|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование изделия:** | **ВИНЕГРЕТ** |
| **Наименование продукта** | **Вес брутто\*****на 1 порцию** | **Количество в объемных мерах** **на 3 порции** | **Технология приготовления** | **Оборудование, посуда, инструменты, приспособления** |
| Картофель | 29 | 1 ср. шт. | Овощи промыть. | ХолодильникПлитаКастрюля – 1 шт.Доски З, ОС, ОВНожи ОС, ОВЁмкости для компонентов – 5 шт.Тарелки для закусок – 3 шт. |
| Свёкла | 20 | 1 ср.шт. | Картофель, свёклу, морковь сварить в кожуре. |
| Морковь | 13 | 1 ср.шт. | Огурцы очистить. Капусту перебрать, отжать, нарезать. |
| Огурцы солёные | 19 | 1 ср.шт. | Лук зелёный нашинковать, репчатый нарезать кубиками |
| или капуста квашеная | 22 | 70 грамм | или ломтиками. |
| Лук зелёный | 19 | 3 пера | Картофель, свёклу, морковь нарезать кубиками или ломтиками. |
| или лук репчатый | 18 | 1 ср.шт. | Свёклу заправить маслом отдельно. |
| Масло растительное | 10 | 2 ст. ложки | Все компоненты соединить и заправить маслом. Охладить. |
| - | - | - | Можно добавить горошек 10 грамм, |
| **Выход\*\*** | **100** | **300** | за счёт уменьшения массы огурцов. |
| **Иллюстрация готового изделия****винегрет** |

\* - **вес брутто** – вес в граммах неочищенного ингредиента или продукта с упаковкой

\*\* - **выход** - вес готового изделия в граммах, блюда с учётом потерь при тепловой обработке