**Заморозка готовых блюд**

**Бульоны и супы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Допустимость  заморозки | Замораживание | Размораживание | Практические  советы |
| [Бульоны (мясные, овощные, грибные)](http://menunedeli.ru/2012/02/koncentrirovannyj-myasnoj-bulon-osnova-dlya-supa/) | Хорошо | Разлить в контейнеры для заморозки или в стеклянные банки (не до краев) | При комнатной температуре или в микроволновке | Бульоны можно замораживать с кусочками мяса, грибов, овощей. |
| Супы-пюре | Хорошо | Разлить в контейнеры для заморозки или в стеклянные банки (не до краев) | При комнатной температуре или в микроволновке | Для «освежения» вкуса супы-пюре можно подавать вместе с сухариками |
| Все супы без картошки, зелени и макаронных изделий | Хорошо | Замораживать в контейнерах для заморозки, стеклянных банках (наливать не до краев) | При комнатной температуре | Если в супе есть картошка, то ее перед замораживанием надо размять вилкой. Макаронные изделия должны быть «альденте» (полусырыми). Зелень в супах для заморозки лучше не использовать, а заморозить отдельно и добавить потом. |
| Супы с картофелем, макаронами или зеленью | Плохо |  | Картофель и макароны из-за высокого содержания крахмала изменят свою структуру и станут невкусными | Такие супы с помощью блендера можно превратить в суп-пюре и заморозить как обычно |

**Мясные, рыбные блюда**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Допустимость  заморозки | Замораживание | Размораживание | Практические  советы |
| Покупные сосиски, сардельки, | Хорошо | Обернуть фольгой или пищевой пленкой (чтобы не впитывался запах продуктов из морозилки) и заморозить. | Варить не размораживая |  |
| Ветчина, колбаса | Хорошо | Обернуть фольгой или пищевой пленкой и заморозить. | При комнатной температуре | Остатки мясной нарезки после праздников можно использовать для приготовления солянки. |
| [Фрикадельки, котлеты, ежики, колбаски](http://menunedeli.ru/2011/04/frikadelki-kak/) | Хорошо | Приготовить полуфабрикат (до тепловой обработки), заморозить на разделочных досках, потом ссыпать в один пакет | Готовить не размораживая |  |
| Гуляш | Хорошо | Замораживать в готовом виде в контейнерах для заморозки | При комнатной температуре, в микроволновке | Гуляш (особенно с болгарским перцем) очень пахучий. Если он не будет заморожен в герметичных контейнерах, то ароматизирует собой всю морозилку |
| Плов | Хорошо | Замораживать в готовом виде в контейнерах для заморозки | При комнатной температуре, в микроволновке |  |
| Отбивные | Хорошо | Замораживать в готовом виде в контейнерах для заморозки или пищевой пленке | При комнатной температуре, в микроволновке, в духовке или на разогретой сковородке |  |
| Лазанья | Хорошо | Замораживать в готовом виде в контейнерах для заморозки | При комнатной температуре, в микроволновке, духовке |  |
| [Мясные, печеночные, рыбные паштеты](http://menunedeli.ru/2011/08/pashtet-iz-kurinoj-pecheni-recept-s-poshagovymi-foto/) | Хорошо | Замораживать в готовом виде в контейнерах для заморозки | При комнатной температуре, в микроволновке |  |

**Овощные и грибные блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | | Допустимость  заморозки | Замораживание | | Размораживание | | Практические  советы | |
| Картофель – только в виде пюре | | Допустимо | Замораживать в готовом виде в контейнерах для заморозки | | При комнатной температуре, в микроволновке | | Лучше всего замораживать пюре сразу с основным блюдом. Например, кусок мяса+пюре в одном контейнере = универсальный ужин на одного человека | |
| Овощная заправка для супа и борща | | Хорошо | Замораживать в готовом виде в контейнерах для заморозки | | Добавлять в супы/борщи не размораживая | | Замораживать лучше порционно, на один суп/борщ | |
| Грибы и блюда их них | | Хорошо |  | | Грибы тщательно перебрать, хорошо промыть. Довести до кипения, воду слить, залить чистой водой, посолить и варить в зависимости от вида грибов в течение 15-20 минут. Затем откинуть на дуршлаг, остудить, разложить в пакеты для заморозки, убрать в морозилку. Бульон так же можно заморозить. | | Также грибы можно мелко нарезать и заморозить в контейнерах для льда. Потом такие грибные кубики можно по одному добавлять в супы, вторые блюда, картофель и т.д. | |
| [Котлеты из цветной капусты](http://menunedeli.ru/2011/10/kak-prigotovit-cvetnuyu-kapustu-recept-kotlet-iz-cvetnoj-kapusty/) | | Хорошо | | Замораживать в готовом виде в контейнерах для заморозки | В микроволновке, в духовке или на горячей сковородке | |  | |
| Фаршированные перцы | | Хорошо | | Замораживать в состоянии полуфабрикатов (до тушения) | В микроволновке, в духовке, на плите в кастрюле | | Готовить как свежие | |
| Голубцы | | Хорошо | | Голубцы замораживать в состоянии полуфабрикатов (до тушения) | В микроволновке, в духовке, на плите в кастрюле | | Готовить как свежие | |
| Жареная картошка | Плохо | | |  | | Теряет хрустящую корочку, начинает горчить и меняет структуру | |  |
| [Рататуй](http://menunedeli.ru/2011/09/ratatuj-recept-s-poshagovymi-foto/) | Хорошо | | | Замораживать в виде полуфабриката (до тепловой обработки) в контейнерах для заморозки | | Готовить не размораживая в духовке | |  |

**Блюда из молочных продуктов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Допустимость  заморозки | Замораживание | Размораживание | Практические  советы |
| Сырники, ньокки | Хорошо | Замораживать в готовом виде в контейнерах для заморозки | Подогревать на горячей сковородке не размораживая или в микроволновке |  |
| [Колбаса из сулугуни и зелени](http://menunedeli.ru/2011/05/kolbasa-iz-suluguni-i-zeleni-2/) | Хорошо | Замораживать в готовом виде в контейнерах для заморозки и пищевой пленке | При комнатной температуре |  |

**Изделия из теста**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Допустимость  заморозки | Замораживание | Размораживание | Практические  советы |
| Хлеб | Хорошо | Замораживать в полиэтиленовых пакетах или в пищевой пленке | При комнатной температуре или в микроволновке | Использовать как свежий |
| [Блинчики с начинкой](http://menunedeli.ru/2011/06/domashnie-polufabrikaty-bliny-s-nachinkoj/) | Хорошо | Полностью приготовить, завернуть в пищевую пленку, положить в контейнеры для заморозки | При комнатной температуре или в микроволновке | Использовать как свежие |
| Пицца | Хорошо | Полностью приготовить, завернуть в пищевую пленку | В микроволновке или в духовке |  |
| Открытые пироги | Хорошо | Полностью приготовить, завернуть в пищевую пленку | В микроволновке или в духовке |  |
| Вареники | Хорошо | Приготовить полуфабрикат (до варки), заморозить на разделочных досках, потом ссыпать в один пакет | Готовить не размораживая |  |
| Пельмени | Хорошо | Приготовить полуфабрикат (до варки), заморозить на разделочных досках, потом ссыпать в один пакет | Готовить не размораживая |  |

**Десерты**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Допустимость  заморозки | Замораживание | Размораживание | Практические  советы |
| Кексы, булочки, круасаны, печенье, пряники, конфеты | Хорошо | Замораживать в полиэтиленовых пакетах или в пищевой пленке | При комнатной температуре или в микроволновке |  |
| Варенье и перетертые с сахаром ягоды | Хорошо | Замораживать в контейнерах для замородки | При комнатной температуре или в микроволновке |  |
| Желе | Плохо |  | При заморозке кристализуется, меняет структуру |  |

**Крема, соусы, муссы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Допустимость  заморозки | Замораживание | Размораживание | Практические  советы |
| Томатная паста | Хорошо | В контейнерах для заморозки или в «родной» банке | При комнатной температуре | Использовать как свежую |
| [Соус Песто](http://menunedeli.ru/2011/11/sous-pesto-–-gotovim-xranim-recept-s-poshagovymi-foto/) | Хорошо | В готовом виде. Замораживать порционно в пластиковых стаканчиках | При комнатной температуре | Использовать как свежий |
| [Соус Болоньезе](http://menunedeli.ru/2011/10/sous-boloneze-recept-s-foto-gotovim-zamorazhivaem-i-xranim/) | Хорошо | В готовом виде. Замораживать порционно в пластиковых стаканчиках | Размораживать в микроволновке, при комнатной температуре. | Перед употреблением разогреть |
| Майонез | Плохо |  | После разморозки расслаивается, становится водянистым и комковатым |  |
| Муссы | Плохо |  | Разделяются на составляющие компоненты, теряют вид и вкусовые качества |  |
| Воздушные кремы | Плохо |  | Разделяются на составляющие компоненты, теряют вид и вкусовые качества |  |
| Заварной крем | Плохо |  | После разморозки расслаивается, становится водянистым и комковатым |  |

**Алкогольные напитки**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Допустимость  заморозки | Замораживание | Размораживание | Практические  советы |
| Остатки вина | Хорошо | Разлить в подносы для замораживания льда | Использовать не размораживая | Использовать кубики в соусах, гуляшах и т.д. |