



БИБЛИОТЕКА КУЛИНАРА



ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ
ЗАКУСКИ

Библиотека кулинара

Александр Ратушный

Холодные и горячие закуски

«Дашков и К»

2018

УДК 641.5
ББК 36

Ратушный А. С.

Холодные и горячие закуски / А. С. Ратушный — «Дашков и К»,
2018 — (Библиотека кулинара)

ISBN 978-5-394-02638-6

В книге представлен широкий ассортимент холодных и горячих закусок. Приведены рецептуры закусок, а также подробное описание технологического процесса их приготовления. Данная книга входит в серию «Библиотека кулинара», которая включает следующие издания: «Холодные и горячие закуски»; «Супы»; «Рыбные блюда»; «Мясные блюда»; «Блюда из птицы, дичи и кролика»; «Блюда из овощей и грибов»; «Мучные, творожные и яичные блюда»; «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»; «Сладкие блюда»; «Напитки»; «Соусы»; «Мучные кулинарные и кондитерские изделия». Книга предназначена для приготовления пищи в домашних условиях. Также она может быть полезна профессионалам, работающим в системе общественного питания.

УДК 641.5

ББК 36

ISBN 978-5-394-02638-6

© Ратушный А. С., 2018

© Дашков и К, 2018

Содержание

Предисловие	5
Ассортимент холодных закусок	7
Холодные закуски	8
Холодные закуски из соленых рыбных продуктов	8
Холодные закуски из копченой рыбы	12
Конец ознакомительного фрагмента.	13

Александр Ратушный, Саиджон Аминов, Константин Лобанов, Ольга Перфилова

Холодные и горячие закуски

Предисловие

Книги серии “Библиотека кулинара” включают рецептуры закусок, блюд и изделий, а также подробное описание технологического процесса их приготовления. Рецептуры составлены с учетом действующих норм отходов и потерь продуктов при кулинарной обработке, отработаны технологами в технологических лабораториях и экспериментально проработаны на предприятиях общественного питания под руководством опытных кулинаров.

В рецептуры заложены оптимальные соотношения компонентов, обеспечивающие наилучшие вкусовые достоинства блюд. Эти соотношения выработаны кулинарами многих поколений.

Рецептуры в книгах построены по принципу округленной массы основного продукта: например, мясные изделия – 75 и 100 г, изделия из птицы и рыбы – 100 и 125 г. В то же время в каждой рецептуре указано, сколько сырья массой брутто (необработанного) и массой нетто (обработанного) надо израсходовать для получения изделия с указанным выше выходом. Так, например, для одной порции антрекота предусмотрено 216/159 г говядины (толстый и тонкий край), что означает – 216 г мяса на костях (брутто) или 159 г мякоти, нетто (полуфабрикат). В тексте приводятся номера рецептов и даются на них ссылки. При организации банкета на 100 персон шеф-повар, руководствуясь рецептурой, должен выдать, например, на производство 1 кг 590 г говядины без костей (толстый и тонкий край говяжьей туши). Для домашнего приготовления обеда на 5 человек надо купить 800 г мякоти или 1 кг 380 г мяса на костях (край).

Расход некоторых продуктов в рецептурах не указан. Соль расходуется из расчета 1 г на 100 г готового продукта, перец и пряности, за редким исключением, – исходя из вкуса повара-изготовителя.

В отличие от рецептов пищевой промышленности, нормы потерь продуктов, связанные с приготовлением пищи, не указываются. Эти потери включены в кулинарные рецептуры.

При описании технологии приготовления блюд указаны следующие способы тепловой кулинарной обработки продуктов:

Варка в воде или другой жидкой среде, когда продукт полностью погружается в жидкость, кипение поддерживается тихое.

Варка в атмосфере насыщенного водяного пара в специальных пароварочных аппаратах.

• **Припускание** – варка продукта при соотношении вода: продукт = 0,3: 1, когда часть продукта находится в жидкой среде, а другая часть – в атмосфере пара. Крышка посуды при этом способе варки должна быть плотно закрыта. Припускают продукты, не требующие длительной тепловой обработки, – картофель, кабачки, морковь, шпинат, рыбу, цыплят и др.

Тушение – способ тепловой обработки, близкий к припусканию. Отличается тем, что некоторые продукты перед тушением слегка обжаривают, добавляют большое количество специй и приправ, иногда продукты тушат в соусе. При варке, припускании и тушении температура среды около 100 °С.

Жарка – сухой нагрев продукта без добавления воды, с добавлением или без добавления жира. Температура поверхностного слоя продукта достигает 130–135 °С, что способствует образованию окрашенной корочки, характерной для жареных продуктов. Окрашен-

ная корочка формируется в результате теплового распада белков и углеводов с образованием новых веществ с характерным запахом и вкусом. Жарка без добавления жира применяется для мяса в виде плоских порционных кусков на разогретой металлической поверхности, а для мяса и рыбы ценных пород используется жарка инфракрасными лучами. Источниками ИК-излучения могут быть древесные угли, газовые горелки специальной конструкции и электронагревательные устройства. Жарка продуктов с жиром имеет две модификации: жарка с небольшим количеством жира (8-10 % к массе продукта) и жарка в большом количестве жира (четыре-кратное количество жира к массе продукта, именуемое “жаркой во фритюре”).

Запекание (выпекание) продуктов производится обычно без добавления жира в специальных жарочных шкафах при температурах от 200 до 300 °С.

СВЧ-нагрев производится в микроволновых печах и применяется для разогрева охлажденной и замороженной кулинарной продукции.

Для жарки используют рафинированные растительные масла и высококачественные топленые животные жиры. Для предупреждения адгезии обжариваемого продукта и жарочной поверхности в ряде случаев применяют предварительное панирование изделий перед жаркой. Для панировки используют пшеничную муку, сухарную и хлебную крошку. В процессе жарки некоторая часть жира впитывается обжариваемым продуктом, т. е. жир участвует в формировании вкуса готового изделия. В связи с этим к качеству жира, используемого для жарки продуктов, предъявляются повышенные требования.

Правильное питание является одним из факторов хорошего здоровья и активного долголетия людей. Его можно обеспечить только на основе научно обоснованного приготовления пищи. В связи с этим все рецептуры, помещенные в наших книгах, снабжены подробным описанием правил приготовления блюд и изделий. Среди мер, направленных на обеспечение населения здоровым питанием, следует указать на необходимость сокращения потребления рафинированных продуктов, а также прошедших глубокую технологическую переработку, на исключение из регулярного питания продуктов, прошедших двойную тепловую обработку, сокращение высокотемпературного нагрева продуктов, снижение удельного веса в питании жареных блюд, консервов, копченостей, сахара, соли.

Высокое качество кулинарной продукции должно быть обеспечено ее высокой пищевой ценностью и безопасностью для потребителей.

Ассортимент холодных закусок

Завтраки, обеды и ужины обычно начинаются с закусок. При повседневном питании подают закуску одного наименования, а на банкетах – нескольких наименований. В ряде случаев закуски имеют самостоятельное значение. Например, в барах посетителям предлагают только закуски, то же можно сказать о шведском столе. В отличие от блюд закуски готовят небольшой массы – от 50 до 150 г, продукты обрабатывают так, что закуску можно есть вилкой или чайной ложкой без ножа.

Ассортимент закусок очень широкий. Меню ресторана обычно начинается с холодных закусок. Исключение составляют рестораны, имеющие в своем ассортименте фирменные блюда, – из наименований этих блюд и начинается перечень блюд в меню, затем следуют закуски. В перечне холодных закусок сначала упоминается икра осетровых рыб, далее следуют закуски из рыбных гастрономических продуктов, нерыбных продуктов моря, закуски из свежей рыбы (рыба фаршированная, заливная и др.). Далее перечисляются закуски из мясной гастрономии, закуски из мяса, субпродуктов, птицы, пернатой дичи, салаты. Причем салаты указываются в следующем порядке: овощные, овоще-фруктовые, фруктовые, рыбные, мясные. Затем упоминаются винегреты овощные, рыбные, мясные. После салатов и винегретов следуют закуски из овощей: овощи фаршированные, овощная икра, овощи жареные, маринованные, квашенные, далее – закуски из яиц, творога, брынзы, сыры, маслины, оливки, лимоны. Завершается перечень бутербродами, тарталетками, волованами. Холодные закуски подают температурой 12 °С.

Горячие закуски готовят рыбные, мясные и проч. На обедах их подают после холодных. Рыбные закуски представляют собой припущенную рыбу ценных пород в паровом соусе с грибами, в томатном соусе, рыбу жареную в тесте и др. Большой ассортимент горячих закусок готовят из нерыбных морепродуктов: из устриц и мидий, кальмаров, морского гребешка, крабов, лангустов, креветок, трепангов. Речных раков варят не только в воде, но и в пиве. Мясо крабов, лангустов и креветок иногда подают в валованах и тарталетках. Горячие закуски подают температурой 65 °С.

Холодные закуски

Холодные закуски из соленых рыбных продуктов

Закуски из соленых рыбных продуктов являются типичными для русской национальной кухни. Во время выдержки рыбы в посоле в ее тканях протекают глубокие ферментативные процессы, в ходе которых формируется специфический вкус и аромат соленой рыбы. При этом надо иметь в виду, что ферментативные процессы в желаемом направлении протекают в тканях рыб определенного вида (сельдевые, осетровые, лососевые, скумбриевые). Что касается известных зарубежных кухонь (итальянской, французской и др.), то малосольную рыбу в этих кухнях неизменно подвергают копчению, ферментативные процессы в тканях рыб протекают неглубокие, что оказывает определенное влияние на вкус и аромат соленой рыбы.

1. *Икра осетровых рыб зернистая.* Икру белуги, осетра и севрюги извлекают сразу после вылова рыбы, освобождают от ястыка, помещают на специальные сита, добавляют соль “Экстра” и консерванты, разрешенные Минздравом, осторожно перемешивают и выдерживают на ситах 2–3 ч. Зернистая икра вырабатывается двух видов: с консервантами и без консервантов. Икра просаливается и под влиянием соли отделяет некоторое количество жидкости. Затем икру расфасовывают в стерилизованные банки (стеклянные или жестяные, покрытые изнутри пищевым лаком), пастеризуют и быстро охлаждают. Банки должны быть литографированны. Икра представляет собой продукт малосольный с содержанием натрия хлорида от 3,5 до 5 %, в связи с этим хранить ее можно только в холодильнике при температуре 5 °С, а после вскрытия банки – полностью использовать. Сроки хранения зернистой икры следующие: без консервантов – 2,5 мес., с консервантами – до 12 мес. Зернистая икра осетровых рыб имеет приятный рыбный запах, икринки темно-серого цвета разных оттенков, легко отделяются одна от другой. В ресторанах икру подают в икорнице, представляющую собой розетку (хрустальную или фарфоровую), которую устанавливают в художественно оформленную металлическую форму, наполовину заполненную гранулированным льдом. Стол дополнительно сервируют икорной лопаточкой. Одна порция икры обычно составляет 50 г. Однако при массовом обслуживании гостей и наличии нескольких закусок порция икры может быть снижена и икра подана в волованах из слоеного теста. Включение икры в состав рыбного ассорти не практикуется. К рыбам осетровых пород относится стерлядь, однако стерлядь поступает в продажу непотрошенной, централизованно заготовка стерляжьей икры не производится и в продажу она не поступает. При разделке стерляди в ресторанах икру освобождают от ястыка, солят, выдерживают в холодильнике несколько часов и подают как холодную закуску. К икре иногда подают лимон, нарезанный в виде долек по числу гостей.

В настоящее время в продажу поступает искусственная зернистая икра. Ее готовят путем насыщения воды вкусоароматическими веществами рыб с добавлением красителя и желирующего вещества – желатина или альгината натрия. Эта икра имеет более темную окраску, икринки резинистой консистенции по вкусу отдаленно напоминающие рыбный продукт.

2. *Икра осетровых рыб паюсная.* Паюсная икра является как бы побочным продуктом икорного производства. Если в процессе производства по каким-либо причинам целостность значительного количества икринок нарушается, то всю партию такой икры просаливают в подогретом растворе соли, подпрессовывают для более полного отделения жидкости и расфасовывают так же, как зернистую икру. Консистенция паюсной икры пастообразная, цвет более темный. Содержание соли в паюсной икре от 4,5 до 7,0 %, срок хранения паюсной икры при

температуре 5 °С – не более 8 мес. В ресторанах паюсную икру разминают деревянной лопаточкой, формируют в виде прямоугольника и перекладывают на овальное блюдо, украшают веточкой зелени, кладут лимон.

3. *Икра лососевых рыб. Эта икра зернистая, икринки ярко оранжевого цвета довольно крупные по размеру. В недалеком прошлом эта икра называлась кетовой, так как источником ее промысла был дальневосточный лосось под названием “кета”. В настоящее время лососевую икру вырабатывают из всех дальневосточных лососевых рыб – кеты, горбуши, нерки и др. Из свежельвленной рыбы, идущей на нерест, извлекают икру, помещают ее на сита, освобождают от ястыка, добавляют соль и консерванты, выдерживают несколько часов, фасуют в стерилизованные банки, имеющие соответствующую маркировку, и герметически укупоривают. Икра лососевых рыб более соленая в сравнении с икрой осетровых рыб, содержание соли от 4 до 7 %, сроки хранения баночной лососевой икры при температуре 5 °С – 12 мес. Правила порционирования такие же, что и для икры осетровых рыб. В процессе длительного хранения лососевая икра иногда железируется, что затрудняет ее порционирование, в этом случае рекомендуется в икру добавить 5-10 % лимонного сока и хорошо перемешать.*

4. *Икра соленая частиковых рыб (пробойная). Икра сазана, трески, минтая и других рыб с костным скелетом готовится так же, как и икра лососевых рыб, реализуется порционно и в виде бутербродов. Содержание соли в пробойной икре от 5 до 8 %, максимальный срок хранения при температуре 5 °С – 7 мес.*

5. *Семга с лимоном.* Малосоленая семга поступает в продажу в потрошеном виде с головой, жабры удалены. Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, после чего нарезают в виде тонких ломтиков. Подают семгу с лимоном и зеленью.

Рецептура: семга малосоленая 70/50, лимон 10, зелень 5.

Наиболее высокими вкусовыми достоинствами обладает семга северных морей РФ, выдержанная в посоле 30 дней. За это время в мышечной и жировой тканях семги в полной мере протекают биохимические процессы под действием тканевых ферментов рыбы с образованием новых вкусовых и ароматических веществ. Семга ускоренного посола имеет слабо выраженные вкус и аромат.

6. *Лосось дальневосточный семужного посола (кета, чавыча, сима, кижуч, нерка) потрошенные с головой.* Рыбу разделяют на филе без кожи и костей. Последовательность разделки: отделяют голову, вырезают спинные и брюшные плавники, срезают филе с позвоночника, с филе срезают реберные кости, филе срезают с кожи, филе (мякоть) нарезают в виде тонких ломтиков. Подают с зеленью и лимоном.

Рецептура (г): лосось 77/50, лимон 10, зелень 5.

По содержанию соли соленая лососевая рыба подразделяется на три группы: малосоленая, с содержанием соли от 3 до 5 %, слабосоленая – от 5 до 9 %, среднесоленая – от 9 до 12 %. Сроки хранения рыбы, поступающей в бочках, при температуре от -4 до -8 °С, слабосоленой – 6 мес., и среднесоленой – 8 мес.

7. *Скумбрия атлантическая слабосоленая неразделанная.* Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают в виде тонких ломтиков, подают с лимоном и зеленью.

Рецептура (г): скумбрия 78/50, лимон 10, зелень 5.

Содержание соли в рыбе от 6 до 8 %, сроки хранения в бочках (в рассоле) 4 мес.

8. *Сельдь соленая или маринованная неразделанная.* Отрезают брюшко, отделяют голову, удаляют внутренности и черную пленку, вырезают спинные плавники, снимают филе с позвоночника, удаляют реберные кости, очищают филе от кожи, нарезают ломтиками. Подают сельдь разными способами.

Рецептура (г): сельдь 104/50, масло растительное 15 или заправка для сельди.

Содержание соли в слабосоленой сельди от 6 до 8 %, в среднесоленой – от 8 до 12 %, сроки хранения в бочках с рассолом слабосоленой сельди – 6 мес, среднесоленой – 8 мес.

9. *Заправка для сельди и салатов.*

Рецептура (г): масло растительное нерафинированное 500, 3 %-ный уксус винный или спиртовой, соль 20, сахар 40, перец черный молотый 2, выход 1000.

10. *Заправка горчичная для сельди (соус).*

Рецептура (г): масло растительное нерафинированное 400, уксус 3 %-ный винный 450, горчица столовая 100, соль 10, сахар 50, перец 2, выход 1000.

11. *Сельдь с гарниром.* В селедочницу укладывают нарезанную ломтиками сельдь и рядом овощной гарнир. Сельдь поливают заправкой, а гарнир – растительным маслом. Украшают веточкой зелени.

Рецептура (г): сельдь 104/50, заправка 20, помидоры свежие 50, огурцы свежие 50, лук зеленый 20, морковь вареная 30, выход 200.

12. *Сельдь с горячим отварным картофелем.* Ломтики сельди укладывают в селедочницу и оформляют сливочным маслом. Свежий сваренный очищенный горячий картофель подают отдельно.

Рецептура (г): сельдь 104/50, картофель 137/100, масло сливочное 20, зелень 5, выход 170.

13. *Сельдь с луком и яйцом.* В селедочницу укладывают ломтики сельди, подготовленный лук и дольки яйца, сваренного вкрутую. Сельдь поливают заправкой. Подготовка лука: в холодную воду кладут соль, сахар, вливают уксус и закладывают нашинкованный тонкими кольцами репчатый лук, выдерживают 15 мин, воду сливают.

Рецептура (г): сельдь 104/50, яйца 1/2 шт., лук репчатый 36, вода 200, соль 5, сахар 20, уксус 3 %-ный 30, зелень 5, выход 120.

14. *Сельдь в сметане по-домашнему.* Ломтики сельди укладывают в селедочницу. Репчатый лук и кисло-сладкие яблоки шинкуют тонкой соломкой, смешивают со сметаной, добавляют соль, сахар, уксус, этим соусом поливают сельдь, оформляют зеленью.

Рецептура (г): сельдь 104/50, лук 20, яблоки свежие 25, уксус 3 %-ный 10, сметана 25, сахар 2, соль, зелень, выход 100.

15. *Сельдь в маринаде.* Ломтики сельди складывают в керамическую посуду, заливают маринадом и растительным маслом и выдерживают в холодильнике сутки. При подаче сельдь поливают маринадом и маслом, оформляют зеленью. Для приготовления маринада репчатый лук тонко шинкуют, вареную морковь измельчают на крупной терке, 3 %-ный уксус разводят водой 1:1, растворяют соль, сахар, добавляют специи и пряности.

Рецептура (г): сельдь 1040/500, лук 180, морковь 190, уксус 3 %-ный 175, сахар 30, соль 15, лист лавровый 0,1, гвоздика 0,1, душистый перец 0,1, зелень 40, выход 1000.

16. *Сельдь в горчичном соусе.* На филе сельди без кожи и костей выкладывают слой тонко нашинкованного бланшированного лука, филе свертывают рулетиками, укладывают швом вниз в неокисляющуюся посуду, заливают горчичным соусом № 10 и оставляют в холодильнике на 5 ч. При подаче рулетики разрезают на порции, поливают этим же горчичным соусом, оформляют зеленью.

Рецептура (г): сельдь 1040/500, лук репчатый 160, лук зеленый 125, соус горчичный 250, зелень петрушки 50, выход 1000.

17. *Сельдь с яблоками в сметане.* Сельдь разделяют на филе без кожи и костей (№ 8), нарезают в виде тонких ломтиков, так же нарезают яблоки, предварительно очищенные от кожуры и семенной коробочки. Сельдь и яблоки смешивают, добавляют тонко нашинкованный репчатый лук и заправляют сметаной, при подаче оформляют зеленью.

Рецептура (г): сельдь 52/25, лук 30, яблоки 35, сметана 25, зелень 5, выход 100.

18. *Сельдь рубленая.* Филе сельди без кожи и костей № 8 нарезают на кусочки массой 30–40 г, черствый пшеничный хлеб высшего сорта зачищают от корок, нарезают на кусочки 30–40 г, замачивают в молоке 5 мин. Лук очищают, моют и нарезают на кусочки. Свежие яблоки очищают от кожицы и семенной коробочки, нарезают на кусочки. Сливочное масло размягчают до сметанообразной консистенции. Все компоненты, кроме масла, измельчают в мясорубке, добавляют уксус, перемешивают, формируют в виде батона, оформляют сливочным маслом с помощью бумажного конвертика, охлаждают 2–3 ч в холодильнике.

Рецептура (г): сельдь 940, хлеб 90, молоко 90, лук репчатый 140, яблоки свежие 210, масло сливочное 100, уксус 3 %-ный 30, выход 1000.

При подаче от батона отрезают порцию рубленой сельди, укладывают в селедочницу и обкладывают гарниром.

Рецептура гарнира на 10 порций (г): яйца 2,5 шт, масло сливочное 100, морковь 50, огурцы свежие 250, помидоры свежие 250, зелень 50, выход 750.

19. *Сельдь рубленая с орехами и майонезом.* Филе слабосоленой сельди измельчают в мясорубке вместе с ядрами грецких орехов, яблоками, луком, крутыми яйцами, добавляют майонез, перемешивают и охлаждают. При порционировании оформляют зеленью.

Рецептура (г): 940/452, орехи грецкие 118/50, яблоки свежие 210, лук репчатый 140, яйца крутые 2,5 шт., майонез 30, выход 1000.

20. *Салака, килька, хамса, тюлька.* При разделке отделяют голову, отрезают часть брюшка и удаляют внутренности, отделяют хвостовой плавник. Подают рыбу одного вида, поливают уксусом, растительным маслом, посыпают зеленым луком. Отдельно подают горячий отварной картофель и сливочное масло.

Рецептура (г): Салака, килька, хамса или тюлька 76/50, лук 30, масло растительное 10, уксус 3 %-ный 5, масло сливочное 10, картофель 158, зелень 5, выход 200.

Холодные закуски из копченой рыбы

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.