

**Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Воронежской области «Воронежский
политехнический техникум»
(ГБПОУ ВО «ВПТ»)**

Презентация по Курсовой работе.

**по профессиональному модулю ПМ.02 Организация процесса
приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной
продукции**

**на тему: Организация процесса приготовления и приготовление
салатов из варёных овощей.**

Выполнил: Студент III курса гр. ТП-142
Тюкова Елена.

Проверил: Руководитель работы.
Решетова Е. Е.

Салаты

Салат – это холодное блюдо, приготовляемое из смеси различных овощей и/или фруктов с приправой уксусом, растительным маслом, майонезом, сметаной, лимонным соком, солью, перцем или специальными салатными заправками.

Салат относят к закускам. Некоторые виды салатов считаются основными блюдами, а также гарнирами.

Салаты бывают мясными, из овощей, рыбными, из зелени, из морепродуктов, фруктовыми, комбинированными.



Салаты из овощей

Для приготовления салатов из варёных овощей используют варёные овощи. В некоторые виды салатов добавляют мясо, рыбу, птицу, грибы, яйца и так далее. Их заправляют либо смесью уксуса с растительным маслом, солью и перцем, либо майонезом. Для некоторых салатов применяют сметану.



Необходимые продукты

Овощи



Яйца



Огурцы
солёные



Овощи

Овощи, входящие в состав салатов являются основными поставщиками жизненно необходимых витаминов, минеральных солей, органических кислот, сахаров, клетчатки и других веществ. Они улучшают аппетит, повышают усвояемость других пищевых продуктов.

Очищенные охлаждённые варёные овощи нарезают кубиками, ломтиками.

Для приготовления салатов используют картофель, морковь, свёклу, цветную капусту, лук репчатый и другие овощи.



Яичные продукты

Куриное яйцо содержит белков – 12,8 %, жиров – 11,8 %, углеводов 1 %, минеральных веществ – 0,8 %. В белке куриного яйца жир отсутствует, а в желтке его содержится 32,6 %. Жиры и белки яйца являются биологически полноценными и легко усваиваются организмом. В яйцах содержится много ценных витаминов – А, В, Е, К, Р, а также красящие вещества, ферменты.

Яйца отваривают 10-15 минут, очищают от скорлупы и нарезают кубиками.



Используемая посуда

Салаты подают на закусочных тарелках.



Санитарные требования к приготовлению салатов

- Перед началом работы надо надеть санитарную одежду, волосы заправить под косынку или колпак.
- Приготовление и оформление следует производить в перчатках, используя для нарезки различные машины, а для оформления - различный инвентарь, инструменты.
- Продукты следует хранить по отдельности.
- Нарезку производить на досках с маркировкой.

Требования к качеству салатов

- Овощи должны быть аккуратно нарезанными, соответствовать форме нарезки.
- Зелень, используемая для оформления, должна быть свежей, невялой, не пожелтевшей, не потемневшей.
- Консистенция овощей мягкая.
- Вкус, запах и цвет соответствующие используемым продуктам.

Оформление салатов

- При оформлении салатов стремятся показать наиболее полно основные части салата, для чего кладут их сверху.
- Украшают салаты теми же продуктами, из которых они приготовлены, подбирая их по контрасту с цветом овощной массы. Украшение может использоваться как украшение и как дополнительный ингредиент.
- В салатах овощи должны сохранять соответствующую форму нарезки.

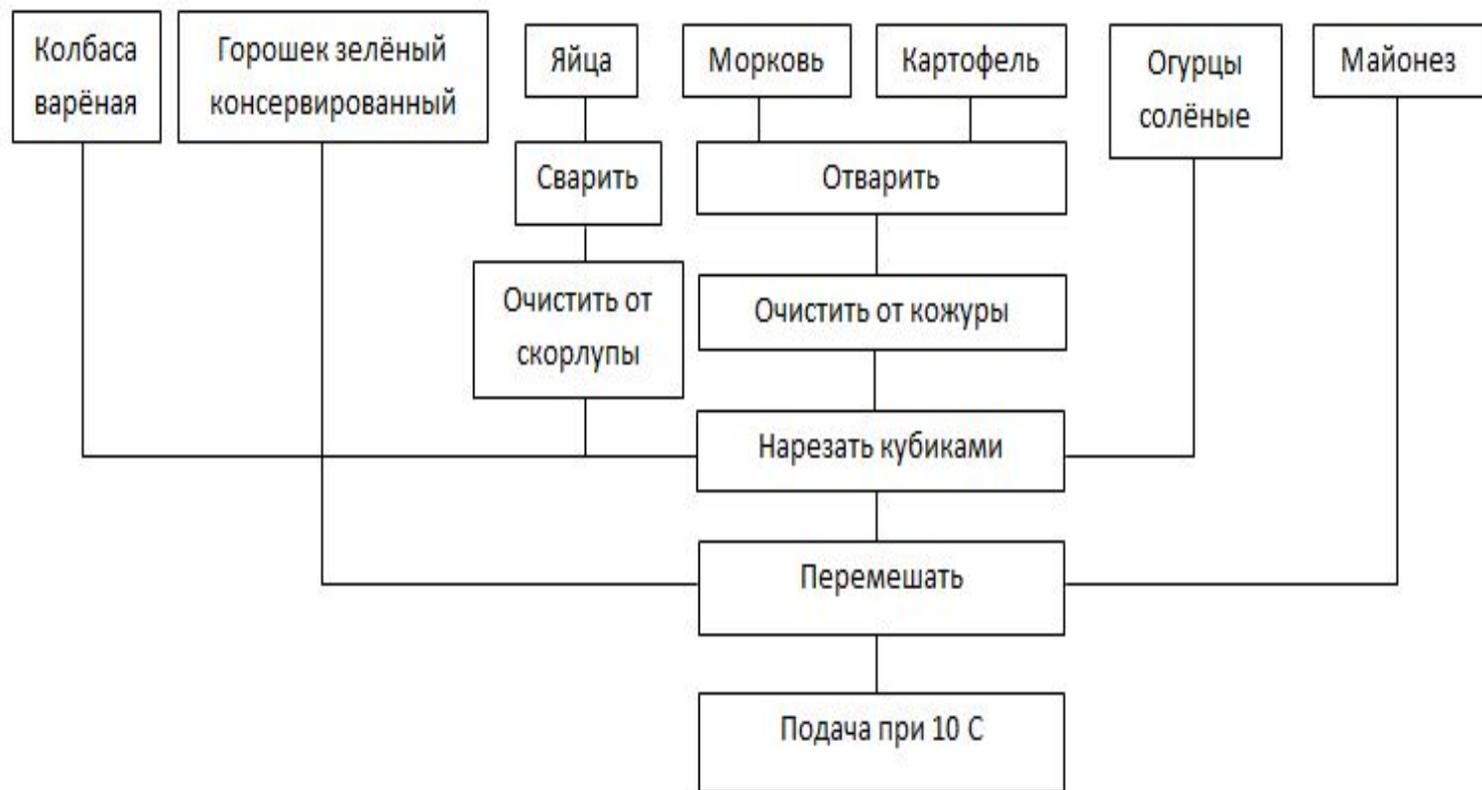


Салат Оливье

Наименование сырья	Норма сырья, г.		Вес готового продукта, г.	Технология приготовления, правила оформления и подачи, температура отпуска и сроки хранения
	Брутто, г.	Нетто, г.		
Колбаса варёная	-	30		<p>Варёные очищенные картофель и морковь, солёные огурцы нарезают кубиками. Колбасу, яйца также нарезают кубиками, добавляют зелёный горошек, заправляют майонезом, перемешивают.</p> <p>Температура при подаче не должна превышать 10-12 С.</p> <p>Срок реализации – не более 12 часов.</p>
Горошек зелёный консервированный	23,1	15		
Яйца	3/8 шт.	15		
Морковь	28,8	23		
Картофель	44,3	31		
Огурцы солёные	31,1	28		
Майонез	8	8		
Выход:			150	



Схема приготовления салата Оливье



Пищевая и энергетическая ценность салата Оливье

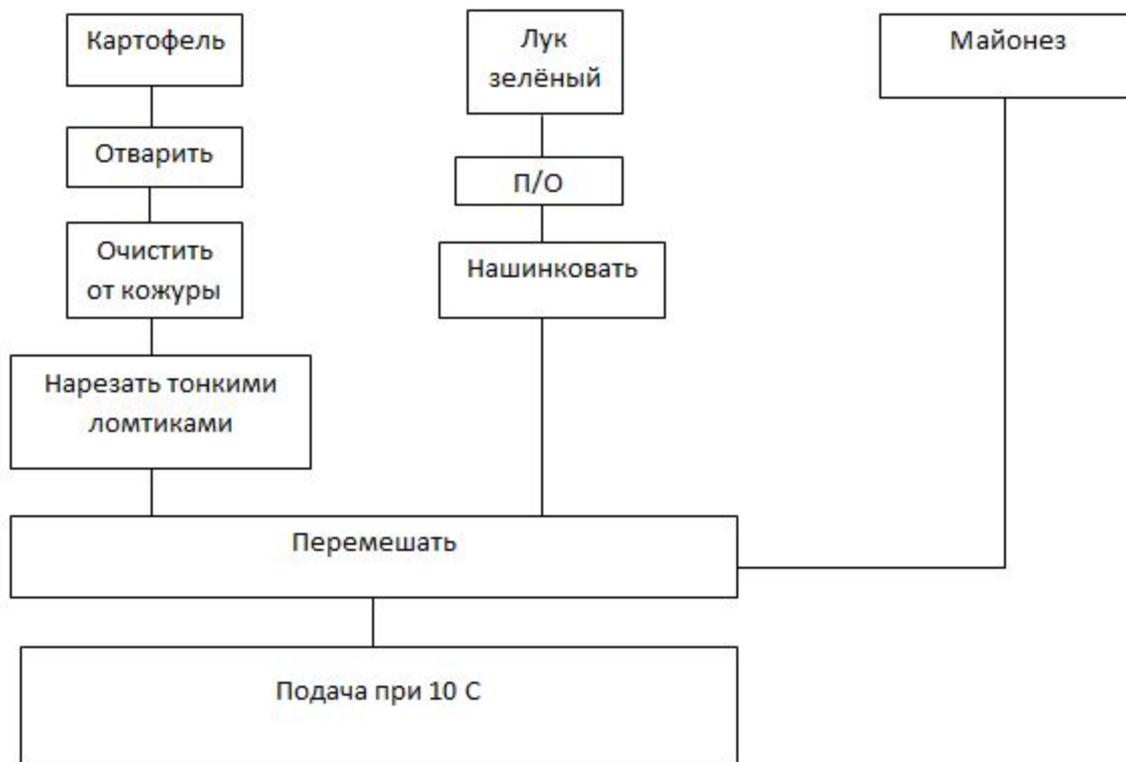
Наименование продуктов	Норма закладки, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
Колбаса варёная	30	12,8	22,2	1,5	257
Горошек зелёный консервированный	15	4,5	0,7	15,9	87
Яйца	15	19,2	17,4	1,1	238,1
Морковь	23	1,1	0,3	12,3	52,5
Картофель	31	2,6	0,2	30	129
Огурцы солёные	28	1,2	0,2	2,6	19,5
Майонез	8	4,2	100,5	5,6	943,5
Итого:	150	45,6	141,5	69	1726,6

Салат картофельный

Наименование сырья	Норма сырья, г.		Вес готового продукта, г.	Технология приготовления, правила оформления и подачи, температура отпуска и сроки хранения
	Брутто, г.	Нетто, г.		
Овощной набор:				<p>Очищенный варёный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным зелёным луком.</p> <p>Салат заправляют майонезом.</p> <p>Температура при подаче не должна превышать 10-12 С.</p> <p>Срок реализации – не более 12 часов.</p>
Картофель	116	84		
Лук зелёный	21	17		
Масса овощного набора	-	100		
Овощной набор	-	86		
Майонез	15	15		
Выход:			100	



Схема приготовления салата картофельного



Пищевая и энергетическая ценность салата картофельного

Наименование продуктов	Норма закладки, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
Картофель	84	2,6	0,2	30	129
Лук зелёный	17	1,3	0,1	3,2	20
Майонез	15	4,2	100,5	5,6	943,5
Итого:	100	8,1	100,8	38,8	1092,5

Заключение

- Для приготовления салатов из варёных овощей используют варёные овощи. В некоторые виды салатов добавляют мясо, рыбу, птицу, грибы, яйца и так далее. Их заправляют либо смесью уксуса с растительным маслом, солью и перцем, либо майонезом. Для некоторых салатов применяют сметану.
- Салаты являются средством возбуждения аппетита и источником витаминов и минеральных солей.
- Украшают салаты теми же продуктами, из которых они приготовлены, подбирая их по контрасту с цветом овощной массы. Украшение может использоваться как украшение и как дополнительный ингредиент.
- В салатах овощи должны сохранять соответствующую форму нарезки.