

Мастер-класс по технологии  
Тема :«Кулинария. Мясные  
блюда.»  
«Салат Ананас»

Подготовили ученицы 7 «Б» класса  
ГБОУ СОШ №867  
Юлия Бабич и Кристина Малых.  
Учитель Макова С.А.

# Салат «Ананас»

---

- В наш салат под названием «Ананас» входят яйца, сыр, грецкие орехи, ананас и куриное филе которые содержат много витаминов и минеральных веществ. Он очень вкусный и полезный, и всегда собой украсит любой праздничный стол и порадует своим необычайным вкусом.

# Требующиеся ингредиенты.

---

- Для приготовления этого салата нам необходимы следующие продукты :
  - 1 курица
  - 1 банка консервированных ананасов
  - 100 г сыра
  - 3 яйца
  - 0,5 стакана рубленых и поджаренных орехов
  - майонез



# Витамины.

- Грецкие орехи – крайне полезный и питательный продукт. Удивительная польза орехов известна с древних времен. Грецкие орехи содержат витамины: А, В1, В2, В12, В15, С, К, Е, РР, каротин, калий, фосфор, магний. Витамин Е улучшает обмен веществ, а витамин А способствует развитию и росту организма. Также орехи богаты витамином С, который укрепляет защитные функции организма. В курином филе содержится большое количество белка, а также железо. Яйца богаты витамином Д, который укрепляет кости и способствует улучшению настроения и витамином А. Сыры отличаются высоким содержанием белков (до 25 %), молочного жира (до 60 %) и минеральных веществ. В сырах содержатся витамины А, D, Е, В1, В2, В12, РР, С. В ананасе присутствуют витамины В1, В2, В12, РР, провитамин А, который улучшает зрение. Ананас богат калием, железом, медью, цинком, кальцием, магнием, марганцем и йодом.

# Последовательность приготовления.

---

- Этот салат требуется готовить в определенной последовательности. Вот её этапы :

1-й слой - курица

2-й слой - ананасы

3-й слой - сыр

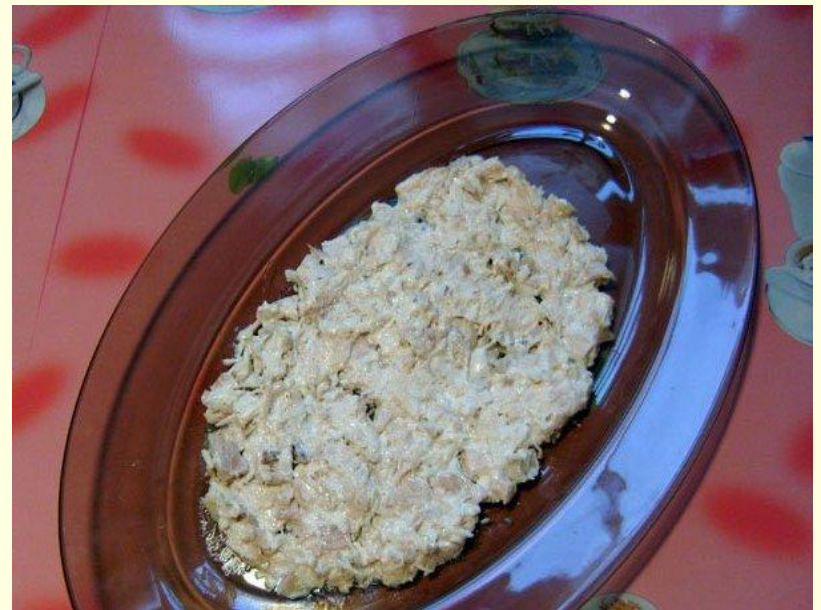
4-й слой - яйца

5-й слой - орехи

# Приготовление.

## 1 этап.

- Филе отвариваем в подсоленной воде. Дать остыть и нарезать. Салат выкладывается слоями. Первым слоем выкладываем курицу, смазываем майонезом.



## 2 этап

---

- Вторым слоем выкладываем ананасы. Этот слой тоже смазываем майонезом.

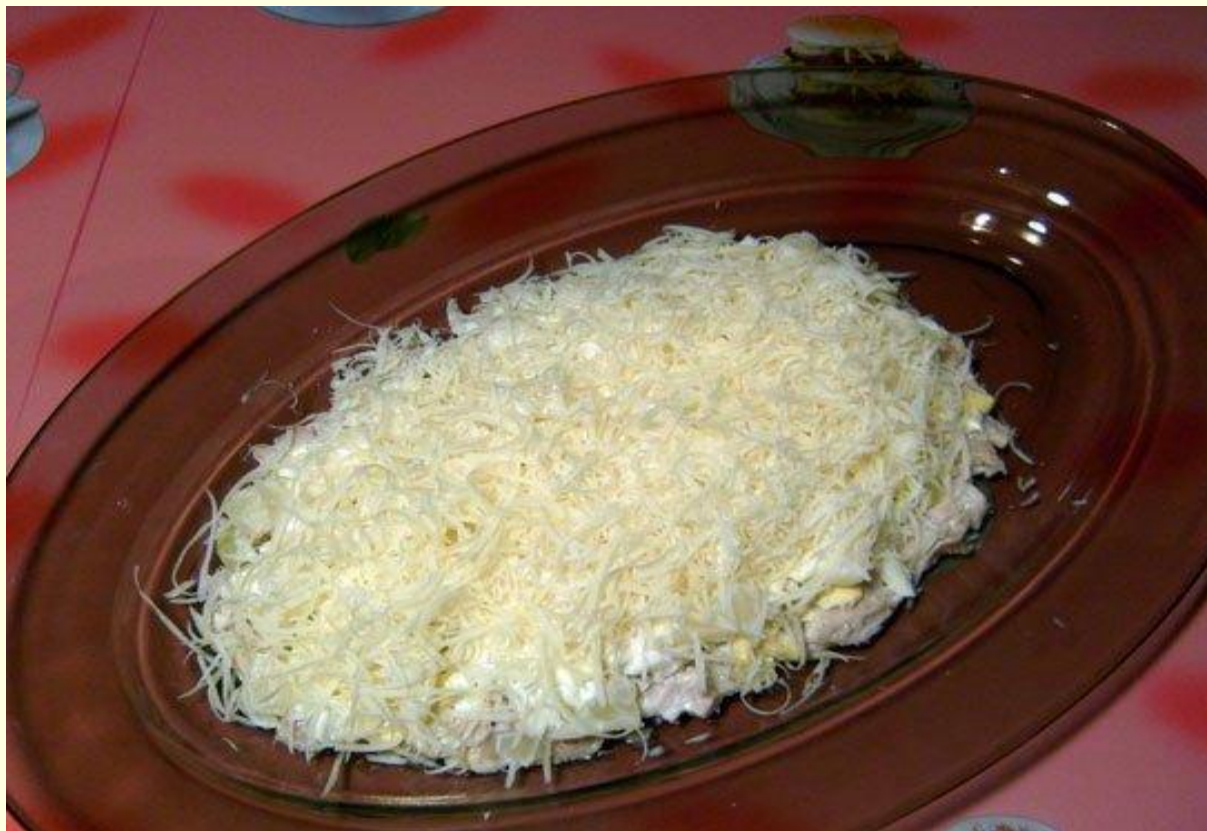




## 3 этап

---

- Третий слой – сыр (натертый на терке).





## 4 этап

- Четвертый слой – яйца. Отварить яйца и нарезать кубиками. Опять же - майонез.



## 5 этап

- Пятый слой – рубленые и поджаренные орехи. Ставим ненадолго в холодильник, чтобы пропитался. И наш замечательный салат готов !



# Приятного всем аппетита!!!

---

