# 2 курс поварское дело (ПМ 03)

# Лабораторная работа

# Приготовление ,оформление, отпуск ,презентация салата «Европейский»

**Цель занятия:** приобрести практический опыт приготовления и отпуска салата «Европейский

Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей);

Сырье: набор продуктов для приготовления салата.

Задания:

1. Приготовить салат Европейский.
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции
3. Оформить отчет.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | Брутто | Нетто |
| Яблоки | 34 | 30 |
| Сельдерей консерв. | 24,4 | 20 |
| Помидоры | 18 | 15 |
| Грибы маринованные | 12 | 10 |
| Маслины | 5 | 5 |
| Яйца | ¼ | 10 |
| Майонез | 20 | 20 |
| Выход |  | 110 |

Яблоки очищают, нарезают мелкими кубиками. Сельдерей припускают 4-5 мин. и так же нарезают кубиками. Помидоры очищают от кожицы и нарезают дольками, грибы - кубиками. Продукты перемешивают, заправляют солью, перцем, майонезом. Украшают салат маслинами и яйцами.

**Требования к качеству.** *Внешний вид:* Овощи и фрукты нарезают мелкими кубиками, выложенные горкой, заправленные майонезом, украшенные маслинами и яйцом. *Консистенция*: Овощей и фруктов - плотная, салата - сочная. *Цвет:* Типичный для соответствующих видов овощей, заправленных майонезом. *Вкус:* В меру соленый, типичный для соответствующих продуктов, с привкусом майонеза. *Запах*: Характерный для данных продуктов с ароматом майонеза.

**Задание** составить технологическую карту салат Европейский на 17 порций, презентовать салат для реализации.

Готовое задание присылать на lubov.kyz@yandex.ru