**Тема занятия:** «Приготовление и оформление, подготовка к реализации салатов из сырых овощей разнообразного ассортимента.

Выполните практическое задание:

1.Рассчитайте количество продуктов, необходимых для приготовления 8 порций по 150 грамм

|  |  |
| --- | --- |
| **91. Салат-коктейль с ветчиной и сыром** |  |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Сыр | 22 | 20 |
| Ветчина в форме | 20,4 | 20 |
| Огурцы свежие | 25 | 20 |
| Яйца | 1/4 шт. | 10 |
| Майонез | 15 | 15 |
| Сметана | 10 | 10 |
| Перец сладкий маринованный (в банках) | 10 | 5 |
| Петрушка (зелень) | 3 | 2 |
| Выход | — | 100 |

Подготовленные огурцы, очищенные от кожицы, сыр и ветчину нарезают соломкой и укладывают в фужер (креманку) слоями, поливают смесью майонеза и сметаны.

При отпуске оформляют перцем сладким, яйцом и зеленью петрушки.

2.Рассчитайте % отходов капусты белокочанной и количество продуктов на порцию в 150 грамм

##### Салат “Осенний” из свежих овощей с рыбой

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Капуста белокочанная свежая | 375 | 300 |
| Капуста брюссельская свежая (кочанчики) | 169 | 110 |
| Редис белый обрезной | 123 | 80 |
| Морковь | 100 | 80 |
| Яблоки свежие | 114 | 80 |
| Окунь морской горячего копчения\* | 240 | 180 |
| Или треска горячего копчения\* | 277 | 180 |
| Лимон | 119 | 50\*\* |
| Майонез | 100 | 100 |
| Петрушка (зелень) | 41 | 30 |
| Выход | — | 1000 |

\_\_\_ \_ \_ \_

* Норма закладки дана на рыбу потрошеную обезглавленную крупную.

\*\* Масса сока

Подготовленную белокочанную капусту шинкуют, кочанчики брюссельской капусты нарезают на 2—4 части, редис и морковь

— соломкой. Промытые яблоки очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают также соломкой.

Рыбу горячего копчения разделяют на филе (мякоть) и нарезают кусочками. Овощи, яблоки, рыбу соединяют, добавляют отжатый из лимона сок, майонез, соль и перемешивают.

Салат укладывают горкой, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.