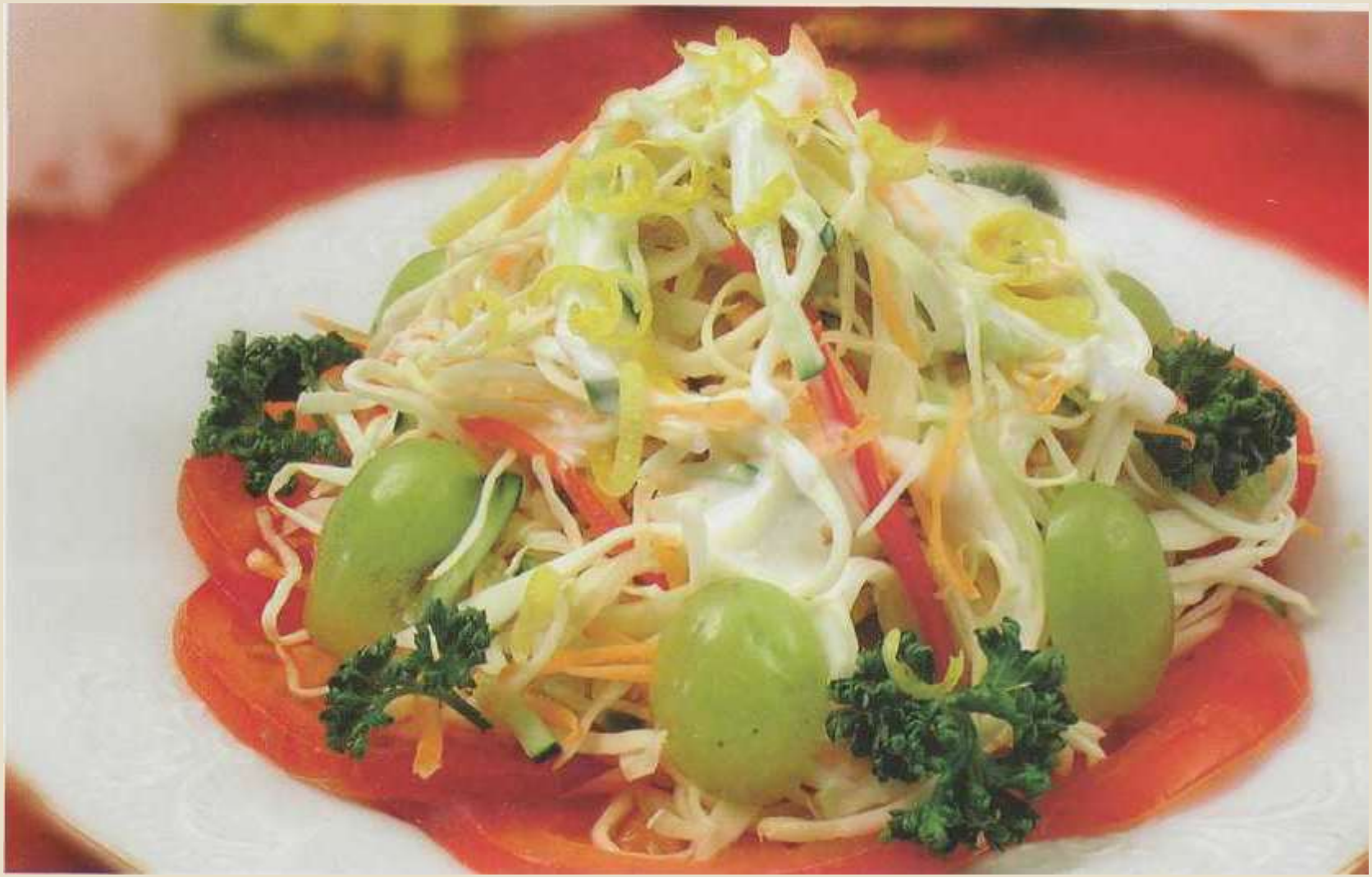
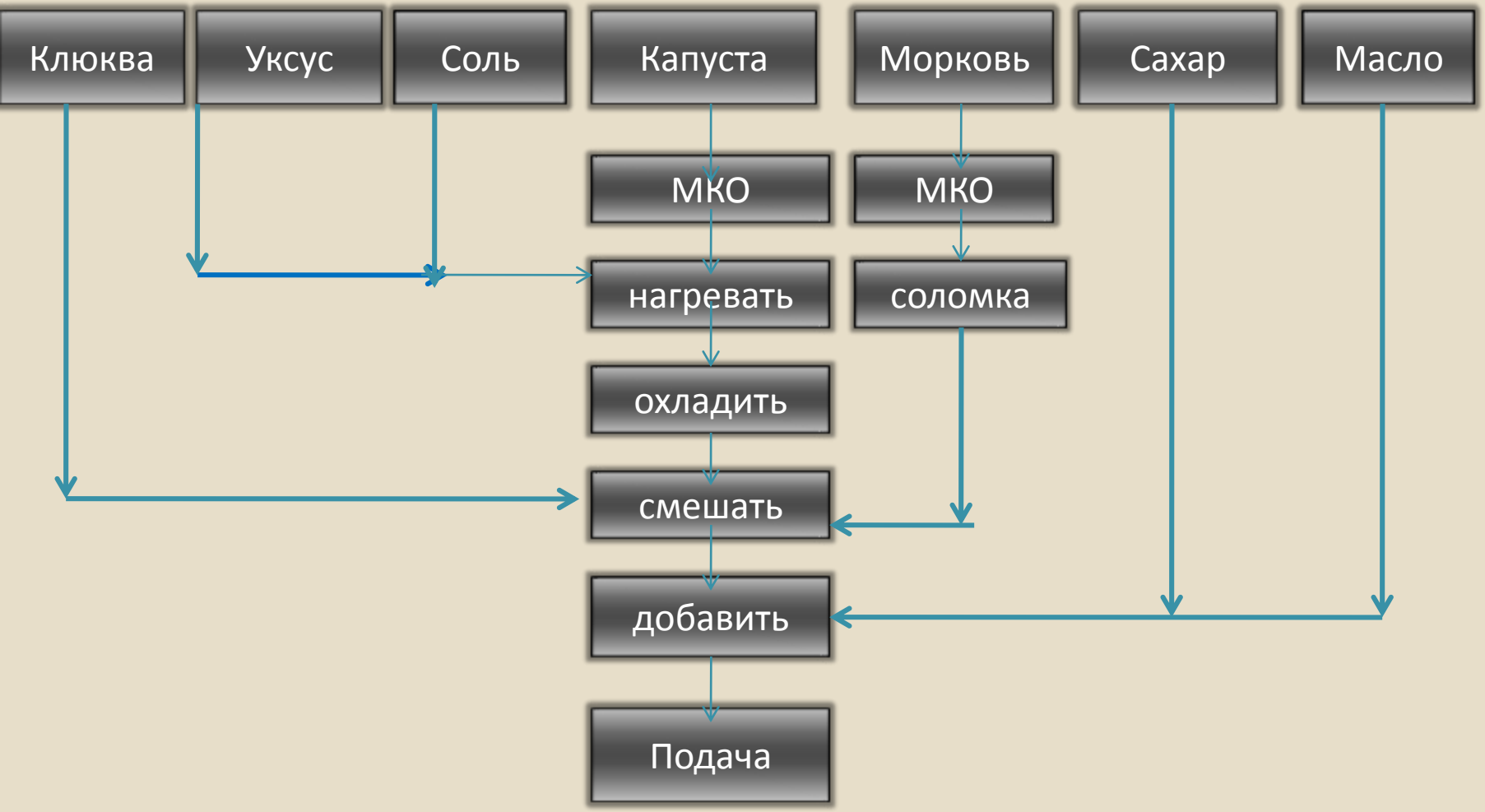
Приготовление салатов из сырых и вареных овощей



Основные правила при приготовлении салатов.

- ✓ Продукты, используемые для приготовления салатов должны быть предварительно охлаждены до температуры от +8до +10С
- ✓ Овощные наборы для салатов из вареных овощей можно подготавливать заранее(за 1-2 ч до отпуска) и хранить в охлажденном помещении.
- ✓ Салаты из свежих овощей готовить только порциями по мере спроса.
- ✓ Заправлять салаты следует непосредственно перед отпуском, чтобы вкус и их внешний вид не ухудшались.
- ✓ Перемешивать продукты следует осторожно, чтобы они не мялись.

Технологическая схема
Салата из белокочанной капусты.



Салат «Весна»

- Зеленый салат нарезают крупно, редис и огурцы- тонкими ломтиками, лук шинкуют.
- Овощи перемешивают.
- При отпуске поливают сметаной и оформляют яйцом.

Салат летний

- Молодой картофель очищают,отваривают.
- Подготовленные овощи нарезают: картофель, огурцы ломтиками, помидоры- дольками, фасоль ромбиками.
- Зеленый лук шинкуют.
- Все перемешивают.
- При отпуске поливают сметаной, оформляют дольками яйц и посыпают зеленым луком.

Салат из квашеной капусты.

- Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают. Яблоки нарезают тонкими ломтиками. Клюкву перебирают. Нарезанные яблоки, клюкву смешивают с капустой, добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют маслом растительным.

Салат картофельный.

Ассортимент:

- С сельдью;
- С огурцами или капустой;
- С яблоками;
- С грибами;
- С морепродуктами.
- Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками , смешивают с шинкованным зеленым луком или нарезанным полукольцами, или шинкованным репчатым луком. Салат заправляют сметаной, или майонезом, или заправкой.

Правила подачи.

- Салаты укладывают горкой в порционную посуду(салатники, тарелки, вазы).
- Для оформления отбирают продукты, входящие в его состав, фигурно нарезают их, располагают сверху блюда, придавая ему красивый вид.
- Салаты используют как дополнительный гарнир.

Перец с салатом

Требования к качеству

- Овощи нарезаны аккуратно, соответствующей формой нарезки, уложены в посуду горкой, украшены свежей зеленью.
- Консистенция овощей упругая, вкус, запах, цвет- соответствующие используемым продуктам.

Закрепление

- В каком цехе приготавливают салаты?
- Какие санитарные правила необходимо соблюдать при приготовлении салатов?
- Как нарезают овощи для салатов?
- Какими способами приготавливают салат из белокочанной капусты?
- Перечислите ассортимент салатов картофельных?
- Чем заправляют салаты?
- Когда заправляют салаты? И почему?
- Как подают салаты?