

Державний навчальний заклад
«Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування»

Методична розробка
проведення майстер-класу
на тему: *«Приготування салатів-коктейлів»*



Розробила: Жихарська Ганна Іванівна
майстер виробничого навчання

м. Одеса

«Потяг до ще не досягнутого – найбільший імпульс для людини, що дає життя її найкращим творінням»

Рабіндранатх Тагор

МАЙСТЕР-КЛАС

Тема: *«Приготування салатів-коктейлів»*

I. ПЕРЕДМОВА

Вступне слово майстра в/н: Доброго дня шановні учні та колеги! Рада вітати Вас на сьогоднішньому заході присвяченому історії появи салатів, салатів-коктейлів та техніці їх приготування.

Тема нашого заняття: «Салати-коктейлі в житті людини. Технологія приготування салатів-коктейлів».

II. ФОРМУВАННЯ НОВИХ ЗНАНЬ

Передбачає виклик інтересу до відпрацювання завдання, ознайомлення з асортиментом, рецептурами і відпрацювання вмінь та навичок з технології їх приготування.

Дозвольте сьогодні розповісти Вам історію появи салатів-коктейлів в житті людини. Під час заходу ми дізнаємось багато цікавої інформації, проведемо історичний екскурс появи салатів-коктейлів. Мені в цьому допоможуть учні училища, які підготували презентації «Салат-коктейль з куркою», «салат-коктейль фруктовий».

Історія появи салатів-коктейлів.

Майстер виробничого навчання представляє навчальний матеріал по темі: «Салати-коктейлі в житті людини. Технологія приготування салатів-коктейлів».

Салат (лат. Salata - солоне)

У сучасному словнику поняття салат пояснюється, як блюдо з дрібно порубаних свіжих або варених овочів, різних видів м'яса і риби, а також яєць, грибів, фруктів. Словом, холодне і кришене - це і є салат.

Спочатку під словом салат малося на увазі виключно рослинне блюдо, до того ж з зеленого листя і городніх трав, які аж до 20 століття називалися салатним рослинами.

У міжнародну кухню салати увійшли як блюдо Стародавнього Риму, які там були відомі дві з половиною тисячі років тому, а склалися вони з петрушки і цибулі, приправлених медом, перцем, сіллю. За межі Апеннінського півострова і перш за все - до Франції потрапив салат лише на початку середніх століть, як вишукану страву, що подається до печені. Високий рівень французького мистецтва, клімат, який давав рясну соковиту рослинність - це і допомогло знайти салату другу батьківщину.

Ті ж французи включили до складу салату; латук - рослина з нейтральним смаком, що складається з одного листа. Рослину цю було названо салатом на честь приготовленої з неї страви. Потім в салат стали включати і інші трави: кульбаба, цикорій, лободу .

У самому кінці 18 століття в салати увійшла капуста, а також селера, перець. І лише слідом за ними - свіжі огірки, спаржа, артишоки рослини все того ж зеленого кольору.

На рубежі 18 і 19 століть в салати починають додавати не тільки зелені рослини, також коренеплоди, і салатна заправка, вводяться соуси, і в першу чергу майонез. Буряк, картопля, морква - все підземні овочі, не наважувалися вводити в салати сирими, їх стали відварювати. Так з'явився особливий підвид салату - вінегрет. Грубіший, він зажадав і нових заправок, здатних заглушити земляний присмак коренеплодів, дратує гурманів. Потім в вінегрети почали вводити солоні та квашені овочі, а в Німеччині і в Росії - солоні гриби, оселедець.

Дві основних переваги салату залишилися, які зачаровують і на сьогоднішній день: по-перше, швидкість приготування і відсутність підігріву; а, по-друге – чарівне слово вітаміни! Салати і в наш час залишаються затребуваною стравою на нашому столі. Різноманітні за образом і сполученням смаків, салати містять такі необхідні нашому організму мінеральні і поживні речовини, клітковину і, звичайно ж, вітаміни.

Зараз я розкажу про *салати-коктейлі* - їх історію, особливості приготування та подачі, і, звичайно, про найкращі їх рецепти. Перш за все, давайте визначимося: що ж таке салат-коктейль, чи має даний вид салатів якісь суттєві відмінності від звичайних закусочних салатів - листових і перемішаних, а, може, їх потрібно готувати з будь-яких особливих продуктів? Насправді все набагато простіше, ніж здається: салати-коктейлі так називаються тому, що подаються в келихах. Так-так - саме так, і ніяких спеціальних продуктів і особливих відмінностей від звичайних салатів. До деяких їх особливостей можна віднести лише те, що найчастіше такі салати викладаються в келихи пошарово, але при цьому не завжди кожен шар поливається соусом - нерідко їх поливають соусом тільки зверху.

Красива подача, дуже привабливий зовнішній вигляд - головна перевага таких салатиків. Їх можна оформити різними овочами так само, як оформляють різні алкогольні та безалкогольні коктейлі, загалом - це справжнє поле для експериментів, любителів карвінгу і просто творчої прикраси страв. Дуже зручно і те, що подається такий салат порційно, що завжди добре сприймається гостями. Загалом, якщо хочете вразити гостей ресторанним «сервісом» в домашніх умовах, зробіть на святковий стіл салат-коктейль.

Хто і коли точно придумав подавати салати в келихах - не відомо. Проте вже в 80-ті роки вони були популярні в Європі.

Виступ учня: *Салати-коктейлі* — це суміш різних готових до вживання продуктів, заправлених майонезом, салатними заправками, збитими вершками.

Салати-коктейлі нескладні в приготуванні, їх можна подавати кожен день, але особливо вони прикрашають святковий стіл.

Салати-коктейлі поділяють на закусочні (з томатів, огірків, солодкого перцю, цвітної капусти, шпинату, сиру, птиці, крабів, раків, креветок та інших продуктів), десертні (з фруктів, ягід).

Продукти, які входять до складу салатів повинні бути нарізані тонко, охайно - кубиками, скибочками, соломкою, кружальцями в залежності від виду салату. *їх кладуть шарами, дотримуючись кольорової гами. В закусочних салатах прошарки змащують майонезом; в десертних — фруктовим сиропом, лимонним соком або вином. Якщо салати заправляють соусами чи заправками, то їх перемішують безпосередньо перед вживанням.*

Для оформлення салатів-коктейлів використовують варені м'ясо, рибу, креветки, зелень, ягоди, фрукти, часточки або кружальця апельсина чи лимона, які можна надіти на край посуду, в якому відпустили салат, попередньо надрізавши з однієї сторони.

Десертні салати-коктейлі прикрашають горіхами, кокосовою стружкою, шоколадом, свіжими ягодами, цитрусовими.

Для подачі використовують скляний або кришталевий посуд різної форми: креманки, фужери, конічні стакани, вазочки, які ставлять на тарілку застелену паперовою серветкою, поруч кладуть чайну ложку.

Температура подачі 10—14°C.

Виступ учня училища з презентацією «Салати – коктейлі в житті людини».

III МАЙСТЕР-КЛАС

ТЕМА: «Салати-коктейлі»

Ціль: забезпечити підготовку фахової майстерності, сприяти реалізації творчих здібностей учнів, популяризації обраної професії.

Майстер в/н: організуємо робоче місце по приготуванню салатів-коктейлів.

На виробничому столі знаходяться інгредієнти (томати, огірки, перець солодкий, капуста пекінська, ковбаса, яйця, апельсин, мандарин, ківі, банан, вишня, яблука, зелень, майонез, йогурт, вершки, сік, горішки), інвентар (дошки, ножі), посуд (креманки, фужери, вазочки, пиріжкові тарілки), серветки, ложки.

Проблемна ситуація:

Майстер в/н: чи можна з'єднувати теплі і холодні продукти?

Рішення проблеми:

Учень: теплі та холодні продукти не можна з'єднувати в зв'язку з тим, що салат швидко прокисне.

Проблемна ситуація:

Майстер в/н: під час приготування салату, його посолили. Поступили правильно?

Рішення проблеми:

Учень: Щоб зменшити виділення соку з овочів, салати солять перед подаванням.



Салат-коктейль овочевий

Томати - 25, огірки - 35, перець солодкий жовтий, червоний - 20, зелень - 3, цибуля зелена - 20, яйце -10, майонез – 30.

Вихід - 100.

Технологія приготування

1. Оброблені томати, огірки, жовтий та червоний солодкий перець нарізати кубиками, цибулю кружальцями.
2. В підготовлену креманку викласти шарами на листок салату,
3. Кожний прошарок змастити майонезом.
4. Зверху салат полити майонезом
5. Прикрасити зеленню, овочами, які входять до складу салату.
6. Подати у креманках, фужерах на закусочній тарілці з серветкою, поруч покласти чайну ложку.

Салат-коктейль з куркою

М'якоть вареної курки - 25, огірки мариновані - 25, перець солодкий - 25, салат качанний - 10, соєвий соус - 5, хрін - 5, сметана - 10, йогурт - 5, зелень петрушки - 3, перець чорний мелений - 0,002. Вихід - 100.

Технологія приготування

1. М'ясо вареної курки, маринованих огірків, перець нарізати дрібними кубиками
2. Частину салату нарізати соломкою.
3. В фужер покласти лист салату, шарами — підготовлені продукти, нарізаний салат, курку, огірки, солодкий перець, прошарки змастити соєвим соусом.
4. Зверху салат заправити сумішшю тертого хрину, сметани та простокваші.
5. Прикрасити салат м'якоттю птиці, свіжими овочами, зеленню петрушки.

«Салат-коктейль з креветками»

100г - пекінської капусти, 60г - очищених варених креветок, 1 - варене яйце, заправка: 40г - сиру фета, 20г - оливкового майонезу, листя салату.

Технологія приготування:

Тонкою соломкою нашаткувати капусту, потерти яйця на тертці, крупно порізати креветки. Всі інгредієнти салату перемішати. З майонезом розтерти сир фета, додати в салат. Викласти салат в келихи, прикрасити кожен великою креветкою.



Виступ учня училища з презентацією «Рецепта нового салату-коктейлю фруктового з посипками».

(Під керівництвом майстра в/н забезпечується робота по приготуванню салату - коктейлю з кунжутовою посипкою).

Виступ учня салати - коктейлі також можна подавати в ананасах, авокадо, кавуні, дині.

IV РЕФЛЕКСІЯ

Слово майстра в/н: з виступів та презентацій учнів можемо зробити висновок, що вживання салатів-коктейлів людиною мають надзвичайно велике значення. Вживання салатів з сирих овочів і фруктів є основним джерелом вітамінів (С, каротину, групи В) і мінеральних речовин (солей кальцію, фосфору, заліза, натрію). Ароматичні, смакові речовини і барвники, що містяться в овочах і фруктах, збуджують апетит, урізноманітнюють харчування.

Учні справились з завданнями, які були поставлені перед ними: підготували презентації, виконували технологічні операції. Проведення майстер-класу по темі « Приготування салатів-коктейлів» сприяє реалізації творчих здібностей учнів, формуванню професійних навиків, підвищує їх фахову майстерність.

На цьому наша робота завершена.

Дякую всім за увагу.

Використана література

1. Доцяк В.С. «Українська кухня». Підручник для ПТНЗ. Видавництво «Оріяна-нова» - Львів, 1998р.
2. Косовенко М.С., Старовойт Л.Я. «Технологія приготування їжі». Підручник для ПТНЗ. «Факт» - Київ * 2003р.
3. Шевчук С.С. «Інноваційні підходи до навчання професії» методичний посібник - Донецьк, 2009р.
4. Інтернет-ресурс [http: // xvatit.com\school\sch-online\compet](http://xvatit.com/school/sch-online/compet)