**Тема:**  **Актуальные направления в приготовлении салатов.  (3 курс повара пм 03.02)**

Салат - это одно из самых разнообразных и универсальных блюд в мире. Бывают классические холодные и современные «теплые» салаты, а также сложные, время приготовления которых занимает около 1 часа и более (например, Селедка «под шубой») и простые салаты «на скорую руку», приготовление которых занимает не продолжительное время - до 30 минут, к примеру, салат «Цезарь» (овощной салат из помидоров и зелени можно приготовить примерно за 15 минут). Салат можно подавать на завтрак, обед или ужин; на праздничный стол или в обычный день. Большое значение играет [заправка для салата](https://vaseda.ru/statya/zapravka-dlya-salata.html), не покупайте ее готовую, заправку совсем не сложно сделать самому. Все продукты для салата должны быть свежими и все (овощи, фрукты и зелень) должны быть хорошо вымыты.
Салат не должен долго стоять перед его употреблением (кроме случаев, входящих в рецептуру приготовления - например, салат Селедка «под шубой». После того, как салат собран, он настаивается 2-3 часа в холодильнике, чтобы слои пропитались майонезом), да и заправлять салат необходимо только перед подачей на стол, иначе салат может дать сок и стать вялым.
В каждой мировой кухне есть свои обязательные ингредиенты и правила составления салата:

* это определенные приправы, характеризующие к какой кухне, принадлежит данный салат (например, салат из моркови по-корейски - это нарезанная тонкой длинной соломкой морковь, заправленная определенной заправкой);
* это и форма нарезки ингредиентов для салата (Например, Японский салат с дайконом и морковью, где дайкон и морковь нарезается тонкой длинной соломкой при помощи терки);
* так же обязательное содержание определенных продуктов в салате, которых в изобилии в данной местности.
* определенные правила обработки ингредиентов (в Японии, отдается предпочтение натуральным продуктам с минимальным временем кулинарной обработки. В Италии- это кулинарная обработка продуктов до состояния «аль денте» - продукты приготовлены, но имеют небольшую сыринку.)
* специфические для кухни правила оформления салата

Жесткой классификации у салатов нет, но все же можно выделить несколько категории по используемым ингредиентам в салате, которые мы рассмотрим далее.

Классификация салата по ингредиентам:

* рыбный салат - в состав салата входит рыба, может быть, как отварной, так и жареной или консервированной.
* мясной салат - в состав салата входит мясо (говядина, птица, свинина, вареный язык) различной кулинарной обработки. Например, отварное, жаренное.
* салат из морепродуктов - очень разнообразная классификация салата. В состав могут входить кальмары, морской гребешок, осьминоги, мидии, креветки, как по отдельности (к примеру, кальмаровый салат), так вместе (например, салат с морепродуктами, т.е. в состав входят кальмары, осьминоги, морской гребешок).
* овощной салат - очень доступная классификация салатов. В состав салата входят всевозможные овощи.
* салат из фруктов (фруктовый салат) - состоит из нарезанных фруктов (таких как груша, ананас, яблоко, виноград) и заправленный, как правило, соком, йогуртом или кефиром.
* сборный салат (комбинированный) - может включать в себя одновременно несколько классификаций. Например, салат с курицей и ананасом или рыба с зеленью.

Так же салаты можно классифицировать в качестве какого блюда они подаются:

* салат-аперитив - поднимает аппетит, перед подачей главного блюда.
* салат, который выступает как основное блюдо.
* десертный салат - салат, который подается на десерт, как правило это фруктовый салат (Например, ананасы и бананы нарезать кубиками, охладить перед подачей и залить взбитыми сливками.).
* дополняющий салат - салат, который дополняет главное блюдо. Например, салат из свежих овощей подается к основному блюду из мяса.
* Несколько правил и хитростей приготовления салата.
* салат из свежих овощей готовим непосредственно перед подачей на стол
* для готовки салата с отварными овощами - овощи отвариваем в кожице (картофель, морковь, свекла)
* вареные овощи для салата храним не очищенными и очищаем их только перед самим приготовлением салата
* если в состав салата входят быстрозамороженные овощи, то, не размораживая, варим их около 10 минут
* заправляем и перемешиваем салат в миске и только затем перекладываем его в большой салатник для подачи, заботясь о том, чтобы края салатника остались чистыми
* заправку для салата всегда пробуем на вкус перед тем, как заправляем салат. Т.к. плохая на вкус заправка испортит весь салат
* овощи, кроме свеклы и зеленого горошка, варим в подсоленной воде.
* солим салат только перед подачей на стол
* петрушку споласкиваем теплой водой, от этого она станет ароматнее
* чтобы освежить слегка увядшие листья салата, подержим их, примерно,15 минут в теплой воде
* увядшая зелень укропа, сельдерея, петрушки снова станет свежей, если положить ее на час в воду с уксусом
* чтобы сохранить несколько дней свежими петрушку, укроп или мяту, положим их в плотно закрытую сухую емкость

Салат является не только едой, но и украшением стола, поэтому не забываем уделить внимание его оформлению перед подачей на стол. Для украшения салата обычно используют ингредиенты, входящие в салат или подходящие по вкусу. Салат можно подать не только в салатнике, но и так же:

* сервированным на ломтике хлеба, нарезанным, к примеру, ромбом;
* в виде начинки какого-нибудь овоща (например, аккуратно срезать верхушку помидора, вынуть начинку чайной ложкой и выложить внутрь салат. Салат "Фаршированный помидор" с капустно-сырной начинкой);
* на листике зеленого салата;
* на кусочке ветчины или колбасы (например, докторской)

Домашнее задание.

1. Изучить материал.
2. Выполните тест:

*(задание прислать до 13.05.2020г. на почту или по вайберу)*

**Контрольные вопросы:**

1.Выберите правильный ответ на вопрос.

|  |  |
| --- | --- |
| Укажите правильно, какие заправками заправляют салаты, приготовленные в современном стиле?  | А.-овощные соусы, легкие соусы, напоминающие салатные заправки.  |
| Б. – майонезом, а также сметаной; в сметану можно добавлять острые соевые соусы и ароматические вещества, могут потемнеть, если их смешать с кислотой заранее  |
| В.- Заправляют салаты острыми, пряными, кисло-сладкими заправками, салат приобретет несвойственный вкус.  |

2. Выберите правильный ответ на вопрос.

|  |  |
| --- | --- |
| Укажите правильно, почему не рекомендуется хранить долго салаты из паст и круп?  | А.- Они склонны продолжать впитывать жидкость из заправки и могут быстро намокнуть.  |
| Б. – могут потемнеть, если их смешать с кислотой заранее  |
| В.-салат приобретет несвойственный вкус.  |

3.Выберите правильный ответ на вопрос.

|  |  |
| --- | --- |
| Укажите правильно, как делятся салаты по температуре подачи?  | А.-холодные, средние, горячие.  |
| Б. – холодные, теплые.  |
| В.-теплые, горячие, комбинированные  |

4.Продолжите предложение.

Если салат делают из сырых ингредиентов, то подготовленные овощи просто соединяют с винегретной или другой заправкой и дают постоять, чтобы вкусы перемешались. Когда овощи отчасти или полностью сварены, салат заправляют одним из двух способов. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.Выберите правильный ответ на вопрос.

|  |  |
| --- | --- |
| Укажите правильно, в какие салаты используют заправку густую?  | А.-салаты с рыбой, мясом, птицей или консервированными продуктами.  |
| Б. – салат из морепродуктов, овощей, круп  |
| В.-салат из овощей, бобовых, мяса, рыбы  |

6.Выберите правильный ответ на вопрос.

|  |  |
| --- | --- |
| Укажите правильно, из каких ингредиентов состоит жидкая заправка?  | А.-растительное масло и уксус, вода, специи, соевый соус  |
| Б. – масло растительное, базилик, орешки кедровые, специи  |
| В.- майонез, сливки, сметана, агар-агар  |

7.Выберите правильный ответ на вопрос.

|  |  |
| --- | --- |
| Укажите правильно, какие салаты заправляются соком, йогуртом или кефиром?  | А.-фруктовые  |
| Б. – овощные  |
| В.- мясные  |

8.Вставьте пропущенные слова.

Сборный салат (комбинированный) - может включать в себя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Например, салат с курицей и ананасом или рыба с зеленью.

9.Выберите правильный ответ на вопрос.

|  |  |
| --- | --- |
| Укажите правильно, какие салаты принято считать закуской?  | А.-холодные  |
| Б. – теплые  |
| В.- горячие  |

10.Дайте определение.

Салат - это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Готовое задание присылать на почту lubov.kyz@yandex.ru