

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3» пгт Кавалерово,
Кавалеровского муниципального округа Приморского края

Мастер – класс по изготовлению салата «Винегрет»



Почему мы решили приготовить именно «Винегрет»?

Одно из наших любимых блюд – винегрет, салат с богатым вкусом, сложный по составу и простой в приготовлении. В нем сочетаются такие разные продукты, но вместе они создают замечательную гармонию. Сладкое и горькое, соленое, острое и пресное: все как в нашей жизни. Главное – найти идеальную пропорцию ингредиентов.

Мы выбрали это блюдо, потому что мы его любим, он очень питательный и богат витаминами и минеральными веществами, сохраняет фигуру.



История

Вы всё ещё думаете, что винегрет — это исконно русское блюдо, потому что в нём присутствует квашеная капуста и солёные огурцы? А вот и нет. Даже историки затрудняются точно указать страну происхождения винегрета, но есть предположения, что родиной этого овощного салата может быть Германия или Скандинавия.



История

Говорят, при кухне императора Александра I работал французский повар, который однажды, увидев, как местные повара готовят блюдо из овощей и поливают его уксусом, в шоке воскликнул: "Vinaigre?", что с французского переводится как «уксус». Ну, а наши повара, не поняв удивления французского кулинара, согласно закивали головами: «Да, мол, точно он, винегрет». Так и припечаталось к овощному салату с заправкой из уксуса название «винегрет».



История

Хотя существует ещё одна версия появления диковинного названия этого популярного блюда. Как-то однажды подали Екатерине II новый салат, тот самый, из отварных овощей. Она, попробовав холодную еду, отодвинула тарелку от себя и с выражением крайнего возмущения на лице произнесла: «Фи! Не грето!» Таки-да, блюдо было холодным, а фраза «финегрето» трансформировалась в его название и стала «винегретом».



Техника безопасности

1

- не работать с ножом в направлении к своему телу;
- крепко держать рукоятку ножа;
- использовать только хорошо заточенные ножи и инструменты.

2

- следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими;
- не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх;
- не оставлять нож вколотым в продукты или между ними.

3

- не пытаться поймать падающий нож;
- не использовать кухонный нож не по назначению;
- мыть нож после каждого применения.



Продукты

- Варёный картофель
- Варёная свёкла
- Варёная морковь
- Огурцы солёные
- Квашеная капуста
- Соль
- Лук
- Масло растительное
- Зелёный горошек



Шаг 1

Чистим картофель, свёклу и морковь



A vibrant assortment of fresh vegetables and fruits, including a red tomato, green bell pepper, yellow lemon, orange eggplant, purple onion, spinach, and red chili peppers, arranged on a light blue background.



Шаг 3

Красиво оформляем



Приятного аппетита!



Провела мастер – класс для наших учениц:
наш незаменимый повар – Елена Александровна Пинигина.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

