



Дифференциация салатов



Салат

(от итал. Salato, Salata, т. е. соленое) — холодное блюдо, приготовляемое из различных овощей (от итал. Salato, Salata, т. е. соленое) — холодное блюдо, приготовляемое из различных овощей с приправой уксусом (от итал. Salato, Salata, т. е. соленое) — холодное блюдо, приготовляемое из различных овощей с приправой уксусом, растительным маслом (от итал. Salato, Salata, т. е. соленое) — холодное блюдо, приготовляемое из различных овощей с приправой уксусом, растительным маслом, майонезом (от итал. Salato, Salata, т. е. соленое) — холодное блюдо, приготовляемое из различных овощей с приправой уксусом, растительным маслом, майонезом, сметаной (от итал. Salato, Salata, т. е. соленое) — холодное блюдо,

Салаты

A photograph of a salad on a white plate with a floral pattern. The salad consists of shredded salmon, thin strips of cucumber, and thin strips of onion. Four purple arrows point from the word 'Салаты' to the different categories: 'Фруктовые' points to a small piece of orange, 'Овощные' points to a cucumber strip, 'Рыбные' points to a piece of salmon, and 'Мясные' points to a piece of pink meat.

Фруктовые

Овощные

Рыбные

Мясные

Продукты для фруктового салата

- ✓ Яблоки;
- ✓ Груши;
- ✓ Апельсины;
- ✓ Бананы;
- ✓ Киви;
- ✓ Ананас;
- ✓ Ягоды.



Овощные

салаты

- ✓ Помидор;
- ✓ Огурец;
- ✓ Капуста;
- ✓ Картофель;
- ✓ Перец;
- ✓ Морковь;
- ✓ Свекла.



Рыбные салаты

A close-up photograph of a fresh seafood salad. The salad is served on a light blue plate and features several large, cooked shrimp with bright orange and pink shells. It is mixed with green arugula leaves, sliced cucumbers, and other vegetables. The background is slightly blurred, focusing attention on the salad.

- ✓ Рыба;
- ✓ Креветки;
- ✓ Крабовое
мясо;
- ✓ Мидии;
- ✓ Осьминоги;
- ✓ Кальмары.

Мясные салаты

Мясо

- ПТИЦЫ;
- ГОВЯДИНЫ;
- СВИНИНЫ.

- ✓ Колбасы;
- ✓ Мясные консервы.

Продукты используемые в салатах

- ✓ Бобовые;
- ✓ Яйца;
- ✓ Кукуруза;
- ✓ Зелень;
- ✓ Грибы;
- ✓ Сыр;
- ✓ Лук;
- ✓ Маслины;



Заправки

- Майонез;
- Соусы;
- Масло;
- Сметана;
- Специи;
- Уксус;
- Йогурты;
- Сливочное масло;

Оформление

ние

- ✓ Красиво оформленный салат вызывает аппетит,
- ✓ Поднимает настроение;
- ✓ Создает романтическую обстановку





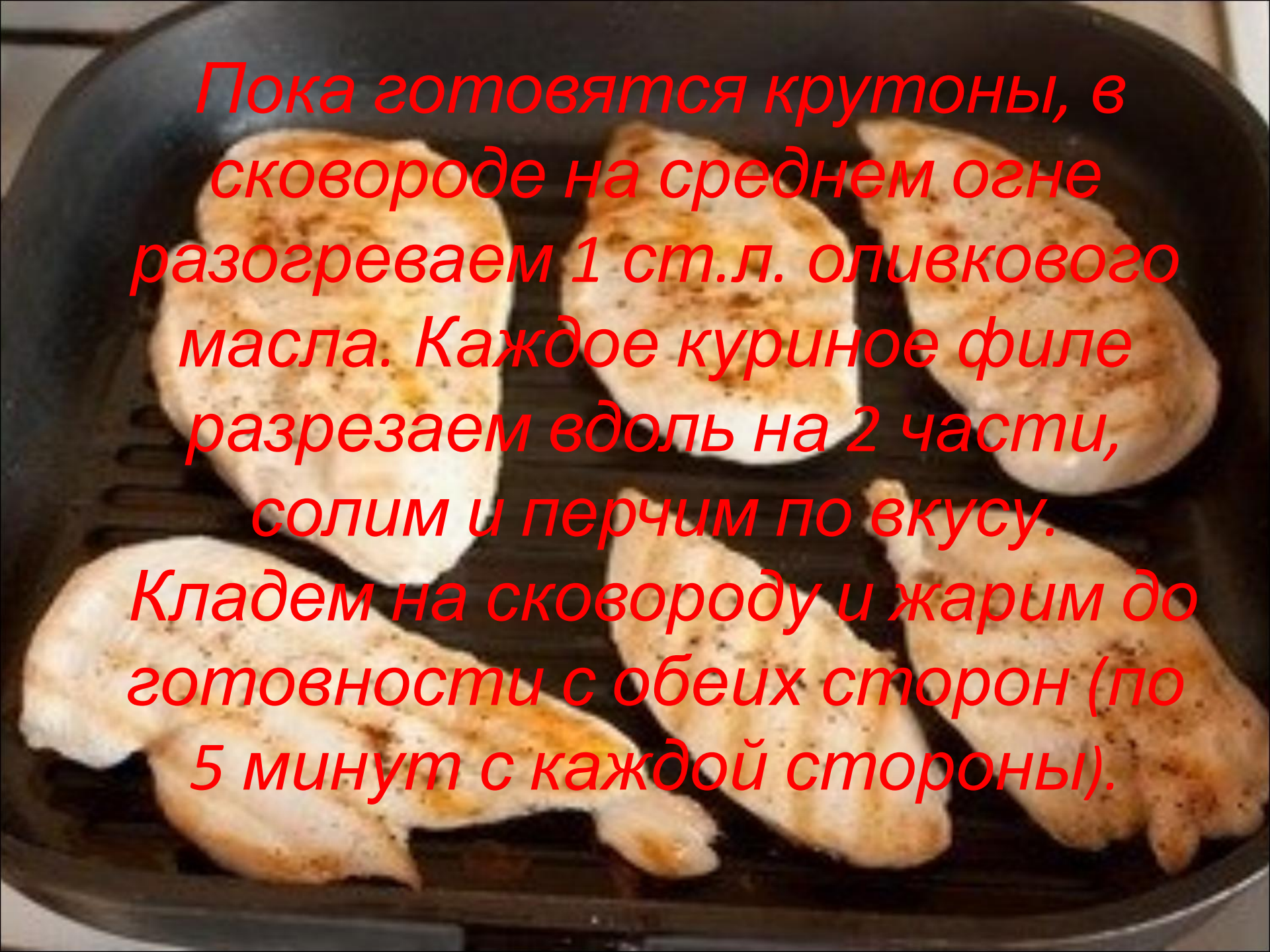




Цезарь

Багет нарезаем на кубики.

На противень наливаем 2 ст.л. оливкового масла, кладем кусочки багета и перемешиваем так, чтобы масло покрыло все кубики. Ставим противень в разогретую до 200 градусов духовку и запекаем около 8-10 минут.



Пока готовятся крутоны, в сковороде на среднем огне разогреваем 1 ст.л. оливкового масла. Каждое куриное филе разрезаем вдоль на 2 части, солим и перчим по вкусу. Кладем на сковороду и жарим до готовности с обеих сторон (по 5 минут с каждой стороны).

Готовим заправку

Чеснок трем на очень мелкой терке. Кладем в миску, добавляем желтки, горчицу, лимонный сок и вустерский соус. Солим и перчим, хорошо перемешиваем. Непрерывно взбивая венчиком, тонкой струйкой вливаем 3 ст.л. оливкового масла

A clear glass bowl is filled with a mixture of finely shredded green and white lettuce leaves and small, golden-brown croutons. The bowl is placed on a wooden surface. Overlaid on the image is red text in a stylized font.

*Листья салата рвем
руками на кусочки и
кладем в салатник.*

A close-up photograph of a white plate filled with a Caesar salad. The salad consists of green lettuce leaves, chunks of cooked chicken, golden-brown croutons, and small pieces of white cheese. The text is overlaid on the top half of the image.

**Приятного
аппетита!**

Куриное филе нарезаем
ломтиками.

Кладем к салату. Поливаем
заправкой, сверху посыпаем
сухариками и пармезаном.

Подаем.



Спасибо

за

и