

Учебная практика по МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

**УП № 5: Приготовление винегретов: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.**

## **Винегрет овощной**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Винегрет овощной***

### **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Винегрет овощной вырабатываемое объектом общественного питания.

### **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Картофель свежий продовольственный	21,1	21,1
	30,1	21,1
<b>Масса картофеля отварного:</b>	–	<b>20,5</b>
Свекла свежая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Свекла столовая свежая	16	16
	20	16
<b>Масса свеклы отварной:</b>	–	<b>15,2</b>
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Морковь столовая свежая	10	10
	12,5	10

<b>Масса моркови отварной:</b>	–	<b>9,95</b>
Огурцы консервированные	19	17
Горошек зеленый консервы	23	15
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Лук репчатый свежий	15 17,8	15 15
Масло подсолнечное рафинированное	10	10
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Кислота лимонная	0,1	0,1
<b>Выход:</b>	–	<b>100</b>

#### **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Очищенные овощи промывают в проточной воде. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течение 5-7 минут, отвар сливают. Овощи отваривают (при варке свеклы добавляют лимонную кислоту).

Вареные охлажденные картофель, морковь, свеклу нарезают мелкими кубиками, огурцы консервированные (без уксуса) нарезают тонкими ломтиками, лук репчатый шинкуют.

Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару и охлаждают до температуры 8-10°C.

Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль поваренную йодированную, масло растительное и перемешивают.

#### **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

**Температура подачи:** 14±2°C.

**Срок реализации:** незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ ), заправленного – не более 30 минут с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Характерный данному блюду.

Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

### 6.2 Микробиологические и физико-химические показатели:

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза “О безопасности пищевой продукции”(ТР ТС 021/2011)

## 7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы

1,57	10,18	6,7
------	-------	-----

Энергетическая ценность (ккал)
129,23

Сделайте винегрет. Скиньте пошаговые фото приготовления его.

Оправлять на эл. почту [elena.grofel@yandex.ru](mailto:elena.grofel@yandex.ru) или в ВК