

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Выполнила: Чефранова Анастасия

Проверила: Моштакова Галина
Николаевна.

**Салат
украшит стол любой!**



Салат - это холодное блюдо, которое, как правило, относят к закускам. Однако, некоторые виды салатов считаются основными блюдами, а также гарнирами.



Классификация салатов по используемым компонентам:

1. Мясные салаты.
2. Рыбные салаты.
3. Салаты из морепродуктов.
4. Овощные салаты.
5. Фруктовые салаты.
6. Салаты из зелени.
7. Комбинированные салаты.



Классификация салатов по используемым компонентам:

1. Мясные салаты.
2. Рыбные салаты.
3. Салаты из морепродуктов.
4. Овощные салаты.
5. Фруктовые салаты.
6. Салаты из зелени.
7. Комбинированные салаты.



Посуда для подачи салатов

салатники



креманки



плоские тарелки



стеклянные бокалы



САЛАТЫ С МЯСОМ

Салаты мясные отличаются от других салатов тем, что в них обязательно используется какой-нибудь вид мяса. Иногда в качестве ингредиентов используют сразу несколько сочетаемых друг с другом видов мяса или приготовленных по особому рецепту. Такие салаты достаточно сытные и могут использоваться как основное блюдо.



Рецепты салатов

Салат "Цезарь"

Ингредиенты:

- - куриная грудка (филе)
- - салат «Пекинский»
- - сыр твердого сорта на ваш вкус
- - сухарики
- - помидоры (1-2 шт).
- *Для соуса:*
- - майонез
- - чеснок
- - зелень
- - ЛИМОН



Как приготовить салат «Цезарь»

Готовим курицу. Можно просто сварить, можно, уже вареную, слегка обжарить до золотистого цвета... Кто как любит.



Режем капусту тонкими полосками.



Режем помидоры дольками.



Сыр необходимо натереть на мелкой терке.



Разобрать ее на небольшие кусочки (вдоль волокон).



В блендере измельчаем майонез с парой зубчиков чеснока, зеленью и несколькими каплями лимона до однородного состояния.



Классический салат «Мимоза»

Этот салат всегда красиво смотрится на любом праздничном столе или на ужин.

Ингредиенты:

- 1. 4 штуки отварной картофель,**
 - 2. 5 штук яиц,**
 - 3. банка рыбных консервов (в собственном соку или в масле, тунец, сайра или лосось),**
 - 4. 100 грамм твердого сыра (российский, гауда)**
 - 5. майонеза,**
 - 6. 1 штуки репчатого лука,**
 - 7. морковь**
- Веточки свежего укропа или петрушки,
– для украшения.**



Как приготовить салат «Мимоза»

Первый слой отварной картофель, который нужно потереть на терке. Смазываем слоем майонеза.



Далее слой рыбы. (Рыбу заранее отдельно размять вилкой)



**На рыбу выкладываем
маринованный лук.
Теперь рыбу и лук
смазываем майонезом.**



**Далее нужно натереть на
крупной терке морковь,
который тоже нужно
смазать майонезом**



**Следующий слой это
отварные белки,
которые нужно потереть
на крупной терке,
смазываем слоем
майонеза.**



**Далее слой натертого
твердого сыра, смазываем
майонезом.**



**Самый последний верхний
слой это желтки, которые
нужно натереть на мелкой
терке. Украсить салат.**



**СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ!**

