

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №1» г. Шумихи**

Салаты



***цель: научить готовить из
повседневных продуктов вкусные
и красивые блюда***

**учитель технологии
первой категории
Никипелова Л.Г.**

Немного из истории самого известного салата 20в и 21в.

- ***Любое блюдо можно сделать праздничным, если его оригинально со вкусом оформить и торжественно подать на красиво сервированный стол.***
- ***Сельдь в автомобиле: из советских не капризных времен прямоком к столу современных «приверед»***



FlyLadyClub.ru

Сельдь под шубой: блюдо это сравнительно молодое, с исторической точки зрения примечательно тем, что его ближайший родственник винегрет, не смотря на французское происхождение названия, один из немногих салатов, включенных в традиционную русскую кухню. Чтобы привлечь внимание к салату, ему дали особое название и тщательно подобрали ингредиенты. Сельдь и картофель – классическая закуска для пролетариев, свекла – красное знамя революции, ШУБА – аббревиатура, расшифровывающаяся как «шовинизму и упадку – бойкот и анафема».

Оформление салата под шубой

фото 2,3,4,5





лет, но только при условии, что майонез вы делаете сами. Его можно и заменить сметаной или классическим йогуртом. Ведь остроты сильной в классической селедке под шубой нет, ни яйцо, ни репчатый лук изначально в рецепт не входили, вкус блюда был «спокойным», нейтральным.

**Для «базового» рецепта нам
понадобятся следующие продукты:
свекла – 1 средний корнеплод;
морковь – 2 штучки;
картофель – 2 штучки;
лук – половинка луковицы;
сельдь – 1 рыбина;
майонез (сметана, классический
йогурт);
Зелень для украшения**



Можно менять очередность....

А так вкуснее! Маленькая импровизация – маленький собственный секрет простого блюда, которое может стать коронным.

На дно салатницы выкладываем половину всего количества свеклы и распределяем ровным слоем. Смазываем майонезом или сметаной. Для этого очень удобно использовать кондитерский шприц с узкой насадкой, он позволяет более равномерно все распределить и слои тогда не деформируются.

Следующий слой – картофель. Половина от общего количества. Промазываем майонезом.

Выкладываем половину сельди с луком, майонез или сметану (йогурт). Далее - слой моркови. После этого выкладываем оставшиеся ингредиенты в такой очередности: картофель, селедка с луком, морковка и свекла. Не забываем промазывать каждый слой.

Завершающий этап – поверх последнего слоя посыпаем салат свежей зеленью (петрушка, укроп, зеленый лук).

Но салат селедка под шубой есть и в вегетарианском варианте – море под шубой заменить яйцо (если вы добавляете его в свой вариант сельди под шубой) на авокадо (перед добавлением его в салат сбрызните кусочки лимонным соком), сельдь на морские водоросли, майонез соевый, дополнительным ингредиентом может стать свежее и кислое зеленое яблоко.



При оформлении салата сельдь под шубой немного проявить фантазию: классический рецепт оформить самыми настоящими рыбьими головой и хвостом, сам салат сформировав как тело рыбы.





холоде. Чтобы не томиться ожиданием, переключаемся на приготовление других блюд

Снежные «сугробы» – это настоящий праздничный салат, имеющий свое определенное предназначение, понятное всем даже невооруженным взглядом. Дети в новогодние праздники не особо охотно кушают праздничные закуски, им по вкусу больше сладкое: торт чак-чак – это настоящий праздничный салат, имеющий свое определенное предназначение, понятное всем даже невооруженным взглядом. Дети в новогодние праздники не особо охотно кушают праздничные закуски, им по вкусу больше сладкое: торт чак-чак, печенье, пряничные человечки, а вот салат «сугробы» едят с удовольствием, видимо потому, что похож на сказочные декорации и еще – он с вареной колбаской. Да и вкус у сугробов не острый, всего в меру.

В принципе, сугробы из снега можно соорудить на любом полюбившемся вашей семье новогоднем салате: с крабовыми палочками, кальмарами, семгой, и т.д. Как правило, все простые рецепты новогодних салатов оказываются в итоге самыми вкусными, «сугробы» как раз из этой серии.

Салат "Сугроб"

2 картофелины (вареные), 2 морковки (вареные), луковица, 300гр вареной колбасы, 250гр сыра (твёрдых сортов), 3 яйца, майонез

Лук режем полукольцами, обжариваем на раст.масле. Колбасу нарезаем тонкой соломкой. Желток отделяем от белка. всё по отдельности трём на тёрке.

укладываем салат слоями: сыр, желток, майонез, картофель, лук, майонез, морковь, майонез, колбаса.

Переворачиваем миску на блюдо, чтобы получилась горка.

Обмазываем бока майонезом и посыпаем сверху белком.

Салат "Сугроб"



● **Ингредиенты для - салата «Сугробы»:**

- **колбаса вареная (без жира) – 200 г;**
- **картофель – 2 шт;**
- **яйца куриные – 4 шт;**
- **сыр – 200 г;**
- **лук репчатый – 1 шт;**
- **морковь – 1 шт;**
- **майонез – 200 г;**
- **масло растительное.**



Рецепт салата «Сугробы»:

1. Лук нарезаем мелкими кусочками, морковь измельчаем на терке для корейской моркови.
2. Обжариваем сначала лук на масле, затем добавляем морковь, жарим на среднем огне до готовности, помешивая, чтобы не пригорел лук.
3. Яйца отвариваем вкрутую, картошку варим в кожуре до готовности.
4. Очищенную картошку измельчаем на крупной терке, а сыр натираем соломкой.
5. Яйца режем пополам, вынимаем желток, растираем его и смешиваем с майонезом.
6. Полученной начинкой фаршируем яичные белки.
7. Затем выкладываем в салатницу слой обжаренного лука с морковкой, сверху раскладываем колбасу, порезанную тонкой соломкой, смазываем майонезом.
8. Далее выкладываем картофель, а сверху укладываем яйца начинкой вниз (белками вверх).
9. После этого готовый салат «сугробы» поливаем майонезом и посыпаем сыром.

Салат "Сугроб здоровья"

- Салат "Сугроб здоровья"
- Филе куриное (отварное) — 350 г
- Помидор (3 шт средних) — 350 г
- Перец болгарский (2 шт средних) — 300 г
- Сыр твердый (Эдам, Гауда, Тильзитер) — 300 г
- Сухарики (ржанные) — 50-100 г
- Майонез — 6 ст. л.
- Чеснок (7-8 средних зубчиков) — 15-20 г



belo4ka

Ингредиенты:

- картофель - 3-4 шт.
- лук репчатый - 2 шт.
- морковь - 4 шт.
- яйца - 5-6 шт.
- мясо курицы отварное
- майонез
- укроп
- чеснок



Салат «Гнездо глухаря»

Картофель и морковь нарезать тонкой соломкой, лук нарезать полукольцами.

Овощи поочередно обжарить в небольшом количестве масла, выложить на салфетку, чтобы избавиться от лишнего жира. Вареное куриное мясо разобрать на волокна.

У вареных вкрутую яиц отделить желтки.

Белки нарезать соломкой, смешать с мясом, обжаренными овощами и заправить майонезом. Можно добавить по вкусу мелко порезанный чеснок или горчицу.

Выложить на блюдо, сделать в центре углубление и придать форму гнезда.

Желтки растереть с майонезом, добавить мелко нашинкованный укроп. Из получившейся пластичной массы сформировать небольшие шарики в виде яиц глухаря и выложить в углубление по центру салата.

Закуски из ломтиков вареной колбасы

1. «Бабочка»



- **1) Ломтик вареной колбасы сложить в виде веера. В нижней трети сколоть веер зубочисткой. Это крыло бабочки. Их потребуется четыре. Два ломтика колбасы свернуть в две трубочки.**



- **2) Собрать фигуру следующим образом: к трубочке-туловищу с одной стороны прикрепить заготовку нижнего крыла, а затем сверху - заготовку верхнего крыла.**



- **3) В такой же последовательности прикрепить заготовки крыльев с другой стороны**



- **4) Вторую трубочку нарезать в виде колечек. Из них сделать глаза, усики и элементы украшения крыльев**



- **5) Уложить на листья салата, украсить ягодами или кусочкам и овощей.**



- *Палитра вкусных красок салатного художника*

- **Смешиванием различных "красок" можно получать множество разных цветов и оттенков. Конечно, диапазон возможных кулинарных "красок" гораздо шире здесь указанных — включайте всё изумительное богатство своей необузданной творческой фантазии**



- *красный — сладкий перец, помидоры, зерна граната, клюква;
бордовый — вареная свёкла;
розовый — сок свеклы или клюквы;
оранжевый — морковь, морковный сок, томат-паста;
желтый — яичный желток, сладкий перец, зерна кукурузы,
окрашенный шафраном рис;
зеленый — зелень, сладкий перец, оливки, зеленый горошек, огурцы,
протертый через сито отварной шпинат;
голубой — тертый яичный белок или рис, окрашенный соком сырой
краснокочанной капусты;
сиреневый — тертый яичный белок, окрашенный соком сырой
свёклы;
фиолетовый — краснокочанная капуста;
белый — яичный белок, редька, редис, картофель, рис, сметана,
творог;
черный — оливки.*



Заливное из курицы

Заливное из курицы, приготовленное в фигурных формочках, сверху слой майонеза с желатином, большое "сердце" из сладкого красного перца, маленькое зеленое "сердце" - из кожуры огурца.

В формочки залить майонез с желатином, после его застывания - заливное из курицы. После застывания вынуть из формочек и украсить сверху вырезанными "сердцами".

Чтобы большое "сердце" лучше держалось на желе, перед наложением его нижнюю сторону можно немного подогреть на сухой сковороде до температуры 40-45 гр. С или смазать нижнюю сторону тепловатым желе.

"Сердца" удобно вырезать высечкой или по бумажному трафарету.

● **Спасибо за
внимание!**