




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.

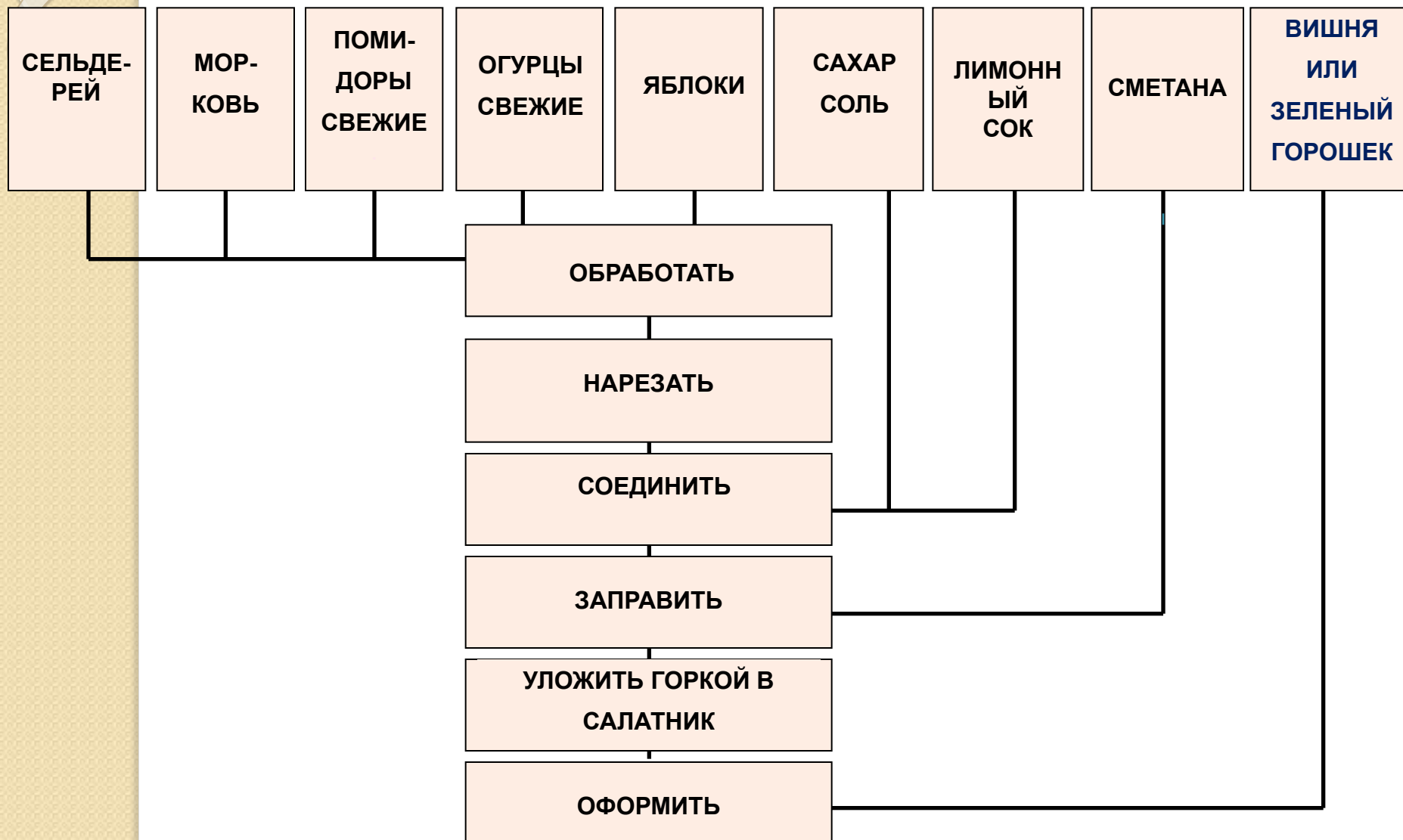


Схема приготовления винегрета ОВОЩНОГО.

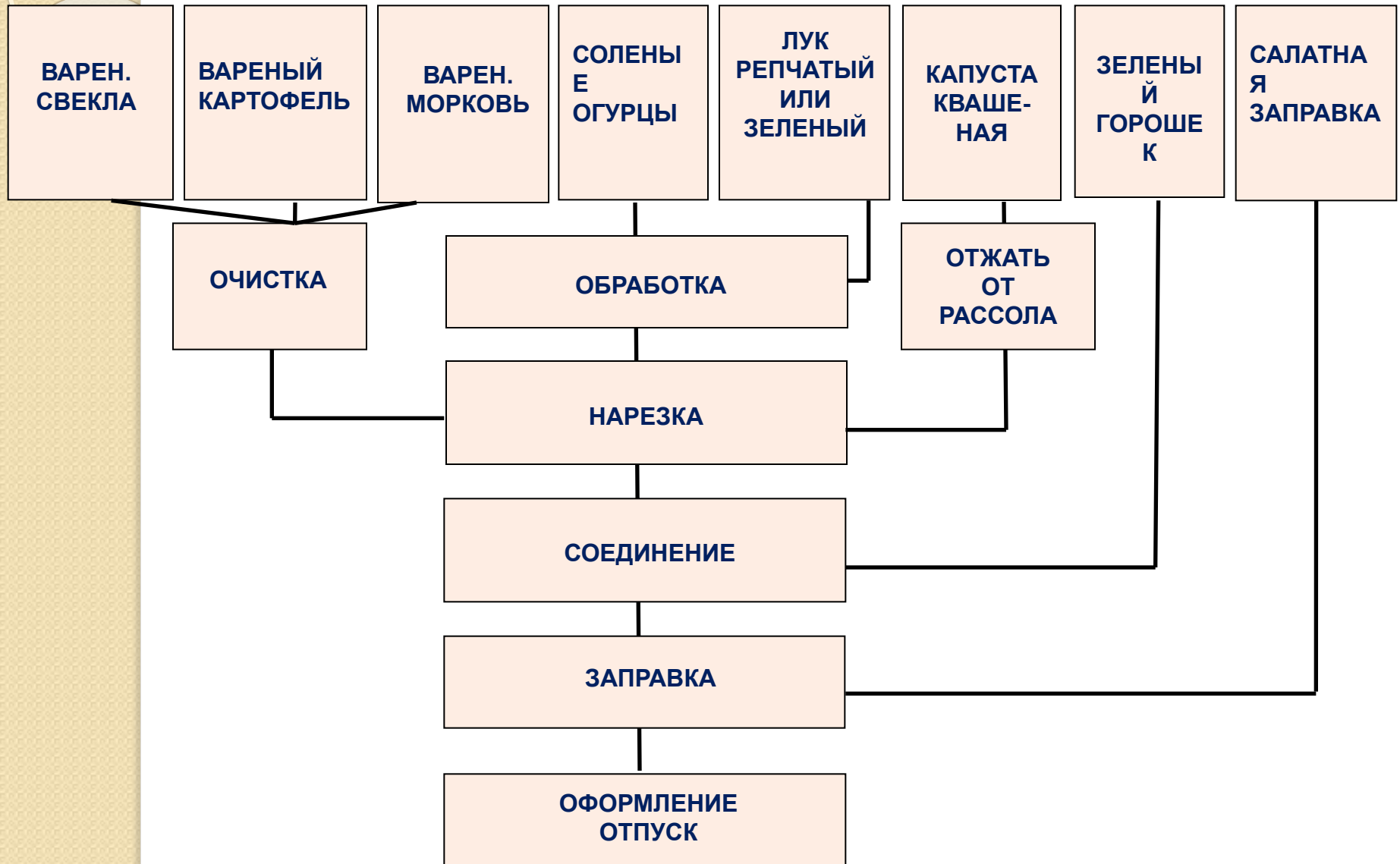
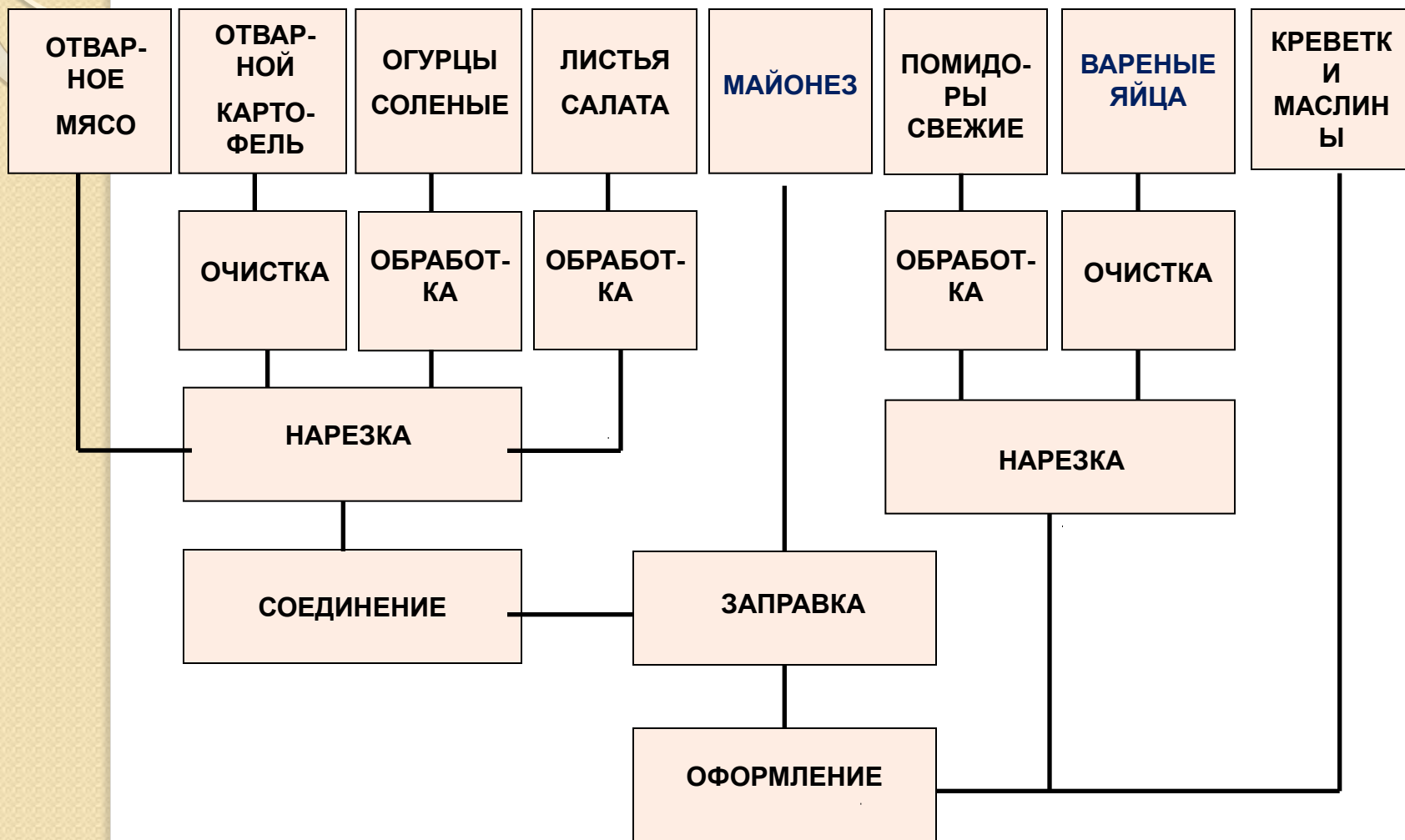


Схема приготовления салата СТОЛИЧНОГО.



Оформление «Горкой»





Оформление букетами



Экзотические салаты



Современный стиль оформления



Салаты – коктейли



Декорирование тарелок

