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

Выполните практическое задание:

1.Опишите технологию приготовления майонеза, рассчитайте, сколько салата можно приготовить , если в наличии 340 грамм майонеза?

##### Салат из свежих помидоров со сладким перцем

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Помидоры свежие | 365 | 310 | 600 | 510 |
| Лук зеленый | — | — | 125 | 100 |
| Лук репчатый | 119 | 100 | — | — |
| Перец сладкий | 267 | 200 | 267 | 200 |
| Огурцы свежие | 250 | 200 | — | — |
| или огурцы соленые | 250 | 200 | — | — |
| Заправка для салатов № 603 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| или майонез | 200 | 200 | — | — |
| Выход | — | 1000 | — | 1000 |

Помидоры, огурцы режут тонкими ломтиками, перец — соломкой, лук шинкуют. Овощи смешивают, поливают заправкой или майонезом. Салат можно отпускать с яйцом (1/2—1/4 шт. на порцию).

2.Расчитайте количество яиц, необходимых для приготовления 3500 гр. салата

##### Салат “Весна”

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | БРУТ ТО | I | НЕТТ О | БРУТ ТО | II | НЕТТ О | БРУТ ТО | III | НЕТТ О |
| Салат | 292 |  | 210 | 292 |  | 210 | 292 |  | 210 |
| Редис красный обрезной | 215 |  | 200 | 215 |  | 200 | 215 |  | 200 |
| Огурцы свежие | 188 |  | 150 | 250 |  | 200 | 250 |  | 200 |
| Лук зеленый | 188 |  | 150 | 125 |  | 100 | 175 |  | 140 |
| Яйца | 2,5шт. |  | 100 | 2,5шт. |  | 100 | 1,5шт. |  | 60 |
| Сметана | 200 |  | 200 | 200 |  | 200 | 200 |  | 200 |
| Выход | — |  | 1000 | — |  | 1000 | — |  | 1000 |

Зеленый салат нарезают крупно, редис и огурцы — тонкими ломтиками, лук шинкуют. Овощи перемешивают. При отпуске салат поливают сметаной и оформляют яйцом.

Допускается приготовление салата без огурцов, в этом случае соответственно увеличивают норму редиса и салата. Можно использовать редис, очищенный от кожицы, увеличив соответственно его закладку.