

**Конкурс
профессионального
мастерства
«Город мастеров»
по профессии «Повар»**

Участники конкурса

№ п/п	Конкурсант	Группа
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		

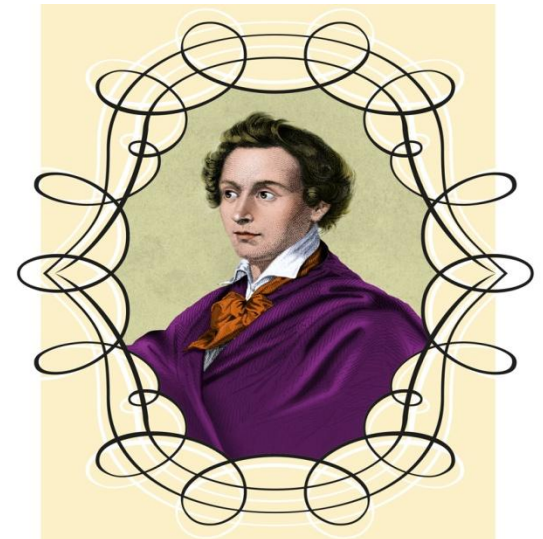


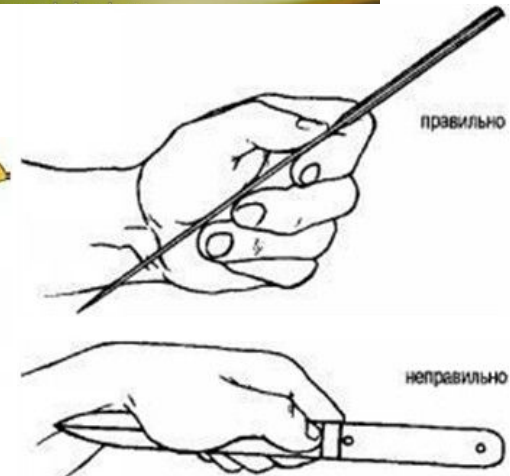
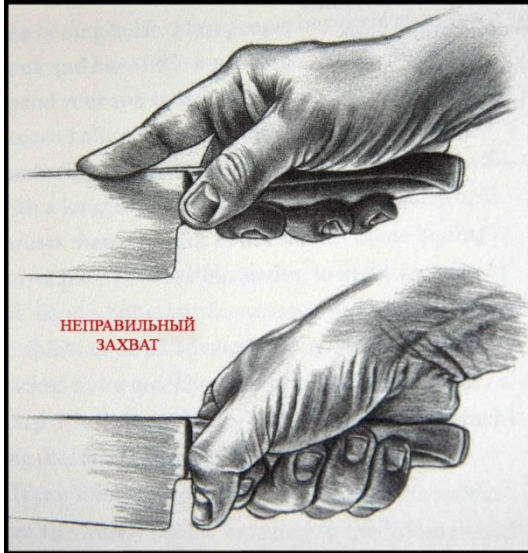
ВИНЕГРЕТЫ (от фр. vinaigre — уксус; vinaigre — то, что сбрызнуто уксусом) - салаты из варёных овощей, солёных огурцов и репчатого лука, заправленные салатной заправкой или майонезом.



Название "винегрет" появилось в царствование Александра I.

Работавший в дворцовой кухне знаменитый французский повар Антуан Карем, наблюдая за работой русских поваров, заинтересовался приготовлением неизвестного ему салата. Увидев, что готовое блюдо повара поливают уксусом, Карем, указывая на него, спросил: "Винегр?" (по-французски *vinaigre* - уксус). Поварам показалось, что он произнес название блюда, и они согласно закивали головами: "Винегрет, винегрет..." Так в царском меню появилось новое название блюда, которое, выйдя за пределы дворца, упростилось до неузнаваемости и скоро стало обычной закуской русских людей.





Приготовление винегрета овощного



Организация: АУ «Сургутский политехнический колледж»

Предприятие: _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: «Винегрет овощной» рецептуры № 75

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на 3 порцию (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
1	Картофель	58	42			<p><u>Отварить овощи в кожуре, охладить, очистить. Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, огурцы нарезают ломтиками или кубиками, зеленый лук шинкуют, а репчатый лук – полукольцами. Свеклу предварительно отдельно заправить растительным маслом для сохранения окраски. Подготовленные овощи соединяют, добавляют соль, перец, масло растительное, перемешивают.</u></p> <p><u>Подача:</u> подают винегрет на блюдах, украшают зеленью и входящими продуктами.</p> <p><u>Температура подачи:</u> 10° -12° С</p> <p><u>Срок хранения:</u> в течение 1 часа</p> <p><u>Требования к качеству:</u> <u>Внешний вид:</u> овощи должны соответствовать форме нарезки <u>Консистенция:</u> овощей упругая, зелень свежая, не увядшая. <u>Вкус:</u> острый, соответствующий вареным овощам, соленым огурцам <u>Цвет:</u> светло - красный <u>Запах:</u> соответствует набору входящих продуктов</p>
2	Свекла	38	30			
3	Морковь	25	20			
4	Огурцы соленые	38	30			
5	Лук зеленый или репчатый	38 36	30 30			
6	Зеленый горошек консервированный	10	10			
7	Масло растительное	20	20			
8	Перец молотый	0,1	0,1			
9	Соль	2	2			
10	Зелень	3	2			
11						
12						
15						
16						
17						
18						
19						
Выход				210		

Составил студент СПК гр№ _____

1. Первичная обработка овощей, входящих в блюдо
2. Тепловая обработка овощей
3. Охлаждение
4. Очистка от кожуры
5. Нарезка овощей
6. Заправка.
Перемешивание
7. Оформление и подача на стол



Технологический процесс приготовления винегрета ОВОЩНОГО



Шаг 1

Картофель и морковь хорошо промывают и варят до готовности 20-25 минут



Шаг 2

Свёклу промывают щёткой и варят 60-75 минут.



Технологический процесс приготовления винегрета ОВОЩНОГО

Шаг 3

Варёные овощи
охлаждают.

Шаг 4

... очищают и нарезают ломтиками
или кубиками.



Технологический процесс приготовления винегрета ОВОЩНОГО

Шаг 5

Лук нарезают мелкими кубиками или полукольцами.



Шаг 6

Солёные огурцы нарезают ломтиками или кубиками.



Шаг 8

Вводят растительное масло, салатную заправку или майонез и перемешивают.

Шаг 8

Винегрет выкладывают на тарелку горкой.





Способы оформления винегретов



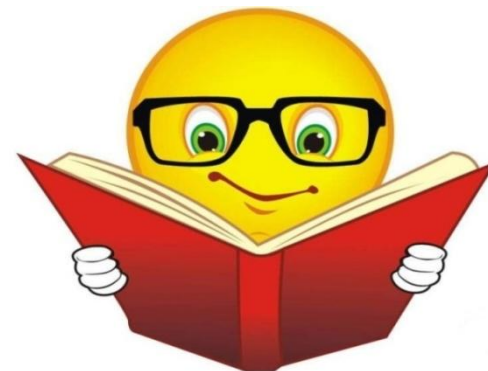
Внешний вид – овощи нарезаны

тонкими ломтиками или мелкими кубиками;

Цвет – светло-красный или ярко-розовый;

Вкус – острый, соответствующий варёным овощам, солёным огурцам или квашенной капусте;

Консистенция – варёных овощей – мягкая, огурцов и капусты квашенной – твёрдая и хрустящая.



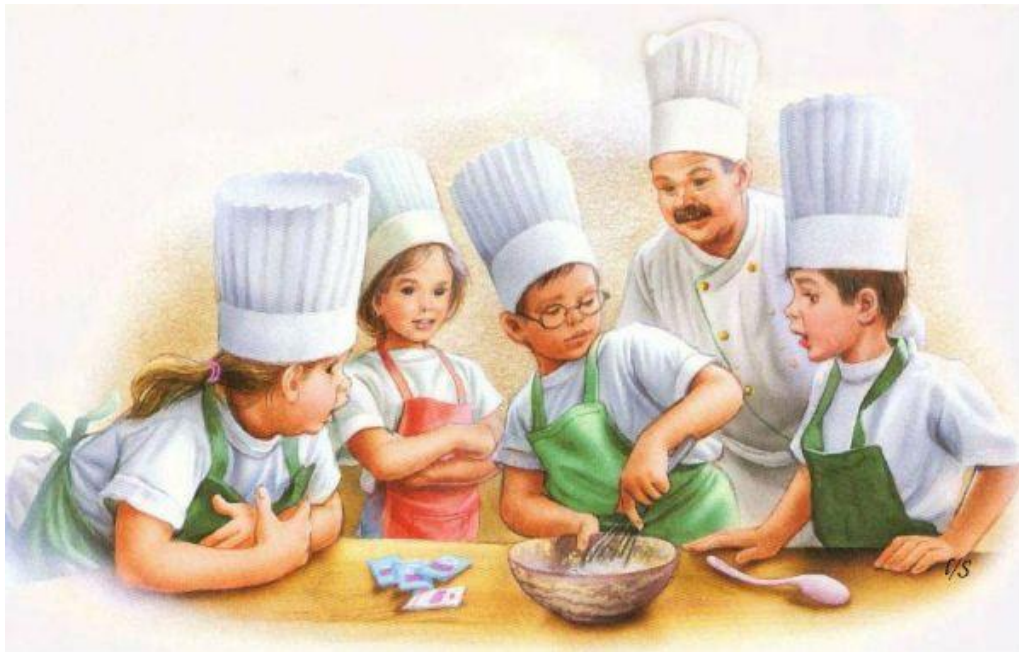
**Мы сегодня на обед
Приготовим винегрет:**

**Свёклу красную, морковку,
Отправляем печь в духовку,
А картофель с кожурой
Сварим в котелке с водой.**

**Всё горячее остудим.
Мелко овощи изрубим
Жёлтый перец, лук зелёный
И огурчик к ним солёный.**

**Масло постное вливаем,
Хорошо перемешаем.
Собрались все краски лета
В жёлтой миске с винегретом.**





Желаем удачи