

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ТОП  
50

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАНИЕ

18-1928  
5 изд.

Учебник



21-05667

Г.П. Семичева



**ПРИГОТОВЛЕНИЕ,  
ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА  
К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**Г. П. СЕМИЧЕВА**

# **ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**УЧЕБНИК**

*Рекомендовано*

*Федеральным государственным автономным учреждением  
«Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»)  
в качестве учебника для использования в учебном процессе  
образовательных организаций, реализующих программы  
среднего профессионального образования  
по профессии «Повар, кондитер»*

*Регистрационный номер рецензии 168  
от 24 мая 2017 г. ФГАУ «ФИРО»*

5-е издание, переработанное и дополненное



Москва  
Издательский центр «Академия»  
2021

УДК 641.5(075.32)

ББК 36.991я722

С306

Рецензент —

преподаватель спецдисциплины ГБОУ СПО «Колледж легкой промышленности № 15», г. Москва, Т. М. Герера

**Семичева Г. П.**

**С306** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательский центр «Академия», 2021. — 240 с., [8] с. цв. ил. ISBN 978-5-0054-0159-5

Учебник подготовлен в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии из списка ТОП-50 «Повар, кондитер». Учебник предназначен для изучения профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Рассмотрены теоретические основы подготовки продуктов и технология приготовления холодных блюд и закусок. Приведены рецептуры и требования к качеству, правила и условия хранения холодных блюд и закусок, варианты оформления и способы подачи.

К данному учебнику выпущено электронное приложение «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Может представлять интерес для практических работников, обучающихся в системе переподготовки кадров и повышения квалификации.

УДК 641.5(075.32)

ББК 36.991я722

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

12+

© Семичева Г. П., 2017

© Семичева Г. П., 2021, с изменениями

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2021

© Оформление. Издательский центр «Академия», 2021

ISBN 978-5-0054-0159-5

# Оглавление

Введение.....	4
---------------	---

## РАЗДЕЛ I

### ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК

<b>Глава 1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.....</b>	<b>7</b>
1.1. Классификация и значение холодных блюд и закусок.....	7
1.2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.....	8
1.3. ХАССП на предприятиях общественного питания.....	15
1.4. Инновационные технологии в общественном питании.....	21
1.5. Типы и виды обслуживания в системе питания (технология Cook & Serve), расчет с посетителями.....	26
<b>Глава 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.....</b>	<b>31</b>
2.1. Общие правила организации производства.....	31
2.2. Состав, структура помещений и требования к ним.....	32
2.3. Требования к рабочим местам.....	35
2.4. Организация технологического процесса овощного цеха.....	36
2.5. Организация технологического процесса тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.....	37
2.6. Организация технологического процесса холодного цеха.....	42

## РАЗДЕЛ II

### ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК

<b>Глава 3. Характеристика, подготовка сырья к производству холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.....</b>	<b>67</b>
3.1. Пищевая ценность продуктов, используемых в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.....	67
3.1.1. Виды, качество и использование плодоовощных продуктов в приготовлении холодных блюд и закусок.....	68

3.1.2. Виды, качество и использование рыбы, рыбных продуктов и нерыбного водного сырья в приготовлении холодных блюд и закусок.....	75
3.1.3. Виды, качество и использование мяса, птицы, мясных продуктов и яиц в приготовлении холодных блюд и закусок.....	77
3.1.4. Виды, качество и использование молока и молочных продуктов в приготовлении холодных блюд и закусок.....	80
3.1.5. Виды, качество и использование пищевых жиров в приготовлении холодных блюд и закусок.....	82
3.2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок.....	83
3.3. Условия хранения и сроки годности продуктов и кулинарных изделий.....	91
<b>Глава 4. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок.....</b>	<b>96</b>
4.1. Классификация соусов для холодных блюд и закусок.....	96
4.1.1. Характеристика соусов для холодных блюд и закусок.....	98
4.1.2. Соусы в дизайне холодных блюд и закусок.....	100
4.1.3. Соусы для холодных блюд и закусок.....	102
4.2. Соусы к холодным блюдам и закускам из овощей.....	107
4.3. Соусы к холодным блюдам и закускам из рыбы.....	108
4.4. Соусы к холодным блюдам и закускам из мяса, домашней птицы, дичи.....	109
4.5. Соусы на фруктовых соках, отварах, пюре, желе.....	112
4.6. Соусы региональных кухонь мира.....	114
4.7. Требования к качеству и безопасности холодных соусов и заправок.....	118
<b>Глава 5. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.....</b>	<b>121</b>
5.1. Общие правила приготовления, требования к качеству и подаче салатов и винегретов.....	121
5.2. Салаты из сырых овощей.....	123
5.3. Салаты из вареных овощей и винегреты.....	126
5.4. Салаты из рыбы и морепродуктов.....	130
5.5. Салаты из мяса и птицы.....	132
5.6. Салаты-коктейли.....	137
5.6.1. Закусочные салаты.....	139
5.6.2. Десертные салаты.....	141
5.7. Салаты региональных кухонь мира.....	143
<b>Глава 6. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок.....</b>	<b>148</b>
6.1. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов.....	148
6.2. Закуски из овощей, грибов, сыра.....	161
6.3. Закуски из яиц.....	168

6.4. Холодные закуски из рыбы и рыбных продуктов моря.....	171
6.5. Холодные закуски из мяса, мясных продуктов и субпродуктов .....	175
<b>Глава 7. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, субпродуктов .....</b>	<b>178</b>
7.1. Холодные блюда из рыбы и рыбных продуктов и нерыбного водного сырья .....	178
7.2. Холодные блюда из мяса, птицы (дичи) .....	184
7.3. Заливные блюда и рулеты из мяса, птицы, паштеты .....	185
<b>Глава 8. Подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок .....</b>	<b>196</b>
8.1. Кулинарный визаж холодных блюд и закусок .....	196
8.1.1. Украшение холодных блюд и закусок .....	196
8.1.2. Украшения из citrusовых .....	198
8.1.3. Украшения из косточковых и семечковых фруктов .....	199
8.1.4. Украшения из экзотических плодов .....	202
8.1.5. Украшения из овощей .....	203
8.1.6. Украшения из яиц .....	207
8.1.7. Украшения из масла сливочного .....	208
8.1.8. Украшения из желе .....	210
8.2. Требования к качеству холодных блюд и закусок массового производства .....	210
8.3. Температурный режим порционирования холодных блюд и закусок .....	215
8.4. Правила подачи холодных блюд и закусок .....	217
8.5. Фуд-дизайн холодных блюд и закусок .....	227
8.6. Современные направления презентации блюд .....	228
Список литературы .....	231