

Тема: *Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента*

- ### Практическая часть:

Сделать калькуляцию рецептов № 70, 71, 54, 56, 58 на 15 порций, выход одной порции 200гр.

|                           | I      |          | II                  |          | III                 |          |
|---------------------------|--------|----------|---------------------|----------|---------------------|----------|
|                           | БРУТТО | НЕТТО    | БРУТТО              | НЕТТО    | БРУТТО              | НЕТТО    |
| <b>70. Салат "Летний"</b> |        |          |                     |          |                     |          |
| Картофель молодой         | 160    | 128/120* | 186                 | 149/140* | 266                 | 213/200* |
| Огурцы свежие             | 213    | 170      | 263                 | 210      | 263                 | 210      |
| Помидоры свежие           | 188    | 160      | 235                 | 200      | 235                 | 200      |
| Лук зеленый               | 150    | 120      | 169                 | 135      | 125                 | 100      |
| Фасоль стручковая         |        |          |                     |          |                     |          |
| консервированная          | 133    | 80       | 108                 | 65       | —                   | —        |
| или горошек зеленый       |        |          |                     |          |                     |          |
| консервированный          | 123    | 80       | 100                 | 65       | —                   | —        |
| Яйца                      | 3 шт.  | 120      | 1 $\frac{1}{2}$ шт. | 60       | 2 $\frac{1}{2}$ шт. | 100      |
| Сметана                   | 240    | 240      | 200                 | 200      | 200                 | 200      |
| <b>Выход</b>              | —      | 1000     | —                   | 1000     | —                   | 1000     |

Молодой картофель очищают, отваривают. Подготовленные овощи нарезают: картофель, огурцы — ломтиками, помидоры — дольками, фасоль — ромбиками. Зеленый лук шинкуют. Картофель, овощи и фасоль или горошек консервированный перемешивают. При отпуске поливают сметаной. К сметане можно добавить соус Южный в количестве 5 г на порцию, соответственно уменьшив закладку сметаны. При отпуске салат оформляют дольками яиц и посыпают зеленым луком.

|                                  | БРУТТО | НЕТТО |
|----------------------------------|--------|-------|
| <b>71. Салат картофельный</b>    |        |       |
| Овощной набор:                   |        |       |
| Картофель                        | 1155   | 840*  |
| Лук зеленый                      | 213    | 170   |
| или лук репчатый                 | 202    | 170   |
| <b>Масса овощного набора</b>     | —      | 1000  |
| Овощной набор                    | —      | 860   |
| Сметана или заправка для салатов | 150    | 150   |
| № 830, или майонез               |        |       |
| <b>Выход</b>                     | —      | 1000  |

Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным зеленым луком или нарезанным полукольцами, или шинкованным репчатым луком. Салат заправляют сметаной или майонезом, или заправкой.

|                                                  | I      |       | II и III |       |
|--------------------------------------------------|--------|-------|----------|-------|
|                                                  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО   | НЕТТО |
| <b>54. Салат зеленый с огурцами и помидорами</b> |        |       |          |       |
| Салат                                            | 361    | 260   | 361      | 260   |
| Огурцы свежие                                    | 313    | 250   | 375      | 300   |
| Помидоры свежие                                  | 294    | 250   | 294      | 250   |
| Сметана или заправка для салатов № 830           | 250    | 250   | 200      | 200   |

|              |   |      |   |      |
|--------------|---|------|---|------|
| <b>Выход</b> | — | 1000 | — | 1000 |
|--------------|---|------|---|------|

Подготовленный салат нарезают на крупные части, помидоры и огурцы — ломтиками. При отпуске на салат укладывают нарезанные огурцы и помидоры и поливают сметаной или салатной заправкой.

#### 55. Салат из свежих огурцов

|                                        |     |     |      |     |
|----------------------------------------|-----|-----|------|-----|
| Огурцы свежие                          | 950 | 760 | 1013 | 810 |
| Сметана или заправка для салатов № 830 | 250 | 250 | 200  | 200 |

|              |   |      |   |      |
|--------------|---|------|---|------|
| <b>Выход</b> | — | 1000 | — | 1000 |
|--------------|---|------|---|------|

Свежие, нарезанные кружочками огурцы перед отпуском солят и поливают сметаной или заправкой для салатов. При отпуске салата можно добавить зеленый лук (10-15 г) и яйцо — 1/2-1/4 шт. на порцию, в этом случае соответственно увеличивается выход. Салат можно отпускать без сметаны и заправки, а только с луком зеленым (125 г нетто лука на 1 кг салата), соответственно изменив норму закладки огурцов.

|                                             | БРУТТО | НЕТТО |  |  |
|---------------------------------------------|--------|-------|--|--|
| <b>56. Салат из соленых огурцов с луком</b> |        |       |  |  |
| Огурцы соленые                              | 1013   | 810   |  |  |
| Лук репчатый                                | 179    | 150   |  |  |
| или лук зеленый                             | 188    | 150   |  |  |
| Масло растительное                          | 50     | 50    |  |  |

|              |   |      |  |  |
|--------------|---|------|--|--|
| <b>Выход</b> | — | 1000 |  |  |
|--------------|---|------|--|--|

Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют шинкованный репчатый или зеленый лук и поливают растительным маслом.

|                                        | I      |       | II и III |       |
|----------------------------------------|--------|-------|----------|-------|
|                                        | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО   | НЕТТО |
| <b>57. Салат из зеленого лука</b>      |        |       |          |       |
| Лук зеленый                            | 950    | 760   | 1013     | 810   |
| Сметана или заправка для салатов № 830 | 250    | 250   | 200      | 200   |

|              |   |      |   |      |
|--------------|---|------|---|------|
| <b>Выход</b> | — | 1000 | — | 1000 |
|--------------|---|------|---|------|

Лук шинкуют, посыпают солью. При отпуске поливают сметаной или заправкой. Салат можно отпускать с яйцом — 1/2-1/4 шт. на порцию, соответственно изменив выход.

#### 58. Салат из свежих помидоров

|                                        |     |     |     |     |
|----------------------------------------|-----|-----|-----|-----|
| Помидоры свежие                        | 659 | 560 | 718 | 610 |
| Лук зеленый                            | 250 | 200 | 250 | 200 |
| или лук репчатый                       | 238 | 200 | 238 | 200 |
| Сметана или заправка для салатов № 830 | 250 | 250 | 200 | 200 |

|              |   |      |   |      |
|--------------|---|------|---|------|
| <b>Выход</b> | — | 1000 | — | 1000 |
|--------------|---|------|---|------|

Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук шинкуют. Помидоры и лук раскладывают на порции, поливают сметаной или заправкой. Салат можно отпускать без лука, а также без сметаны или заправки, соответственно уменьшив выход. При отпуске салата допускается добавлять вареные яйца — 1/2-1/4 шт. на порцию, соответственно уменьшив закладку помидоров.

Ответы на вопросы присылать на эл. почту [elena.grofel@yandex.ru](mailto:elena.grofel@yandex.ru)