приборов или в паре – ложку и вилку, нож и вилку. Приборы кладут на небольшом расстоянии от тарелки, а между собой – рядом, но так, чтобы они не соприкасались.

На расстоянии 70–80 см (от центра основной тарелки) сервируются следующие гостевые места.

Сервировка стола рюмками. Рюмки устанавливают в последнюю очередь, держа их за ножку или за нижний край. Рюмка, которая ставится первой, называется основной. Обычно это фужер для воды, и его можно разместить в центре за тарелкой или сдвинуть вправо до линии пересечения верхнего края тарелки с концом первого ножа.

Затем устанавливают остальные рюмки. При этом существует три способа их расстановки: в длину, полукругом и блоком, но при любом из них необходимо придерживаться следующего правила: более низкие рюмки ставятся перед высокими (принцип «органных труб»). Это облегчает наливание напитков.

Не рекомендуется ставить больше четырех рюмок одновременно. Сегодня наблюдается тенденция к сокращению количества рюмок. Даже на самых торжественных обедах ставится одна рюмка (универсальная) или две – фужер для воды и рюмка для вина (универсальная). Все последующие бокалы подаются дополнительно при необходимости к соответствующим блюдам. Бокал для пива в домах обычно ставят к приборам, но в ресторанах они подаются только по заказу.

Сервировка стола салфетками. Полотняные салфетки кладут на закусочную или десертную тарелку, бумажные салфетки ставят в специальных подставках и вазах. Возможно размещение салфетки на пирожковой тарелке или непосредственно на скатерти между приборами (ножом и вилкой). Различные варианты складывания салфеток приведены на рис. 29.

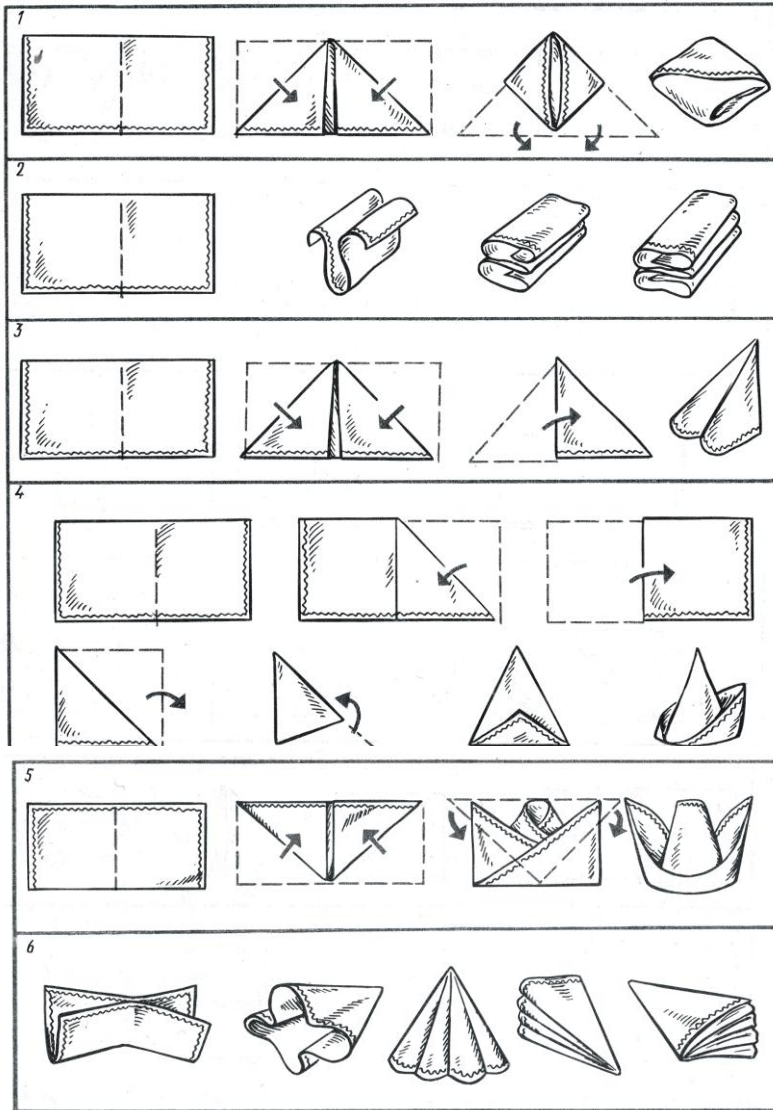


Рис. 29. Варианты складывания салфеток:  
 1 – конверт, 2 – книга, 3 – «в космос», 4 – колпачок, 5 – корона, 6 – зонг

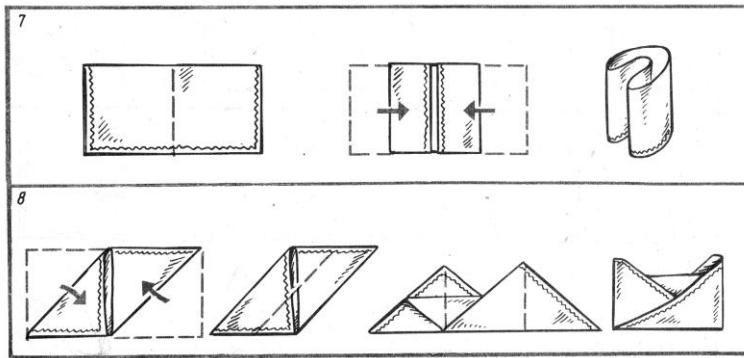


Рис. 29. 7 – двойная корона, 8 – шапочка

Менаж. В заключение на столе размещают соль, специи и приправы. При массовом обслуживании в дневное время на стол могут быть установлены соль и перец. В остальных случаях рекомендуется при сервировке ставить только соль, остальные специи и приправы подают к соответствующим блюдам либо по просьбе потребителей.

## 2.2. Характеристика различных видов сервировки стола

Предварительная сервировка стола. Осуществляется до прихода гостей. Обслуживание в дневное время (завтрак, обед) включает в себя закусочную и пирожковую тарелки, столовые (нож и вилку; нож, вилку, ложку) приборы, фужер, полотняную салфетку, прибор со специями.

В вечернее время (ужин) необходимо дополнить сервировку закусочными приборами, убрать столовую ложку. Можно положить десертные приборы.

При выполнении сервировки стола для подачи чая или кофе чайное (кофейное) блюдце ставят справа от основной тарелки на уровне верхнего ее края. Чашку устанавливают на блюдце ручкой вправо. Чайную (кофейную) ложку кладут на блюдце справа от чашки параллельно ее ручке.

Дополнительная сервировка стола. Осуществляется в момент обслуживания гостей после получения заказа на то или иное блюдо. Может включать всю необходимую для подачи заказных блюд столовую посуду, приборы и рюмки для напитков.



## 2.3. Методы сервисного обслуживания

В зависимости от контингента обслуживающих гостей, классности и оснащения предприятий питания (рестораны, бары) используются различные методы сервисного обслуживания. Наиболее распространенными считаются французский, английский, американский и русский метод сервиса. При всех методах сервисного обслуживания используется труд официантов.

*Французский сервис.* Этот вид сервиса обычен для ресторанов высокой кухни (*haute cuisine*), где он подчеркивает элегантность обслуживания. Французский сервис считается самым впечатляющим и дорогостоящим в мире. Большое блюдо с разложенной на нем пищей демонстрируется гостям. При этом учитывается визуальное восприятие человеком красиво сервированной пищи, что несомненно возбуждает аппетит. Подходя с левой стороны, официант накладывает пищу с блюда в тарелки гостей. Французский вид сервиса может быть использован как при обслуживании отдельных гостей, так и большой компании.

*Английский сервис* (обслуживание с приставного столика). При этом способе официант накладывает пищу на тарелку гостя на приставном столике, затем подает ее с правой стороны. Этот вид сервиса является трудоемким, поэтому он рекомендуется только для обслуживания ограниченного количества гостей (4–6).

*Американский сервис.* Пища готовится и раскладывается по тарелкам непосредственно на кухне. Официанты разносят и расставляют тарелки гостям. Этот вид пользуется популярностью благодаря простоте и оперативности.

*Немецкий сервис.* Пища раскладывается на большое блюдо и ставится на стол на доступном от гостя расстоянии, чтобы он мог обслужить себя сам.

*Русский сервис.* Пища приносится на сервисном блюде. Официант на глазах у гостей разделяет ее на порции, далее гости сами раскладывают эти порции в тарелки.

## ГЛАВА 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ТОРЖЕСТВ

### 3.1. Банкеты. Общая характеристика

Торжественное празднование какого-либо события личного или общественного характера, сопровождаемое угощением, называется **банкетом** (от итальянского *banco* – скамья). Первоначально итальянское

слово *banchetto* – великолепный пир, произошло от обычая покрывать на особо торжественных пирах скамьи цветным сукном.

В русский язык это слово пришло из немецкого (*bankett*) в допетровские времена и всегда имело точное значение: праздничное застолье в честь какого-либо выдающегося события. Банкет отличается от всех других видов застолий тем, что всегда носит официальный характер и посвящен определенному торжественному событию периодического, а не эпизодического характера (например юбилею, годовщине, окончанию работ и т.п.).

В соответствии с тем, что главное в банкете – событие, в честь которого он дается, основное внимание уделяется не столу, а ведению банкета – порядку речей, их содержанию, выбору помещения, убранству помещения и стола (скатерть, сервизы, оформления блюд), одежде приглашенных и обслуживающего персонала, рассадке гостей, безукоризненному обслуживанию. Кулинарная сторона обставляется значительно скромнее: несколько холодных закусок, одно-два вторых горячих блюда, сладкое, кофе или чай. Иногда банкеты вообще организуются закусочным (холодным) столом. Вина и другие алкогольные напитки подбираются в соответствии с тем, чему посвящен банкет и каков состав его участников. Поскольку многие участники банкета должны выступать с тостами или речами, то крепкие спиртные напитки должны подаваться на банкетах в ограниченном количестве. Этим банкеты отличаются от приемов, на которых выступают лишь главные представители сторон в начале застолья.

Банкеты получили широкое распространение с конца XIX века как один из видов застолья, носящего общественный характер и проходящего в общественном месте. В России слово «банкет» чаще заменялось понятием «званный обед», «торжественный» или «товарищеский» ужин.

## 3.2. Виды банкетов

### Банкет за столом с полным обслуживанием

Данный вид банкета является официальным и называется **приемом**. Устраивается обычно на дипломатических встречах, где гостей рассаживают за столом согласно протоколу.

Такое обслуживание можно применять и для банкетов, носящих товарищеский характер, с произвольным размещением гостей. Количество участников таких банкетов обычно от восьми до пятидесяти человек.

Банкет может проводиться как завтрак, обед или ужин с соответствующими изменениями в меню. В меню банкета включается сравнительно небольшое количество холодных закусок, одна горячая; для бан-

кета-обеда обязательно суп, вторые горячие и десертные блюда, фрукты, напитки.

Для проведения банкета используют специальные банкетные столы шириной 1,5 метра, обычно прямоугольной формы. В сервировке участвуют тарелки: мелкая столовая, закусочная, пирожковая и столовые приборы, необходимые для потребления блюд по банкетному меню. Перед каждым участником кладут индивидуальный бланк-меню и именную карточку. Непременное условие подобных банкетов – быстрота подачи блюд, напитков и смены приборов, так как время для обслуживания не должно превышать 45–50 минут. Поэтому здесь используют официантов очень высокой квалификации (из расчета 3 официанта на 12 участников банкета), и работают они с разделением труда – одни подают блюда, другие – напитки.

### **Банкет с частичным обслуживанием официантами**

Этот вид банкета является наиболее распространенным, он носит неофициальный характер и организуется по случаю юбилеев, семейных торжеств, дружеских встреч и т.д. Гости размещаются за столами произвольно, но для почетных гостей отводятся места в центре стола. Столы могут быть круглой, квадратной или прямоугольной форм и устанавливаются в банкетном зале в виде букв П, Т, Е, Ш.

Ассортимент блюд и закусок значительно шире по сравнению с банкетом, где процесс обслуживания полностью ведут официанты. Для разнообразия ассортимента на каждого участника банкета заказывают по 0,5 или 0,25 порции холодных блюд и закусок (из расчета 10–15 наименований). То же относится и к напиткам.

Требования к сервировке стола упрощаются: в ней отсутствуют мелкие столовые тарелки, индивидуальное меню и именные карточки.

За 30–40 минут до начала банкета большинство холодных блюд расставляют на столе. На каждое блюдо с закуской кладут приборы для раскладки, ручки приборов должны быть обращены к краю стола. Блюдо с одной и той же закуской чередуют на столе через каждые 6–10 человек. Официанты встречают гостей, открывают часть бутылок с напитками, наполняют рюмки, предлагают закуски. Основные обязанности официантов на подобном банкете совпадают с обязанностями хозяев, принимающих гостей. Горячие закуски и вторые блюда подают, когда часть холодных блюд будет съедена.

Перед подачей десерта убирают использованную посуду, приборы, специи, производят досервировку стола десертными тарелками приборами.

Наиболее яркий пример банкета с частичным обслуживанием официантами – свадебный банкет. Организация его проведения имеет характерные особенности:

- около входа в зал застилают скатертями несколько столов, на которые гости могут положить принесенные ими подарки молодоженам;
- для хранения подарков выделяют специальное помещение;
- на столе кроме обычного украшения ставят большую вазу для букета невесты;
- предметы сервировки для молодоженов должны отличаться от предметов сервировки других гостей по форме и виду;
- за свадебным столом новобрачным пить крепкие спиртные напитки не рекомендуется, поэтому им устанавливают бокал только для прохладительных напитков и бокал для шампанского.

### **Банкет-фуршет**

В последнее время все чаще устраиваются приемы-банкеты, где гости едят и пьют стоя. Банкет-«фуршет» – наиболее распространенный вид такого банкета, организуется при проведении как официальных приемов, так и различных юбилеев, семейных торжеств, других праздничных мероприятий. Местом проведения может быть ресторан или учреждение (торговые представительства, посольства, офисы и т.д.).

Подобные банкеты имеют ряд преимуществ:

- 1) возможность на небольшой площади зала обслужить значительное количество приглашенных, в среднем в 4 – 5 раз больше, чем при банкете за столом;
- 2) каждый участник в ходе банкета имеет возможность подойти для беседы к любому гостю, выбрать любое место в зале, самостоятельно взять понравившиеся ему закуски, напитки и т.п.;
- 3) приглашенные могут уйти с банкета в любой момент, не дожидаясь окончания (если не являются значительными персонами);
- 4) расходы в расчете на одного гостя значительно ниже по сравнению с обычным банкетом.

Для организации банкета-фуршет используют специальные фуршетные столы. Они несколько выше обычных (0,9–1,0 м), а длина отдельного стоящего стола не менее 10 метров. Если нет специальных фуршетных столов, можно использовать обычные обеденные столы, составляя их вместе.

В зависимости от площади банкетного зала, его конфигурации, количества приглашенных, расположения дверей и окон фуршетные столы ставят разными способами:

- в один ряд по оси зала;
- несколькими рядами;
- в виде букв Т, П, Ш.

Кроме основных столов, в зале в удобных местах (преимущественно у стен) ставят небольшого размера круглые, квадратные или прямоугольные столы, на которые кладут пепельницы, сигареты, спички, салфетки.

Возле этих столов гости могут есть и пить или поставить на них использованную тарелку, рюмку, бокал и т.д.

По способу сервировки фуршетный стол может быть односторонним (гости подходят к нему с одной стороны и с торцов) и двухсторонним (подойти можно с любой стороны). Рекомендуется устанавливать его в наиболее удобном месте зала, чтобы гости чувствовали себя свободно, а обслуживающему персоналу было удобно работать. Стол накрывают скатертью (специально сшитой или несколькими обычными) так, чтобы ее края находились от пола на расстоянии около 5 см. Спуск скатертей всех основных фуршетных столов должен быть одинаковым и образовывать прямую линию. Банкетный стол сервируют различной посудой в зависимости от меню и количества гостей.

Тарелок, рюмок и столовых приборов берут в 1,5–2 раза больше количества ожидаемых гостей, потому что предполагается, что каждый гость использует не одну тарелку или прибор.

Сервировка стола для приема «фуршет» начинается с расстановки посуды и приборов. Первыми ставят рюмки. Их можно разместить по разному (по длине стола) – змейкой, елочкой, группами и др.

Закусочные и пирожковые тарелки ставят стопками по 6–8 штук по обеим сторонам стола на определенном расстоянии друг от друга. Столовые приборы (ножи и вилки) размещают группами рядом с тарелками. Сверху на тарелки кладут сложенные определенным образом полотняные салфетки. Все напитки и блюда ставят на столе за 30 минут до начала банкета. В меню банкета-фуршет включаются холодные и горячие закуски, вторые горячие блюда, десерт, алкогольные, безалкогольные и горячие напитки. Горячие блюда должны быть порционированы без костей и соуса, салаты – в корзиночках, икра в валованах; мясо, рыба небольшими порциями «под вилку», чтобы их можно было есть без применения ножа. Вместо приборов можно предлагать гостям брать закуски и блюда пластиковыми шпильками, которые устанавливают на столе в небольших стопках.

Горячие закуски и кофе подают в обнос после того, как гостями съедена основная часть холодных блюд и закусок. Обслуживают банкет официанты.

### **Банкет-коктейль**

Данный вид банкета является разновидностью банкета «фуршет», на котором главным напитком является коктейль.

Такой прием проводят для участников конференций, симпозиумов, во время встреч с видными зарубежными деятелями, при встречах и проходах делегаций и т.д.

Этот вид банкета экономичен, не требует большого разнообразия и количества мебели, посуды, приборов, столового белья.

Требования к помещению, в котором проводится банкет-коктейль, и подготовка его те же, что и при организации других видов банкета.

Продолжительность приема не превышает 2 часов, и он проводится, как правило, в вечернее время. Прием носит непринужденный характер без твердо установленных правил. Гости могут приходить и уходить в любое удобное для них время (в пределах установленных часов приема).

Основными отличиями банкета-коктейля от других банкетов является **ассортимент закусок и своеобразное обслуживание**. В зале банкетных столов не ставят, а ограничиваются лишь небольшими отдельными столиками, расставленными в удобных местах зала – у стен, у колонн, в нишах и т.д. На столики до начала банкета кладут сигареты, спички, пепельницы, бумажные салфетки. Ни тарелки, ни приборы индивидуального пользования на банкете-коктейле не используются. Все закуски, уложенные на блюда, а также напитки в рюмках и бокалах на подносах предлагают гостям официанты.

Вместо вилок гости используют деревянные или пластмассовые шпажки. Величина всех кулинарных изделий или отдельных кусочков продукта должна быть такой, чтобы их целиком можно было положить в рот. Рекомендуется подавать бутерброды-канапе, тарталетки или вавлоны, начиненные паштетом, икрой, салатами, небольшие котлетки, сосиски-малютки или обыкновенные сосиски, нарезанные на небольшие кусочки и обжаренные на масле и т.д. Из десерта подают пирожные-малютки, хворост, яблоки в тесте. Напитки для банкета-коктейля могут быть поданы самые разнообразные – водка, настойки, коньяки, ликеры, различные вина, соки, пиво, шампанское и широкий ассортимент коктейлей на их основе.

Коктейли могут готовить и в присутствии гостей. Для этого в банкетном зале организуют буфет-бар.

### **Банкет коктейль-фуршет**

Для организации такого банкета необходимы два банкетных зала, каждый из которых в состоянии вместить всех приглашенных гостей. Первый зал предназначается для сбора и встречи прибывающих гостей. Он оформляется как зал для банкета-коктейля, и обслуживание в нем продолжается 30–40 минут.

В другом зале накрывают один или несколько больших столов, которые сервируют и оформляют подобно **фуршетному столу**, за исключением напитков и посуды для них.

На столе широко представлены холодные, горячие, десертные блюда, фрукты и т.д.

Для напитков подготавливают буфет-бар. При отсутствии двух залов банкет коктейль-фуршет организуют в одном помещении. В этом случае в зале подготавливают фуршетный стол с закусками и буфет-бар для отпуска напитков. Обслуживание начинается с подачи напитков в обнос, а затем гостей приглашают к столу.

### **Банкет-прием «шведский стол»**

Организация и обслуживание участников банкета «шведский стол» аналогичны обычному банкету-приему. В меню включаются холодные закуски, горячие и десертные блюда, в общем количестве 15–20 наименований, фрукты, спиртные, прохладительные напитки, соки. Готовят их в большой многопорционной посуде (на 5–20 порций).

До начала приема на банкетный стол выставляют все холодные и горячие закуски и блюда, а также десертные блюда, консистенция которых не подвержена быстрому изменению при комнатной температуре. Для поддержания нужной температуры и сохранения вкуса горячие блюда ставят на мармит, электроплиты со слабым нагревом или подставки спиртовки. Блюда, нуждающиеся в охлаждении, ставят на подставки со льдом.

Готовые блюда-продукты, нарезанные ломтиками или приготовленные в виде штучных кулинарных изделий, выкладывают в многопорционную банкетную посуду рядами, «на ребро», «внакладку», «горкой». Это создает не только эстетический вид, но и обеспечивая наибольшие удобства для участников банкета.

Тарелки и приборы (из расчета не менее 2 на одного гостя) представляют стопками на небольших столиках, поставленных возле банкетного стола или на банкетном столе в интервалах между блюдами. Бумажные салфетки укладывают стопками на банкетном столе или закусочных столах, установленных в зале.

В меню банкета включают разнообразные напитки и сосредотачивают в буфетах-барах, где бармены наполняют рюмки и бокалы, а официанты предлагают их гостям на подносах. Кроме официантов для непосредственного обслуживания участников банкета назначаются повара. Они находятся у банкетного стола и предлагают гостям закуски и блюда.

В настоящее время широко распространен «шведский стол», как способ обслуживания туристов или тех, кто по долгу службы находится в командировке и проживает в гостинице. Преимущество такой формы организации общественного питания заключается в скорости обслуживания. Ассортимент «шведского стола» зависит от времени приема пищи (завтрак, обед, ужин) и включает разнообразные блюда, что позволяет каждому потребителю составить свой рацион по своему усложнению.

## Банкет-чай

Такой прием устраивают для общения с родственниками, друзьями, коллегами. Организуют его по поводу торжественных семейных или праздничных дат. Отсутствие строгого ритуала, непринужденная обстановка, а также непродолжительность застолья – все это способствует значительной популярности такого вида приема.

По традиции форма чайного стола овальная или круглая, однако можно использовать столы различной формы. В зависимости от количества участников устанавливают в зале один или несколько столов.

Чайный стол покрывают цветной полотняной скатертью мягких пастельных тонов, салфетки подбирают в тон скатерти. Цвет скатерти зависит от характера торжества. Скатерть может быть однотонной или с рисунком. В отделке столового белья для чайных столов используют кружево, вышивку, мережку.

Чайный стол может сервироваться различными способами. Это зависит от меню и особенно от того, предусмотрено ли сладкое блюдо и как оно будет подано. Против места каждого гостя ставят десертную тарелку, за ней рюмку для ликера и коньяка (если они включены в меню). Десертные приборы – нож, вилку и ложку кладут рядом с десертной тарелкой или на нее. Художественно свернутую полотняную салфетку устанавливают на тарелку или слева от нее.

В меню банкета включают сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кремы, взбитые сливки, суфле, фрукты), мучные кондитерские изделия (торты, пирожные), печенье, конфеты, орехи, варенье, мед и др. Холодные закуски на чайный стол подавать не рекомендуется, однако допустимо предлагать различные бутерброды. На банкете в честь знаменательной даты может быть подано шампанское. Украшением чайного стола является самовар. Его ставят на основной стол слева от хозяйки банкета. Чайник с заваркой и чашки устанавливают на поднос, покрытый салфеткой, и размещают на краю стола или отдельно на приставном столе. Отдельным гостям по их просьбе может быть подан кофе. Обслуживание банкета-чая рекомендуется поручать официантам. Прием «чай» может быть и официальным мероприятием. Организуется он в иностранных миссиях или посольствах в период между 16–18 часами, как правило, для женщин. Такая форма приема используется и при нанесении прощальных визитов супругами глав дипломатических представительств супруге министра иностранных дел.



## **ГЛАВА 4. ЭТИКЕТ ПОТРЕБЛЕНИЯ БЛЮД**

### **4.1. Некоторые правила этикета**

Среди многочисленных характеристик, определяющих культурного человека, немаловажное значение имеет знание правил застольного этикета и умелое их применение. Этикет – это нормы и правила поведения, принятые в обществе.

Существуют такие определенные правила и в поведении человека за обеденным столом. Основными из них являются следующие.

За столом нужно сидеть прямо, слегка наклонившись вперед и на всем сиденье, а не на его краю. На столе могут находиться только кисти рук.

Салфетку берут с тарелки, когда начинают подавать на стол блюда. Сложенную вдвое ее кладут на колени так, чтобы нижняя ее половина выступала над верхней на 2–3 см. В этом случае удобно после еды о верхнюю часть салфетки вытереть пальцы. Салфетку следует также приложить к губам перед тем, как взять фужер или бокал, чтобы на стекле не остались следы жира. Нельзя салфетку засовывать за воротник или раскладывать на груди, вытирать лоб. Закончив есть, салфетку не складывают, пытаясь придать ей первоначальную форму, а слегка скомкав, кладут на стол слева от тарелки. Бумажную салфетку, слегка скомкав, кладут на стол слева от тарелки. Во время еды ложку держат между большим и указательным пальцами, ее ручка слегка упирается в средний палец. Ко рту ее подносят не острым концом и не боком, а слегка наискось.

Нож держат в правой руке, вилку – в левой, выпуклостью кверху. Когда пользуются только вилкой, ее держат в правой руке.

### **4.2. Особенности употребления отдельных блюд**

Хлеб, а также булочки принято брать руками, а не вилкой. Коснуться рукой следует только того куска хлеба, пирожка или тоста, который намечено взять. Не рекомендуется перекладывать что-либо на общем блюде, лучше взять крайний кусок, не выбирая. Положив на свою тарелку кусок хлеба, нужно аккуратно отламывать маленькие кусочки, а затем по желанию намазывать их маслом, паштетом или икрой.

Икру зернистую осетровых и лососевых рыб кладут лопатой на тарелку. На край этой же тарелки справа специальным ножом кладут масло. Придерживая на тарелке двумя пальцами ломтик хлеба намазывают маслом и икру.

Бутерброды едят ножом и вилкой, отрезая по кусочку.

Рыбные деликатесы (семгу, лососину, балык) переносят на закусочную тарелку вилкой, рядом кладут ломтик лимона. Едят с помощью

ножа и вилки. В конце еды лимон двумя пальцами прикладывают к губам для уничтожения рыбного запаха.

Салаты едят вилкой, держа ее в правой руке. Если в салате осталась жидкость, ее не доедают ложкой, а оставляют в тарелке. Веточки петрушки, сельдерея (элементы украшения) можно брать руками.

Горячие закуски (кокот, кокиль, жульен) едят непосредственно из кокотниц и кокильниц закусочной вилкой. Жульен из птицы и дичи, грибы в сметане едят, пользуясь кокотной вилкой или чайной вилкой. Ручку кокотницы с папильоткой держат в правой руке.

Раков можно есть руками или с помощью специального прибора, состоящего из коротенькой вилки и ножа (на лезвии ножа имеется отверстие для удобства выламывания клещей и ножек), которым легко извлекают мясо.

Бульон и суп-пюре едят десертной ложкой, левой рукой придерживают ручку чашки. Чашку можно поднести ко рту и допить глотками остатки бульона. Если бульон подан с гарниром (например с курицей), то вначале ложкой съедают бульон, а затем гарнир с помощью ножа и вилки.

Рыбные горячие блюда едят с помощью специального рыбного прибора (ножа и вилки). Вилкой отделяют мякоть рыбы от кости, придерживая ножом. Рыбу ножом не режут.

При отсутствии рыбного прибора рыбу едят двумя вилками: вилкой в правой руке отделяют мякоть от костей, вилкой в левой кладут кусочки рыбы в рот.

Попавшую в рот кость нужно незаметно перенести на вилку и затем положить на тарелку, ближе к ее краю.

Мясные блюда (шницель натуральный, ромштекс, лангет и др.) едят с помощью столового прибора (ножа и вилки). Когда съедят один кусок, отрезают следующий, не рекомендуется нарезать на кусочки сразу всю порцию, потому что содержимое тарелки будет выглядеть неаппетитно, а еда быстро остынет.

Мясо, нарезанное мелкими кусочками (бефстроганов, гуляш и др.), едят вилкой, которую держат в правой руке.

Котлеты (из рубленой массы) мясные и рыбные следует есть только вилкой, резать их ножом не принято.

Блюда из птицы и дичи едят вилкой и ножом, а когда мясо будет почти полностью срезано с костей, можно взять косточку и доест оставшееся мясо.

Картофель, баклажаны, голубцы и фаршированные овощи ножом не режут при употреблении, а едят вилкой, придерживая овощи ножом.

Яйцо «вмятку» подают в рюмке-подставке (пашотнице). Верхнюю часть скорлупы срезают ножом и кладут в тарелку, на которой стоит

рюмка для яйца. Ложкой осторожно снимают с яйца верхнюю часть, чтобы не вылился желток.

Омлеты и запеканки едят вилкой, держа ее в правой руке. Омлет с большими кусками ветчины едят ножом и вилкой.

Пельмени накалывают вилкой и кладут целиком в рот, чтобы из них не вытекал сок.

Горчицу и соль берут специальными ложечками. Горчицу кладут на дно тарелки с правой стороны.

Соус, поданный отдельно от блюда, нельзя наливать на гарнир, так как он предназначен для основного продукта – мяса или рыбы. Остатки соуса можно доесть десертной ложкой.

Сладкие блюда, например компот с вишнями, поданный в стеклянной креманке на пирожковой тарелке, едят десертной ложкой. Пить непосредственно из креманки не принято. Косточки из фруктов подхватывают ложкой, а с ложки перекалывают на тарелку.

Мороженое едят ложкой для мороженого или чайной.

Торты и пироги подают на стол нарезанными на порции. Раскладывают их на тарелки десертной лопаткой. Пирожные и торты с мягкой консистенцией едят десертной вилкой. Пирожные, которые легко крошатся (миндальное, воздушное, песочное), можно есть, держа их в руке.

Чай и кофе не принято пить из блюдца. Ложку, которой размешивают сахар, нужно вынуть из чашки и положить на блюдце. При употреблении чая с лимоном ломтик лимона из розетки берут специальной вилочкой и кладут в чашку с чаем. Чайной ложкой выжимают сок, а остатки лимона извлекают из чашки и кладут на край блюдечка.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- Азбука хорошего тона / Сост. А. Подгайская. – Минск.: Высш. шк., 1994. – 240 с.
- Барановский В.А. Официант-бармен. – Ростов-н/Д: Феникс, 2000. – 320 с.
- Богушева В.И. Бары и рестораны. Ростов-на/Д: Феникс, 1999. – 351 с.
- Борунков А.Ф. Дипломатический протокол в России. – М.: Международные отношения, 1999. – 240 с.
- Борман Петер. Коктейли со всего света. – М.: Внешсигма, 1997. – 560 с.
- Большая книга по этикету. – М.: ООО «Издательство АСТ», Минск: ТОО «Харвест», 2000. – 720 с.
- Биллер Р. Как украсить блюда (пер. с нем.). – М.: АСТ-Пресс, 1997. – 160 с.
- Всемирный энциклопедический справочник алкогольных напитков и коктейлей: В 2 т. / Сост. А. Польской. – Минск: ТОО «Харвест», 1996. – 544 с.
- Голубенко Е. Цвет скатертей // Ресторанные ведомости. 2000. № 6. – С. 19–20.
- Гостиничный и туристический бизнес / Под ред. проф. А.Д. Чудновского. – М.: Тандем, 1998. – 352 с.
- Горячие закуски / Пер. с англ. О. Перфильева. – М.: Терра, 1997. – 168 с.
- Девигон Жан-Пьер. Как украсить блюда. / Пер. с фр. – М.: Интербург бизнес, 1998. – 143 с.
- Евсевский Ф. «Библия бармена». М.: Авангард. – 1997. – 256 с.
- Жубрева Т. Меню // Ресторанные ведомости. 2000. № 5. С. 5–7.
- Захарченко М.Н., Кучер Л.С. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – М.: Экономика. – 1986. – 272 с.
- Иванов Ю. Мир вина. – Смоленск: Русич, 1988. – 640 с.
- Иванов Ю. Крепкоалкогольные напитки. – Смоленск: Русич, 1997. – 512 с.
- Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учеб. пособие. – Минск: ООО «Новое знание», 2000. – 216 с.
- Китайская домашняя кухня / Под ред. Вань Цзиньхуай. – Пекин. Изд-во литературы на иностранных языках, 1992. – 240 с.
- Как красиво накрыть стол / Пер. с нем. – М.: АСТ-Пресс, 1996. – 150 с.
- Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 1999. – 480 с.
- Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 1990. – 256 с.

- Ковалев Н.И. Кухня народов России. – М.: Экономика, 1993. – 351 с.
- Котрикадзе Е. Немного о дизайне скатертей // Ресторанные ведомости. 2000. № 4. С. 16–17.
- Котрикадзе Е. Фуршетные юбки // Ресторанные ведомости. 2000, № 5. – С. 22–23.
- Крымская Б.А., Балашов В.В. Справочник официанта. – М.: Экономика, – 1986. – 191 с.
- Купцов А. Подача вина в ресторане: спектакль, требующий репетиций // Витрина. Ресторанный бизнес. 2000. № 6. С. 18–19.
- Купцов А. Меню и винная карта: главные законы гармонии // Витрина. Ресторанный бизнес. 2000. № 12. С. 20–21.
- Купцов А. Вино, ресторан и клиент: правила безопасности // Витрина. Ресторанный бизнес. 2000. № 7. С. 14–15.
- Литвак Д. Ресторан сегодня // ПИР / Питание и развлечение, 2000. – С. 22–30.
- Лощинский В.М. Сервировка и этикет стола. – Минск: Элайда. – 240 с.
- Метель С.Н. Меню для иностранного гостя. – М.: Экономика, 1992. – 365 с.
- Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Поваренное искусство и поварские приклады. – М.: Центрполиграф, 1996. – 571 с.
- Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Кулинарный словарь. – М.: Центрполиграф, 1996. – 503 с.
- Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Из истории русской кулинарной культуры. – М.: Центрполиграф, 1996. – 582 с.
- Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. История важнейших пищевых продуктов. – М.: Центрполиграф, 1996. – 51 с.
- Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Национальные кухни наших народов. – М.: Центрполиграф. 1996. – 498 с.
- Похлебкин В.В. Чай и водка в истории России. Красноярское кн. изд-во, 1995. – 415 с.
- Простакова Т.М. Технология приготовления пищи. Ростов-н/Д: Феникс, 1999. – 352 с.
- Рыба и море продукты / Пер. с англ. С. Пастуховой. – М.: Терра, 1998. – 168 с.
- Соусы / Пер. с англ. Н. Кияченко. – М.: Терра, 1997. – 168 с.
- Супы / Пер. с англ. А. Братского. – М.: Терра, 1998. – 168 с.
- Тиль Инга. Ресторан высшей категории // Ресторанные ведомости. 2000. № 4. С. 48–50.
- Уокер Дж.Р. Введение в гостеприимство: Учебник / Пер. с англ. – М.: ЮНИТИ, 1999. – 463 с.
- Федорова С. Кейтеринг и доставка заказа: бизнес на территории клиента // Витрина. Ресторанный бизнес. 2000. № 12. С. 20–21.

Хорст Хант. Искусство сервировки: салфетки / Пер. с нем. – М.: Издательский дом «Ниола 21 век», 2000. – 144 с.

Штыхно Д.. Кейтеринг // Витрина. Ресторанный бизнес. 2000. № 6. С. 6–8.

Эгертон – Томас Кристофер. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном. / Пер. с англ. – М.: Росконсульт, 1999. – 272 с.

Этикет. Умение жить и вести себя дома, в семье и в обществе / Под ред. А. Ланецкого. – М.: Цитадель-триада, 1995. – 223 с.

# ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение .....	1
РАЗДЕЛ I. Основы технологии производства кулинарной продукции.....	5
ГЛАВА I. Физиологические особенности рационального питания .....	5
ГЛАВА II. Производственно-торговая деятельность предприятия общественного питания .....	11
ГЛАВА III. Основные понятия и терминология в области кулинарии.....	16
ГЛАВА IV. Справочная литература по кулинарии .....	20
ГЛАВА V. Холодные блюда и закуски.....	22
ГЛАВА VI. Супы .....	35
ГЛАВА VII. Соусы, пряности и приправы.....	45
ГЛАВА VIII. Вторые горячие блюда .....	50
ГЛАВА IX. Сладкие блюда и напитки.....	70
ГЛАВА X. Мучные изделия .....	81
ГЛАВА XI. Алкогольные и смешанные напитки .....	87
ГЛАВА XII. Меню .....	100
РАЗДЕЛ II. Организация обслуживания гостей .....	104
ГЛАВА I. Столовая мебель, посуда, приборы и белье .....	104
ГЛАВА II. Сервировка столов для различных видов обслуживания ...	116
ГЛАВА III. Организация обслуживания торжеств .....	121
ГЛАВА IV. Этикет потребления блюд .....	129
СПИСОК ЛИТЕРАТУРНЫХ ИСТОЧНИКОВ .....	132

Учебное издание

Фоминых Ирина Леонидовна

**ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ  
И СЕРВИС ПИТАНИЯ**

Учебное пособие

Редактор М.А. Касаткина  
Корректор Л.З. Анипко  
Компьютерная верстка М.А. Портновой

Лицензия на издательскую деятельность ИД № 03816 от 22.01.2001

Подписано в печать 12.05.2004. Формат 60×84/16.  
Бумага писчая. Печать офсетная. Усл. печ. л. 7,90.  
Уч.-изд. л. 7,6. Тираж 150 экз. Заказ

---

Издательство Владивостокского государственного университета  
экономики и сервиса

690600, Владивосток, ул. Гоголя, 41  
Отпечатано в типографии ВГУЭС  
690600, Владивосток, ул. Державина, 57