

*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.

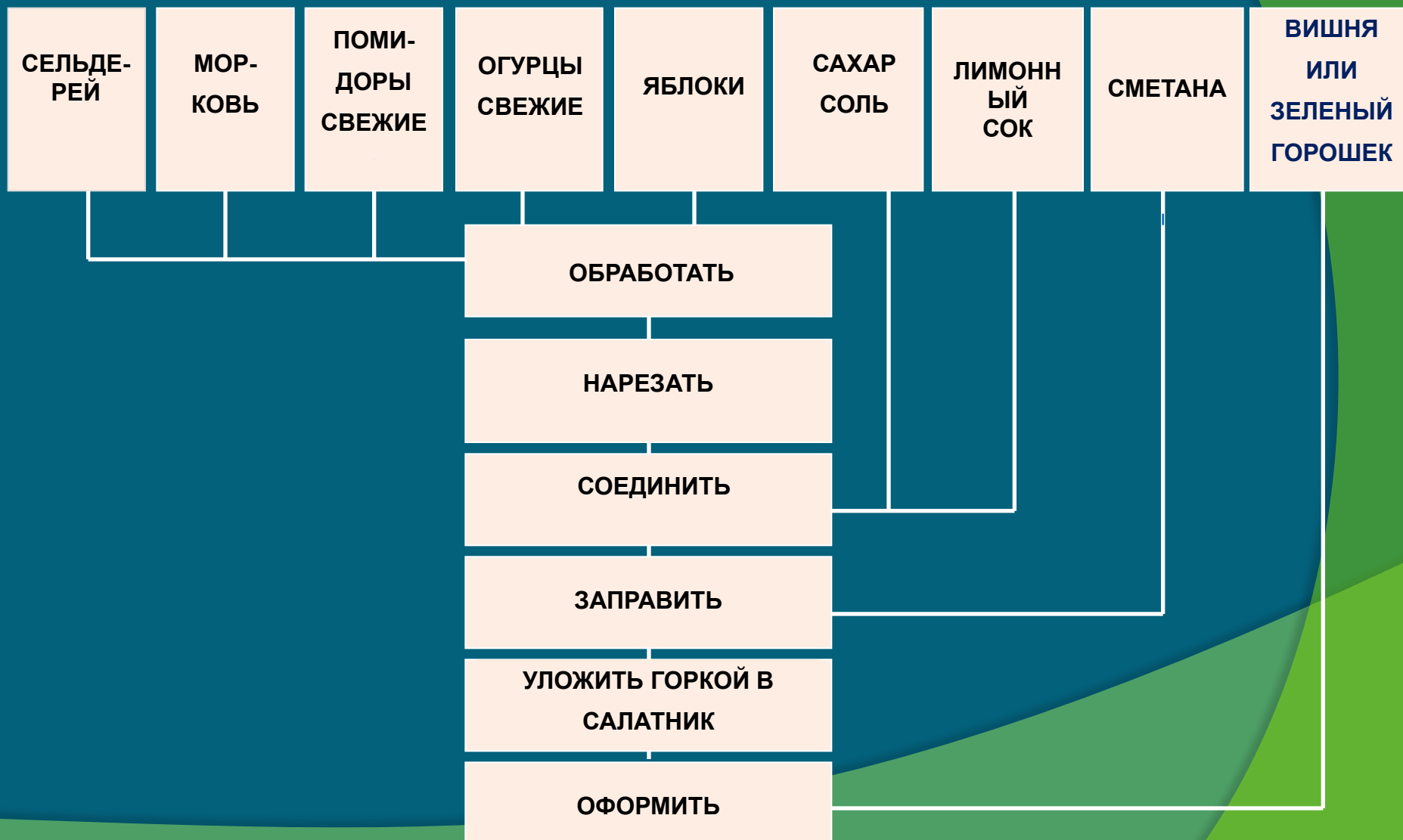
Из варёных овощей.

Винегреты.

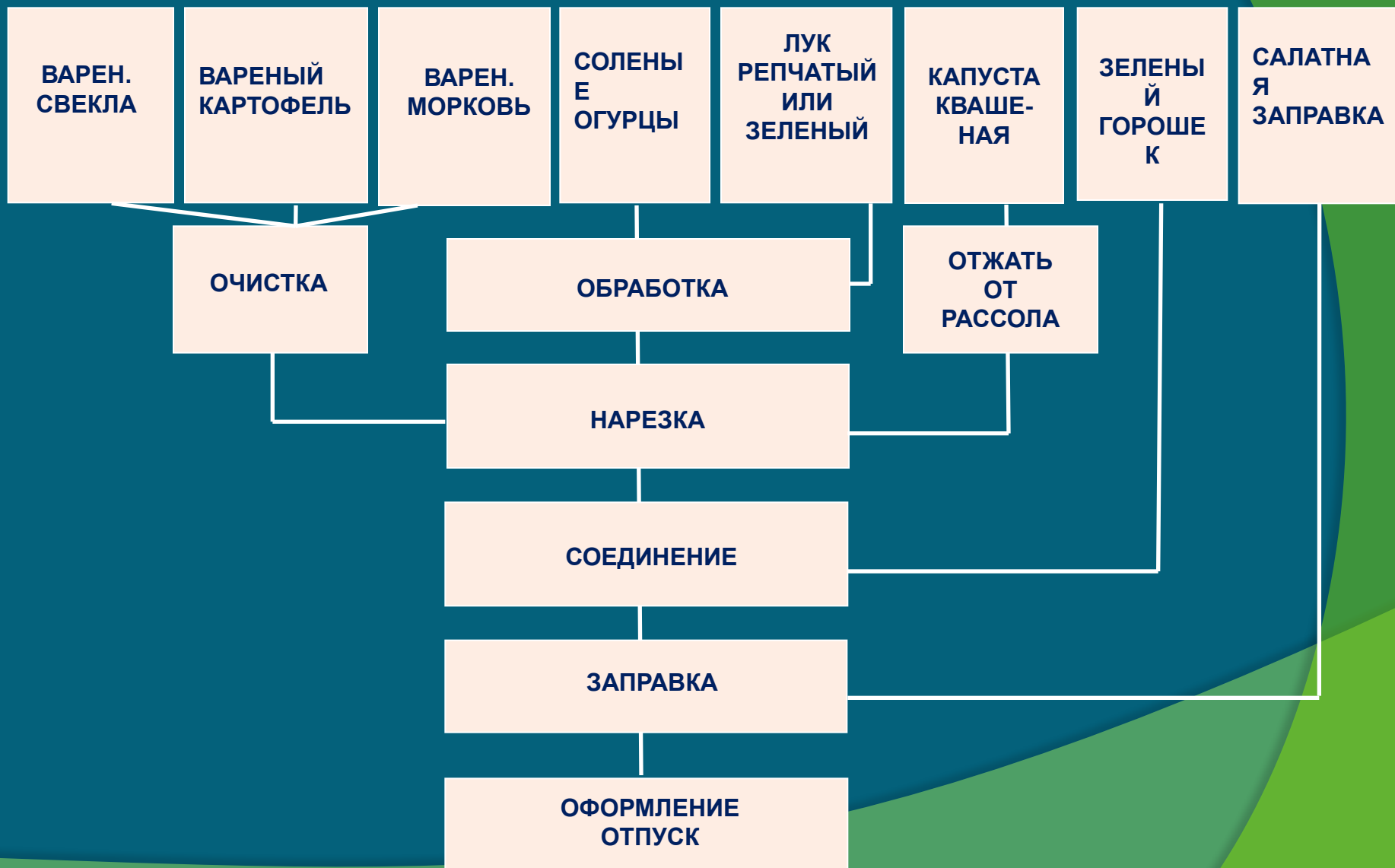
Из смеси овощей и фруктов.

С добавлением мясных, рыбных,  
гастрономических и других  
продуктов.

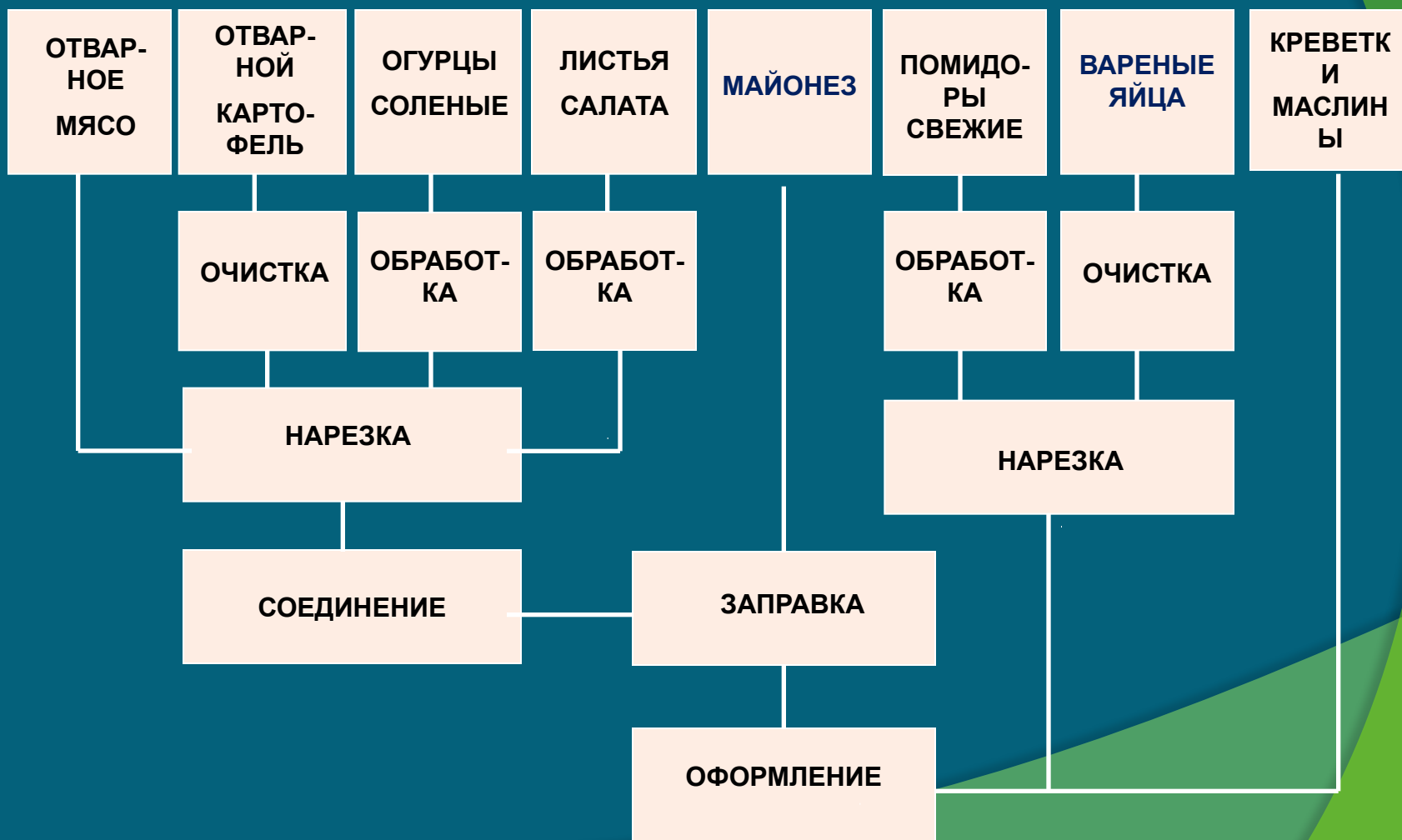
# Схема приготовления салата витаминного.



# 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

