

Санкт-Петербургское Государственное  
Бюджетное Профессиональное  
Образовательное Учреждение  
"Колледж Кулинарного Мастерства"

Приготовление салата :

Салат негреско

Руководитель:  
Солдатенкова Инна  
Александровна

2016г

# Сырье и его подготовка к использованию



- Лук репчатый - помыть



- Шампиньоны - помыть



- Яйца - произвести п/о



- Чернослив - помыть



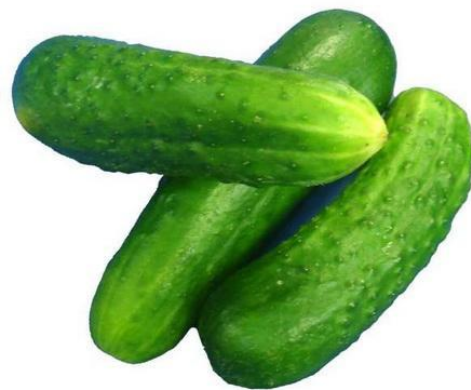
Майонез



- Копченая куриная грудка



- Соль



- Огурцы -  
ПОМЫТЬ

# Оборудование



- Нож



- Кухонная доска



- Терка



- Лопатка



- Сковорода



- Производственный стол

# Оборудование



- Весы

# Технология приготовления изделия:

- 1. Разогреть сковороду с жиром.
- 2. Пассеровать мелко-нарезанный лук
- 3. Промываем шампиньоны , снимаем пленку с шляпочек , нарезаем грибы
- 4. Жарим грибы с луком.
- 5. Солим , жарим грибы до выпаривания воды и легкого золотистого цвета.
- 6. Отвариваем яйца 7 минут , очищаем и натираем на крупной терке
- 7. Промываем чернослив , замачиваем в воде на некоторое время
- 8. Мелко нарезаем чернослив .
- 9. Моем 200г огурцов , натираем на крупной терке.
- 10. Нарезаем небольшими кусочками копченую курицу.
- 11. Добавляем в миску все подготовленные продукты.
- 12. Заправляем майонезом и тщательно перемешиваем
- 13. Подача.

