**Здравствуйте уважаемые учащиеся!**

**Тема:** Салаты из свежих овощей.

Ваша работа будет заключаться сегодня ваших творческих способностях. Будите готовить салат « Цезарь» и при этом фотографировать последовательность приготовления. После этого разработайте творческий проект. Работа дается на два дня, и готовим и выполняем творческий проект.

Ниже привела пример и сам классический рецепт приготовления салата «Цезарь».

 **Творческий проект**

**"Салат Цезарь"**

                                                 

                                                                                      Выполнила: учащаяся группы П-17

                                                                                      Каменева Анастасия

                                                                                      Руководитель: преподаватель

                                                                                      Поп А.В.

2020г

**Цели и задачи проекта.**

1. Разработать и выполнить проект.

2. Разработать технологическую последовательность изготовления

кулинарного изделия.

3. Изготовить кулинарное изделие.

4. Оценить проделанную работу.

**План работы.**

1. История блюда.

2. Ингредиенты и кухонная утварь.

3. Технологическая последовательность изготовления блюда.

4. Полезные советы по кулинарии.

5. Экономические расчеты.

  **История возникновения салата "Цезарь"**



Этот салат появился сравнительно недавно, менее века назад. Молодой итальянский повар Чезаре Кардини, содержавший в Мексике небольшой ресторанчик под названием «Caesar’s Place», в День Независимости 4 июля 1924 года, с ужасом обнаружил, что запас продуктов закончился и ему нечем накормить гостей ресторана, собравшихся отметить праздник. И тогда предприимчивый итальянец смешал все, что оставалось на кухне, и предложил это гостям заведения. К великому удивлению ресторатора, получившееся блюдо понравилось посетителям. Чем же молодой Кардини удивил гостей?

В тот памятный день на кухне оставались хлеб, листовой салат, головки чеснока, много оливкового масла, куриные яйца и вкуснейший сыр пармезан. Выложив на листья салата обжаренные на оливковом масле и сдобренные чесноком кусочки хлеба, Чезаре залил их яйцами. Именно залил, так как яйца ровно 60 секунд пролежали в горячей, но не кипевшей воде, и приобрели консистенцию соуса. Именно этот салат, посыпанный тертым сыром           пармезан, является классическим вариантом салата «Цезарь».

**Рецепт салата «Цезарь»**

**Ингредиенты:**

1. Филе курицы 100 г

2. Сухарики 30 г

3. Яйцо 1 шт

4. Пекинская капуста 50 г

5. Помидоры 50г

6. Пармезан 30 г

Для соуса:

1. Горчица 1ст.л.

2. Оливковое масло 4ст.л.

3. Лимонный сок 3ст.л.

4. Чеснок 1зубчик.

5. Соль по вкусу.

**Инвентарь посуда:**

1. Блюдо.

2. Нож.

3. Разделочная доска.

4. Терка.

**Технология приготовления блюда.**

 1. Соберем все ингредиенты на виду, чтобы дело спорилось. Вымоем помидоры и лимон, куриное филе обработаем , уберем пленки, омоем и просушим.



2. Отварим яйцо.



3. Филе натрем специями, соль не трогаем, даем настояться 15 мин. Нарезаем кубиками. На разогретую сковороду кладем мясо, обжариваем до готовности .



4. Хлеб можно брать свежий или вчерашний.



5. Нарезаем хлеб кубиками, поливаем совсем чуть-чуть ложкой масла, добавляем специи и перемешиваем. Ставим в духовку и подсушиваем, можно на сковороде.



6. В одну емкость кладем все для соуса и вареный желток. Перемешиваем. Густеет на глазах, если желток плотный - возьмите вилку или венчик.



7. Начинаем оформлять салат. Салатные листья рвем руками и выкладываем первым слоем. Сверху трем сыр. Выкладываем соус и сухарики. Помидоры нарезаем (пополам, дольками , кубиками...), выкладываем по кругу. В центр кладем курицу и еще немного соуса. Если соус густоват - добавьте еще масла.



**Готово! Приятного аппетита!**

 **Полезные советы по кулинарии**.

1. Вкус сырого лука в салате станет более нежным и приятным, если нарезанный на кусочки лук уложить в дуршлаг и обдать кипятком. Вся горечь из лука уйдет.

2. Необязательно чеснок класть непосредственно в салат. Можно натереть чесноком салатницу.

3. Нужно заправлять салат растительным маслом в самую последнюю очередь, когда уже добавлены соль, уксус, перец.

**Экономические расчеты:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Цена(руб)100г. | Количество. | Всего(руб) |
| Пармезан | 40 рублей | 30г. | 12 рублей |
| Куриное филе  | 28 рублей | 100г. | 28 рублей |
| Сухарики | 10рублей | 30г. | 10 рублей |
| Яйцо | 6 рублей | 1шт.(40 г) | 6 рублей |
| Пекинская капуста | 7 рублей | 50г. | 7 рублей |
| Помидоры |  15рублей | 50г. | 8 рублей |
| **Всего** |   | 300 г  | **71 рубль** |

Выполненное задание отправляйте, пожалуйста, **ежедневно в контакте** или на мою электронную почту **avpop.npet@mail.ry**