**Продолжаем изучать вопрос «Технология приготовления холодных блюд и закусок»**

**План урока:**

***3.11.* Салаты в блюдах ресторанной кухни.**

**Домашнее задание - изучите лекционный материал и составьте краткий конспект.**

**Выполненное задание, прислать на электронную почту** [artamoshkina.yulia@yandex.ru](https://e.mail.ru/compose?To=artamoshkina.yulia@yandex.ru) **в срок до 28.11.2020г.**

**Салаты в блюдах ресторанной кухни.**

В меню ресторана могут быть включены различные салаты — как "осо­времененные" салаты кухни прошлых лет или даже столетия (например, салат "Оливье"), так и современные.

Современные ресторанные салаты часто подаются и готовятся вполне традиционно. Они больше напоминают блюдо, поданное с гарниром исоусом.

***Салат из утки холодного копчения на листьях салата руккола* с *соусом "Херес".*** *100 г утки холодного копчения, 40 г салата руккола, 20 мл оливкового масла, 2 г мака кондитерского, 2 г молотого кофе, 20 мл уксуса "Херес", 5 г горчичного семени, 20 мл хереса, соль, перец.*

*На тарелку уложить листья салата, сверху* — *ломтики филе утки, сбрызнуть растительным маслом. Несколько кусочков филе свернуть и поочередно посыпать маком и молотым кофе. Сбоку полить соусом "Херес".*

*Для приготовления соуса смешать уксус "Херес" с вином, оливковым маслом, горчичным семенем, солью, перцем и взбить. Горчичное семя желательно предварительно замочить в уксусе.*

***Королевские креветки с сыром "Моццарелла " в соусе "Кардамон*** *". 100 г королевских креветок, 50 мл оливкового масла, 70 г салата ромэн, 40 г сыра "Моццарелла", 50мл сока омара, соль, перец, бальзамический уксус, кардамон. Для маринования: ореховое масло, лимонный сок. Креветки сбрызнуть ореховым маслом, лимонным соком и оставить для маринования в холодильнике на 2 часа, затем обжарить. На та­релку уложить листья салата, сверху — кусочки "Моццареллы", а на них — креветки. Полить соусом "Кардамон ". Для приготовления соуса смешать сок омара, оливковое масло, бальзамический уксус, соль, перец, кардамон и взбить до однородной массы.*

Наряду с традиционными холодными салатами в меню часто включа­ются теплые салаты.

***Теплый салат*** *с* ***морепродуктами.*** *15 г листового салата, 20 г кар­тофеля, 2 г чеснока, 35 г мидий, 10 г кальмара, 13 г креветок, 5 мл сока лайма, оливковое масло, соль, перец, укроп.*

*Обжарить морепродукты на оливковом масле с чесноком, посолить, смешать с отварным картофелем, выложить на листья салата, сбрыз­нуть соком лайма, полить соусом. Для приготовления соуса смешать специи с оливковым маслом. Оформить вареными мидиями и зеленью.*

Теплый салат может быть использован в качестве гарнира к основному блюду.

***Теплый салат с медальонами из телятины.*** *500 г телятины (4 ме­дальона), 1 сладкий репчатый лук, 200 г микс-салата, 8 желтых поми­доров черри, 40 мл растительного масла.*

*Для заправки: 80 мл оливкового масла, 15 г виноградной горчицы, 20 мл соевого или устричного соуса, 5 г сахара, 30 г изюма, соль, перец. Смешать нашинкованный лук, салат (порвать руками), половинки по­мидоров и заправить их смесью горчицы, масла, сахара, соуса и изюма. Довести до вкуса. Телятину посолить, поперчить и обжарить 2 мину­ты с каждой стороны. Сверху на салат положить теплые медальоны из телятины и оформить помидорами черри.*

Влияние модного в настоящее время азиатского направления в ресто­ранной кухне не обошло и технологию приготовления салатов. Так, легкий ***тайский салат***состоит из трех видов салата, очищенных долек апельси­нов, кедровых орешков, заправленных соусом из оливкового масла, баль­замического уксуса, апельсинового сока, сахара, соли и растертого чеснока.

Фрукты и ягоды достаточно часто используются в качестве основы легких салатов. Классический вальдорфский салат делают из смеси яб­лок, сельдерея и рубленых грецких орехов, заправляя его майонезом. Су­ществуют различные интерпретации этого салата.

***Вальдорфский салат.*** *100 г яблок, 100 г корневого сельдерея, 100 г консервированных ананасов, 40 г майонеза, сок лимона, соль, белый пе­рец, сахар, 10 мл яичного ликера, грецкие орехи. Соединить очищенные и нарезанные яблоки, сельдерей, ананасовые дольки, заправить соком лимона, майонезом, смешанным с яичным ли­кером, солью, перцем, сахаром и украсить грецкими орехами.*

*Легкий вальдорфский салат. 1 ананас, 2 апельсина или розовых грейпфрута, 1 красное яблоко, 1 стебель листового сельдерея (около 500 г), 120**г грецких орехов, 150 г лимонного йогурта, 150 г крем-фреш. соль, свежемолотый перец, 60 мл лимонного сока. Нарезать и смешать яблоко, апельсины или грейпфруты, ананас, сельдерей, обжаренные орехи, заправить йогуртом, смешанным с крем-фреш, солью, перцем и лимонным соком. Украсить орехами и апельси­нами.*

В современных ресторанах нередко встречается необычное сочетание фруктов и ягод с морепродуктами.

***Салат из малины с креветками и авокадо.*** *50 г свежей малины, 25 г маринованных креветок, 25 г манго, 15 г сельдерея, 50 г авокадо, 15 мл сока лимона, 3 мл бальзамического уксуса, 5 г меда, 4 г французской горчицы, 8 мл оливкового масла.*

*Сделать заправку: смешать в блендере малину, мед, уксус до однород­ной массы, постепенно влить оливковое масло. Авокадо нарезать круп­ными кубиками и сразу полить лимонным соком. Манго нарезать мел­кими кубиками, сельдерей* — *тонкими ломтиками и все смешать. За­править салат и оформить малиной и креветками.*

***Для заправки многих салатов используется оливковое масло. Реко­мендуется брать оливковое масло холодного отжима (Extra virgine).***

***Греческий салат.*** *25 г сыра "Фета", 60 г помидоров, 40 г сладкого пер­ца. 40 г огурцов, 30 г маслин консервированных, 10 мл оливкового масла, 10 мл винного уксуса, 2 г сахара, соль, орегано.*

*Нарезать ломтиками сыр, помидоры, перец, маслины, огурцы и запра­вить смесью оливкового масла, винного уксуса, соли, сахара. По жела­нию можно готовить с чесноком. Оформить листиками орегано.*

***Классический итальянский салат "Капрезе".*** *Соединить кружочки помидоров с кружочками "Моццареллы" и свежим базиликом. Запра­вить оливковым маслом, бальзамическим уксусом, солью, перцем.*

Для приготовления салатов наряду с привычными компонентами не­редко используются крупы, бобовые и макаронные изделия.

***Салат с пшеничной крупой и продуктами моря.*** *3 лимона, 0,5 л ку­риного бульона, 40-60 г соуса "Табаско", 200 г пшеничной крупы, 100 г красного репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 1 пучок зелени кинзы или еще 1 пучок зелени петрушки, 300 г смеси различных морских продуктов (мороженых или свежих), 45 мл оливкового масла, соль, свежемолотый перец. Для оформления: веточки мелиссы. Натереть цедру 2 лимонов, отжать сок. добавить куриный бульон и соус "Табаско", затем всыпать пшеничную крупу и сварить ее. Сме­шать крупу с измельченной зеленью, луком, чесноком, готовыми море­продуктами, оливковым маслом, солью, перцем и оставить на 15 ми­нут пропитаться. Украсить лимоном у мелиссой.*

***Салат средиземноморский.*** *20 г сладкого перца, 20 г фасоли свежей, 15 г маслин, 1 г чеснока, 20 мл оливковое масла, 10 мл ароматизиро­ванного уксуса, 2 г паприки, 20 г брынзы, соль, сахар, перец, базилик.*

*Запечь в духовом шкафу сладкий перец. Очистить его от кожицы и се­мян, нарезать полосками. Фасоль бланшировать и быстро остудить в очень холодной воде. Смешать перец, фасоль, маслины, брынзу, полить их салатной заправкой и поставить в .холодильник минимум на 2 часа. Для приготовления салатной заправки смешать соль, сахар, уксус, измельченный чеснок, паприку и оливковое масло.*

***Салат из холодной пасты с песто и виноградом.*** *250 г пасты фу-зилли,100 г помидоров черри, 60 г "Мощареллы", 60 г черного виногра­да, 20 г оливок без косточек, сладкий перец, 1 апельсин, зеленый лук, бальзамический уксус, 100 г соуса песто.*

*Пасту отварить, смешать с соусом песто и охладить. Добавить поло­винки помидоров, половинки винограда (без косточек), сыр, нарезанный кубиками, перемешать. Салат выложить на тарелку горкой, украсить кусочками сладкого перца, ломтиками очищенной мякоти апельсина, посыпать зеленым луком, сбрызнуть уксусом, сверху положить оливки. Для приготовления песто зеленый базилик, петрушку, кедровые ореш­ки и чеснок измельчить в блендере, заправить оливковым маслом.*

В качестве заправок салатов наиболее часто используются соус вине­грет, майонез, йогурт, растительное масло. Растительное масло, обогащенное ароматическими и вкусовыми веществами лука, грибов, сельдерея подвергнутых тепловой обработке в этом масле, можно использовать для заправки овощных салатов. В качестве основы салатного масла лучше брать оливковое или кукурузное масло. Ниже приведено несколько при­меров салатного масла.

***Масло салатное луковое.*** *Пассеровать луковую крошку до золотис­того цвета в масле (1:2,5), охладить и процедить.*

***Масло салатное сельдерейное (зелень).*** *Пассеровать сельдерей в мас­ле (1:5), охладить и процедить.*

***Масло салатное грибное.*** *Рыжики (шампиньоны, опята, белые) об­жарить в масле (1:3), охладить, процедить и залить в бутылку.*