



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 37

Винегрет овощной

Рецептура № 71

колонка _____

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Картофель	29	22		
Масса отварного картофеля		21		
Свекла	50	40		
Масса отварной свеклы		38		
Морковь	40	32		
Масса отварной моркови		31		
Огурцы солёные	15	8		
Капуста квашеная	14	8		
или Капуста свежая белокочанная*	16	13		
Масса капусты стертой с солью		8		
Лук репчатый	12	10		
Масло растительное	10	8		
Выход готового блюда		120		

* капусту белокочанную старого урожая использовать только до 1 марта

Технология приготовления

Варёные очищенные картофель, свеклу и морковь, солёные огурцы нарезают ломтиками. Нарезанную квашеную капусту промышленного производства отжимают, перебирают, крупные части дополнительно шинкуют или обработанную свежую белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой, посыпают солью и перетирают до выделения сока и мягкой консистенции. Подготовленные овощи соединяют и заправляют маслом растительным. Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками, капуста мелко нашинкована; винегрет заправлен маслом растительным

Цвет: Натуральный, свойственный овощами, входящим в состав винегрета

Вкус: Соответствующих овощей, умеренно солёный

Запах: Отварных овощей с ароматом растительного масла

Консистенция: Огурцов, капусты - хрустящая; картофеля, свеклы, моркови - мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,6	6,8	8,6	102	4,70