

HORS - D ' OEUVRE

(ANTIPASTI)

Gli antipasti hanno lo scopo di aumentare l'appetito, e si servono quindi all'inizio di un pasto, il Potage viene così a volte sorpreso, ma se lo si voglia ugualmente servire esso sarà un potage chiaro e leggero come: un consommé, un oxtail clair, una real turtle soupe, ecc. il palato non potrà certamente gustare un potage dal sapore ricco dopo un antipasto dal sapore rimarcante.

Va in oltre rimarcato che salvo in alcune eccezioni (Banchetti) gli antipasti non vengono offerti per il Dinner, ancora un'eccezione: Gli antipasti ricchi (Aragoste-salmone affumicato-Caviale-Fegato d'oca- ostriche-gamberetti etc).

In molte sale ristorante l'abitudine di presentare, al momento della colazione un Buffet di antipasti per l'esposizione di una serie più o meno doviziosa di piatti di antipasti, ha incontrato il favore del pubblico e si è abbastanza diffusa.

Questa quotidiana esposizione è giustificata:

- a) da uno scopo "Vetrinistico" che serve ad attirare l'attenzione dell'ospite per ben predisporlo al pasto e a solleticarne i consumi;
- b) da uno scopo Distributivo nel senso che al tavolo di un buffet il cliente può prendere direttamente, o con l'aiuto del cameriere le vivande desiderate, in tal modo il cliente potrà avere una scelta più libera ed estesa, in confronto a quella offerta dal servizio al carrello, e soprattutto Iniziare subito il pasto, senza attese, mentre in cucina preparano per lui quello che ha ordinato.

Ma l'antipasto non costituisce essenzialmente un piatto iniziale, un complemento, per rendere più importante la colazione, ma oggi nella ricerca di una maggior semplificazione nel mangiare, può formare parte principale di un pasto, sostituendosi ad altre portate.

In oltre, un fine e variato assortimento di antipasti, accompagnati da Tazza di brodo (servita contemporaneamente), un leggero piatto di carne con verdure, un dolce di frutta ecco un esempio di colazione moderna, soprattutto in caso di: Ricevimenti-Congressi-Colazione di affari.

In merito ci si accosta un pó agli usi nordici, dove i piatti di antipasto, (costituiti soprattutto da preparazione minute di pesci) (arringa-anguilla-salmone), di uova, di carni, nonché di sandwich a piú strati, variamente guarniti, prendono il posto centrale del pasto, tanto che in taluni "SMORREBROD" danesi tre o quattro sandwiches bastano ad occupare un pasto.

I nostri gusti, al confronto, sono piú raffinati, prendiamo il meglio dalle altre cucine, che in fatto di antipasto offrono veramente dei piatti validissimi e meritevoli di essere presi in considerazione.

Pertanto anche da "noi", oggi, l'uso dell'antipasto non é piú limitato ad una funzione di "principi" o di "Hors d'oeuvre" nel senso originale della denominazione .

Gli "Hors-d'oeuvre" indicavano i piatti che erano al di fuori della linea delle vivande principali (L'opera d'arte del Cuoco), preparati a parte dal maggiordomo o capocredenziere che accudiva anche le insalate, ai sottaceti, e alla piccola pasticceria.

Per questo la cucina moderna dedica inventiva di formule e di presentazioni, oltre che cure affatto particolari, alla partita degli antipasti, dove lo chef responsabile s'impegna a mettere in risalto le sue maggiori abilità.

Del resto i piatti relativi sono parte quasi sempre preponderante dei veri e propri "Buffet" per ricevimenti, odiernamente molto in voga anche come sostitutivi dei normali pranzi serviti al tavolo spesso organizzati periodicamente dagli alberghi per dare varietà festosa al servizio ed anche per il risparmio del personale, spesso per consentire la massima concentrazione dei riposi del personale nel medesimo giorno, in considerazione del minor impegno nel servizio e della maggiore possibilità di anticipare al giorno prima la confezione degli "articoli" freddi i quali formano la parte maggiore dei pasti stessi.

In merito al "Buffet" un recentissimo articolo di una rivista, segnalava ai lettori il pericolo igienico nell'uso di tale modalità di presentazione dei piatti. L'autore suggerisce che occorrerebbe proteggere il tavolo del buffet con una lastra di vetro per impedire agli spruzzi di saliva dei clienti cadano sulle vivande, nonché predisporre dietro il banco dei camerieri per la distribuzione. In oltre i tavoli dei buffet spesso non sono refrigerati ed il cibo spesso esposto per lungo tempo nella sala spesso surriscaldata

possa favorire la moltiplicazione rapida dei microbi che ingenerano malattie da cibo.

Nel servire gli antipasti, é pure adottato, in occasione di banchetti, il metodo di predisporre sui tavoli del ristorante il piatto già pronto e porzionato per il singolo ospite, prima ancora del suo arrivo in sala. Ottimo sistema, perché annulla ogni attesa, ma, come per il buffet, ugualmente rischioso dal punto di vista igienico.

Tuttavia, in questo caso, é possibile ovviare all'inconveniente senza alterare il metodo di servizio, proteggendo il piatto pronto con apposita campana di metallo, oggi già entrata in uso presso non pochi ristoranti.

COMPONENTI PRINCIPALI

Certamente le composizioni moderne oltrepassano spesso gli stretti limiti dei tradizionali componenti del semplice antipasto Italiano composto di salumi, verdure sott'olio e sott'aceto, tonno, sardine, acciughe in scatola, pesci marinati..., ma sono completati e sostituiti da altri piatti adatti presi o dalla cucina tipica regionale, (es caponata Siciliana) o dalle cucine straniere, francese, scandinava, olandese, orientale, americana, ecc.

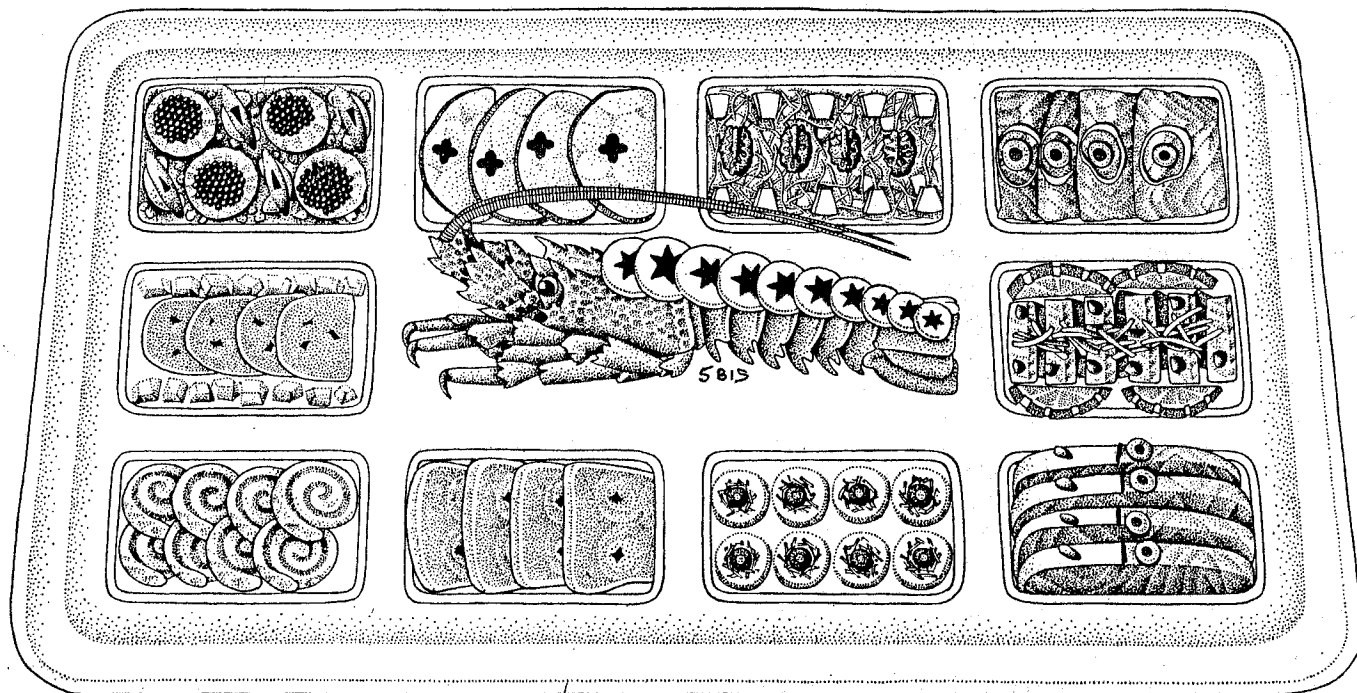
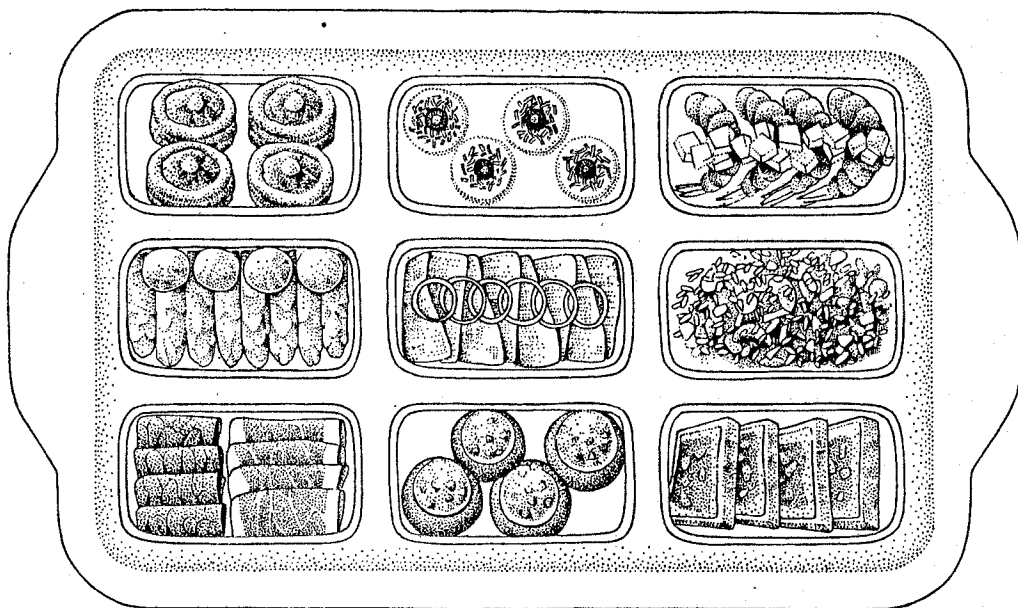
In merito l'elenco dei piatti componenti la "Partita" in discorso é veramente infinito; impiega un'enorme varietà di cibi, dalla frutta ai crostacei ai molluschi, verdure, pesci, paste, (Sfogliabrioche) alle carni, cereali, salumi, uova....; si vale inoltre di prodotti di ogni tecnica culinaria (tutti i tipi di cottura e di manipolazione) e di ogni risorsa gastronomica...

Basta, a questo proposito, elencare la terminologia delle principali formule interessate per avere un panorama della vasta gamma produttiva coinvolta.

Ecco un elenco di antipasti vegetariani:

- a) Punte d'asparagi bolliti, Olio, aceto, sale, prezzemolo, oppure condite con salsa gribiche.
- b) Cipolline alla greca- sbiancate, con timo, maggiorana, alloro, pepe in grana.
- c) Quarti di carciofi alla Greca-
- d) Cavolfiore all'Indiana- Carote e cavolfiori bolliti, tagliati a pezzetti, con polvere di curry.
- e) Insalata di fagioli
- f) Insalata di radice amara

PRESENTAZIONE DEGLI ANTIPASTI



GLI ANTIPASTI

Si possono servire : CALDI e FREDDI in oltre GRASSI e MAGRI , a secondo il CONTENENTE e secondo LA FORMA DI PRESENTAZIONE.

a) a secondo il "RECIPIENTE"

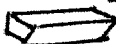
1) BARQUETTES



2) CAISSES



3) CASSOLETTES



4) COPPE



5) COQUILLES



6) TERRINE



b) a secondo della "FORMA DI PRESENTAZIONE"

1) ASPIC



2) BOUCHÉS



3) RISSOLES



4) CANAPÉS



c) antipasti "MAGRI"

Di pesce, Crostacei, Molluschi, Insalate, Funghi.

d) antipasti "GRASSI"

Carni di varie speci fredde, cotte o crude, tutta la famiglia dei salumi.

e) antipasti "FREDDI"

(Caviale-Salmone-Foie gras-Ostriche)(antipasti ricchi) in oltre, Salumi, carni fredde, insalate, canapés, aspic, terrine, coppe, barquettes ecc...

f) antipasti "CALDI"

Allumettes

Croquettes

Barquettes

Paillettes

Beignets

Quiche

Blinis

Pizzette

Bouchées

Cromesquis

Choux garnis

Ramequins

Coquilles

Vol-au-vent

Pâtes alimentaire

N.B. Gli antipasti caldi vengo solitamente serviti dopo le minestre generalmente per rimpiazzare un pesce o un'entrée.

(PESCI-freddi)

Anguille fumée

in filetti o tronçon.

Caviar

Fresco, pressé, o salato.

Crevettes

Rosa o grigi, cotti al naturale, con o senza buccia.

Fruits de mer

tutte le varietà commestibili di conchiglie di mare.

Harengs	Fresche o marinate
Hûîtres	Al naturale con limone o in cocktail.
Homard	Tagliata in due, in medaglioni, in insalata.
Sardines	all'olio, al pomodoro.
Saumon fumé	In fettine sottili, in cornetti.
Thon	all'olio, in puré, in marinata.
Truite	in Carpione, in gelatina.

(CARNI-fredde)

Foie-gras	in medaglioni, in aspic, mousse, terrine, ecc.
Jambon	Crudo, cotto, affumicato, a fette, in cornetti.
Pâtés	Vari, tagliati in fette.
Salami	Di diverse qualità, tagliate a fette sottili.
Saucisson	Di fegato d'oca, di fagiano, di pollo ecc.

CANAPÉS-freddo)

Fettine di pane in cassetta di forme diverse, grigliate, fritte all'olio o al burro e guarnite con prodotti vari.

(UOVA-fredde)

Affogate o molliccie in gelatina, sode tagliate in due e guarnite con ingredienti vari.

(INSALATE-fredde)

Semplici o composte, (Insalata russa, di volatili, di pesce, di nervetti, di patate, di pomodoro, di barbabietole, di cavolo rosso, pomodoro, sedano).ecc.

(GARNITURES-fredde)

Cipolline	bianche all'aceto.
Cornichons	All'aceto
Olives	Verdi, nere, al naturale, snocciolate, farcite a piacere.
Pickles	All'aceto o alla senape

SECONDO IL "RECIPIENTE"

- 1) BARQUETTES Pasta brisé o pasta brioche, a forma di barchetta, nelle quali si mettono ripieni diversi. (gamberetti-insalata di pollo ecc.)
- 2) CAISSES Recipiente a forma di cassetta in maiolica o anche in carta contenente ripieni diversi.
- 3) CASSOLETTES Piccole terrines in pirofila con ripieni di spume diverse

Alcuni antipasti freddi piú noti.

<u>Carciofi alla greca</u>	Fondi di carciofo sbianchiti cotti nel: vino bianco coriandolo, finocchio, marinati nel fondo di cottura.
<u>Avocado aux crevettes</u>	Avocado tagliato in due , riempirlo di code di gamberetti, legarli con salsa cocktail profumato al cognac, decorare lame di tartufo, olive, limone. Accompagnare con dei toast.
<u>Bismarck-hering</u>	Aringhe crude in una marinata di vino bianco, aceto, aromi, e cipolle.
<u>Cocktail de crevettes</u>	Marinare delle code di gamberi nel cognac e succo di limone, mettere le code in una coppa deporli su di un letto di lattuga hascé, poi ricoprirli di salsa cocktail.
<u>Cocktail de fruits</u>	Fare una macedonia di frutta fresca, legarli con una maionese legata con ketchup, cognac, buccie d'arancio mettere in una piccola bowl e guarnire.
<u>Duchesse</u>	Sono dei profiteroles farciti con mousse di fegato d'oca di selvaggina o di volatili.
<u>GRape-fruit</u>	Tagliare il pompelmo in due, staccare tuttigli spicchi dalla sua pelle, Spargere dello zucchero e del Kirch.
<u>Melon Cantaloup</u>	Pulirlo, tagliarlo a fette o porlo sul ghiaccio tritato, (si accompagna normalmente con il prosciutto)
<u>Oeufs Farcis</u>	le uova sode possono venire tagliate in diverse maniere, si possono farcire con una mousse di fegato d'oca, di volatili o di selvaggina, di caviale, o di una purea.
<u>Insalate</u>	Insalate di pesce, di lingua, di prosciutto, di volatili e di legumi, tagliati piú o meno finemente e conditi di una maionese, oppure di salsa vinaigrette.
<u>Hors d'oeuvre diplomate</u>	Su di un piatto in argento con delle raviere, mettere al centro una carcassa di aragosta, ricoprirla di medaglioni, Le raviere laterali conterranno: Paupiette di sogliole alla spuma di salmone, trancie di terrina di quaglie, trancie di salmone fresco poché, anguille affumicate, Insalata russa e uova al caviale, medaglioni di fegato d'oca.
<u>Foie Gras</u>	Piatto a dessert freddo, coltello e forchetta a dessert, Esso puó venire servito in recipienti per una persona, ma normalmente in terrini da 1 o 2 Kg. per il servizio, usare un bricco d'acqua calda con immerso 2 cucchiái a dessert Accompagnare con toast e burro.

- 3) (di prosciutto) e ricoperto di gelatina. (Cassoulettes" da non confondere con i "Cassoulets" che sono piatti della Francia meridionale, a base di fagioli, di carne di porco di oca e di montone) Larousse.
- 4) COPPE Le solite coppe di vetro o cristallo (anche quelle per gli spumanti) recando preparazioni diverse.
- 5) COQUILLES Conchiglie vere o di porcellana o vetro, con preparazioni a base di crostacei.

SECONDO LA " FORMA DI PRESENTAZIONE "

- 1) ASPIC Medaglioni di paté, od altro ricoperti di gelatina o di salsa chaud-froid.
- 2) BOUCHÉS Pasta sfoglia in forma di "Vol-au-vent" con ripieni diversi.
- 3) RISSOLES In pasta sfoglia o pasta brisé con un ripieno pesci o volatili richiusa, a forma di mezzaluna.
- 4) CANAPÉS (vedi avanti)

QUALCHE REGOLA PER IL SERVIZIO DEGLI ANTIPASTI

Gli antipasti si mangiano generalmente con un coltello ed una forchetta a dessert, piatto a dessert freddo, coltello per il burro su piattino del pane nel caso venga servito del burro.

L'operazione della preparazione degli antipasti incombe al "GARD MANGER" di cucina, la serie di antipasti da preparare, non viene stabilita a caso, ma secondo una certa logica badando anche di usare prodotti già esistenti nella casa.

Il numero degli antipasti é infinito, e la lista sopra accennata é ben lungi da essere completa, i capipartita dei Gard-manger che possiedono una lunga esperienza professionale ed un senso artistico sviluppato, ottengono delle combinazioni di grandissime varietà nella quale la presentazione non é seconda al sapore.

La composizione di un servizio di antipasti non é sottomessa a strette regole come può sembrare il menú di un pasto. Ciascun antipasto deve venire presentato su di appositi piatti (con manici) oppure di ceramica o in vetro, fanno eccezione le scatole di caviale, tonno, sardine, che vanno presentate al cliente nella loro scatola originale (ciascuna scatola dovrà venire posata su di un piatto). Gli antipasti così preparati dovranno essere lasciati al fresco (frigorifero) sino all'ultimo momento, per poi esporli sul buffet.

<u>Foie gras</u>	Fegato d'oca o di anatra.
<u>Galantine</u>	Possono essere di selvaggina, di volatili, sono delle preparazioni, in cui la pelle dell'animale costituisce il recipiente che deve contenere la farcia che lo compone.
<u>Mousse (spume)</u>	Possono essere di fegato d'oca, di selvaggina, di volatili, di pesci, di legumi. Si tratta di ridurre in purea la carne di base, aggiungendo, gelatina, spezie, cognac, maderia, panna montata, poi mettere il tutto in uno stampo foderato di gelatina.
<u>Pâtés</u> (Rustici)	Si dicono pâtés quei composti di carne di: Cacciagione, pollame, pesce, maiale, selvaggina, che vengono racchiusi in una pasta (pasta mezza sfoglia).
<u>Terrine</u>	Nome dato dal recipiente in terracotta in cui si cuociono le varie farcie di: carni bovine, di selvaggina, di volatili, poi raffreddate, tagliate a fette e servite allo stesso modo del Pâté.
<u>Jambon de Prague</u>	Prosciutto affumicato di praga.
<u>Jambon de Westfalie</u>	Crudo tipo st. Daniele
<u>Jambon de York</u>	Prosciutto cotto Inglese.
<u>Prosciutti Italiani</u>	1) St. Daniele del friuli, 2) Langhirano, 3) Parma.
<u>Aspic di:</u>	Foie gras, (fegato grasso) Homard (gamberetti e aragosta) Volaille (Lingua, tartufi, Pollo)
<u>Barquette di:</u> (Pasta Brisé)	Crevettes (gamberetti in salsa) Danoise (Farcia di salmone affumicato) Moscovite (Insalata di pollo, tartufi, punte di aspargi e maionese)
<u>Barquette alla:</u> (pasta brioche)	Russe (Riempite di caviale e decorate con burro) Nantua (Come per le barchette di gamberetti, ma con granchiolini.
<u>Bouchées</u>	Piccoli vol-au-vent riempiti di: caviale, insalata di pesce, ins. di aspargi (si usano molto sia caldi che freddi)
<u>Caisses:</u>	Casanova (riempiti di maionese al sedano, bianco d'uovo sodo, tartufi) Nantua (riempite di code di granchiolini in maionese.
<u>Coctails di:</u>	Homard, Huîtres, Crevettes, Langouste. (stesso procedimento che per i gamberetti)
<u>Soufflé freddi</u>	Non sono altro che "mousses" che al posto di venire modellate in grossi stampi si preparano in piccoli, da porzione.

ANTIPASTI CALDI

Gli antipasti caldi nel servizio classico moderno, costituiscono le stesse portate formanti le "ENTRÉES" del servizio alla francese.

Essi figurano qualche volta nei menus del "Dejeuner" contemporaneamente agli antipasti freddi o anche subito dopo, comunque il loro posto giusto si trova nei menus del "Dîner", dopo le zuppe, come "tramezzo".

Allumettes (Divers)

Striscie di pastasfoglia, mettere nel mezzo la farcia voluta, cuocere al forno in placche.

aux anchois (con acciughe) Caprice (pollo alla crema)

Barquettes alla :

di sogliola alla Florentine (spinaci, filetti di sogliola)

Huitres (Ostriche bollite, bechamel, Tartufi).

Bouquetiere (Macedonia di legumi con bachamel, punte di aspargi).

Beignets alla:

Possono essere di due tipi, a) bignole farcite con composti di carne, pesci, legumi, già cotti, oppure di spume o pâtés. b) Croquette formate con composti di: carni, pesci, legumi, già cotti e poi fritti.

Beignets de fleur de gourgé (immergere uno alla volta il fiore di zucca, fare friggere.

Beignets de boeuf à la Lyonnaise (Carne di manzo tritata, a forma di noce, immersa nella pastella e poi fritta)

Blinis

Piccole frittelle di farina di grano saraceno, con bianchi d'uovo, panna.

au caviar (Preparare le frittelle ben calde, con burro fuso, panna acida, caviale.

Buchées alla:

Diane (Farcia di selvaggina)

Joinville (Gamberetti e funghi)

à la reine (Volatili e funghi)

à la Dieppoise (datterini di mare e gamberetti con salsa vino bianco.

Choux Garnis

Sono bignole che si preparano con "pâte à choux" ordinaria, si guarniscono poi con la farcia prescritta dalla ricetta. (della grossezza di un uovo di piccione)

au fromage (con crema al formaggio)

à la Toulousaine (con animelle d'agnello, creste di gallo funghi, tartufi, salsa allemande)

Coquilles

de cervelles à l'Allemande (cervella di vitello sbianchite salsa Allemande).

de volaille à l'Allemande(bordare con patate alla duchessa, salpicon di pollo, salsa Allemande)

<u>Cromesquis</u>	(di forma piatta rettangolare) Crocchette di astice, di selvaggina, di cervella, intinte in pasta da friggere e fritte.
<u>Croquettes</u>	Si ottengono da carni varie, dal pesce, patate, legumi. di forma di turacciolo, si impannano e si friggono, si servono al naturale o con una salsa. <u>de Riz</u> (riso, formaggio grattugiato, salsa pomodoro a parte). <u>de volaille</u> (carne di pollo, funghi, tartufi, si serve con salsa demi-glaçe)
<u>Rissoles</u>	<u>Pompadour</u> (fegato d'oca, julienne di lingua, tartufi, funghi, sugo di vitello) <u>Talmouse</u> (bechamel, parmigiano, dadini di gruviera, tuorli d'uovo).
<u>Tartelettes</u>	di forma rotonda, composte di pasta sfogliata. farcire poi con i vari prodotti come per le barchette.
<u>Quiche Lorraine</u>	Torta salata con uova, formaggio, pancetta, cipolla.
<u>Ramequin</u>	Tartine al formaggio
<u>Vol-au-vent</u>	Sono altro che dei Bouchées pi grossi per piú persone.
<u>Soufflé au fromage</u>	A base di latte, burro, farina, rossi d'uovo, formaggio grattugiato, bianco d'uovo montato a neve, mettere nello stampo e cuocere al forno.
<u>Pizza Napolitaine</u>	Torta di pasta da pane guarnita di mozzarella, pomodori, acciughe, capperi, olive, origano.
<u>Savouries</u>	Sono di origine inglese, e s'intende una pietanza calda che sia stata servita fra "L'Entremets ed il dessert", Questo cibo ha un sapore molto speziato, in pezzi molto piccoli, viene confezionato nella stessa maniera che gli antipasti caldi sin qui trattati.

LE OSTRICHE

(Francia)	Belons, Marennes, Creuses.
(G.Britain)	Whitestables, Colchester.
(Irlanda)	Galvay-bay oysters
(paesi bassi)	Imperiales
(Belgio)	D'ostende
(Danimarca)	Limfjords
(U.S.A.)	Blue-points

Solo le ostriche viventi sono commestibili. Stagione propizia, tutti i mesi con la " R ", per differenziare le grandezze, in francia si usa da uno zero per le piú piccole fino a sei zeri per le piú grandi.

Vengono poste aperte e lavate su di un piatto circolare contenente ghiaccio tritato e alghe, in numero di sei o multipli, accompagnate da fette sottili di pane di segale, riccioli di burro, quarti di limone, una salsa all'aceto ed erba cipollina. (la preparazione della salsa e dei limoni, tocca agli impiegati di ristorante) mentre i toast alla caffetteria (i toast in attesa di essere serviti, devono venire disposti su di un tovagliolo umido per impedire l'essiccazione del pane).

Mise-en place coperto

Piatto grande piano freddo, forchettina per ostriche alla destra, mulino a pepe, Lavadita.

CAVIALE

Sono le uova di un pesce che vive nei fiumi : "STORIONE", luoghi di produzione : RUSSIA-IRAN. Esistono in commercio ben 19 tipi di caviale. Si parte dai 3 tipi fondamentali, che prendono lo stesso nome dalla "specie" di storione da cui provengono, sono: BELUGA - SEVRUGA - OSETRA. Le uova del Beluga sono le piú grandi, il colore delle uova va dal nero intenso-marrone scuro, le uova dell'Osetra sono piú piccole di colore dal bruno all'oro, il Sevruga uova molto piccole di colore oro chiaro.

Il caviale viene però classificato anche in base del colore : alle uova piú scure viene assegnata la sigla [O] a quello di colore intermedio [OO] mentre le piú chiare [OOO]. Si tratta di sigle assegnate dal preparatore che si riferiscono alla differenza nella colorazione tra uova appartenenti alla stessa categoria, un Beluga siglato [OOO] sarà sempre piú scuro di un Sevruga siglato [O].

Le uova di storione vengono trasformate in caviale, salandole, sale dal (4% al 6%) oltre al conferimento del sapore aiuta la conservazione. Quando i preparatori si trovano di fronte a uova particolarmente uniformi e perfettamente mature, vi si aggiunge una quantità di sale ridotta 3% , così da ottenere un caviale dal gus-

to e aroma delicato (caviale che essendo meno salato non si presta ad una lunga conservazione, questo caviale prende il nome di "MOLOSSOL" che in russo vuol dire poco salato.

Il caviale "PRESSATO" ottenuto pressando assieme le uova rotte o troppo fuori dimensioni, é ottimo, alcuni gourmet lo preferiscono a qualsiasi altro, lo si mangia spalmato su fette di pane imburrito senza tante cerimonie.

Per esattezza dobbiamo aggiungere che esisteva un quarto tipo di caviale : lo STERLET che era il piú pregiato di tutti, attualmente é praticamente estinto.

Il caviale preferito generalmente é il BELUGA malassol [O] piú costoso.

(Mise-en-place)

Porzione- Piatto a dessert, coltello a dessert. Coltellino a burro.

La classica maniera di servirlo: Ponere la scatola al centro di un blocco di ghiaccio scolpito, (il caviale deve essere fresco, non freddo) usare un cucchiaino in osso per il servizio, posarlo al centro del piatto facendone un micchietto, su di un altro vassoio avremo le seguenti guarnizioni; che serviremo attorno ad esso (nello stesso piatto) Cipolla tritata, bianco d'uovo tritato, rosso d'uovo schiacciato la tecnica é di mangiare un poco di caviale e poi dare un morso al pane imburrito su cui saranno spalmati gli altri ingredienti. In alternativa ai toast si possono servire i "Blinis" (specie di crêpes). Con il caviale si puó bere la vodka, Champagne, oppure un buon vino bianco secco.

Oltre alla salatura, la conservazione del caviale, é oggi affidata alla pastorizzazione e all'imballaggio sottovuoto. Le confezioni riportano sempre il metodo a cui si é ricorsi. Il caviale conservato sottovuoto viene sempre presentato in vasetti di vetro a chiusura ermetica, le papaline, mentre le classiche lattine sono riservate al caviale pastorizzato o semplicemente salato. (anche il caviale pastorizzato o sottovuoto non dura in eterno, occorre conservarlo sempre in frigor ad una temperatura di 0 gradi avendo l'accortezza di rivoltare il contenitore un paio di volte al giorno, in tutti i casi il caviale andrebbe consumato entro un mese dall'acquisto se semplicemente salato, entro sei mesi se sottovuoto o pastorizzato. Come accorgersi quando é andato a male? Semplicemente anusandolo, il delicato profumo sará trasformato in puzza orrenda.

SALMONE AFFUMICATO

Deriva dal latino (salmo) che significa salire, Pesce che vive nei mari ed una volta all'anno risale i fiumi per depositare le uova.

Esistono due distinti tipi di salmone: "Salmone Atlantico, diffuso in atlantico, ed il Salmone del pacifico.

Possono raggiungere il metro e mezzo di lunghezza ed un peso di 36 Kg. mentre la femmina pesa di meno, raggiunge i 4/5 anni d'età, le uova vengono deposte

febbraio marzo. Rari sono oggi i salmoni dei fiumi della scozia e dell'irlanda dovuto all'inquinamento, quindi si é provveduto ad allevamenti. Sul valore commerciale incide anche il modo che i salmone vengano pescati. (il sockeye, il chum, il pink vengono pescati con le reti, mentre gran parte del chinook, del coho viene pescato con lunghe lenze e ami, (troller).

I salmoni pescati con le reti vengono destinati all'iscatolamento in quanto il pesce dibattendosi si sciupa, quelli pescati coi troller vengono avviati all'affumicatura. Il costo di un salmone Troller puó essere anche il doppio di quello con il net. Il salmone viene poi suddiviso (Bande, baffi, o filetti) poi passa alla salatura,(rimane sotto sale dalle 12 alle 24 ore) poi appeso singolarmente per il collo (impiccagione) al fine di sostenere l'operazione di asciugatura, dopodiché le bande passano nella camera dell'afumicatura.

Il fumo viene ottenuto dalla lenta combustione di legni ridotti in trucioli (betulla-quercia) il fumo così ottenuto viene convogliato nella camera di affumicazione passando prima attraverso filtri che ne trattengono le impurità. La colorazione conferita dal fumo varia dal giallo dorato, rosso arancio, rosso vivo, ciò dipende da vari fattori: SPECIE DEL PESCE, Periodo DI PESCA, TIPO DI AFFUMICAZIONE.

Il salmone deve venire conservato in luogo fresco ad una temperatura da 0 a +2
Quanto alla durata il periodo va per gli italiani 3-4 mesi per gli esteri 1-2

Salmoni del pacifico)

Troll red King	Salmone reale pescato con l'amo (il migliore)
Red King	Lo stesso di prima ma pescato con le reti
Troll silver coho	Salmone argentato pescato con l'amo.
Silver coho	Come il precedente, ma pescato con le reti

Salmone dell'Atlantico

- a) Salmone scozzese
- b) salmone Norvegese
- c) Salmone del Baltico

Mise-en-place

Coltello e forchetta a dessert, piatto grande piano freddo, quarti di limone, mulino a pepe, Toast, Bagel, burro, Olio, cipolla tritata, capperi.

Normalmente lo si trancia di fronte al cliente con uno speciale coltello e tagliare in fette sottili ed oblique in direzione dalla testa alla coda.