

Пояснения к холодным блюдам и закускам.

Обработку продуктов для приготовления холодных блюд и закусок необходимо производить в строгом соответствии с установленными санитарными правилами и технологическими требованиями. Картофель, свеклу, морковь для салатов и винегретов варят отдельно в очищенном виде в воде или на пару, закладывая их в кипящую воду. Чтобы картофель не разварился, его варят при слабом кипении до полуготовности, затем сливают воду и доваривают на пару при закрытой крышке.

При варке свеклы и моркови соль не добавляют. Свеклу припускают с добавлением лимонной кислоты для сохранения окраски. Свеклу можно варить в кожуре или запекать в жарочном шкафу, при условии тщательной предварительной механической очистки и промывании в проточной воде.

Зелень петрушки, укроп, зеленый лук после обработки заливают холодной водой на 15-20 минут для удаления пыли или земли, затем хорошо промывают проточной холодной водой. Репчатый лук после обработки и нарезки бланшируют.

//

Овощные наборы для салатов, винегретов готовят перед приготовлением и быстро охлаждают. Нарезанные продукты не хранят. Перемешивать продукты следует осторожно, чтобы сохранить форму нарезки продуктов. Заправляют салаты и гарниры к холодным блюдам непосредственно перед подачей.

Выходы блюд и закусок, приведенные на одну порцию, могут быть уменьшены в соответствии с требуемой калорийностью. Для оформления блюд используются продукты, входящие в рецептуру блюда. Салаты и винегреты при отпуске укладывают горкой в салатник или в вазочку. Температура подачи 14°С.

//