Тема. ОБЩИЕ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ
И ПОДАЧА САЛАТОВ И ВИНЕГРЕТОВ

Салаты и винегреты готовят из разных овощей, зелени и грибов.
Овощные салаты и винегреты используются не только как самосто-
ятельные блюда, но и как гарниры к мясным и рыбным изделиям.
Основываясь на практике составления салатов, вывели следующие
правила их композиции.

1. В салатах могут быть использованы почти все известные
пищевые продукты и их самые разнообразные сочетания, однако
продукты должны быть совместимы по вкусу. Можно сочетать ово-
щи, фрукты, мясо и дичь, если они совместимы по вкусу, и нельзя
сочетать даже два вида овощей, если они несовместимы. Состави-
тель салатов, так называемый салатье, должен обладать чувством
меры и без всяких рецептов чувствовать, что можно и чего нельзя
класть в данный салат.

2. Каждому салату соответствует своя заправка, состав которой
зависит от состава продуктов салата. Неподходящая заправка может
испортить хорошо подобранный салат. Вот почему нельзя вливать
заправку сразу в весь салат, всегда нужно отложить часть его для
предварительной пробы.

3. Солить салаты — тоже искусство. Овощные, особенно зеле-
ные, салаты очень чувствительны к соли. От крепкого посола зе-
лень быстро «садится», жухнет, из нее вытекает сок, она теряет
не только свежий вид, но и вкус. Крессы, латук приобретают го-
речь, огурцы становятся вялыми и водянистыми. Поэтому любые
салаты, особенно зеленые, солят при подаче их на стол. Салаты
из нежных овощей и нежной пряной зелени совсем не солят,
а подкисливают лимонным соком и посыпают черным молотым
перцем.

4. Прежде чем составлять и заправлять салаты, нужно прове-
рить, соотносятся ли они с остальными блюдами, не повторяют ли

их по составу.

Салаты, подаваемые в качестве закуски, могут содержать
не овощные компоненты.

Все эти общие правила опытный салатье дополняет десятком
других, подсказанных его собственной наблюдательностью и куль-
турой, а также конкретной ситуацией. При этом основным явля-
ется правило, что каждый салат требует индивидуального подхода
и внимания.

При изготовлении салатов из сырых и вареных овощей, а также
винегретов необходимо соблюдать следующие основные правила:

■ используемые продукты должны быть предварительно охлажде-
ны до температуры 8... 10 °С;

■ салаты из сырых овощей следует готовить только порциями,
по мере спроса;

■ овощные наборы для салатов и винегретов из вареных ово-
щей можно готовить заранее (за 1... 2 ч до отпуска) и хранить
в охлажденном помещении;

■ заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед
отпуском, чтобы их вкус и внешний вид не ухудшались; чаще
всего заправляют салаты в процессе их приготовления и только
в отдельных случаях соус или заправка могут быть поданы от-
дельно в соуснике;

■ перемешивать продукты нужно осторожно, чтобы они не мя-
лись.

***Способы подачи салатов:***

■ заправленные салаты выкладывают горкой на центр блюда
и украшают входящими в его состав ингредиентами;

■ заправленные ингредиенты салата выкладывают в форму — ма-
трицу без дна, установленную на блюдо, и снимают металличе-
скую форму. Украшают салат и блюдо входящими в его состав
ингредиентами;

■ подготовленные ингредиенты салата выкладывают слоями
в креманку или фужер. Сверху заливают заправкой или соусом
и украшают входящими в состав салата ингредиентами.

Элементы оформления салатов и винегретов заливать заправкой
или соусом не рекомендуется.