

## **ЛЕКЦІЯ № 6**

### **Тема. Технологія основного дизайну закусок, страв та іншої продукції**

#### **Очікувані результати навчання:**

- ✓ охарактеризувати важливість оформлення холодних страв і закусок;
- ✓ вказати особливості оформлення холодних страв і закусок;
- ✓ пояснити сучасні засади приготування салатів;
- ✓ окреслити оздоблення салатів на сучасному етапі;
- ✓ перелічити видів їстівних квітів та використання їх в оформленні холодних закусок;
- ✓ упорядкувати операції підготовки і використання їстівних квітів для оздоблення холодних страв та закусок.

### **ПЛАН**

1. Технологічні аспекти оформлення холодних страв і гарячих закусок
2. Оформлення та дизайн бутербродів з інноваційними елементами оформлення.
3. Сучасне оформлення салатів.
4. Їстівні квіти для оформлення холодних закусок.

**ОПОРНИЙ КОНСПЕКТ****1. Технологічні аспекти оформлення холодних страв і гарячих закусок**

Велику увагу слід приділяти естетичному оформленню холодних страв і закусок. Вони повинні бути гарно оформлені, привертати увагу і збуджувати апетит, що сприяє кращому засвоєнню їжі.

Оформленню готових страв і закусок приділяють особливу увагу. Гарно оформлені страви і закуски притягують увагу відвідувача, приносять естетичну насолоду, збуджують апетит і поліпшують засвоювання їжі.

При порціюванні страв треба вміло поєднувати гарніри, соуси і прикраси з основними продуктами за смаком і кольором. Складні гарніри викладають у вигляді «букетиків», розміщуючи їх за кольорами світлового спектра. Наприклад, при оформленні вареної риби біля неї можна розмістити гарнір у такій послідовності: томати (червоний), морква (оранжевий), картопля (жовтий), горошок (зелений). Темно-червоні соуси поєднують за кольором і смаком з вареним і смаженим м'ясом, білі – зі стравами з птиці, рожевий томатний і білий соуси – з рибою.

Оформлення має бути простим і виразним. Для оформлення використовують овочі, які мають соковиті, яскраві або ніжні барви, приємний смак та аромат. Це огірки, томати, стручковий перець (червоний і зелений), редиска, зелень петрушки, кріп, цибуля зелена, зелені листки салату, сира і варена морква. Ці овочі надзвичайно корисні, оскільки багаті на вітаміни і мінеральні речовини. Крім цього для оформлення використовують продукти, які входять до складу страви або закуски (яйця варені, м'ясні і рибні продукти та ін.), а також лимони.

Хрін, цибулю, стручковий перець, які мають гострий смак, розкладають купками так, щоб при бажанні їх можна було відсунути, не зіпсувавши зовнішнього вигляду закуски, оскільки не всі люблять ці овочі.

Страви чи закуски мають бути оформлені так, щоб було видно основний склад продуктів.

Краї салатниць, тарілок, вазочок, креманок залишають вільними на 1,5-2 см, щоб їх можна було перенести, передати або переставити.

Елементи прикрас поділяють на прості та складні. До простих належать продукти, нарізані у вигляді кружалець, квадратиків, трикутників, часточок, соломки (див. нарізування овочів); до складних — у вигляді конвалії, пальми, фонтана, пальмової гілки, хризантеми, дзвіночка, спіралі, лілії, троянди, латаття, зірочок, гребінців та ін.

## **2. Оформлення та дизайн бутербродів з інноваційними елементами оформлення**

Бутерброди подають у холодному і гарячому вигляді. Продукти укладені рівним шаром на шматку хліба, поверхня гладка. Смак і запах використовуваних продуктів природний. Бутерброди з шинкою, бужениною, ростбїфом доповнюють свіжими огірками, помідорами, корнішонами, майонезом, хрінном.

Подають закусочні бутерброди на блюді або вазі, покритих серветкою, гарно оздоблені зеленню. Продукти для бутербродів підбираються відповідно до пори року. На один і той же бутерброд можна класти кілька видів відповідних за смаком продуктів.

Майже всі бутерброди можна прикрасити зеленню, овочами і фруктами. З овочів для прикраси найбільше підходять червоний редис, огірки, помідори, морква, цибулина, цибуля-порей та ін. Добре для цієї мети використовувати також яйце і сир.

Розкладаючи бутерброди, треба поруч поміщати відмінні за кольором бутерброди, які добре гармонують один з одним, наприклад, поряд з бутербродом з яйцем слід помістити бутерброд з помідорами, а в наступному ряду бутерброд із зеленим огірком, рядом з бутербродом з морквою - бутерброд з шинкою і т. д. Кожен ряд бутербродів може бути різним за формою і величиною. Так, наприклад, маленькі закусочні бутерброди (канапе) декоративні за своєю формою та оздобленням. Треба стежити, щоб бутерброди,

загалом, були красивими, привертали увагу і одночасно були простими, зробленими зі смаком і викликали апетит. Один вид бутербродів прикрашають однаковими продуктами. Бутерброди їдять руками або за допомогою закусочних вилок і ножа.

### **3. Сучасне оформлення салатів**

Салати – сучасні ресторанны салати готуються і подаються не зовсім традиційно. Вони більше нагадують страву, подану з гарніром і соусом (салат із качки холодного копчення на листках салату руккола з соусом «Херес», королівські креветки з сиром «Моцарелла» в соусі «Кардамон» та ін.).

Поряд з традиційно холодними салатами в меню часто включають теплі салати (тайський легкий салат складається із трьох салатів, ломтиків апельсину, 51 кедрових фініків, заправлених соусом із оливкового масла, бальзамічного оцту, апельсинового соку, цукру, солі і розтертого часнику).

Фрукти і ягоди також застосовується як основа легких салатів. Вальдорфський салат готують із суміші яблук, селери і рублених грецьких горіхів, заправляючи майонезом; є багато варіантів цього салату.

В сучасних ресторанах часто зустрічається поєднання фруктів і ягід з морепродуктами. Для приготування салатів поряд зі звичайними компонентами часто використовують крупи, бобові і макаронні вироби. Як заправки до салатів найчастіше використовують соус вінегрет, майонез, йогурт, олії.

Олії збагачують ароматичними і смаковими речовинами які підлягають тепловій обробці в цій олії: цибулі, грибів, селери. Як основу салатного масла краще брати оливкову чи кукурудзяну олію.

### **4. Їстівні квіти для оформлення холодних закусок**

Їстівні квіти почали використовувати в кулінарії тисячі років тому для прикраси, у різних десертах, у салатах, напоях. Останнім часом з'явився новий інтерес до вирощування їстівних рослин, у тому числі й квітів. Стали виникати спеціалізовані ферми по їхнім вирощуванню.

Перед уживанням їстівних квітів, слід промити їх акуратно у воді й обсушити на паперових серветках. При використанні в їжу незнайомих рослин потрібно бути впевненими, що вони не отруйні, а вживаючи нові квіти, дотримувати обережності, починаючи з невеликих кількостей, а вже потім поступово збільшуючи за смаком.

**Апельсинові або лимонні квіти** вважаються цінною сировиною для кулінарії, служать прекрасним доповненням до напоїв, салатів і десертів. Їх можна додавати при варці у варення. З них готують спеціальну цитрусову воду. Як прикраса для солодких страв і десертів квіти цитрусових неповторні.

**Братки.** Двох- і трьохколірні братки мають характерні темні плями на пелюстках. Садові братки є різновидом фіалки трьохколірної, що мають фіолетовий, білий і жовтий колір. Братки – відмінна прикраса й додаток до страв. На жаль, братки – усього лише декор, вони не можуть бути основою будь-якої страви: якщо вживати їх у великій кількості, то можна отруїтися. Але свій виражений терпкий смак вони виявлять і в невеликій кількості.

**Вербена лимонна.** Крихітні білі квіти нагадують ароматом лимон. Ідеальні для десертів і чаю.

**Гарбуз.** Квітки цієї рослини ідеальні для фарширування, мають слабкий аромат. Вилучите тичинки перед використанням.

**Герань.** Квітами й пелюстками можна посипати десерти, уживати їх у прохолодних напоях і коктейлях, або заморожувати в кубиках льоду, для ароматизації відварних і запечених яблук і груш. На свіжому листі можна настоювати молоко, вершки й сиропи для десертних страв, морозива і кремів, або додати 1 свіжий лист у чай.

**Гібіскус.** Повсюдно додається в чай, проте журавлинний аромат дуже терпкий і повинен бути використаний ощадливо.

**Жасмин.** Його ароматні квітки використовуються в чаї. Також можна додавати їх у солодкі страви, наприклад, у жасминове морозиво, але в дуже малих кількостях.

**Ірис.** Розмелене у борошно коріння ірису додають в кондитерські вироби, використовується як ароматизатор, у невеликих кількостях входять до складу спецій. У Вірменії з пелюсток ірису варять варення.

**Красолі.** Одні із самих популярних їстівних квітів. Пелюстки красолі мають солодкий, квітковий аромат, що має пряний перцевий післясмак. Квіти можна вживати цілком для прикраси салатів, десертів, несолодких запіканок і каш, відкритих бутербродів, у холодних закусках.

**Кульбаба.** Молоді рослини кульбаби дуже ніжні на смак і можуть використовуватися в салатах і десертах.

**Лаванда.** Квіти й пелюстки гарні й смачні в келиху шампанського, із шоколадними десертами, тортами й тістечками, у щербетах і морозиві.

**Лілії.** Квіти дуже гострі, але мають чудовий квітчасто-цитрусовий аромат. Квіти й пелюстки чудово підходять для прикраси складних салатів або тортів, можна зацукровувати.

**Маргаритки.** Пелюстками можна посипати салати, відкриті бутерброди, відварні овочі перед подачею, вживати їх як наповнювачі для вершкового масла, із стравими з макаронних виробів і рису, желе й мусами.

**М'ята.** Квіти мають освіжаючий м'ятний аромат. Інтенсивність його коливається залежно від виду м'яти.

**Соняшник.** Пелюстки їстівні, а чашечка за смаком нагадує артишок.

**Троянда.** Мініатюрними квітами й бутонами можна прикрашати морозиво й десерти, великими пелюстками посипати десерти або салати. Пелюстки або бутони можна заморожувати в кубиках льоду й уживати їх для пуншів або солодких коктейлів (особливо із шампанським).

**Тюльпан.** Використання в кулінарії тюльпанів – геніальне нововведення, введене шеф-кухарем ресторану готелю «Fairmont Waterfront» у Ванкувері Піо Нагата. Поки цвітуть ці ніжні рослини, тут пропонується спеціальне тюльпанове меню. Весняна спаржа й козяча ірландська бринза з тюльпановими пелюстками, обсмаженими у клярі, або ж тюльпан сорту Імператор і салат з

пагонів горошку (комбінація яскравого червоного кольору з м'яким смаком бобових

**Фіалки.** Молоді листи фіалок смачні в салатах, квіти застосовуються для прикраси десертів і прохолодних напоїв. Їх теж можна заморожувати в кубиках льоду для пуншів і коктейлів. Квітами добре прикрашати будь-які десерти, від тортів до морозива, їх можна також зацукрювати.

**Хризантема.** Трохи гірка. Може бути будь-якого кольору веселки й мати аромат від перцевого до їдкого. Їстівні тільки пелюстки.

### **Зацукрювання квітів**

Квіти для використання в кулінарії не повинні бути оброблені пестицидами. Промийте їх акуратно у воді й обсушіть на паперових рушниках. Щоб зробити зацукровані квіти для прикрашання десертів, потрібно злегка збити яєчний білок і тонким пензликом повністю покрити пелюстки або бутони білком. Обсипати цукровою пудрою через ситечко. Цукрову пудру можна пофарбувати в тон квітки. Струсити зайву пудру й повністю висушити пелюстки або квіти (пелюстки можна сушити на паперових рушниках або серветках). Квіти побільше (наприклад, троянди або лілії) потрібно обв'язати ниткою або тонким дротом навколо стебла й підвісити квіткою донизу, щоб не зім'яти пелюсток.