

Приготовление салатов из фруктов

Теория

Ассортимент фруктовых салатов, основные правила приготовления, требования к качеству.

Практика

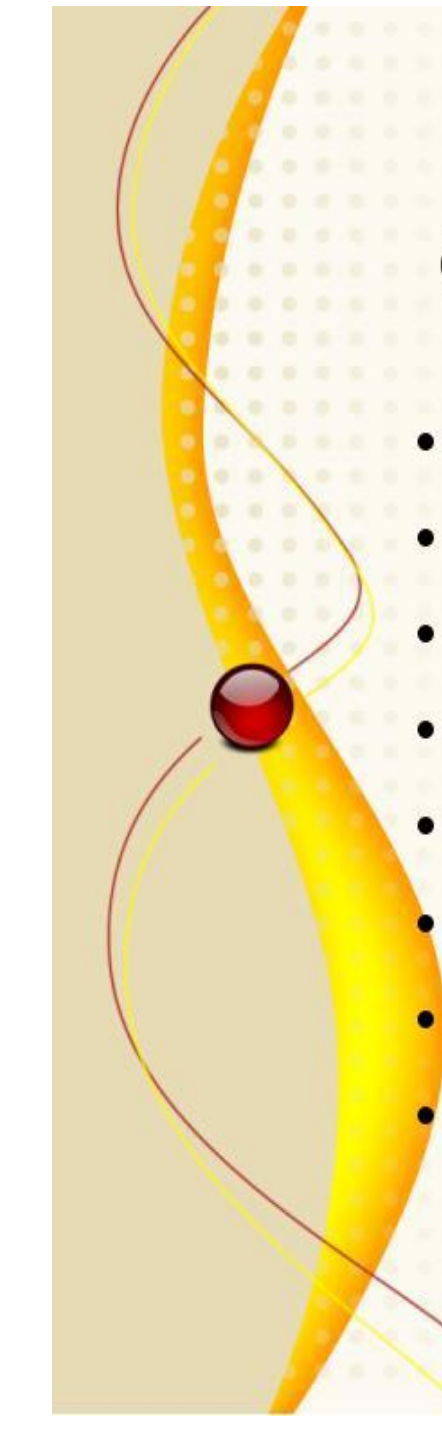
Приготовление салата из фруктов по выбору обучающегося.
Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление, качественная оценка изделий.

Задание для дистанционного урока:

- Изучите материал по данной презентации и по видеоролику
- Приготовьте салат фруктовый
- Поделитесь в группе, на стене, своими успехами в виде фотоотчета, либо отправьте фото мне в личку или на почту qulifia70@mail.ru
- Если нет возможности приготовить, то необходимо заполнить таблицу и отправить мне в личку в контакте или на мою почту – qulifia70@mail.ru (в виде файла или фото рукописной версии), нарисовать готовое блюдо (можно в виде схемы в одном цвете)
- Если что-то не понятно пишите, звоните – отвечу на все вопросы
- Желаю удачи и жду от вас шедевры!!!

Таблица для теоретического формата

№ п/п	Название операции	Инструкция по выполнению	Оборудование	Кухонная посуда, инвентарь
1	Подготовка рабочего места и сырья	Расположить на рабочей поверхности посуду инвентарь и подготовленные продукты	Рабочий стол Весы	Доска разделочная РС Ножи поварской тройки Сито для муки Венчик Миски Лоток для готовых полуфабрикатов
2	кратковременное хранение полуфабрикатов	Закрывать лоток пищевой пленкой, разместить в холодильной камере	Холодильник	Лоток Пленка пищевая
3	а дальше сами)))			



Фруктовый салат — блюдо, приготовленное из смеси различных свежих, консервированных фруктов, ягод, порезанных небольшими кусочками.

Ассортимент фруктовых салатов:

- салат из ягод;
- фруктовый салат в корзиночках;
- фруктовый салат «Сабра»;
- особый салат с дыней;
- клубничный десерт;
- салат из груш;
- салат из вишни и яблок с соусом из йогурта;
- фруктовый салат с ликером.

Приготовление салата из фруктов

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Апельсины	30	20
Груши	27	20
Бананы	28	20
Яблоки	29	20
Виноград	21	20
Сметана	30	30
Йогурт	12	12
Выход готового салата	–	140

Апельсины, очищенные от цедры, груши и яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом нарезают ломтиками. Подготовленные плоды и виноград (без косточек) укладывают слоями в фужер и поливают смесью сметаны и йогурта. (вместо сметаны можно использовать сливки).

1. Апельсин очистить и нарезать



2. Яблоки очистить, удалить семенное гнездо



и нарезать на ломтики



3. Груши обработать как яблоки



4. Виноград без косточек отделить от веток. Если крупный, то нарезать пополам



5. Подготовленные плоды выложить слоями в вазу и полить смесью сметаны и йогурта. Можно перемешать.



Внешний вид:
фрукты и ягоды
сохраняют
форму,
равномерно
распределены в
салате.

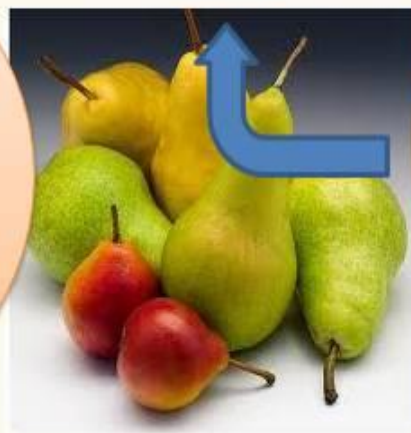


Консистенция:
соответствует
виду фруктов
или ягод.

**Требования
к качеству
фруктовых
салатов**



Вкус: сладкий,
свойственный
вкусу фруктов и
ягод.



Цвет и запах:
свойственный
входящим в
блюдо
продуктам.

Подача фруктового салата:











Рабочее место



Миски



Нож
поварской



Доска
разделочная



Ваза для подачи



Овощечистк
а



Нож для
удаления
сердцевины
яблока



Весы



Дегустация



Желаю удачи))))

Будьте здоровы))))