**Здравствуйте уважаемые студенты!**

Продолжаем работать по учебной практике следующая наша тема салаты из вареных овощей. Сегодня мы с вами вспомним, выполнив несколько задание, какие мы свами салаты изучали прежде.

**Задание № 1**

1. Перечислите салаты из вареных овощей.
2. Какая форма нарезки используется для вареных овощей.
3. Какие продукты используются при оформлении салатов.
4. Какова норма отпуска салатов из вареных овощей.
5. Какие дефекты могут возникнуть при приготовлении салатов из вареных овощей.

**Задание № 2**

Укажите соответствие салата входящим в него продуктам с учетом продуктов для оформления.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Салат | Продукты, входящие в салат |
| 1 | Мясной | а) Вареная грудка кур, вареный картофель, соленые огурцы, очищенные от кожицы и семян, кусочки салата, майонез  *Для оформления*: креветки или крабы, вареные яйца, свежие огурцы, помидоры, зелень.  б) вареный картофель и морковь, соленые или свежие огурцы нарезают мелкими кубиками, зеленый горошек, кусочки консервированных крабов, соль майонез.  *Для оформления:* листья салата, зеленый горошек, помидоры; поливают салатной заправкой.  в) картофель отварной, соленые огурцы, зеленый горошек, соль, перец, майонез, рыба отварная или консервированная, листья салата, помидоры, морепродукты, маслины, оливки  г) мясо говядины или не жирной свинины, картофель отварной, соленые огурцы, майонез, соус «Южный», кусочки мяса крабов, вареные яйца.  *Для оформления:* огурцы, помидоры, сверху поливают майонезом. |
| 2 | Рыбный |
| 3 | С крабами |
| 4 | «Столичный» |

**Задание № 3** Письменная работа составить алгоритм приготовления рыбного салата (подсказка не сплошной текст, а обработка каждого ингредиента, нарезка и последовательность приготовления).

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