******

 ***Салат «Витаминный***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование продуктов*** | ***Количество*** | ***Последовательность приготовления*** | ***Посуда и инвентарь*** |
| img146.jpg**Капуста** | 120 г | img146.jpgНарезать тонкой соломкой | 3.jpgслайд10Нож, разделочная доска |
| img144.jpg**Морковь** | 2 шт. | img144.jpgОчистить, нарезать тонкой соломкой | 3.jpgслайд10Нож, разделочная доска |
| C22-33.jpg**Перец сладкий** | 1шт.  | img146.jpgНарезать тонкой соломкой | слайд103.jpgНож, разделочная доска |
| img151.jpg**Салат зеленый** | 50 г | img146.jpgНарезать тонкой соломкой | слайд103.jpgНож, разделочная доска |
| **Сметана****Лимон**C22-43.jpg**Сахар** | 100 г¼ шт.По вкусу | img131.jpgСоединить продукты, добавить сок лимона, сахар, сметану и аккуратно перемешать | img149.jpgFile0191.jpgМиска, столовая ложка |
| **Помидоры****Виноград**C22-40.jpgC22-03.jpg**Зелень** | 2 шт.50 г50 г | Нарезать помидоры дольками, разложить их по краю салатницы.  img143.jpgВыложить приготовленный салат горкой, украсить его зеленью и оформить виноградом | слайд10File0191.jpgimg149.jpg3.jpgСалатник, нож, разделочная доска, столовая ложка |

*** Салат «Летний»***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование продуктов*** | ***Количество*** | ***Последовательность приготовления*** | ***Посуда и инвентарь*** |
| img146.jpg**Капуста** | 120 г | img146.jpgНарезать тонкой соломкой | 3.jpgслайд10Нож, разделочная доска |
| img144.jpg**Морковь** | 2 шт. | img144.jpgОчистить, нарезать тонкой соломкой | 3.jpgслайд10Нож, разделочная доска |
| img151.jpg**Огурцы****Помидоры** | 1шт.  | img143.jpgimg143.jpgНарезать кружочками, помидоры ломтиками | слайд103.jpgНож, разделочная доска |
| img151.jpgC22-33.jpg**Салат зеленый, перец сладкий** | 50 г | img146.jpgНарезать тонкой соломкой | слайд103.jpgНож, разделочная доска |
| **Майонез****Соль****Перец молотый** | 100 гПо вкусуПо вкусу | img131.jpgСоединить продукты (кроме помидоров и огурцов), добавить соль, перец молотый и перемешать | File0191.jpgimg149.jpgМиска, столовая ложка |
| **Помидоры****Огурцы**C22-40.jpg**Зелень** | 2 шт.50 г50 г | Выложить приготовленный салат горкой в салатник, оформить кружочками огурцов, ломтиками помидоров, зеленью | 3.jpgFile0191.jpgслайд10img149.jpgСалатник, нож, разделочная доска, столовая ложка |



 ***Салат «Деликатесный»***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование продуктов*** | ***Количество*** | ***Последовательность приготовления*** | ***Посуда и инвентарь*** |
| img147.jpg**Лук** | 1 головка | img147.jpgНарезать тонкими кольцами | 3.jpgслайд10Нож, разделочная доска |
| img144.jpg**Морковь** | 2 шт.  | img144.jpgОчистить, нарезать тонкой соломкой | 3.jpgслайд10Нож, разделочная доска |
| C22-28.jpg**Цукини маленькие** | 1шт.  | img143.jpgimg133.jpgНатереть на терке цукини, нарезать помидоры ломтиками | File0191.jpgслайд10img149.jpg3.jpgНож, терка, миска |
| img151.jpg**Салат зеленый** | 50 г | img146.jpgНарезать тонкой соломкой | 3.jpgслайд10Нож, разделочная доска |
| **Масло растительное****Горчица****Соль, перец черный молотый****Лимон** | 6 ст. ложек1 ч. ложкаПо вкусу¼ шт. | img131.jpg Соединить горчицу, соль, перец, лимонный сок и хорошо взбить. | File0191.jpgimg149.jpgМиска, столовая ложка |
| **Сухарики «Кириешки»,**C22-40.jpg**Зелень** | 2 шт.50 г50 г | Овощи перемешать.Выстлать тарелки листьями салата. Разложить овощи горкой и полить заливкой. Посыпать сухариками.  | File0191.jpgслайд103.jpgimg149.jpgСалатник, нож, разделочная доска, столовая ложка |