Технологическая карта

Наименование изделия: **Винегрет овощной**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель | 13,2 | 10 | 17,64 | 13,2 |
| Свекла | 8,6 | 6,8 | 11,4 | 9 |
| Морковь | 5,9 | 4,5 | 7,8 | 6 |
| Огурцы соленые | 13,5 | 13,5 | 22,8 | 18 |
|  |  |  |  |  |
| Масло растительное | 4,5 | 4,5 | 6 | 6 |
| Выход |  | 45 |  | 60 |

Химический состав данного блюда на 45 гр:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещес | | тва |  | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | Энерг. ценность, ккал |  |
| 0,57 | 4,59 |  | 3,3 | 57,13 | 0,74 |

Химический состав данного блюда на 60 гр:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещес | | тва |  | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | Энерг. ценность, ккал |  |
| 0,76 | 6,12 |  | 4,4 | 76,17 | 0,98 |

**Технология приготовления:**Свеклу варят в кожуре или запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, нарезают ломтиками толщиной 2×10 мм. Картофель очищают, нарезают ломтиками 2×10 мм, заливают (1/4 объёма) кипящей водой, закрывают крышкой и припускают до готовности (7 мин), отвар сливают, охлаждают. Морковь очищают, нарезают и припускают (отдельно от картофеля), отвар сливают, охлаждают. Огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками 1×6 мм. Картофель и морковь можно отварить в целом виде очищенными по отдельности, затем охладить и мелко нарезать. Овощи соединяют, заправляют нерафинированным растительным маслом, йодированной солью, хорошо перемешивают и готовый винегрет выносят на раздачу. Чтобы свекла не окрашивала другие овощи, ее заправляют отдельно, затем соединяют с овощами. Огурцы соленые можно заменить капустой квашеной полностью или частично. Капусту перебирают, мелко рубят. Если капуста кислая – промывают до рубки охлажденной кипяченой водой, откидывают на сите.

**Температура подачи:**14°С.

**Срок реализации:**не более 1 часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:**овощи аккуратно нарезаны, нарезка сохранилась, цвет и запах соответствуют виду овощей. Вкус в меру соленый. Винегрет уложен горкой. Консистенция вареных овощей – мягкая, сырых – слегка хрустящая.

﻿