







Какова основная задача или роль холодных закусок, и салатов в том числе, в питании?

Закуски предназначены для возбуждения аппетита, причем, не только своими вкусовыми качествами, но и внешним видом, то есть оформлением.





Видеорецепт классического салата «Мимоза»







Классификация сложных салатов

Закуски: салаты

Температу-
ра

→ холодные

→ горячие

Вид
основного
продукта

→ мясные

→ рыбные

→ овощные

→ фруктовые

→ грибные

→ из морепродуктов

→ консервированные

Количество
составляю-
щих

→ простые

→ сложные

калорийность

→ легкие

→ тяжелые

Оформление салатов



Для украшения отбирают красивые и ровно нарезанные ломтики яблок, огурцов, моркови, помидоров или дольки яйца, ломтики семги, лососины, а также листики зеленого салата, ягоды клубники, вишни, винограда.

**ВОПРОС: КАКИЕ ЭТО
ДОЛЖНЫ БЫТЬ
ОВОЩИ?**



Салаты
украшают теми
же продуктами,
из которых они
приготовлены



Оформление салатов

1 способ: Все компоненты салата нарезают, смешивают, заправляют и укладывают в посуду для салатов.



Оформление салатов



2 способ: При нарезке лучшие куски оставляют для оформления. Примерно $\frac{2}{3}$ общей массы продуктов нарезают, заправляют и кладут горкой. На горку укладывают украшения из оставшихся продуктов – ломтики мяса, птицы, рыбы, яиц, помидоров и зелени.





Это надо запомнить!

- Заправленные салаты и винегреты хранению не подлежат, так как при этом развиваются микробы, вызывающие порчу. Такие закуски, зачастую без видимых внешних изменений, могут явиться причиной серьезного пищевого отравления.
- Наиболее соответствующей температурой хранения закусок и заправленных салатов следует считать от +2 до +4° С, но не более 10-15 часов, в зависимости от вида закуски.
- Продукты для салатов подготавливают в отдельной посуде, а смешивают и заправляют перед подачей к столу.

Практическая работа:

«Приготовление,
классификация и презентация
сложного комбинированного
салата по своему рецепту»

