



# «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

Тема:

*«Приготовление и оформление салатов»*

# Актуализация опорных знаний

1. Перечислите: Из каких продуктов готовят холодные блюда?
2. В чем ценность холодных блюд
3. Укажите: Почему при приготовлении холодных блюд необходимо соблюдать строгие санитарные правила?
4. Укажите: Классификацию холодных блюд
5. Укажите: Температуру отпуска холодных блюд
6. Перечислите посуду для отпуска холодных блюд.

1. Перечислите: Из каких продуктов готовят холодные блюда?

*Из овощей, фруктов, мясных, рыбных продуктов, яиц, грибов*

2. В чем ценность холодных блюд?

*Они богаты пищевыми веществами, способствуют возбуждению аппетита, лучшей усвояемости пищи*

3. Укажите: Почему при приготовлении холодных блюд необходимо соблюдать строгие санитарные правила?

*Готовые блюда после оформления не подвергаются тепловой обработке*

## 4. Укажите: Классификацию холодных блюд

*Бутерброды, салаты и винегреты, блюда из овощей, яиц, грибов, блюда из рыбы и морепродуктов, блюда из мяса и мясопродуктов*

## 5. Укажите: Температуру отпуска холодных блюд

*10-12°C*

## 6. Перечислите посуду для отпуска холодных блюд

# 6. Посуда



- закусочные тарелки,
- салатники, селечницы,
- икорницы,
- овалыные и круглые блюда,
- вазы,
- креманки



# Критерии оценки

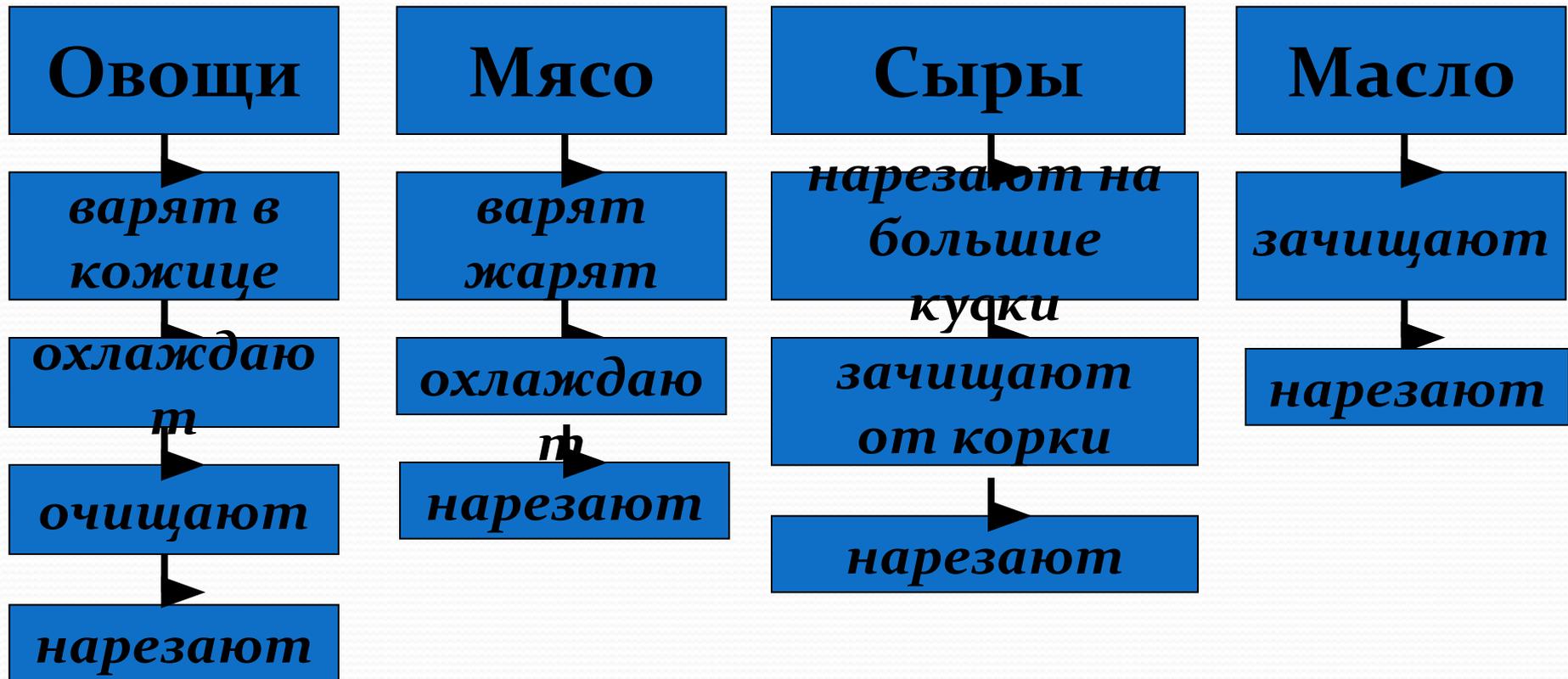
- «5»- 6 правильных ответов
- «4»- 5 правильных ответов
- «3»- 4 правильных ответа

# Предварительное определение уровня знаний

## 1. Подготовка продуктов

перед приготовлением холодных блюд

*Продолжите схемы подготовки следующих продуктов:*



## 2. Дополните технологическую последовательность обработки сельди:

- а) отрезать часть брюшка
- б) Удалить внутренности
- в) Удалить черную пленку
- г) Надрезают кожу по спине во всю длину и снимают ее
- д) Отрубить голову, хвост, удалить позвоночную и реберные кости  
Промывают



# История салата





# Первые салаты

Слово salato или salata (солёный)  
обозначало «блюдо с заправкой»



Яблочный уксус



Мед



Оливковое масло

**Заправки**

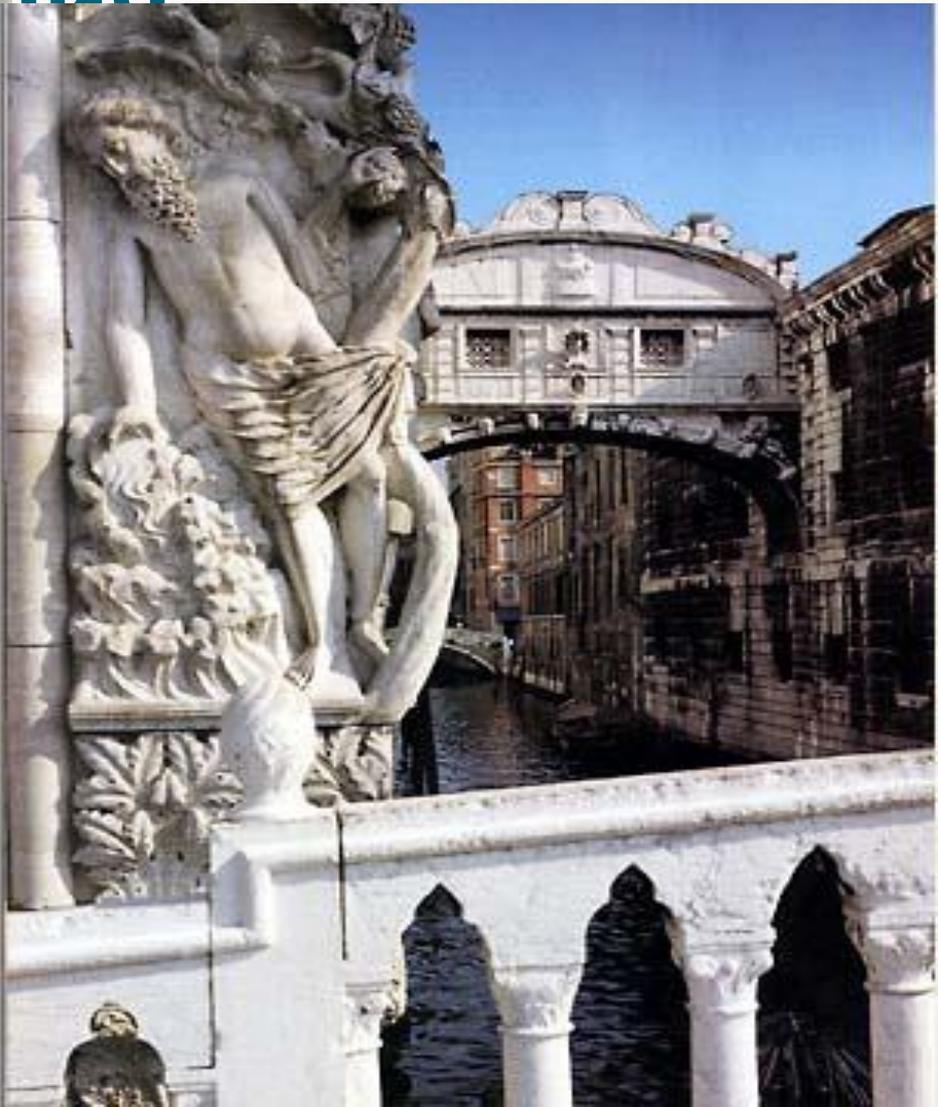


# Некоторые вариации Римского салата





DM



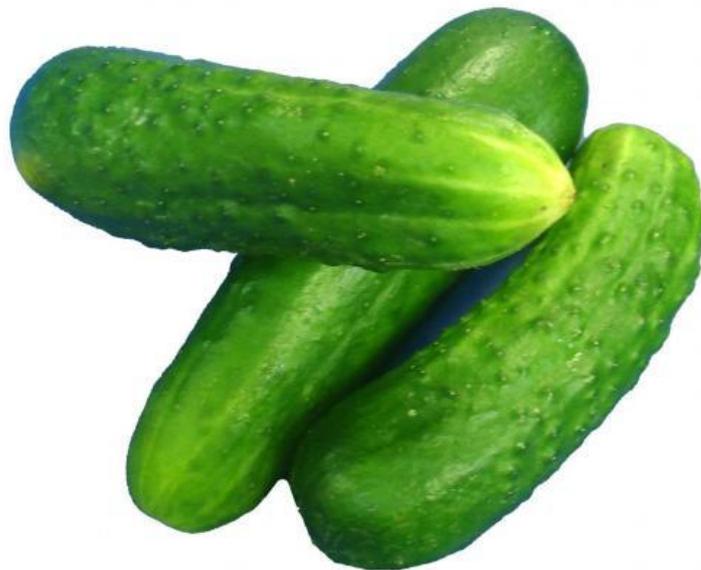


29

**Спаржа**



**Артишок**



**Огурцы**

# 18 век





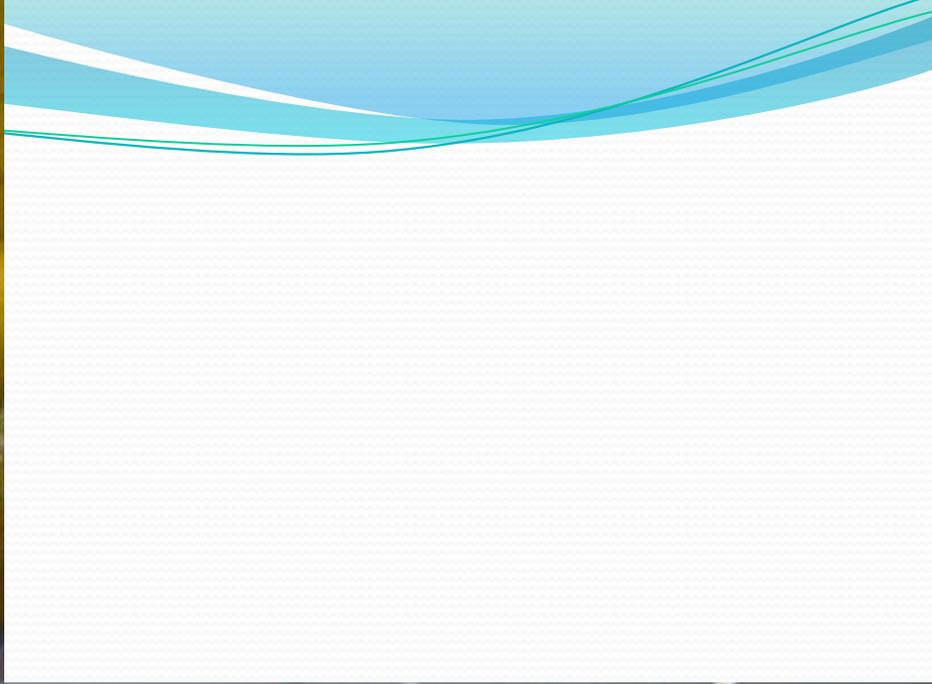
# Фрукты, овощи



**19 ВЕК**









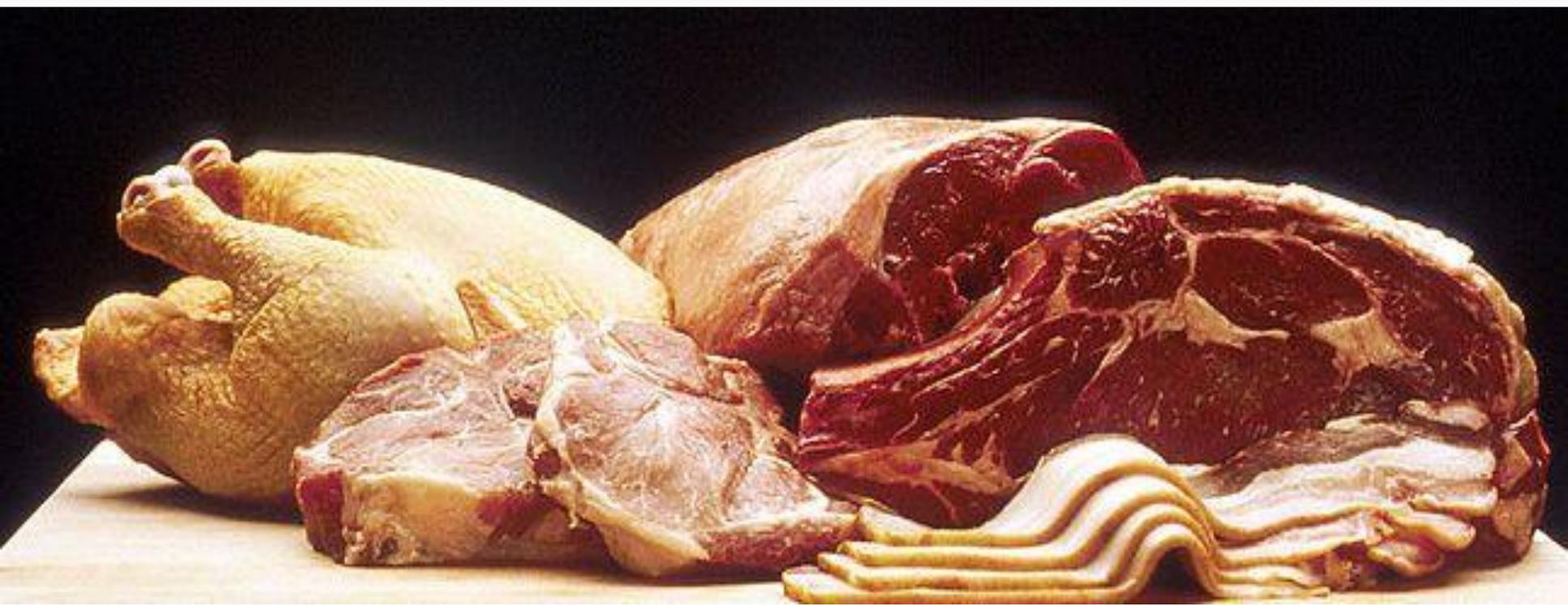


"ОЖИВЬЕ"



**20 век**

**Все виды мяса**

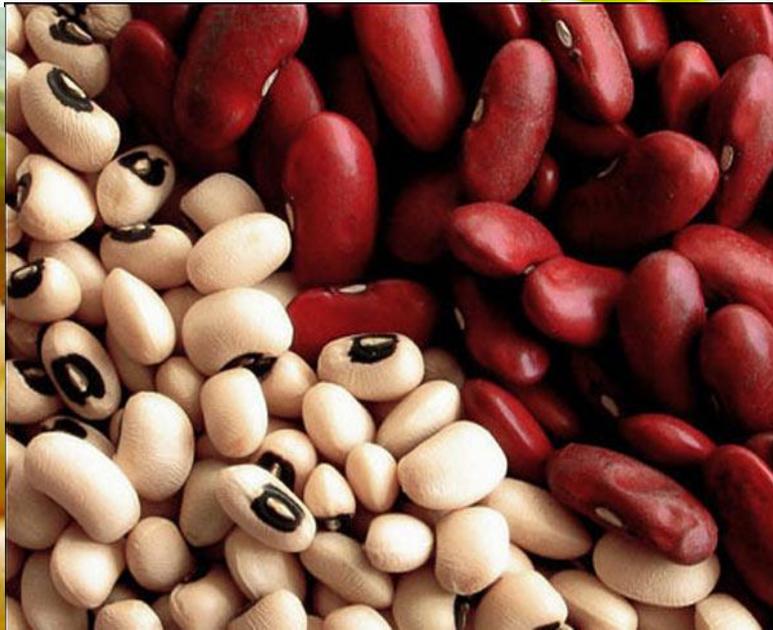


# Рыба



# Грибы

## Консервированные бобы и кукуруза



Все виды морепродуктов: *креветки, омары, кальмары, моллюски.*





Надин



гография елена\_110