

Матвеева Валентина Ефимовна,  
мастер п/о, преподаватель

**Номинация: конкурс «Мастер-класс»**

**Тема: Приготовление холодных блюд и закусок**

**20 февраля 2017 г.** был проведен мастер-класс мастером п/о, преподавателем высшей категории по профессии 19675 Повар, **Матвеевой Валентиной Ефимовной** для педагогического коллектива ФКП образовательного учреждения № 166. В мастер-классе приняли участие 13 человек.

**Тема:** Приготовление холодных блюд и закусок. Салат-коктейль овощной с мясными продуктами.

**Цель:** овладеть технологией приготовления салатов-коктейлей, подбору посуды для подачи, организации сервировки праздничного стола.

Салаты-коктейли - это смеси различных готовых к употреблению продуктов в сочетании с соусами, заправками, специями и пряностями. Для приготовления салатов-коктейлей используют разнообразные продукты, которые укладывают слоями и должны быть тонко нарезаны: мелкими кубиками, ломтиками, соломкой, кружочками. Содержимое салатов-коктейлей при подаче на стол обычно не перемешивают. Для украшения применяют зелень, орехи, ягоды и фрукты, дольки апельсина или лимона и другие продукты, входящие в рецептуру салата.

Для приготовления салата-коктейля были предложены доступные по сезону продукты: пекинская капуста, перец болгарский, яблоко, огурец и помидоры свежие, яйцо отварное, лук репчатый или зеленый, ветчина (можно использовать мясо и мясные продукты, рыба и морепродукты, грибы и т.д.), майонез (салатная заправка или масло растительное по желанию), зелень.

В процессе приготовления салата Валентиной Ефимовной были продемонстрированы способы нарезки овощей и мясных продуктов, приготовления салата и способы оформления холодных блюд к праздничному столу.

Каждый из участников мастер-класса самостоятельно выполнили:

- нарезку овощей и мясных продуктов для салата-коктейля;
- элементы карвинга - фигурная нарезка из яйца, огурца и помидора, которые были приготовлены для оформления холодных блюд;
- подобрали разнообразную посуду: салатники, креманки, тарелки, фужеры, в которые выложили салат-коктейль, в зависимости от цветовой гаммы и украсили листьями пекинской капусты;
- заправили салат майонезом (сметаной с добавлением соли и перца, или салатной заправкой или маслом растительным по желанию), оформили салат при помощи украшений в виде розочки (из помидора или ветчины) и ромашки (из яйца или огурца), веточками зелени.

Мастер-класс был проведен с целью обмена опытом и в преддверии праздника **дня защитника Отечества**. Каждый из участников взял для себя много нового, интересного и полезного. Умения, полученные на мастер-классе, пригодятся участникам в повседневной жизни, в домашних условиях. В заключении мероприятия были предложены рецепты праздничных салатов.

Участники мастер-класса освоили первоначальные навыки художественного

оформления из овощей, мяса или мясных продуктов, т.е. элементы карвинга для украшения салатов (приготовления мясных или рыбных блюд), способы подбора посуды для подачи и сервировки праздничного стола.

Мастер-класс цели достиг, прошел на высоком профессиональном уровне, в доброжелательной атмосфере.

Организация ФКП ОУ № 166

### Мастер-класс

## Технологическая карта № 7 Салат-коктейль овощной с мясными продуктами

Наименование блюда (изделия)

Рецептура № 7 Разработано кулинарным советом от 16.02.2017 г.

| № п/п | Наименование продуктов | Масса брутто, г | Масса нетто, г | Масса готового продукта, г | Масса на количество порций, кг  |  |  |  |
|-------|------------------------|-----------------|----------------|----------------------------|---|--|--|--|
|       |                        |                 |                |                            | Подача  |  |  |  |
| 1     | Капуста пекинская      | 35              | 30             |                            |  |  |  |  |
| 2     | Помидоры свежие        | 13              | 10             |                            |   |  |  |  |
| 3     | Яблоко                 | 12              | 10             |                            |   |  |  |  |
| 4     | Перец сладкий          | 8               | 5              |                            |   |  |  |  |
| 5     | Огурцы свежие          | 10              | 10             |                            |   |  |  |  |
| 6     | Яйцо отварное          | 5               | 5              |                            |   |  |  |  |
| 7     | Ветчина                | 15              | 15             |                            |   |  |  |  |
| 8     | Кукуруза               | 5               | 5              |                            |   |  |  |  |
| 9     | Майонез                | 10              | 10             |                            |   |  |  |  |
| 10    | Соль                   | 2               | 2              |                            |   |  |  |  |
| 11    | Перец молотый          | 0,02            | 0,02           |                            |   |  |  |  |
| 12    | Зелень                 | 1               | 1              |                            |   |  |  |  |
|       | Выход на 1 порцию      |                 |                | 100                        |   |  |  |  |

### Технология приготовления

Очищенные овощи, ветчину, яйцо нарезают соломкой, помидоры – ломтиками. В фужер кладут капусту пекинскую, соль, перец молотый, помидоры, яблоко, перец сладкий, огурцы, майонез и украшают розанчиком из огурца, или ромашкой из яйца, или розочкой из ветчины, сверху кукуруза и веточки зелени. В салатах-коктейлях слои можно чередовать. Набор продуктов можно использовать в зависимости от сезона.

### Требования к качеству

Внешний вид - салат-коктейль уложен в рекомендуемую посуду: салатницы, креманки, тарелки, фужеры для подачи, выложен слоями, заправлен в соответствии с рецептурой – майонезом (сметаной, маслом растительным). Оформлен продуктами, входящими в состав салата-коктейля. Форма нарезки в соответствии с требованиями.

Вкус и запах – соответствуют продуктам, входящим в состав.

Цвет – соответствует продуктам по рецептуре.

Консистенция - зависит от использованных продуктов, упругая, нежная, сочная.

Зав. производством \_\_\_\_\_ /Матвеева В. Е. /

Технолог \_\_\_\_\_ /Матвеева В. Е. /