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 консерви–рованных овощей
- с добавлением мясных продуктов
- с добавлением рыбы и морепродуктов

Способы приготовления салатов

Первый способ. Перемешанные салаты.

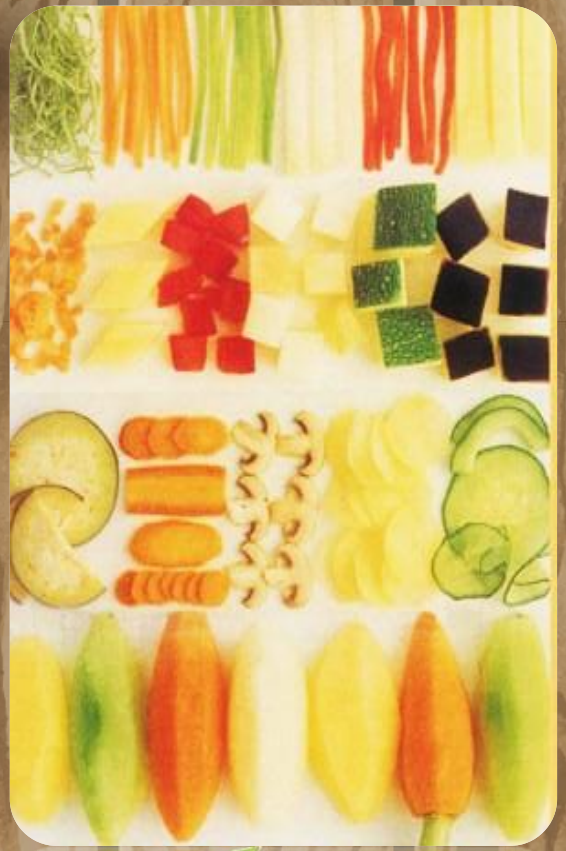
Второй способ. Салаты-букеты

Третий способ.
Салаты-коктейли.

Главные особенности салатов и винегретов

Свежие продукты

Нарезка



Соус

Мировые известные технологии салатов

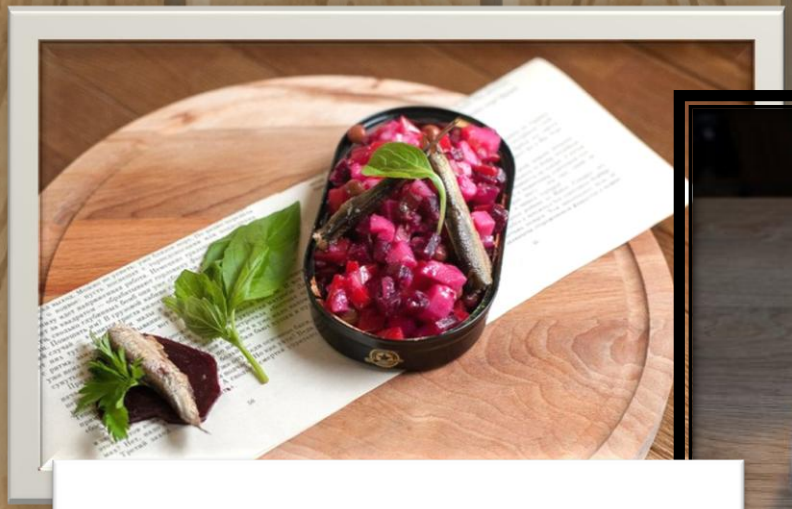
НИСУАЗ

КАПРЕЗЕ

КИТАЙСКИЕ САЛАТЫ

МЕКСИКАНСКИЕ САЛАТЫ

ВИНЕГРЕТ



СОВЕТСКИЕ САЛАТЫ

Современные приемы оформления и подачи салатов