

ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ

На выход 50 гр салата необходимо (в гр): свекла-13, морковь-10, огурец соленый-12, лук репчатый-8, картофель-19, масло растительное-3.

Отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г припущенного зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов.

САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕНОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО

На выход 50 гр салата необходимо (в гр): горошек зеленый консервированный-73, , масло растительное-2,5, зелень петрушки-0,65.

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с растительным маслом и мелко рубленой зеленью петрушки.

САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ КОНСЕРВИРОВАННОЙ

На выход 50 гр салата необходимо (в гр): кукуруза консервированная-66, , масло растительное-3, сахар-1.

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ

На выход 50 гр салата необходимо (в гр): свекла-49, , масло растительное-4, огурец соленый-20.

Овощи, предназначенные для приготовления варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 42С.

Подготовленную свеклу нарезают соломкой, заправляют маслом растительным. Огурцы очищают от кожицы, нарезают вдоль на дольки, затем на ромбики, смешивают с заправленной свеклой и перемешивают.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

На выход 50 гр салата необходимо (в гр): свекла-63, , масло растительное-3.

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ

На выход 50 гр салата необходимо (в гр): картофель-52, , масло растительное-4, лук репчатый-5, морковь- 20, огурец соленый-17.

Морковь варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 42С.

Картофель отваривают в кожуре.

Соленые огурцы, очищенные от кожицы, бланшированный репчатый лук, вареную морковь, вареный очищенный картофель нарезают ломтиками. Все ингредиенты перемешивают, заправляют растительным маслом.