***Технология приготовления салата ( винегрет овощной ).***

1. Сваренные картофель, морковь, свеклу очистить от кожицы и нарезать

 тонкими ломтиками (толщина 1,5 – 2 мм ). Промытые и очищенные

 огурцы нарезать тонкими ломтиками, квашенную капусту отжать, лук

 нашинковать.

1. Соединить овощи, посолить, заправить растительным маслом ( свеклу

 отдельно ).

1. Винегрет уложить горкой в салатник, посыпать зеленью, украсить

 овощами.

 **Технологическая карта**

 ***Винегрет***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  *Наименование* *продукта* | *Масса, г* |  *Последовательность*  *приготовления* | *Посуда и инвентарь* |
|  Свекла |  46 | Сварить, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками | Кастрюля, нож, разделочная доска |
|  Картофель |  50 | Сварить, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками | Кастрюля, нож, разделочная доска |
|  Морковь |  20 | Сварить, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками | Кастрюля, нож, разделочная доска |
|  Огурцы соленые |  30 | Нарезать мелкими кубиками | Нож, разделочная доска |
| Капуста квашеная |  40 | Перебрать, нашинковать крупные куски | Нож, разделочная доска |
| Лук репчатый |  40 | Очистить, мелко нарезать | Нож, разделочная доска |
|  Зелень |  10 | Мелко нарезать | Нож, разделочная доска |
| Масло растительное |  30 | Смешать все продукты и заправить маслом | Столовая ложка, миска |

****