



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SALATA YAPIMINDA DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN KURALLAR

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

- 1) Meyve ve sebzeleri seçerken taze, lekesiz ve temiz olmasına dikkat edilmelidir.
- 2) Salata sebzelerinin tazeliğini korumak için hazırlanmadan önce soğuk su içerisinde bekletilmelidir.
- 3) Salatada kullanılan gereçleri seçerken birbirlerini tat, renk ve yapı olarak tamamlamalarına dikkat edilmelidir.
- 4) Salatanın lezzet ve besin değerini artırmak için yapısına uygun sos kullanılmalıdır.
- 5) Salatanın görünüşünün doğal olması sağlanmalıdır.
- 6) Fazla abartılı dekorasyonlardan kaçınılmalıdır.
- 7) Salatayı süslerken kullanılan gereçlerin yenilebilir olmasına dikkat edilmelidir.
- 8) Salata yemek zamanına çok yakın bir sürede hazırlanmalıdır. Eğer bekletilmesi gerekiyorsa soğukta saklanmalıdır ve soğuk tabakta servis yapılmalıdır.