**Холодные блюда и закуски**

**Дуйсенова Жазира Ануарбековна**

Алматинский колледж сервисного обслуживания

Преплдаватель специальных дисциплин

Алматы, 2023

Четкого разграничения между холодным блюдом и холодной закуской нет. Одно и то же кулинарное изделие может быть холодным блюдом или холодной закуской. Как правило, закуска по объему и весу меньше холодного блюда.

Холодные блюда обычно подают в начале приема пищи. В этом случае их называют закусками, они дополняют состав основных блюд, украшают стол, утоляют голод, возбуждают аппетит и дополняют пищевую ценность рационов.

Холодные блюда, включающие мясо, птицу, рыбу, яйца, бобовые, орехи, богаты белковыми веществами и содержат некоторое количество жира, а также ряд важных витаминов и минеральных веществ. Бобовые обогащают блюда витамином B1, солями кальция, железа. Блюда из печени, икры рыбы, сельди богаты витамином А.

Некоторые холодные блюда готовят из сырых овощей и фруктов, так что витамины и другие ценные вещества в них хорошо сохраняются.

Ассортимент холодных блюд и закусок очень разнообразен: бутерброды, салаты и винегреты, блюда и закуски из овощей, рыбы, мяса, птицы и яиц, заливные блюда, паштеты, студни, жареные и отварные мясо, рыба, домашняя птица, дичь в холодном виде с острыми приправами и соусами, всевозможные соленья и маринады; гастрономические закуски: сыры, колбасы, консервы, мясные и рыбные копчёности, сельди, икра.

Как правило, холодные блюда и закуски подразделяют на следующие группы:

а) бутерброды,

б) салаты и винегреты,

в) блюда из рыбы,

г) блюда из мясных продуктов.

Бутерброды могут быть открытыми, закрытыми и в виде маленьких бутербродов на поджаренном хлебе.

**Открытые бутерброды**

* Эти бутерброды представляют собой куски хлеба на которые уложен какой-нибудь один продукт или несколько видов продуктов. В последнем случае бутерброд называется смешанным.
* Для бутербродов используется хлеб пшеничный высшего и 1-го сортов и ржаной. Хлеб нарезают ломтиками толщиной примерно в 1 см и весом 40 г. Батоны пшеничного хлеба нарезают наискось.
* На ломтик хлеба кладут 1—3 куска отрезанного продукта желательно без мелких довесков; если же имеются довески то их укладывают на хлеб, а сверху помещают кусочки продукта.
* Икру красную и зернистую намазывают на хлеб ровным слоем.
* При изготовлении открытых бутербродов только со сливочным маслом рекомендуется укладывать на хлеб масло в виде квадратика или прямоугольника. Если приготовляют смешанный бутерброд со сливочным маслом и другими продуктами, то сливочное масло равномерно намазывают на хлеб, а затем кладут или намазывают другие продукты.
* К простым открытым бутербродам относятся следующие: со сливочным маслом (сладким, соленым), с сыром (советским, волжским, степным, голландским и т. д.), с колбасой (вареной, полукопченой и копченой), с ветчиной, со свиным шпиком, с ростбифом, с жареной свининой или телятиной, с языком, с осетриной (белугой, севрюгой), с балыком, с тешей, с килькой (выпотрошенной, без головы и хвоста),, с икрой (кетовой, зернистой, паюсной).
* Открытые бутерброды на ржаном хлебе чаще всего готовят со следующими продуктами: со свиным шпиком, кильками (анчоусами) с яйцом или без него, с красной икрой.
* К смешанным бутербродам, состоящим из двух или нескольких продуктов, относятся бутерброды: со сливочным маслом и сыром; со сливочным маслом и икрой (красной, зернистой, паюсной); со сливочным маслом и яйцом (яйцо, сваренное вкрутую, нарезают в виде кружочков); со сливочным маслом, кильками (анчоусами) и зеленым рубленым луком; со сливочным маслом, икрой и зеленым рубленым луком.

**МАЛЕНЬКИЕ БУТЕРБРОДЫ НА ПОДЖАРЕННОМ ХЛЕБЕ (КАНАПЕ)**

Для этих бутербродов нарезают пшеничный хлеб без корок в виде небольших прямоугольников, квадратов, ромбов и т. д. Хлеб слегка поджаривают на плите с обеих сторон до образования золотистой корочки, охлаждают, после чего смазывают с одной стороны сливочным маслом. На подготовленный хлеб укладывают несколько видов продуктов, которые сочетают по вкусу и цвету. Например, укладывают в виде- полосок отварную осетрину, семгу, паюсную икру, затем опять семгу и осетрину; либо на середину хлеба, нарезанного в форме квадрата или ромба, кладут семгу, по углам — зернистую икру, а по краям размещают мелко нарезанный зеленый лук. Продукты можно посыпать измельченной зеленью. Эти бутерброды также приготовляют на хлебе, не поджаривая его.