

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Тюменской области  
«Тюменский колледж производственных и социальных технологий»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

## МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

для специалистов, ответственных за профориентационную работу с обучающимися с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья по проведению профессиональных проб



Тюмень, 2022



## Пояснительная записка

Программа профессиональной пробы «CANAPE» Канапе на шпажках — удобная форма крошечной еды на праздничный стол. Это маленькие бутербродики, иногда скреплены шпажкой, которые можно брать руками и полностью положить в рот, как говорится «на один укус». В большинстве случаев их можно приготовить из тех продуктов, которые имеются дома. Главное умело собрать красивую композицию, что не у всех получается. Поэтому важно знать основные технологические принципы, полезные советы и хитрости простых и вкусных канапе.

Программа дополнительного образования рассчитана на новичков с минимальными навыками или без них и на тех, кто хочет повысить свой уровень мастерства по данному направлению. Профессиональный опыт мастера и правильная расстановка оборудования на курсах позволяют выполнять большой объём качественной работы без потери времени, что положительно сказывается на обучении слушателей.

### 1.1. Область применения программы

Канапе-это мини версия бутербродов, совсем крохотных по своему размеру и массе. Они отличаются своей эстетичностью и гармонично подходят для подачи на фуршетах, вечеринках и, впрочем, на любых торжествах. Это просто идеальный вариант закуски на скорую руку, который выручит любую заботливую хозяйку. Такой вариант блюда порадует даже кулинарных гурманов.

### 1.2. Цель программы – требования к результатам освоения программы:

Данная программа содержит весь необходимый объём практики, теории и мотивации, необходимой для успешного старта собственного бизнеса (кейтеринг). Обучающимся предоставляется возможность проявить свою фантазию, поэкспериментировать с сочетаниями различных ингредиентов. Это могут быть как мясные, овощные канапе, так и фруктовые. Все зависит от личных вкусовых предпочтений.

*Целью* является формирование у обучающихся знаний о холодных закусках, правилах подачи канапе.

### 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **36** часов, в том числе  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **20** часов;  
самостоятельной работы обучающегося **16** часов.

Организация-разработчик: БПОО, РУМЦ ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Разработчики: Карамзина Светлана Александровна, методист инклюзивного образования ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий».

## Содержание программы

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
1.	История происхождения мини-бутербродов («CANAPE»)	2
2.	История возникновению блюд молекулярной кухни.	2
3.	Разработка рецептов мини-бутербродов из предложенного ассортимента продуктов	4
4.	Приготовление канапе с элементами молекулярной кухни	8
5.	Итогом практического курса является самостоятельное приготовление из предложенного набора продуктов 5 видов мини-бутербродов (канапе)	4





РЕСУРСНЫЙ  
УЧЕБНО-  
МЕТОДИЧЕСКИЙ  
ЦЕНТР

## 2.2. Тематический план и содержание программы («CANAPE»)

Наименование разделов и тем	Содержание программы, практические работы, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
<b>Тема 1.</b>	<b>Содержание темы</b>	<b>4</b>	
История происхождения мини-бутербродов («CANAPE»)	1.1. История происхождения мини-бутербродов («CANAPE»)	2	1
	<i>Самостоятельная работа</i> Подготовить презентацию на тему «История происхождения мини-бутербродов (канапе)».	2	
<b>Тема 2.</b>	<b>Содержание темы</b>	<b>4</b>	
История возникновения блюд молекулярной кухни.	2.1. История возникновения блюд молекулярной кухни. Особенности молекулярного подхода к блюдам.	2	1
	<i>Самостоятельная работа</i> Подобрать фото молекулярной кухни	2	
<b>Тема 3</b>	<b>Содержание темы</b>	<b>8</b>	
<b>Мини- бутерброды (канапе)</b>	<i>Практическая работа № 1</i> Разработка рецептур мини-бутербродов из предложенного ассортимента продуктов. Соблюдение правил техники безопасности и пожарной безопасности при ведении технологических процессов.	4	1
	<i>Самостоятельная работа</i> Изготовить домашние трюфели, сделать пошаговое приготовление (фото).	4	
<b>Тема 4</b>	<b>Содержание темы</b>	<b>16</b>	
Канапе с элементами молекулярной кухни.	<i>Практическая работа № 2</i> Приготовление канапе с элементами молекулярной кухни. Соблюдение правил техники безопасности и пожарной безопасности при ведении технологических процессов.	8	1
	<i>Самостоятельная работа</i> Изготовить корпусные конфеты в домашних условиях, с начинками, сделать пошаговое приготовление (фото).	4	
	<b>Зачетная работа:</b> Самостоятельное приготовление из предложенного набора продуктов 5 видов мини-бутербродов (канапе).	<b>4</b>	
<b>ВСЕГО:</b>		<b>20</b>	
	Самостоятельная работа	<b>16</b>	



## Содержание.

### **Тема 1. История происхождения мини-бутербродов («CANAPE»).**

Канapé – типично фуршетное блюдо. Обычно готовят канapé огромными партиями – из расчета по десять штук на человека, и времени приготовления занимает немало. Но оно того стоит – яркие, разнообразные бутербродики украсят любой стол, и сделать их можно на любой вкус. А еще хороши канapé тем, что с них можно начинать не только фуршет, но и любой званый ужин или обед. Среди кулинаров канapé считается довольно демократичным вариантом закуски, и дает возможность бесконечно экспериментировать с формой и начинкой маленьких бутербродиков.

История блюда, стремительно завоевывающего популярность во всем мире, началась во Франции. К XVII столетию в этой стране сложились правила и нормы сервировки стола, согласно которым, основным блюдам предшествовали мини-закуски, пробуждающие аппетит.

Однако у французского слова «**canapé**», означающего «крошечный», «миниатюрный» есть собственная любопытная история. Дело в том, что его корни уходят в Древнюю Грецию, где словом *κοπρεϊον* обозначалось ложе, защищенное от moskitov специальным пологом.

Спустя столетия этот вид мебели и само слово, видоизмененное до «*сопореит*», были позаимствованы римлянами. В конце концов, слово в усеченном варианте перекочевало во французский язык.

Неудивительно, что именно французы, известные творческим и оригинальным подходом к приготовлению блюд и сервировке стола, первыми придумали насаживать кусочки различных деликатесов на шпажки, добиваясь неожиданных вкусовых сочетаний.

Но почему эти угощения называли канapé? Все дело в том, что кому-то блюда на шпажках показались похожими на французский диван.

Важная деталь: хлеб для канapé должен быть слегка зачерствевшим, возможно применение хлебцев, гренок. Для чего это необходимо?

Во-первых, таким образом, обеспечивается прочность всей конструкции: при использовании хлебного мякиша блюда на шпажках превращались бы в неаппетитно выглядящее месиво еще на этапе сервировки стола.

Во-вторых, добавление тостов, гренок, хлебцев делает снеки приятно хрустящими.

Канapé должны обладать ярким, запоминающимся вкусом, представляя собой воплощение минимализма в кулинарии.

Канapé – это маленькие бутербродики на один укус, весом не более 50-70 граммов. Задача канapé, как и любой уважающей себя закуски, своим внешним видом и вкусовыми ощущениями возбуждать аппетит. Готовят

мини-бутерброды с самыми разными начинками, простые и многослойные, на основе из хрустящих крекеров и подсушенного хлеба, сладкие, пряные, острые, соленые, овощные и фруктовые. В качестве намазки используют масло с наполнителями или кладут толстый слой паштета. Дополняют канапе шпротами, отварной курицей, беконом, рыбой, сыром, икрой, маслинами, свежими или маринованными овощами, грибами, фруктами, зеленью.



От обычных бутербродов канапе отличаются не только миниатюрными размерами, но и способом приготовления и подачи. Готовят канапе из тех продуктов, которые позволяет бюджет, ну и конечно учитывая то, к чему готовятся мини-бутерброды. Однако, при всем богатстве выбора, есть в технологии приготовления канапе обязательные составляющие – это маслины, сыр и виноград. Именно эти продукты завершают композицию и дают яркий, насыщенный вкус.

Основой для канапе может быть подсушенный хлеб – белый или черный, несоленые крекеры, чипсы с нейтральным вкусом, или обычный хлеб, но не мягкий, а уже зачерствевший. Если вы планируете готовить канапе на основе из хлеба, то его нужно купить за два дня до планируемого торжества и хранить в холодильнике завернутым во влажное полотенце.



Такой хлеб хорошо режется и держит форму. Для классических канопе берут длинный багет, срезают с него все корочки, мякиш нарезают кусочками разной формы толщиной 0,5 см, или вырезают фигурки с помощью формочек для печенья. На каждый кусочек капают несколько капелек оливкового масла и подсушивают хлеб в духовке несколько минут при температуре 200 градусов. Главное – не пересушить хлеб. Как только он станет слегка золотистым – нужно достать и остудить. Теперь можно приступать к сооружению мини-бутербродов.

#### **Канопе – мини-бутерброды на любой вкус**

Поскольку канопе — закуска очень маленькая, порционная, то и продукты для нее выбираются с ярким вкусом, чаще – деликатесные. В качестве намазки используют всевозможные пасты и паштеты, сливочное масло с добавками, ну а что касается начинок, то перечислить все варианты невозможно – настолько велико их разнообразие. Мы решили выделить самые доступные, распространенные и несложные в приготовлении и предложить их вашему вниманию.



#### *1.1. Виды канопе. Сливочное масло с наполнителями*



РЕСУРСНЫЙ  
УЧЕБНО-  
МЕТОДИЧЕСКИЙ  
ЦЕНТР



**Масло с сельдью.** Соленую селедку разобрать на филе, измельчить в блендере и растереть с мягким сливочным маслом.

**Зеленое масло.** Большое количество любой зелени измельчить в блендере, растереть со сливочным маслом, посолить по вкусу и добавить немного лимонного сока.

**Горчичное масло.** Смешайте пряную горчицу (не очень острую) со сливочным маслом, влейте немного лимонного сока.

**Сырное масло.** Можно взять мягкий сливочный сыр или натереть на терке твердый сыр. Смешать со сливочным маслом.

**Яичное масло.** Вареные желтки растираем с маслом, солим по вкусу. Если намазка получилась бледноватой, добавьте щепотку куркумы.

**Масло с хреном.** Готовый хрен нужно измельчить в блендере до состояния пасты, смешать с маслом, добавить немного лимонного сока.

**Икорное масло.** Это деликатесная намазка, для которой нужно хорошее сливочное масло и красная икра. Масло растирается с икрой до однородного состояния.

#### *Паста и паштеты для канапе*

**Сырная паста.** Берем сыр мягких сортов, натираем на мелкой терке, смешиваем с майонезом или с творогом, чесноком и зеленью.

**Творожная паста.** Жирный творог размять, смешать с майонезом или сметаной и добавить любой наполнитель – томатную пасту, чеснок, зелень.

**Печеночный паштет.** Его можно готовить из печени птицы, свиной или говяжьей печени, которую нужно предварительно вымочить в молоке. Затем печень режем кусочками, обжариваем с луком, измельчаем в блендере. По вкусу добавляем соль и перец, специи, немного сливочного масла.

**Шпротный паштет.** Его можно приготовить из любой консервированной рыбы, не только из шпротов. Рыба разминается вилкой, яйцо натирается на терке и все смешивается с рубленой зеленью.

#### *Варианты начинок для канапе*

Канапе может быть с намазкой или без нее, но основа из подсушенного хлеба или крекеров присутствует практически во всех вариантах, за исключением фруктовых канапе. Вот несколько многослойных композиций канапе:

- Хлеб, сыр, свежий огурчик, ветчина, маслины
- Хлеб, свежий огурчик, сладкий перец, семга, оливки
- Хлеб, сыр, свежий огурец, сладкий перец, черри
- Хлеб, свежий или соленый огурчик, сыр
- Хлеб, ветчина, сыр, огурчик, мясная тефтелька

- Ржаной хлеб, селечное масло, отварная свекла, соленый огурчик, ржаной хлеб
- Ржаной хлеб, сырное масло, ветчина, зелень
- Ржаной хлеб, майонез, ветчина, маслина, яйца
- Ржаной хлеб, горчичное или яичное масло, или масло с хреном, сельдь, яблоки
- Ржаной хлеб, масло с хреном, отварное мясо, яйцо, огурец, майонез, зелень
- Белый хлеб, масло с зеленью или сыром, сыр, грецкие орешки (молотые), редис, вишня без косточки
- Белый хлеб, сырное или сливочное масло, сыр, виноград
- Белый или черный хлеб, масло, красная или черная икра, яйцо
- Крекеры, печеночный паштет, майонез, маринованные огурчики или грибы
- Крекеры, сырное масло или мягкий сыр, помидоры, сладкий перец



### 1.2. Инструменты для работы

Чтобы приготовить канапе, необходимы выемки различной формы, нож и шпажки.





РЕСУРСНЫЙ  
УЧЕБНО-  
МЕТОДИЧЕСКИЙ  
ЦЕНТР



## ***Тема 2. История возникновения молекулярной кухни***

Молекулярная кухня – современное направление кулинарии, которое постоянно развивается и ищет новые, нестандартные пути к нашему желудку. С помощью самых разных технологий и химических веществ привычный нам продукт изменяется до неузнаваемости, и в своей тарелке вы обнаружите мороженое из селедки, пармезан в виде пастилы или жидкие ravioli. Мясо, рыба, овощи, фрукты – да все, что угодно – предстает в виде пены, мусса, желе или мороженого, а может быть, порошка или суфле. Вы ни за что не узнаете, что это, пока не попробуете. Яичница со вкусом фруктов, прозрачные пельмени, арбузная икра, кофе в виде печенья – эти блюда призваны поразить внешним видом и неожиданным вкусом. Фантазия повара здесь безгранична, а цель его не столько накормить гостей, тем более что порции блюд миниатюрные и воздушные - сколько устроить настоящее шоу и вызвать бурю ощущений – вкусовых, зрительных, осязательных и обонятельных.

Еще одно название молекулярной кухни – деструктивная. Дело в том, что в процессе воздействия на продукт разрушаются молекулярные связи вещества, а затем возникают новые. При этом между различными продуктами могут существовать неожиданные молекулярные связи, которые используются в создании блюда. При этом кухня ресторана начинает напоминать химическую лабораторию. Возможности молекулярной кухни столь велики, что она продолжает осваивать новые приемы и технологии, благодаря интересу и активному участию профессиональных поваров по всему миру.

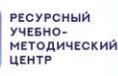
Формально, термин молекулярная гастрономия относится к научной дисциплине, изучающей физические и химические процессы, которые происходят во время приготовления пищи. Молекулярная гастрономия стремится исследовать и объяснить причины химического превращения компонентов, а также социальные, художественные и технические составляющие кулинарных и гастрономических явлений в целом. Когда люди слышат молекулярная гастрономия или молекулярная кухня в первый раз, они часто ошибочно думают, что такая пища является нездоровой, синтетической, химической и неестественной. Это не удивительно, учитывая, что молекулярная гастрономия это дымящие колбы с жидким азотом, LED-мигающий ванны с водой, шприцы, настольные "заводы", полки пищевых химических веществ с такими именами, как каррагинан, мальтодекстрин и ксантанол.



Эти добавки используются в очень небольших количествах и были одобрены стандартами ЕС. Оборудование научной лаборатории только помогает современным поварам делать простые вещи, такие как поддержание температуры, быстрое охлаждение пищи при экстремально низких температурах (жидкий азот) или извлечение аромата с еды (испаритель). Если вы любите готовить, у Вас творческий ум и в то же время вы аналитик и логически мыслите, то молекулярная гастрономия, скорее всего, станет вашей страстью. Молекулярная гастрономия требует в приготовлении, как использование левого полушария мозга, так и правого. Большинство рецептов молекулярной кухни должны быть выполнены точно. Шаги должны быть выполнены в строго определенном порядке или целое блюдо станет катастрофой.

Термин "молекулярной гастрономии" был придуман в 1992 году оксфордским физиком Николасом Курти и французским химиком из Национального Института исследования агрономии (INRA) Эрве Тисом. Некоторые повара, не хотят использовать данный термин в связи с плохими «химическими» ассоциациями, предпочитая другие термины, такие как кулинарные физики и экспериментальная кухня. История молекулярной кухни началась относительно недавно.

До появления молекулярной гастрономии, не было никакой формальной научной дисциплины, предназначенной для изучения процессов, в регулярном приготовлении пищи, как это происходит в доме или в ресторане. Вышеупомянутые дисциплины в основном были связаны с промышленным производством продуктов питания и в то время как дисциплины могут перекрываться друг с другом в разной степени, так и считаться отдельными областями исследования. Хотя многие разрозненные примеры научного исследования приготовления существует на протяжении всей истории, создание дисциплины молекулярной гастрономии было



призвано объединить разрозненные и изолированные химические и физические процессы приготовления пищи в организованную дисциплину науки о продуктах питания для решения того, что другие дисциплины в этой же области либо не могут объяснить, либо могут объяснить таким образом, что поймет ученый, а не повар. Эти простые исследования в научном процессе приготовления нечаянно превратилась в революционную практику, которая сегодня широко известна в кулинарном мире.

Этот термин «Молекулярная и физическая гастрономия» стал названием для множества семинаров, проведенных в Эриче, в Италии (первоначально под названием «Наука и гастрономия») в котором приняли участие ученые и профессиональные повара для обсуждений о науке за традиционные способы приготовления пищи. В конце концов, сокращенный термин "молекулярная гастрономия" также стал названием научной дисциплины. Курти и Тис стали со-директорами с американским писателем о науке питания Гарольдом Магки встретившись на семинаре в Эриче, и рассмотрели создание формальной дисциплины вокруг объектов, обсужденных на заседаниях. После смерти Курти в 1998 году, название семинаров в Эриче было изменено Тисом в "Международный семинар по Молекулярной гастрономии. Н. Курти". Тис остается единственным директором последующих семинаров с 1999 по 2004 год и продолжает свои исследования в области молекулярной гастрономии до сих пор. Николас Курти был горячим сторонником применения научных знаний для решения кулинарных проблем. Он был одним из первых поваров телевидения в Великобритании, выступавший на черно-белых телевизионных шоу в 1969 году под названием «Физика на кухне», где он продемонстрировал метод, как с помощью шприца вводить в горячие пироги коньяк, чтобы не повредить структуру пирога. Во время презентации в том же году Курти продемонстрировал, как делать безе в вакуумной камере, приготовления колбас, подключив их через автомобильный аккумулятор, переваривание белка свежим ананасовым соком, и обратно испеченная Аляска - горячая внутри, холодный снаружи - приготовленная в микроволновой печи. Курти был также сторонником низкотемпературного приготовления, повторяя эксперименты английский ученого Бенджамин Томпсона 18 века, оставив 2 кг (4,4 фунта) ягненка в печи при температуре 80 ° C (176 ° F). После 8,5 часов, как внутри, так и снаружи температура ягненка была около 75 ° C (167 ° F) , и мясо было нежным и сочным. Вместе с женой, Жианой Курти, Николас Курти редактировал антологию на еду и науки написанных стипендиатами и иностранными членами Королевского общества. Эрве Тис



начал собирать "кулинарные уточнения" (старых кухонные женские сказки и трюки) в начале 1980-х и начал тестирование этих уточнений, чтобы увидеть, какие из них истинны.



Теперь его коллекция насчитывает около 25 000. Он также получил докторскую степень в области физической химии материалов, для которых он написал свою диссертацию по молекулярной и физической гастрономии, служил в качестве советника французского министра образования, читал лекции на международном уровне, и был приглашен в лаборатории нобелевского лауреата молекулярной химика Жан-Мари Ленна. Тис опубликовал несколько книг на французском языке, четыре из которых были переведены на английский язык, в том числе «Молекулярная гастрономия: исследование науки вкуса», «Тайны Кухни: Выявление науки Кулинария», «Кулинария: квинтессенция Искусства» и «Строительство Питания: от молекулярной гастрономии к кулинарному конструктивизму Эрве также автор сайта и нескольких блогов на эту тему на французском и ежемесячно публикуется совместно с французским шеф-поваром Пьером Ганьера на сайте Пьера. Первая встреча «Молекулярной гастрономии» состоялась в 1992 году и встречи продолжались каждые несколько лет после этого, до 2004 года. Каждая встреча охватывает общую тему, которая разбита на несколько сеансов в течение нескольких дней.

В конце 1990-х и начале 2000-х, термин «молекулярная гастрономия» стал использоваться для описания нового стиля приготовления пищи, в котором некоторые повара начали исследовать новые возможности для кухни, объединив науку, исследования, технологические достижения в области техники, различных натуральных добавок, гидроколлоидов и пищевой промышленности. С тех пор термин используется для описания и приготовления пищи ряда известных шеф-поваров, хотя многие из них не



принимают термин как описание их стиля приготовления пищи.



### *2.1. Особенности молекулярного подхода к блюдам:*

1. **Формы.** Традиционная варка, запекание, поджаривание — нечто обыденное, рутинное и скучное — в молекулярной кулинарии открываются заново, используются осознанно и целенаправленно. Над получением новых комбинаций вкусов и консистенций колдуют повара-физики, химики и биохимики. Результаты впечатляют: в одной тарелке могут встретиться твердое пиво, пенный сельдерей и яйца в форме икринок.

2. **Инструментарий.** Убранство такой кухни не похоже на типичную кухню в ресторане, где все суетятся, и что-то все время шкворчит, булькает и пышет жаром. Здесь нет места обилию кастрюль, разношерстных сковородок или жаровень. Вместо традиционных плит часто появляются конвекционные. Ароматы одних блюд извлекают и передают другим с применением ультразвука. Сифоны преобразуют продукты в пену, а генераторы, лазеры и всевозможные паранаучные гаджеты восхищают и поражают



**3. Технологии.** Методы приготовления блюд в молекулярной кухне так же далеки от традиционных. К примеру, повара жарят рыбу... на воде. Это возможно благодаря добавлению в нее специального растительного сахара, повышающего температуру кипения до 120 градусов.

В большом ходу жидкий азот, потому что с его помощью при температуре минус 196 можно за очень короткое время заморозить продукт, чтобы ароматы и любые содержащиеся в нем ценные вещества не успели исчезнуть. Распространен здесь и такой прием, как очень медленное — многочасовое — запекание при низких температурах.

**4. Время приготовления.** Появление на свет подобных блюд напоминает волшебство, но на самом деле молекулярная кухня гораздо более трудоемка, чем традиционная: приготовление некоторых блюд может длиться несколько дней. Для того чтобы сотворить, например, холодный чай из говядины с трюфелями, нужно 48 часов.



**5. Пропорции.** Молекулярная кулинария требует высокой точности. Всего на одну капельку больше или меньше – и блюдо может оказаться испорченным. Именно поэтому многие домашние любительские эксперименты заканчиваются неудачей.



**6. Дороговизна.** Помимо практических навыков, молекулярная кухня требует жертв в виде нешуточных финансовых затрат. Если жидкий азот стоит несколько евро, то контейнер для его хранения, так называемый сосуд Дьюара, уже около 1000 евро, реагенты, используемые для игры с фактурой, обойдутся минимум в 20 евро и т. п.

Молекулярная кухня может ассоциироваться с научной фантастикой, но на самом деле с фантастикой у нее общего мало. Повара заставляют известные вкусы принимать неожиданные формы, например, могут то, что мы обычно едим в твердом виде, подать в виде пены, угостить горячим желе или икрой... из чего угодно, к примеру, арбуза или виски. Такая икра, процесс создания которой носит название «сферификация», — настоящий хит, классика молекулярной кухни. На самом деле готовится она просто: к бульону или определенной вкусовой эссенции (например, концентрату арбузного сока) необходимо добавить несколько граммов альгината натрия, а затем по капле эту смесь вливать в воду с добавлением хлорида кальция. Капли арбузного сока или мясного бульона при этом превращаются в цветные желеобразные шарики, напоминающие капсулы с витаминами А+Е и имеющие вкус арбуза, ветчины и т.п. Шарики снаружи твердые, а в середине мягкие и лопаются во рту – чем не икра!



### ***Тема 3. Практическая работа № 1 Разработка рецептур мини-бутербродов из предложенного ассортимента продуктов.***

**Цель практической работы:** Разработать рецептуры мини-бутербродов из предложенного ассортимента продуктов.

1. Хрустящую звездочку из пшеничного хлеба намазать сливочным сыром, а сверху — икрой. Оформить перышками зеленого лука.
2. Тост покрыть творожным кремом, сверху выложить два вида икры (форелевой и лососевой) и декорировать веточкой петрушки.

3. Кружок из пшеничного хлеба намазать зеленым маслом, положить листик салата, а на него — креветку. Украсить сметаной, кусочком помидора и листочком базилика.
4. Креветку-гриль приколоть шпажкой к ломтику огурца, кусочку стеблевого сельдерея, кубику ананаса, манго или авокадо. Закуску сбрызнуть лимонным соком и garnировать веточкой укропа.
5. Гренек круглой формы накрыть кружочком крутого яйца, сверху выложить колечко из филе анчоуса. Готовое канапе украсить перьями зеленого лука и мелко рубленой зеленью петрушки или укропа.
6. Треугольник бородинского хлеба намазать горчичным маслом и посыпать измельченным укропом. Бутерброд garnировать филе анчоуса и украсить зернами красной икры.
7. Рубленую сельдь (филе сельди протереть с несоленым сливочным маслом и хорошо выбить) положить на звездочку из поджаренного белого хлеба и украсить ломтиком очищенного яблока.



8. На кружок хрустящего ржаного хлебца выложить нежный творожный крем, а сверху — розочку из семги и веточку укропа.
9. Кусочки семги обвалить в семенах кунжута. Маринованные корнишоны порезать вдоль на тонкие полоски, а маслины — кольцами. Наколоть все ингредиенты на шпажку таким образом: малосольная рыба, огурец, маслина.
10. На шпажку надеть рулетик из семги, фаршированный оливкой, ломтик манго. Канапе выложить на сервировочную тарелку украсить дольками лимона и зеленью.
11. По краю гренка сделать ободок из сливочного масла и посыпать зеленью. Середину бутерброда заполнить мелко нарезанным мясом крыла, заправленным майонезом.





19. На греночку положить ломтик адыгейского сыра, дольку помидора, кусочек грейпфрута, половину оливки. Готовый бутерброд скрепить шпажкой.
20. Нанизать на шпажку поочередно помидор черри, шарик сыра моцарелла, кружок огурца и маслину. Шпажки с закуской выложить на тарелку, посыпать молотым черным перцем и сбрызнуть оливковым маслом.
21. Сливочное масло, мягкий сыр, базилик, кедровые орешки, несколько горошин черного перца растереть деревянной ложкой до однородной консистенции. Полученную смесь намазать на хрустящую звездочку. Оформить орешками и листиками петрушки.
22. Ломтик рогалика намазать маслом с хреном, сверху положить кубик швейцарского сыра и украсить кружками нарезанного и очищенного редиса.



23. Консервированные шампиньоны и маринованные огурцы мелко порезать, сыр с яблоком измельчить на терке. Подготовленные ингредиенты смешать с майонезом. Выложить на тосты. Сверху украсить маленьким грибочком.
24. Мягкий сыр перемешать с мелко нарезанным зеленым луком, огурцом, цедрой лимона и перцем. Смазать ломтик хлеба приготовленной массой, оформить дольками огурца и веточками укропа.



## *Тема 4. Практическая работа № 2. Приготовление канапе с элементами молекулярной кухни.*

**Цель практической работы:** Использовать элементы молекулярной кухни в приготовлении канапе.

Молекулярная икра:

1. Морковь и имбирь очистить и нарезать.
2. В блендере готовим из моркови и имбиря пюре.
3. Добавить в пюре стакан воду (должен получиться 1 стакан смеси).
4. Перемешать пюре с водой и процедить.
5. Процеженное пюре убрать в холодильник на 1 час. За это время пюре должно осесть и из него выйдет воздух.
6. Достать пюре из холодильника и аккуратно добавить в него альгинат натрия, медленно и хорошо перемешать.
7. Заправить пюре в гибкую (например, пластиковую) бутылку. В крышке бутылки должно быть отверстие. Диаметр отверстия – это диаметр вашей икры.
8. Два стакана холодной воды налить в миску и растворить в этой воде хлорид кальция.
9. А теперь делаем икру – выдавливаем из бутылки пюре в холодную воду по одной капельке. Икринку будут образовываться при контакте пюре с холодной водой.
10. Аккуратно процедить икру и выложить на бумажное полотенце.
11. После того, как лишняя влага впитается в полотенце, икру можно использовать для украшения блюд или как самостоятельное блюдо.

1. Для приготовления это блюда вам потребуется:
2. альгинат натрия – ½ чайной ложки
3. хлорид кальция – ½ чайной ложки
4. вода холодная – 2,5 стакана
5. морковь – 3 шт. средней величины
6. имбирь – кусочек, примерно 3 см.





РЕСУРСНЫЙ  
УЧЕБНО-  
МЕТОДИЧЕСКИЙ  
ЦЕНТР



Это самый простой рецепт молекулярной кухни. Для приготовления блюда ставим кастрюлю с водой и яйцом в духовку, разогретую ровно до 64 градусов. Через 2 часа получаем более нежный и мягкий по текстуре вкус, слегка непривычный, похожий на несладкую помадку.



### *Свекольный ролл*

Вам потребуются:

- 2 свеклы
- 1 саше агар-агара
- 250 г пряного мягкого сливочного сыра

Приготовление:

Свекольный сок и мякоть свеклы взбиваем в блендере. Процеживаем и добавляем 1 саше агар-агара. Хорошо размешиваем и доводим до кипения. Слегка загустевший свекольный сок разливаем тонким слоем на поднос с пищевой пленкой. После того как желированный лист остынет, наносим на него толстым слоем пряный мягкий сливочный сыр и скатываем в ролл. Разрезаем получившийся ролл острым ножом.

