

С. Н. КОЗЛОВА, Е. Ю. ФЕДИНИШИНА

КУЛИНАРНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮД

Рекомендовано

*Федеральным государственным автономным учреждением
«Федеральный институт развития образования»
в качестве учебного пособия для использования в учебном процессе
образовательных учреждений, реализующих программы
начального профессионального образования
по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»*

*Регистрационный номер рецензии 511
от 14 декабря 2012 г. ФГАУ «ФИРО»*

5-е издание, стереотипное



Москва
Издательский центр «Академия»
2013

УДК 613.295(075.32)

ББК 36.99я722

К 592

Рецензенты:

преподаватель спецтехнологии высшей категории профессионального училища № 190 г. Москвы *Т. В. Шарко*;

кандидат технических наук, доцент кафедры «Экономика и менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве» Санкт-Петербургского государственного инженерно-экономического университета *Н. Б. Кушева*

Козлова С. Н.

К 592 Кулинарная характеристика блюд : учеб. пособие для нач. проф. образования / С. Н. Козлова, Е. Ю. Фединишина. — 5-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 192 с.

ISBN 978-5-7695-9745-9

Приведены основные способы и приемы кулинарной обработки сырья, требования к качеству блюд, условия и сроки хранения. Дана кулинарная характеристика супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы и дичи, блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, изделий из теста, блюд лечебного питания, блюд национальной кухни.

Для учащихся учреждений начального профессионального образования.

УДК 613.295(075.32)

ББК 36.99я722

Оригинал-макет данного издания является собственностью Издательского центра «Академия», и его воспроизведение любым способом без согласия правообладателя запрещается

© Козлова С. Н., Фединишина Е. Ю., 2006

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2006

ISBN 978-5-7695-9745-9

© Оформление. Издательский центр «Академия», 2006

Качество и безопасность кулинарной продукции зависят от многих факторов — используемого сырья, строгого соблюдения технологического процесса приготовления блюд, условий и сроков хранения сырья и реализации готовой продукции. Поэтому изучение кулинарной характеристики блюд тесно связано с товароведением продовольственных товаров, физиологией питания и санитарией, организацией производства и обслуживания, стандартизацией и другими специальными дисциплинами.

Кулинарная продукция, выпускаемая предприятиями общественного питания, составляет значительную часть в общем обороте продовольственных товаров. Большой доход национальной экономике приносит въездной туризм, который в свою очередь не может обойтись без организации питания туристов. Многие предприятия общественного питания выпускают полуфабрикаты и кулинарные изделия для реализации через сеть розничной торговли.

Предприятия общественного питания предоставляют посетителям услуги, определяющие качество обслуживания. Большое значение имеет режим работы предприятия, качество кулинарной продукции, соблюдение санитарных норм и правил, внимательное, доброжелательное, вежливое обслуживание посетителей.

Изучение кулинарной характеристики блюд позволит персоналу предприятия правильно ответить на любой вопрос посетителя, порекомендовать блюдо или предложить равноценную ему замену. Только всесторонне подготовленный специалист сумеет создать атмосферу радушия, гостеприимства и удовлетворить потребности посетителей в полной мере.

В последние годы в нашей стране созданы благоприятные условия для развития ресторанного бизнеса. Деятельность многих ресторанов, баров, кафе отвечает требованиям потребителей, которые при выборе предприятия обращают внимание на ассортимент, качество и стоимость блюд и напитков, уровень предоставляемых услуг, интерьер и общую атмосферу заведения.

К предприятиям с высоким уровнем качества услуг заслуженно относят рестораны отелей высокого класса, входящих в международные гостиничные сети. Появилось много новых в концептуальном отношении ресторанов, в частности рестораны-театры («Гранд-опера», «Царская охота» и др.), рестораны, работающие по методу выездного обслуживания — кейтеринга («Потель Шабо», «Фи-

гаро» и др.). Расширился ассортимент услуг, оказываемых предприятиями общественного питания, которые могут предложить услуги сомелье, проведение таких мероприятий, как бизнес-ланч, кофе-брейк, выставки и показ моделей одежды, караоке, гастрономические шоу, презентации и т.д. Появляются интернет-кафе, воплощаются в жизнь различные интернет-проекты, например комплексный сетевой носитель информации Lunch.ru, предоставляющий полную информацию о барах, кафе, ресторанах. Через Lunch.ru можно забронировать столик, организовать проведение банкета, заказать доставку продукции на дом.

В последние годы в связи с использованием прогрессивных технологий, новых видов сырья и современного оборудования значительно увеличилось число специализированных цехов по производству полуфабрикатов, замороженной продукции, готовых салатов, гастрономических продуктов, мучных кондитерских изделий.

Широкое развитие получила сеть ресторанов, специализирующихся на приготовлении блюд национальной кухни — русской («Му-Му»), итальянской («Сбарро»), украинской («Шинок», «Тарас Бульба»), японской («Якитория», «Планета Суши») и др. Большой популярностью пользуются предприятия быстрого питания — фаст-фуды, использующие индустриальные методы приготовления блюд («Пицца Хат», «Макдональдс», «Русское бистро»).

ГЛАВА 1

КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА СЫРЬЯ

1.1. Технологический процесс производства кулинарной продукции

1.1.1. Основные понятия

Предприятия общественного питания производят кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия, реализуют или организуют их потребление. В зависимости от организации технологического процесса предприятия подразделяют на заготовочные и доготовочные.

Заготовочные предприятия — предприятия, которые производят кулинарную продукцию, мучные кондитерские, булочные изделия и снабжают ими доготовочные предприятия и магазины кулинарии.

Доготовочные предприятия — предприятия, которые осуществляют приготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления.

В технологическом процессе производства кулинарной продукции используются следующие основные понятия (термины).

Блюдо — пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенные до кулинарной готовности, порционированные и оформленные.

Кулинарное изделие — пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности.

Кулинарная продукция — совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.

Мучное кулинарное изделие — изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем.

Полуфабрикат — пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности (не прошедшие тепловой обработки). Готовая продукция одного предприятия может служить полуфабрикатом для другого.

Сырье — исходные пищевые продукты, предназначенные для дальнейшей производственной обработки, изготовления полуфабриката или блюда.

1.1.2. Способы кулинарной обработки сырья

Последовательность технологического процесса приготовления продукции, режимы механической и тепловой обработки продовольственного сырья, температурный режим хранения и взаимозаменяемость продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил, технологических инструкций и карт, нормативных документов, сборников рецептов и кулинарных изделий.

Кулинарная обработка — воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодными для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу.

Основными способами кулинарной обработки являются механическая и тепловая обработка.

Механическая кулинарная обработка. Этот вид кулинарной обработки пищевых продуктов осуществляют механическими способами в целях изготовления блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

К механическим способам обработки относятся: сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление.

Сортирование — при сортировании удаляют посторонние примеси и продукты плохого качества. Сортируют продукты по размеру и кулинарному назначению, что снижает количество отходов.

Просеивание — процесс, которому подвергают муку, крупу для удаления примесей.

Перемешивание — процесс, применяемый для получения однородной массы, например мясного фарша.

Очистка — удаление несъедобных, поврежденных частей ручным или машинным способом.

Измельчение — разделение продукта на части двумя способами: дроблением и нарезкой. Дробят зерна кофе, специи, нарезают овощи, мясо, рыбу и др.

Прессование — разделение продукта на две фракции — жидкую (сок) и плотную (мезга).

Формование — придание изделию определенной формы вручную или с помощью машин.

Дозирование продуктов по массе или объему с помощью весов, мерного инвентаря и специальных машин (дозаторов).

Панирование — обваливание полуфабриката в сухарях, муке, тертом хлебе и других видах панировки. В результате панирования уменьшается вытекание сока и испарение воды при жаренье, а готовое изделие приобретает красивую корочку.

Фарширование — наполнение специально подготовленного продукта фаршем.

Шпигование — введение в специальные надрезы на подготовленных продуктах предусмотренных рецептурой овощей, шпика.

Рыхление — механическая обработка, разрушающая соединительную ткань для ускорения процесса тепловой обработки.

Тепловая кулинарная обработка. Этот вид обработки пищевых продуктов заключается в их нагреве для доведения до заданной степени готовности.

В результате тепловой обработки происходит обеззараживание пищи, продукты приобретают приятный вкус и аромат. Это способствует выделению желудочного сока и повышает усвояемость блюд.

Способы тепловой обработки продуктов делят на основные, комбинированные и вспомогательные.

К основным способам тепловой обработки относятся: варка основным способом, варка паром, варка в СВЧ-аппаратах, припускание, жаренье основным способом, жаренье в жарочном шкафу, жаренье в большом количестве жира (во фритюре), жаренье на открытом огне, жаренье в аппаратах ИК-нагрева. В зависимости от задач, которые ставятся при тепловой обработке продуктов (удаление части влаги, придание продукту определенного вкуса, цвета, подавление жизнедеятельности микроорганизмов), используются разные технологические режимы, регламентирующие продолжительность обработки, температуру продукта и теплоносителя, давление в паровой варочной камере.

Варка — тепловая обработка продуктов в жидкой среде, которой могут служить вода, бульон, молоко, соус, сок, сироп, а также влажный насыщенный пар.

Варка основным способом — варка, при которой продукт полностью погружают в жидкость. Процесс ведут при температуре 100... 102 °С.

Варка паром — варка, при которой продукт нагревают паром, используя сетчатые вкладыши или специальные пароварочные шкафы. При этом способе меньше потери питательных веществ, лучше сохраняются форма и цвет продукта.

Варка в СВЧ-аппаратах — объемный способ нагрева, при котором продукты припускаются в собственном соку или с небольшим количеством жидкости.

Припускание — варка в небольшом количестве жидкости или в собственном соку. При этом меньше потери питательных веществ, более выражен вкус продукта.

Жаренье — тепловая обработка продукта с жиром при температуре, обеспечивающей образование корочки на поверхности. Жир предохраняет продукт от пригорания, улучшает вкус и повышает калорийность блюда.

Жаренье основным способом — тепловая обработка с небольшим (5... 10 % к массе продукта) количеством жира при температуре 140... 150 °С.

Жаренье в жарочном шкафу — обработка продуктов на противнях или сковородах, в жарочном шкафу при температуре 150... 270 °С.

Жаренье в большом количестве жира (во фритюре) — обработка, при которой продукт полностью погружают в жир, нагретый до 160... 180 °С. Минимальное соотношение жира и продукта 4 : 1.

Жаренье на открытом огне — обработка, при которой продукты надевают на шпажки или помещают на смазанную жиром металлическую решетку и жарят над раскаленными углями.

Жаренье в аппаратах ИК-нагрева — обработка, при которой продукт подвергают инфракрасному излучению электронагревательных элементов.

К комбинированным способам тепловой обработки относятся: брезирование, запекание, тушение.

Брезирование — припускание продукта в жарочном шкафу с бульоном и затем обжаривание (глазирование).

Запекание — доведение продукта в жарочном шкафу до готовности и образования поджаристой корочки. Запекают продукты как сырые, так и прошедшие предварительную тепловую обработку.

Тушение — припускание предварительно обжаренных продуктов с добавлением пряностей, приправ, бульона или соуса.

К вспомогательным способам тепловой обработки относятся: бланширование, опаливание, пассерование, подпекание, термостатирование.

Бланширование (ошпаривание) — кратковременное воздействие на продукт кипящей воды или пара для облегчения последующей механической кулинарной обработки, предупреждения потемнения продуктов под действием ферментов или удаления горечи.

Опаливание — сжигание волосков, шерсти на поверхности продуктов (тушках птиц, конечностях крупного рогатого скота).

Пассерование — обжаривание отдельных видов продуктов при температуре 120 °С с жиром или без него с целью экстрагирования ароматических и красящих веществ.

Подпекание овощей — обжаривание крупно нарезанных овощей без жира (для приготовления бульонов).

Термостатирование — поддержание заданной температуры блюд на раздаче или при доставке к месту потребления.

Контрольные вопросы. 1. Как подразделяют предприятия общественного питания? **2.** Какие основные понятия (термины), используемые в технологическом процессе производства кулинарной продукции, вы знаете? **3.** Что такое «кулинарная обработка»? **4.** Какие способы включает в себя механическая кулинарная обработка? **5.** Дайте определение тепловой кулинарной обработке. **6.** Что относится к комбинированным способам тепловой обработки кулинарной продукции? **7.** Назовите вспомогательные способы тепловой обработки.

1.2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов

1.2.1. Способы механической кулинарной обработки овощей и грибов

Овощи имеют высокую пищевую ценность, поддерживают кислотно-щелочное равновесие и жидкостный обмен в организме человека. Они являются источником витаминов, минеральных веществ, богаты легкоусвояемыми углеводами, белками, ароматическими и вкусовыми веществами. Некоторые овощи (лук, чеснок, хрен, редька) содержат фитонциды — бактерицидные вещества, уничтожающие или задерживающие развитие болезнетворных микроорганизмов.

На предприятиях общественного питания овощи используют для приготовления различных блюд, гарниров, кулинарных изделий. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей состоит из следующих операций: приемка, сортирование, мойка, очистка и нарезание.

Приемка — операция, при которой проверяют массу партии овощей и соответствие требованиям стандартов. Взвешивание позволяет обеспечить точный учет количества поступивших овощей. Качество овощей устанавливают по органолептическим показателям: цвету, запаху, вкусу, консистенции. Доброкачество овощей определяет способ обработки, количество отходов, безопасность и качество готовой продукции.

Сортирование — операция, позволяющая рационально использовать овощи для приготовления блюд и кулинарных изделий, снижает процент отходов при механической обработке. Сортируют овощи в основном вручную, распределяя по размерам и качеству и удаляя посторонние примеси, загнившие, поврежденные экземпляры.

Мойка — операция, при которой с поверхности овощей удаляют остатки земли и другие загрязнения. Это улучшает санитарные условия дальнейшей обработки овощей и увеличивает срок службы овощеочистительных машин.

Очистка — операция, осуществляемая в овощеочистительных машинах или вручную в целях удаления частей с пониженной пищевой ценностью. Очищенные овощи промывают и нарезают вручную или механическим способом.

Нарезание — операция, способствующая более равномерной тепловой обработке и улучшению внешнего вида блюд.

Обработка картофеля. Картофель сортируют, моют и очищают в картофелечистках периодического или непрерывного действия, затем дочистают вручную и промывают холодной водой. Для при-

готовления блюд картофель используют целым или нарезают. Наиболее распространенные формы нарезки, примерные размеры, способы тепловой обработки и кулинарное использование картофеля приведены в табл. 1.1.

Обработка корнеплодов. Свеклу, морковь, репу, редьку сортируют по размерам, у молодой свеклы и моркови отрезают ботву, затем моют, очищают и промывают.

Белые корни (петрушку, сельдерей, пастернак) сортируют, отрезают зелень, промывают и очищают вручную. Зелень перебирают, промывают, нарезают или рубят. Целые веточки используют при оформлении холодных блюд.

У красного редиса отрезают ботву и тонкую часть корнеплода, затем промывают, у белого редиса очищают кожицу.

Наиболее распространенные формы нарезания корнеплодов, примерные размеры, способы тепловой обработки и кулинарное использование приведены в табл. 1.2.

Обработка капусты. У *белокочанной, краснокочанной и савойской капусты* удаляют поврежденные и загрязненные листья, промывают, нарезают на две или четыре части и вырезают кочерыжку. Для приготовления голубцов кочерыжку удаляют, не разрезая кочан. Если при обработке обнаружены гусеницы и слизни, капусту выдерживают 15...20 мин в холодной подсоленной воде (50...60 г соли на 1 л воды), затем снова промывают. Обработанную капусту нарезают в зависимости от вида кулинарного использования соломкой, дольками (мелкие кочаны) или мелко рубят и др.

У *брюссельской капусты* кочешки срезают со стебля, удаляют испорченные листья и капусту промывают.

У *цветной капусты* удаляют зеленые листья, срезают стебель на 1,5 см ниже разветвления головки, зачищают от загрязнений и капусту промывают.

Кольраби очищают от кожицы, промывают, нарезают соломкой, брусочками или ломтиками.

Обработка лука и чеснока. У *репчатого лука* срезают донце и шейку, снимают сухие чешуйки и лук промывают в холодной воде. Нарезают лук в зависимости от кулинарного использования кольцами, соломкой, дольками или мелкими кубиками непосредственно перед тепловой обработкой.

У *зеленого лука* отрезают корешки, зачищают белую часть, удаляют увядшие перья и лук промывают.

У *лука-порея* удаляют корешок, загнившие листья, затем отрезают белую часть, нарезают вдоль и промывают.

У *чеснока* срезают верхушку и донце, снимают чешуйки, разделяют головку чеснока на дольки, очищают их и промывают.

Обработка плодовых овощей. *Тыкву, кабачки, баклажаны* промывают, отрезают плодоножку, очищают от кожицы. Тыкву нарезают на несколько частей и удаляют семена. Нарезают в зависи-

Форма нарезки, размеры, способы тепловой обработки и кулинарное использование картофеля

Форма нарезки	Примерные размеры, см	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
Соломка	Длина 4 ... 5 Поперечное сечение 0,2 × 0,2	Жарка во фритюре	В качестве гарнира к панированным котлетам из кур, шницелю из кур, филе, бифштексам
Брусочки	Длина 3,5 ... 4 Поперечное сечение от 0,7 × 0,7 до 1 × 1	Жарка во фритюре Варка	Для рассольника домашнего, супа картофельного с макаронами; в качестве гарнира к филе, бифштексам, антрекотам, рыбе фри
Кубики: крупные средние мелкие	С ребром 0,5 ... 2,5 2 ... 2,5 1 ... 1,5 0,5 ... 0,7	Варка	Для супов картофельных с крупами, кремлянского, борща флотского, овощной окрошки, картофеля в молоке; в качестве гарнира к горячим и холодным блюдам
Кружочки	Диаметр по размеру средних клубней Толщина 0,2 ... 0,3	Запекание, жарка	Для запеченной рыбы под соусом; в качестве гарнира к жареным блюдам
Ломтики	Толщина 0,2 ... 0,5	Жарка с небольшим количеством жира	Для запеченных блюд из мяса и рыбы; в качестве гарнира к жареным блюдам
Дольки	Длина по размеру средних клубней, не более 5	Варка, тушение	Для рассольника, ухи рыбацкой, супов картофельных; в качестве гарнира к рагу мясному, рагу из овощей, духовой говядине

Форма нарезки	Примерные размеры, см	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
Бочонки, груши	Высота 4 ... 5 Диаметр 3,5 ... 4,0	Варка	В качестве гарнира к сельди натуральной, блюдам из отварной, припущенной рыбы
Шарики крупные мелкие	Диаметр 3 ... 4 1,5 ... 2,5	Варка и жарка	В качестве гарнира к отварной и припущенной рыбе, жареным мясным и рыбным блюдам
Стружка	Ширина 2 ... 3 Толщина 0,2 ... 0,3	Жарка во фритюре	В качестве гарнира к жареным блюдам

Таблица 1.2

Формы нарезки, способы тепловой обработки, размеры и кулинарное использование корнеплодов

Форма нарезки	Наименование корнеплодов	Примерные размеры, см	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
Соломка	Морковь, петрушка, сельдерей, пастернак Свекла	Длина 3,5 ... 5 Поперечное сечение 0,2 × 0,2 То же	Пассерование Тушение	Для заправок супов (кроме борща флотского) и супов с крупами и бобовыми, супов с макаронами, маринадов Для борщей (кроме флотского), свекольника Для салатов
	Редька	»	—	

Брусочки	Морковь, петрушка, сельдерей	Длина 3 ... 4 Поперечное сечение 0,4 × 0,4	Варка	Для бульонов с овощами
Кубики	Морковь, петрушка, сельдерей Брюква	С ребром 0,3 ... 0,7 С ребром 1,2 ... 1,5	Пассерование Припускание Варка, жарка, припускание	Для щей супочных, супов из круп и бобовых, фаршей Для вторых овощных блюд То же
Кружочки	Морковь, петрушка, сельдерей	Диаметр 2 ... 2,5 Толщина 0,1 ... 0,3	Пассерование Припускание	Для супа крестьянского Для вторых овощных блюд
Ломтики	Морковь, свекла Свекла Брюква Репка Редис	Толщина 0,2 ... 0,3 0,2 ... 0,3 0,8 ... 1 0,2 ... 0,3 0,1 ... 0,3	Пассерование Тушение Жарка Припускание —	Для борща флотского Для вторых овощных блюд То же » Для салатов
Дольки	Морковь, петрушка, сельдерей Морковь Брюква, репа	Длина не более 3,5 3,5 5	Пассерование Припускание Пассерование, тушение	Для щей из свежей капусты, рагу, чечек по-русски и других тушеных блюд Для вторых овощных блюд То же
Гребешки, звездочки, шестеренки	Морковь, петрушка, сельдерей	Толщина 0,2 ... 0,3	Пассерование	Для маринадов и холодных закусок

мости от кулинарного использования ломтиками, кубиками, кружочками.

Огурцы свежие сортируют, моют, срезают верхушки и основания плодов. Нарезают кружочками, ломтиками, мелкими кубиками, соломкой.

Перец стручковый сортируют, промывают, разрезают вдоль пополам, удаляют семена с мякотью, промывают. Нарезают соломкой, мелкими кубиками.

Помидоры сортируют по степени зрелости и размерам, вырезают плодоножку и промывают. Нарезают кружочками, дольками, мелкими кубиками в зависимости от кулинарного использования.

Лопатки *фасоли, гороха, бобов* сортируют, удаляют жилки и промывают. Стручки фасоли и бобов нарезают, стручки гороха используют в целом виде.

Обработка салатных, шпинатных и десертных овощей. У *салата, шпината, щавеля* отрезают корешки, грубые стебли, удаляют испорченные листья и овощи тщательно промывают.

Ревень перебирают, у черешков отрезают нижнюю часть, снимают кожицу и промывают. Нарезают поперек на кусочки для приготовления компотов, киселей, начинки для пирогов.

Спаржу промывают, очищают от кожицы, связывают в пучки и отваривают.

Артишоки сортируют, обрезают стебель и верхнюю часть листьев, удаляют сердцевину и промывают. Все срезы натирают лимоном, чтобы они не потемнели. Обработанные артишоки перевязывают шпагатом для сохранения формы во время варки.

Приготовление полуфабрикатов овощей для фарширования. *Кабачки* для фарширования используют целиком (мелкие) или нарезают порционными кусками поперек высотой 4...5 см, удаляют семена, варят до полуготовности в подсоленной воде 3...5 мин, охлаждают и наполняют фаршем.

Перец промывают, надрезают вокруг плодоножки, удаляют ее вместе с семенами, промывают, бланшируют в течение 1...2 мин, охлаждают и наполняют фаршем.

Помидоры берут среднего размера, зрелые, плотные, промывают, отрезают верхнюю часть с плодоножкой, удаляют семена и часть мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем, наполняют фаршем.

Баклажаны обрабатывают, разрезают вдоль пополам или на цилиндры поперек, удаляют мякоть с семенами и наполняют фаршем.

Капусту для голубцов обрабатывают, вырезают кочерыжку, кочан промывают, варят до полуготовности в подсоленной воде. Охлаждают, разбирают на листья, отбивают утолщенную часть листа, кладут фарш и заворачивают в виде конверта.

Обработка консервированных овощей. Консервированные *зеленый горошек, морковь* и *другие овощи* прогревают с отваром, который сливают и используют для приготовления некоторых блюд.

Квашеную капусту отжимают, измельчают. Очень кислую капусту промывают в холодной воде.

Соленые огурцы промывают холодной водой. При обработке крупных огурцов очищают кожицу, разрезают вдоль на четыре части и вырезают семена. Нарезают ломтиками, соломкой, мелкими кубиками в зависимости от кулинарного использования.

Овощи сублимационной сушки при использовании заливают горячей водой и варят. *Овощи термической сушки* перед варкой заливают холодной водой на 1...3 ч для набухания, затем варят в той же воде.

Замороженные овощи без предварительного размораживания используют для варки, жарки основным способом или во фритюре.

Обработка грибов. *Свежие грибы* тщательно перебирают, сортируют по видам и размерам, очищают, отрезают нижнюю часть ножки. У некоторых грибов (*шампиньонов, маслят* и др.) снимают кожицу со шляпок. Обработанные грибы промывают и нарезают.

Сушеные грибы перебирают, промывают и замачивают в холодной воде для набухания на 3...4 ч. Затем воду сливают, процеживают и используют для варки грибов.

Соленые и маринованные грибы отделяют от рассола, сортируют, крупные экземпляры нарезают.

1.2.2. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из овощей

Очищенные овощи и подготовленные полуфабрикаты не подлежат длительному хранению. Для сохранения вкусовых качеств, цвета, содержания витаминов овощи сразу подвергают тепловой обработке.

Сырой очищенный картофель на воздухе быстро темнеет, поэтому его хранят в холодной воде не более 2...3 ч, так как в воду переходят питательные вещества и снижается пищевая ценность картофеля.

Очищенные корнеплоды и лук хранят при 12 °С накрытыми влажной тканью 2...3 ч.

Зелень петрушки, укроп, салат укладывают слоем 5...10 см, хранят под влажной тканью при температуре 12 °С не более 3 ч.

Зачищенная белокочанная капуста хранится при 2...4 °С не более 48 ч, *голубцы* и *фаршированные овощи* — при температуре 6...8 °С не более 6 ч.

Обработанные овощи и подготовленные полуфабрикаты должны соответствовать следующим требованиям.

Картофель очищенный — клубни чистые, упругие без темных пятен, без глазков, поверхность гладкая, цвет — от белого до кремового, запах — свойственный свежему картофелю. Для сульфитированного картофеля содержание сернистого ангидрида — не более 0,002 %.

Корнеплоды должны быть целые, хорошо зачищенные, без остатков ботвы и кожицы, консистенция — упругая, цвет — свойственный ботаническим сортам.

Лук должен быть вызревшим, целым, чистым, упругим и сочным, соответствующей окраски, без темных пятен и гнили.

При обработке овощей получают отходы, количество которых зависит от качества овощей, способа обработки и сезона. Нормы отходов и потерь при механической кулинарной обработке регламентируются (см. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»).

Содержащиеся в пищевых отходах питательные вещества можно рационально использовать: очистки картофеля — для получения крахмала; отходы свеклы — для приготовления свекольного настоя (краски) для борщей; отходы петрушки, укропа и сельдерея — для ароматизации супов и бульонов.

Контрольные вопросы. 1. Какие операции включает в себя механическая кулинарная обработка овощей? 2. Назовите наиболее распространенные формы нарезки картофеля. 3. Из каких операций состоит механическая кулинарная обработка корнеплодов? 4. Назовите формы нарезки корнеплодов. 5. Как обрабатывают капустные овощи? 6. Перечислите формы нарезки свежих огурцов, помидоров и перца стручкового. 7. Охарактеризуйте полуфабрикаты из фаршированных овощей. 8. Как обрабатывают консервированные овощи? 9. Из каких операций состоит обработка сушеных грибов? 10. Как хранят очищенные овощи?

1.3. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья

1.3.1. Характеристика сырья

Сырье. Пищевая ценность рыбы зависит от ее вида, возраста, места вылова, времени года. Рыба содержит полноценные белки, легкоусвояемые жиры, минеральные соли, витамины (А, D), экстрактивные вещества. К жирным относятся такие виды рыб, как осетровые, лососевые, угорь, минога. Треска, щука, судак, окунь содержат мало жира. Морская рыба богата йодом и другими минеральными веществами.

На предприятия общественного питания рыба поступает живой, охлажденной, мороженой, соленой.

Наиболее ценная *живая рыба*. Ее транспортируют и хранят в аквариумах отдельно по видам при температуре воды 4...8 °С не более 2 сут.

У *охлажденной рыбы* температура в толще мышц должна быть до 5 °С. По виду разделки она бывает неразделанной, потрошеной с головой, потрошеной без головы.

Мороженой называют рыбу, температура которой в толще мышц составляет –8...–10 °С. Виды разделки: неразделанная, потрошенная с головой, потрошенная без головы, спинка, кусок массой не менее 0,5 кг. Выпускают также мороженое рыбное филе.

Соленую рыбу подразделяют на созревающую и не созревающую при посоле. Созревающую при посоле рыбу (сельдь, кильки, семгу и др.) употребляют в пищу без тепловой обработки. Рыбу, не созревающую при посоле, перед употреблением в пищу подвергают тепловой обработке. По содержанию соли различают рыбу крепкосоленную (свыше 14 % соли), среднесоленную (10... 14 % соли) и слабосоленную (до 10 % соли).

По размеру рыбу делят на мелкую (200 г), среднюю (1... 1,5 кг) и крупную (свыше 1,5 кг). От размера рыбы зависит вид ее кулинарного использования, способ обработки, а также количество получаемых отходов. По характеру кожного покрова рыбу подразделяют на чешуйчатую (судак, лещ и др.), бесчешуйчатую (угорь, сом) и с костными пластинками (жучками) на поверхности (рыбы семейства осетровых).

По анатомическому строению различают рыбу с костным, костно-хрящевым и хрящевым скелетом.

Наиболее распространены рыбы 20 семейств — сельдевые, лососевые, тресковые, осетровые и др. Рыбы каждого семейства отличаются по химическому составу, строению и использованию в кулинарии.

Обработка рыбы. Обработка рыбы состоит из следующих основных операций: оттаивание мороженой или вымачивание соленой рыбы, очистка, разделка и приготовление полуфабрикатов. Мороженую рыбу предварительно оттаивают, а соленую вымачивают.

Оттаивание рыбы необходимо производить быстро для уменьшения потерь питательных веществ и сохранения вкусовых качеств. Чешуйчатую и бесчешуйчатую рыбу размораживают в воде с добавлением соли (7... 10 г на 1 л воды) при температуре 10... 15 °С. Воды берут в 2 раза больше, чем рыбы. В процессе оттаивания рыбу необходимо перемешивать во избежание смерзания тушек. Продолжительность оттаивания 2... 3 ч. Температура в толще оттаявшей рыбы –1 °С.

Крупную рыбу (осетровых пород) и мороженое филе размораживают на воздухе при комнатной температуре, разложив на столах. Продолжительность оттаивания 10... 24 ч.

Можно размораживать рыбу в СВЧ-поле.

Вымачивание соленой рыбы производят в сменной или проточной воде для удаления излишков соли. Время вымачивания 8...12 ч.

1.3.2. Обработка рыбы с костным скелетом

Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом складывается из следующих операций: очистка от чешуи; удаление головы и плавников; потрошение; промывание; разделка; приготовление полуфабрикатов (рис. 1.1 и 1.2).

В зависимости от размера и кулинарного использования рыбу разделяют различными способами, получая целую с головой или без головы; непластованную; пластованную на филе с кожей и реберными костями; филе с кожей без реберных костей; филе без кожи и реберных костей (чистое филе). Кроме того, рыбу подготавливают для фарширования.

Разделка рыбы для использования целиком. Этим способом разделяют мелкую рыбу, а также более крупную, предназначенную для приготовления банкетных блюд. Рыбу очищают от чешуи, срезают плавники, удаляют голову. Если голову оставляют, из нее удаляют жабры и глаза. Рыбу потрошат и промывают проточной холодной водой. Полученный полуфабрикат называется тушкой.

Разделка рыбы для использования непластованной. Этот способ применяют для рыбы среднего размера. Рыбу очищают от чешуи, удаляют голову, плавники, потрошат, промывают, обсушивают.

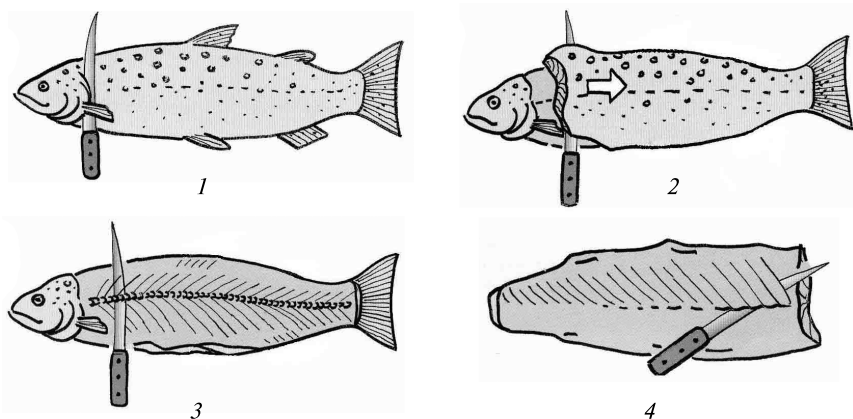


Рис. 1.1. Разделка рыбы:

1 — удаление головы и плавников; 2 — снятие верхнего филе пластованием рыбы; 3 — удаление позвоночной кости; 4 — срезание с филе реберных костей