**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

**МКОУ «Гутатлинская СОШ»**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Винегрет овощной**

Номер рецептуры: 67

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2005,

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **1 порция** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Картофель | 30 | 23 |
| Свекла | 30 | 27 |
| Морковь | 20 | 17 |
| Фасоль | 20 | 9 |
| соль | 1 | 1 |
| Масло растительное | 7 | 7 |
| ВЫХОД: | **60** | |

***Технология приготовления:***

Отварные очищенные картофель, свеклу, морковь, нарезают мелкими ломтиками. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают..

В винегрет можно добавлять от 5 до 10 г. припущенного зеленого горошка

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* овощи нарезаны мелкими ломтиками, 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 блюд