

ПРОЕКТ
«ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС
ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ. ПРИГОТОВЛЕНИЕ
САЛАТА «МУЖСКИЕ ГРЁЗЫ»»

Работу выполнил ученик 11 класса
Сёмин Виталий
Руководитель:
Шальнева Галина Анатольевна.



ЦЕЛЬ ПРОЕКТА:

ИЗУЧИТЬ ТЕХНОЛОГИЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

САЛАТОВ.

ПРИГОТОВИТЬ САЛАТ «МУЖСКИЕ ГРЁЗЫ».



Задачи:

1. *ОЗНАКОМЛЕНИЕ С РАЗНОВИДНОСТЯМИ САЛАТОВ И ОСОБЕННОСТЯМИ ИХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.*

2. *ИЗУЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТА И ХАРАКТЕРИСТИКИ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРОДУКТОВ.*

3. *СОСТАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТА «МУЖСКИЕ ГРЁЗЫ»*

4. *РАСЧЁТ ЗАТРАТ НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТА «МУЖСКИЕ ГРЁЗЫ»*



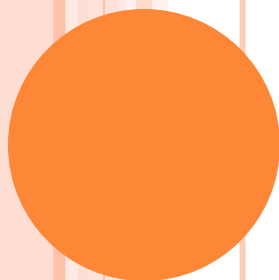
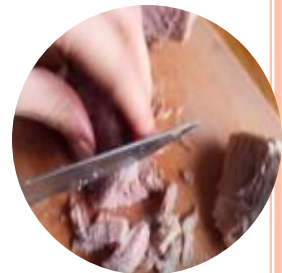
ОБЩИЕ ПРАВИЛА:

1. **ПРОДУКТЫ ДОЛЖНЫ БЫТЬ СОВМЕСТИМЫ ПО ВКУСУ.**
2. **КАЖДОМУ САЛАТУ СООТВЕТСТВУЕТ СВОЯ ЗАПРАВКА.**
3. **КОГДА НАЧИНАЮТ СОСТАВЛЯТЬ И ЗАПРАВЛЯТЬ САЛАТ, ПРОВЕРЯЮТ, НЕ ПОВТОРЯЕТ ЛИ ОН ПО СОСТАВУ ДРУГИЕ БЛЮДА НА СТОЛЕ И НЕ ПРОТИВОРЕЧИТ ЛИ ОН ИМ.**
4. **САЛАТЫ, ПОДАВАЕМЫЕ В КАЧЕСТВЕ ЗАКУСКИ, МОГУТ СОДЕРЖАТЬ НЕОВОЩНЫЕ КОМПОНЕНТЫ.**
5. **САЛАТЫ, КОТОРЫЕ ПОДАЮТСЯ КО ВТОРОМУ БЛЮДУ, ДОЛЖНЫ СОСТОЯТЬ ИЗ ЗЕЛЕНИ, ЧТОБЫ ОСВЕЖИТЬ И ВЫЗВАТЬ АППЕТИТ, А НЕ НАСЫТИТЬ.**
6. **К ЖИРНОМУ МЯСНОМУ БЛЮДУ, ВРОДЕ ПЛОВА, ИЛИ ХОРОШЕМУ СТЕЙКУ, ПРИГОТОВЛЕННОМУ НА МАНГАЛЕ, ПОДОЙДУТ САЛАТЫ: ИЗ ЯБЛОК И ЧЕСНОКА, ИЗ ВИШЕН, ЛУКА, ЗЕЛЕННЫХ ПЕРЬЕВ ЧЕСНОКА И УКРОПА.**



**Лук, яйцо ОТВАРНОЕ
МЯСО ОТВАРНОЕ, СЫР
ЗЕЛЕНЬ, МАЙОНЕЗ.**

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЁНОГО САЛАТА «МУЖСКИЕ ГРЁЗЫ»



ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ГОТОВОГО САЛАТА.

ВНЕШНИЙ ВИД: ПРОДУКТЫ НАРЕЗАНЫ АККУРАТНО СОЛОМКОЙ, УЛОЖЕНЫ РОВНЫМИ СЛОЯМИ В СТЕКЛЯННЫЙ САЛАТНИК. САЛАТ УКРАШЕН, СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ И ТОМАТАМИ ЧЕРРИ.

КОНСИСТЕНЦИЯ: МЯГКАЯ, НЕЖНАЯ, СОЧНАЯ.

ВКУС И ЗАПАХ: СООТВЕТСТВУЕТ ИСПОЛЬЗУЕМЫМ ПРОДУКТАМ, В МЕРУ СОЛЁНЫЙ.

ЦВЕТ СЛОЁВ: СООТВЕТСТВУЕТ ОПРЕДЕЛЁННОМУ ПРОДУКТУ.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ.

В ТЕЧЕНИЕ РАБОТЫ НАД ПРОЕКТОМ Я ПРИШЕЛ К ТАКОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ, САЛАТЫ ПОЯВИЛИСЬ В ИСТОРИИ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА МНОГО ТЫСЯЧЕЛЕТИЙ НАЗАД, ОНИ ИГРАЮТ НЕМАЛОВАЖНУЮ РОЛЬ В ЕГО МЕНЮ. ПРОДУКТЫ, ВХОДЯЩИЕ В СОСТАВ САЛАТОВ ЯВЛЯЮТСЯ НЕ ТОЛЬКО ПОСТАВЩИКАМИ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ВИТАМИНОВ, НО И РЕГУЛЯТОРАМИ ПИЩЕВАРЕНИЯ, А ТАКЖЕ ПОВЫШАЮТ ПИЩЕВУЮ ЦЕННОСТЬ БОЛЬШИНСТВА ПРОДУКТОВ.

ДВА ОСНОВНЫХ ПРЕИМУЩЕСТВА САЛАТА: ВО-ПЕРВЫХ, БЫСТРОТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОТСУТСТВИЕ ПОДОГРЕВА, ВО-ВТОРЫХ, НАЛИЧИЕ НЕ ЗАМЕНИМЫХ ДЛЯ ОРГАНИЗМА ВИТАМИНОВ. САЛАТЫ И НА СЕГОДНЯШНИЙ ДЕНЬ ОСТАЮТСЯ ВОСТРЕБОВАННЫМ БЛЮДОМ НА НАШЕМ СТОЛЕ. НА СЕГОДНЯШНИЙ ДЕНЬ СУЩЕСТВУЮТ ТЫСЯЧИ ВАРИАЦИЙ САЛАТОВ НА ОСНОВЕ МЯСА, РЫБЫ, ОВОЩНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ И КАКУЮ БЫ ИЗ НИХ ВЫ НИ ВЫБРАЛИ – ЭТО ВСЕГДА ОЧЕНЬ ЭФФЕКТНОЕ И ВКУСНОЕ БЛЮДО, КОТОРОЕ ТОЧНО НЕ ОСТАНЕТСЯ НЕЗАМЕЧЕННЫМ.



