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

**23.09.2021. (6час)**

**28 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

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

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

**1)** **Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира**

***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***

Оформление и отпуск

Салаты подают как самостоятельные блюда; салаты из зелени и овощей, кроме того, отпускают в качестве гарниров к овощным, мясным и рыбным холодным и горячим блюдам.

Заправляют и оформляют салаты не ранее чем за 30 минут до подачи. Для оформления салатов используются листья салата, зелень петрушки и сельдерея, зеленый лук, зеленый горошек, продукты, входящие в состав салата и имеющие яркую, красивую окраску: помидоры, редис, огурцы, морковь, яйца, фрукты. Укладывают овощи очень осторожно.

При оформлении салатов стремятся к тому, чтобы показать полнее входящие в них основные продукты.

Поливают оформленной салат майонезом или сметаной так, чтобы продукты, уложенные в качестве украшения, были видны и не залиты соусом.

Основным условием получения доброкачественных холодных блюд является использование высококачественного сырья для их приготовления.

В салатах овощи должны сохранять соответствующую форму нарезки. Консистенция сырых овощей - упругая, вареных - мягкая. При подаче салаты выкладывают в виде невысокой горки, украшают зеленью и овощами - свежими, не потемневшими. В салате из краснокочанной капусты недопустим синий оттенок. Вкус, запах и цвет салатов должны соответствовать входящим в них продуктам.

При оформлении салатов не допустима увядшая зелень, помятые овощи.

Холодные блюда и закуски приготавливают перед использованием, до подачи хранят при температуре 60С, полуфабрикаты для блюд - при температуре 0-6°С.

Температура салатов при подаче не должна превышать 10-12°.

Организация рабочего места

В холодных цехах ресторанов и других предприятий с широким ассортиментом холодных блюд и закусок выделяют технологические линии приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков. На этих линиях организуются раздельные рабочие места для приготовления салатов и винегретов; нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов; порционирования и оформления блюд; для приготовления заливных блюд; бутербродов; холодных супов; сладких блюд и напитков.

На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов используют ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках с маркировкой "ОС" или "ОВ", применяя ножи поварской тройки. Для механизации нарезки овощей устанавливают универсальный привод ПХ-0,6 со сменными механизмами.

Рациональная организация рабочего места состоит из двух производственных столов: на одном столе нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты (это может быть стол секционный модулированный для малой механизации СММСМ или обычный производственный стол), на другом столе порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском в торговый зал, для этой операции применяют секционные модулированные столы с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-2 или СОЭСМ-3.

На столе стоят настольные весы ВНЦ-2, справа ставят посуду с готовым салатом и мерный инвентарь для ее рационирования (ложки, лопатки, салатные приборы), слева -- столовую посуду (салатники, закусочные тарелки). Здесь же производят оформление блюд. Перед оформлением салатов подготавливают продукты, используемые в качестве украшений (делают украшения из овощей, нарезают отварные яйца, помидоры, зелень петрушки, карбонат, лимоны и т.д.).

Нарезка производится специальными инструментами и приспособлениями. Подготовленные продукты хранят в секциях охлаждаемой горки.

**Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.**

**Болгария.** Самый известный во всем мире болгарский салат называется шопский. В его состав входят свежие и печеные овощи, а также сыр, приготовление не отнимает много времени. Но не только шопским салатом единым богата болгарская кулинария. В ней можно найти множество интересных рецептов, в том числе и разнообразных салатов.

В связи со своим географическим расположением, болгарская кухня переняла некоторые греческие и турецкие традиции. В кулинарии широко используются свежие овощи, а также сыры. Многие салаты болгарской кухни имеют овощную основу.

Для приготовления этого национального болгарского блюда понадобится 500 грамм помидоров, 250 грамм огурцов, сто грамм печеного (можно использовать и свежий) болгарского перца, 100 грамм маринованных грибов, одна луковица, два вареных яйца, 100 грамм брынзы, петрушка, маслины. Для заправки растительное масло и уксус.

Помидоры попробовать нарезать в форме маленьких треугольников, а огурцы, грибы и перец – кружочками. Лук и зелень мелко нашинковать. К порезанным овощам добавить соль и уксус, перемешать. Посыпать тертой брынзой. Крупными ломтиками яйца этот салат необходимо украсить сверху.

***Картофельный салат с маслинами***

Болгарский салат с брынзой – это классика. Начало традиции положил, конечно, популярный шопский салат. Но в кулинарии Болгарии существуют варианты салатов, в которых сыр не используется. Чтобы побаловать своих гостей или домашних этим национальным салатом, необходимо взять 400 грамм картофеля, одну луковицу, петрушки и маслины. Для заправки, традиционно, используется растительное масло и уксус. Картошку необходимо отварить нечищеной. После варки почистить и порезать небольшими кубиками. Добавить маслины и зелень, заправить маслом и уксусом.

**Это интересно!** При приготовлении большинства болгарских салатов, в состав которых входят помидоры, болгарский перец или огурцы, с овощей принято снимать кожицу.

**Япония** – страна с очень древней культурой, а значит, и древней кулинарной традицией. Своеобразие кухни этой страны заключается в ее интересном географическом положении. Острова лежат сразу в нескольких климатических поясах, поэтому в стране произрастает множество фруктов, овощей и зелени.

Важным ингредиентом японских салатов является японский сельдерей. Вообще, в этой стране принято употреблять в пищу разнообразные корневища. Также популярный ингредиент, который входит в салаты японской кухни – дайкон. Впрочем, обо всем по порядку.

Для приготовления понадобится один баклажан, два зеленых перца, 400 грамм тофу, три столовых ложки пасты мисо, 10 грамм корня имбиря, столовая ложка соевого соуса и сахара, растительное масло. Баклажан нарезать кубиками и обжарить в масле, добавить пасту мисо и соевый соус, тушить еще пять минут. Имбирь натереть на мелкой терке, добавить к баклажанам. Посолить и посахарить. Тофу и перец нарезать кубиками. Ингредиенты объединить и заправить соусом, в котором тушились баклажаны.

**Грузия**

***Мхали из сладкого перца***

Мхали – это национальное грузинское блюдо, которое скорее напоминает овощной паштет, чем салат. Его главное отличие от салатов – это обязательная тепловая обработка овощей. Салаты грузинской кухни невероятны по сочетанию продуктов. Порой они превосходят даже пикантные корейские или изысканные японские варианты салатов. Для приготовления этого блюда необходимо 500 гр стручкового перца, пять веточек кинзы, 200 гр очищенных грецких орехов, три луковицы, винный уксус и чеснок. Стручки перца положить в кастрюлю с кипящей водой и варить 25 минут. Перцы отжать рукой. Грецкие орехи потолочь с чесноком и солью. Добавить мелко нарезанную кинзу и лук. Все тщательно перемешать и заправить.

**Мексика**внесла свой большой вклад в развитие кулинарии мира. О многих овощах Европа и не догадывалась до великих открытий Колумба. Например, арахис, шоколад, ваниль, кукуруза и даже помидоры. Мексиканская кухня возникла на основе кулинарии индейцев, смешанной с традициями испанской и карибской кухни. Такими же пикантными и колоритными, как и сам этот регион, являются мексиканские салаты. Они готовятся из отварных, сырых, маринованных или быстрозамороженных овощей. Как правило, мексиканцы заправляют свои салаты оливковым маслом. Очень редко сметаной, майонезом или каким-то сложными салатными соусами. Кстати, практически все салаты этого региона заправляются и украшаются уже перед подачей на стол.

***Салат с изюмом и манго***

Некоторые салаты мексиканской кухни по набору ингредиентов достаточно просты. Но хотелось начать с чего-то оригинального и действительно необычного. Для приготовления этого салата с креветками и авокадо необходимо взять по одному авокадо и манго, 100 гр изюма, одну капусту салатную, две луковицы, 80 гр креветок, базилик. Для заправки используются три столовых ложки оливкового масла, четыре чайных ложки винного уксуса и специи по вкусу. Мякоть авокадо и манго нарезается кубиками. Изюм помыть и смешать с предыдущими ингредиентами, добавить мелко нашинкованный лук. Салат разделить на листья, которые выложить на дно салатницы. В готовый соус нужно добавить мелко порезанные листья базилика. Готовая смесь выкладывается на салатные листья, добавляются вареные очищенные креветки, все аккуратно перемешивается с заправкой.

**Израиль**

***Зеленый салат со сметаной***

Для приготовления этого еврейского салата понадобится пучок зеленого лука, пучок укропа, литься салата. Для заправки используется сметана (три столовых ложки) и уксус (две чайных ложки). Салат разорвать руками, лук и петрушку мелко нарезать. Все сложить в салатницу, заправить сметанным соусом и перемешать. Можно добавить черный перец по вкусу.

В отличие от большинства европейских кухонь, в английской можно четко выделить колониальные мотивы: индийской, африканской и китайской кухни. Даже, несмотря на то, что английская кухня своими корнями уходит в глубокую историю. Традиционная английская кухня использует простые ингредиенты: морковь, картофель, шпинат, хлеб, бекон, яйца.

**Англия**

Английские салаты могут не удивить ингредиентами, но в них крайне важна заправка. Как правило, она делается с использованием как минимум трех ингредиентов. Важное значение также имеют пряности и специи (как раз, влияние индийских мотивов). Предлагаем вам следующие рецепты английских салатов.

***Салат с яблоком и орехом***

Для приготовления простого английского салата надо взять два неочищенных яблока (предпочтительны зеленые сорта), зеленый салат, 150 гр порубленных орехов, петрушка, 100 гр тертого сыра. Для заправки: две столовых ложки светлого рома и меда, столовая ложка уксуса и горчицы, четверть стакана оливкового масла, чайная ложка лимонного сока. Салатная тарелка выстилается листьями салата. Яблоки нарезаются кружками и кладутся поверх салата. Все кружки, которые остались, необходимо нарезать кубиками. Смешать порванные оставшиеся листья салата с мелко порубленной петрушкой. Смесь раскладывается вокруг кружка из яблок. Далее слоями укладывают яблоки, орехи и сыр. Салат с яблоком поливается заправкой.

**Германия**

***Немецкий картофельный салат***

Это визитная карточка всех салатов Германии. И постижение салатов немецкой кухни начинается именно с этого блюда. Для приготовления понадобится около двух килограммов картофеля, 140 гр бекона, два репчатых лука, 125 мл винного уксуса, полторы чайной ложки сахара, 10 гр кукурузной муки, 175 мл воды, зеленый лук, одно куриное яйцо. Как же можно приготовить вкусный салат из таких странных ингредиентов? Картофель надо отварить в мундирах, а бекон нарезать меленькими кубиками. Обжарить бекон, к которому добавить лук и немного позже: сахар и уксус. Муку и две чайные ложки воды смешать, эту смесь также добавить на сковороду, хорошенько перемешать. Влить оставшуюся воду и дождаться закипания. Огонь уменьшить и потушить все еще десять минут. Картофель порезать ломтиками, выложить в салатницу, туда же залить беконово-луковую смесь, сверху выложить взбитое сырое яйцо. Немецкий картофельный салат сверху посыпать свежим луком.

**Армения**

Когда речь заходит об армянской кухне, то на ум сразу приходит армянский шашлык и другие именно мясные блюда. Но армянская кухня по своему набору блюд не отличается от любой другой кухни мира. В ней, например, есть свои рецепты вкусных и простых салатов, о которых бы и хотелось поговорить.

Кстати, **армянская кухня** признана одной из древнейших в Азии и самой древней в Закавказье. За тысячелетия до наступления нашей эры ее традиционные черты уже сформировались. Некоторые соседние народы даже позаимствовали определенные концепции подхода к еде. Салаты армянской кухни, как правило, состоят из простых ингредиентов и приправлены острой заправкой. Вот несколько рецептов армянских салатов.

***Салат с огурцом и кунжутом***

Начнем с наиболее простого рецепта, который по вкусовым качествам не уступает многим сложным салатам. Этот вариант салата отлично подойдет для летнего дачного сезона. Когда огурцов на грядках так много, что не знаешь, что с ними делать. Для приготовления понадобится 5 огурцов, 5 зубчиков чеснока, половина красного перца чили, столовая ложка кунжутных семечек, половинка красного лука. Для заправки надо взять чайную ложку кунжутного масла, столовую ложку соевого соуса, две столовые ложки лимона. Огурцы очистить от кожицы и убрать семечки. Нарезать овощ соломкой, лук нарезать полукольцами. Перец тоже кольцами, но диагонально. Смешать овощи, заправить соусом и посыпать кунжутными семечками.

**Франция.**

На протяжении многих столетий еда играла важную роль в жизни французов.

 Французские кулинары испокон веков не просто смешивали продукты, они старались найти гармоничные сочетания. Французские салаты – это малокалорийное блюдо. Салат во Франции может подаваться как главное блюда, а может к основной еде (как это принято у нас). Легкий французский салат, распространенный на столах обычных французов, как правило, включает в себя листья салата, овощи и белковые продукты.

*Салат из куриной печени со шпинатом* Ингредиенты: 150 гр. салата, 150 гр. шпината, 6 шт. куриной печени, 25 гр. сливочного масла, 75 гр. портвейна, арахисовое масло, оливковое масло, уксус, лук, эстрагон, соль и перец. Салатную смесь и шпинат перебрать и обсушить. [Соус](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fsalat-legko.ru%2F27%2FKak_prigotovitq_smetannyj_sous_s_bazilikom_i_myatoj%2F) делается на основе 3 ст. ложек оливкового масла, 3 ст. ложек арахисового масла, чайной ложки уксуса, соли и черного перца. Зелень нарезать мелко, а печень обжарить на сливочном масле. Она должна сохранить розовый цвет. Салатную смесь разложить по тарелкам, посыпать зелень, выложить теплую печень, полить соком со сковороды.

**Задание:**

1. Ознакомьтесь с лекционным материалом.
2. Законспектируйте в тетради.
3. Ответьте на вопросы теста.

**Тест**

1. **Какие кухни повлияли на болгарскую?**

а) греческие;

б) немецкие;

в) турецкие.

1. **Что обязательно делают с томатными овощами в Болгарии при приготовлении салатов?**

а) запекают;

б) очищают от кожицы;

в) натирают на терке.

1. **К какой региональной кухне относится салат из огурцов с кунжутом?**

а) китайской;

б) армянской;

в) немецкой.

1. **На основе какой кулинарии возникла мексиканская кухня?**

а) на основе испанской и карибской кухни;

б) на основе кулинарии индейцев, смешанной с традициями испанской кухни;

в) на основе кулинарии индейцев, смешанной с традициями испанской и карибской кухни.