**02 июня 2020**

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**ПМ 04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Занятие 17. Приготовление горячих напитков.

Учебно – производственная работа:

* Кофе черный.
* Кофе на молоке (по-венски, по -варшавски).
* Шоколад.
* Какао с молоком

**Ход работы:**

1. Ознакомиться с технологическими картами.
2. Подготовить рабочее место.
3. Во время работы соблюдать правила техники безопасности.
4. Провести подготовку продуктов.
5. Приготовить и украсить блюдо.
6. Рассчитать количество продуктов на 5 порций, заполнить технологическую карту.
7. Сделать фото отчет.

**Технологические карты**

Жареные кофейные зерна размалывают на специальных мельницах (кофемолках). Размалывать кофе рекомендуется непосредственно перед приготовлением напитка, так как молотый кофе быстро теряет аромат. Следует учитывать, что кофе крупного помола лучше сохраняет аромат, чем мелко молотый, легче отстаивается от гущи и напиток получается более прозрачным. Для приготовления кофе по-восточному, подаваемого вместе с гущей, зерна следует измельчать очень тонко; они должны проходить через металлическое сито с размером ячеек 0,63 или 0,40 мм или через более частое сито.

На предприятиях «Люкс» и высшей категории для приготовления кофе черного используют только полуавтоматические кофеварки типа «Экспресс» или специальные кофейники.

На предприятиях I, II, III категории используют также электрокофеварки.

Высококачественный кофе готовится в кофеварках типа «Экспресс». Процесс приготовления напитка в аппарате производится в соответствии с имеющейся при нем инструкцией и продолжается не более 1 мин.

Перед приготовлением кофе в специальных кофейниках их предварительно ополаскивают кипятком, всыпают молотый кофе (по норме), заливают кипятком и дают отстояться в течение 5-8 мин.

При изготовлении в электрокофеварках кофе закладывают из расчета на 1 л напитка. Молотый кофе насыпают в сетку аппарата за 5-6 мин до закипания воды. В процессе варки из кофе экстрагируются вкусовые и ароматические вещества. Для улучшения вкуса напитка кофе оставляют в аппарате на 5-8 мин.

Готовый кофе наливают в кофейники, либо непосредственно в кофейные чашки, стаканы с подстаканниками или без них и подают.

Растворимый кофе готовят только в кофейниках по мере спроса. Кофе заливают кипятком и размешивают.

Можно использовать кофе натуральный растворимый, расфасованный в пакетики.

Кофе черный отпускают по 100 мл, отдельно подают сахар в количестве 15 г, а также лимон массой нетто 7 г. В зависимости от спроса кофе можно отпускать по 200 мл.

Кофе на молоке, молоке сгущенном, из консервов, кофейный напиток отпускают по 200 мл.

**014. Кофе черный 1-й вариант (для кофеварки типа «Экспресс»)**

|  |  |
| --- | --- |
| 1014. Кофе черный 1-й вариант (для кофеварки типа «Экспресс») | НЕТТО |
| Кофе натуральный | 6 |
| ***Выход:*** | ***100*** |

**Кофе черный 2-й вариант**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Кофе черный 2-й вариант | I | II и III |
| НЕТТО | НЕТТО |
| Кофе натуральный | 60 | 40 |
| Вода | 1140 | 1100 |
| или кофе натуральный растворимый | 20 | 10 |
| Вода | 1030 | 1030 |
| ***Выход:*** | ***1000*** | ***1000*** |

**1019. Кофе на молоке по-варшавски**

|  |  |
| --- | --- |
| 1019. Кофе на молоке по-варшавски | I |
| НЕТТО |
| Кофе натуральный | 8 |
| или кофе натуральный с цикорием | 8 |
| Вода | 120 |
| Сахар | 25 |
| Молоко топленое | 100 |
| Молоко для пенок | 25 |
| ***Выход:*** | ***200/51*** |

|  |
| --- |
| 1 Масса пенок, получаемых из 85 г молока.  В процеженный кофе черный добавляют сахар, горячее топленое молоко и доводят до кипения.  Перед подачей в кофе кладут горячую молочную пенку, снятую при топлении молока. |

**1025. Какао с молоком**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1025. Какао с молоком | I | II | III |
| НЕТТО | НЕТТО | НЕТТО |
| Какао-порошок | 35 | 25 | 20 |
| Молоко | 900 | 650 | 500 |
| Вода | 140 | 400 | 550 |
| Сахар-песок | 150 | 125 | 100 |
| ***Выход:*** | ***1000*** | ***1000*** | ***1000*** |

|  |
| --- |
| Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения. |

# 1029. Шоколад

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1029. Шоколад | I | II |
| НЕТТО | НЕТТО |
| Шоколад | 12 | 10 |
| Сахар | 30 | 25 |
| Молоко | 180 | 130 |
| Вода | 30 | 80 |
| ***Выход:*** | ***200*** | ***200*** |

|  |
| --- |
| Для приготовления напитка используют шоколад в порошке или в плитках, которые предварительно измельчают. Готовят так же, как и какао  ([рец. № 1025](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/15_napitki/3_kakao/1.html)). |

**03 июня 2020**

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**ПМ 04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Занятие 18. Проверочные работы.

ЗАДАНИЕ: Выполнить комплексную работу.

**Ход работы:**

1. Выбрать блюдо
2. Ознакомиться с технологическими картами.
3. Подготовить рабочее место.
4. Во время работы соблюдать правила техники безопасности.
5. Провести подготовку продуктов.
6. Приготовить и украсить блюдо.
7. Рассчитать количество продуктов на 5 порций, заполнить технологическую карту.
8. Сделать фото отчет.

**Список блюд для проверочных работ**

|  |
| --- |
| 1. Компот из свежих плодов и ягод. 2. Компот из яблок и слив |
| 1. Компот из сухих фруктов и ягод. 2. Компот из консервированных фруктов |
| 1. Кисель из свежих ягод. 2. Кисель из яблок. 3. Кисель из молока. |
| 1. Желе из плодов и ягод свежих. 2. Желе яблочное 3. Желе из молока. 4. Многослойное желе. |
| 1. Яблоки с рисом. 2. Яблоки в тесте. 3. Шарлотка с яблоками |
| 1. Гренки с плодами и ягодами. 2. Блинчики с вареньем. 3. Омлеты сладкие. |
| 1. Панкейки. 2. Брауни. |

**Ссылка** [**https://interdoka.ru/kulinaria/1982/**](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/) **для технологических карт**

**04 июня 2020**

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Тема 1. Приготовление холодных соусов.

Учебно – производственная работа:

* Заправка салатная.
* Соус майонез.
* Маринад овощной.
* Соус хрен
* Горчица столовая

**Ход работы:**

1. Ознакомиться с технологическими картами.
2. Подготовить рабочее место.
3. Во время работы соблюдать правила техники безопасности.
4. Провести подготовку продуктов.
5. Приготовить соус.
6. Рассчитать количество продуктов на 100 г, заполнить технологическую карту.
7. Сделать фото отчет.

**Технологические карты**

**884. Соус майонез1**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 884. Соус майонез1 | I | | II | | III | |
| БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Масло растительное | 750 | 750 | 563 | 563 | 375 | 375 |
| Яйца (желтки) | 6 шт. | 96 | 4½ шт. | 72 | 3 шт. | 48 |
| Горчица столовая | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| Сахар | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Уксус 3%-ный | 150 | 150 | - | - | - | - |
| Бульон | - | - | - | 300 | - | 500 |
| Уксус 9%-ный | - | - | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Мука пшеничная | - | - | 25 | 25 | 25 | 25 |
| ***Выход*** | ***-*** | ***1000*** | ***-*** | ***1000*** | ***-*** | ***1000*** |

|  |
| --- |
| 1 Готовят только при отсутствии майонеза промышленного производства.  В растертые сырые желтки с солью, сахаром и горчицей постепенно тонкой струйкой при непрерывном одностороннем помешивании вливают масло растительное. Когда масло соединится с желтками и смесь превратится в густую однородную массу, вливают уксус (по I колонке). В соус, приготавливаемый по II и III колонкам, добавляют процеженный остывший соус белый. Муку для соуса белого прогревают без жира, не допуская изменения цвета, охлаждают, затем разводят холодным бульоном, смешанным с уксусом, доводят до кипения и охлаждают. Вместо муки можно употреблять крахмал картофельный или маисовый (кукурузный). |

Желтки сырых яиц отделяют от белков. Растительное масло охлаждают, чтобы оно лучше разбивалось на мелкие жировые шарики (эмульгировало). Желтки помещают в неокисляющуюся посуду, добавляют горчицу, соль, сахар и хорошо растирают.

В полученную смесь вводят при непрерывном взбивании растительное масло небольшими порциями и продолжают взбивать до полного соединения масла. Добавляют уксус, перемешивают, после чего соус становится светлее.

Майонез представляет собой эмульсию, в которой растительное масло находится в виде очень мелких жировых шариков, образующихся при взбивании. При недостаточном взбивании и долгом хранении шарики масла соединяются между собой и выступают на поверхности соуса. Этот процесс называют отмасливанием. Чтобы восстановить отмаслившийся майонез, его вновь взбивают с желтками яиц. Более стойким получается соус, приготовленный во взбивальной машине. Благодаря эмульсионному состоянию, майонез легко усваивается.

Майонез можно приготовить с добавлением белого соуса. Муку для белого соуса прогревают без жира, не допуская изменения цвета, охлаждают, разводят смесью холодного бульона с уксусом, доводят до кипения, затем охлаждают. Муку можно заменить картофельным или кукурузным крахмалом.

Майонез используют для приготовления салатов, винегрета, бутербродов, мясных блюд, производных соусов.

**892. Маринад овощной с томатом**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 892. Маринад овощной с томатом | I | | II | | III | |
| БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Морковь | 438 | 350 | 625 | 500 | 750 | 600 |
| Лук репчатый | 298 | 250 | 238 | 200 | 179 | 150 |
| или лук порей | 329 | 250 | 263 | 200 | - | - |
| Петрушка (корень) | 67 | 50 | - | - | - | - |
| или сельдерей (корень) | 74 | 50 | - | - | - | - |
| Томатное пюре | 300 | 300 | 200 | 200 | 150 | 150 |
| Масло растительное | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| Уксус 3%-ный | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 |
| Сахар | 35 | 35 | 30 | 30 | 25 | 25 |
| Бульон рыбный или вода | 100 | 100 | 100 | 100 | 120 | 120 |
| ***Выход*** | ***-*** | ***1000*** | ***-*** | ***1000*** | ***-*** | ***1000*** |

|  |
| --- |
| Овощи нарезают соломкой, пассеруют на масле растительном, затем добавляют томатное пюре и пассеруют еще 7-10 мин. После этого вводят бульон рыбный или воду, уксус, душистый перец горошком, гвоздику, корицу лист, соль, сахар. |

Овощи (морковь, лук, петрушка) нарезают тонкой соломкой и пассеруют на растительном масле до пол у готовности. Добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать при помешивании еще 10 мин. Вливают в овощи уксус, закладывают лавровый лист, перец горошком, соль, сахар, перемешивают и, если маринад слишком густой, добавляют процеженный рыбный бульон.

Проваривают при слабом кипении 15... 20 мин, охлаждают и хранят в неокисляющейся посуде. Маринад используют для блюда «рыба под маринадом». Кроме перечисленных продуктов, в состав маринада могут входить белые коренья — петрушка, сельдерей, пастернак, а также лук-порей. Чтобы маринад был более ароматным, в него добавляют гвоздику и корицу.

Приготавливают маринад и без томата (белый маринад). В качестве загустителя в него вводят в конце варки муку или картофельный крахмал. Для маринада овощи можно нарезать звездочками или гребешками. В состав маринада может входить свекла.

**895. Заправка для салатов**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 895. Заправка для салатов | I | | II | | III | |
| БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Масло растительное | 500 | 500 | 350 | 350 | 250 | 250 |
| Уксус 3%-ный | 500 | 500 | 650 | 650 | 750 | 750 |
| Сахар | 40 | 40 | 45 | 45 | 50 | 50 |
| Перец черный молотый | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Соль | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| ***Выход*** | ***-*** | ***1000*** | ***-*** | ***1000*** | ***-*** | ***1000*** |

|  |
| --- |
| Заправку для салатов приготавливают из смеси растительного масла и уксуса с добавлением соли, сахара и перца черного молотого.  Заправку используют для салатов и винегретов. |

**891. Соус хрен**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 891. Соус хрен | 1-й вариант | | 2-й вариант | | 3-й вариант | |
| БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Хрен (корень) | 547 | 350 | 469 | 300 | 469 | 300 |
| Уксус 9%-ный | - | - | 250 | 250 | 250 | 250 |
| Свекла | - | - | 255 | 2001 | - | - |
| Сметана | 650 | 650 | - | - | - | - |
| Сахар | 15 | 15 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Соль | 15 | 15 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Вода (кипяток) | - | - | 250 | 250 | 450 | 450 |
| ***Выход*** | ***-*** | ***1000*** | ***-*** | ***1000*** | ***-*** | ***1000*** |

|  |
| --- |
| 1 Масса вареной очищенной свеклы.  По первому варианту в сметану добавляют натертый хрен и заправляют солью и сахаром. По второму и третьему вариантам натертый хрен заваривают кипятком, накрывают крышкой и дают остыть, затем добавляют соль, сахар и разводят уксусом. В готовый соус хрен (второй вариант) добавляют вареную натертую свеклу.  Подают соус к мясным и рыбным холодным блюдам. |

**898. Горчица столовая**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 898. Горчица столовая | БРУТТО | НЕТТО |
| Горчица сухая (порошок) | 290 | 290 |
| Вода | 490 | 490 |
| Уксус 9%-ный | 200 | 200 |
| Сахар | 45 | 45 |
| Масло растительное | 25 | 25 |
| Соль | 35 | 35 |
| Корица | 0,1 | 0,1 |
| Гвоздика | 0,1 | 0,1 |
| ***Выход*** | ***-*** | ***1000*** |

|  |
| --- |
| В горячую воду добавляют сахар, соль, корицу, гвоздику, лавровый лист и варят до полного растворения сахара и соли. Полученный отвар процеживают, охлаждают, после чего в него добавляют уксус и размешивают. Горчичный порошок просеивают, смешивают с отваром (50%) и тщательно растирают. Массу периодически перемешивают. В горчицу добавляют остальной отвар и масло растительное. Для того, чтобы горчица была хорошего качества, необходимо дать ей созреть в течение суток. Допускается приготовление горчицы столовой без корицы и гвоздики. |

**05 июня 2020**

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Тема 2. Приготовление масляных смесей

Учебно – производственная работа:

* Масло зеленое.
* Масло селедочное.
* Масло сырное.
* Масло розовое

**Ход работы:**

1. Ознакомиться с технологическими картами.
2. Подготовить рабочее место.
3. Во время работы соблюдать правила техники безопасности.
4. Провести подготовку продуктов.
5. Приготовить и украсить блюдо.
6. Рассчитать количество продуктов на 100г, заполнить технологическую карту.
7. Сделать фото отчет.

**Технологические карты**

**879. Масло зеленое, или килечное, или селедочное**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 879. Масло зеленое, или килечное, или селедочное | Масло зеленое | | Масло килечное | | Масло селедочное | |
| БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Масло сливочное | 850 | 850 | 840 | 840 | 750 | 750 |
| Петрушка (зелень) | 216 | 160 | - | - | - | - |
| Лимон | 81 | 34 | - | - | - | - |
| или кислота лимонная | 2 | 2 | - | - | - | - |
| Кильки (пресервы)1 | - | - | 400 | 180 | - | - |
| Горчица столовая | - | - | - | - | 30 | 30 |
| Сельдь (вымоченная)1 | - | - | - | - | 521 | 250 |
| ***Выход*** | ***-*** | ***1000*** | ***-*** | ***1000*** | ***-*** | ***1000*** |

|  |
| --- |
| 1 Нормы закладки даны на кильку (в банках) при разделке на филе (мякоть), сельдь неразделанную соленую среднюю при разделке на филе (мякоть).  **Масло зеленое.** В размягченное масло сливочное добавляют рубленую зелень петрушки, сок лимонный или разведенную кислоту лимонную, тщательно перемешивают, придают форму батончика и охлаждают. Перед использованием нарезают. Подают масло зеленое к бифштексам, антрекотам, к рыбе жареной.  **Масло килечное.** Филе килек протирают, тщательно перемешивают с маслом сливочным, формуют и охлаждают. Перед использованием нарезают. Подают масло килечное к горячему отварному картофелю, блинам, используют для приготовления бутербродов.  **Масло селедочное.** Филе сельди протирают и взбивают с маслом сливочным и горчицей. Далее готовят, как масло килечное. Подают масло селедочное к горячему отварному картофелю, блинам, используют для приготовления бутербродов. |

|  |
| --- |
| 1 Нормы закладки даны на кильку (в банках) при разделке на филе (мякоть), сельдь неразделанную соленую среднюю при разделке на филе (мякоть).  **Масло зеленое.** В размягченное масло сливочное добавляют рубленую зелень петрушки, сок лимонный или разведенную кислоту лимонную, тщательно перемешивают, придают форму батончика и охлаждают. Перед использованием нарезают. Подают масло зеленое к бифштексам, антрекотам, к рыбе жареной.  **Масло килечное.** Филе килек протирают, тщательно перемешивают с маслом сливочным, формуют и охлаждают. Перед использованием нарезают. Подают масло килечное к горячему отварному картофелю, блинам, используют для приготовления бутербродов.  **Масло селедочное.** Филе сельди протирают и взбивают с маслом сливочным и горчицей. Далее готовят, как масло килечное. Подают масло селедочное к горячему отварному картофелю, блинам, используют для приготовления бутербродов. |

**Масло розовое**. Сливочное масло соединяют с томатным пюре и взбивают. Употребляют для бутербродов.

**Масло с авокадо**. Мякоть спелого авокадо протирают через сито, соединяют с размягченным сливочным маслом, добавляют лимонный сок, соль и перец, хорошо перемешивают, формуют и охлаждают. Используют для жареной рыбы, птицы, отварных макарон.

**Масло сырное.** Приготавливают путем взбивания сливочного масла с тертым сыром или рокфором. Применяют для приготовления бутербродов. В диетическом питании сырное масло готовят из неострых сортов сыра и подают как холодную закуску.

**06 июня 2020**

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Тема 3. Приготовление салатов из сырых овощей

Учебно – производственная работа:

* Салат из белокочанной капусты.
* Салат из свежих овощей.
* Салат витаминный.
* Салат «Весна»

**Ход работы:**

1. Ознакомиться с технологическими картами.
2. Подготовить рабочее место.
3. Во время работы соблюдать правила техники безопасности.
4. Провести механическую кулинарную обработку продуктов.
5. Приготовить и украсить блюдо.
6. Рассчитать количество продуктов на 1 порцию массой 200 г, заполнить технологическую карту.
7. Сделать фото отчет.

# САЛАТ «ВЕСНА»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 62. Салат «Весна» | I | | II | | III | |
| БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| [Салат](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_s.html) | 292 | 210 | 292 | 210 | 292 | 210 |
| Редис красный обрезной | 215 | 200 | 215 | 200 | 215 | 200 |
| Огурцы свежие | 188 | 150 | 250 | 200 | 250 | 200 |
| Лук зеленый | 188 | 150 | 125 | 100 | 175 | 140 |
| Яйца | 2½ шт | 100 | 2½ шт | 100 | 1½ шт | 60 |
| Сметана | 220 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| ***Выход*** | ***-*** | ***1000*** | ***-*** | ***1000*** | ***-*** | ***1000*** |

|  |
| --- |
| Зеленый салат нарезают крупно, редис и огурцы - тонкими ломтиками, лук шинкуют. Овощи перемешивают. При отпуске салат поливают сметаной и оформляют яйцом.  Допускается приготовление салата без огурцов, в этом случае соответственно увеличивают норму редиса и салата. Можно использовать редис, очищенный от кожицы, увеличив соответственно его закладку. |

**САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (1-й вариант)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 84. Салат витаминный (1-й вариант) | I | | II | | III | |
| БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Яблоки свежие | 199 | 175 | 227 | 200 | 227 | 200 |
| Помидоры | 206 | 175 | 271 | 230 | 294 | 250 |
| Огурцы свежие | 125 | 100 | 169 | 135 | 250 | 200 |
| Морковь | 94 | 75 | 125 | 100 | 188 | 150 |
| Сельдерей молодой (корень) | 122 | 100 | 79 | 65 | - | - |
| Горошек зеленый консервированный | 77 | 50 | - | - | - | - |
| Вишня свежая | 88 | 75 | 79 | 67 | - | - |
| Лимон (для сока) | 95 | 40 | 119 | 50 | 95 | 40 |
| Сахар | 15 | 15 | 13 | 13 | 10 | 10 |
| Сметана | 250 | 250 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| ***Выход*** | ***-*** | ***1000*** | ***-*** | ***1000*** | ***-*** | ***1000*** |

|  |
| --- |
| Яблоки с удаленным семенным гнездом, помидоры, огурцы нарезают ломтиками, сырые морковь и сельдерей - тонкой соломкой. У вишни удаляют косточку. Нарезанные плоды и овощи соединяют с зеленым горошком, заправляют соком лимона, сахаром и сметаной. Салат украшают нарезанными плодами и овощами. |

**САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 81. Салат из белокочанной капусты | I | | II | | III | |
| БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Капуста белокочанная свежая | 709 | 567 | 848 | 678 | 986 | 789 |
| **Масса прогретой капусты** | - | 510 | - | 610 | - | 710 |
| Клюква свежая | - | - | 105 | 100 | - | - |
| Яблоки моченые | 182 | 100 | - | - | - | - |
| Слива маринованная | 91 | 50 | - | - | - | - |
| Вишня маринованная | 91 | 50 | - | - | - | - |
| Лук зеленый | 125 | 100 | 125 | 100 | 125 | 100 |
| или морковь | 125 | 100 | 125 | 100 | 125 | 100 |
| Уксус 3%-ный | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| Сахар | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Масло растительное | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| ***Выход*** | ***-*** | ***1000*** | ***-*** | ***1000*** | ***-*** | ***1000*** |

|  |
| --- |
| Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 кг), уксус и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с клюквой или нарезанными ломтиками мочеными яблоками, маринованными плодами, шинкованным зеленым луком или морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и масло. Клюкву можно заменить свежими яблоками или сливами. |

# САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 59. Салат из свежих помидоров и огурцов | I | | II и III | |
| БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Помидоры свежие | 482 | 410 | 482 | 410 |
| Огурцы свежие | 313 | 250 | 375 | 300 |
| Лук зеленый | 125 | 100 | 125 | 100 |
| или лук репчатый | 119 | 100 | 119 | 100 |
| Сметана или заправка для салатов [№ 895](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/13_sousi/9_holodnie/12.html) | 250 | 250 | 200 | 200 |
| ***Выход*** | ***-*** | ***1000*** | ***-*** | ***1000*** |

|  |
| --- |
| Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый - кольцами, а зеленый лук шинкуют. Помидоры и огурцы укладывают вперемежку и посыпают луком. Перед отпуском салат поливают сметаной или заправкой.  Салат можно отпускать без сметаны и заправки или без лука, соответственно уменьшив выход. |