

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

## Участники конкурса

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

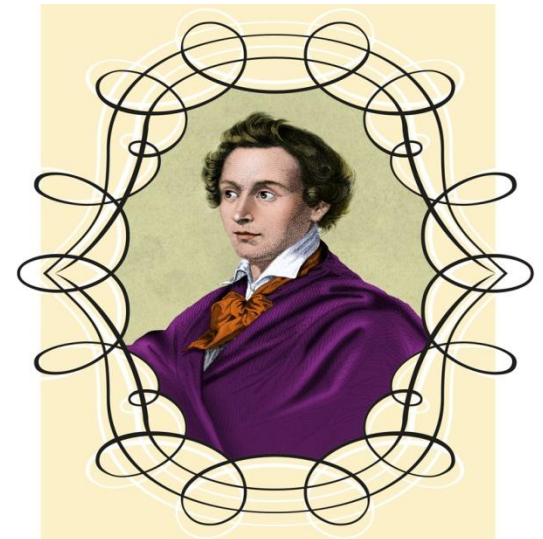


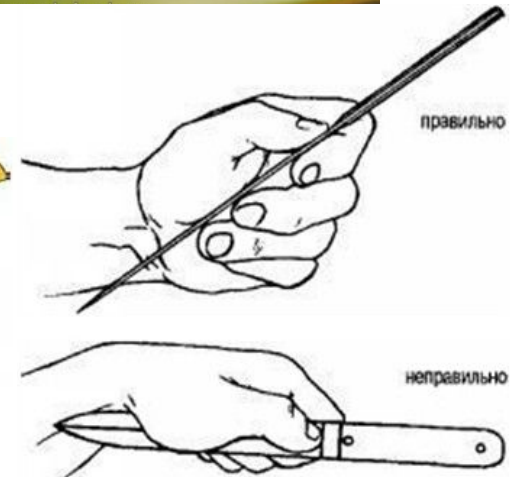
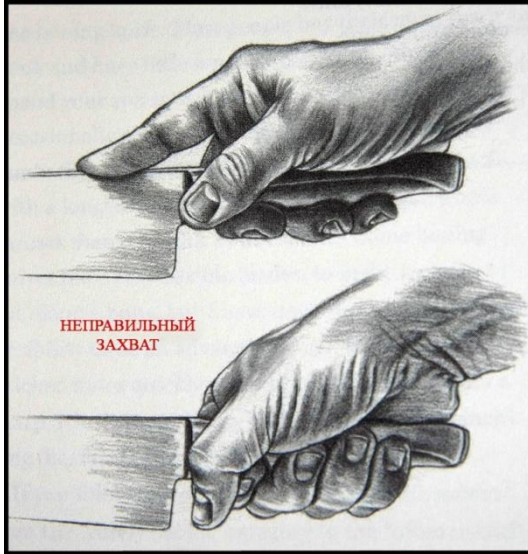
**ВИНЕГРЕТЫ** (от фр. vinaigre — уксус; vinaigre — то, что сбрызнуто уксусом) - салаты из варёных овощей, солёных огурцов и репчатого лука, заправленные салатной заправкой или майонезом.



### 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							
<b>Выход</b>				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.



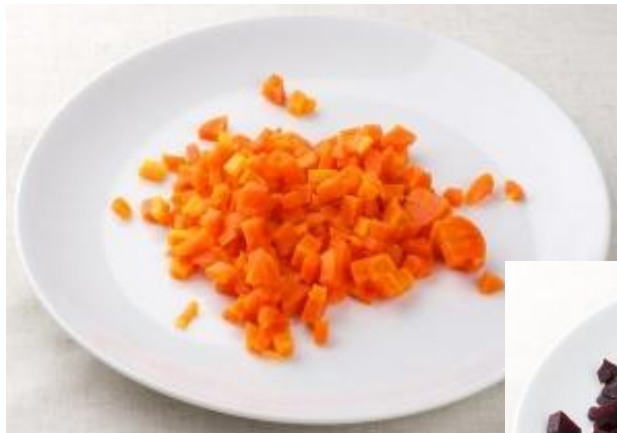
# Технологический процесс приготовления винегрета ОВОЩНОГО

## 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



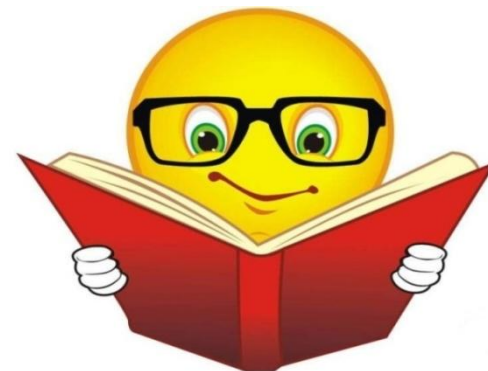
**Внешний вид** – овощи нарезаны

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:**

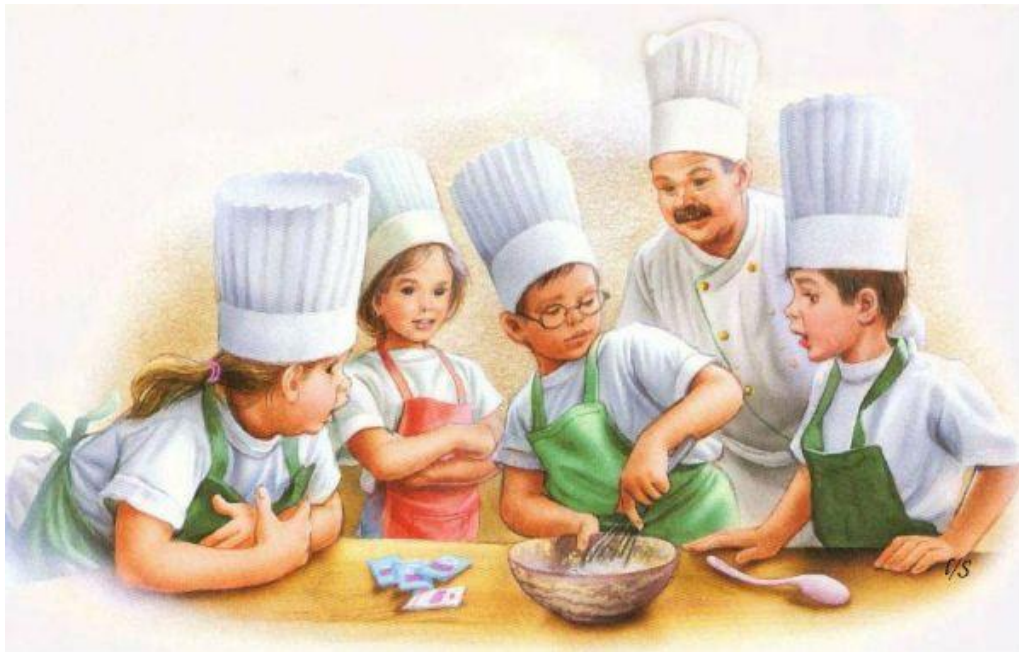
**Свёклу красную, морковку,  
Отправляем печь в духовку,  
А картофель с кожурой  
Сварим в котелке с водой.**

**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**