

Приготовление и оформление мясных салатов

Выполнила: Гусарова Татьяна 24гр

МЯСНОЙ САЛАТ РОМАШКА ИЗ СВИНИНЫ С СЫРОМ И ЯЙЦОМ



Шаг 1

Подготовим мясо. Наливаем в кастрюлю воду и даем ей закипеть. Кладем свинину и добавляем соль, чтобы мясо не получилось пресным. Ждем повторного закипания и снимаем пенку, образующуюся на поверхности. Накрываем кастрюлю крышкой и варим мясо на умеренном огне в течение одного часа. Затем вынимаем его из кастрюли и даем остыть. Охлажденную свинину нарезаем мелкими кубиками



Шаг 2

Лук очищаем и нарезаем кубиками средней величины. Наливаем на сковороду небольшое количество растительного или оливкового масла, прогреваем его, выкладываем лук и обжариваем до прозрачности на среднем огне при помешивании.



Шаг 3

Для сборки салата используем плоское блюдо подходящего диаметра. Первым слоем выкладываем обжаренный лук.



Шаг 4

Вторым слоем идет картофель в "мундире". Для этого предварительно моем его и закладываем в кипящую подсоленную воду на 20-25 минут. Варим до готовности, которую можно проверить с помощью ножа или зубочистки. Остывший картофель чистим, натираем на крупной терке и посыпаем им первый слой из лука



Шаг 5

Смазываем слой из картофеля майонезом.



Шаг 6

Третий слой -
корейская
морковка.



Шаг 7

Следующий четвертый слой состоит из мяса.



Шаг 8

Слой из мяса
смазываем
майонезом.



Шаг 9

Пятый слой - твердый сыр, натертый на мелкой терке. Этот слой майонезом не смазываем. Теперь вы знаете, как приготовить мясной салат Ромашка из свинины с сыром и яйцом? Остается только узнать, как его украсить.



Шаг 10

А декорировать салат будем с помощью яиц. Отвариваем яйца вкрутую в течение 10-ти минут, перекладываем в холодную воду для остывания. Чистим их, разрезаем вдоль напополам и отделяем белки от желтков. Желтки натираем на мелкой терке, белки тонко нарезаем в виде лепестков. Выкладываем по салату несколько мелких ромашек из лепестков и серединку каждой заполняем желтками. Между цветочками выкладываем зелень.

