

Технологическая карта № ТК48

Номер рецептуры:

Наименование блюда : **\*\*Винегрет с сельдью \*КРАСНОЕ СОЛНЫШКО**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.								
	Детсад								
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	
Селедка сл.соленая	34	15.5							
Картофель	25	15							
Свекла	15.7	11.78							
Огурцы соленые	9.1	7.6							
Лук репчатый	8.75	6.55							
Морковь	7.7	5.78							
Масло растительное	3	3							
<b>В Ы Х О Д</b>		60							

**Технология приготовления:**

Свеклу варят в кожуре до готовности или запекают в жарочном шкафу, до готовности,охлаждают нарезают ломтиками 2\*10 мм. Картофель очищают нарезают ломтиками 2\*10 мм, заливают (1/4 объема) кипящей водой,закрывают крышкой и припускают до готовности (7 минут),отвар сливают, охлаждают. Морковь очищают, нарезают и припускают (отдельно от картофеля), отвар сливают,охлаждают. Огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками 1\*6 мм. Лук репчатый нарезают мелким кубиком (рубят), бланшируют (ошпаривают). Картофель и морковь можно отварить в целом виде,очищенными по отдельности, затем охладить и мелко нарезать. Овощи соединяют, заправляют растительным маслом, йодированной солью, хорошо перемешивают. Чтобы свекла не окрашивала другие овощи,ее заправляют отдельно, затем соединяют с овощами. Огурцы соленые можно заменить квашеной капустой полностью или частично. Капусту перебирают, мелко рубят. Если капуста кислая- промывают до рубки охлажденной кипяченной водой,откидывают на сито. Сельдь разделяют на филе, нарезают небольшими ломтиками 1\*6 и соединяют с овощами.

Температура подачи от 10 до 14\*С

**Срок реализации** не более одного часа с момента приготовления.

**Требование к качеству:** Винегрет уложен горкой.

Овощи аккуратно нарезаны,нарезка сохранилась.

Цвет и запах соответствует виду используемых овощей.

Вкус в меру соленый.

Консистенция вареных овощей-мягкая,сырых-слегка хрустящая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда:**

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность,ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Детсад	60	3.34	4.41	4.55	71.26	23.6	0.61	0.03	0.14	5.5

Источники, используемые при составлении: