

# **Приготовление и оформление мясных салатов**

Работу выполнила  
Студентка 24 группы  
Николаева Кристина  
Проверила: Моштаква Г.А.

# Салат Цезарь с курицей



# Для приготовления салата нужны ингредиенты:

- Листья салата – 1 пучок
- Куриная грудинка – 1 упаковка, около 500 грамм.
- Сухари – покупаем пачку сухариков, желательно брать вкус «Салями», или тот который вам больше нравится.
- Куриные яйца – отвариваем куриные яйца в количестве 2 штуки.
- Сыр – предпочтительней брать твердый сорт сыра, 100 грамм.
- Помидоры – твердые сорта, 2-3 помидоры среднего размера.
- Соус – специально приготовленный соус.

# Приготовление:

- 1. Сервируем салат на хрустальном плоском блюде – салат цезарь будет выглядеть очень красиво и празднично.
- 2. На блюдо выложить в виде горки следующие продукты:
  - Листья салата красиво выложить на блюдо – поливаем небольшим количеством соуса
  - Сверху высыпаем часть сухарей
  - Курицу отвариваем, режем небольшими кубиками – выложить сверху на сухари, обильно полить соусом
  - Листья салата немного измельчить, выложить сверху
  - Сверху ложиться вторая часть сухариков
  - Сыр порезать на небольшие кубики, выложить на сухарики – обильно полить соусом.
- 3. Отваренные яйца натираем на мелкой терке, посыпаем сверху – яйца служат украшением.
- 4. Помидоры порезать небольшими дольками, выложить сверху для украшения салата.

Для того чтобы салат приобрел незабываемые вкусовые качества, нужно правильно подобрать соус для салата



# Ингредиенты для приготовления соуса:

- 1. Оливковое масло – 1 столовая ложка
- 2. Чеснок – 3 зубчика для обычного вкуса и 5 зубчиков для любителей остренького
- 3. Горчица – 1 чайная ложка
- 4. Майонез – 1 чайная ложка.

# Приготовление соуса:



- Чеснок пропустить через чесночницу (должна получиться кашлица). Все продукты тщательно перемешать. Соус готов.



# История Салата «Цезарь»



- Салат Цезарь был придуман **Цезарем Кардини**, американцем итальянского происхождения, владельцем отеля и ресторана «Caesar's Place» в мексиканском городке Тихуана в 20 милях от Сан-Диего.



# **Салат «Оливье» с курицей – гриль.**



# Для приготовления салата нужны ингредиенты:

- картофель 2 шт.
- морковь 2 шт.
- куриные яйца 4 шт.
- репчатый лук 1 шт.
- консервированный зеленый горошек 200 г
- деревенская сметана 250 г
- филе курицы-гриль 320 г
- соль по вкусу



# Приготовление:

- Положить куриные грудки в большой закрывающийся полиэтиленовый пакет с соком лимона, оливковым маслом и лимонным перцем.
- Встряхнуть, чтобы покрыть филе и мариновать в холодильнике минимум 1 час.
- Разогреть гриль на высокой температуре. Слегка смажьте решетку гриля. Положить лук и грибы на гриль и готовить, чтобы слегка обуглились с обеих сторон; отложить в сторону. Положить курицу на гриль. Готовить в течение 15 минут, перевернув один раз.
- Снять с огня, охладить и нарезать. В большой миске тщательно перемешать лук, грибы, курицу и майонез.
- Приправить острым соусом, солью и перцем.
- Накрыть и поставить в холодильник до подачи на стол.

# История салата «Оливье»



- Знаменитый салат Оливье был придуман французским поваром в России во второй половине 19 века, и имя знаменитого повара вводит многих в заблуждение. Тем не менее, факт есть факт. Люсьен Оливье – основатель знаменитого ресторана Эрмитаж, а также автор великолепного и живущего до сих пор салата.



***Спасибо за  
внимание!***