











# **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»

