

АН ПОО
ВЛАДИМИРСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА
ВЛАДКООПСОЮЗА

ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

ТЕМА: «САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ. ОБЩИЕ ПРАВИЛА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ, ОТПУСКА»

Преподаватель: Мартин Мартин Анди

г.Владимир, 2018



Классификация салатов

Салаты бывают

Из свежих овощей

- ▶ из одного вида овощей
- ▶ из смеси нескольких овощей
- ▶ фруктовые

Из отварных овощей

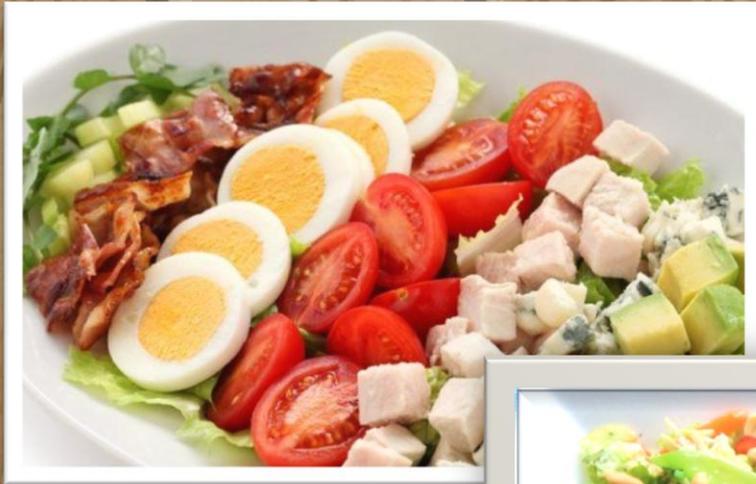
- ▶ с добавлением консервированных овощей
- ▶ с добавлением мясных продуктов
- ▶ с добавлением рыбы и морепродуктов

Способы приготовления салатов

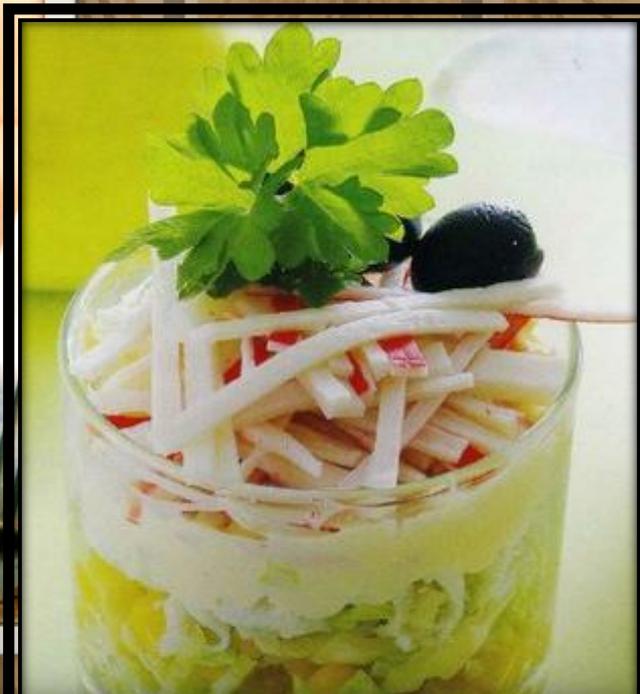
Первый способ. Перемешанные салаты.



Второй способ. Салаты-букеты



**Третий способ.
Салаты-коктейли.**

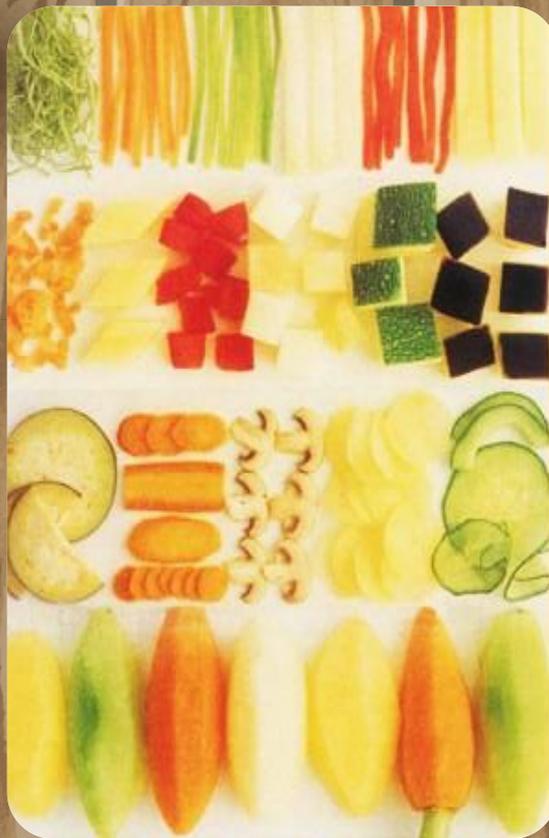


Главные особенности салатов и винегретов

Свежие продукты



Нарезка



Соус



Мировые известные технологии салатов



НИСУАЗ



ΚΑΠΡΕΖΕ



КИТАЙСКИЕ САЛАТЫ



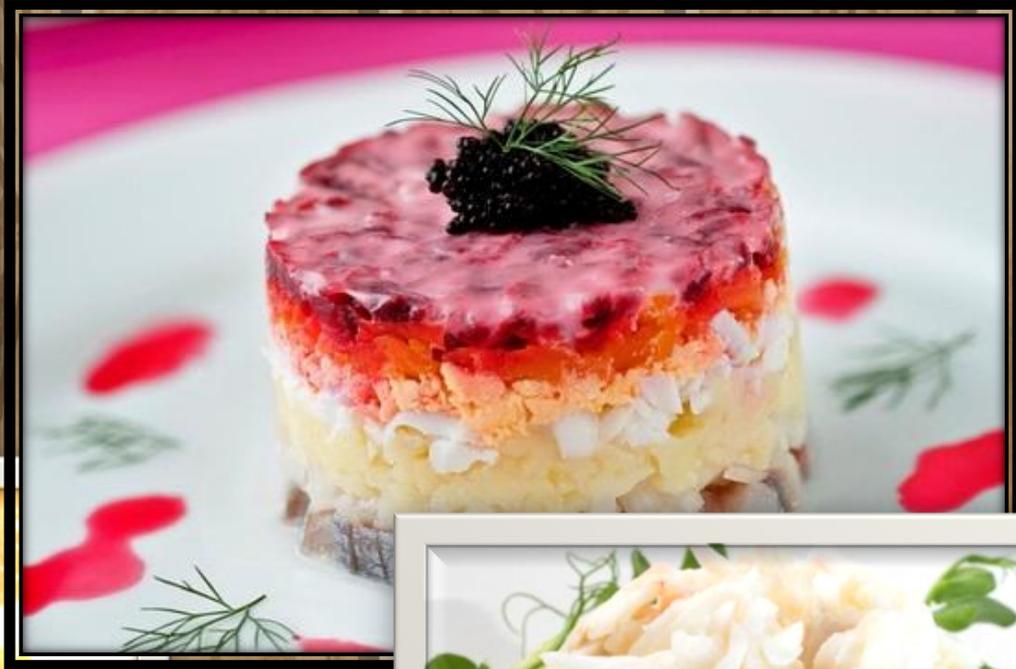
МЕКСИКАНСКИЕ САЛАТЫ



ВИНЕГРЕТ



СОВЕТСКИЕ САЛАТЫ



Современные приемы оформления и подачи салатов



