

# ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА ТЕМУ "ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ МЯСНЫХ САЛАТОВ"



---

Выполнил работу  
Студент 24 группы

Лескин

Даниил

## Ингредиенты для салата

- нежный говяжий язык – 50 гр.
- морковь средняя – 1 шт. -кукуруза – 50 гр.
- микс-салат – 3-4 листа
- свежий огурец – 1 шт.
- помидоры Черри – 2 шт.
- соус Песто – 1-2 ст. Ложки
- зелень, соль, специи – по вкусу

## Приготовление

1. Язык отваривать в чуть подсоленной воде до тех пор, пока он не станет мягким. Стоит сделать это заранее, так как мясо должно вариться продолжительное время на слабом огне для того, чтобы приобрести нежную текстуру и не быть жестким. Когда язык будет готов, следует вынуть его из кастрюли, остудить и дать стечь получившему бульону. После этого нужно снять кожу, удалить подъязычную область и нарезать мясо мелкой соломкой.

2. Отварить морковь. Рекомендуется делать это, не очищая корнеплод. Таким образом, после варки он сохранит максимум своей сочности и витаминов. Идеальным вариантом будет приготовление на пару. Когда морковь будет готова, ее следует очистить и нашинковать мелкой соломкой, примерно одинаковой по размеру с языком.

3. Порвать руками на небольшие кусочки микс-салат. Ножом предпочтительно не пользоваться, так как нарезанная зелень окисляется при соприкосновении с металлом, а это не совсем полезно для человеческого организма.

4. Смешать салат с нарезанными языком и морковью, добавить консервированную кукурузу. Можно использовать и свежую кукурузу в початках, но следует помнить, что она также нуждается в термической обработке: варке в кастрюле или на пару.

5. Смесь посолить и поперчить по вкусу. Эту основу уже можно с полным правом назвать салат Европа, но для полной готовности она должна быть надлежащим образом сервирована для подачи к столу.

6. На тарелку выкладывается сначала слой соуса Песто, а затем – смешанные вместе ингредиенты. Далее нужно порезать пластинками огурец и обернуть им получившуюся массу.

7. Готовый салат украшается любой зеленью, а края тарелки обрамляются половинками помидоров Черри.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА



Спасибо за внимание