

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ГЖЕЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(КОЛЛЕДЖ ГГУ)

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

## **ПРЕЗЕНТАЦИЯ**

---

ПО ДИСЦИПЛИНЕ: ИНФОРМАТ. И ИНФ. КОМ. ТЕХНОЛОГИИ В ПД

НА ТЕМУ: «АНИМАЦИИ В ПРЕЗЕНТАЦИИ»

ВЫПОЛНИЛА СТУДЕНТКА ГРУППЫ ГД-О-20 КОРОТКОВА А. Н.

ПРОВЕРИЛ ПРЕПОДАВАТЕЛЬ: ШУБИНА М. В.

# РУССКИЙ САЛАТ ФРАНЦУЗА ОЛИВЬЕ

---

Салат этот пользуется огромной популярностью — в России его называют “Оливье”, а в других странах мира его называют “Русский салат”. Рецепт этого салата прост, но вкус его нежен и прекрасен. Однако не все знают, что рецепт у этого салата не один, а их несколько и каждый хорош по-своему. Не менее интересно и происхождение этого салата, с которым связана увлекательная история.

# РЕЦЕПТ ОРИГИНАЛЬНОГО САЛАТА «ОЛИВЬЕ»

Первый рецепт:

- Половину тушки жаренного рябчика нарезать
- Три картофелины отварить и порезать кубиками
- Один свежий огурец нарезать дольками
- Три — пять оливок
- Каперсы — одна чайная ложка (маленькая капуста)



Ингредиенты нарезать, заправить, перемешать. Провансаль — 20 грамм для заправки салата. Три — четыре листа салата для оформления. Три шейки раков для оформления. Ланспик — 100 грамм (прозрачный бульон, используемый для приготовления заливного). Предназначен для оформления.

# ВТОРОЙ ВАРИАНТ, ИЗ ДРУГОГО ИСТОЧНИКА ТОГО ВРЕМЕНИ:

---

\* Два рябчика

\* Язык говяжий

\* 100 граммов паюсной икры

\* 50 граммов листьев салата 25 отварных раков

\* 100 граммов пикулей

\* 100 граммов сои-кабуль

\* два огурца

\* 5 варенных яиц



\* 100 граммов каперсов

\* майонез.

# ДО СЕГОДНЯШНЕГО ДНЯ ОРИГИНАЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ ПРЕТЕРПЕЛ ОГРОМНЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ, ВЕДЬ ОЛИВЬЕ ПРИНЯТО БЫЛО ГОТОВИТЬ ТОЛЬКО ИЗ РЯБЧИКОВ.

---

Сейчас обычно этот салат состоит из следующих продуктов:

\*Картофель отварной — около семи штук

\*Огурец свежий — пять штук

\*Колбаса варенная — полкилограмма

\*Яйца варенные — четыре штуки

\*Майонез, Горошек зеленый — одна банка

\*Укроп.



Способ приготовления: Нарезать все кубиками; Заправить майонезом; Добавить укроп; Перемешать.

---

«Оливье» современный из таких ингредиентов получил название «Зимний » салат, потому что легко найти продукты в зимнее время года. За границей «Оливье» называли «Русским». Если заменить колбасу на курицу и добавить яблоки, то получится салат «Столичный». Некоторые готовят «Оливье» и из морепродуктов. В общем, существует множество рецептов и модификаций этого салата.

---

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!

