



«Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

Тема:

«Приготовление и оформление салатов»

Актуализация опорных знаний

1. Перечислите: Из каких продуктов готовят холодные блюда?
2. В чем ценность холодных блюд
3. Укажите: Почему при приготовлении холодных блюд необходимо соблюдать строгие санитарные правила?
4. Укажите: Классификацию холодных блюд
5. Укажите: Температуру отпуска холодных блюд
6. Перечислите посуду для отпуска холодных блюд.

1. Перечислите: Из каких продуктов готовят холодные блюда?

Из овощей, фруктов, мясных, рыбных продуктов, яиц, грибов

2. В чем ценность холодных блюд?

Они богаты пищевыми веществами, способствуют возбуждению аппетита, лучшей усвояемости пищи

3. Укажите: Почему при приготовлении холодных блюд необходимо соблюдать строгие санитарные правила?

Готовые блюда после оформления не подвергаются тепловой обработке

4. Укажите: Классификацию холодных блюд

Бутерброды, салаты и винегреты, блюда из овощей, яиц, грибов, блюда из рыбы и морепродуктов, блюда из мяса и мясопродуктов

5. Укажите: Температуру отпуска холодных блюд

10-12°C

6. Перечислите посуду для отпуска холодных блюд

6. Посуда



- закусочные тарелки,
- салатники, селёдочницы,
- икорницы,
- овальные и круглые блюда,
- вазы,
- креманки



Критерии оценки

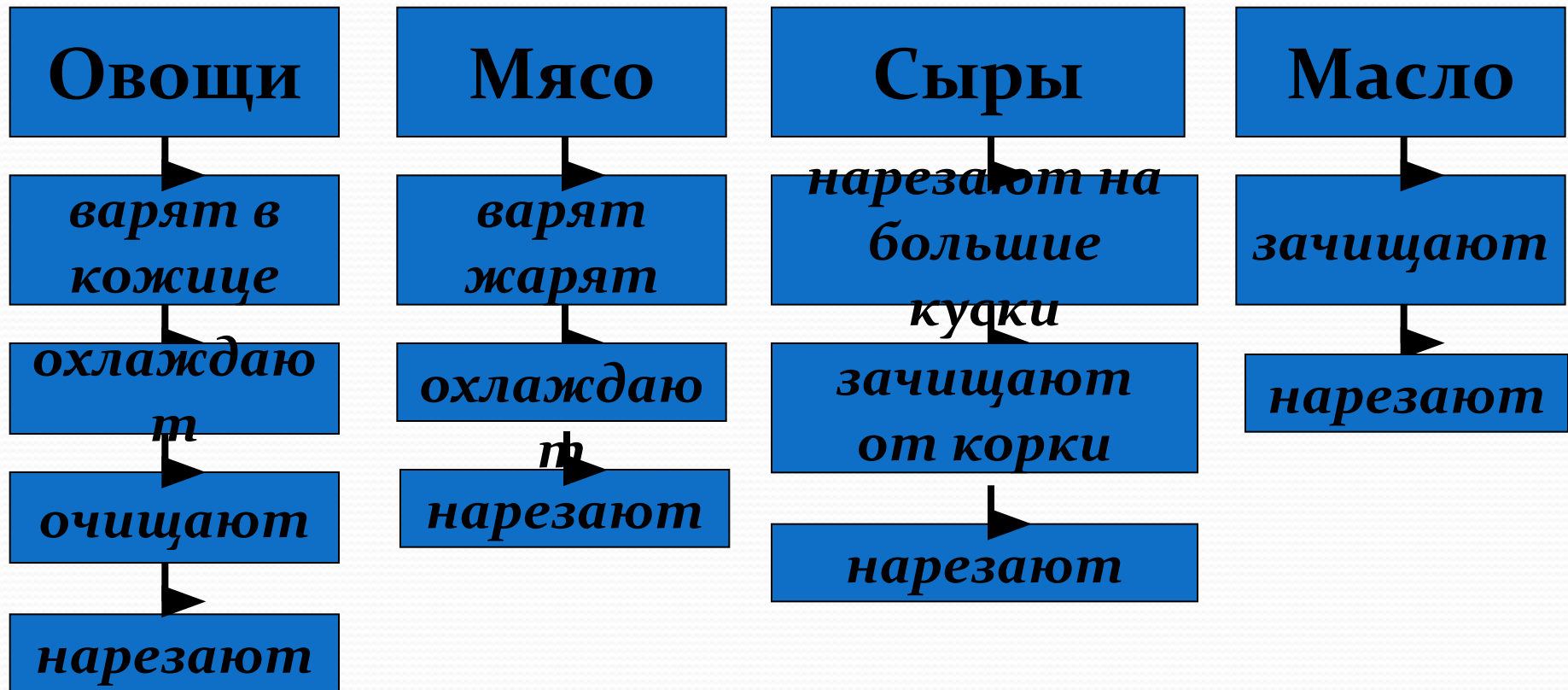
- «5»- 6 правильных ответов
- «4»- 5 правильных ответов
- «3»- 4 правильных ответа

Предварительное определение уровня знаний

1. Подготовка продуктов

перед приготовлением холодных блюд

Продолжите схемы подготовки следующих продуктов:



2. Дополните технологическую последовательность обработки сельди:

- а) отрезать часть брюшка
- б) Удалить внутренности
- в) Удалить черную пленку
- г) Надрезают кожу по спине во всю длину и снимают ее
- д) Отрубить голову, хвост, удалить позвоночную и реберные кости
Промывают



История салата





Первые салаты

Слово salato или salata (солёный)
обозначало «блюдо с заправкой»



Яблочный уксус



Мед



Оливковое масло

Заправки



Некоторые вариации Римского салата





DM



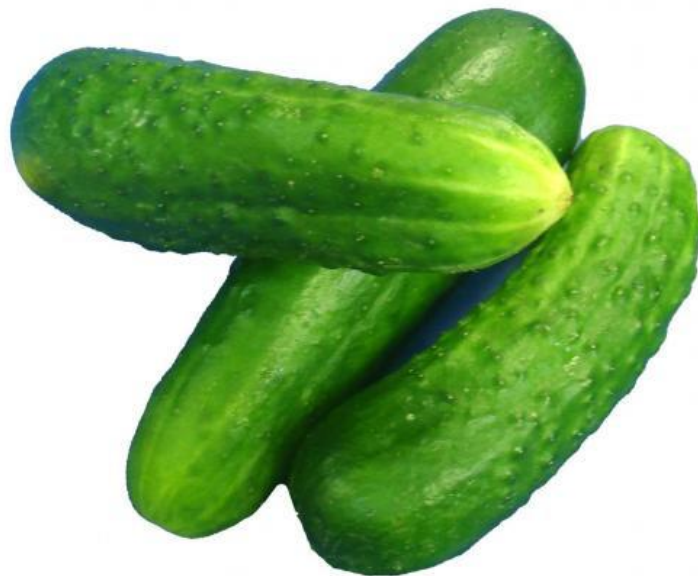


29

Спаржа



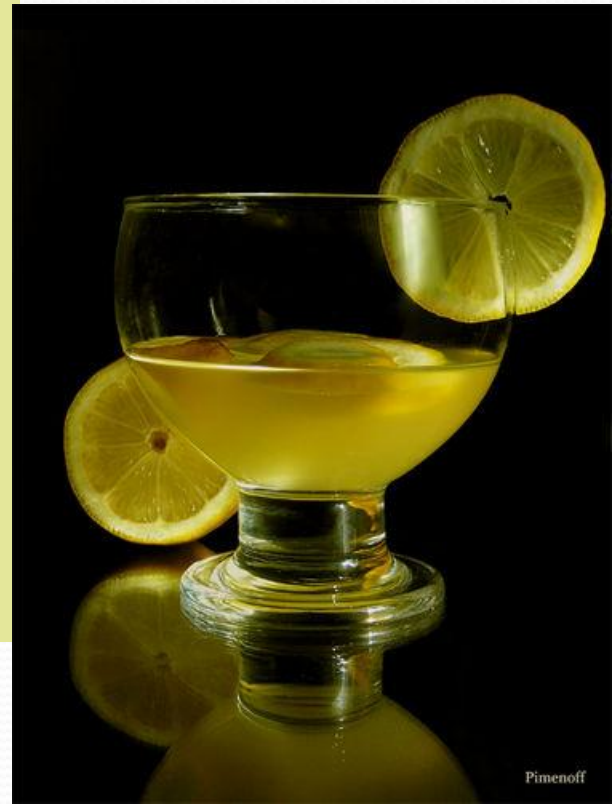
Артишок



Огурцы

18 век





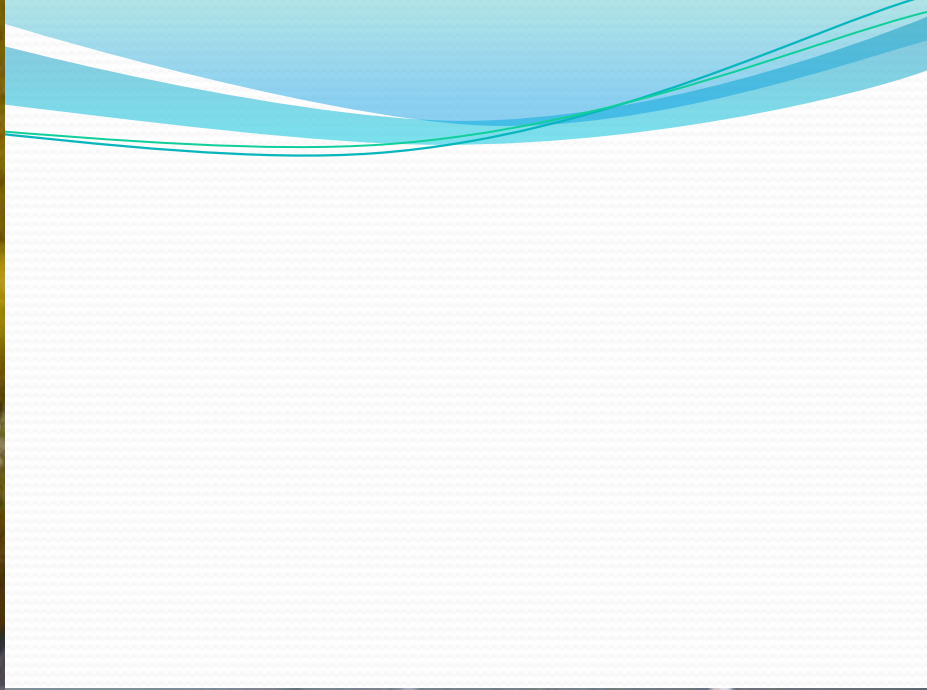
Фрукты, овощи



19 ВЕК











"О ЖИВЬЕ"



20 век

Все виды мяса



Рыба



Грибы

Консервированные бобы и кукуруза



Все виды морепродуктов: *креветки,*
омары, кальмары, моллюски.





Надин



гография елена_110