ГР.№ 601

Учебная практика УП.03.01

Дата проведения **15 мая 2020г**

**Здравствуйте, ребята, перед вами материал для самостоятельного изучения и освоения. С этого момента мы с вами работаем дистанционно!!!**

**Информация из нескольких составляющих:**

1. **Лекция, с которой вы должны ознакомиться и освежить в памяти те знания, которые получили на уроках теории**, **ответить на вопросы тематического теста**
2. **Задание на освоение темы урока учебной практики:**

*1)Пользуясь учебной, популярной литературой, сетью интернет, разработать и представить* ***четыре*** *технологические карты приготовления* **салатов из ингредиентов, прошедших тепловую обработку**

 *2) Сделать расчет рабочей рецептуры блюд на определенное количество порций (количество порций определить, используя таблицу в задании по МДК 23-27 марта)*

1. **Пользуясь технико-технологическими картами приготовления блюд приготовить самостоятельно два вида салатов (по 1 порции), сделать фото и прислать мне для одобрения.**

**Тема урока: Приготовление и оформление салатов из ингредиентов, прошедших тепловую обработку**

***Лекция***

Салаты готовят из сырых, вареных, соленых, квашеных, ма­ринованных овощей и их смесей. Помимо овощей составными частями салатов могут быть мясо- и рыбопродукты, птицы, не­рыбные продукты морского промысла (крабы, креветки, кальма­ры и др.), сыр, брынза, яйца и другие продукты. Готовят также фруктовые салаты.

Используют салаты как самостоятельные блюда, в качестве гарнира к холодным и горячим блюдам из мяса, птицы, рыбы, для приготовления бутербродов, как составную часть холодных блюд (например, фаршированных помидоров, яиц).

Овощные салаты служат источником витаминов, минераль­ных и балластных веществ; салаты с мясом, птицей, рыбой, сы­ром, яйцами, бобовыми — кроме того и источниками белков.

По виду основного продукта, входящего в рецептуру, салаты подразделяют на овощные, мясные, рыбные, яичные и др. Овощные салаты, в свою очередь, подразделяют на салаты из сы­рых, вареных, соленых (квашеных, маринованных) овощей.

Для приготовления салатов овощи нарезают на овощерезательных машинах разной производительности, натирают на терках, режут вручную. Мясо-, рыбопродукты и птицу измель­чают вручную. Форма нарезки продуктов имеет значение не только для внешнего вида салата, но и влияет на его вкус. Для салатов продукты режут, как правило, тонкими ломтиками, со­ломкой или кубиками, реже кружочками или дольками. Часть продуктов оставляют для оформления салата и нарезают их фигурно.

Нарезанные продукты смешивают, заправляют соусом или заправкой. Чтобы продукты не помялись и не отделялся сок из свежих овощей и фруктов, рекомендуется смешивать и заправ­лять не более 20 порций салата одновременно. Заправленный са­лат укладывают в посуду (салатники, тарелки, вазы) горкой и оформляют его, используя продукты, входящие в рецептуру са­лата, и, кроме того, зелень петрушки и сельдерея, зеленый салат, овощи и фрукты яркой окраски (морковь, огурцы, помидоры и др.). Иногда составные части салата не перемешивают, а укла­дывают слоями или отдельными «букетами», не заправляют соу­сом, а поливают им (см. салаты-коктейли).

**Салаты из вареных овощей и винегреты.**

Картофель для салатов и винегретов варят в кожице (в воде) или очищенным (на пару), морковь, свеклу — в кожице или нарезанными на ломтики при­пускают в небольшом количестве воды (свеклу — с добавлением уксуса). Вареные овощи должны быть охлаждены до 8...10 °С. Наборы из вареных овощей можно подготавливать за 1...2 ч до отпуска и хранить в холодильном шкафу.

Картофельные салаты готовят с добавлением лука зеленого и репчатого, соленых огурцов, квашеной капусты, яблок и сельде­рея, соленых или маринованных грибов, сельди, кальмаров, мя­са антарктической креветки (криля) и др. Заправляют салатной заправкой, сметаной, майонезом и его производными (со смета­ной, горчицей, хреном).

Ассортимент салатов из вареной свеклы более узкий. Как правило, в салаты входит маринованная свекла в сочетании с хреном, яблоками, черносливом, сыром или брынзой и чесно­ком.

**Требования к качеству**

Все холодные закуски должны быть аккуратно и красиво оформлены, иметь температуру 10—12°С, Вкус и цвет должны соответствовать данному виду изделия. Не допускаются никакие признаки порчи: изменение цвета, признаки закисания, посторонние запахи и привкусы. Выход должен точно соответствовать установленной норме.

Салаты овощные — у зеленых салатов листья нарезаны поперек листа широкими лентами, не допускается наличие пожел­тевших листьев, грубых черешков, цвет зеленый, консистенция плот­ная, эластичная. У капустных салатов консистенция твердая, хрус­тящая; у свежей капусты не допускаются зеленые листья, у ква­шеной — осклизлые и крупные частицы кочерыжки. У салатов из краснокочанной капусты цвет ярко-красный, не допускаются увяд шие листья и синий оттенок готовой капусты.

Зеленый лук должен быть эластичным, хрустящим, не до пускаются пожелтевшие частицы.

Огурцы должны быть очищены, свежие, крепкие, хрустя щие; не допускаются огурцы перезрелые, с грубыми семенами.

Помидоры — плотные, сохранившие форму, плотные части плодоножек должны быть удалены.

Вареные овощи в салатах мягкие, но не переваренные, хорошо зачищены, без потемнении и остатков кожицы.

Холодные блюда и закуски, а также полуфабрикаты для них хранят в холодильных шкафах при температуре 0—6°С в фарфоровой или эмалированной посуде (без трещин и отбитой эмали), закрытой крышкой или сухой марлей.

 **Подготовка продуктов**

Поскольку технологический процесс производства холодных блюд не предусматривает их тепловой обработки перед потреблением, а также в связи с тем, что часть овощей входит в состав холодных блюд в свежем виде (салат, огурцы, помидоры, репчатый и зеленый лук и др.), при их приготовлении и хранении большое внимание должно уделяться строгому соблюдению санитарных правил. Особое внимание следует обращать на очистку и нарезку вареных овощей, мытье свежих овощей и зелени (не менее 5 мин). Нарезку овощей желательно производить машинным способом.

Картофель, морковь и свеклу подвергают тепловой обработке 2-мя способами.

***Первый способ:*** картофель и овощи отваривают в кожице, а затем очищают. Это способствует уменьшению потерь питательных веществ, но приводит к микробиологическому обсеменению их при нарезании.

***Второй способ:*** нарезанную сырую свеклу припускают 50…60 мин с добавлением уксуса. Морковь припускают с добавлением 5% воды и 2% растительного масла, что способствует лучшему растворению и усвоению каротина. Картофель варят при слабом кипении 10…15 мин, сливают почти всю воду, накрывают посуду крышкой и доваривают на пару. Плохо разваривающиеся сорта картофеля можно нарезать до тепловой обработки, а для лучшего сохранения кусочками формы воду в процессе варки подкислить.

При припускании теряется значительная часть питательных веществ. Однако чтобы снизить потери растворимых питательных веществ, воду, в которой припускались овощи, можно использовать для разведения уксуса при изготовлении заправок.

Подготовка гастрономических товаров включает очистку и удаление несъедобных частей (оболочки колбас, покрытия сыра, кожи, костей и т.д.).

Для оформления блюд используют зелень, красиво нарезанные овощи, маринованные ягоды, фрукты и др.

Без оболочки колбаса портится быстрее, и поэтому оболочку удаляют только с предназначенной для нарезания части батона (это также относится к окорку, сыру, соленой рыбе и другим продуктам, имеющим на поверхности шкуру, кожу и т.п.).

Колбасы, у которых оболочка снимается с трудом, опускают на 1-2 мин в горячую воду, разрезают оболочку вдоль и удаляют ее. У окорока удаляют шкуру и кости, мякоть разделывают на куски по соединительным прослойкам.

Корейку и грудинку зачищают от шкуры и костей. Отварные и жареные мясопродукты охлаждают. сыр разрезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки. Очищенную колбасу нарезают: толстые батоны - поперек по одному или по половине куска, а тонкие батоны - наискось по 2-3 куска на бутерброд. Подготовленные куски окорока, корейки, грудинки, а также отварные и жареные мясопродукты нарезают поперек волокон широкими тонкими кусками толщиной 3-4 мм, равномерно распределяя жировую прослойку. Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм.

Соленую рыбу (семгу, кету и др.) пластуют вдоль позвоночника. С части, предназначенной для нарезки, удаляют позвоночник и реберные кости. Нарезают рыбу без кожи, начиная с хвоста, по 1-2 кусочка на бутерброд. Балыки перед нарезкой зачищают от кожи, костей или хрящей.

Звенья вареной осетровой рыбы зачищают от хрящей, охлаждают и нарезают кусками без кожи толщиной 3-4 мм.

Сельдь разделывают на филе (мякоть). Для этого у предварительно обезглавленной тушки отрезают край брюшка и удаляют внутренности, затем снимают кожу, предварительно надрезав ее вдоль спинки, и отделяют мякоть от позвоночника и реберных костей. Если сельдь очень соленая, то ее предварительно вымачивают в холодной воде (10-12 ч).

Кильку, хамсу и другую мелкую рыбу пряного посола очищают от специй, удаляют голову, внутренности, хвостовой плавник и позвоночник.

***В зависимости от продуктов, используемых для приготовления, салаты можно подразделить на:***

- овощные – натуральные или смешанные, приготовленные из сырых, отварных или консервированных овощей;

- фруктовые десертные – приготовленные из различных натуральных фруктов и фруктовые закусочные, в которых фрукты смешиваются с различными овощами или другими продуктами;

- грибные – из свежих, соленых, маринованных или сухих, предварительно отваренных, грибов;

- бобовые – из зеленых стручков или отварных зерен гороха, фасоли, бобов, чечевицы;

- мясные – из мяса или мясопродуктов, заправленных острыми соусами;

- из мяса птицы и дичи;

- рыбные – из свежей (отварной или жареной), соленой, маринованной или копченой рыбы;

- из морских или океанических продуктов (кальмаров, морской капусты и т. д.);

- из яиц;

- из круп или макаронных изделий;

- винегреты;

***Несмотря на огромное разнообразие салатов все они обладают общими правилами составления:***

- продукты должны быть совместимы по вкусу.

- каждому салату соответствует своя заправка. Неподходящей заправкой можно испортить хорошо подобранный салат. Поэтому сначала откладывают часть салата, на котором экспериментируют с заправкой, а потом заправляют весь салат.

- когда начинают сочинять и заправлять салат, проверяют, не повторяет ли он по составу другие блюда на столе и не противоречит ли он им. Так зеленый салат из трав или помидоров не подают перед молочным супом. А салат из капусты не интересно подавать перед борщом.

- салаты, подаваемые в качестве закуски, могут содержать неовощные компоненты.
- салаты, которые подаются ко второму блюду, должны состоять из зелени, чтобы освежить и вызвать аппетит, а не насытить.

**Рыбный салат.**Звено осетрины варят, хорошо охлаждают и нарезают тонкими (2—2,5 мм) ломтиками, а отваренный в кожуре картофель охлаждают, очищают и часть нарезают кружочками, остальной — мелкими тонкими ломтиками. Очищенные огурцы нарезают кружочками, а свежие помидоры — дольками. Консервную банку с зеленым горошком обмывают, обсушивают и вскрывают.

Картофель, огурцы и мелкие кусочки рыбы заправляют соусом майонез, "Южный" и солью. На горку салата кладут ломтики осетрины, а вокруг горки — небольшие букетики нарезанных помидоров, огурцов, картофеля и зеленый горошек, после чего салат поливают соусом майонез или салатной заправкой. Рыбный салат готовят с различными видами рыб.

**Мясной салат.**Отварное мясо, картофель и огурцы нарезают ломтиками. Часть мяса, картофеля и огурцов заправляют майонезом, смешанным с соусом "Южный". Салат укладывают горкой и всю ее обкладывают ломтиками вареного мяса. Вокруг букетиками располагают картофель и помидоры, огурцы и зеленый салат (или зеленый горошек). Оформляют дольками или ломтиками отварного яйца. При отпуске салат поливают соусом майонез с добавлением соуса "Южный"; по желанию сверху можно уложить раковые шейки или крабы.

**Салат столичный.**В отличие от мясного этот салат готовят из филе жареной или вареной птицы. Украшают его кусочками птицы, ломтиками или дольками яйца, зеленым салатом, кружочками картофеля и огурца.

**Салаты-коктейли.**Это смеси различных готовых к употреблению продуктов в сочетании с соусами, заправками, зеленью, пряностями. Салаты-коктейли подразделяют на закусочные и десертные.

При приготовлении этих салатов продукты нарезают или мелкими кубиками или тонкими ломтиками, или соломкой, укладывают слоями. Компоненты в салатах-коктейлях обычно не перемешивают. Заправляют соусами и заправками непосредственно перед отпуском. Для оформления используют различную зелень (салат зеленый, зелень петрушки, укроп), ягоды в целом виде, дольки или кружочки апельсина, лимона, которые надевают на край бокала, фужера.

Подают салаты-коктейли в стеклянной посуде (фужеры, широкие бокалы, неглубокие конические стаканы, креманки, вазочки).

**Салат-коктейль овощной.**Очищенные от кожицы огурцы нарезают соломкой, помидоры — ломтиками, цветную капусту отваривают в подсоленной воде и разбирают на мелкие соцветия. В фужер кладут нарезанные огурцы, затем слой помидо-ров, сверху цветную капусту. Салат поливают заправкой. При отпуске оформляют консервированным перцем и зеленью петрушки.

**Салат-коктейль рыбный.**Филе судака припускают, охлаждают, нарезают ломтиками. Белые свежие грибы отваривают. Грибы и огурцы (маринованные в банках) нарезают соломкой. Подготовленные продукты слоями кладут в фужер, поливают майонезом. При отпуске оформляют перцем сладким маринованным в банках, лимоном, зеленью петрушки.

**Салат-коктейль с ветчиной и сыром.**Вымытые свежие огурцы очищают от кожицы и нарезают соломкой. Так же нарезают сыр и ветчину в форме. Нарезанные продукты укладывают в фужер (креманку) слоями, поливают смесью майонеза и сметаны. При отпуске оформляют сладким маринованным перцем, яйцом, зеленью петрушки.

**Салат-коктейль с курицей и фруктами.**Мякоть вареной курицы нарезают мелкими кубиками, очищенные от кожицы яблоки — соломкой, апельсины — ломтиками, орехи измельчают. Продукты кладут в фужер слоями, поливают лимонным соком.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

 |
|  |

 |

***Организация работы холодного цеха***

Приготовление салатов осуществляется в холодном цехе. Холодные цехи предназначены для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд, что зависит от типа предприятия, его класса. Так, в ресторане 1-го класса в ассортимент холодных блюд ежедневно должно включаться не менее 10 блюд, а высшего класса - 15 блюд.

В ассортимент продукции холодного цеха входят холодные закуски, гастрономические изделия (мясные, рыбные), холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные), молочнокислая продукция.

А также холодные сладкие блюда, холодные напитки, холодные супы. Производственная программа холодного цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, магазины, кулинарии, а также отправляемых в буфеты и другие филиалы. Холодный цех располагается, как правило, в одном из наиболее светлых помещений, с окнами выходящими на север или северо-запад. При планировании цеха необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды. При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности: продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторичной тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам - правила личной гигиены, холодные блюда должны изготавливаться в таком количестве, которое может быть реализовано в короткий срок. Салаты и винегреты в не заправленном виде хранят в холодильных шкафах при температуре 2-6С не более 6 часов. Заправлять салаты следует непосредственно перед отпуском. Не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня. В холодных цехах используется механическое оборудование, универсальные приводы П-П, ПХ-06 со сменными механизмами:

- для нарезки сырых, вареных овощей;

- для перемешивания салатов и винегретов;

- для взбивания муссов, сливок, сметаны;

- для выжимания соков из фруктов.

Машина для нарезки сырых и вареных овощей МРОВ. В небольших цехах эти операции в основном выполняются вручную. Холодный цех должен быть оснащен достаточным количеством холодного оборудования. Для хранения продуктов и готовых изделий устанавливают холодильные шкафы (ШХ-0,4, ШХ-0,8, ШХ-1,2), производственные столы СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, СОЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для салата. Подбор холодильного оборудования зависит от мощности холодного цеха, количества продуктов и готовых изделий, подлежащих хранению. Подбор производственных столов зависит от количества работников одновременно работающих в цехе из расчета, что фронт работы на каждого работника должен быть не менее 1,5 м. Промывка овощей, зелени, фруктов производится в стационарных или передвижных ваннах или для этой цели используют секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной СМВСМ. В холодных цехах больших столовых применяют передвижные стеллажи для кратковременного хранения блюд перед отправкой их на реализацию. В ресторанах холодный цех имеет раздаточный прилавок. На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов используют ванны или столы со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках с маркировкой «ОС» или «ОВ», применяя ножи поварской тройки. Для механизации нарезки овощей устанавливают универсальный привод ПХ-0,6 со сменными механизмами. Рациональная организация рабочего места состоит из двух производственных столов:

- на одном столе нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты;

- на другом столе порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском в торговый зал - для этой операции применяют секционные модулированные столы с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-2 или СОЭСМ-3.

На столе стоят настольные весы ВНЦ-2, справа ставят посуду с готовым салатом и мерный инвентарь для его порционирования (ложки, лопатки, салатные приборы), слева - столовую посуду (салатники, закусочные тарелки).

Здесь же производят оформление блюд. Перед оформлением салатов подготавливают продукты, используемые для украшений (делают украшения из овощей: нарезают отварные яйца, помидоры, зелень петрушки, карбонад, лимоны и т. д.). Нарезка производится специальными инструментами и приспособлениями.

Подготовленные продукты хранят в секциях охлаждаемой горки. В холодном цехе используются разнообразные инструменты, инвентарь, приспособления: ножи поварской тройки, ножи гастрономические, томаторезки, яйцерезки, приспособления для нарезки сыра, скребок для масла, разделочные доски, ручные соковыжималки, приборы для раскладывания блюд, формы для заливных блюд.

Продукция, используемая для приготовления блюд, перед отпуском не подвергается вторичной тепловой обработке, поэтому в цехе должны соблюдаться строгие санитарные требования: продукты, используемые для приготовления блюд, должны храниться в холодильных шкафах или камерах при температуре не выше 6-8°C.

Хорошее оснащение предприятия общественного питания современным оборудованием, инвентарем и посудой способствует улучшению производительности труда и создает условия для соблюдения санитарных правил и поддержания благоприятного санитарного состояния производства. Предприятия общественного питания должны быть оснащены немеханическим, механическим, тепловым, холодильным и другим оборудованием, инвентарем и посудой в соответствии с действующими нормами. Гигиенические требования предъявляются как к материалам, из которых изготовлено оборудование, так и к конструкции изделий и расстановке оборудования в помещениях. Материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, не должны выделять вредные химические вещества и изменять органолептические свойства пищи. Они должны быть устойчивы к действию кислот и других веществ, входящих в состав пищевых продуктов, и не подвергаться коррозии. Материалы должны иметь гладкую поверхность, легко подвергаться очистке и мытью, выдерживать воздействие моющих и дезинфицирующих средств. Во многих случаях необходима устойчивость к воздействию высоких (низких) температур, легкость и ударопрочность. Материалы не должны становиться в процессе эксплуатации питательной средой для развития микроорганизмов.

**Выбрать один правильный вариант ответа.**

|  |
| --- |
| 1. **К комбинированным бутербродам относят:**

а)бутерброды украшенные зеленью;б)бутерброды со сливочным маслом;в)бутерброды приготовленные из нескольких продуктов;г)сендвичи. |
|  **2. Почему холодные блюда и закуски готовят небольшими порциями и быстро реализовывают?**а)при длительном хранении ухудшается внешний вид;б)при длительном хранении снижается качество;в) из экономических соображений |
|  **3. Для приготовления закрытых бутербродов используют:**  а) школьные булочки, б) питу, в) слойки, г) багели***.*** |
|  **4. Для приготовления закусочных бутербродов используют:** а) хлеб,б) тосты,в) сухое печенье,г)полуфабрикаты из сдобного пресного теста. |
|  **5. Найдите ошибку: Для салата рыбный используют украшения в виде:**а) фаршированных оливокб) сливочного маслав) отварных морепродуктовг) отварной моркови |
| 1. **Почему при варке овощей для салатов нельзя увеличивать срок варки:**

а) увеличивается потеря массыб) увеличивается потеря витаминовв) сохранить форму при нарезке овощейг) снижается аммортизация оборудования |
| 1. **Что сделать, чтобы яблоки входящие в состав салатов не темнели после очистки и нарезки?**

а)бланшировать;б)хранить в подкисленной воде;в)посыпать сахаром. |
| 1. **Какие ингридиенты из перечисленных не входят в состав салата «Столичный»?**

а)крабы консервированные;б)яйца;в)вареная мякоть дичи;г) варёная морковь. |
| 1. **Почему салаты из варёных овощей заправляют только частью майонеза (50%)?**

а) для того,чтобы лучше сформовать «горку» салата;б) для улучшения вкуса;в) чтобы остался майонез для оформления салата. |
| 1. **Как хранят ингридиенты для салатов?**

а) раздельно, не заправленными;б)раздельно в заправленном состоянии;в) в смешанном состоянии не заправленными;г) заправленными в смешанном состоянии |

**ТЕХНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА № 98**

***Салат столичный***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Базовая рецептура, (г.) | Рабочая рецептура, (г.) |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| 1 | Курица | 152 | 105 |  |  |
|  | **Масса вареной мякоти курицы** | - | 40 |  |  |
| 2 | Картофель | 27 | 20\*\* |  |  |
| 3 | Огурцы соленые или свежие | 25 | 20 |  |  |
| 4 | Листья салата | 14 | 10 |  |  |
| 5 | Крабы | 6 | 5 |  |  |
| 6 | Яйца | 3/8 шт | 15 |  |  |
| 7 | Майонез | 45 | 45 |  |  |
|  | **Выход:** | - | **150** |  |  |

**Интрукционные указания**

Для салата используют отварную мякоть курицы без кожи. Половину мелко режут, а остальную используют для украшения. Картофель и огурцы режут тонкими ломтиками, смешивают с майонезом, выкладывают горкой, украшают яйцом, зелёным листом салата, крабами, которые можно заменить раковыми шейками или креветками очищенными. Салат можно готовить без крабов, соответственно уменьшив выход.

**ТЕХНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА № 74**

***Салат картофельный с грибами***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Базовая рецептура, (г.) | Рабочая рецептура, (г.) |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| 1 | Картофель | 155 | 84 |  |  |
| 2 | Лук зеленый | 21 | 17 |  |  |
| 3 | Грибы соленые | 30 | 25 |  |  |
| 4 | Майонез | 25 | 25 |  |  |
|  | **Выход:** | - | **150** |  |  |

**Интрукционные указания**

Картофель режут тонкими ломтиками, зеленый лук шинкуют. Соленые грибы промывают, нарезают тонкими ломтикам и смешивают с картофелем и луком, заправляют майонезом, выкладывают горкой, украшают шинкованным зелёным луком.