

# Презентация на тему “Салаты”



# Винегрет

- **Винегрét** — популярный в России и других странах бывшего СССР салат из отварных свёклы, картофеля, фасоли, моркови, а также солёных огурцов и зелёного или репчатого лука. Относится к закусочным холодным блюдам. Название блюда происходит от французского соуса винегрет (фр. *vinaigrette*) — широко распространённой в Европе, а также в дореволюционной России заправки для салата на основе уксуса, оливкового масла и горчицы.

# Ингредиенты салата “Винегрет”

1. Свекла
2. Картофель
3. Маринованные огурцы
4. Морковь
5. Зеленый лук
6. Уксус
7. Растительное масло
8. Горчица
9. Сахар
10. Соль



# Приготовление салата “Винегрет”

**Время приготовления салата примерно 45 минут**

- 1. Отварите свеклу, морковь и картофель и нарежьте кубиками.
- 2. Маринованные огурцы нарежьте кубиками.
- 3. Нарежьте ломтиками грузди и белые грибы.
- 4. Соедините ингредиенты, добавьте измельченный зеленый лук и заправьте соусом. Для приготовления соуса взбейте растительное масло с горчицей и уксусом. Добавьте соль и сахар.

**Для сохранения всеми ингредиентами собственного цвета свёкла замасливается отдельно, т.е. режется первой и заливается маслом.**

**Винегрет, заправленный маслом и смешанный с солёными огурцами, — быстро портящееся блюдо.**

# Классический греческий салат

**Греческий салат** (салат Хориатики, греч. χωριάτικη σαλάτα - деревенский салат) — греческий салат из помидоров, огурцов, феты и маслин, заправленный оливковым маслом с солью, чёрным перцем.

# Ингредиенты “Греческого салата”

1. Оливковое масло
2. Помидоры
3. Огурцы
4. Маслины
5. Листья салата
6. Сыр Фета





# Приготовление “Греческого салата”

**Время приготовления примерно 15 минут**

- **1.** В небольшой банке смешайте оливковое масло, соль, перец. Закройте крышкой и хорошо встряхните, чтобы все перемешалось.
- **2.** В большую миску выложите нарезанные небольшими дольками помидоры, нарезанный полукруглыми кусочками огурец, нарезанный тонкими полосками зеленый перец, нарезанную кубиками фету и маслины.
- **3.** Перед подачей полейте заправкой, аккуратно перемешайте и посыпьте сверху свежемолотым черным перцем.

# Салат “Оливье”

- **Оливье́** — популярный в России и в странах бывшего СССР салат, считающийся праздничным и традиционным новогодним. Название получил в честь своего создателя, шеф-повара Люсьена Оливье, державшего в Москве в начале 60-х годов XIX века ресторан парижской кухни «Эрмитаж». За рубежом также известен как «Русский салат» или «гусарский салат» (исп. *Ensalada rusa*, болг. *Руска салата*, тур. *Rus salatası*, фр. *salade russe*, нидерл. *huzarensalade*). В России оливье также называют «мясным салатом» и «зимним салатом».



# Ингредиенты салата “Оливье”

1. Вареная колбаса
2. Картофель
3. Морковь
4. Солёные огурцы
5. Яйцо куриное
6. Консервированный  
зелёный горошек
7. Соль
8. Майонез





# Приготовление салата “Оливье”

**Время приготовления примерно 80 минут**

- 1. Картофель в мундире и скобленую морковь отварить целиком, охладить.
- 2. Яйца сварить вкрутую и остудить.
- 3. С картофеля снять шкурку, нарезать кубиками. Морковь нарезать тонкими кружочками.
- 4. Яйца очистить и измельчить в кубик. Так же кубиками нарезать колбасу и огурцы.
- 5. Все смешать, добавить зеленый горошек. Заправить майонезом и посолить по вкусу.

**Салат перед подачей сильно охладить. Пропорции ингредиентов можно варьировать по желанию: для яркого вкуса — побольше моркови, для плотности — яиц.**

# Салат “Цезарь”

- «Цезарь» (англ. *Caesar salad*) — популярный салат, одно из самых известных блюд североамериканской кухни. В классической версии основными ингредиентами салата являются пшеничные гренки, листья салата-ромэн, помидоры, куриное филе и тёртый пармезан, заправленные особым соусом, который и составляет суть рецепта.

# Ингредиенты салата “Цезарь”

1. Зелёный салат
2. Помидоры
3. Куриное филе
4. Хлеб (или готовые сухарики)
5. Соус “Цезарь”
6. Сыр пармезан
7. Чеснок
8. Сливочное масло



# Приготовление салата “Цезарь”

**Время приготовления примерно 30 минут**

- **1.** Промыть, просушить и нарезать на небольшие кусочки листья салата, отложить в холодильник.
- **2.** В горячую сковородку положить 1 столовую ложку сливочного масла. После того, как оно полностью расплавится и начнет шипеть, кинуть нарезанный на пластины зубчик чеснока.
- **3.** Куриную грудку нарезать на кусочки приблизительно 1х3 см. Положить в сковороду к чесноку и маслу. Обжаривать на сильном огне приблизительно 10 минут до румяной корочки. Снять с огня.
- **4.** В ту же сковородку добавить еще одну столовую ложку сливочного масла и второй зубчик чеснока. В это время нарезать на небольшие кубики хлеб. Положить в сковороду и обжаривать до румяной корочки. Желательно непрерывно помешивать, чтобы не подгорело.
- **5.** Достать листья салата, туда же положить обжаренную куриную грудку, помидоры, нарезанные тонкой соломкой. Заправить соусом «Цезарь». Перемешать. Сверху положить получившиеся сухарики и натереть сыр.