**Технологическая карта.**

**Винегрет.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Количество  | Последовательность приготовления | Посуда и инвентарь |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| свекла.jpegСвекла  | 1 шт. | очищенная свекла.jpegПромыть, сварить, остудить, очиститьсвекла нарез кубиками.jpegНарезать мелкими кубиками | кастрюля.jpgнож раздел.jpegдоска.jpeg |
| картофель.jpegКартофель  | 2 шт. | картофель нарез кубик.jpegПромыть, сварить, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками | кастрюля.jpgнож раздел.jpegдоска.jpeg |
| морковь.jpegМорковь  | 1 шт. | морковь порез кубик.jpegПромыть, сварить, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками | кастрюля.jpgнож раздел.jpegдоска.jpeg |
| огурцы соленые.jpegОгурцы соленые | 1 шт. | DSC02341.JPGНарезать мелкими кубиками | нож раздел.jpegдоска.jpeg |
| квашенная капуста.jpegСоленая капуста | 2 ст. ложки |  | стекл миска.jpeg |
| лук.jpeg | 1 шт. | лук нарез.jpegОчистить, промыть, мелко нарезать | нож раздел.jpegдоска.jpeg |
| зелень.jpeg | 1 пучок | нарез зелень.jpegПромыть, мелко нарезать | нож раздел.jpegдоска.jpeg |
| масло раст.jpeg | 2 ст. ложки | DSC02365.JPGСмешать все продукты и заправить маслом | ч ложка.jpegмиска.jpeg |