зДРАВСТВУЙТЕ УВАЖАЕМЫЕ УЧАЩИЕСЯ!

**Тема:** Салаты - коктейли.

Законспектируйте, пожалуйста, рецепт и приготовьте салат.

Салат парус с чипсами оригинальный слоеный салат с копченой курицей и чипсами. Эффективный с украшением в виде паруса из чипсов.

**Продукты:**

Копченая курица – 150 г

Яйца – 2 шт.

Кукуруза консервированная – 80 г

Корейская морковь – 80 г

Чипсы – 80 г

Майонез – 80 г

**ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

1. **ШАГ 1:**

[](https://static.1000.menu/img/content-v2/6f/03/13098/salat-parus_1588921076_1_max.jpg)

Подготовьте указанные ингредиенты для салата. Копчёную курицу можно взять в виде окорочка, грудки, бедрышек. Вес мяса указан без костей и шкурки.

Яйца предварительно отварите около десяти минут и охладите. Морковь по-корейски и чипсы можно приготовить дома самостоятельно, а можно взять из магазина. Чипсы старайтесь выбирать целой плотной пластиной, можно взять любого вкуса. Салат можно приготовить в общем салатнике, порционных креманках, салатниках.

1. **ШАГ 2:**

[](https://static.1000.menu/img/content-v2/6f/03/13098/salat-parus_1588921076_2_max.jpg)

Копчёную курицу извлечь из упаковки, снять мясо курицы с костей и убрать кожицу. Порезать филе курицы маленькими кубиками и сложить на дно салатника.

1. **ШАГ 3:**

[](https://static.1000.menu/img/content-v2/6f/03/13098/salat-parus_1588921076_3_max.jpg)

Каждый слой в салате нужно промазывать небольшим количеством майонеза.

Для этого можно выкладывать майонез ложкой на слой и аккуратно промазывать; можно переложить майонез в кондитерский мешок, срезать угол и делать майонезную сетку.

1. **ШАГ 4:**

[](https://static.1000.menu/img/content-v2/6f/03/13098/salat-parus_1588921076_4_max.jpg)

Следующий слой морковь по-корейски. Если она слишком длинная, то её можно порезать на более короткие кусочки. На выложенный слой из корейской моркови добавить майонез и промазать слой.

1. **ШАГ 5:**

[](https://static.1000.menu/img/content-v2/6f/03/13098/salat-parus_1588921076_5_max.jpg)

Банку с консервированной кукурузой аккуратно откройте, слейте жидкость. Добавьте следующим слоем в салат нужное количество кукурузы и промажьте этот слой майонезом.

1. **ШАГ 6:**

[](https://static.1000.menu/img/content-v2/6f/03/13098/salat-parus_1588921076_6_max.jpg)

Предварительно отварные и охлаждённые куриные яйца очистите от скорлупы. Мелко порежьте или натрите на крупной тёрке яйца и выложите следующим слоем в салат и промажьте этот слой майонезом. Можно сразу смешать яйца с майонезом и выложить в салат.

1. **ШАГ 7:**

[](https://static.1000.menu/img/content-v2/6f/03/13098/salat-parus_1588921076_7_max.jpg)

Чипсы (3-4 штучек оставьте на украшение салата в виде паруса) поломайте и выложите их на поверхность салата. Чипсы выкладывайте в салат только перед подачей салата на стол, иначе они намокнут и не будут хрустящими.

1. **ШАГ 8:**

[](https://static.1000.menu/img/content-v2/6f/03/13098/salat-parus_1588921076_8_max.jpg)

Украсьте салат отложенными для этого чипсами, поставив на поверхность салата чипсы вертикально, имитируя парус. Подавайте салат на стол сразу после его приготовления.

Готовый салат сфотографируйте и отправляйте, пожалуйста, **ежедневно в контакте** или на мою электронную почту [**avpop.npet@mail.ry**](mailto:avpop.npet@mail.ry)

**Готовый салат прислать на проверку не позднее 23 мая. Всем спасибо!**