



П у – 69

Салаты



*Изучение нового материала по предмету: « Кулинария»
Преподаватель: Сафонова Т.Н.*

п. Суксун 2007г.

Салаты готовят из:

- Сырых
- Варёных
- Квашенных
- Маринованных
- Консервированных
- Быстрозамороженных овощей, ягод, плодов, грибов.

В некоторые салаты входят:

- **Рыба**
- **Продукты моря**
- **Мясо**
- **Птица**
- **Яйца**

Заправляют салаты:

- **Сметаной**
- **Майонезом**
- **Заправками**
- **Растительным маслом.**

Отпускают салаты:

- **В салатниках**

- **Закусочных тарелках**

по 200 г, 150 г, 100 г.

Салаты красиво оформляют:

- **Яркими овощами, зеленью**



**Салат
«Мимоза»**

**Салат
«РЫБНЫЙ»**



**Салаты можно использовать как:
дополнительный гарнир**

• К ХОЛОДНЫМ

И

• горячим блюдам

Салаты из сырых овощей

Готовят из одного вида овощей:

- Салат зелёный
- Салат из свежих огурцов
- Салат из свежих помидоров
- Салат из зелёного лука
- Салат из редиса
- Салат из свежей капусты
- Салат из квашенной капусты

Салаты из смеси овощей записать:

- **Салат «Весна»**
- **Салат
«Витаминный»**

Сложные, смешанные салаты:

- Салат «Летний»
- Салат из картофеля
- Салат рыбный
- Салат с крабами
- Салат мясной
- Салат «Столичный»



**Салат
«Пчёлка»**



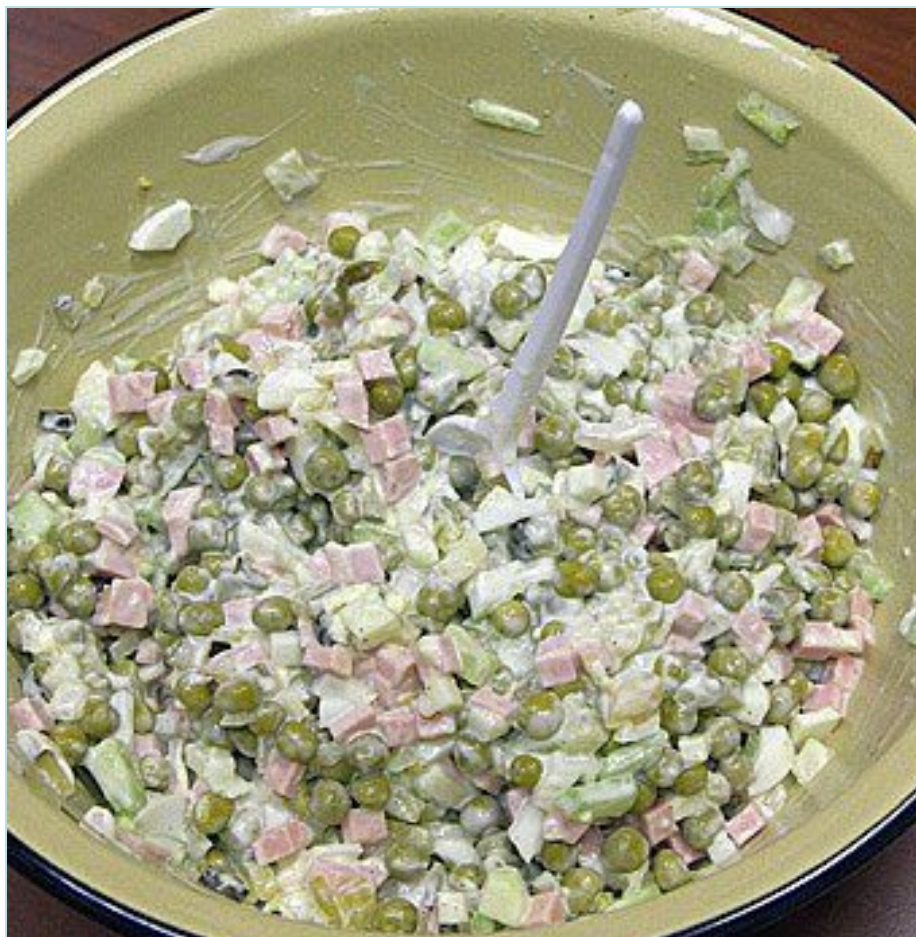
**Старинный оливье –
штука вкусная и
изысканная**

Нам понадобятся: филе рябчика, отварной телячий язык, немного черной икры, листья свежего салата, отварные раки, мелкие соленые огурчики, свежие огурцы, каперсы, сваренные вкрутую яйца, рябчиков можно заменить перепелками.

На листья салата сначала выложить нарезанный изрядными ломтями язык. Потом перепелочка - мелкими такими и очень сочными кусочками.

Сверху каперсов подпустить - примерно с полбаночки.

Дальше эту невзрачную массу украсить кольцом из бело-красных раковых шеек. А в самом центре горкой выложить черную икру. Майонезом, полить все это великолепие (кроме икры, разумеется).



Салат - «Оливье»

Салаты коктейли:

- На предприятиях общественного питания всё больше стали готовить салаты-коктейли
- Продукты для них нарезают мелкими кубиками или соломкой
- Подают в стеклянных креманках или фужерах
- Салаты красочно оформляют
- Чаще всего едят их чайной ложкой
- Креманки (фужеры) ставят на блюдце или тарелку с салфеткой, положив рядом ложку

Салаты-коктейли

- это смеси различных, готовых к употреблению, продуктов в сочетании с соусами, заправками, зеленью, специями и пряностями.
- Будучи несложными в приготовлении, салаты-коктейли могут подаваться ежедневно, но особенно они украшают праздничный стол.

Салаты-коктейли подразделяют на закусочные и десертные

- **При приготовлении салатов-коктейлей продукты укладывают слоями. Продукты, подлежащие нарезке, должны быть нарезаны тонко, изящно (мелкими кубиками, ломтиками, соломкой, кружочками)**
- **Содержимое салатов-коктейлей при подаче на стол обычно не перемешивают. Если же они заправляются соусами или заправками, то салаты перемешивают непосредственно перед употреблением.**

- Для украшения салатов применяют зелень, ягоды или фрукты, дольки апельсина или лимона.
- Последние можно надеть на край подаваемой посуды, предварительно надрезав с одной стороны.
- Для салатов-коктейлей используют стеклянную посуду различной формы (креманки, фужеры, конические стаканы, вазочки).

- Подают на тарелке с салфеткой (чтобы стеклянная посуда не скользила).
- Рядом кладут прибор, в качестве которого используется чайная, десертная или специальная ложка с длинной ручкой.
- Рекомендуется готовить салаты-коктейли с общим **выходом 75- 100 г** на одну порцию.



Подача салата-коктейля



Салат-коктейль «Радость»

- - 300 грам куриного филе,
 - - пара яблок,
 - - 150 грамм ананасов,
 - - 1 крупный апельсин,
 - - немного лимона,
 - - 100 грамм орехов,
 - - немного тертого имбиря и мускатного ореха.
-
- Мясо, яблоки, апельсины и ананасы режем кубиками, выкладываем в бокал чередуя курицу и фрукты. Заливаем заправкой, сделанной из соков всех фруктов с орехами, имбирем и мускатным орехом. Украшаем лимонами. Получается красиво, необычно и вкусно.

Салат-коктейль «Безумное путешествие»:

- 2 яблока,
 - - 40 мл сахарного сиропа,
 - - 50 грамм сыра,
 - - немного хрена,
 - - 3 кружка лимона.
-
- Тут все просто: хрен смешиваем с сыром и выкладываем в красивый фужер, кладем нарезанные соломкой яблоки и сбрызгиваем сиропом и лимонным соком.

Салат-коктейль "Золотистый"



Овощной салат - коктейль



Салат-коктейль с помидорами



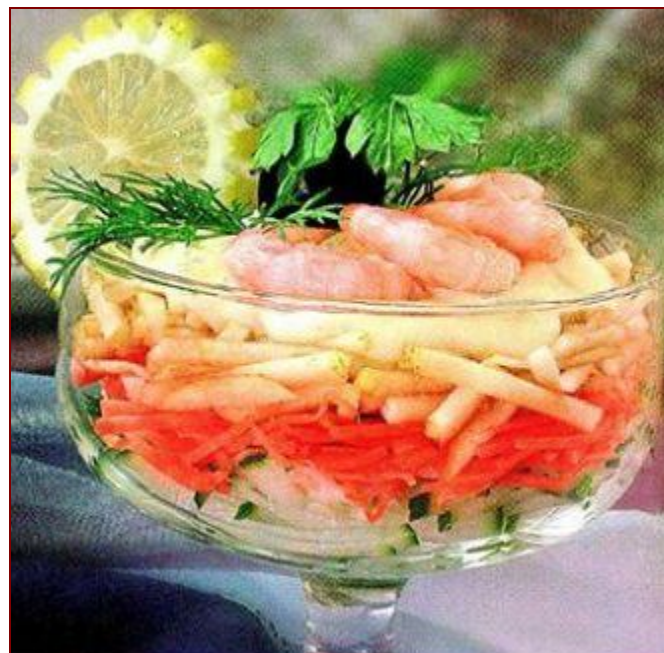
Креветочный салат-коктейль



Салат-коктейль с мороженым



Фруктовый салат-коктейль.



Салат-коктейль "Ковбой"



Виды подачи салатов

- Овощи, мясные и рыбные продукты для салатов должны быть свежие
- Овощи должны быть правильно нарезаны, не переварены, без потемнений
- Зелень для оформления свежая, не увядшая.

- Салаты укладывают на листья салата в салатник или на порционное блюдо горкой
- Салаты состоящие из разнообразных овощей можно укладывать букетами, не заправленными соусами, но соусники должны стоять на блюде или рядом на столе.
- Салат – коктейль укладывают в бокал или креманку
- Салаты из варёных овощей хранят не более 1 часа

Подача салата





**Оформление салата
"цветами каллы".
Листочки сыра
свернуты кульком,
тычинки из
моркови, веточки из
зеленого лука.**



Как сделать ромашки:

Очень тоненько нарезать кружочками редьку или репку, стаканом вырезать кружочки, пробкой от пластиковой бутылки наметить по центру кружочки, а дольше по кругу разрезаешь на лепестки, не задевая не трогая центр.

Махонькими ножницами срезаешь один уголок по кругу, переворачиваешь и по кругу второй.

Всё очень быстро.

Необыкновенно красиво, если наложить по две сразу.



Салат из морепродуктов



Французский
салат на
подложке из
лосося



Салат из спаржи





Tар- тар



Салат с рыбой

Салат из фенхеля



Винегреты

- Называют русским салатом
 - В него входит свёкла
 - Готовят его с заправками, включающими уксус
- от французского *vinaigre* –
уксус

В винегрет можно добавить:

- **Зелёный горошек**
- **Консервированную кукурузу**
- **Мясо**
- **Рыбу**
- **Сельдь**
- **Грибы**
- **Кальмары и др. продукты**

Подача винегрета

- Подают в салатниках, закусочных тарелках, многопорционных блюдах.
- Овощи в винегрете должны соответствовать форме нарезки
- **Цвет светло-красный**
- Овощи д.б. проваренными, не крошащимися
- Огурцы и капуста квашеная -твёрдыми и хрустящими
- Винегрет оформляют теми продуктами, которые входят в состав его.
- Летом можно добавить свежие помидоры, сладкий перец.
- **Срок реализации 1 час.**

Винегрет

- *Картофель 210,*
- *свёкла 150,*
- *морковь 100, (овощи варёные, очищенные)*
- *лук зелёный или репчатый(обработанный) 150,*
- *капуста квашенная 150,*
- *огурцы солёные 150,*
- *заправка для салатов или масло растительное 100*

- *выход 1000г*





Приготовление винегрета

Основные компоненты

СВЕКЛА, МОРКОВЬ, КАРТОФЕЛЬ, ЛУК, ОБУРЕЦ СОЛЕНЫЙ, ГОРОШЕК ЗЕЛЕНАЯ,
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ, СОЛЬ, ПЕРЕЦ, ЗЕЛЕНЬ.

Схема приготовления

- 1 ОВОЩИ ПРОМЫТЬ 2 СВАРИТЬ В КОЖУРЕ 3 ОВОЩИ ОХЛАДИТЬ



- 4 ОВОЩИ ОЧИСТИТЬ, НАРЕЗАТЬ ЛОМТИКАМИ 5 ЛУК ОЧИСТИТЬ, НАРЕЗАТЬ 6 ОБУРЕЦ СОЛЕНЫЙ НАРЕЗАТЬ ЛОМТИКАМИ



- 7 КОМПОНЕНТЫ СМЕШАТЬ, ДОБАВИТЬ ЗЕЛ. ГОРОШЕК 8 ДОБАВИТЬ СОЛЬ, СПЕЦИИ, ЗАПРАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ 9 ОФОРМИТЬ ЗЕЛЕНЬЮ, ПОДАТЬ НА СТОЛ





Винегрет овощной

- Варёные овощи в кожице, охлаждают, очищают, нарезают ломтиками
- Репчатый лук – полукольцами, зелёный мелкими колечками
- Квашенную капусту отжимают от рассола , мелко рубят
- Свёклу вводят в салат в последнюю очередь, предварительно заправленную растительным маслом
- Винегрет можно заправить соусом майонез, горчичной или салатной заправкой.
- В салатнике винегрет украшают :
- Кольцами лука
- Фигурно нарезанными овощами, зеленью

Ответить на эти вопросы и ответы записать на листочек:

- **С какой целью свёклу перед смешиванием с другими овощами заправляют растительным маслом?**
- **Как отпускают винегрет?**
- **Как готовят овощи для салатов и винегретов?**

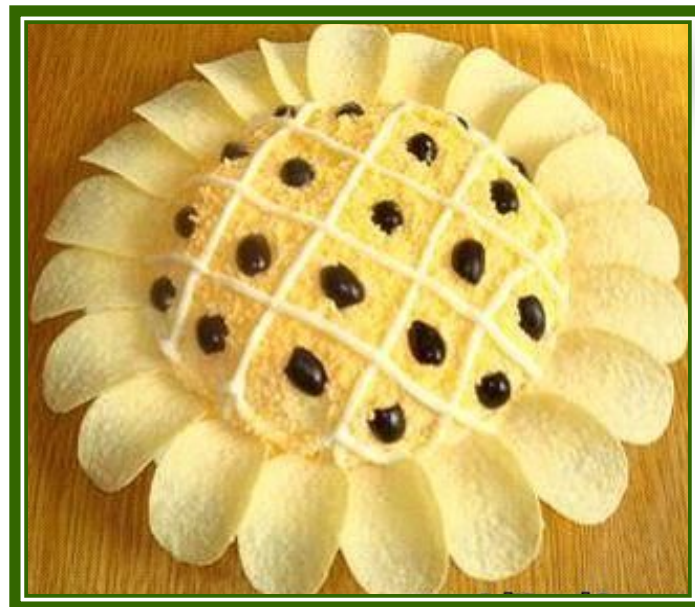
- Продолжите технологическую последовательность приготовления мясного салата: *нарезают варёное мясо и овощи.....*
- Какие признаки дают возможность выделить салаты – коктейли в особую группу?
- Укажите ингредиенты **рыбного салата.**
- Укажите ингредиенты салата «Весна» и его приготовление.

- В чём особенность приготовления и оформления салатов :

горкой -

букетами -

Салат «Подсолнух»









Салат «Цветущий кактус»

Салат «Шапка мономаха»





Требования к хранению готовых блюд

1. Продукты и готовые блюда хранят закрытыми и не дольше положенного срока;
2. Скоропортящиеся продукты хранят в холодильнике;
3. Нельзя употреблять в пищу несвежие продукты и с истёкшим сроком хранения. Это может привести к отравлению.

