

Салаты- коктейли



Ситников и Попов 270 группа

Определение

Что такое салат-коктейль? Это обычный фруктовый, овощной, мясной — словом, любой — салат. Вот только подают его уложенным в прозрачные фужеры или бокалы.

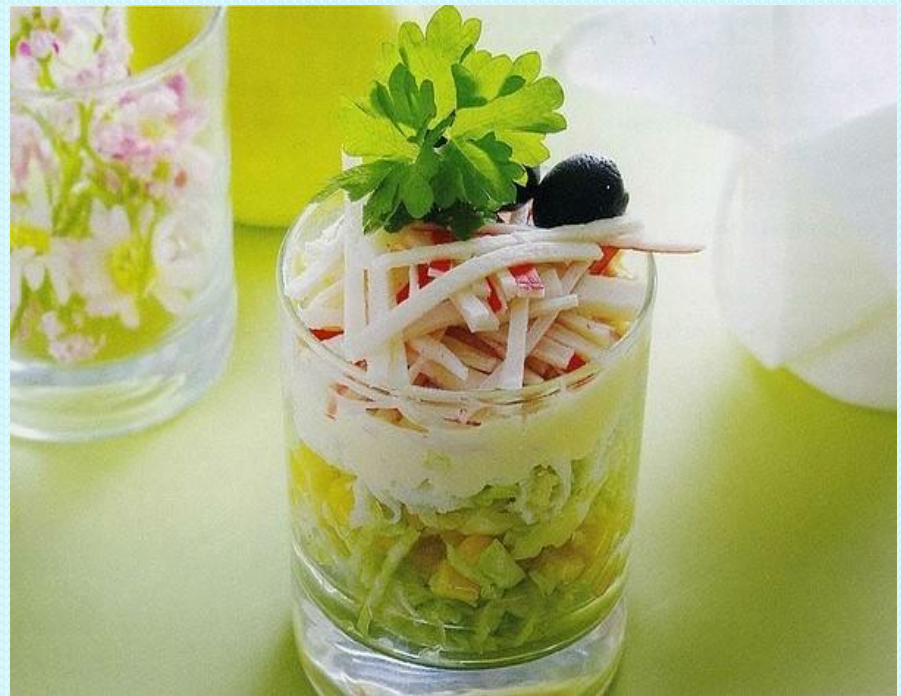
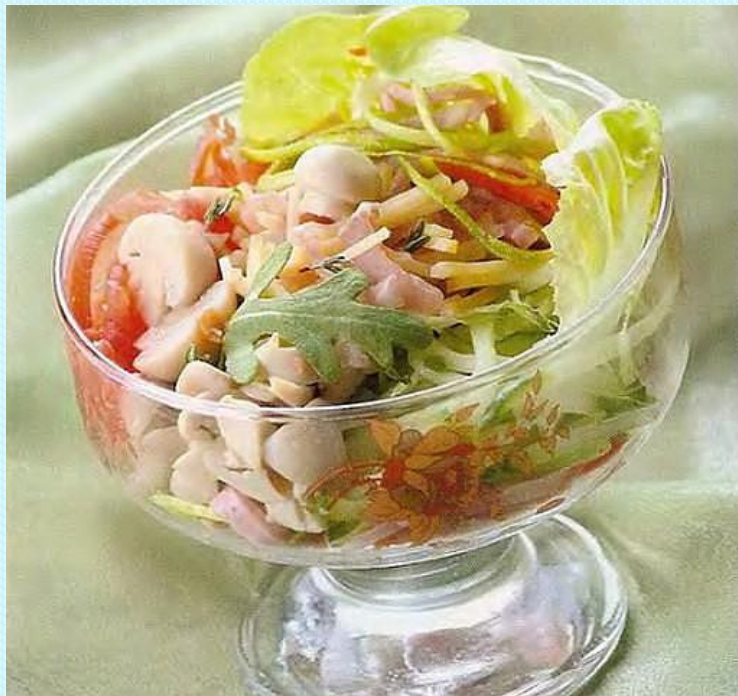


Классификация

- Салаты- коктейли
- Закусочные
- Десертные

Закусочные салаты-коктейли

Такой вид салатов-коктейлей готовится из овощей, мясных, рыбных продуктов, грибов и т.д.



Десертные салаты-коктейли

Такой вид салатов-коктейлей готовится из ягод, фруктов.



Используемая посуда

Всё зависит от разновидности того или иного салата, так что форма салатницы будет варьироваться, например, фужеры на высокой ножке, конические стаканы и креманки. Салаты-коктейли подаются только с чайной или специальной десертной ложкой.



Сырье для приготовления

- Закусочные

- Колбаса, ветчина, мясо птицы, креветки, морковь, картофель и т.д

- Десертные

- Апельсины, ананас, киви, бананы, клюква и и.д

Технология приготовления

Слоеный салат из помидоров с крабовым мясом:

крабовое мясо - 100г
помидоры - 3 шт. (небольшие)
соль - по вкусу
чеснок - 1 зубчик
майонез - по вкусу
свежая зелень - по вкусу



Нарезать помидоры (маленькими кубиками) и крабовое мясо (мелко нарубить). Майонез смешать с продавленным чесноком. Посуду наполнить наполовину помидорами, посыпать солью и добавить немного свежей зелени. На помидоры выложить по 1 ч.л. чесночного майонеза. Сверху положить нарезанное крабовое мясо и украсить зеленью.

Коктейль-салат с тыквой и курицей:



куриная грудка - 500г
тыква (очищенная, мелко порезанная) - 300г
красный лук - 1 шт.
зеленый салат - 150г
оливковое масло - 3 ст. л.
соль - 1 ч. л.
чёрный перец молотый - 1 щепоть
бальзамический уксус - 2 ст.л.

Очищенную тыкву мелко порезать. Почистить и порезать лук. Обжарить куриные грудки. Слегка обжарить тыкву. Курицу порезать мелкими кусочками, смешать с тыквой, луком, посолить, поперчить, полить маслом и бальзамическим уксусом. Так в маринаде можно держать этот салат несколько часов. Перед подачей положить листья салата в креманки (фужеры или стаканы) на дно, остатки порвать и смешать со смесью курица, тыква, лук.

Оформление и подача

Фужер с салатом должен стоять на застеленной салфеткой тарелке. Перед тем как подать на стол салат-коктейль, его необходимо красиво оформить. При этом нужно учитывать, что в оформлении используются те продукты, которые входят в состав блюда, и чаще всего — зелень. К некоторым салатам-коктейлям можно подать маленькие тосты, положив их на тарелку рядом с фужером.

Спасибо за внимание!

