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

**20.09.2021. (6час)**

**28 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

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

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

**1)Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания**

***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***](mailto:marina.lysova.78@mail.ru) **Или на WhatsApp по** №89022792370

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

*Прежде всего стоит соблюдать главные правила. Подача любого блюда и его оформление должны быть очень аккуратными. На краях блюда, креманки, вазочки, тарелки, салатника не должно оставаться следов заправки или соуса. Элементы декора обычно изготавливаются только из пищевых продуктов и не более чем за полчаса до подачи на стол, чтобы они  не утратили свежесть.*

Для подачи салатов к столу используют общие и/или индивидуальные *салатники*различной величины. Салатники могут быть стеклянными или из фарфора.  Желательно, чтобы на праздничном столе все они были из одного сервиза или однотипными. Почти все салаты можно подавать в креманках любой формы.

Наиболее привычна для нас подача в едином салатнике. В повседневной жизни можно этой традиции не изменять. Однако никогда не стоит резать салаты сразу в салатник и тем более нельзя в нем же и смешивать, так как иногда при перемешивании салат высыпается через край и второе – салатник всегда может быть испачкан заправкой. Лучше сначала все это сделать в просторной миске, а потом переложить в салатник или формы.



Для праздничного стола или в ресторанном бизнесе сегодня приняты иные способы подачи салатов и почти не принято подавать их в общем салатнике. Например, в последнее время появились новые, очень симпатичные, способы подачи салатов.

Особенно привлекательной стала индивидуальная порционная подача салатов. Существует несколько вариантов.  Первый из них - *в маленьких салатниках*, выстеленных по дну салатной зеленью и сверху разнообразно украшенных.  Второй - *коктейльный* - когда компоненты выкладываются слоями в вазочки, заливаются соусом и посыпаются тертым сыром, орехами (кедровыми или дробленым миндалем), зернами граната или кунжутом  (перед применением его надо перебрать). Третий - перемешанный и заправленный салат плотно укладывается в специальную формочку (она называется *кольцо для гарнира)*, чаще всего в виде цилиндра без дна, а затем из нее выталкивается на выстеленную салатными листьями и декорированную закусочную тарелку.



            Очень нарядной модификацией предыдущего способа является *большое кольцо*на блюде, выложенное из маленьких порций салата, каждая из которых приготовлена при помощи кольца для гарнира. В центре такого кольца можно разместить зелень или закуску, однородную составу салата. Например, ветчину к мясному салату, рыбу к салату из морепродуктов и т.д. Каждую порцию салата можно декорировать зернами граната, цельными половинками грецких орехов, колечками маслин или оливок, зернами кукурузы, присыпать кокосовой стружкой и обязательно украсить веточками зелени.

Очень красивый вариант праздничной подачи салата – оформление его *в виде кольца.* Особенно он походит для оформления заливных и слоеных салатов. Для этого надо взять специальную форму в виде кольца или разъемную форму для выпечки. Чтобы легче было переложить салат на блюдо, на дно формы выкладываем  вырезанный соответствующим образом лист бумаги для выпечки или кусок пищевой пленки. На середину формы дном вверх ставим стакан, а вокруг него слоями плотно выкладываем ингредиенты, которые заранее должны быть пропитаны майонезом. Затем салат охлаждается и выкладывается на блюдо в следующей последовательности – сначала снимаем боковой борт, затем перетаскиваем при помощи подстеленной бумаги салат на блюдо и вынимаем стакан. Сверху это кольцо посыпаем тертым сыром, кунжутом, зеленью или др.

**Задание:**

1. Ознакомьтесь с лекционным материалом. Рассмотрите способы оформления салатов.
2. Законспектируйте в тетради.
3. Ответьте на вопросы.

**Тест**

1. Какие главные требования при оформлении салатов?

а) на краях блюда не должно оставаться следов заправки;

б) элементы декора обычно изготавливаются только из пищевых продуктов;

в) элементы декора изготавливаются не только из пищевых продуктов.

1. Какие требования предъявляются к индивидуальным салатникам?

а) салатники изготовлены из стекла или фарфора;

б) все они были однотипными;

в) салатники изготовлены из стекла, керамики или фарфора.

1. Какие новые способы подачи салатов?

а) в маленьких салатниках, выстеленных по дну салатной зеленью и сверху разнообразно украшенных;

б) коктейльный - когда компоненты выкладываются слоями в вазочки, заливаются соусом и посыпаются тертым сыром, орехами;

в) перемешанный, заправленный салат и выложенный горкой.

1. Какой способы подачи салатов «большое кольцо на блюде»?

а) на середину круглой формы дном вверх ставим стакан, а вокруг него слоями плотно выкладываем ингредиенты;

б) кольцо, выложенное из маленьких порций салата, каждая из которых приготовлена при помощи кольца для гарнира;

в) перемешанный, заправленный салат и выложенный при помощи кольца для гарнира.