

Министерство образования и науки ДНР  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Донецкий техникум пищевой и перерабатывающей промышленности»

**Методическая разработка  
урока теоретического обучения**

**Тема профессионального модуля:**

**МДК 03.02.** Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.

**Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

**Тема урока:** Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.



Разработал: преподаватель  
высшей квалификационной  
категории,  
Прилепская А.В.

г. Донецк - 2025 г

## Аннотация

**Прилепская. А.В. «Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира»: Методическая разработка урока теоретического обучения. - Донецк: ГБПОУ «ДТПШ», 2025.**

В методической разработке ставится задача ознакомить и научить студентов правилам сервировки стола, выбору посуды для отпуска салатов и винегретов, способам подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания, особенностям приготовления салатов региональных кухонь мира, а также добиться усвоения этих знаний по данной теме. В результате проведения урока, преподаватель доказывает важность знаний способов подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания, популяризации национальной русской кухни и особенностям приготовления салатов региональных кухонь мира.

В методической разработке дается сравнение отпуска салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания: в столовых, ресторанах Мишлен, в молекулярной кухне, при обслуживании на банкетах, кейтерингах, при отпуске салатов на вынос и особенностям приготовления салатов региональных кухонь мира.

Методическая разработка посвящена актуальной на сегодняшний день проблеме: быстрому, безопасному, качественному обслуживанию посетителей в различных предприятиях общепита, популяризации блюд русской кухни и других региональных кухонь мира.

Преподавателем предложены различные формы и методы проведения урока, использование которых способствует успешным овладением знаний студентами.

Методическая разработка рассчитана на преподавателей и мастеров производственного обучения, студентов образовательных учреждений, обучающихся профессиям ресторанного сервиса.

**Рецензент:**

Синезубова С.В. преподаватель спецдисциплин ГБПОУ «ДТППП»

**Разработала:** преподаватель «специалист высшей категории», ГБПОУ «ДТППП» Прилепская. А.В.

Рассмотрена на заседании методической комиссии

Протокол № 06 от 30.01.2025 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ А.А. Прошина

№	Содержание	Стр.
1	Введение	5
2	План урока	7
3	Заключение	27
4	Список использованных источников	29
5	Приложения	31
5.1	Посуда для подачи салатов и винегретов.	31
5.2	Правила сервировки стола при подаче салатов и винегретов	38
5.3	Основные методы подачи блюд	41
5.4	Виды укладывания салатов	42
5.5	Правила оформления и подачи салатов и винегретов (разновидность посуды для отпуска)	47
5.6	Правила оформления и подачи салатов и винегретов (разновидность подачи в съедобных подложках)	59
5.7	Особенности подачи салатов и винегретов в столовых	65
5.8	Особенности подачи салатов и винегретов в кафе, ресторанах	67
5.9	Особенности подачи салатов и винегретов при обслуживании шведского стола	69
5.10	Особенности подачи салатов и винегретов на кейтерингах	73
5.11	Особенности подачи салатов и винегретов ресторанах Мишлен.	77
5.12	Молекулярная кухня: инновационные методы подачи салатов и винегретов.	79
5.13	Особенности подачи салатов и винегретов при отпуске на вынос	81
5.14	Особенности приготовления и подачи салатов русской кухни	83
5.15	Особенности приготовления и подачи салатов и винегретов региональных кухонь мира	87
5.16	Отпуск салатов с нарушениями	92

## Введение

Сеть предприятий питания, которой пользуется население, представлена различными типами: столовыми, ресторанами, кафе, закусочными, барами и др. Необходимость организации различных типов определяется: разнохарактерностью спроса населения на различные виды питания (завтраки, обеды, ужины, промежуточные приемы пищи, бизнес-ланчи); спецификой обслуживания людей и во время коротких обеденных перерывов, и во время отдыха; необходимостью обслуживания взрослого населения и детей, здоровых и нуждающихся в лечебном питании. Спрос на продукцию и услуги массового питания непрерывно изменяется и растет.

Основными задачами предприятий общественного питания являются наиболее полное удовлетворение спросов населения, улучшения качества выпускаемой продукции, повышение культуры обслуживания.

Сегодня в моде оригинальная и креативная подачей блюд, салатов и винегретов. Когда речь заходит о гастрономическом опыте, визуальное впечатление играет не меньшую роль, чем вкусовые ощущения. Именно поэтому повара стараются создать уникальные композиции, которые не только радуют нашу зрительную память, но и пробуждают аппетит.

Повара сосредотачиваются на использовании только свежих и качественных ингредиентов, чтобы каждый салат не только выглядел изысканно, но и имел богатый вкусовой профиль. Повара комбинируют различные текстуры и ароматы, чтобы добиться гармоничного сочетания в каждом блюде.

Одним из фирменных приемов является использование необычных форм и элементов при сервировке. Сегодня в ресторане вам предложат салат, оформленный в виде цветка, что добавляет нотку романтики и элегантности, салаты с разными красочными соусами, которые делают подачу еще более привлекательной и аппетитной.

Кроме того, повара постоянно экспериментируют с использованием различных кулинарных приемов: они могут предложить вам салат в виде рулета или капкейка, что добавит интерес и неповторимость в ваш обед или ужин.

Шеф-повара постоянно ищут новые идеи и вдохновение, чтобы каждый салат был уникальным произведением искусства на вашем столе.

Вот почему сейчас эта тема очень актуальна, ведь самое главное для повара не только вкусно приготовить, сохранить здоровье людей, но и красиво, быстро и качественно предоставить им еду.

## План урока

**Тема профессионального модуля:**

**ПМ.03** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

**МДК 03.02.** Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.

**Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

**Тема урока:** Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.

**Владение компетенциями:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК.3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

**Тип урока:** Формирование новых знаний. Урок изучения нового учебного материала.

**Вид урока:** эвристическая беседа, самостоятельная работа.

**Цель методическая** – формирование профессиональной компетентности студентов путем использования информационно-коммуникативных технологий.

**Цели образования:**

**Обучающая** – формирование и достижение усвоения знаний студентов по правилам сервировки стола, выбору посуды для отпуски салатов и винегретов, способам подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания, особенностей приготовления салатов региональных кухонь мира.

**Развивающая** – активизирование умственной деятельности студентов путем использования компьютерной техники, разных источников информации, повышения уровня коммуникативных умений студентов, развитие познавательного интереса.

**Воспитательная** – воспитание морального характера студентов как личностей, позитивного отношения к обучению, любви и выбранной профессии, формирование коммуникативных компетентностей.

**Метод преподавания урока:** объяснительно-иллюстративный, частично поисковый.

**Дидактическое обеспечение урока:**

- Раздаточный материал по теме урока;
- Плакаты по теме урока;
- Муляжи салатов и винегретов;
- Видеоролики из сети Интернет по теме урока;
- Фото и натуральные образцы посуды для отпуски салатов и винегретов;

**Межпредметные связи:**

- Техническое оснащение и организация рабочего места.

- Санитария и гигиена.
- Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

- Охрана труда.
- Производственное обучение.

**Ожидаемые результаты:**

**После урока студенты знают:**

- правила сервировки стола;
- виды посуды для отпуска салатов и винегретов;
- способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд;
- инновационные способы подачи салатов и винегретов;
- особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.

**После урока студенты смогут:**

- сервировать стол для подачи салатов и винегретов;
- подбирать посуду для отпуска салатов и винегретов
- использовать разные методы подачи салатов и винегретов;
- сравнивать особенности приготовления салатов и винегретов региональных кухонь мира.

**План проведения урока для обучающихся:**

1. Значение подачи блюд и способы обслуживания.
2. Посуда для подачи салатов и винегретов.
3. Правила сервировки стола для отпуска салатов и винегретов.
4. Правила оформления и подачи салатов и винегретов.
5. Способы подачи салатов и винегретов в столовых, в кафе, ресторанах, при обслуживании шведского стола, кейтерингов, в ресторанах Мишлен, при отпуске салатов на вынос.
6. Инновационные методы подачи салатов и винегретов в молекулярной кухне.

7. Особенности приготовления салатов и винегретов региональных кухонь мира.

### **1. Значение подачи блюд и способов обслуживания**

Немаловажную роль в процессе обслуживания играет подача блюд посетителям. Ведь от того, как официант преподнесет блюдо посетителю, будет зависеть желание вернуться гостя в ресторан.

Подача блюд - это не только кулинарное, но и визуальное искусство. Шеф-повара и дизайнеры ресторанного меню придают огромное значение эстетике подачи, стремясь к гармонии и симметрии на тарелке.

Турецкий шеф Эркан Тон доказывает, что подача блюд – это и правда настоящее искусство. И неважно, что говорят скептики, но красиво оформленное блюдо – это действительно искусство.

Отличное сочетание цветов, форм и текстур, гармоничные композиции – все это создает неповторимую фреску на тарелке, которая уже сама по себе является произведением искусства. Такие люди ценят искусство и стиль, и для них подача еды становится важным фактором.

### **2. Посуда для подачи салатов и винегретов.**

Для подачи салатов и винегретов используют:

- стеклянные, хрустальные, фарфоровые, одно - и многопорционные салатники, салатные вазы, закусочные тарелки, креманки любой формы, розетки, фужеры, бокалы для отпуска салатов-коктейлей.

Некоторые особенности выбора посуды в зависимости от вида салата:

Для салатов с большим количеством ингредиентов, листовых и тех, что имеют в составе очень жидкую заправку, нужен достаточно глубокий салатник.

Если салат выкладывается слоями и не перемешивается, подойдет салатник среднего объёма, желательно — прозрачный.

Для горячих или тёплых салатов, а также — морепродуктов и салатов, сервированных на больших листьях, лучше подойдут неглубокие, а то и плоские блюда.

При подаче салатники ставят на мелкую столовую или десертную тарелку, на тарелку кладут десертную или столовую ложку и вилку — в зависимости от размера салатника.

Для подачи салатов при кейтеринге используют салатники. Они различаются по форме и размеру, наиболее распространёнными материалами для изготовления являются стекло и фарфор.

Также для кейтеринга часто применяют одноразовую посуду, которая отличается надёжностью, лёгкостью и гигиеничностью. Для её изготовления используют полистирол (подходит для подачи холодных блюд и напитков), полипропилен (подходит для горячих и холодных блюд, исключением являются жирные продукты и спиртные напитки), поливинилхлорид (оптимальный вариант для непродолжительного хранения пищи в процессе перевозки).

Ещё один вариант посуды для салатов при кейтеринге — стеклянные баночки. Они рассчитаны на одну порцию, в них можно положить блюда из нескольких ингредиентов, которые невозможно подать на подносе. (приложение 5).

Посуда должна соответствовать виду изделия, а рисунок — сочетаться с оформлением блюда. Посуда для холодных блюд и закусок должна соответствовать форме продукта, не иметь щербин и трещин. Размеры посуды должны быть такими, чтобы продукты, входящие в состав блюда, не закрывали ее борта. Желательно, чтобы на праздничном столе вся посуда была из одного сервиза или однотипная. (Приложение 1).

### **3. Правила сервировки стола для отпуска салатов и винегретов**

Сервировка — это подготовка стола к приему пищи, когда на нем в правильном порядке расставляют посуду и раскладывают столовые приборы, аксессуары и столовый текстиль. Сервировки отличаются по времени и виду приема пищи — стол для завтрака, обеда и ужина нужно накрывать по-разному. Правила сервировки стола основаны на логике и удобстве. Принято, например, класть хлеб на отдельную тарелку, а специи

ставить на специальную подставку, потому что так крошки и соль не сыплются на скатерть.

По правилам сервировки стол сервируют закусочными тарелками, остальные виды посуды используются для того, чтобы принести закуски к столу в процессе мероприятия.

Салатники ставят на мелкую столовую или десертную тарелку. На тарелку кладут десертную или столовую ложку и вилку – в зависимости от размера салатника. Заправляют салаты в процессе их приготовления и только в отдельных случаях соус или заправка могут быть поданы отдельно в соуснике.

Когда предусматривается переключивание салата потребителем на закусочные тарелки самостоятельно, салатник устанавливают на подстановочную тарелку, застеленную салфеткой, кладут десертную или столовую ложку (предназначена для переключивания салата из многопорционного салатника). В этом случае стол сервируют закусочными тарелками и закусочными приборами.

При подаче салата в обнос официант устанавливает салатник на ладонь левой руки, покрытую салфеткой. Салатную вазу берут за ножку, предварительно обернув салфеткой. Подача блюд в обнос (французский способ) – с переключиванием заказного блюда на тарелки потребителей с помощью специальных приборов.

Салаты - коктейли подают в фужерах, низких бокалах или креманках, которые ставят на пирожковую тарелку, застеленную бумажной салфеткой, рядом кладут десертную ложку.

При подаче салата как дополнения к основному блюду используют закусочную тарелку. Ее устанавливают слева от мелкой столовой тарелки, сдвинув чуть выше пирожковой тарелки. Подают закусочную вилку.

Если заказано несколько видов закусок и блюд, то при расстановке их на столе следует придерживаться определённого порядка: закуски в высокой посуде ставят ближе к центру стола, а по сторонам от них — закуски на лотках

и блюда на блюдах. Закуски без гарнира при индивидуальном обслуживании ставят правее, а с гарниром — левее. Холодные блюда и закуски можно поставить на стол одновременно, горячие закуски — последовательно перед употреблением.

В зависимости от местных условий салаты можно подавать не заправленными солью и соусом, в этом случае столы должны быть сервированы приборами с солью, перцем, горчицей, оливковым маслом, майонезом и другими соусами, винным уксусом.

Сервировку и порционирование блюд необходимо осуществлять персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд.

Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда) (пункт 9.8 СП 2.3.6.1079-01). (Приложение 2).

Просмотр видео-роликов: «Как правильно сервировать стол», «Сервировка праздничного стола».

#### **4. Правила подачи, требования к оформлению салатов и винегретов**

Существует много способов подачи блюд при обслуживании посетителей. Официантами используются три основных: «русский метод», «французский метод» и «английский метод» (приложение 3).

**Французский метод.** Официант подаёт блюдо в обнос, то есть перекладывает его в тарелку гостя. Подготовленное к подаче блюдо официант держит на ладони левой руки.

**Английский метод.** Блюда раскладывают по тарелкам на подсобном столе. Официант устанавливает в верхней части приставного стола различные ингредиенты для салатов в стеклянной посуде и соусы к ним, в нижней части — закусочные тарелки, на которые, исходя из заказа, официант раскладывает различные продукты и заправляет их соусом.

**Русский метод.** Предусматривает расположение красиво оформленных и приготовленных в целом виде блюд на столе, а также

национальных блюд, приготовленных в горшочках. Если гости заказали большой ассортимент холодных блюд, их располагают на столе в вазах, овальных и круглых фарфоровых блюдах. Во все блюда кладут приборы для раскладки: вилку — зубцами вниз, а сверху ложку; ручки приборов располагают в сторону гостей

Но есть ещё, их можно отнести к дополнительным: **«комбинированный метод»**, **«немецкий метод»** и **«европейский метод»**. От способа подачи блюд зависит вид обслуживания посетителей на предприятии общественного питания, чем лучше обслуживание, тем больше посетителей и, следовательно, больше прибыль.

Основное правило подачи салатов - это оформление и аккуратность. На края блюда, креманки, вазочки, тарелки, салатника не должно оставаться следов заправки или соуса.

Для праздничного стола в ресторане не принято подавать салаты в общем салатнике, салаты подаются порционно:

- Заправленные салаты выкладывают **горкой, в виде венка или кольца** на центр блюда и украшают входящими в его состав ингредиентами (приложение 4).

- в **маленьких салатниках**, выстеленных по дну салатной зеленью и сверху разнообразно украшенных;

- в **коктейльных салатниках**, компоненты выкладываются слоями в вазочки, заливаются соусами и посыпаются тертым сыром, орехами (кедровыми или дробленным миндалем), зернами граната или кунжутом (перед применением его надо перебрать);

- в **специальных формочках (кольцо)**, перемешанный и заправленный салат плотно укладывается на выстеленную салатными листьями и декорированную закусочную тарелку или придают салату форму кольца или венка.

- в **салатных корзиночках из теста**, приготавливают соленое песочное или слоеное тесто, пекут различной величины корзиночки (в

зависимости от размера металлических формочек). Испеченные корзиночки заполняют салатом и украшают. Наполненные корзиночки помещают на большой десертной тарелке, которую можно выложить листьями салата (приложение 6).

- Многие салаты удобно подавать в **блинах, лаваше, булочках** и других съедобных формах. При выборе размера необходимо отдавать предпочтение маленьким формам, они удобнее и не разваливаются (приложение 6)

- в **мелких широких бокалах**, приготовленные салаты, чаще всего смешанные, подают в мелких широких стеклянных бокалах, при этом составные части салата нарезают довольно крупно, красиво накладывают, не перемешивают и заливают подходящим соусом. Рядом с салатом в бокалах кладут чайную ложку или специальную вилочку для салата.

- подготовленные ингредиенты салата выкладывают слоями в **креманку или фужер**. Сверху заливают заправкой или соусом и украшают входящими в состав салата ингредиентами.

- в **роксах, шотах, мартинках и другой барной посуде** подают салаты при организации фуршетов, выездного обслуживания, кейтеринге (приложение 5).

При оформлении стремятся показать основные составные части салата, для чего кладут их сверху. Например, для мясных салатов — кусочки мяса, на рыбные — кусочки рыбы.

Для украшения бокал можно выложить салатными листьями. Украшают салат маринованными фруктами, ломтиками сыра, нарезанными фигурным ножом, грибами, фунтиками из ветчины, цветными, сваренными в соленой воде овощами и др. Оформленные таким образом изысканные салаты чаще всего подают во время коктейль-вечера или в качестве закуски к обеду.

### **Требования к оформлению:**

1. Салаты оформляют только теми продуктами, которые входят в их состав.
2. Основной продукт в салате должен выделяться.
3. Блюдо должно нести четкую информацию, о том, из чего оно приготовлено.
4. Подача должна быть простая, практичная, аккуратная; необходимо избегать избыточного количества украшений.
5. Оформление не должно быть трудоемким.
6. Борта посуды должны быть свободными, а если есть рисунок, то он должен увязываться с оформлением блюда.
7. Посуда должна быть красивой и соответствующей виду изделия (приложение 16).

### **Принципы оформления:**

1. Принцип рационализации (снижение калорийности за счет увеличения овощей, фруктов и за счет уменьшения сахара жиров, снижения выхода);
2. Щадящий режим тепловой обработки и минимизация (уменьшение массы и расширение ассортимента);
3. Цветовая гамма должна быть сдержанная, без резких, бросающихся в глаза контрастов. Правильный переход цветов, не менее трех;
4. Рост блюд в высоту, присутствие национального колорита.

### **5. Способы подачи салатов и винегретов в столовых, в кафе и ресторанах, в ресторанах Мишлен.**

Подача салатов в столовых и ресторанах отличается способом обслуживания. **В столовых** применяется метод самообслуживания: посетители выбирают блюда на раздаточной стойке и оплачивают их стоимость в кассе (приложение 7).

**В ресторанах** используется метод обслуживания официантами. Официант приносит заказанные блюда в зал на подносах в фарфоровой или металлической посуде и перекладывает их на тарелки гостей.

В ресторанах люкс и высшей категории распространённым способом подачи однопорционных блюд, в том числе салатов, является подача «в обнос». При этом официант приносит блюда в металлической посуде и подогретые мелкие столовые тарелки, ставит поднос на стол, а тарелки расставляет перед посетителями (приложение 8).

Организация питания в стиле **шведский стол** требует не только разнообразия и качественных блюд, но и правильной и эстетичной их подачи. Ведь визуальный аспект играет важную роль в процессе приема пищи, влияя на аппетит и настроение гостей. Когда блюда представлены на шведском столе аккуратно и красиво, они вызывают больше желания попробовать.

Салаты должны быть легкими, освежающими и разнообразными. Идеальное сочетание разноцветных овощей, зелени, фруктов и орехов создаст привлекательные салаты, которые будут привлекательными для гостей. Важно также предоставить различные виды соусов и заправок, чтобы гости могли добавить свою индивидуальность к салатам.

**Салаты при обслуживании шведского стола подают следующим образом:**

- **Выкладывают в круглые керамические охлаждаемые чаши.** Также холодные закуски и десерты подают на хладоподносах с роликовыми крышками или без.
- **Используют салат-бары.** Они выполнены в едином дизайне с мармитами, что позволяет оформить в одном стиле всю линию шведского стола. Температурный режим салат-баров — от +4 до +10 °С.
- **Аккуратно нарезают и укладывают на круглые или овальные блюда, плоские подносы, невысокие гастрорёмкости.** Дополнительные компоненты (гарниры, соусы) располагают в отдельной посуде.

При каждом блюде обязательно должен быть раскладочный прибор — либо щипчики, либо ложка с вилкой. Иногда для салатов кладут деревянные

ложки, но тогда и посуда тоже должна быть деревянной, а стол выдержан в этническом стиле (приложение 9).

При подаче салатов в рамках **кейтеринга** можно использовать следующий метод: порционные салаты подают в прозрачных стаканчиках или стеклянных баночках. Такая подача позволяет максимально сохранить вкус и аромат блюда, а также удобно его транспортировать.

Мини-салаты в баночках рассчитаны на одного человека и могут быть украшены россыпью свежих трав, орехами, семенами или яркими овощами для более привлекательного внешнего вида.

Также к салатам в баночках может прилагаться заправка. Её помещают в специальную индивидуальную капсулу, которая размещается в баночке вертикально. Соусом из капсулы предлагается полить салат непосредственно перед употреблением, не запачкав рук (приложение 10).

Выбор метода подачи зависит от основной цели мероприятия.

Есть категория ресторанов высокой кухни. Или даже ресторанов которые получили Мишленовскую звезду (высшая кулинарная награда)

Они подают оливье не стандартно. Не смешивая все сразу и могут даже не заправить майонезом, или подать майонез рядом в другой посуде соуснице. И все ингредиенты могут быть нарезаны по-другому.

**Мишленовские рестораны** уделяют много внимания необычной подаче блюд. К ресторанам Мишлен можно относиться по-разному. У одних высокое искусство на тарелке вызывает бурю восторженных возгласов. Другие же предпочитают обходить стороной заведения с непривычно маленькими порциями и высокими ценами. Тем не менее даже противникам авторской кухни со звездами сложно поспорить с тем, что кулинарная команда таких ресторанов умело играет со вкусовыми качествами еды, не забывая и про художественное оформление. Визуализации уделяется ничуть не меньшее внимание, чем вкусу самого блюда. Составляющие блюда раскладываются

так, что на тарелке оно, без преувеличения, превращается в съедобное произведение искусства (приложение 11).

Просмотр видео-ролика «Ресторанная подача блюд».

### **Правила отпуска салатов и винегретов на вынос**

Для подачи салатов на вынос можно использовать **бумажные контейнеры**. Они отличаются герметичностью, не требуют мытья и могут быть легко утилизированы. При выборе нужно учитывать форму и полезный объём:

- **Круглые контейнеры с крышкой** предназначены для жидких блюд, а также десертов и мороженого.
- **Контейнеры с круглым или квадратным дном**, которые закрываются замком (чайнабоксы), предназначены для блюд азиатской кухни — салатов, риса и лапши.
- **Контейнеры с прямоугольным дном** предназначены для салатов и выпечки, а также первых блюд. Их можно укладывать друг на друга уже в наполненном виде.

Также для индивидуальной подачи салатов на вынос можно использовать **мини-салатники или креманки**. В такой посуде салат подаётся порционно каждому гостю.

Ещё один вариант — **подача на специальных съедобных подложках**. Для этого подойдут салатные листья, половинки сладкого болгарского перца, можно также выложить салат на картофельные чипсы или мексиканские начос.

### **Некоторые правила подачи салатов:**

- **Аккуратность**. На краях блюда, креманки, вазочки, тарелки, салатника не должно оставаться следов заправки или соуса.
- **Порционная подача**. Салат кладут в закусочные индивидуальные ёмкости (вазочки, рюмки, бокалы), съедобные подложки или придают на плоской тарелке форму столбика, горки.

- **Сначала укладка кусочков, потом заправка.** Чтобы не испортить красивый вид блюда, кусочки укладывают за 30 минут до подачи, а потом добавляют заправку.
- **Готовую еду укладывают так, чтобы у посуды оставалось пара свободных сантиметров до края.**
- **Декор должен быть съедобным.** Он не должен вступать во вкусовой конфликт с составом салата.

Также заправку можно подать в отдельной ёмкости (соуснике или мисочке), чтобы каждый гость мог выбрать подходящий объём (приложение 13).

## **6. Инновационные методы подачи салатов и винегретов (молекулярная кухня).**

Молекулярная кухня — это преобразование формы и текстуры при сохранении вкуса.

Для человека, не привыкшего к кулинарным изыскам, молекулярная кухня покажется чем-то из ряда вон выходящим. Это и неудивительно: помещение, оборудованное неизвестными приборами, колбами и пробирками, покажется скорее химической лабораторией, нежели кухней. Такая обстановка царит на территории шеф-повара, отстаивающего научный подход к приготовлению блюд, потому что он является не только кулинаром, но ещё и химиком, физиком и биологом. Приверженцы молекулярной кухни утверждают, что использование знаний о химических и физических свойствах продукта, позволит создать наиболее полезное блюдо с безупречным вкусом.

Одной из задач молекулярной кухни является удивить клиента.

Молекулярная кухня - это не только неожиданные вкусовые сочетания, но и самые обычные, известные всем людям блюда. Например, знаменитый новогодний салат с сельдью прекрасно вписывается в перечень самых вкусных блюд молекулярной кухни. Салат отличается лишь интересной подачей: все ингредиенты собраны в виде японских ролл, подающихся со свекольным

соусом. Люди, попробовавшие салат в таком виде, утверждают, что при пережевывании всех ингредиентов во рту воссоздается вкус всем известного салата. Ещё одна интерпретация известного всем овощного салата. В нем свекла предстает в виде желе, смесь овощей - в виде пенки, а заправкой к блюду служит эмульсия. Благодаря исследованиям в области смешивания воды с жирами, консистенция соуса и всего блюда является стабилизированной, сохраняя идеальный вид до съедания последнего кусочка.

#### **Некоторые особенности молекулярной кухни:**

- **Нестандартные формы и вкусовые сочетания.** Например, на одной тарелке могут встретиться твёрдое пиво, пенный сельдерей и яйца в форме икринок.

- **Использование специальной техники.** Для приготовления блюд применяются плиты конвекционного типа, плиты шоковой заморозки, вакуумные шкафы, дегидраторы и другое оборудование.

- **Инновационные технологии.** Например, блюда жарят на воде и запекают при экстремально низкой температуре.

- **Невероятная точность.** Точное соблюдение всех пропорций гарантирует успех в приготовлении блюда, а их несоблюдение влечёт крах.

- **Трудоёмкость и высокая цена.** Некоторые блюда молекулярной кухни могут готовиться несколько суток, а оборудование для таких экспериментов стоит внушительных денег. (Приложение 12).

#### **Особенности приготовления салатов в региональных кухнях мира.**

**Русская кухня** отличается своим разнообразием, которое можно объяснить огромной протяженностью страны и тем, что в России проживает множество народов. Кухню России нельзя назвать самой известной в мире, но многие блюда горячо любимы в других странах, а в некоторых государствах даже есть заведения, в которых подают блюда русской кухни.

#### **Некоторые особенности приготовления салатов в русской кухне:**

- Традиционно вместо салатов в русской кухне подавали разносолы, например, замоченную в квасе редьку.

- Винегрет считается единственным салатом, который можно отнести к особенностям русской кухни. Он состоит из отварных овощей: свёклы, моркови, картофеля, лука и капусты. Овощи и картофель нарезают кубиками, лук кладут в умеренном количестве. Иногда добавляют солёный огурец, брюкву или клюкву, квашеную капусту.

- В **советских салатах** салатами называлось всё, что измельчалось и перемешивалось с майонезом, несмотря на состав компонентов. Например, салат «Оливье», который изобрел повар французского происхождения Люсьен Оливье в 1860-х годах. Оливье был владельцем ресторана «Эрмитаж» в Москве на Трубной площади, и он решил персонализировать французское меню под Россию. Подлинный рецепт салата Люсьен унес с собой в могилу, но его ученик, шеф-повар ресторана «Москва», уже после революции 1917 года адаптировал салат под реальность при советской власти, исключив из рецепта «буржуазные» продукты — рябчика, икру, омаров, каперсы. Салат с новым рецептом получил название «Столичный», но с течением времени к нему вернулось подлинное название — «Оливье». Во многих странах, например, в Сербии, Чехии и Финляндии, салат знают и готовят под названием «Русский салат».

Знаменитое блюдо с русского новогоднего стола изобрел купец Анастас Богомилов, владелец трактиров и столовых в Москве. Во время революции повар поставил себе задачу: придумать блюдо, олицетворяющее народное единство. Слой свеклы купец ассоциировал с красным пролетарским знаменем. Так и появился знаменитый салат «Сельдь под шубой»

- В **постсоветскую эпоху** хозяйки экспериментируют с ингредиентами и внешним видом салатов, придумывают новые внешние формы блюд. (Приложение 14).

Просмотр видео-ролика приготовления салата «Русская красавица».

## **Некоторые особенности приготовления салатов в региональных кухнях мира:**

**В Германии** салаты богатые и сытные, способные заменить обед. Чаще всего они готовятся на основе мяса или ветчины. Овощная часть ограничена зелёным горошком, отварным картофелем и брюквой. Заправляется такой салат чесночным (растительное масло, давленный чеснок и соль) или яичным соусом.

**Во Франции** салаты отличаются изысканностью и стремлением к свежести. Ингредиентов не очень много, они все тщательно подобраны и не противоречат друг другу. В качестве основной салатной заправки используется винегрет из смеси оливкового масла, винного уксуса, горчицы с зёрнышками и мелко порезанного чеснока.

**В Греции** для салатов характерны крупно порезанные овощи, зелень, оливки и сыр. В самой Греции салат подают в виде аккуратно нарезанных ингредиентов с сыром сверху и перемешивают непосредственно перед тем, как начать есть.

**В Болгарии** популярен шопский салат, который состоит из помидоров, огурцов, болгарского перца, лука, подсолнечного масла, соли, белого сыра и петрушки. Все ингредиенты режут, смешивают и едят.

На особенности приготовления салатов в региональных кухнях мира влияют местные традиции, атмосфера и даже климат региона. Например, в **средиземноморской кухне** широко используются оливковое масло и свежие овощи, а в северных странах кулинарии предпочитают более насыщенные ингредиенты, такие как рыба и корнеплоды (приложение 15).

Преподаватель предоставляет слово студентам, которые получили опережающие задания: подготовить сообщения о особенностях приготовления салатов в региональных кухнях мира.

### **Закрепление нового материала:**

#### **Блиц опрос:**

1. Назовите правила сервировки стола при подаче салатов и винегретов.
2. Какие столовые приборы подают к салатам и винегретам?
3. Перечислите какая посуда используется для отпуска салатов и винегретов?
4. Какая посуда используется при подаче салатов-коктейлей?
5. Где используют однопорционные и многопорционные салатники?
6. Чем отличается русский метод подачи от французского и английского?
7. Перечислите правила отпуска салатов.
8. Охарактеризуйте подачу салатов и винегретов в столовых.
9. Чем отличается подача салатов в ресторанах от ресторанов Мишлен?
10. В чем особенность подачи салатов в молекулярной кухне?
11. В каких случаях официант сервирует стол приборами с солью, перцем, горчицей, оливковым маслом, майонезом и другими соусами, винным уксусом.
12. В чем еще, кроме посуды можно подавать салаты?
13. Для чего используют салатное кольцо?
14. Перечислите требования к оформлению салатов.
15. Какую посуду используют для подачи салатов в кейтеринге?
16. Дайте характеристику салатам в русской кухне.
17. Чем отличаются салаты в Германии и во Франции?
18. Что влияет на особенности приготовления салатов в региональных кухнях мира?

**2. Из предложенных образцов посуды отобрать необходимую для подачи салатов в столовых, ресторанах, салатов-коктейлей, для кейтеринга.**

**3. По предложенным муляжам и фото салатов, найти нарушения в их подаче и оформлении (приложение 16).**

**Домашнее задание:**

1. Выучить лекционный материал и записать его опорным конспектом.
2. Подготовить презентацию на выбор:
  - 2.1. Способы подачи салатов и винегретов в ресторанах Мишлен.
  - 2.2. Необычная подача салатов и винегретов.
  - 2.3. История возникновения салатов в Русской кухне.
3. Подготовить реферат «Отпуск салатов в ресторанах г. Донецка».

## Заключение

Данный методическая разработка посвящена важным аспектам сервировки стола, особенно в отношении подачи салатов и винегретов. Уточняется, как выбор посуды влияет на эстетическую привлекательность блюда и общий вкус восприятия. Обсуждаются основные принципы подачи, включая выбор посуды, эстетику оформления и использование сервировочных элементов. Рассматриваются подача салатов и винегретов в столовых, ресторанах, кафе, ресторанах Мишлен, при обслуживании кейтеринговых мероприятий, на фуршетах, при отпуске салатов на вынос. Дается сравнительная характеристика приготовления и особенностей отпуски салатов и винегретов региональных кухонь мира.

Данная методическая разработка оказывает помощь в проведении урока на тему «Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуски салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира» и будет полезна преподавателям и мастерам производственного обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Во время проведения урока рекомендую:

1. Применяя **проблемный метод обучения**, постоянно активизировать студентов такими вопросами:

- Где вы с этим сталкивались?
- Как вы думаете, от чего это зависит?
- Из каких источников вам это известно?
- Вы можете привести примеры?
- А что вы можете дополнить по этому вопросу?
- Почему это важно? То есть, необходимо заставить студентов думать, сравнивать, сопоставлять, рассуждать и т.д.

2. **Развивать умственную деятельность** на уроке предлагаю такими методами:

- показывать демонстрационный и дидактический материал (плакаты, фото, муляжи салатов, образцы посуды для подачи салатов и винегретов и т.д.);

- учить сравнивать учебный материал с технологическими процессами на производственной практике.

3. Необходимо **использовать опорный конспект**, который помогает кратко отобразить сложный материал, сэкономить время и улучшить конспект студентов.

4. Использовать **новые информационные технологии**, учебный материал в электронном варианте при изучении. закреплении новой темы урока и в выполнении домашнего задания.

6. Использовать **метод «Мозговой атаки»** такой как блиц-опрос, который развивает быстроту реакции, память, сосредотачивает внимание.

7. Включать в учебный материал **изучение региональных блюд** и закусок, что расширяет кругозор и прививает любовь к профессии.

8. Давать студентам **опережающие задания**, используя дополнительные источники информации и ресурсы интернета.

## Список используемой литературы:

### Основные источники:

1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012. - 368 с.
2. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2013. - 400 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
3. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. М.: Издательский центр «Академия», 2017 208 с., [8] с. цв. ил.
4. Оробейко Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары: учебное пособие/Е. С. Оробейко, Н. Г. Шередер. -М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010. - 320с.

### Дополнительные источники:

1. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012. - 256с
2. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2012. - 392 с
3. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т., Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496с
4. Похлебкин В.В. Занимательная кулинария. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983. - 128 С.

### Интернет-ресурсы:

1. -<http://supercook.ru> - Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
2. -<http://www.restoran.ru>; <http://www.frio.ru> и другие
3. <https://yandex.ru/video/preview/17321242188546412791>

Видео-ролик «Как правильно сервировать стол»

4. <https://yandex.ru/video/preview/5339988892767419956>

Видео-ролик «Сервировка праздничного стола»

5. <https://zen.yandex.ru/video/watch/601162f4a0b62a00db111543?f=video>

Видео-ролик «Ресторанная подача блюд»

6. <https://dzen.ru/video/watch/60abad349decac517cb36af5>

Видео-ролик «Приготовление салата «Русская красавица».

## Посуда для подачи салатов и винегретов

### Посуда для подачи салатов

салатники



плоские тарелки



креманки



стеклянные бокалы



### Посуда для подачи салатов



**Многопорционный и порционные салатники с приборами для подачи**



**Фарфоровые современные салатники различной формы**



При сервировке стола нередко используют **менажницу** — блюдо для нескольких закусок, которые можно подавать одновременно, не смешивая их между собой



**Стекло́нный салатник с приборами для порционирования**



**Креманки разноцветные однопорционные**



**Современная посуда для подачи салатов и винегретов**



**Современная посуда для подачи салатов и винегретов**



**подача на сланцевой тарелке**



**Требования к посуде:**

- 1. Должна соответствовать количеству порций. (от 1 до 6 порций)**
- 2. Не иметь трещин и сколов.**
- 3. Посуду для холодных блюд и закусок желательно охлаждать.**
- 4. В зависимости от вида салата использовать цветную или однотонного цвета посуду.**

## Сервировка столов для холодных закусок, салатов

# Требования к сервировке стола

- Сервировка стола должна:
- 1. соответствовать мероприятию - завтраку, обеду, ужину, чаю и т.д.
- 2. строго сочетаться с меню
- 3. быть эстетичной
- 4. отражать тему застолья
- (день рождения, Новый год)
- 5. предметы сервировки

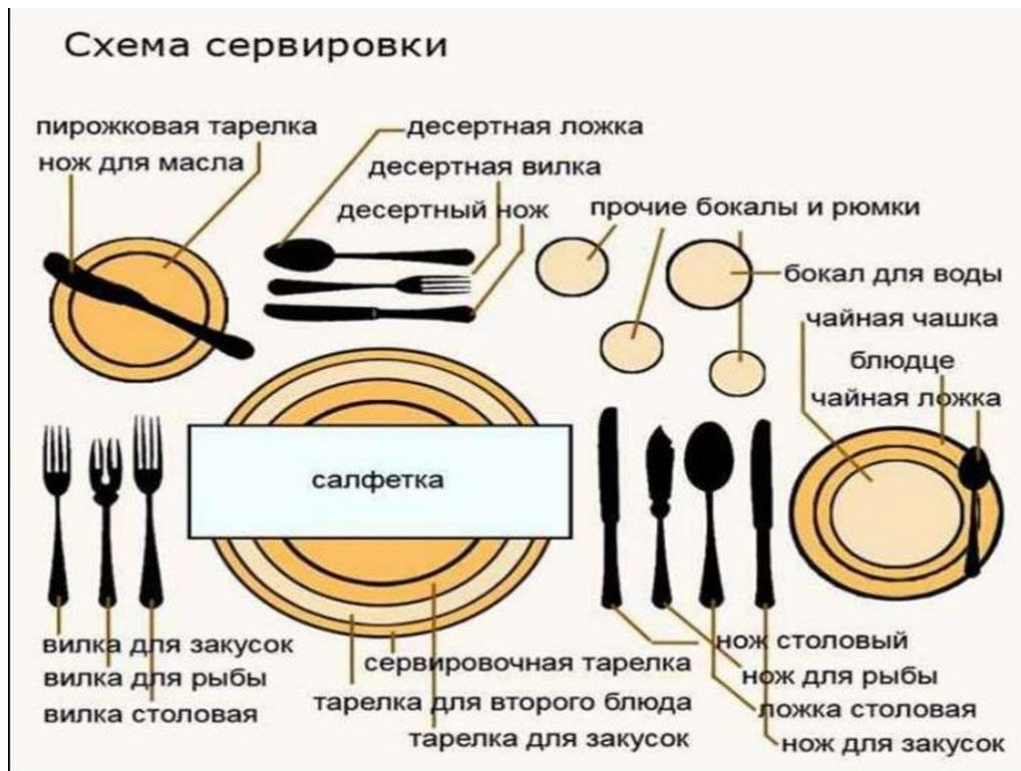


должны быть расположены в соответствии с принятыми правилами.

### **Общепринятые правила сервировки:**

- 1. Скатерть;**
- 2. Тарелки;**
- 3. Приборы столовые;**
- 4. Бокалы, фужеры. стаканы;**
- 5. Салфетки;**
- 6. Украшения стола.**

## Сервировка столов для холодных закусок, салатов



**Сервировка столов для холодных закусок, салатов**



### Основные методы подачи холодных блюд и закусок



Французский метод: официант перекладывает еду перед гостем



Русский метод: гости сами раскладывают себе еду в тарелку



Английский метод: раскладывание блюда на подсобном столе.

**Виды укладки салатов**

**Подача салатов горкой**



**Подача салатов слоями**



**Подача салатов в виде кольца**



**Подача салата в виде венка**



**Подача салата в виде цветка**



**Подача салата в виде кукурузы**



**Подача салата в виде подсолнуха**



**Подача салата в виде шляпки**



**Подача салатов в виде роллов**



Подача салатов в различной посуде

Подача салатов в однопорционных салатниках



**Подача салатов в многопорционных салатниках**



**Подача салатов в вазах на низкой ножке**



Подача салатов-коктейлей в креманках, бокалах, стаканах



**Подача салатов и винегретов в креманках**



**Подача салатов в шотах**



**Подача салатов в мартинках**



**Веррины в кулинарии — лёгкие закуски, салаты и десерты, которые подают в бокалах. В переводе с французского verrine — «защитный стакан». Изначально это блюдо появилось в сети Мишленовских ресторанов в виде закуски, французского аперитива, однако довольно быстро стало модным трендом в мировой кулинарии.**

Посуда для верринов должна быть с широким горлышком, как правило, это стаканчики или бокалы объёмом 50–200 мл.

**Веррины могут быть закусочными (солёными) и десертными (сладкими), но и в том, и в другом случае ингредиенты кладутся в бокалы слоями.**



Веррины с тунцом и овощами



**Подача рыбных салатов в кокильницах**



**Подача рыбного салата в салатнике «Ракушка»**



**Подача салатов в баночках**



**Подача салатов в бокалах**



**Подача теплых салатов на сковороде**



**Подача салатов на доске**



**Подача салатов на съедобных подложках: перце, помидорах,  
зеленом луке**



**Подача салатов в таргалетках**



**Подача салатов в лаваше**



**Подача салата в сырной корзиночке**



**Подача салатов в блинчиках: корзиночках, мешочках**



**Подача салатов в блинчиках: рулетиках, ажурных блинчиках**



**Подача салатов в чипсах**



**Подача салатов на зеленых листьях**



**Способы подачи салатов и винегретов в столовых**



Подача салатов и винегретов на раздаче в столовых



**Подача салатов и винегретов в кафе и ресторанах**



**Подача салатов и винегретов в кафе и ресторанах**



### Подача салатов на шведский стол

Шведский стол, буфет — способ подачи пищи, при котором множество блюд выставляются рядом, и еда разбирается по тарелкам самими гостями (например, на фуршете).



**Салаты в стаканчиках на банкетах, фуршетах**



### Салаты в стаканчиках на банкетах, фуршетах

Отпуск салатов в бокалах роксах – как правило, в роксах подают салаты-коктейли, в состав которых входят различные компоненты разного цвета. Через стекло видны все компоненты. Кроме того, салат сохраняется в более сочном виде. Такой салат хорошо подавать на банкетах-фуршетах.



## Салаты в стаканчиках на банкетах, фуршетах

### Подача салатов в шотах

Шоты — это стаканчики для закусок и соусов, которые используются для сервировки порционных блюд при организации фуршетов и выездного обслуживания.



### Отпуск салатов на кейтерингах

**Кейтеринг** — направление в сфере бизнеса общественного питания, отвечающее за предоставление продуктов, напитков и сопутствующего сервиса для **различных выездных мероприятий**. (на природе, в офисе и т.д.)



**Отпуск и хранение салатов на ледяной подушке**



**Салаты в бумажных стаканчиках**



**Отпуск салатов на кейтерингах**

**Салаты в стеклянных баночках**



**Салаты в пластиковых салатниках**



**Отпуск салатов на кейтерингах**

**Салаты в волованах (корзиночки из слоеного теста)**



**Салаты в тарталетках (корзиночки из песочного, пресного теста)**



Подача салатов в ресторанах Мишлен



**Подача салатов в ресторанах Мишлен**



## Инновационная подача винегретов в молекулярной кухне

**Молекулярная кухня** — это направление кулинарии, которое создаёт необычные вкусовые формы и сочетания, новый взгляд на привычные ингредиенты.



Подача салатов в молекулярной кухне



### Отпуск салатов на вынос

Для отпуска салатов на дом используют салатные одноразовые боксы различной формы, размеров, разного объема, цветового решения, одно, двух и многосекционные, бумажные или из вспененного полистирола, круглой или прямоугольной формы, но всегда экологически чисты и безопасны.



## Отпуск салатов на вынос

### Отпуск салатов в пластмассовых контейнерах



**Отпуск салатов в контейнерах из переработанной крафт-бумаги с ручками для удобной переноски.**



**Салаты русской кухни: мясной, винегрет, капустный с клюквой, старорусский.**



Подача салата «Русская красавица»



**Подача салата «Русская береза»**



**Подача салата в виде Матрешки**



**Подача салата «Шапка Мономаха»**



**Подача салата в виде «Русского коня»**



**Подача салатов региональных кухонь мира. Немецкая кухня.**

**Салат картофельный**



**Колбасный салат**



**Макаронный салат**



**Подача салатов региональных кухонь мира. Французская кухня.**

**Салат «Французский завтрак»**



**Салат «Нисуаз с анчоусами»**



**Салат «Французский»**



**Подача салатов региональных кухонь мира. Греческая кухня.**

**Салат «Греческий»**



**Греческий салат в лаваше**



**Греческий салат в сырной корзинке**



**Подача салатов региональных кухонь мира. Болгарская кухня.**

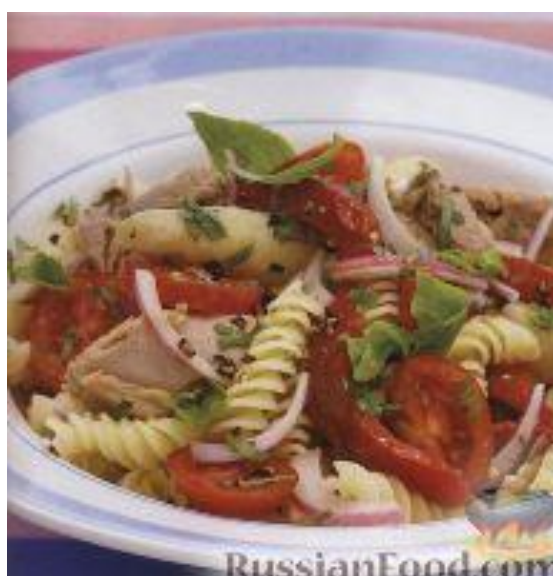
**Салат по-шопски**



**Салат из свеклы по-болгарски**



**Салат из макарон, тунца и болгарского перца**



**Подача салатов региональных кухонь мира. Украинская кухня.**

**Винегрет с колбасой и консервированной фасолью**



**Салат «Мимоза» с сельдью**



**Салат из сельди с красным перцем «Украинский»**



**Подача салатов с нарушениями**



**Подача салатов с нарушениями**

