



Салаты коктейли-это очень красиво и празднично





Соблюдение правил личной гигиены, охраны труда, правил организации рабочего места

ОХРАНА ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Правильно одевай санитарную одежду и обувь. Волосы убри под головной убор



Полы в помещениях должны быть гладкими, не скользкими



В нужных местах должны находиться диэлектрические ковры и деревянные решетки



Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитических и других заболеваний повар обязан:

Кухонная гигиена



Тщательно мыть руки с мылом



При изготовлении блюд, кулинарных изделий, не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком



Медицинский осмотр

Медицинское освидетельствование должно проводиться не реже 4-х раз в год

Работники общественного питания должны проходить периодические медицинские осмотры

Результаты медицинских обследований







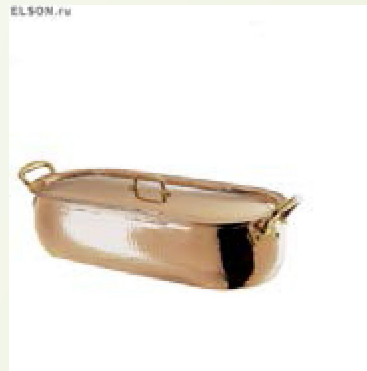
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

-
-





ИНВЕНТАРЬ, ИНСТРУМЕНТЫ, ПОСУДА:



Ножи кастрюли миски разделочные
доски «РС», «РВ», «Зелень», «ОС», «ОВ





Задание на день:

1. Произвести первичную обработку овощей.
2. Нарезать овощи простой формой нарезки овощей для салата коктейль.
3. Нарезать продукты сложной формой нарезки.

Критерии оценивания:

1. Внешний вид обучающегося и соблюдение правил охраны труда
2. Организация рабочего места
3. Выполнение последовательных операций по первичной обработке овощей
5. Соответствие размеров простой нарезки
6. Техника выполнения нарезки сложной формы





Правила работы с режущими предметами



неправильный захват



правильный захват



Правильно держать пальцы при нарезке овощей





Формы нарезки овощей:

Простые формы



Сложные формы





ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДАЧА САЛАТОВ– ЭТО ОЧЕНЬ КРАСИВО И ПРАЗДНИЧНО!





Порционные САЛАТЫ





Салат с ветчиной





Салат-коктейль с креветками

Салат-коктейль с кальмарами





салат-коктейль с семгой





Как приготовить салат-коктейль с семгой:

Ингредиенты:

160 г семга слабосоленая 1/2 шт. грейпфрут

1/2 шт. апельсины

1 шт. яйцо вареное

40 г сыр

40 г виноград

4 ст. л. майонез или заправка салатная

8 шт. оливки

1. Филе семги нарежьте кубиками, оставив немного рыбы для оформления.
2. Грейпфрут и апельсин очистите от кожуры и пленок, нарежьте ломтиками.
3. Яйцо натрите на мелкой терке.
4. Ягоды винограда разрежьте на 4 части, косточки удалите.
5. Сыр натрите на крупной терке.
6. Уложите продукты в бокалы слоями в следующем порядке: грейпфрут, филе, апельсин, яйцо, виноград, сыр. Полейте майонезом или заправкой. Оформите зеленью, оливками и ломтиками рыбы.





Салат-коктейль с курицей





Салат-коктейль с курицей

Ингредиенты для "Перец черный (молотый)

- Чеснок - 1 зуб.
- Яйцо куриное - четыре штуки
- Майонез - 100 грамм
- Грудка куриная (отварная)
- Горошек зеленый (консервированный) - 100 грамм
- Сыр - 200 грамм
- Соль
- Огурец - три штуки

Способ приготовления Куриную грудку разобрать на волокна. Сыр натереть на крупной терке. Яйца и огурцы порезать соломкой. Чеснок мелко порубить. Добавить горошек. Посолить, поперчить, заправить майонезом.





MM
MMENU.COM



Способ приготовления:

- **Способ приготовления:**
- **Ветчину, огурец, перец и яйца нарежьте соломкой.**
- **Сыр натрите на мелкой терке.**
- **Уложите продукты в фужеры слоями, поливая каждый слой майонезом, в следующем порядке: ветчина, огурцы, яйца, перец, сыр.**
- **Салат-коктейль оформите кружочками огурца, перцем и зеленью.**
- **перец сладкий 1 штука**
- **сыр 100 граммов**
- **ветчина 100 граммов**
- **огурцы 1 штука**
- **яйца вареные 2 штуки**
- **майонез 1/2 стакана**
- **зелень укропа 2 веточки**



Нежный салат-коктейль с семгой

Продукты (на 2 порции)

Семга соленая - 80-100 г

Яйца - 2 шт.

Огурец - 1-2 шт.

Картофель - 2-3 шт.

Майонез - 6-8 ч. ложек





RussianFood.com



RussianFood.com



RussianFood.com



RussianFood.com





RussianFood.com



RussianFood.com



Салат-коктейль с говядиной





Ингредиенты для рецепта

говядина вареная - 200 грамм

грибы припущенные - 100 грамм

картофель вареный - одна штука.

морковь вареная - одна штука.

яйцо вареное - одна штука.

орехи грецкие рубленые - 1/2 стакана

майонез - 1 стакан



Салат-коктейль с ветчиной и грибами





Салат-коктейль с ветчиной и грибами

Ингредиенты: На 2 персоны: 6 ст.л. слегка обжаренных шампиньонов, 3 тонко-отрезанных круга ветчины, 2 вареных яйца, зеленый лук, немного пекинской капусты, 4 ст.л. натертого сыра, сметана и майонез



Пошаговое приготовление салата коктейль с ветчиной и грибами





Салат-коктейль с грибами



Зоя Лукьянова для alimago.ru



Салат-коктейль с грибами

▣ Ингредиенты на 2 порции:

- грибы свежие 100 г
- кукуруза консервированная 2 ст. л.
- яйца 2 шт.
- сырок плавленый 1 шт. (лучше не весь использовать, а то может перебить вкус грибов; достаточно будет и половины или две трети)
- майонез 3-4 ст. л.
- соль
- растительное масло
- зелень





ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид

Консистенция

Цвет

Вкус

запах



Салат-коктейль Охотничий

Список продуктов

- жареная курица (филе) - 20г
- яблоки - 15г
- апельсины - 25г
- майонез - 20г
- взбитые сливки - 15г
- зелень - 5г.





Салат-коктейль Ассорти

Список продуктов для приготовления

- апельсины - 2 шт.
- яблоки - 2 шт.
- лимон - 1 шт.
- груши и абрикосы (из компота) - 1 л
- орехи - 100г
- сметана - 200г
- сахарная пудра - 2-3 ст. л.
- сахар - 100г
- ванилин





КРИТЕРИИ ОЦЕНОК ПРИ ПРОВЕДЕНИИ И ВЫПОЛНЕНИИ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Основные показатели	«5»	«4»	«3»	«2»
Организация рабочего места	В соответствии с установленными требованиями	Допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправлены самостоятельно	Допущены незначительные ошибки. Исправлены при помощи преподавателя	Допущены грубые ошибки
Последовательность технологических операций	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Допущены незначительные отклонения, исправленные самостоятельно	Допущены незначительные ошибки и исправлены при помощи преподавателя	Нарушена



Правила личной гигиены и т/б	Точное соблюдение установленных правил	Допущены незначительные нарушения, исправленные самостоятельно	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Не соблюдены
Требования к качеству	Качество полностью соответствует требованиям	Допущены незначительные отклонения от требований	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Качество не соответствует установленным требованиям
Правила подачи	Полное соблюдение установленных правил	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Допущены незначительные ошибки	Допущены грубые ошибки, не соблюдены нормы подачи
Показатели общих компетенций влияющие на оценку	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергия, соблюдение трудовой дисциплины	План работы на занятие составлен при помощи преподавателя	План работы на занятие полностью составлен преподавателя



ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

- ❖ Анфимова Н. А. Кулинария: Учебник / Н. А. Анфимова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 400 с.
- ❖ Матюхина. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник / Л. В. Мармузова. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 160 с.
- ❖ Золин В. П. Технологическое оборудование общественного питания: Учебник для нач. проф. образования / В. П. Золин. – 8-е изд., перераб. и допол. – Издательский центр «Академия», 2009. – 320 с.
- ❖ Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие для нач. проф. образования / В. В. Усов. – 6-е изд. переаб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 432 с.
<http://supy-salaty.ru/807-salat-kokteyl-s-kalmarami.ht>