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.