



Дифференциация салатов

A close-up photograph of a fresh salad in a glass bowl. The salad consists of sliced cucumbers, cherry tomatoes, and fresh green herbs like dill and parsley. The bowl is placed on a red surface.

Салат

(от итал. Salato, Salata, т. е. соленое) — холодное блюдо, приготовляемое из различных овощей (от итал. Salato, Salata, т. е. соленое) — холодное блюдо, приготовляемое из различных овощей с приправой уксусом (от итал. Salato, Salata, т. е. соленое) — холодное блюдо, приготовляемое из различных овощей с приправой уксусом, растительным маслом (от итал. Salato, Salata, т. е. соленое) — холодное блюдо, приготовляемое из различных овощей с приправой уксусом, растительным маслом, майонезом (от итал. Salato, Salata, т. е. соленое) — холодное блюдо, приготовляемое из различных овощей с приправой уксусом, растительным маслом, майонезом, сметаной (от итал. Salato, Salata, т. е. соленое) — холодное блюдо,

Салаты

Фруктовые

Овощные

Рыбные

Мясные

Продукты для фруктового салата

- ✓ Яблоки;
- ✓ Груши;
- ✓ Апельсины;
- ✓ Бананы;
- ✓ Киви;
- ✓ Ананас;
- ✓ Ягоды.



Овощные салаты

салат

- ✓ Помидор;
- ✓ Огурец;
- ✓ Капуста;
- ✓ Картофель;
- ✓ Перец;
- ✓ Морковь;
- ✓ Свекла.



Рыбные салаты

- ✓ Рыба;
- ✓ Креветки;
- ✓ Крабовое
мясо;
- ✓ Мидии;
- ✓ Осьминоги;
- ✓ Кальмары.



Мясные

салаты

Мясо

- ПТИЦЫ;
- ГОВЯДИНЫ;
- СВИНИНЫ.
- ✓ Колбасы;
- ✓ Мясные консервы.

Грибы используемые в салатах

- ✓ Бобовые;
- ✓ Яйца;
- ✓ Кукуруза;
- ✓ Зелень;
- ✓ Грибы;
- ✓ Сыр;
- ✓ Лук;
- ✓ Маслины;



Заправки

- Майонез;
- Соусы;
- Масло;
- Сметана;
- Специи;
- Уксус;
- Йогурты;
- Сливочное молоко;

Сюрприз

нице

- ✓ Красиво оформленный салат вызывает аппетит,
- ✓ Поднимает настроение;
- ✓ Создает романтическую обстановку







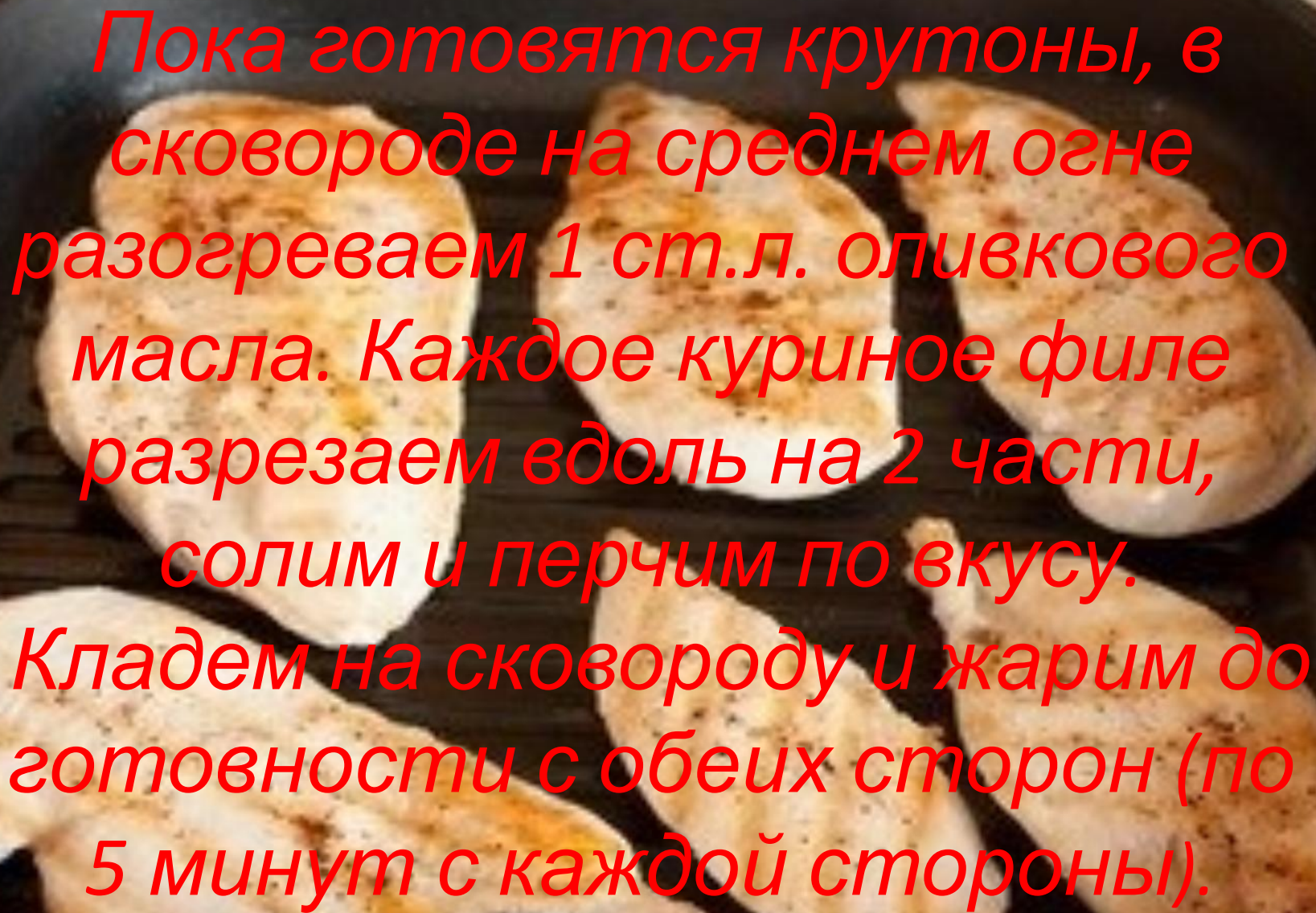


Цезарь

Багет нарезаем на кубики.

На противень наливаем 2 ст.л. оливкового масла, кладем кусочки багета и перемешиваем так, чтобы масло покрыло все кубики.

Ставим противень в разогретую до 200 градусов духовку и запекаем около 8-10 минут.



Пока готовятся крутоны, в сковороде на среднем огне разогреваем 1 ст.л. оливкового масла. Каждое куриное филе разрезаем вдоль на 2 части, солим и перчим по вкусу. Кладем на сковороду и жарим до готовности с обеих сторон (по 5 минут с каждой стороны).

Готовим заправку

Чеснок трем на очень мелкой терке. Кладем в миску, добавляем желтки, горчицу, лимонный сок и вустерский соус. Солим и перчим, хорошо перемешиваем. Непрерывно взбивая венчиком, тонкой струйкой вливаем 3 ст.л.

оливкового масла

A clear glass bowl filled with finely shredded green and white lettuce leaves. The leaves are piled in the center of the bowl, showing their texture and color. The bowl is set on a wooden surface, and the background is slightly blurred, showing more of the same bowl or ingredients.

*Листья салата рвем
руками на кусочки и
кладем в салатник.*



Приятного аппетита!

Куриное филе нарезаем
ломтиками.

Кладем к салату. Поливаем
заправкой, сверху посыпаем
сухариками и пармезаном.

Подаем.



Спасибо

за