

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

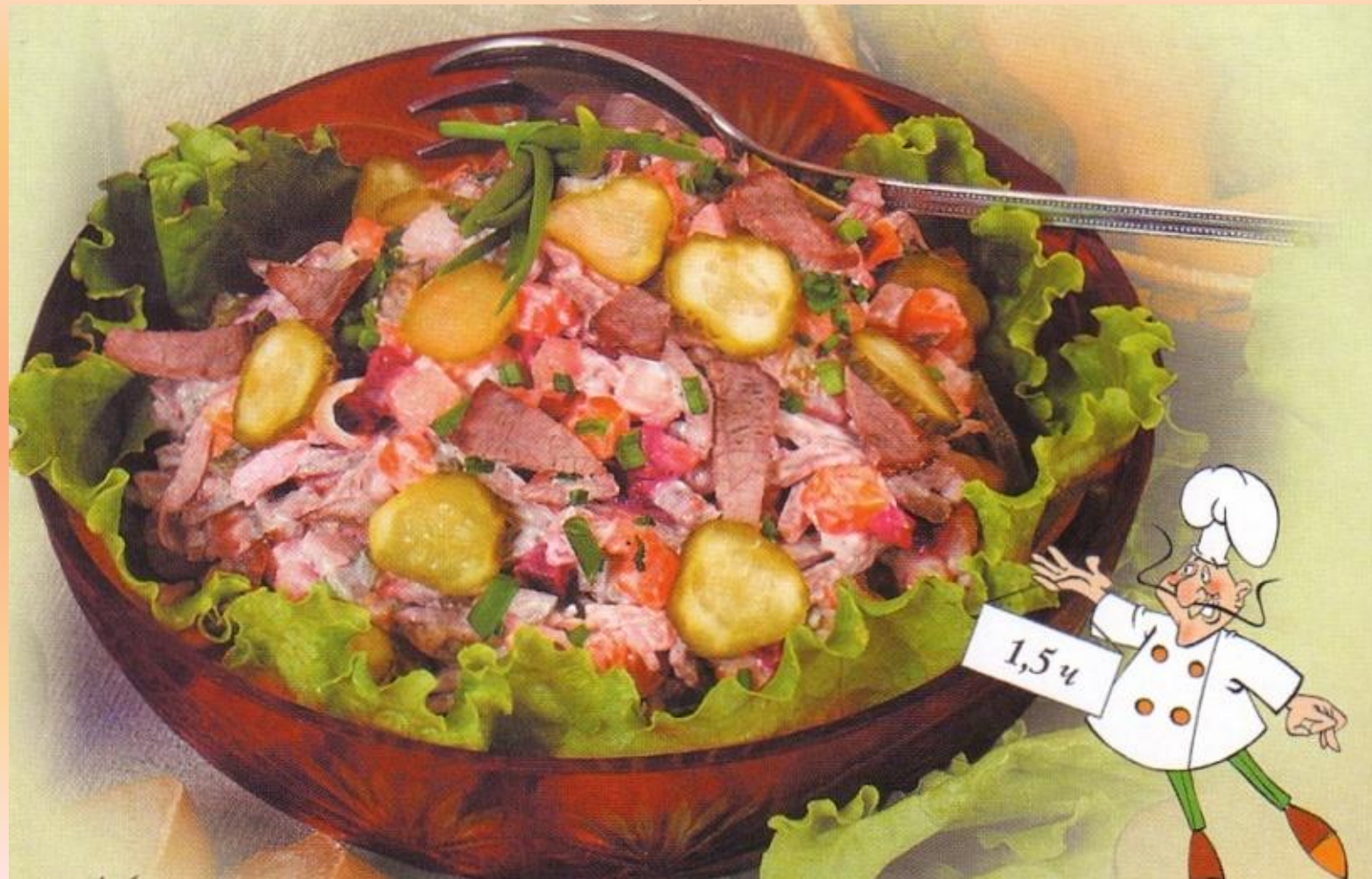


# Винегрет с мясом

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.

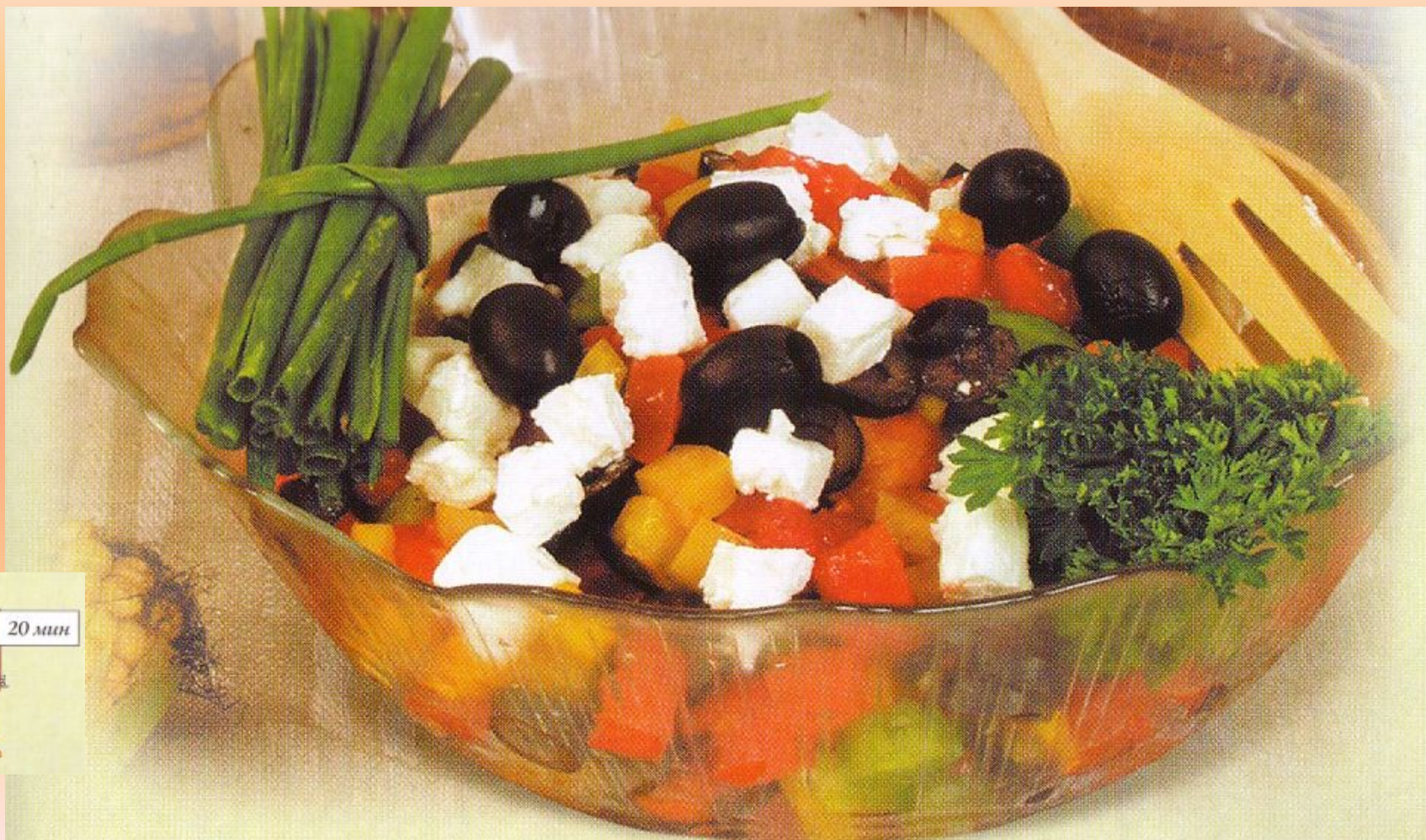


# Греческий салат

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 стложки растительного масла.

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



20 мин

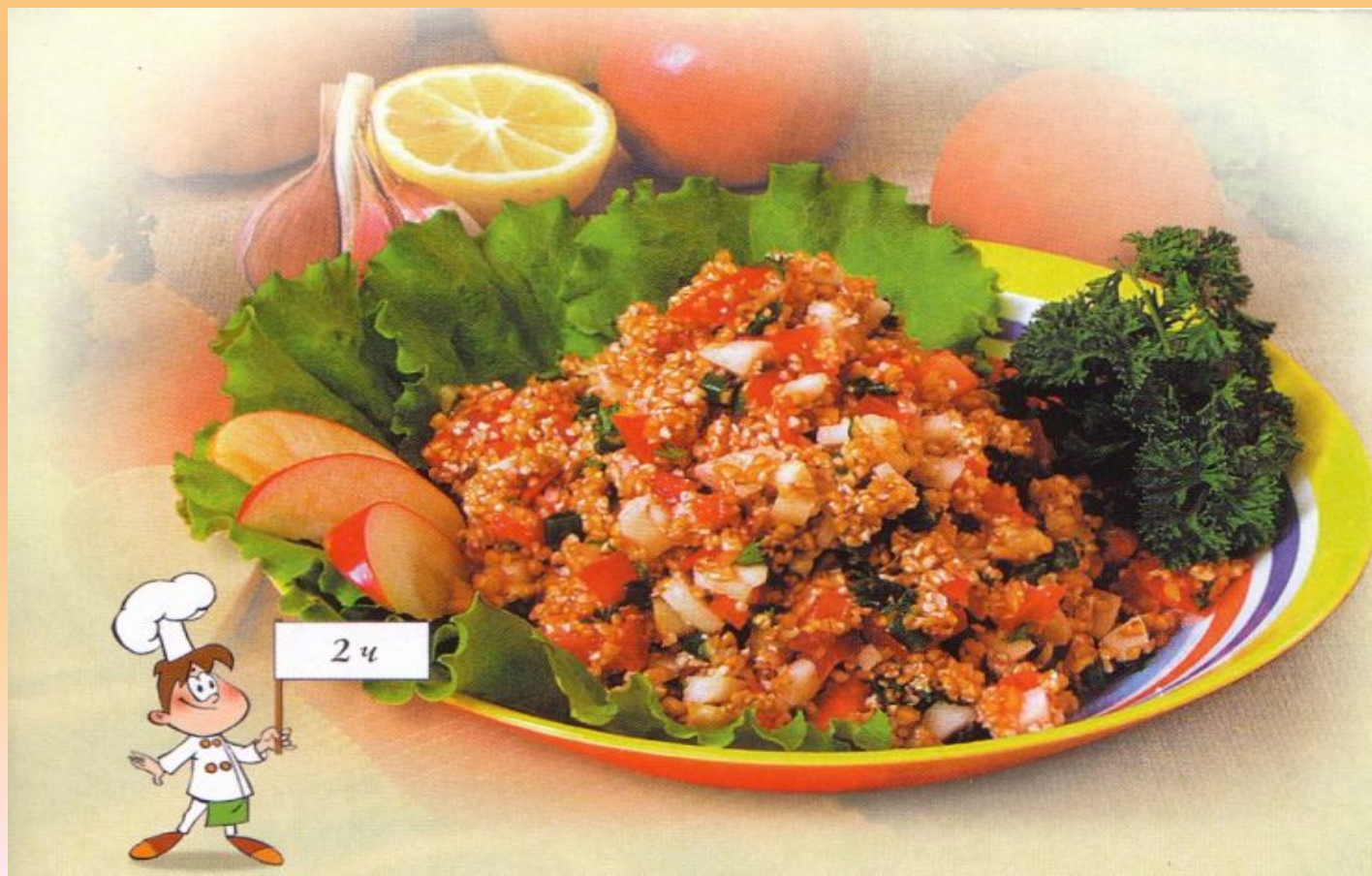


# Салат «Чингисхан»

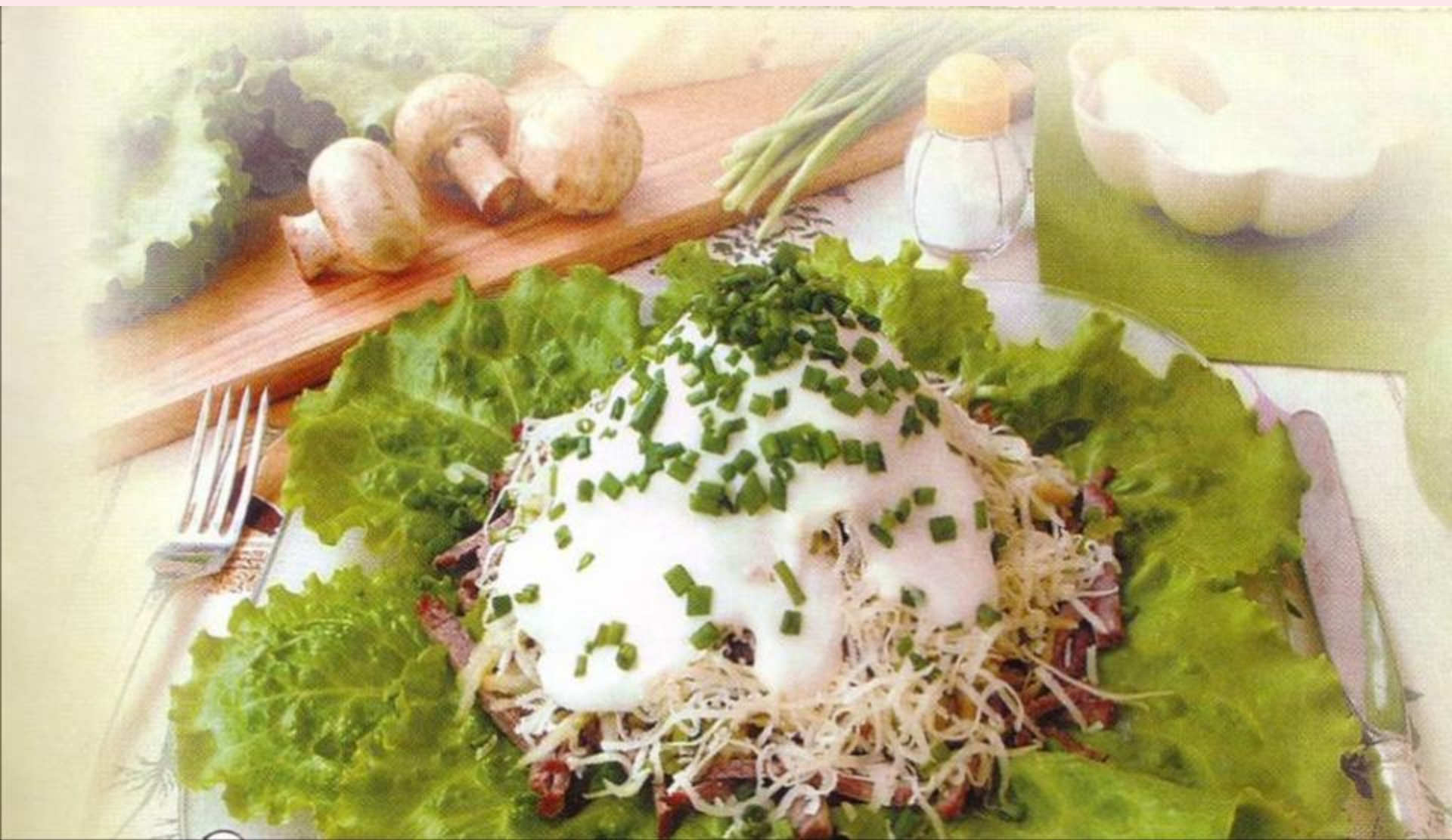
*Инвентарь и посуда: доска разделочная ОС, нож поварской, ложка столовая, посуда из неокисляющегося материала, салатник.*

*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.



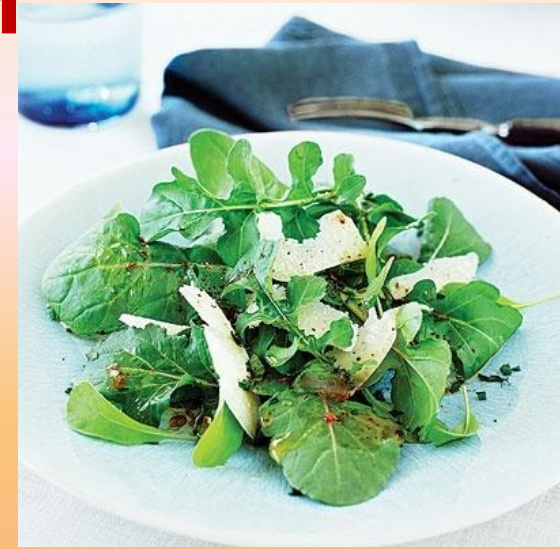
# Технология приготовления салатов

- 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.*

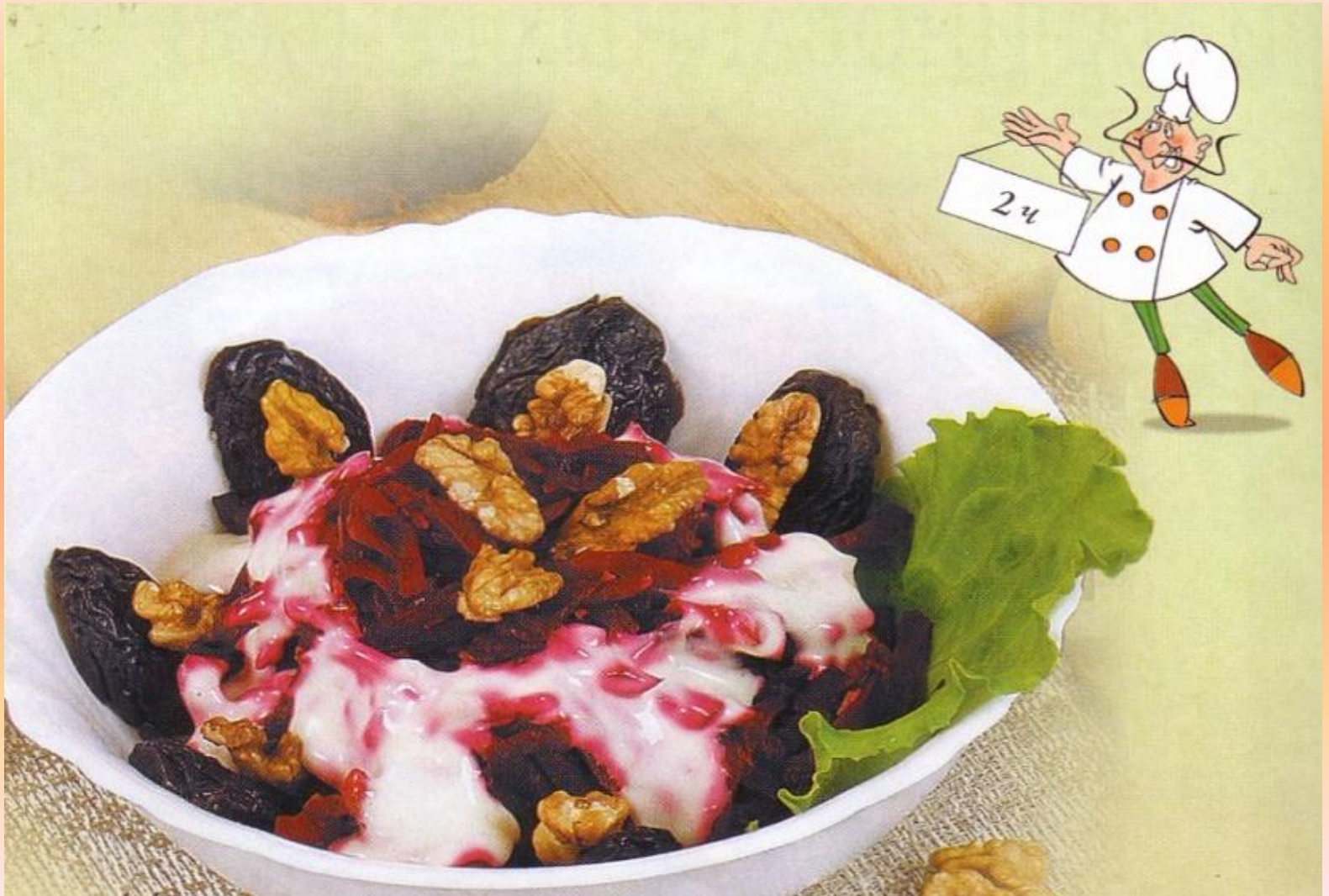


# Салат с орехами и

## 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. *curve* - 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.*

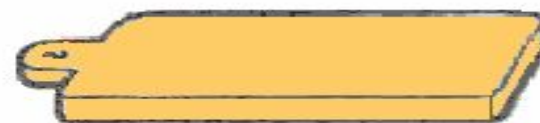
- Продукты и готовые блюда хранят закрытыми и не дольше положенного срока.
- Скоропортящиеся продукты хранят в холодильнике.
- Нельзя употреблять в пищу несвежие продукты и с истекшим сроком хранения. Это может привести к отравлению.
- Перед тепловой обработкой продукты тщательно моют, очищают и нарезают.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



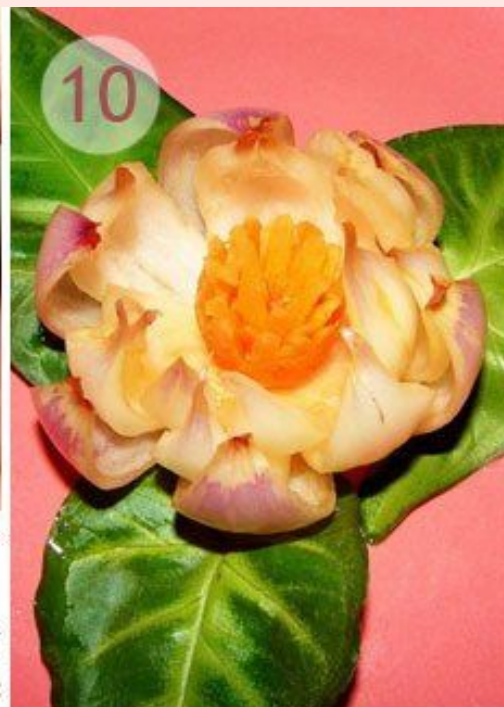
# Лилия из лука



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!!!*

