

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.