

# **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



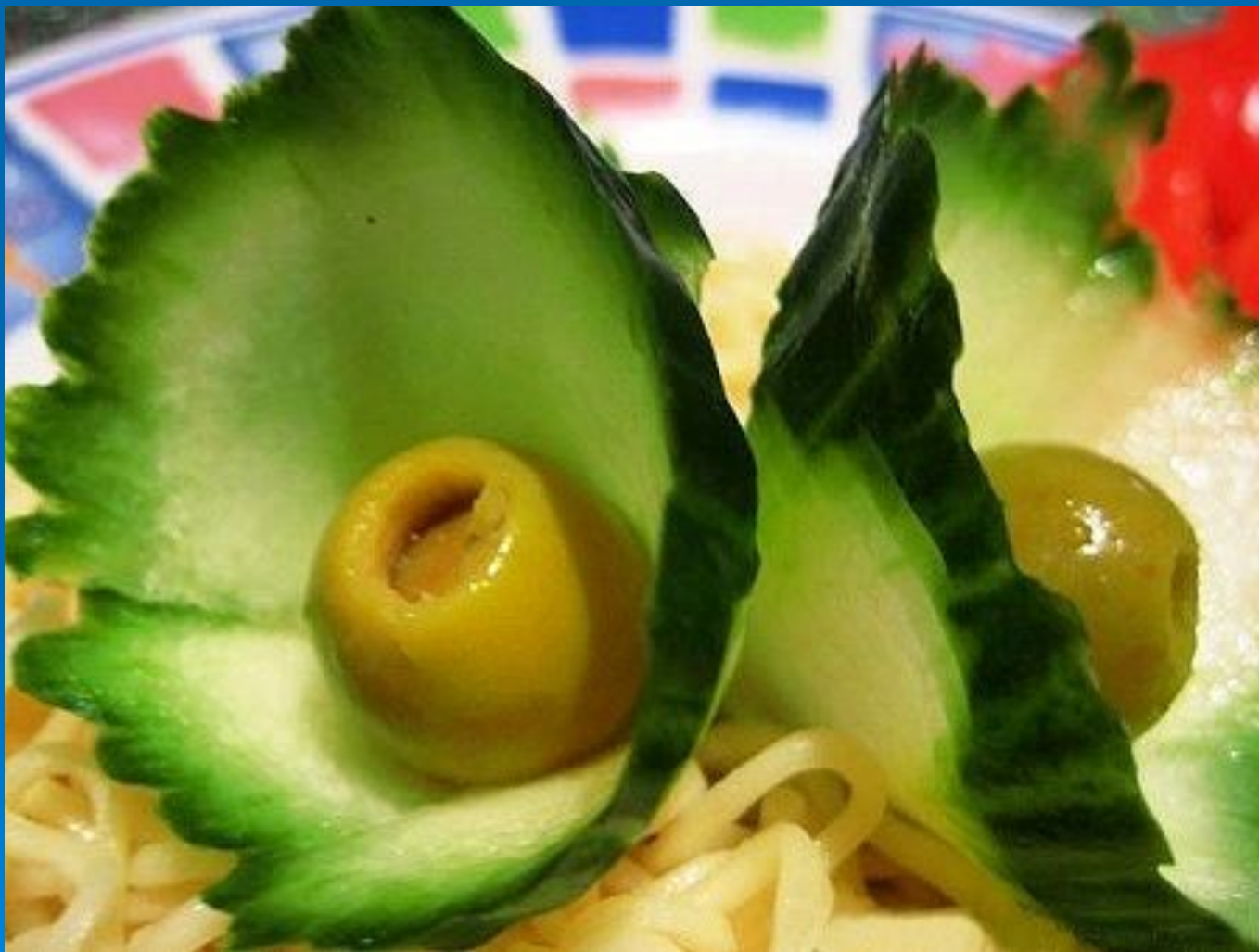
# Цветок из ломтиков огурца



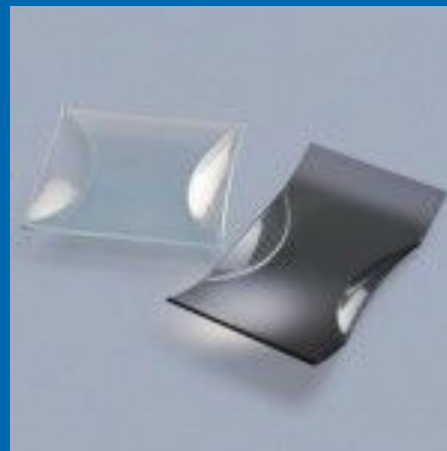
# Цветок из огурца и помидора черри

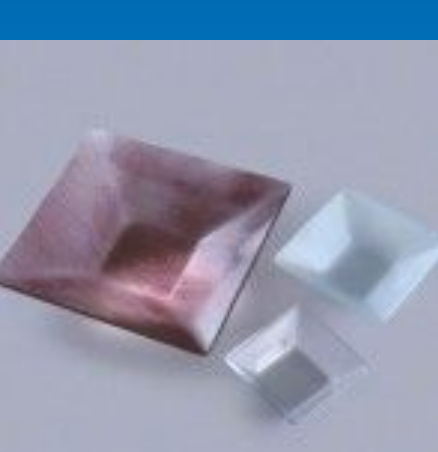


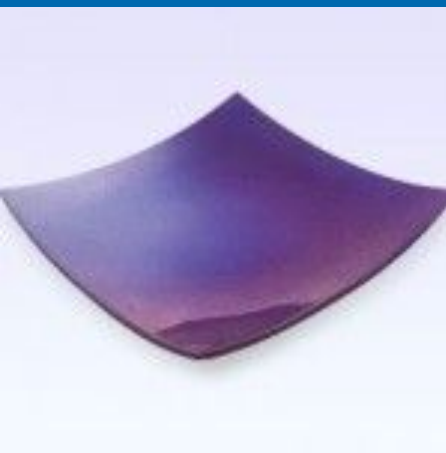
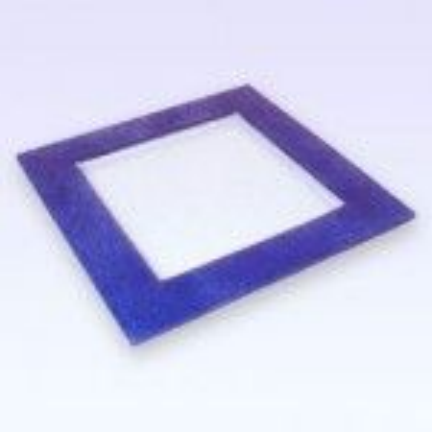
# Украшение из огурца и оливок



# 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 сырнй 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<br>(изделия) | -                              | 160   | -                            | 320   |
|                                   |                                |       |                              |       |

# Оформление и подача салатов



*Салат «Эгейский»  
Из филе семги, креветок  
и сыра Дор Блю*





*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<br>(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<br>(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<br>(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<br>(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<br>(изделия) | -                              | 130   | -                             | 260   |

# Салат «Черепаха»

| 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<br>(изделия) | -                              | 160   | -                             | 320   |

# Салат «Каприз»

| Наименование<br>продукта          | Норма закладки на 1<br>порцию, г. |       | Норма закладки на 2 порции,<br>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<br>блюда (изделия) | -                                 | 150   | -                                | 300   |

# Салат коктейль с курицей и черносливом

| Наименование продукта             | Норма закладки на 1 порцию,<br>г. |       | Норма закладки на 2<br>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<br>(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<br>(изделия) | -                              | 200   | -                            | 400   |

# Салат-коктейль с курицей и фруктами

| Наименование<br>продукта          | Норма закладки на 1<br>порцию, г. |       | Норма закладки<br>на 2 порции г |       |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-------|---------------------------------|-------|
|                                   | Брутто                            | Нетто | Брутто                          | Нетто |
| Куриное филе                      | 55                                | 50    | 110                             | 100   |
| Масса отварного<br>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<br>(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<br>(изделия) | -                              | 155   | -                            | 310    |