

Урок по производственному обучению.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТОВ

Мастер п/о Белова Г.В.

Последовательность технологического процесса приготовления салатов.

1. Организация рабочего места.
2. Подготовка продуктов.
3. Нарезка продуктов.
4. Соединение компонентов, заправка.
5. Оформление и отпуск салатов.

Организация рабочего места

Подбор посуды, инвентаря с маркировкой «ОС», «ОВ», «МВ», «РВ», расположение их на столе, установка весов, получение продуктов.

Подготовка продуктов

Свежие овощи обрабатывают, промывают;

Перезрелые солёные огурцы очищают от кожицы, удаляют семена;

Квашеную капусту отжимают от рассола или промывают;

Овощи варят в кожуре или без неё (кроме свеклы), охлаждают, очищают;

Мясо, птицу, рыбу заливают горячей водой и отваривают;

яйца варят вкрутую очищают.

Нарезка продуктов

Свежие овощи - соломкой, ломтиками, кружочками, дольками;

Мясо, птицу, рыбу - ломтикам, кубиками;

Вареные овощи – мелкими кубиками, ломтиками;

Солёные огурцы – мелкими кубиками, ломтиками соломкой;

Яйца - кубиками, соломкой; ломтиками.

Зелёный лук - колечками, перьями;

Для оформления:

мясо, птицу, рыбу - тонкими пластинками;

Яйца - кружочками, дольками, фигурной нарезкой;

Овощи - фигурной нарезкой.

Разновидности салатов.

Из сырых овощей.

Из варёных овощей.

Винегреты.

Из смеси овощей и фруктов.

С добавлением мясных, рыбных,
гастрономических и других
продуктов.

Схема приготовления винегрета овощного.

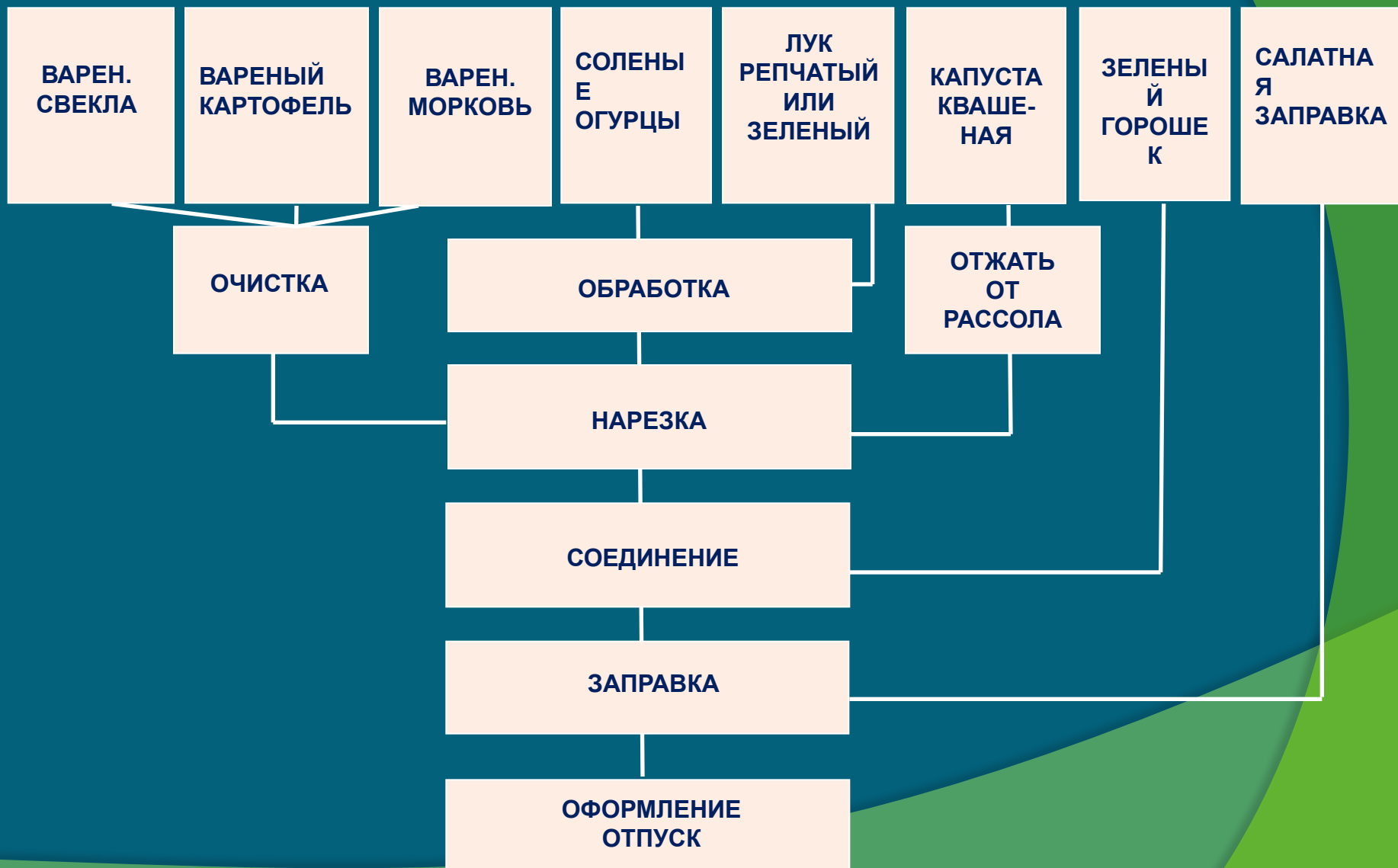
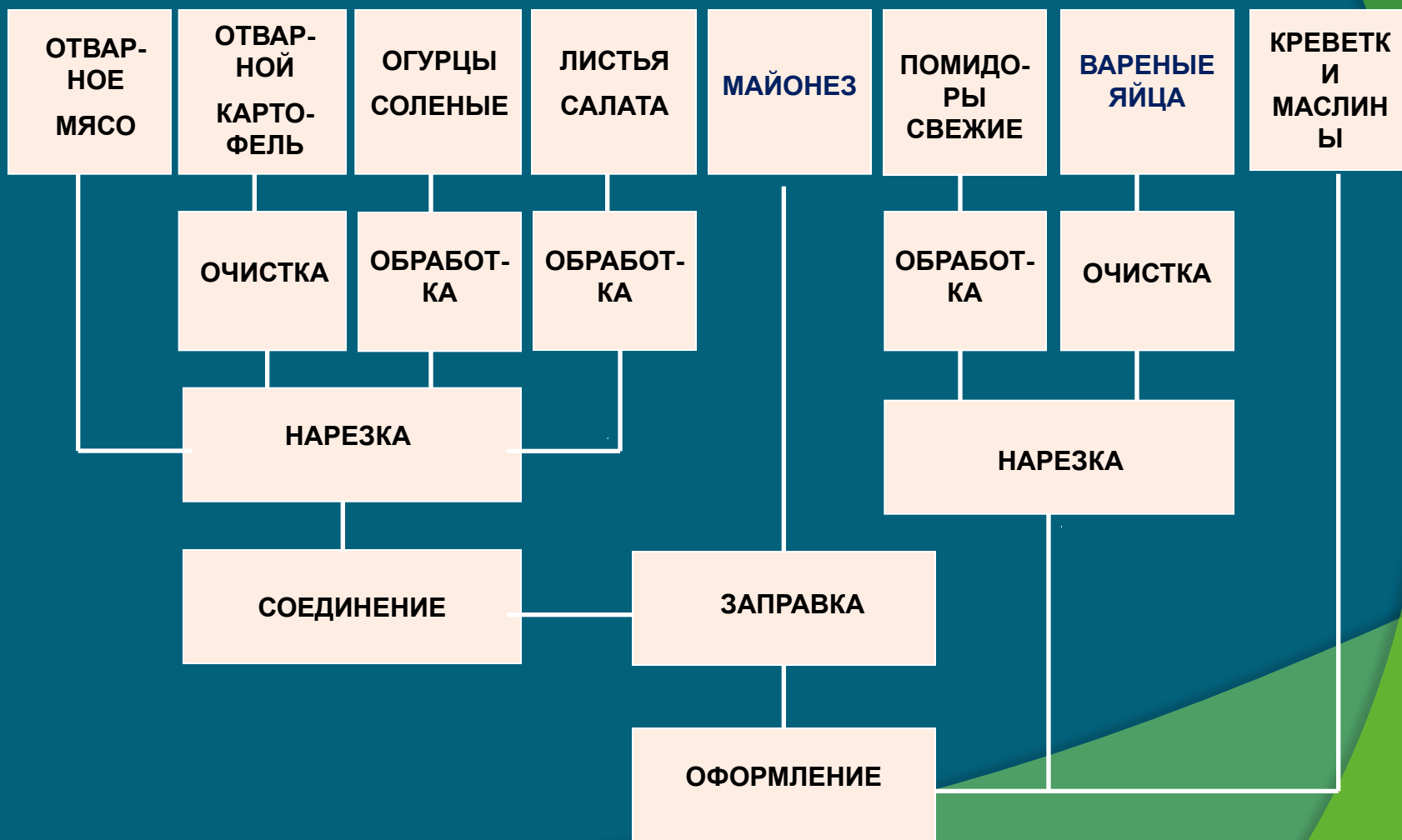


Схема приготовления салата столичного.





Различные варианты оформления салатов

Оформление «Горкой»





Оформление букетами



Экзотические салаты



Современный стиль оформления



Салаты – коктейли



Декорирование тарелок

