**Здравствуйте уважаемые учащиеся!**

Законспектируйте лекцию и выполните домашнее задание.

Выполненное задание отправляйте, пожалуйста, **ежедневно в контакте** или на мою электронную почту [**avpop.npet@mail.ry**](mailto:avpop.npet@mail.ry)

**Тема:** Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из овощей.

Для приготовления холодных блюд и закусок из овощей используют свежие, вареные, соленые и маринованные овощи и зелень.

Слово “Закуски” - чисто русского происхождения, означает оно не основную еду, а то, что ей предшествует. Острый вкус, привлекательный вид настраивают на обед.

К закускам подают различные соусы и приправы: острые, кисло - сладкие, жгучие (майонез, сметана, горчица, хрен).

**Классификация блюд и закусок.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование блюд и закусок** | **Алгоритм приготовления** |
| Редька с маслом или сметаной | Редьку шинкуют соломкой или ломтиками, солят, заправляют, маслом или сметаной. При отпуске посыпают зеленью. |
| Помидоры, фаршированные мясным салатом | Подготовленные для фарширования помидоры заправляют салатом, сверху оформляют яйцом и посыпают зеленью. Также можно приготовить с рыбным салатом, грибами. |
| Икра баклажанная | п/о баклажанов- запекание- охлаждение- снимают кожицу- мякоть мелко рубят – мелкорубленный лук пассеруют + томатное пюре + баклажаны и уваривают до загустения. Заправляют чесноком, солью, перцем. При отпуске посыпают нарезанным зеленым луком. |

В холодном виде можно подать фаршированные кабачки, перец, баклажаны.

Баклажаны издавна считаются одним из самых любимых овощей славянской кухни. Их популярность объясняется полезностью, отменным вкусом, высокой питательностью и возможностью использования в самых разнообразных блюдах.

Рулетики из баклажанов - это вкусная и очень питательная закуска. Рулетики делают с самой разной начинкой - овощной, мясной, сырной, грибной и т.д. Оформив их шпажками, рулетики можно подать на праздничный или фуршетный стол.

Основным продуктом, для приготовления таких рулетиков являются, конечно, баклажаны. Компоненты для начинки рулетиков могут быть самыми разнообразными, и их подготовка должна проводиться в соответствии с рецептом.

Мы с вами рассмотрим рецепт «Рулетики из баклажанов с сыром и чесноком».

**Для приготовления нам потребуются следующие ингредиенты:**

* баклажаны,
* чеснок,
* сыр,
* майонез,
* масло растительное или оливковое,
* соль.

**Алгоритм приготовления:**

1. Баклажаны моем и нарезаем вдоль тонкими пластинками толщиной 4 – 5мм, обильно солим их и оставляем примерно на 10 минут, пока из них не выделится сок с горечью, который обязательно сливаем.
2. Разогреваем сковороду с 1 ст.л. растительного масла. Кладем баклажаны и обжариваем в 2 партии по 2 минуты с каждой стороны, до готовности.
3. При жарке баклажаны достаточно сильно впитывают жир. Поэтому, чтобы блюдо не было очень жирным, обжаренные пласты перекладываем на бумажные полотенца, чтобы впитать лишний жир.
4. Используют сыр твёрдых сортов или мягких. Сыр натирают или разминают, соединяют с чесноком.
5. Выкладываем начинку на полоску баклажана. Сворачиваем рулетиком.
6. Готовые рулетики выкладываем на большое блюдо и, украсив зеленью, подаем к столу. Выход порции - 200 г.

**Домашнее задание:** Подготовить сообщение по теме «Современные варианты оформления банкетных холодных закусок из овощей»

Всем спасибо за урок.