**Тема занятия:** «Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов»

Выполните практическое задание :

1.Дополните предложения:

Салаты готовят из сырых,……. , ……..,………..овощей, грибов, бобовых, сырых и консервированных фруктов, цитрусовых плодов.

Соединяют нарезанные продукты с заправками в количестве, необходимом для их реализации в течение ……….( время)

Салаты заправляют сметаной ……………..( когда?)

До соединения с заправкой салат хранят в ………. .(где?) не более……(часов) при температуре……...

При длительном хранении продукты………………., что отражается на вкусовых качествах готовых изделий, кроме того, при этом происходит значительная потеря……….

Отварные и сырые овощи для салатов нарезают в виде …....... ( указать 4 формы нарезки)

Салаты подают как самостоятельное блюдо в ……………..( указать посуду- 2 варианта)

Для оформления используют …………………….( указать минимум 4 варианта продуктов)

2. Проведите бракераж салатов

*Салаты* – овощи должны быть нарезаны в соответствии с формой нарезки для каждого вида салата, укладывают салаты……(как?), зелень, используемая для оформления, должна быть……………(какая?)

Консистенция овощей упругая.

Вкус, запах, цвет…………….

У салата из краснокочанной капусты не допускается ……….. оттенок.

Огурцы свежие, не допускаются……….., с грубыми ……….. и………...