Міністерство освіти і науки України

Одеський національний політехнічний університет

Березівське вище професійне училище

Матеріали семінару

***Гаральда Фаргеля,***

на тему: Фуршетні закуски

******

***Підготувала:викладач спеціальних***

***дисциплін кухарів***

***Людмила Горобець***

Березівка

***Крустіні з томатами***

******

Інгредієнти:

томати – 2 шт;

маслини - 50 гр.;

томатна паста – 20 гр.;

сіль, білий перець;

орегано;

оливкова олія – 20 гр.

Томати бланшують 4 хв., потім обчищають від шкірочки, розрізають на 4 частини, видаляють насіння. Підготовлені томати нарізають дрібними кубиками, додають маслини, нарізані кружечками, заправляють орегано, сіллю, білим перцем і оливковою олією. Все перемішують і додають томатну пасту.

Багет нарізують шматочками, товщиною 1 см, злегка підсушують в жаровій шафі. Підготовлену томатну суміш викладають на шматочки підсушеного багету, відразу подають.

***Брускетта з печінкою***

Інгредієнти:

печінка куряча – 500 гр.;

вершкове масло – 100 гр.;

сіль, перець.

******

Підготовлену курячу печінку посипають сіллю, перцем, і смажать основним способом до готовності на вершковому маслі. Потім блендером збивають до однорідної маси.

Печінковий паштет викладають кондитерським мішком на грінки, прикрашають кропом, смаженим у фритюрі і морквою по-корейськи.

***Ролади з прошутто***



Інгредієнти:

яйця – 3 шт.;

мінеральна вода – 0,5 л.;

борошно – 100 гр.;

сіль.

З борошна, яєць, солі і мінеральної води замішують тісто, консистенції рідкої сметани. Смажать млинці з обох сторін. Млинці розкладають віялом, змащують майонезом, зверху викладають прошутто і щільно загортають рулетом. Підготовлені рулетики ставлять у холодильник на 2-3 години, потім нарізають порційними шматочками. Подають як фуршетну закуску.

***Траміціні (багатошарові бутерброди з тунцем)***

Інгредієнти:

тунець (консерви) – 180 гр.;

морква – 50 гр.;

яйця – 1 шт.;

петрушка (зелень) – 5 гр.;

майонез – 40 гр.;

тостовий хліб – 1 шт.;

сіль, перець.

Яйця варять 9 хв., охолоджують, обчищають і нарізають дрібними кубиками. Варену моркву також нарізають дрібними кубиками. Тунець протирають крізь сито і з’єднують з посіченими яйцями, морквою, зеленню петрушки; заправляють майонезом, сіллю і перцем.

Підготовленою сумішшю змащують шматочки хліба, формуючи 3-х шарів бутерброд. Ставлять у холодильник на 1 год. Потім краї хліба відрізують, бутерброд розрізають на 4 частини.

Перед подаванням траміціні ставлять у паперові капсули.

***Картопляні бочечки із скумбрією***

******Інгредієнти:

картопля молода – 200 гр.;

скумбрія (консерви) – 180 гр.;

яйця – 2 шт.;

майонез – 20 гр.;

скумбрія копчена – 50 гр.

З картоплі вирізають бочечки, припускають.

Рибні консерви проціджують, дрібно січуть. Яйця відварюють круто, охолоджують, обчищають і нарізають дрібними кубиками. Консерви з’єднують з подрібненими яйцями, аджикою і майонезом, все перемішують до однорідної маси. Кондитерським мішком наповнюють половинки припущеної картоплі, ставлять в жарову шафу на 5 хв.

Перед подаванням зверху на картоплю ставлять шматочок копченої скумбрії, прикрашають кропом і шкірочкою томатів.

***Піца-рулет***

Інгредієнти:

борошно – 500 гр.;

молоко – 200 мл.;

дріжджі – 10 гр.;

цукор, сіль, орегано;

олія – 20 мл.;

томати – 150 гр.;

маслини – 50 гр.;

сир твердий – 100 гр.;

кетчуп – 50 гр.

Дріжджі розводять теплим молоком, замішують безопарне дріжджове тісто, ставлять у тепле місце на 40-50 хв.

Для начинки: томати нарізають дрібними шматочками, варять 4-5 хв. Маслини нарізають кружечками. Все з’єднують, додають орегано, сіль, перець, олію, перемішують.

Підготовлене тісто розкачують до товщини 0,5 см, змащують кетчупом. Зверху посипають тертим сиром і викладають начинку з томатів. Загортають рулетом і нарізають кружечками, товщиною 2 см. Ставлять у жарову шафу, запікають до готовності при температурі 180С.

Перед подаванням піцу-рулет кладуть у паперові капсули.

***Шашлики на шпажках***

******

Інгредієнти:

грудинка куряча – 300 гр.;

олія – 50 мл.;

спеції для шашлику без солі – 1 пач.;

кабачки – 150 гр.;

хліб з насінням – 150 гр.

Грудинку нарізають кубиками 2\*2 см, маринують у приправі для шашлику без солі 2 год, (сіль витягує воду з м’яса, тому воно буде сухим). Смажать м'ясо основним способом.

Хліб з насінням нарізають шашками 1\*1 см, злегка підсушують у жаровій шафі.

Кабачки нарізають кружечками товщиною 0,5 см, смажать на грилі.

Підготовлені продукти населяють на шпажку по черзі: кабачок, м'ясо, грінка, м'ясо і оздоблюють аджикою. Подають гарячими.

***Снеки з ковбасною пастою***

******Інгредієнти:

ковбаса сирокопчена – 100 гр.;

вершкове масло – 50 гр.;

майонез – 50 гр.;

грінки.

Ковбасу дрібно січуть, з’єднують з вершковим маслом і майонезом до однорідної маси. Грінки змащують ковбасною пастою, з’єднують. При подаванні прикрашають майонезом і підсушеною шкірочкою від томатів.

***Запіканка з картопляних чіпсів***

******

Інгредієнти:

картопля молода – 1 кг.;

яйця – 6 шт.;

вершки – 100 мл.;

сир твердий – 100 гр.;

петрушка (зелень) ;

сіль, білий перець.

Картоплю обчищають, миють і нарізають як на чіпси, просушують. Бланшують. Вершки збивають з яйцями, додають подрібнену зелень петрушки, сіль, білий перець і тертий сир. Картоплю викладають у квадратну форму для запікання, заливають вершковим соусом, і запікають при температурі 100С протягом 1,5 години.

Перед подаванням картопляну запіканку порціонують, ставлять у паперові капсули.

***Цвітна капуста з дип-соусом***

******Інгредієнти:

цвітна капуста – 500 гр.;

яйця – 4 шт.;

пиво – 0,2 мл.;

борошно – 100 гр.;

сіль, білий перець;

петрушка (зелень);

майонез – 100 гр.;

кетчуп – 100 гр.;

хрін – 20 гр.

Капусту розбирають на суцвіття, відварюють протягом 10 хв.

Готують тісто кляр: яйця відокремлюють на білки і жовтки, білки збивають до утворення густої піни. Жовтки розтирають, з’єднують з пивом і борошном, посіченою петрушкою, сіллю, вимішують і вводять збиті білки.

Кожен шматочок капусти занурюють в тісто кляр і смажать у фритюрі.

Дип-соус: майонез і кетчуп змішують з хроном.

***Фінгер-фуд з огірків***

******Інгредієнти:

огірки – 500 гр.;

креветки – 100 гр.;

майонез – 50 гр.;

кетчуп – 50 гр.;

коньяк – 15 мл.

З огірків вирізають циліндри, висотою 2 см, середину виймають так, щоб залишилось дно. Креветки варять до готовності, з’єднують з коктейль ним соусом: майонез, кетчуп і коньяк.

Підготовлені огірки наповнюють креветками з соусом і прикрашають кропом. Подають у паперових капсулах.

***Картопляні воловини***

******