




# ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТОВ

МАОУ «Технический лицей»  
Работу выполнил: Артамонов Клим  
Руководитель Кобелева Г. М.  
Сыктывкар 2017г



## *Последовательность технологического процесса приготовления салатов.*

1. Организация рабочего места.
2. Подготовка продуктов.
3. Нарезка продуктов.
4. Соединение компонентов, заправка.
5. Оформление и отпуск салатов.

# Подготовка продуктов

Свежие овощи обрабатывают, промывают;

Перезрелые солёные огурцы очищают от кожицы, удаляют семена;

Квашеную капусту отжимают от рассола или промывают;

Овощи варят в кожуре или без неё( кроме свеклы), охлаждают,  
очищают;

Мясо, птицу, рыбу заливают горячей водой и отваривают;

яйца варят вкрутую очищают.

# Нарезка продуктов

**Свежие овощи** - соломкой, ломтиками, кружочками, дольками;

**Мясо, птицу, рыбу** - ломтикам, кубиками;

**Вареные овощи** – мелкими кубиками, ломтиками;

**Солёные огурцы** – мелкими кубиками, ломтиками соломкой;

**Яйца** - кубиками, соломкой; ломтиками.

**Зелёный лук** - колечками, перьями;

## Для оформления:

**Мясо, птицу, рыбу** - тонкими пластинками;

**Яйца** - кружочками, дольками, фигурной нарезкой;

**Овощи** - фигурной нарезкой.

# *Разновидности салатов.*

1)Из сырых овощей.

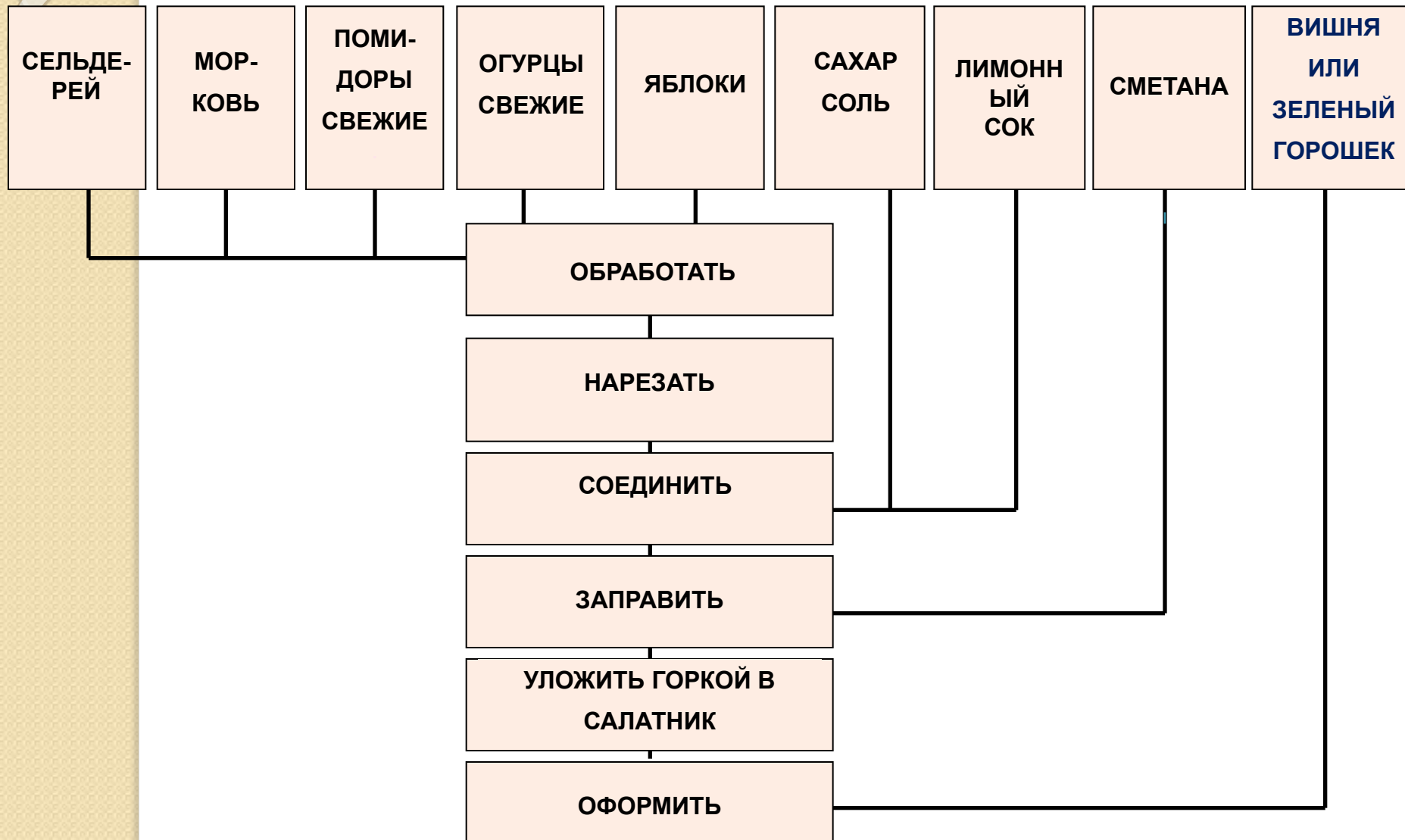
2)Из варёных овощей.

3)Винегреты.

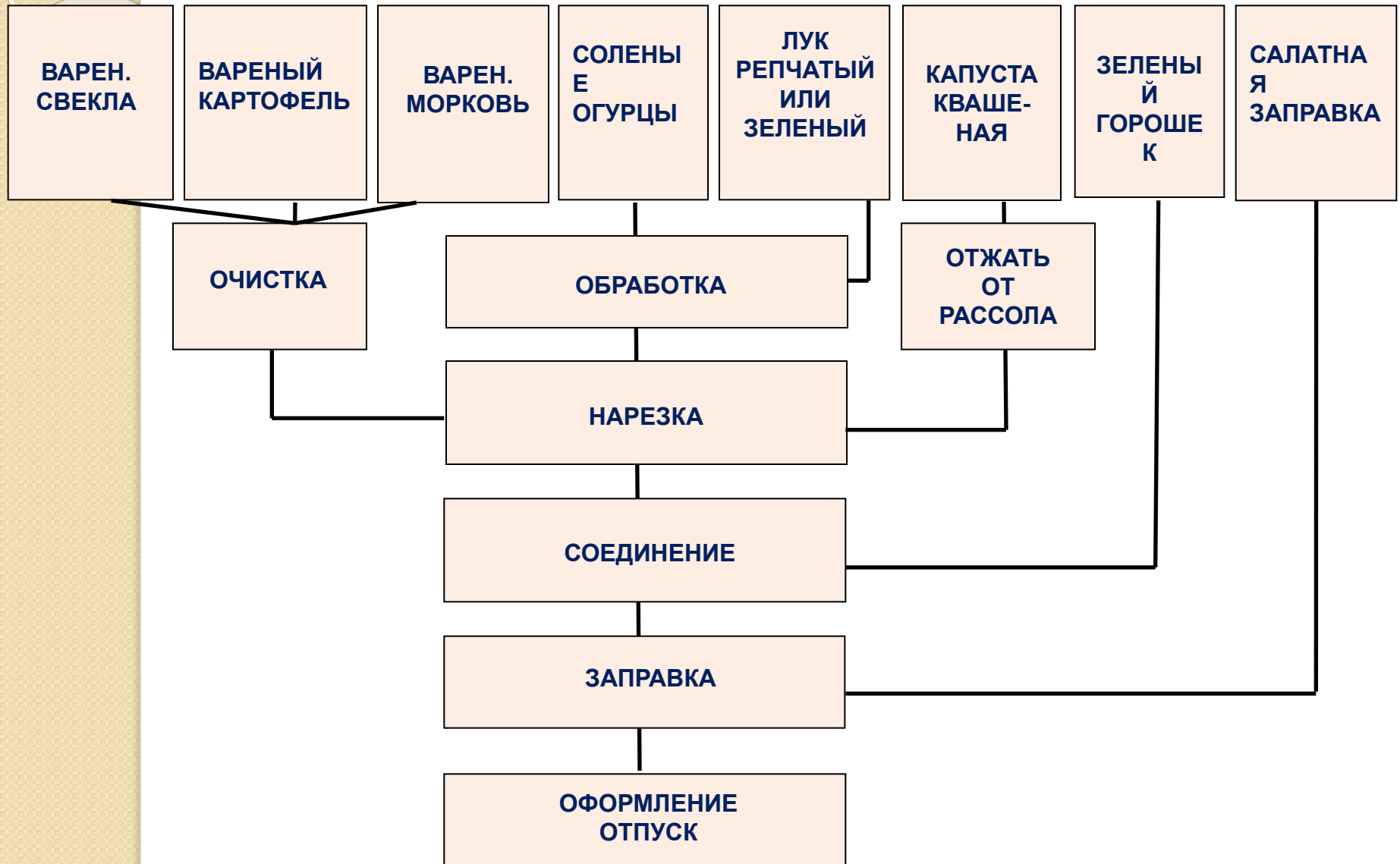
4)Из смеси овощей и фруктов.

5)С добавлением мясных, рыбных, гастрономических и других продуктов.

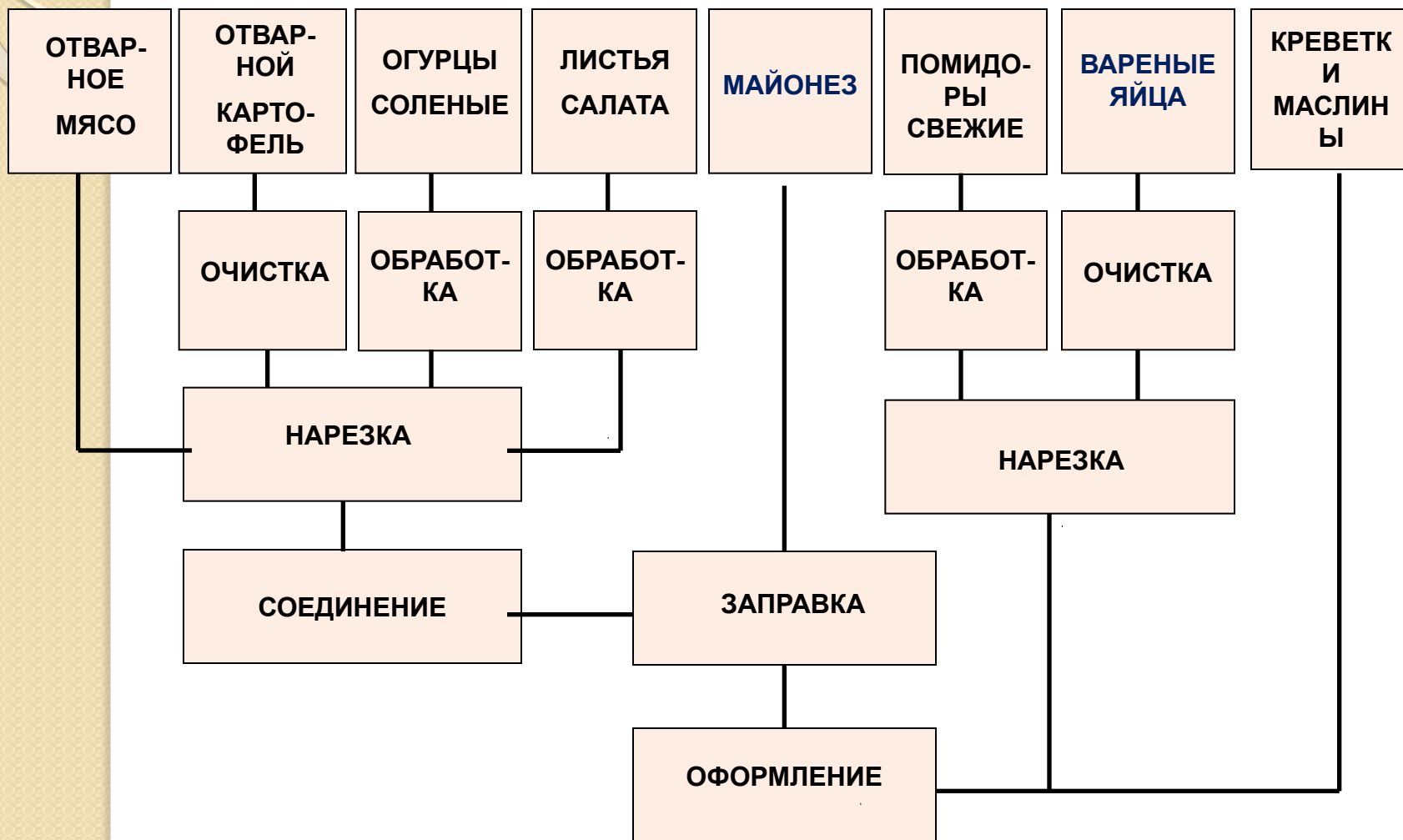
# Схема приготовления салата ВИТАМИННОГО.



# Схема приготовления винегрета ОВОЩНОГО.



# Схема приготовления салата СТОЛИЧНОГО.





# Оформление «Горкой»





# Оформление букетами



# Экзотические салаты



# Современный стиль оформления



# Салаты – коктейли



# Декорирование тарелок

