

Технологическая карта № **ТК48**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Если							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Селедка сл.соленая	28.5	10						
Картофель	18	8						
Свекла	10.7	8.03						
Огурцы соленые	6.1	4.6						
Лук репчатый	6.75	4.55						
Морковь	6	3.58						
Масло растительное	2	2						
<b>В ы х о д</b>	40							

**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 квашенной 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	Углево- д, г	Энерг.цен- ность,ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Если	40	2.13	2.91	2.71	45.49	15.21	0.38	0.02	0.08	3.27

Источники, используемые при составлении: