

Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение
средняя образовательная школа
с углубленным изучением отдельных предметов № 6
г. Пятигорск



Мастер-класс Приготовление салатов-искусство карвинга

учитель технологии:
Ягодзинская
Ирина Сергеевна

История салата

Древний Рим



История салата

Франция



На рубеже *XVIII* и *XIX* веков

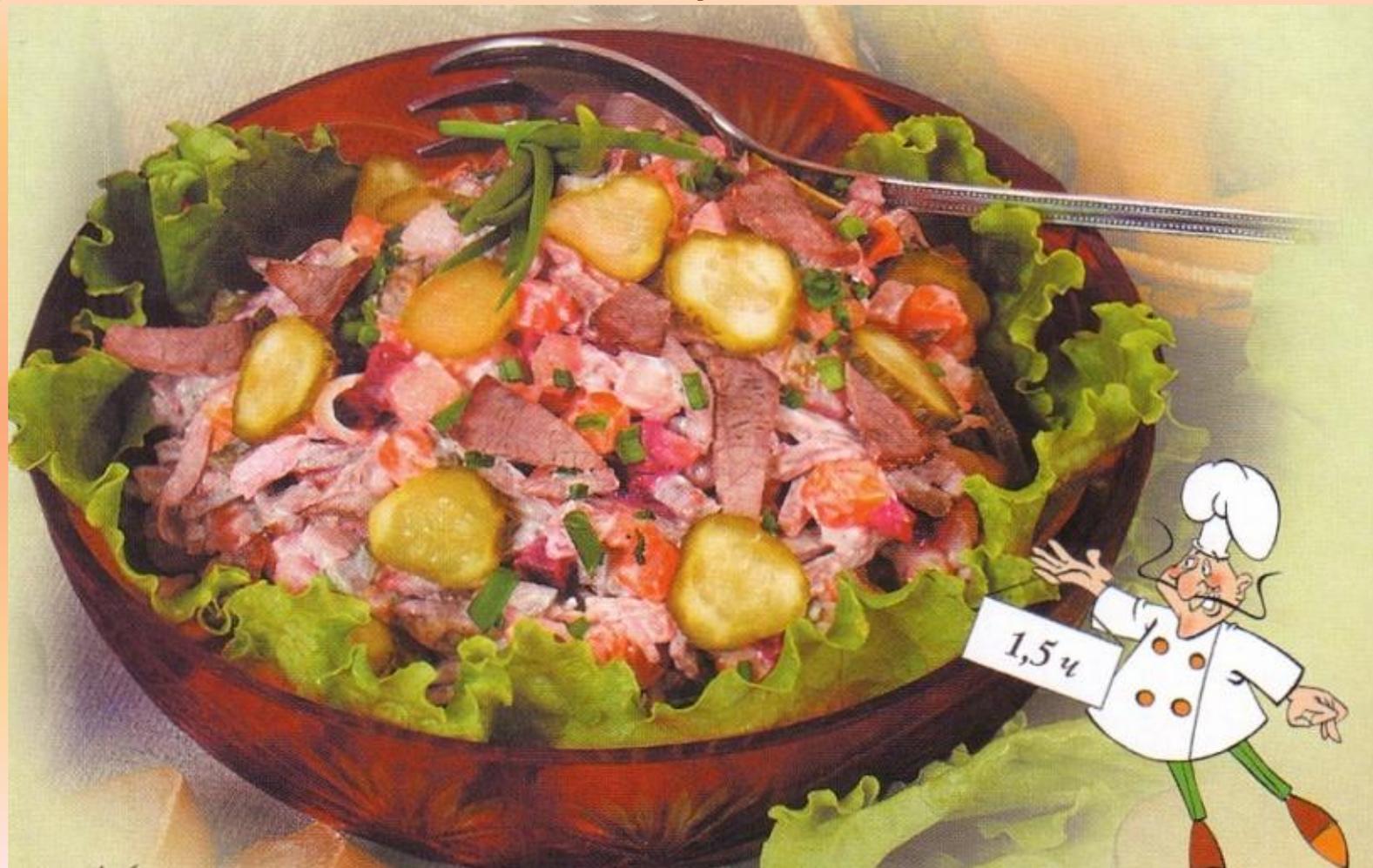


Винегрет с мясом

Инвентарь и посуда: *доска разделочная ОС, нож поварской, кастрюля, ложка столовая, посуда из неокисляющегося материала, салатник.*

Рецептура: 300 гр филе говядины, 3 клубня картофеля, 3 моркови, 1 свекла, 2 соленых огурца, 100 гр квашенной капусты, 100 гр сметаны, 50 гр майонеза, соль, черный молотый перец .

Для украшения салата: листья салата, зеленый лук.

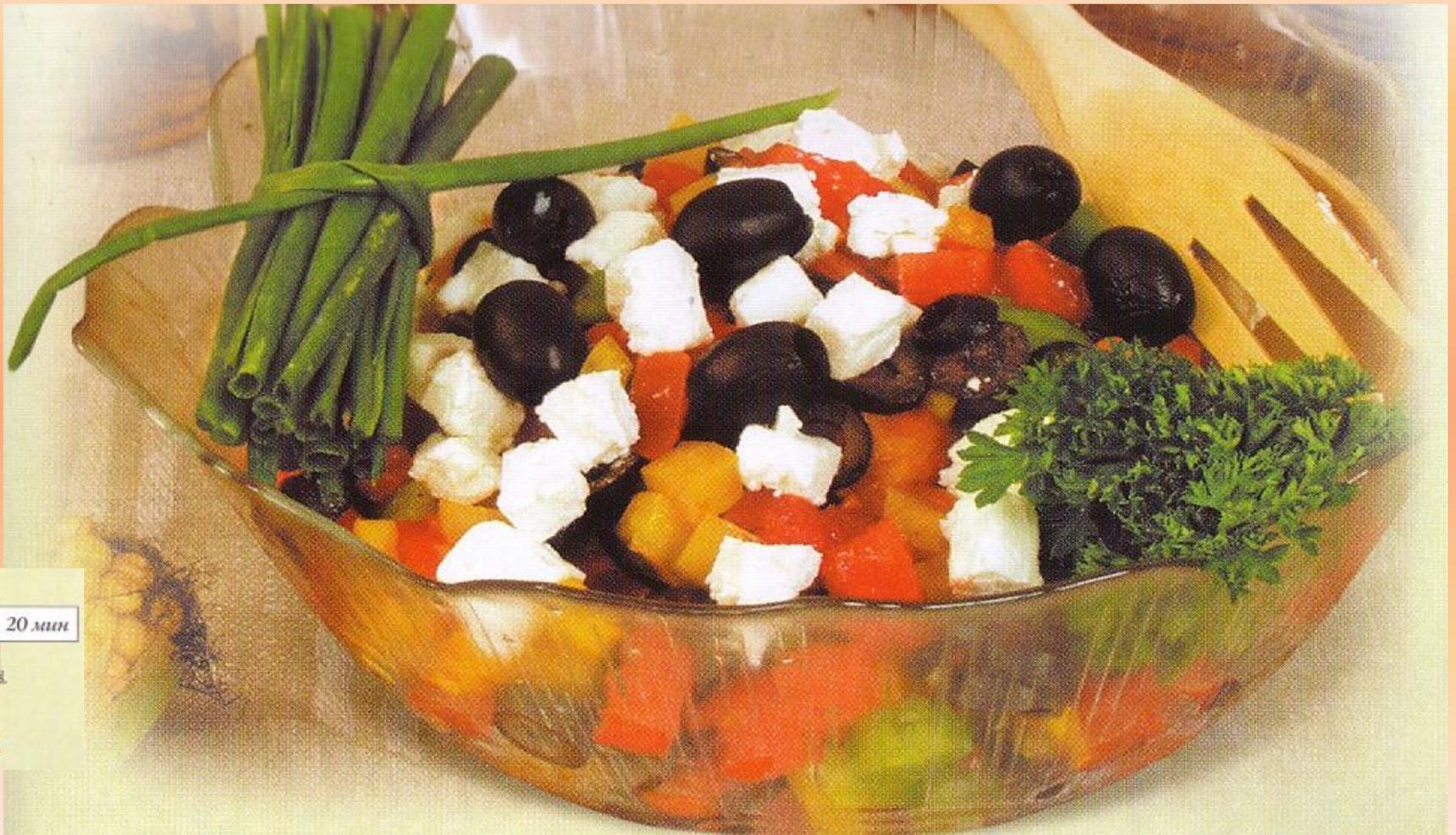


Греческий салат

Инвентарь и посуда: доска разделочная ОС, нож поварской, ложка столовая, посуда из неокисляющегося материала, салатник.

Рецептура: 4 помидора, 1 желтый сладкий перец, 1 зеленый сладкий перец, 150 гр маслин без косточек, 200 гр брынзы, 4 столожки растительного масла.

Для украшения: зеленый лук, зелень петрушки, несколько маслин.

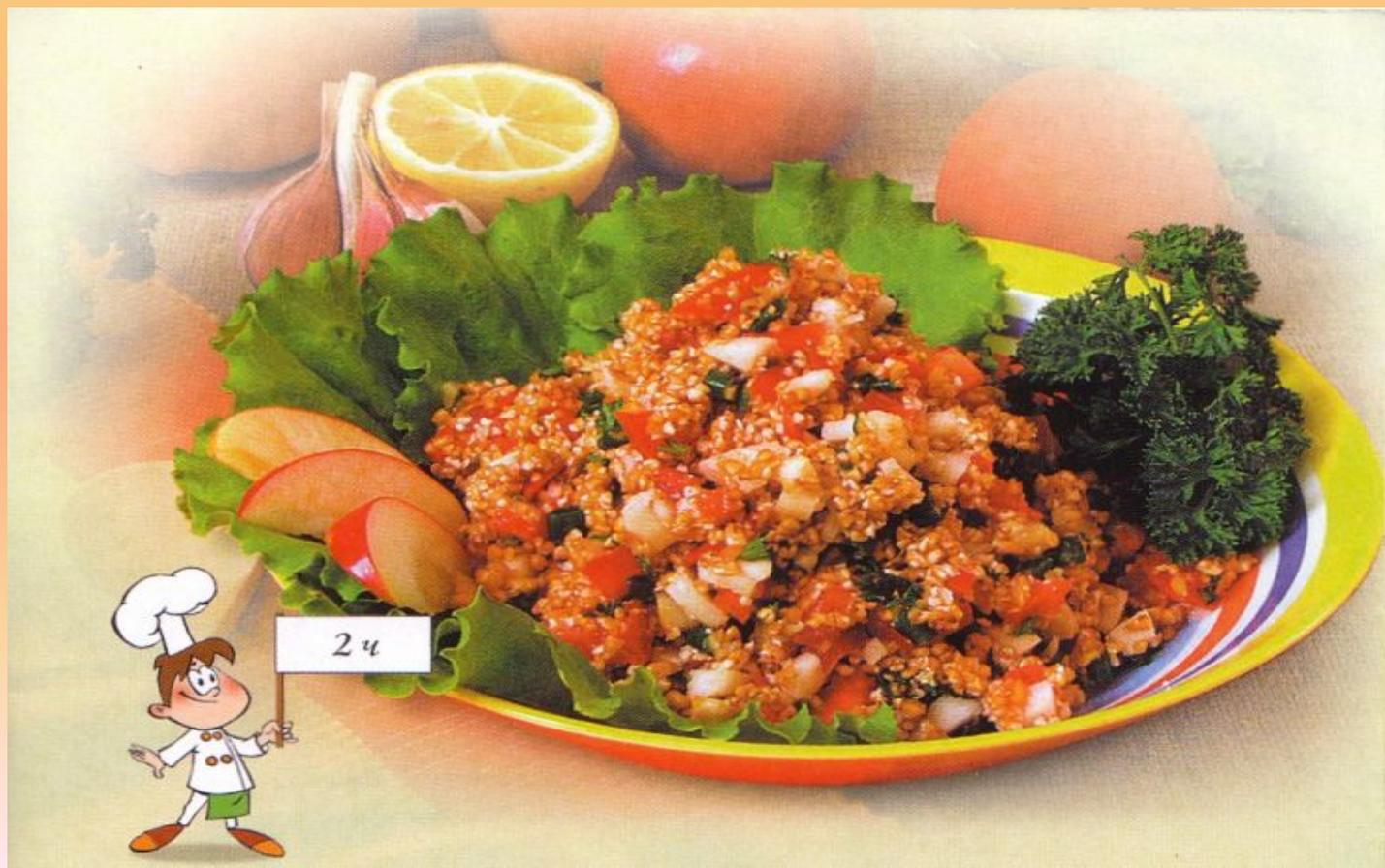


Салат «Чингисхан»

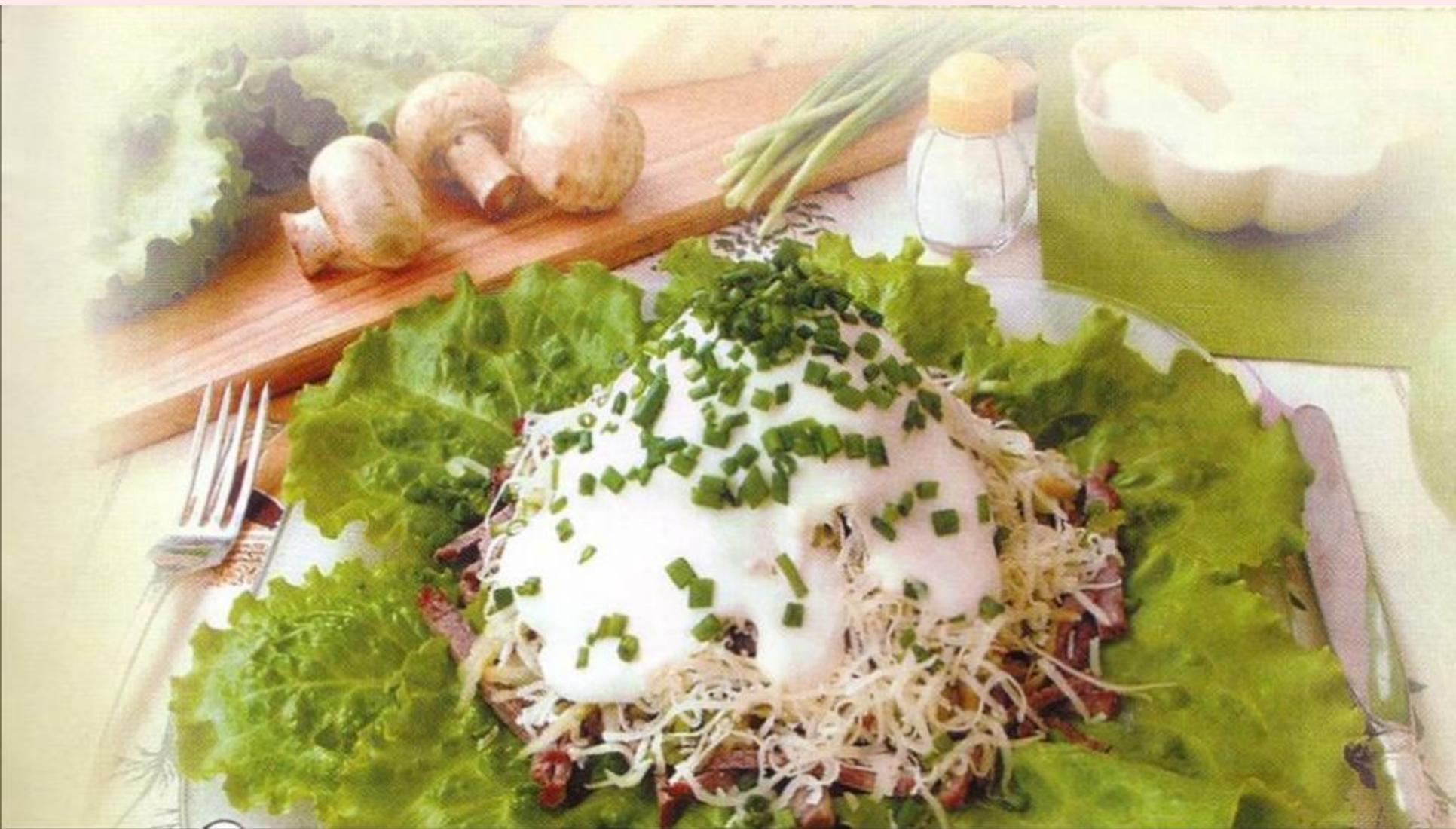
Инвентарь и посуда: доска разделочная ОС, нож поварской, ложка столовая, посуда из неокисляющегося материала, салатник.

Рецептура: 2 помидора, 1 ст. пшеничной крупы, 1 сладкий перец, 2 яблока, 1 зубчик чеснока, 4 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, зеленый лук, перец черный молотый, соль, 2 ст. ложки лимонного сока.

Для украшения: зелень петрушки, листья салата, кусочки яблока.



Салат мясной с сыром



Салаты

Салат- блюдо из одного или нескольких продуктов, заправленных сметаной, майонезом, соусом, уксусом, растительным маслом.



По основному продукту салаты бывают:

- Овощные;
- Мясные;
- Рыбные;
- Фруктовые;
- Смешанные – ассорти.



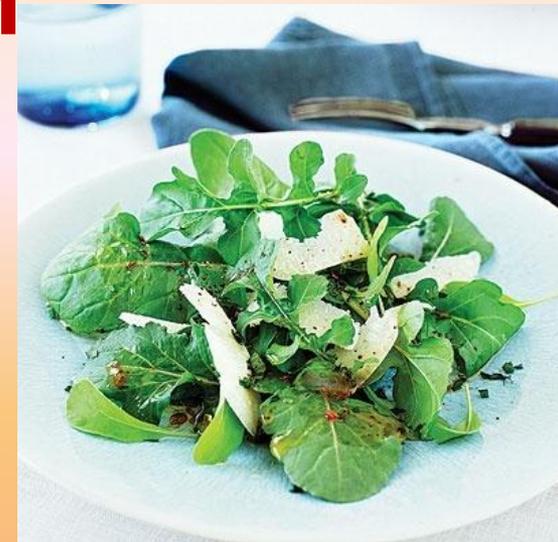
Технология приготовления салатов

- Все продукты проходят первичную, некоторые и тепловую обработку.
- Все продукты готовят за 2 часа до подачи на стол.
- Нельзя соединять горячие и холодные продукты.
- Заправляют и оформляют салаты непосредственно перед подачей на стол.
- Хранить салаты – незаправленные не более 12 часов, заправленные – не более 6 часов.



Оформление салатов и подача их к столу

- *Салаты подают в салатниках.*
- *Салаты украшают только теми продуктами, которые в него входят*



Салат из квашенной капусты и маринованных грибов

Инвентарь и посуда: доска разделочная ОС, нож поварской, ложка столовая, посуда из неокисляющегося материала, салатник.

Рецептура: 200 гр маринованных грибов, 100 гр квашеной капусты, 2 маринованных огурца, 2 дольки чеснока, 1 сладкий перец, 1ч. Ложка сахара, 3 ст. ложки растительного масла.

Для украшения: зелень петрушки.



Салат с орехами и

Черносливом

Инвентарь и посуда: доска разделочная ОС, нож поварской, ложка столовая, посуда из нержавеющей стали, салатник.

Рецептура: 1 свекла, 200 гр чернослива, 100 гр грецких орехов, 1 ст ложка консервированного хрена, 50 гр майонеза, соль.



Салат с апельсинами



Салат «Хазар»



Салат «Мимоза»

Инвентарь и посуда: *доска разделочная ОС, нож поварской, кастрюля, ложка столовая, посуда из неокисляющегося материала, салатник.*

Рецептура: 200 гр консервированной рыбы в масле, 2 луковицы, 2 клубня картофеля, 2 моркови, 6 яиц, 200 гр майонеза.

Для украшения салата: листья салата, зелень петрушки, вареная морковь..





Карвинг

(от англ. *carve* - резать)
фигурная резка по
овощам
и фруктам, которая
используется для
украшения блюд.



Санитарно – гигиенические

К содержанию помещения и оборудования.

- Помещение кухни следует содержать в чистоте и порядке. Регулярно делать влажную уборку.
- Чистую посуду хранить в закрытых шкафах или на закрытых полках.
- Пищевые отходы собирать в бачок или ведро с крышкой, своевременно выносить их.



К лицам, приготавливающим пищу.

- Пищу готовят в специальной одежде.
- Руки должны быть тщательно вымыты. Волосы должны быть спрятаны под косынку или шапочку.

К приготовлению пищи.

Использовать только свежие продукты.
Доски для разделки продуктов должны быть промаркированы.

К хранению продуктов и готовых блюд.

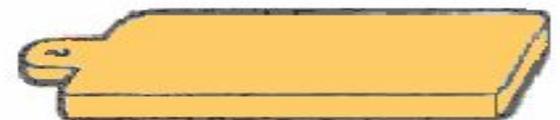
- Продукты и готовые блюда хранят закрытыми и не дольше положенного срока.
- Скоропортящиеся продукты хранят в холодильнике.
- Нельзя употреблять в пищу несвежие продукты и с истекшим сроком хранения. Это может привести к отравлению.
- Перед тепловой обработкой продукты тщательно моют, очищают и нарезают.
- Нельзя пользоваться посудой с повреждённой эмалью и из окисляющегося металла.



Для хлеба



**Для варенных
овощей**



**Для сырых
овощей**

Украшение салата.

Карвинг

- Лилия из лука
- Лебедь из яблока
- Украшение блюд зеленью

Лилия из лука

- Нужно взять крепкую луковицу средних размеров, очистить ее от шелухи. Ножом в луковице сделать зубчатые разрезы так, чтобы острие ножа доходило до самой середины луковицы.
- Аккуратно развести в разные стороны. Луковица раскроется, словно кувшинка.



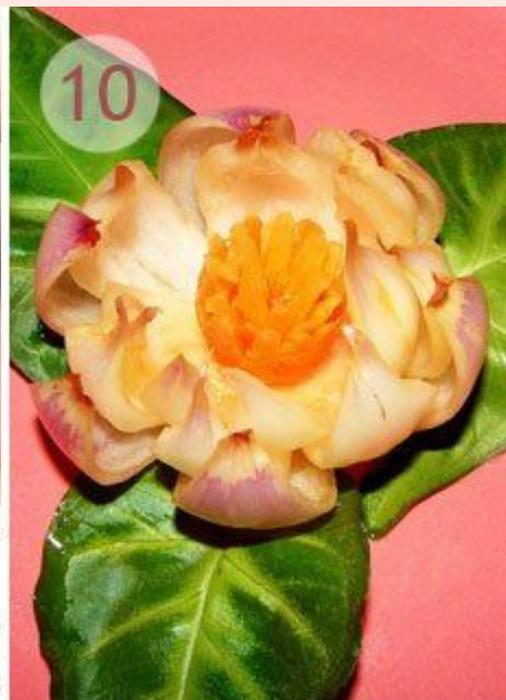
Лилия из лука



МК
Мастер-Класс



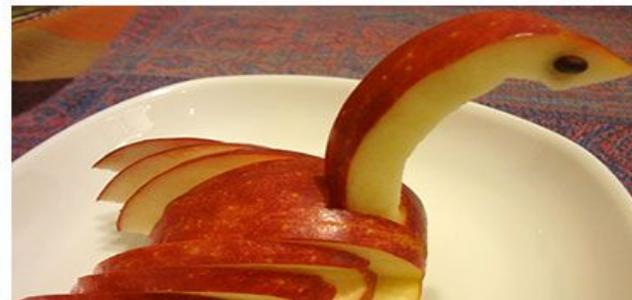
Лилия из лука



МК
Мастер-Класс



Лебедь - из ябл



Лебедь - из яблока



МК
Мастер-Класс



Тест

1. Что такое салат?

- а. блюдо из одного или нескольких продуктов заправленных сметаной, майонезом, уксусом, соусом, растительным маслом;
- б. блюдо приготовленное из нескольких продуктов, с добавлением бульона;

2. Для изготовления винегрета используют:

- а. помидоры, перец, морковь,
- б. морковь, свеклу,

3. Срок хранения заправленного салата?

- а. 6 часов;
- б. 12 часов,

4. Форма фигурной нарезки овощей:

- а. брусочки, кубики;
- б. звездочки, гребешки,

5. Форма нарезки овощей для салата «Винегрета»

- а. кубики,
- б. кружочки

Спасибо за внимание!!!

