

Салат «Оливье»

Ермакова Юля

Моисеева Таня

Гр. К-162

История

- Салат «Оливье» уже давно стал символом Нового года, без которого праздничная трапеза выглядит неполной.
- Любимый миллионами салат «Оливье», история происхождения которого начинается в 19-м веке, связан с именем французского повара Люсьена Оливье, приехавшего в Россию с целью умножения капиталов. Для этого он открыл в Москве ресторан «Эрмитаж», мгновенно ставший излюбленным местом гурманов. Оливье лично разрабатывал меню и, хорошенько изучив вкусы местной публики, придумал фирменный салат.

Набор сырья

Для оливье	Для майонеза
отварной картофель	яичные желтки
отварная морковь	оливковое масло
вареная колбаса	горчичный порошок
отварное куриное филе	сахар
яйца	соль
соленые (маринованные) огурцы	
консервированный зеленый горошек	
майонез	
зелень	
соль по вкусу	

Технология приготовления

- Чтобы приготовить майонез, соедини все ингредиенты и взбей блендером.
- Отваренную картошку, морковь, яйца, колбасу и огурцы порежь небольшими кубиками.
- С консервированного горошка слей жидкость и добавь в салат.
- Заправь оливье майонезом, посоли, перемешай и выложи формой или свободно в глубокой или мелкой тарелке.
- Поставь салат оливье в холодильник на несколько часов, чтобы он пропитался.
- Подавай салат оливье на стол холодным и украшенным зеленью.

Способы подачи

