

Щукин Александр Николаевич  
обучающийся 1 курса,  
Профессия 16675 Повар

Руководитель:  
Матвеева Валентина Ефимовна,  
методист, преподаватель, мастер п/о

**Конкурс «Разноцветный мир»**  
**Номинация: «Художественное творчество»**

Я, Щукин Александр обучаюсь по профессии Повар. На уроках учебной и производственной практики, мы готовим холодные блюда и закуски. Все считают, что винегрет, самое распространённое русское блюдо. Его часто готовят в повседневной жизни в домашних условиях, на праздники.

Технология приготовления имеет много секретов и тонкостей. Основой блюда является свёкла, которую соединяют с маслом растительным, чтобы меньше окрашивались овощи. На самом деле, для его приготовления можно использовать различные продукты по цветовой гамме, но главное в приготовлении салатов или винегретов правильно сварить овощи, не переварить их. Нарезать овощи по размерам - это своего рода творчество или искусство, является – основой в технологическом процессе.

Подбор посуды, подача винегрета имеет немаловажное значение. В зависимости от типа предприятия, места его расположения, для подачи используют тарелки, креманки, фужеры, блюда, декоративную посуду в зависимости от национальных особенностей.

Сельдь можно просто нарезать брусочками или кубиками. Но Валентина Ефимовна, наш педагог и мастер п/о, показала нам, что сельдь можно нарезать тонкими пластинками, наискось или под углом и уложить в виде розочки, украсить зеленью. Художественное вырезание из овощей или фруктов, оформление блюд – это карвинг. Такой винегрет вызывает аппетит. Подают выходом от 100 до 150г.

Организация ФКПОУ № 166  
Предприятие столовая 1

**Технологическая карта № 1**  
**Винегрет овощной с сельдью**

Наименование блюда (изделия)  
Рецептура № 134 Колонка \_\_\_\_\_ Сборник М.: ДеЛи плюс, 2013

№ п/п	Наименование продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса готового продукта, г	Масса на количество порций, кг				
					10	20	50	100	200
1	Картофель	28,9	21*						
2	Свекла	19,1	15*						
3	Морковь	12,6	10						
4	Огурцы соленые	18,8	15						
	или капуста квашеная	21,4	15						
5	Лук зеленый	18,8	15						
	или лук репчатый	17,9	15						
6	Заправка для салатов № 1042 шли масло растительное	10	10						
7	Соль	3	3						
8	Сельдь	52	25						
	Выход на 1 порцию	-		100/25					



• овощи в очищенном виде

### **Технология приготовления**

Вареные очищенные картофель, свёклу и морковь, очищенные солёные огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют, зеленый лук нарезают кусочками длиной 1—1.5 см, а репчатый - полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку (смесь: вода, масло растительное, соль, перец молотый, сахар) или масло растительное перемешивают; чтобы винегрет не окрашивался в цвет свёклы, ее необходимо перед перемешиванием заправить растительным маслом. В винегрет можно добавлять от 5 до 10 г зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид* - овощи нарезаны ломтиками, лук - полукольцами, капуста нашинкована. Салат выложен в салатник, заправлен растительным маслом, сверху уложено филе сельди, оформлен зеленью.

*Вкус и запах* - приятные; вкус кисловатый, в меру соленый, островатый, аромат сельди.

*Цвет* - свойственный окраске входящих в состав салата овощей, слегка розовый (от свеклы).

**Зав. производством** \_\_\_\_\_ /В. Е. Матвеева/

**Технолог** \_\_\_\_\_ /А. Н. Щукин/