

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)  
№ 31.01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Винегрет овощной

Номер рецептуры: 67

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников  
100г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порц.	
	Брутто, г	нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	288	210 (вар. очищ.)	2,88	2,1
Свекла	191	150	1,91	1,5
Морковь	126	100	1,26	1,0
Огурцы соленые	402	300	4,02	3,0
Масло растительное	10	10	0,1	0,1
Соль	2,4	2,4	0,24	0,24
Пук репчатый	170	150	1,7	1,5
Выход	-	1000	-	10,0

100г.

Белки (г):	5,4
Жиры (г):	4,0
Углеводы (г):	16,5
Энергетическая ценность (ккал):	82,8

Ca (мг):	64,4
Mg (мг):	66
Fe (мг):	0,6
C (мг):	

## Технология приготовления:

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, нашинкованную капусту перебирают, шинкуют и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см, а репчатый - полукольцами. Приготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают. *Заправляют уксусом.*  
Температура подачи 8-10град С.

Внешний вид: овощи нарезаны мелким ломтиком, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет продуктов, входящих в состав блюда:

Вкус: продуктов, входящих в состав блюда.

Запах: продуктов, входящих в состав блюда. Без посторонних привкуса и запаха.

Реализация не более 1ч. с момента приготовления. Хранить не более 4 часов.



Секретов Игорь Александрович