Инструкция по выполнению заданий по самостоятельной работы **ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**11.09.2021. (4час)**

**28 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

**Начинаем изучение темы: *Тема 2.2.***

***Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента***

***1)*** Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.

***Список литературы:***

1.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400

2. Андронова Н.И., Качурина Т.А. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Москва. Издательский центр «Академия», 2018

3. Анфимова Н.А. Кулинария. Москва. Издательский центр «Академия», 2015

 ***Для получения оценки студент должен повторить теоретический материал, выполнить задание, результат сфотографировать и отправить на почту*** ***marina.lysova.78@mail.ru*** **Или на WhatsApp по** №89022792370

***Внимательно прочитайте данную вам инструкцию, выделите для себя важное и запишите***

**Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов**

Салаты готовят из сырых, вареных, квашеных, маринованных, быстрозамороженных овощей, грибов, бобовых, сырых и консервированных фруктов, цитрусовых плодов. В некоторые виды салатов добавляют мясо, птицу, рыбу, сельдь, морепродукты, яйца и др. Соединяют нарезанные продукты с заправками в количестве, необходимом для их реализации в течение 1 ч. Салаты заправляют сметаной непосредственно перед отпуском. До соединения с заправкой салат хранят в холодильном шкафу не более 12 ч при температуре 4–8 °С. При длительном хранении продукты заветриваются, высыхают, что отражается на вкусовых качествах готовых изделий, кроме того, при этом происходит значительная потеря витамина С.

 Салаты и винегреты готовят из разных овощей, зелени и грибов. Овощные салаты и винегреты используются не только как самосто­ятельные блюда, но и как гарниры к мясным и рыбным изделиям.

Основываясь на практике составления салатов, вывели следующие правила их композиции.

1. В салатах могут быть использованы почти все известные пищевые продукты и их самые разнообразные сочетания, однако продукты должны быть совместимы по вкусу**.** Можно сочетать ово­щи, фрукты, мясо и дичь, если они совместимы по вкусу, и нельзя сочетать даже два вида овощей, если они несовместимы. Состави­тель салатов, так называемый салатье, должен обладать чувством меры и без всяких рецептов чувствовать, что можно и чего нельзя класть в данный салат.
2. Каждому салату соответствует своя заправка, состав которой зависит от состава продуктов салата. Неподходящая заправка может испортить хорошо подобранный салат. Вот почему нельзя вливать заправку сразу в весь салат, всегда нужно отложить часть его для предварительной пробы.
3. Солить салаты — тоже искусство**.** Овощные, особенно зеле­ные, салаты очень чувствительны к соли. От крепкого посола зе­лень быстро «садится», жухнет, из нее вытекает сок, она теряет не только свежий вид, но и вкус. Крессы, латук приобретают го­речь, огурцы становятся вялыми и водянистыми**.** Поэтому любые салаты, особенно зеленые, солят при подаче их на стол. Салаты из нежных овощей и нежной пряной зелени совсем не солят, а подкисливают лимонным соком и посыпают черным молотым перцем.
4. Прежде чем составлять и заправлять салаты, нужно прове­рить, соотносятся ли они с остальными блюдами. Не повторяют ли их по составу.

Салаты, подаваемые в качестве закуски, могут содержать не овощные компоненты.

К примеру, зеленый салат лучше готовить с заправкой из подсолнечного масла с уксусом и солью. К салатам из сельди с луком и картофелем больше подойдет горчичная - с подсолнечным маслом и уксусом и т. д.

Салатные заправки бывают и сложными, содержащими множество компонентов (в зависимости от состава салата и его вкуса). Потому-то в рецептах заправок обычно только перечислены необходимые компоненты, а их соотношение и количество повар определяют самостоятельно. К примеру, заправка для мясоовощного салата должна состоять из уксуса, подсолнечного масла, тертого корня хрена, соли, сахара, перца, чеснока, сельдерея, томатной пасты, лимонной цедры. Но если в этот салат добавить еще бобовые, то корень хрена следует заменить порошком мяты, чабреца или жареным луком. От правильно подобранной, аппетитной, приятно острой и пикантной салатной заправки во многом зависят вкус и качество приготовленных салатов. Следует знать некоторые тонкости использования наиболее популярных салатных заправок**:**

* майонезом, смешанным с готовой столовой горчицей, заправляют салаты из сельдерея, а также салаты по-русски и картофельные салаты, в которые добавлен эстрагон;
* соусы из сметаны и уксуса лучше всего подходят для заправки зеленых салатов;
* соусом из растительного масла и уксуса можно заправить листья шпината, зеленого салата или цикория и лука, картофельные салаты, салаты из огурцов, белой и красной капусты, сладкого перца, белой и стручковой фасоли.

Все эти общие правила опытный салатье дополняет десятком других, подсказанных его собственной наблюдательностью и куль­турой, а также конкретной ситуацией. При этом основным явля­ется правило, что каждый салат требует индивидуального подхода и внимания.

При изготовлении салатов из сырых и вареных овощей, а также винегретов необходимо соблюдать следующие основные правила:

* используемые продукты должны быть предварительно охлаждены до температуры 8... 10 °C;
* салаты из сырых овощей следует готовить только порциями, по мере спроса;
* овощные наборы для салатов и винегретов из вареных ово­щей можно готовить заранее (за 1... 2 ч до отпуска) и хранить в охлажденном помещении;
* заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском, чтобы их вкус и внешний вид не ухудшались; чаще всего заправляют салаты в процессе их приготовления и только в отдельных случаях соус или заправка могут быть поданы от­дельно в соуснике;
* перемешивать продукты нужно осторожно, чтобы они не мя­лись.

*Способы подачи салатов:*

* заправленные салаты выкладывают горкой на центр блюда и украшают входящими в его состав ингредиентами;
* заправленные ингредиенты салата выкладывают в форму — ма­трицу без дна, установленную на блюдо, и снимают металличе­скую форму. Украшают салат и блюдо входящими в его состав ингредиентами;

■ подготовленные ингредиенты салата выкладывают слоями в креманку или фужер. Сверху заливают заправкой или соусом и украшают входящими в состав салата ингредиентами.

Элементы оформления салатов и винегретов заливать заправкой или соусом не рекомендуется.

Для оформления используют листья зеленого салата, зелень укропа, петрушки, сельдерея, зеленый лук, яйца, мясные и рыбные продукты, фрукты, цитрусовые плоды, а также продукты, входящие в состав салатов и имеющие яркую окраску (перец красный сладкий стручковый, помидоры, огурцы и др.).



***Подача салата горкой***



***Подача салата горкой***



***Подача салата при помощи «формы» без дна***



***Подача «Букетами»***



***Подача салатов в фужерах***



***Подача салатов в фужерах***

1. **Тестовые задания с одним вариантом ответа**

**1. Что собой представляют масляные смеси:**а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
**б**) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
в) смесь растительного масла с уксусом;
г) смесь сливочного и растительного масел?

2. **К каким закускам подают горчичную заправку:**а) к закускам из овощей;
**б**) к закускам из сельди;
в) к закускам из языка;
г) к рыбным закускам?

3. **К сложным холодным соусам относятся**:

а. майонез, винегрет, татарский

б. голландский, маринад овощной, соевый соус

в. мадера, польский, соус хрен

г. майонез, сметанный, молочный

4.**На основе майонеза с добавлением соленых огурцов готовят соус:**

а. татарский

б. польский

в. коктейльный

г. сухарный

5. **На основе майонеза с добавлением чеснока готовят соус:**

а. чесночный

б. татарский

в. голландский

г. коктейльный

6. **Как называется сложный соус, который носит название местности во Франции**:

а. майонез

б. кетчуп

в. вустерский

г. провансаль

7. **Подберите сложный холодный соус к мясу заливному:**

 а. соус винегрет

б. вустерский

в. соус хрен

г. маринад овощной

8.**Подберите сложный холодный соус к рыбе, жаренной холодной:**

а. соус винегрет

б. вустерский

в. майонез

г. маринад овощной

9. **Его называют серым кардиналом кулинарии. Используют в ресторанной кухне не только для придания остроты, но и для размягчения тканей мяса:**

а. вино

б. уксус

в. горчица

г. перец

10. **Их требуется больше для холодных блюд, чем для горячих:**

а. соли и перца

б. сливок и уксуса

в. вкусовых добавок

г. яиц и молока

11. **При правильном подборе и профессиональном использовании оно придаёт сложным холодным блюдам и соусам восхитительный вкус:**

а. вино

б. сахар

в. соль

г. Уксус

**12. Чтобы вкус вина при приготовлении сложных холодных блюд и соусов не был резким, его:**

а. разводят

б. кипятят

в. охлаждают

г. настаивают

**13. Чтобы у готового блюда не появился металлический вкус, вино кипятят, в посуде:**

а. алюминиевой

б. чугунной

в. эмалированной

г. железной

**14. На его основе готовят холодные соусы: татарский, чесночный, пикантный и другие:**

 а. вино

б. сыр

в. Сметана

 г. Майонез

**15. Ингредиенты для приготовления желе рыбного:**

а. желатин, майонез, морковь

б. бульон, молоко, агар-агар

в. бульон, желатин, специи

г. крахмал, сметана, специи

Г) кондитерском.

**16.Во всех взбивальных машинах имеется:**

 а) червячный редуктор;

б) планетарный механизм;

в) цепная передача;

г) ременная передача.