

**Тема урока:  
приготовление фирменных  
салатов**



# Цели урока

- Изучить ассортимент фирменных салатов.
- Сформировать у учащихся умение анализировать, рационально организовывать и планировать свой труд. Развить самостоятельность при выполнении работы. Научить учащихся быть конкурентоспособными на рынке труда
- Воспитать у учащихся внимательность, трудолюбие, сознательное отношение к труду. Привит эстетический вкус при оформлении блюд.

# Салат

- Это холодное блюдо, состоящее из одного или нескольких видов овощей, а также в сочетании с мясом, рыбой, яйцами и так далее



**Салат должен щекотать язык,  
не обжигая его, освежать небо,  
но раздражать, возбуждать  
аппетит, не перегружая  
желудок**



Салат должны готовить 4 повара: повар-скупец приправляет салат уксусом, повар-философ добавляет соль, повар-транжира заправляет маслом, а повар-художник оформляет и украшает салат.



# Этапы приготовления салатов

- 1. Подготовка продуктов.
- 2. Нарезка овощей. Овощи должны быть нарезаны одинаковой формы.
- 3. Перемешивание.
- 4. Заправка салата.
- 5. Доведение до вкуса
- 6. Оформление и подача.

# Правила приготовления салатов

- 1. Салат из свежих овощей готовят непосредственно перед подачей.
- 2. Все продукты должны пройти первичную обработку, а часть из них – первичную и тепловую.
- 3. Для салатов из сырых овощей овощи и зелень моют сначала сырой водой, а затем кипяченной.

- 4. Нельзя соединять теплые и холодные овощи.
- 5. Овощи для салатов можно приготовить заранее (за 1-2 часа до подачи на стол).
- 6. Заправлять и оформлять салаты надо прямо перед подачей на стол.
- 7. Нельзя приготавливать и хранить салаты в металлической посуде.
- 8. Перемешивать салаты нужно аккуратно, чтобы сохранить форму нарезки



# Техника безопасности при работе С НОЖОМ

- Ручка ножа должна быть плотно закреплена, лезвие без изгибов, ручка сухая
- Продукт прижимают левой рукой к доске большой палец правой руки не лежит на лезвии ножа, нож касается фалангов пальцев.
- Нож передают держа за лезвие ручкой вперед





# Формирование салатов



# Цветы из редиса





# Цветы из овощей



# Украшения из редьки и редиса



# Украшения из огурца



# Цветок из ломтиков огурца

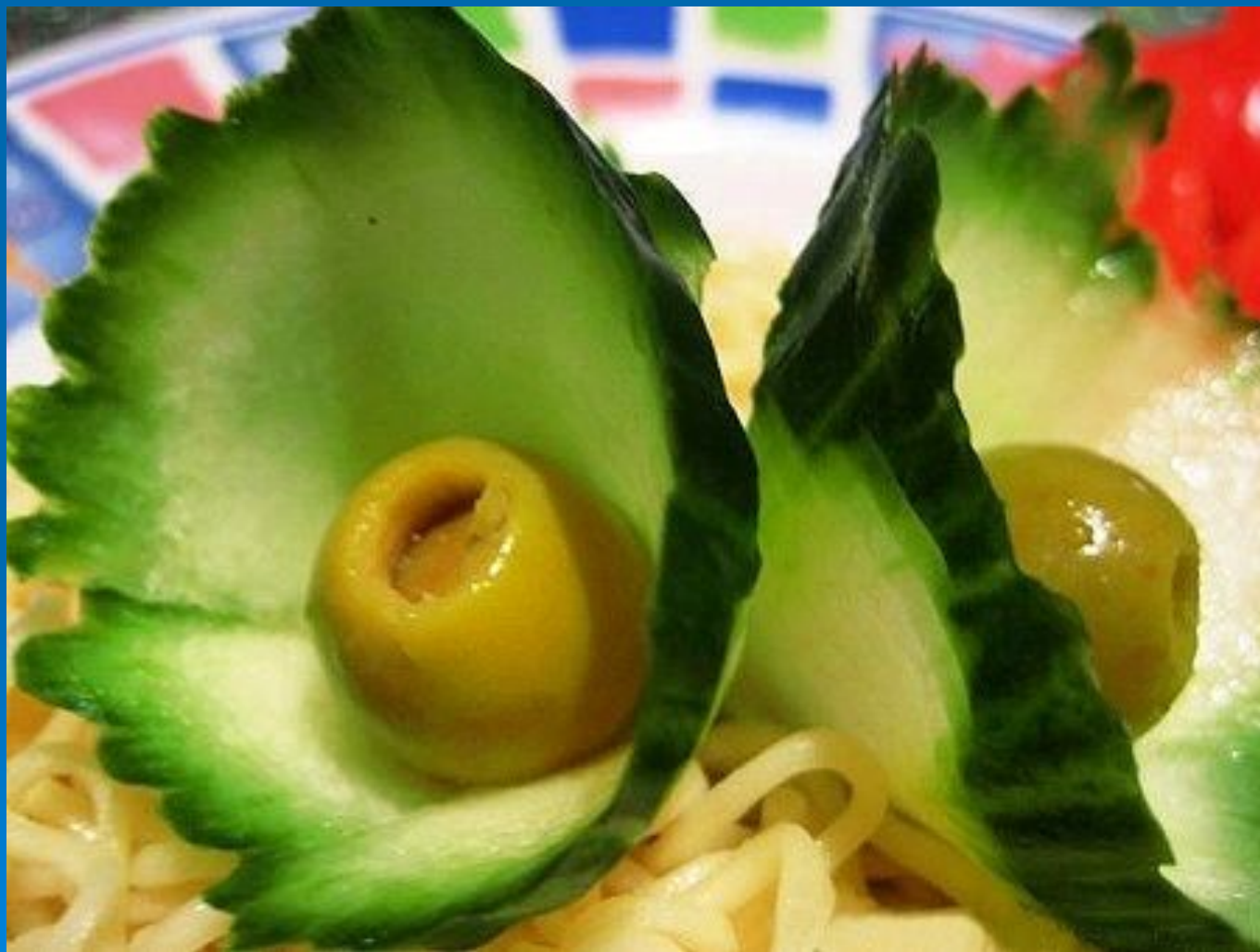




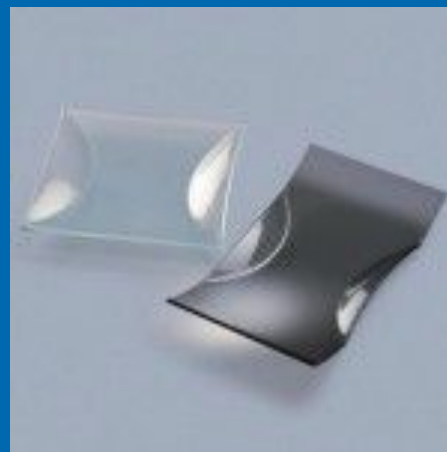
# Цветок из огурца и помидора черри



# Украшение из огурца и оливок

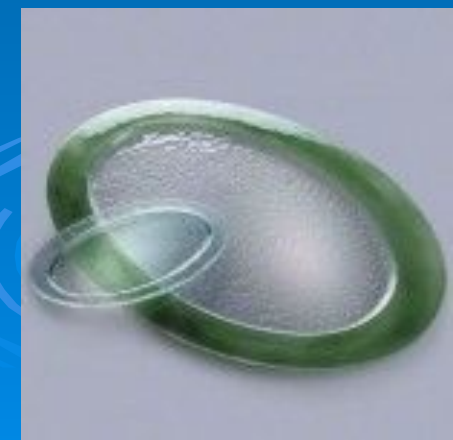
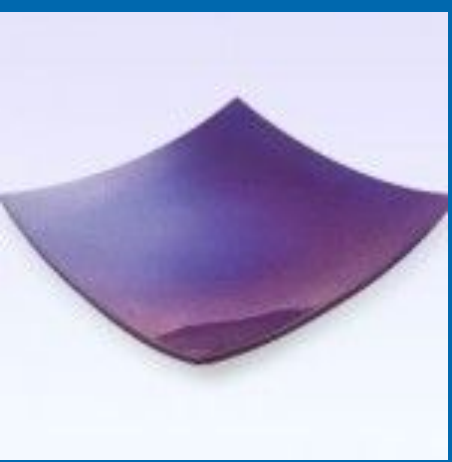
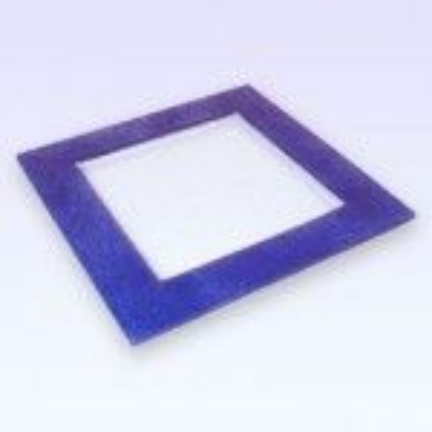


# Посуда для подачи салатов









# Технологическая карта салат «Цезарь»

Наименование продукта	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 2 порции г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Куриное филе	70	50	140	100
Хлеб	60	30	120	120
Сыр	30	30	60	60
Помидор черри	30	30	60	60
Оливковое масло	20	20	40	40
Лимон	10	10	20	20
Яйца	1	40	2	80
Уксус 3%	3	3	6	6
Горчица	3	3	6	6
Лист салата	5	4	10	8
Масса готового блюда (изделия)	-	180	-	360

# Технологическая схема Салат «Цезарь»



# Сырная корзинка

сыр натирают на мелкой терке, перекладывают в сковороду и ставят в духовку, чтобы он расплавился





Аккуратно при помощи лопаточки снимают сырный блинчик и перекладывают на керамическую или металлическую форму, дают остыть.



# Салат «Цезарь»







# Технологическая карта

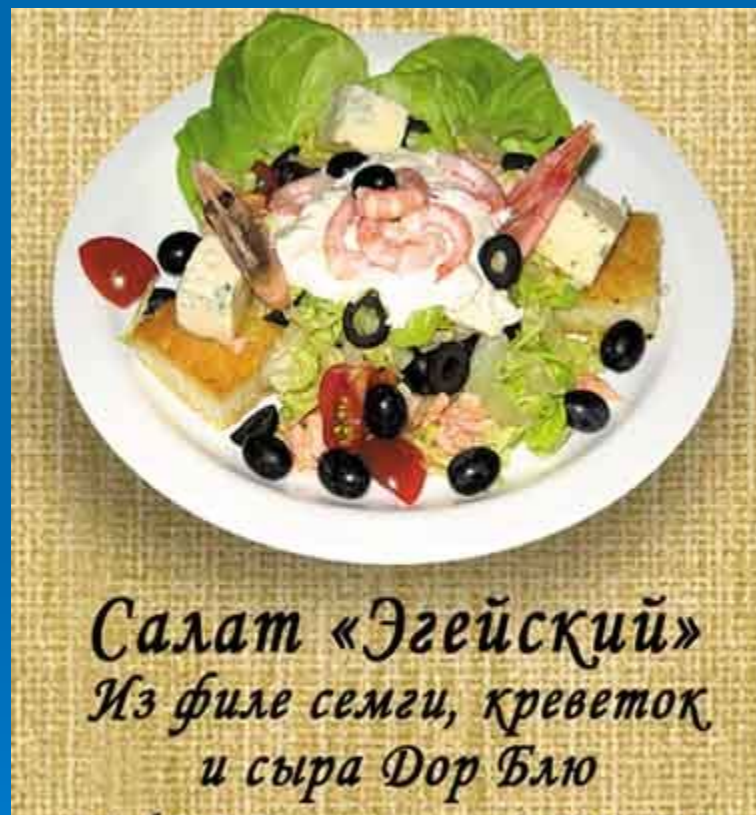
## Салат «Фантазия»

Наименование продукта	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 2 порции г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Огурец	38	35	76	70
Помидор	38	35	76	70
Ветчина	38	35	76	70
Кукуруза	30	30	60	60
Петрушка	5	4	10	8
Оливки	7	7	14	14
Майонез	30	30	60	30
Масса готового блюда (изделия)	-	175	-	350

# Технологическая карта салат «Бриз»

Наименование продукта	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 2 порции г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
креветки	60	30	120	60
яблоко	25	20	50	40
огурец	25	20	50	40
кукуруза	20	20	40	40
лимон	12	10	24	20
оливки	10	10	20	20
майонез	30	30	60	60
петрушка зелень	4	3	8	6
лист салата	4	3	8	6
Масса готового блюда (изделия)	-	160	-	320

# Оформление и подача салатов







*Салат «Фрау Мюллер»  
Фирменный салат  
с креветками и сырным соусом  
1/430 330,00*



*Салат с гребешками  
200/60 390,00*





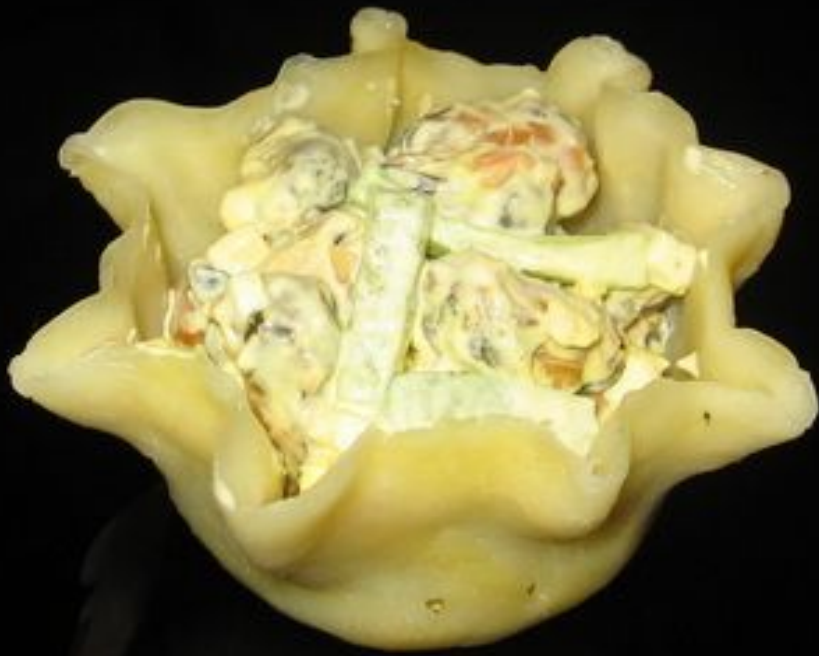














# Требования к качеству салатов

- **Внешний вид**- овощи нарезаны аккуратно, соответствующей формы уложены в посуду горкой, украшены свежей зеленью. В салатах коктейлях слои аккуратно уложены.
- **Консистенция** – овощей упругая, рыбы, мяса мягкая.
- **Вкус и запах** – соответствует используемым продуктам, в меру соленый.
- **Цвет** – соответствует цвету продуктов.

## Салат «Гаити»

Наименование продукта	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 2 порции, г.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Филе куриное	100	100	200	200
Масса вареного филе	-	70	-	140
Ананас консервированный	30	30	60	60
Рис	12	12	24	24
Масса отварного риса	30	30	60	60
Болгарский перец	35	30	70	60
Зелень петрушки	5	4	10	8
Лист салата	6	5	12	10
Соль	4	4	8	8
Заправка:				
Сметана	10	10	20	20
Майонез	10	10	20	20
Ананасовый сироп	10	10	20	20
Масса готового блюда (изделия)	-	200	-	400

# Оливье по-дальневосточному

Наименование продукта	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 2 порции, г.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кальмары	124	112	248	224
Масса отварных кальмаров	-	60	-	120
Картофель	42	30	94	60
Морковь	26	20	52	40
Яйца	½	20	1	40
Огурец	38	30	76	60
Майонез	30	30	60	60
Петрушка зелень	4	3	8	6
Зеленый горошек	10	10	10	10
Соль	2	2	4	2
Масса готового блюда (изделия)	-	200	-	400

# Салат-торт с курицей и грибами

Наименование продукта	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 2 порции, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Куриное филе	60	60	120	120
Масса отварного филе	-	40	-	80
Шампиньоны	120	100	240	200
Масса жареных грибов	-	40	-	40
Растительное масло	10	10	20	20
Лук репчатый	48	40/20	96	80/40
Яйца	$\frac{3}{4}$	30	1 $\frac{1}{2}$	60
Сыр	26	25	52	50
Майонез	30	30	60	60
Укроп	4	3	8	6
Масса готового блюда (изделия)	-	190	-	380



# Салат с курицей в чашечках из авокадо

Наименование продукта	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 2 порции, г.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Креветки	150	30	300	60
Авокадо	55	40	110	80
Банан	27	20	54	40
Лимонный сок	10	10	20	20
Куриное филе	45	25	90	50
Майонез	15	15	30	30
Сливки	15	15	30	30
Сахар	3	3	6	6
Белый перец	1	1	2	2
Соль	2	2	4	4
Лист салата	6	5	12	10
Масса готового блюда (изделия)	-	165	-	330

# Салат коктейль с курицей и черносливом

Наименование продукта	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 2 порции, г.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крылышки куриные	100	40	200	40
Огурцы	38	30	76	60
Сладкий перец	32	25	64	50
Чернослив	25	25	50	50
Майонез	15	15	30	30
Сметана	10	10	10	10
Семена кунжута	5	5	10	10
Чеснок	2	2	4	4
Паприка	1	1	2	2
Соль	2	2	4	4
Масса готового блюда (изделия)	-	170	-	340

# Салат с курицей и ароматным рисом

Наименование продукта	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 2 порции, г.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Рис	12	30	24	60
Куриное филе	58	40	116	80
Авокадо	50	30	100	60
Нектарин	40	30	80	60
Корица молотая	3	3	6	6
Лимон	20	20	40	40
Соевый соус	5	5	10	10
Орехи бразильские	15	15	30	30
Петрушка зелень	4	3	8	6
Мята	4	3	8	6
Шоколад	5	5	10	10
Масса готового блюда (изделия)	-	180	-	360

# Салат «Ля-Мур» с курицей

Наименование продукта	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 2 порции, г.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Куриное филе	58	40	116	80
Болгарский перец	35	30	70	60
Помидоры	35	30	70	60
Маслины	10	10	20	20
Подсолнечное масло	25	25	50	50
Петрушка зелень	4	3	8	6
Лист салата	4	3	8	6
Орегано	2	2	4	4
Соль	2	2	4	4
Масса готового блюда (изделия)	-	130	-	260



# Салат «Черепашка»

Наименование продукта	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 2 порции, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Куриное филе	58	40	116	80
Сыр	26	25	52	50
Яйца	1/2	20	1	40
Репчатый лук	24	20	48	40
Яблоко	25	20	50	40
Грецкие орехи	10	10	20	20
Майонез	20	20	40	40
Лист салата	5	4	10	8
Масса готового блюда (изделия)	-	160	-	320

# Салат «Каприз»

Наименование продукта	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 2 порции, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крабовые палочки	30	30	60	60
Яйца вареные	$\frac{3}{4}$	30	11/2	60
Свежие огурцы	35	30	70	60
Сыр	31	30	62	60
Майонез	30	30	30	60
Зелень	4	3	8	6
Масса готового блюда (изделия)	-	150	-	300

# Салат коктейль с курицей и черносливом

Наименование продукта	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 2 порции, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крылышки куриные	100	40	200	40
Огурцы	38	30	76	60
Сладкий перец	32	25	64	50
Чернослив	25	25	50	50
Майонез	15	15	30	30
Сметана	10	10	10	10
Семена кунжута	5	5	10	10
Чеснок	2	2	4	4
Паприка	1	1	2	2
Соль	2	2	4	4
Масса готового блюда (изделия)	-	170	-	340

# Салат «Александр»

Наименование продукта	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 2 порции г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Филе куриное	105	100	210	200
Масса жареного филе	-	70	-	140
Бекон	70	60	140	120
Масса жареного бекона	-	35	-	70
Майонез	30	30	60	60
Сливки	100	100	200	200
Масло подсолнечное	20	20	40	40
Капуста пекинская	90	40	180	80
Помидоры черри	21	20	42	40
Специи	2	2	4	4
Соевый соус	5	5	10	10
Зелень	4	2	8	4
Масса готового блюда (изделия)	-	200	-	400



# Салат-коктейль с курицей и фруктами

Наименование продукта	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 2 порции г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Куриное филе	55	50	110	100
Масса отварного куриного филе	-	30	-	60
Яблоки	35	30	70	60
Апельсины	35	30	70	60
Чернослив	35	30	70	60
Гранат	40	20	80	40
Майонез	20	20	40	40
Сливки	20	20	40	40
Масса готового блюда (изделия)	-	180	-	360

# Салат «Морской прибор»

Наименование продукта	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 2 порции г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кальмары	70	55/30	140	110/60
Помидоры	30	25	60	50
Яблоки	35	30	70	60
Зеленый горошек	20	20	40	40
Лимон	12	10	24	20
Майонез	30	30	60	60
Лист салата	4	3	8	6
Оливки	5	5	10	10
Креветки	7	7	14	14
Зелень	3	2	6	4
Масса готового блюда (изделия)	-	155	-	310