

***ПРОЕКТ
«ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС
ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ. ПРИГОТОВЛЕНИЕ
САЛАТА «МУЖСКИЕ ГРЁЗЫ»»***



***Работу выполнил ученик 11 класса
Сёмин Виталий
Руководитель:
Шальнева Галина Анатольевна.***

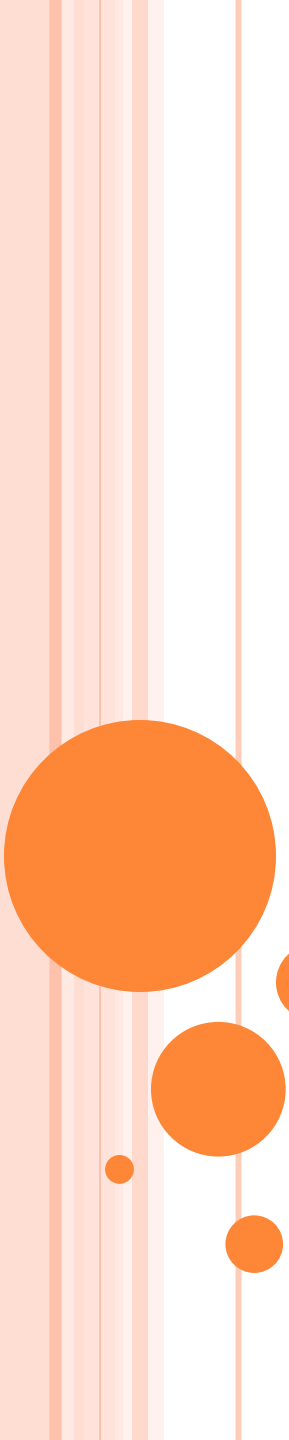
ЦЕЛЬ ПРОЕКТА:

ИЗУЧИТЬ ТЕХНОЛОГИЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

САЛАТОВ.

ПРИГОТОВИТЬ САЛАТ «МУЖСКИЕ ГРЁЗЫ».





Задачи:

1. *ОЗНАКОМЛЕНИЕ С РАЗНОВИДНОСТЯМИ САЛАТОВ И ОСОБЕННОСТЯМИ ИХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.*

2. *ИЗУЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТА И ХАРАКТЕРИСТИКИ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРОДУКТОВ.*

3. *СОСТАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТА «МУЖСКИЕ ГРЁЗЫ»*

4. *РАСЧЁТ ЗАТРАТ НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТА «МУЖСКИЕ ГРЁЗЫ»*

Классификация салатов

По видам заправки

Майонез
Сметана

На
масляной
основе

Основным
ингредиентам

По температуре подачи

Тёплые

Холодные

[illegible]



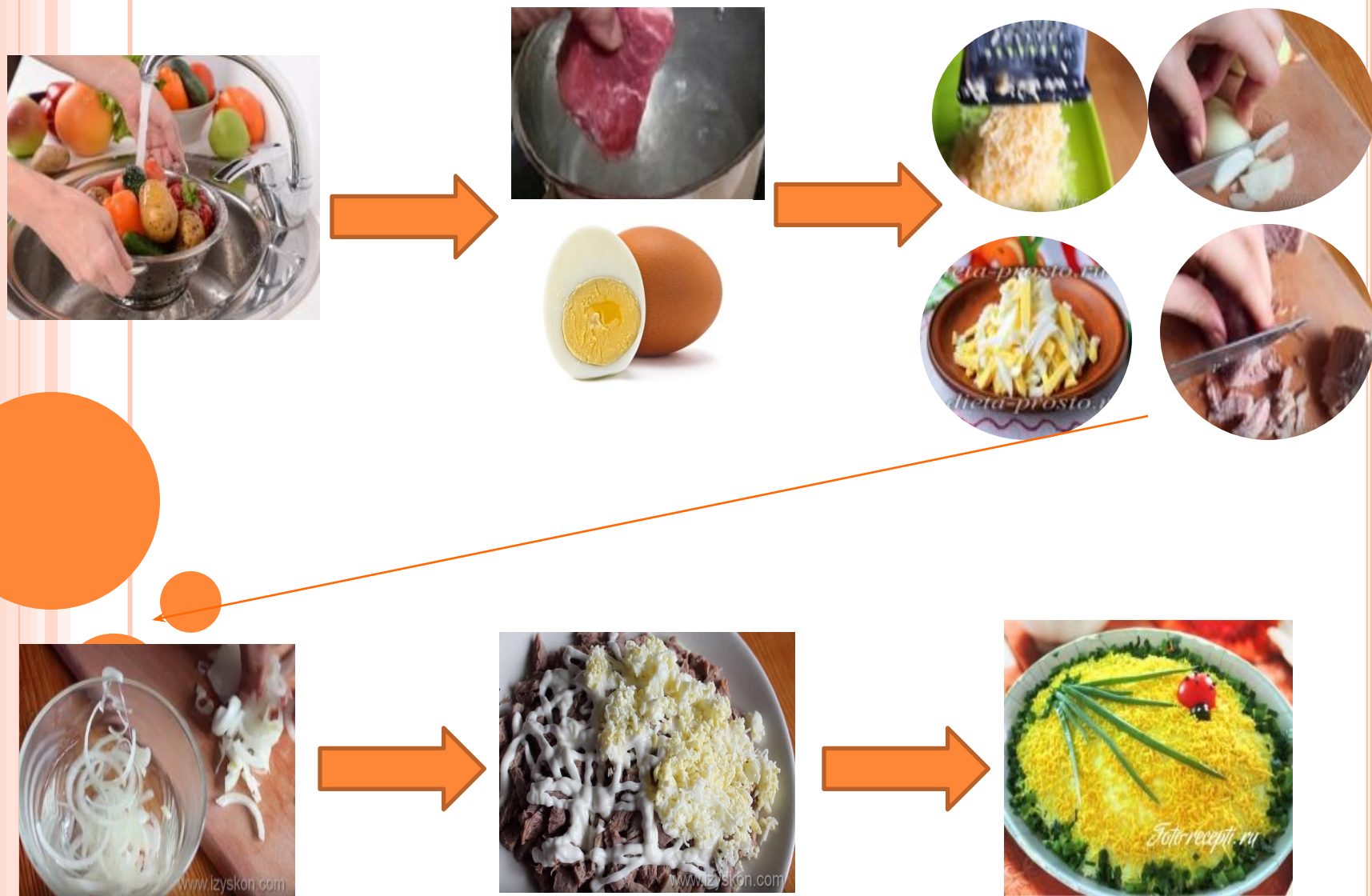
ОБЩИЕ ПРАВИЛА:

- 1. Продукты должны быть совместимы по вкусу.**
- 2. Каждому салату соответствует своя заправка.**
- 3. Когда начинают составлять и заправлять салат, проверяют, не повторяет ли он по составу другие блюда на столе и не противоречит ли он им.**
- 4. Салаты, подаваемые в качестве закуски, могут содержать неовощные компоненты.**
- 5. Салаты, которые подаются ко второму блюду, должны состоять из зелени, чтобы освежить и вызвать аппетит, а не насытить.**
- 6. К жирному мясному блюду, вроде плова, или хорошему стейку, приготовленному на мангале, подойдут салаты: из яблок и чеснока, из вишен, лука, зеленых перьев чеснока и укропа.**



**Лук, яйцо ОТВАРНОЕ
Мясо ОТВАРНОЕ, сыр
ЗЕЛЕНЬ, МАЙОНЕЗ.**

Последовательность технологического процесса приготовления слоёного салата «Мужские грёзы»



ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ГОТОВОГО САЛАТА.

ВНЕШНИЙ ВИД: ПРОДУКТЫ НАРЕЗАНЫ АККУРАТНО СОЛОМКОЙ, УЛОЖЕНЫ РОВНЫМИ СЛОЯМИ В СТЕКЛЯННЫЙ САЛАТНИК. САЛАТ УКРАШЕН, СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ И ТОМАТАМИ ЧЕРРИ.

КОНСИСТЕНЦИЯ: МЯГКАЯ, НЕЖНАЯ, СОЧНАЯ.

ВКУС И ЗАПАХ: СООТВЕТСТВУЕТ ИСПОЛЬЗУЕМЫМ ПРОДУКТАМ, В МЕРУ СОЛЁНЫЙ.

ЦВЕТ СЛОЁВ: СООТВЕТСТВУЕТ ОПРЕДЕЛЁННОМУ ПРОДУКТУ.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ.

В ТЕЧЕНИЕ РАБОТЫ НАД ПРОЕКТОМ Я ПРИШЕЛ К ТАКОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ, САЛАТЫ ПОЯВИЛИСЬ В ИСТОРИИ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА МНОГО ТЫСЯЧЕЛЕТИЙ НАЗАД, ОНИ ИГРАЮТ НЕМАЛОВАЖНУЮ РОЛЬ В ЕГО МЕНЮ. ПРОДУКТЫ, ВХОДЯЩИЕ В СОСТАВ САЛАТОВ ЯВЛЯЮТСЯ НЕ ТОЛЬКО ПОСТАВЩИКАМИ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ВИТАМИНОВ, НО И РЕГУЛЯТОРАМИ ПИЩЕВАРЕНИЯ, А ТАКЖЕ ПОВЫШАЮТ ПИЩЕВУЮ ЦЕННОСТЬ БОЛЬШИНСТВА ПРОДУКТОВ.



ДВА ОСНОВНЫХ ПРЕИМУЩЕСТВА САЛАТА: ВО-ПЕРВЫХ, БЫСТРОТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОТСУТСТВИЕ ПОДОГРЕВА, ВО-ВТОРЫХ, НАЛИЧИЕ НЕ ЗАМЕНИМЫХ ДЛЯ ОРГАНИЗМА ВИТАМИНОВ. САЛАТЫ И НА СЕГОДНЯШНИЙ ДЕНЬ ОСТАЮТСЯ ВОСТРЕБОВАННЫМ БЛЮДОМ НА НАШЕМ СТОЛЕ. НА СЕГОДНЯШНИЙ ДЕНЬ СУЩЕСТВУЮТ ТЫСЯЧИ ВАРИАЦИЙ САЛАТОВ НА ОСНОВЕ МЯСА, РЫБЫ, ОВОЩНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ И КАКУЮ БЫ ИЗ НИХ ВЫ НИ ВЫБРАЛИ — ЭТО ВСЕГДА ОЧЕНЬ ЭФФЕКТНОЕ И ВКУСНОЕ БЛЮДО, КОТОРОЕ ТОЧНО НЕ ОСТАНЕТСЯ НЕЗАМЕЧЕННЫМ.



