

План уроку

Тема уроку: Технологія приготування салатів-коктейлів і вінегретів



Мета уроку:
освітня: вивчити технологію приготування салатів-коктейлів та вінегретів, вимоги до якості, їх оформлення та правила подачі.

розвивальна: розвивати вміння планувати свою роботу, використовувати отримані знання на практиці, раціонально використовувати час, вміти робити з почутого висновки.

виховна: виховати працьовитість, колективістські відносини, технологічну дисципліну, етикет

Мета уроку:

- ▶ **освітня:** вивчити технологію приготування салатів-коктейлів і вінегретів, вимоги до якості, їх оформлення і правила подачі.
- ▶ **розвивальна:** розвивати вміння планувати свою роботу, використовувати отримані знання на практиці, раціонально використовувати час, вміти робити з почутого висновки.
- ▶ **виховна:** виховати працьовитість, колективістські відносини.

Тип уроку: комбінований.

Методи навчання: пояснювально - наочний

Дидактичне забезпечення уроку: підручники Доцяк В.С. "Українська кухня", Збірник рецептур страв та кулінарних виробів, опорний конспект, роздатковий матеріал, інструкційно-технологічні карти, презентація.

Структура і хід уроку:

I. Організаційна частина:

- 1.Перевірка учнів за списком.
2. Створення робочої атмосфери.
3. Роздати опорні конспекти, технологічні карти

II. Мотивація

Зараз більшість людей організовуючи празники стараються не тільки смачно приготувати страви і закуски, але швидко, вишукано і красиво їх подати. Ці страви і закуски повинні бути не складного приготування і які можна подати на кожен день. Тому мова сьогодні буде йти про салати-коктейлі і вінегрети.

III. Актуалізація опорних знань:

1. Що таке салат?
2. За якими ознаками класифікують салати?
3. В чому подають салати?
4. Яка норма подачі салатів?
5. Чим оформляють салати?

Актуалізація опорних знань:

- ▶ 1. Що таке салат?
- ▶ 2. За якими ознаками класифікують салати?
- ▶ 3. В чому подають салати?
- ▶ 4. Яка норма подачі салатів?
- ▶ 5. Чим оформляють салати?



III. План вивчення теми уроку:

1. Загальні правила приготування салатів-коктейлів, вимоги до якості та правила подачі.

2. Приготування салатів – коктейлів:

Салат – коктейль з шинкою і сиром

Салат – коктейль з язиком.

3. Загальні правила приготування вінегретів, вимоги до якості, їх оформлення та правила подачі.

4. Приготування овочевого вінегрету.

План

1. Загальні правила приготування салатів-коктейлів, вимоги до якості та правила подачі.
2. Приготування салатів-коктейлів:
Салат-коктейль з шинкою і сиром
Салат-коктейль з язиком
3. Загальні правила приготування вінегретів, вимоги до якості та правила подачі.
4. Приготування овочевого вінегрету.



1. Загальні правила приготування та подавання салат-коктейлів

Салати-коктейлі — це суміш різних готових до вживання продуктів, заправлена майонезом, салатними заправками, збитими вершками.

1. Загальні правила приготування салатів-коктейлів.

Поняття про салати-коктейлі

Салати-коктейлі – це суміш різних готових до споживання дрібно нарізаних продуктів, які поєднуються за смаком і кольором, заправлені майонезом, салатними заправками, збитими вершками



Салати-коктейлі поділяють на закусочні (з томатів, огірків, солодкого перцю, цвітної капусти, шпинату, сиру, птиці, крабів, раків, креветок та інших продуктів), десертні (з фруктів, ягід).

Класифікація салатів-коктейлів.

Салати-коктейлі поділяють на:

-закусочні

-десертні.

Закусочні салати-коктейлі готують з різних продуктів: рибних, м'ясних, овочів, сиру, яєць, морепродуктів, фруктів, а десертні - з фруктів, ягід, плодів.



Продукти, які входять до складу салатів повинні бути нарізані тонко, охайно - кубиками, скибочками, соломкою, кружальцями в залежності від виду салату.

Нарізка продуктів для салатів

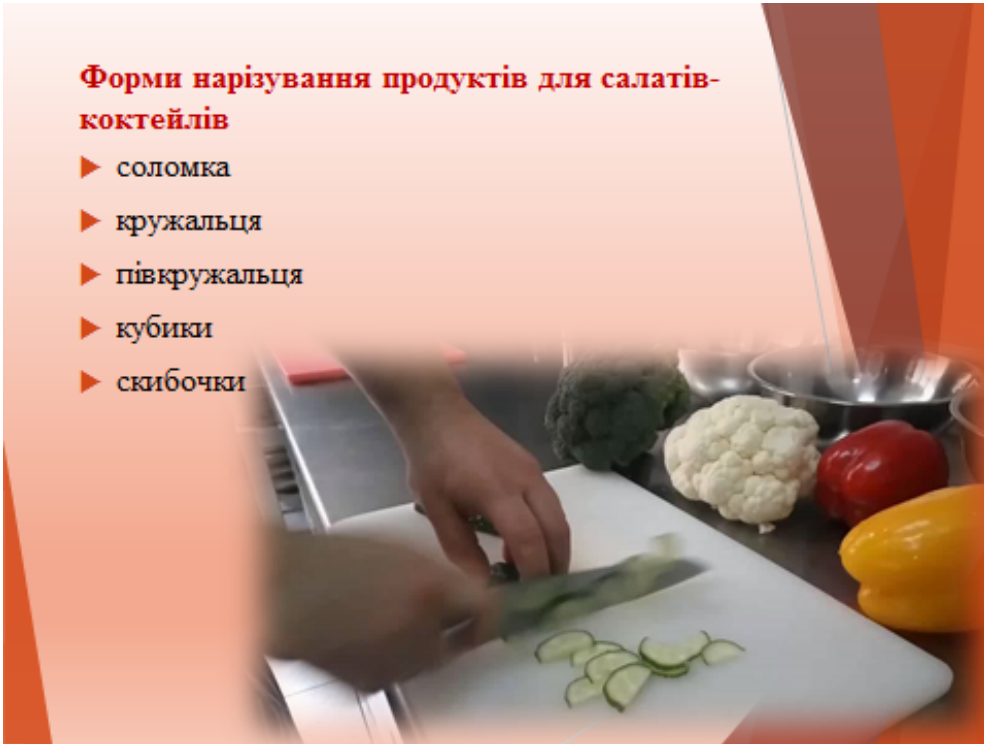
Продукти для салатів нарізають в ручну ножом на обробних дошках, спеціальних терках або на електричних овочерізках.

Продукти, які входять до складу салатів-коктейлів повинні бути нарізані дрібно, витончено, охайно.



Форми нарізування продуктів для салатів-коктейлів

- ▶ соломка
- ▶ кружальця
- ▶ півкружальця
- ▶ кубики
- ▶ скибочки



Їх кладуть шарами, дотримуючись кольорової гами. В закусочних салатах прошарки змащують майонезом; в десертних — фруктовим сиропом, лимонним соком або вином. Якщо салати заправляють соусами чи заправками, то їх перемішують безпосередньо перед вживанням.

Викладання продуктів

Продукти кладуть у скляний посуд шарами, які поєднуються за смаком і кольором і не перемішуються. Обов'язковим правилом є дотримання кольорової гами.

Заправляють салати-коктейлі майонезом, сметанною, салатними заправками, соусами, лимонним соком.

Кладуть заправку зверху салату або змащують кожен шар салату майонезом або соусом.



Для оформлення салатів-коктейлів використовують варені м'ясо, рибу, креветки, зелень, ягоди, фрукти, часточки або кружальця апельсина чи лимона, які можна надіти на край посуду, в якому відпустили салат, попередньо надрізавши з однієї сторони.

Оформлення салатів-коктейлів

Для оформлення салатів-коктейлів використовують варені м'ясо, рибу, креветки, зелень, фрукти, часточки або кружальця лимона, які можна надіти на край посуду, в якому відпустили салат, попередньо надрізавши з однієї сторони



Для подачі використовують скляний або кришталевий посуд різної форми: креманки, фужери, конічні стакани, вазочки, які ставлять на тарілку з серветкою, поруч кладуть чайну ложку. Температура подачі 10—14°C.

Рекомендують готувати салати-коктейлі з виходом 75, 100, 150 г на порцію.

Правила подачі:

Для подачі салатів – коктейлів використовують посуд скляний або кришталевий –

- ▶ фужери з високою ніжкою,
- ▶ склянки конічної форми.
- ▶ вазочки невеликої форми,
- ▶ креманки.

Скляний посуд кладуть на тарілку накритою серветкою, а поряд кладуть чайну ложку або десертну.



Температура подачі – 10-14°С

Вихід на порцію – 75, 100, 150 г



Вимоги до якості салатів

Овочі мають форму нарізування відповідно до виду салату, форма нарізування зберігається.

Готові салати викладаються пошарово з дотриманням смаку і кольорової гами

Колір властивий продуктам, які є в салаті.

Консистенція варених овочів м'яка, сирих – трохи хрустка.

Вимоги до якості салатів-коктейлів

- ❖ Продукти повинні бути нарізані акуратно форма нарізки - збережена.
- ❖ Колір, смак і запах повинні відповідати: використуваним продуктам.
- ❖ Консистенція свіжих овочів - пружна, варених - м'яка, але не крихкої, солоних - щільна, хрустка.
- ❖ Неприпустимі зів'яла зелень, зламані шматки риби, м'яса, шинки, сиру, пом'яті, біс формені овочі.
- ❖ Краї посуду (фужера) повинні бути чистими.



2. Приготування салатів-коктейлів

Салат-коктейль з шинкою і сиром

Інгредієнти: (3 порції)

- ▶ Шинка – 100 г
- ▶ сир – 50 г
- ▶ огірки свіжі – 100 г
- ▶ яйця – 1 шт.
- ▶ мариновані огірки – ½ шт
- ▶ майонез – 50 г
- ▶ цибуля ріпчаста – 10 г
- ▶ зелень



Салат-коктейль з шинкою і сиром

Шинка – 100 г, сир – 50 г, огірки свіжі – 100 г, яйця – 1 шт, мариновані огірки – ½ шт, майонез – 50 г, цибуля ріпчаста – 10 г, сіль, зелень



Технологія приготування

1. Підготувати продукти: яйце відварити, свіжий огірок обчистити від шкірки.
2. Шинку, свіжий огірок, варені яйця нарізати кубиками.
3. Маринований огірок та ріпчасту цибулю нарізати соломкою.
4. Сир натерти на терці
5. Продукти закладають шарами в фужер, перешаровуючи майонезом і сіллю.
6. Прикрашають зверху кружальцями свіжих огірків подрібненою зеленню.

Технологія приготування

- ▶ 1. Підготувати продукти: яйце відварити, свіжий огірок обчистити від шкірки.
- ▶ 2. Шинку, свіжий огірок, варені яйця нарізати кубиками.
- ▶ 3. Маринований огірок та ріпчасту цибулю нарізати соломкою.
- ▶ 4. Сир натерти на терці.



Послідовність закладання продуктів

1. Продукти закладають шарами в фужер, перешаровуючи майонезом і сіллю.
2. Прикрашають зверху кружальцями свіжих огірків подрібненою зеленню.



Салат-коктейль з язиком

Язик свинячий – 150 г, помідори - 50г,
огірок – 50 г, яблука – 50 г, лимонний сік

– 4 ст. ложки, майонез – 50 г, сіль, перець

Технологія приготування Відварити язик і очистити від шкіри.

Язик нарізати соломкою.

Огірок і яблуко нарізати соломкою.

Помідори нарізати соломкою без м'якоті. Підготовлені інгредієнти викладають у креманку шарами у наступній послідовності:

- огірок,
- відварний язик,
- майонез,
- яблуко,
- збризкують лимонним соком,
- помідори,
- зверху поливають майонезом

прикрашають зеленню

Салат-коктейль з язиком

Інгредієнти: (3 порції)

- Язик свинячий – 150 г
- Помідори - 50г
- Огірок – 50 г
- Яблука – 50 г
- Лимонний сік – 4 ст. ложки.
- Майонез – 50 г
- Сіль, перець



Технологія приготування:

Відварити язик і очистити від шкіри.

- *Язик нарізати соломкою.*
- *Огірок і яблуко нарізати соломкою.*
- *Помідори нарізати соломкою без м'якоті.*



Підготовлені інгредієнти викладають у креманку шарами у наступній послідовності:

- огірок,
- відварний язик,
- майонез,
- яблуко,
- збризкують лимонним соком,
- помідори,
- зверху поливають майонезом
- прикрашають зеленню



2. Технологія приготування вінегретів.

Вінегрети – різновид салатів, обов'язковою складовою частиною яких є буряки червоні столові.

3. Правила приготування вінегретів

Вінегрети – це різновид салатів, обов'язковою складовою частиною яких є столові червоні буряки.

Основними інгредієнтами крім буряка є :

- ☐ картопля,
- ☐ морква,
- ☐ солоні огірки,
- ☐ квашена капуста,
- ☐ ріпчаста цибуля,
- ☐ квасоля.



Розрізняють вінегрети овочевий, рибний і м'ясний. Вінегрет готують не лише з одних овочів. До нього можна додати інші продукти – солоні або мариновані гриби, чисте філе оселедця, кильку, рибу гарячого копчення, варену рибу, кальмари, морську капусту, варене м'ясо. Продукти нарізують тоненькими скибочками. Назва вінегрету залежатиме від назви додаткових продуктів, наприклад, вінегрет з грибами, вінегрет з рибою та ін.

Розрізняють вінегрети овочевий, рибний і м'ясний

До вінегрету можна додати інші продукти – солоні або мариновані гриби, чисте філе оселедця, кильку, рибу гарячого копчення, варену рибу, кальмари, морську капусту, варене м'ясо.

Назва вінегрету буде залежити від назви додаткових продуктів.
Наприклад: вінегрет з грибами, вінегрет з рибою.



Продукти, що входять до складу вінегрету нарізають кубиками, зокрема варену картоплю, моркву, буряк, сиру цибулю (зелену або ріпчасту), солоні огірки. Огірки можна замінити квашеною капустою. Заправляють вінегрет салатною заправкою або олією.

Продукти, що входять до складу вінегрету нарізають кубиками картоплю, моркву, буряк, цибулю (півкільця), солоні огірки. Квашену капусту перебирають, промивають холодною водою, якщо вона дуже кисла і відтискають, подрібнюють.

Заправляють вінегрет салатною заправкою або олією.

Вінегрет подають у салатнику, прикрашають буряками, морквою, огірками нарізаними карбувальним ножом, зеленим салатом, посипають зеленню.



Вимоги до якості

- ▶ Овочі мають форму нарізування відповідно до виду вінегрету, форма нарізування зберігається.
- ▶ Колір властивий продуктам, які є в вінегреті.
- ▶ Консистенція варених овочів м'яка, сирих – трохи хрустка.
- ▶ Смак – в міру солоний.
- ▶ Запах – властивий вареним овочам.



Вінегрет овочевий. Варені очищені буряки, картоплю і моркву, очищені солоні огірки без зернят нарізують скибочками, квашену капусту перебирають, відтискають (якщо кисла, то промивають у холодній воді), подрібнюють, зелену

цибулю нарізують завдовжки 1-1,5 см, а ріпчасту – півкільцями. Підготовлені овочі змішують, заправляють салатною заправою.

Вінегрет викладають у салатник, прикрашають буряками, морквою, огірками, нарізаними карбувальним ножом, зеленим салатом, посипають зеленню.

4. Приготування овочевого вінегрету

Інгредієнти:

- картопля - 400 г
- буряк - 300 г
- морква - 200 г
- ріпчаста цибуля - 150 г
- квашена капуста (без соку) - 200 г
- квашені огірки - 200 г
- червона квасоля - 2 / 3 склянки
- соняшникова олія
- сіль, чорний мелений перець



Приготування вінегрету.

- Квасолю відварити до готовності.
- Буряк відварити в шкірці.
- Моркву і картоплю теж відварити.
- Квашену капусту перебрати і промити, вижати.



Нарізка продуктів

- Цибулю очистити, порізати дрібними кубиками.
- Картоплю очистити і порізати середніми кубиками.
- Буряк очистити, порізати середніми кубиками.
- Моркву очистити, порізати середніми кубиками.
- Квашені огірки також порізати кубиками.



- У велику посудину викласти всі підготовлені овочі (картоплю, цибулю, капусту, моркву, квасолю, огірки) крім буряка.
- Буряк в окремій посудині заправити олією, перемішати.
- Буряк викласти в посуд до всіх овочів, посолити, поперчити.
- Знову все ретельно перемішати.
- Викласти у посуд подавання.



V. Закріплення матеріалу теми уроку:

Закріплення здійснюється опитуванням:

1. Що являє собою салат-коктейль?
2. Яка температура подачі салат-коктейля ?
3. Який вихід салат – коктейля ?
4. Які форми нарізки продуктів використовують для салатів – коктейлів?
5. Як укладають нарізані продукти у посуд подавання?

6. Чим заправляють салати-коктейлі?
7. Який посуд використовують для подачі салатів – коктейлів?
8. Що являє собою вінегрет? Як нарізають продукти для вінегрету?

Закріплення матеріалу теми уроку:

- ▶ 1. Що являє собою салат-коктейль?
- ▶ 2. Яка температура подачі салата-коктейля ?
- ▶ 3. Який вихід салата – коктейля ?
- ▶ 4. Які форми нарізки продуктів використовують для салатів – коктейлів?
- ▶ 5. Як укладають нарізані продукти у посуд подавання?
- ▶ 6. Чим заправляють салати-коктейлі?
- ▶ 7. Який посуд використовують для подачі салатів – коктейлів?
- ▶ 8. Що являє собою вінегрет?
- ▶ 9. Як нарізають продукти для вінегрету?

VI. Підведення підсумку уроку:

VII. Зміст домашнього завдання:

Вивчити загальні правила приготування салатів – коктейлів і вінегретів, вимоги до якості, їх оформлення та правила подачі.

Доцяк В.С. «Українська кухня» \$6 ст. 396-399

Домашнє завдання

- ▶ Вивчити загальні правила приготування салатів-коктейлів, вінегретів, вимоги до якості та правила подачі.
- ▶ Доцяк В.С. «Українська кухня» \$6 ст. 396-399

