

Салаты - коктейли

Особенность

Коктейльный салат (Cocktail salad)

Особенностью коктейльного салат является большое количество соуса, поэтому его подают в стаканах или других подобных емкостях, и его удобней есть ложкой. Практически любой связанный салат можно превратить в коктейльный добавив больше соуса.



Салаты-коктейли — это смеси различных продуктов в сочетании с соусами, заправками, зеленью, специями и пряностями.

Для салатов-коктейлей используют стеклянную посуду различной формы (креманки, фужеры, конические стаканы, вазочки).



Классификация



Закусочные

Десертные



Посуда

Для салата-коктейля лучше брать бокалы, фужеры, широкие бокалы, неглубокие конические стаканы, вазочки.



Сырьё для приготовления

Все ингредиенты должны быть максимально мелко нарезаны. Общего стандарта нарезки не существует, но, если учесть, что бокал для салата меньше порционного салатника примерно на 30-50 процентов. Слоистость и, возбуждающий аппетит внешний вид.

Закусочные

Закусочные – овощи, грибы, морепродукты, мясо, зелень.

1. Морепродукты разморозить не полностью, и выложить их на разогретую сковородку. На сильном огне выпарить всю жидкость, после чего налить оливковое масло и постоянно помешивая довести до готовности (примерно 2-3 минуты). Обязательно посолите и поперчите морепродукты во время жарки. Откиньте их на дуршлаг и дайте стечь лишнему маслу.
2. Яйца сварить вкрутую, остудить в холодной воде, очистить и измельчить ножом.
3. Из помидоров удалите сердцевину и порежьте их небольшими кубиками. Лук тоже лучше порезать кубиками или очень тонкими полукольцами.
4. Все ингредиенты соединить и перемешать.



Морской коктейль

Десертные

Десертные - из фруктов и ягод.

1. Апельсин и грейпфрут разделить на дольки.
2. Банан нарезать кружочками.
3. Фрукты и зерна граната разложить по креманкам,
4. посыпать кокосовой стружкой и карамелью, полить сахарным сиропом.
5. При подаче к столу охладить и украсить листиками мяты



Десертный салат-коктейль

Технология приготовления

Нарезаем продукты мелким кубиком, укладываем слоями вперемешку с соусом или поливаем соусом сверху, перемешиваем. При подаче украшаем зеленью.



Оформление

Оформляют салаты – коктейли: зеленью, листовые, зелень салата, сельдерей, укроп, цитрусовыми (дольками или кружочками лимона, лайма, апельсина), ягоды.



Подача

Подают на тарелке с салфеткой (чтобы стеклянная посуда не скользила). Рядом кладут прибор, в качестве которого используется чайная, десертная или специальная ложка с длинной ручкой.

