

Хладна предјела

Хладна предјела су прва група јела у јеловнику и уводна јела у менију. Не смеју бити прекомерно слана, масна, љута, пикантна, ни превише заситна. Припремају се од меса, риба, ракова, јаја, поврћа, воћа и других намирница.

Приликом услуживања требају бити хладна, лепо и укусно сложена, што занимљиво и оригинално, јер према првом јелу гости закључују каква ће бити јела која следе. Када се хладна предјела услужује у саставу менија, увек се услужује пре супе.

Зависно од врсте предјела, може се услужити директно на хладном плитком или десертном тањиру, из овала или већег стакленог тањира (осим неких деликатесних хладних предјела) директно на стола тако да се гост сам услужује, или му при услуживању помаже кувар или конобар. У неким случајевима се услужује из посебних хлађених колица.

1.1. Врсте хладних предјела

Хладна предјела од меса

