Тема .ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТОВАРЫ

И КОНСЕРВЫ (ПОРЦИЯМИ) (3 курс пм 0302)

Отдельными порциями подают масло, сыры, колбасу, икру, рыб-

ные товары, свинокопчености, а также рыбные и овощные консервы.

Способ обработки и подготовки гастрономических продуктов для

отпуска порциями такой же, как и для бутербродов. Колбасы непо-

средственно перед использованием очищают от оболочки, после чего

нарезают их на ломтики. Колбасы, у которых оболочки снимаются

с трудом, опускают на 1... 2 мин в горячую воду, после чего оболочку

надрезают вдоль и удаляют. Без оболочки колбаса быстрее портится,

поэтому удаляют оболочку только с части, предназначенной для на-

резки. Это относится также к окороку, сыру, соленой рыбе.

Окорок разделяют на несколько частей, срезают шкуру, зачища-

ют и нарезают на куски.

Подают продукты порциями с гарниром или без него. Для

гарнира используют овощи (огурцы, помидоры, редис) или

овощные салаты в количестве 30... 100 г. Овощи нарезают

ломтиками, половинками или отпускают целыми. Масло подают

на розетке; остальные продукты — в порционной посуде, украшая

их веточками петрушки, сельдерея, листочками салата.

Масло (порциями). Масло сливочное, или шоколадное, или

фруктовое, или медовое, или килечное, или селедочное зачищают

и нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы. Выход

1 порции составляет 20—15 —10 г.

Сыр (порциями). Сыр режут на большие куски прямоугольной

или треугольной формы, обрезают корки и нарезают на порцион-

ные куски толщиной не более 2 мм, укладывают на листья салата,

украшают фигурками из сваренных вкрутую яиц. Выход 1 порции

составляет 75 — 50 — 30 г.

Икра (порциями). Используют икру зернистую, или паюсную,

или кетовую, лук зеленый, лимон. Выход 1 порции составляет

79 — 49—25 г. Порцию икры оформляют ломтиком лимона. Отдель-

но подают шинкованный зеленый лук. Икру можно отпускать без

лука и лимона, соответственно уменьшив выход блюда.

Рыба соленая (порциями). Кету, или семгу, или лосось каспий-

ский, или балтийский, или озерный нарезают тонкими кусочками

(по два-три на 1 порцию), добавляют лимон. Выход 1 порции со-

ставляет 89 г.

Рыба холодного копчения (порциями). Используются спинки

балыка (осетровые, или севрюжьи, или белорыбьи, или лосося бал-

тийского, или кеты, или чавычи, или нерки), боковник (севрюги, или

осетра, или белуги, или горбуши, или скумбрии дальневосточной).

Выход 1 порции составляет 75... 50 г. К блюду можно подать лимон

(9... 18 г массой нетто).

Рыба горячего копчения (порциями). Севрюгу, или осетра, или

окуня морского, или сома (кроме океанического), или треску подают

с гарниром из овощей и соусом. Соус к блюду подают отдельно.

Рыбные консервы (порциями). Подают консервы в масле (шпро-

ты, сардины, корюшка, ряпушка, печень трески); консервы в то-

матном соусе (частик крупный, мелкий, осетровые, треска, печень

трески, бычки), или скумбрия атлантическая в томатном соусе, или

пресервы в горчичном соусе; консервы натуральные (кроме лосо-

севых). Выход 1 порции составляет 100—75 — 50 г.

Масло, томатную заливку и сок при отпуске консервов рас-

пределяют равномерно по порциям. Рыбные консервы мож-

но отпускать с гарниром (на одну порцию — 30... 100 г).

Колбаса (порциями). Используются вареная колбаса, или полу-

копченая, или варено-копченая, или сырокопченая. Выход 1 порции

колбасы: вареной — 105— 110—90 г; полукопченой или варено-коп-

ченой — 90 —100—80 г; сырокопченой — 80—90—80 г. К вареной

колбасе можно подавать соус хрен или майонез с корнишонами

(20...25 г на 1 порцию).

Окорок, или корейка, или грудинка, или шпик с гарниром.

Используются окорок сырокопченый в сыром виде; окорок коп-

чено-вареный и вареный со шкурой и костями («Тамбовский»,

«Воронежский»); рулет копчено-вареный со шкурой и костями

(«Ленинградский», «Ростовский») или рулет вареный со шкурой без

костей («Ленинградский», «Ростовский»); карбонат, буженина или

ветчина в форме, или корейка копченая в сыром виде (без шкуры

98

и костей), или грудинка копченая в сыром виде (без шкуры и костей),

или шпик. Выход 1 порции составляет 150... 125 г.

О

Свинокопчености нарезают тонкими ломтиками. При от-

пуске сбоку кладут гарнир, соус подают отдельно. Блюдо

можно подавать без гарнира и соуса.

Консервы овощные закусочные (порциями). Баклажаны, или

перец, или томаты, фаршированные овощами или овощами с рисом;

баклажаны, кабачки, нарезанные кружочками; икру из баклажанов,

кабачковую раскладывают на порции по 100... 150 г.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Как подают сыр [порциями)?

2. Какие гарниры используют для подачи продуктов порциями?

3. Почему оболочку колбасы удаляют только с части, предна-

значенной для нарезки?

4. Как используют масло, томатную заливку и сок при отпуске

консервов порциями?

5. Перечислите соусы, используемые при подаче вареной

колбасы.

6. Как порционируют консервы овощные закусочные?

ВЫПОЛНИТЕ ЗАДАНИЕ

Составьте таблицу выхода одной порци икры, соленой рыбы, рыбы холод-

ного и горячего копчения порциями.

Готовые задания присылать на почту lubov.kyz@yandex.ru