**Технологическая карта. Винегрет.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Количество** | **Последовательность**  | **Посуда и инвентарь** |
| Свекла  | 1 шт. | Сварить, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками | Кастрюля, нож, разделочная доска |
| Картофель | 2 шт. | Сварить, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками | Кастрюля, нож, разделочная доска |
|  Морковь | 1 шт. | Сварить, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками | Кастрюля, нож, разделочная доска |
| Огурцы солёные | 1 шт. | Нарезать мелкими кубиками | Нож, разделочная доска |
| Лук репчатый | 1 шт. | Очистить, мелко нарезать | Нож, разделочная доска |
| Зелень  | 1 пучок | Мелко нарезать | Нож, разделочная доска |
| Масло растительное | 2 ст. ложки | Смешать все продукты и заправить маслом | Столовая ложка, миска |

**Органолептическая оценка**

Оценка винегрета

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование показателя качества** | **Характеристика показателя качества** | **Характеристика приготовленного блюда** | **Заключение дегустаторов** |
| Вкус  | Должен соответствовать вкусу входящих в блюдо продуктов  |  |  |
| Цвет  | Продукты, входящие в состав винегрета, не должны быть окрашены соком свеклы |  |  |
| Запах  | Должен соответствовать запаху, свойственному свежим продуктам, из которых винегрет приготовлен |  |  |
| Консистенция  | Мелкие, отдельные кубики. Варёные овощи мягкие, не переварены  |  |  |
| Внешний вид | Аппетитно выглядит. Эстетично украшен |  |  |