**Приготовь винегрет по технологической карте**

**Технологическая карта. Винегрет**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Масса**  **(г)** | **Последовательность приготовления** | **Посуда и инвентарь** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 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 |

**Приготовь винегрет по технологической карте**

**Технологическая карта. Винегрет**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Масса**  **(г)** | **Последовательность приготовления** | **Посуда и инвентарь** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 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 |