***ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ (рекомендации)***

В результате столетнего опыта составления салатов выработались следующие ***правила*** их ***приготовления.*** `

1. В салатах можно использовать и сочетать любые совместимые по вкусу

продукты. Человек, готовящий салат, должен обладать чувством меры,

вкусовым чутьем и без рецепта чувствовать, что можно и чего нельзя

класть в этот салат.

1. Для каждого салата необходима своя заправка. Она зависит от продуктов, входящих в данный салат. Иногда несоответствующая заправка может испортить хорошо подобранный салат. Поэтому нельзя сразу заправлять весь салат, следует отложить его часть для пробы.

1. Правильное использование соли имеет большое значение в приготовлении салатов, так как некоторые продукты обладают характерными особенностями. Например, если посолить огурцы, они становятся вялыми и водянистыми. Поэтому салаты, а особенно зеленые, солят перед подачей на стол. Салаты же из нежных овощей и пряной зелени не солят, а добавляют лимонный сок и немного перца.
2. При составлении меню необходимо следить за тем, чтобы продукты не повторялись. Например, если на первое блюдо готовят щи или на второе сосиски с капустой, то салат должен состоять из любых продуктов, кроме капусты.

Салат обычно подают перед основным блюдом, поэтому, чтобы он сочетался с последующими кушаньями, очень важно правильно подобрать рецепт. При приготовлении салата следует обращать внимание на его вкусовые качества, а не на украшение. Необходимо помнить, что главное достоинство салата – сочность и свежесть.