Учебная практика по **МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

**УП № 10: Приготовление салатов-коктейлей: ассортимент блюд, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.**

Технология приготовления:

Салаты коктейли делят на закусочные и десертные. От обычных салатов они отличаются способом подачи. Требуют особой внимательности при укладывании. Чаще всего такие салаты выкладываются в бокалы послойно, но при этом не всегда каждый слой поливается соусом – нередко их поливают соусом только сверху.Если салаты заправляют соусом или заправкой, то их перемешивают непосредственно перед употреблением. Продукты нарезаются обычно одинаково: соломкой, кубиками, ломтиками или кружочками. Салат выкладывают в специальную стеклянную посуду. Форма салатницы варьируется от разновидности того или иного салата, например, фужеры на высоко й ножке, конические салаты и креманки. Салаты-коктейли подаются только с чайной или специальной десертной ложкой. К некоторым салатам-коктейлям можно подать маленькие тосты, положив их на тарелку рядом с фужером.

Температура подачи +14оС

Сроки реализации варьируются от 6 до 18часов,в зависимости от ингридиентов, входящих в блюдо

Ассортимент:

* Салат-коктейль с креветками
* Салат-коктейль с шампиньонами
* Салат-коктейль с курицей и горошком
* Фруктовый салат-коктейль со взбитыми сливками
* Салат-коктейль сливовый

**Салат коктейль оригинальный**

 ***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №  Салат коктейль оригинальный***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Салат коктейль оригинальный вырабатываемое объектом общественного питания.

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

**3. РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма закладки на 1 порцию, г. | Норма закладки на 2 порции г |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| **горбуша слабосоленая** | 45 | 40 | 90 | 80 |
| яблоки | 35 | 30 | 70 | 60 |
| огурцы | 35 | 30 | 70 | 60 |
| помидоры | 30 | 25 | 60 | 50 |
| лук зеленый | 12 | 10 | 24 | 20 |
| **масло растительное** | 20 | 20 | 40 | 40 |
| соль | 2 | 2 | 4 | 4 |
| сахар | 4 | 4 | 8 | 8 |
| горчица | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Зелень | 4 | 3 | 8 | 6 |
| Масса готового блюда (изделия) | – | 160 | – | 320 |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Огурцы, очищенное яблоко, помидор и филе горбуши нарезают ломтиками. Зеленый лук мелки рубят. Продукты укладывают слоями в бокалы и поливают горчичной заправкой.

Заправка: растительное масло смешивают с солью, сахаром и горчицей. Перед подачей оформляют ломтиками рыбы, овощами и зеленью.

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

Салат выкладывают в креманку слоями, украшают зеленью, ломтиками горбуши.

Подают при температуре 12 С.

Срок реализации в течение 1 часа

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: салат уложен слоями, нарезка овощей правильная, слои хорошо видны

Цвет: соответствует входящим в состав продуктам

Консистенция: овощей плотная, рыбы мягкая

Вкус и запах: вкус умеренно соленый