

УДК 637.2

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАЗЛИЧНЫХ КОМПОЗИЦИЙ СЫРЬЯ В СОСТАВЕ САЛАТА «ОЛИВЬЕ»

*Мифтахутдинова Р.М., студентка 4 курса ФАЗРИПП
Научный руководитель - Лифанова С.П., доктор
сельскохозяйственных наук, профессор
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: салат, оливье, общественное питание.

Работа посвящена анализу использования различных композиций сырья в составе салата «оливье».

Наука диетология отмечает, что употребление салатов вполне может заменить целый ужин для тех, кто придерживается принципов здорового питания [1]. Большим его преимуществом является и то, что его подают и как закуску или основное блюдо, и на десерт. Например, всем известный салат «Оливье» существует уже очень давно, и почти не один праздник не обходится без него.

Создан этот салат 1860-е годы французским поваром Люсьеном Оливье, который владел трактиром «Эрмитаж» на Трубной площади. В этом ресторане можно было попробовать такие кушанья, которые подавались в особняках вельмож. Главной достопримечательностью трактира «Эрмитаж» был новый изобретенный салат «Оливье», способ его приготовления хозяин держал в тайне. Многие повара стремились приготовить этот интересный салат, но ни у одного из них не получалось приготовить в его в точности, как готовил его Люсьен Оливье [2].

Основными, главными ингредиентами салата являются отварной картофель, вареная колбаса, нарезанная кубиками и майонез. Известно множество различных рецептов салата «Оливье»: мясные, рыбные, овощные, фруктовые, холодные и горячие. При его приготовлении могут быть использованы ингредиенты, при условии, что эти продукты должны сочетаться между собой. Заправка для салата может быть разной, но должна подходить к использованным продуктам [3]. В классическом рецепте «Оливье» используют вареную картошку и морковь, вареные яйца, вареную колбасу, лук, огурцы соленые, горошек зеленый консервированный и соль по вкусу, заправляют все это майонезом. Но есть и такие салаты под названием «Столичный», «Московский», «Русский салат», это все тоже «Оливье» только немножко с другими ингре-

диентами. Например, в салате «Столичный» вместо вареной колбасы используют домашнюю птицу или дичь, также могут использовать раковые шейки, маслины, зеленый салат, но в основном такой салат подают в дорогих ресторанах. В кафе и в столовых этот салат делают почти как классическое «Оливье», но вместо колбасы вареной используют мясо курицы, также замена соленых огурцов свежими. В салат «Московский» почти ничем не отличается, вместо вареной колбасы, используют копченую колбасу, а остальные все ингредиенты, как в классическом салате «Оливье».

Для салата «Оливье» обязателен майонез или соусы, в состав которых входит обязательно майонез. Поливают оформленный салат майонезом так, чтобы продукты, уложенные в качестве украшения, были видны [1,2]. Салат «Оливье» первое блюдо в списке хозяйки, без него не обходится ни одно празднество. Даже вегетарианцы и те употребляют его, правда, предварительно выковыривая кусочки мяса. Всех этих салатов объединяет одно, в них содержатся вещества, которые служат для построения клеток организма человека, обеспечивают его энергией и способствуют нормальному протеканию всех жизненных процессов в организме человека.

Библиографический список:

1. Похлебкин, В.В. Занимательная кулинария. Советы и рекомендации всемирно известного кулинара/Похлебкин В.В.– М.: ЗАО Центрполиграф, 2005. – 283 с.
2. Большая книга по кулинарии. 250 рецептов (пер. с англ.)/ авт.-сост. К. Блейкмор, Р.Уэдн. – М.: Издательский дом «Ниола 21-й век», 2001. – 272 с.: ил.
3. Крестьянова, Н.Е. Оливье и винегреты на любой вкус / Н.Е.Крестьянова – М.: АСТ, 2006. – 64 с. – (Быстро, вкусно, просто).

USING DIFFERENT COMPOSITIONS OF RAW MATERIALS IN THE COMPOSITION OF THE SALAD “OLIVIER”

Miftakhutdinova.R.M.

Keywords: *salad, olivier, public food consumption.*

The work is devoted to the analysis of the use of different compositions of raw materials in the salad “Olivier”.