***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 |

****