

Технологическая карта 9

Винегрет

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изделие, г	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	30	21,1
Свекла в/с	20	16
Морковь в/с	12,5	10
Огурцы консервированные без уксуса	19	17
Горошек зеленый консервированный в/с	23	15
Лук репчатый	18	15
Соль йодированная	0,25	0,25
Кислота лимонная	100	100
Масло подсолнечное ДП	6	6
Выход		100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,6	10,2	6,04	131	7,15

Технология приготовления

Овощи промыть в проточной воде. Свежий неочищенный картофель поместить в кипящую воду, отварить до готовности. Морковь отварить в кожуре. Свеклу также отварить в кожуре, при варке добавить лимонную кислоту. Вареные охлажденные картофель, морковь, свеклу очистить, нарезать мелкими кубиками, огурцы нарезать тонкими ломтиками. Репчатый лук вымыть, почистить, нашинковать. Горошек проварить в собственном отваре в течение пяти минут после закипания, затем откинуть на дуршлаг, дать отвару стечь и охладить до температуры 8-10°С. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль, подсолнечное масло и перемешать.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: не более двух часов в незаправленном виде при температуре 4±2°С.