

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28.

Винегрет.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г			Ккал
	брутто	нетто	белки	жиры	углевод	
Картофель	100	50				
Морковь	50	25				
Свекла	100	50				
Лук	10	8				
Соленые огурцы	50	30				
Зеленый горошек	30	20				
Масло растительное	3	3				
Всего			1,89	15.21	12.48	232.4

Технология приготовления:

Овощи промываются и отвариваются. Очищенные овощи режутся кубиками, перемешиваются и заправляются маслом и солью. Температура подачи 14 ° С.

Требования к качеству:

Овощи сохранили свою форму. Цвет красноватый.