

ИНСТРУКЦИОННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Тема: «Приготовление холодных супов»

Цель: Освоение особенности приготовления холодных супов.

Приготовление супа «**Окрошка овощная**»

Инструменты: разделочные доски, ножи, посуда.

Объект работы: холодный суп **274. Окрошка овощная**

Наименование продуктов	г	Технология приготовления
Квас	325	Отварные картофель, морковь, белки яйца, свежие огурцы с тонкой кожицей, колбасу, редьку нарезают мелким кубиком. Лук зеленый шинкуют. Желтки яиц растирают с частью сметаны, горчицей, солью, сахаром и разводят квасом. В приготовленную смесь добавляют ¼ часть лука, растертого с небольшим количеством соли деревянным пестиком до появления сока, нарезанные продукты и все перемешивают. Остальную часть сметаны и яиц кладут в порционную посуду при отпуске. Холодные супы хранят в холодильнике, отпускают при 14°C
Огурцы свежие	81	
Дайкон	32	
Лук зеленый	38	
Картофель	67	
Морковь	25	
Сметана	10	
Яйцо	1шт	
Колбаса п/к	25	
Горчица	2	
Сахар	5	
Приправа	0,2	
Перец	0,2	
Соль	3	
Выход одной порции	500г	
Сметана	20	

Требования к качеству: мясо и овощи нарезаны мелкими кубиками, лук шинкованный, цвет светло – коричневый, если на квасе, мутный (от сметаны и яичных желтков). Вкус – кисловатый, слегка острый, с ароматом свежих огурцов, п/к колбасы, укропа и лука. Консистенция вареных продуктов – мягкая, свежих огурцов - хрустящая.

Выполнение работы

Название операции	Приёмы и действия	Контроль выполнения
Организация рабочего места	• подготовьте посуду для выкладывания сырья; • разделочную доску и поварской нож положите перед собой, миски с продуктами слева.	Инвентарь и инструменты должны находиться в удобном расположении для работы повара
Подготовить свежие и отварные овощи, колбасу, яйца	• миску с овощами поставьте перед собой; • яйца и колбасу очистить; • нарезать все продукты кубиком • зеленый лук нашинковать	Компоненты нарезаны мелкими кубиками.
Приготовить заправку из сметаны и желтков с горчицей	• желтки растереть со сметаной • смешать их с горчицей, сахаром и специями;	Консистенция густой сметаны, без комков.
Подача блюда	• подготовленные компоненты аккуратно перемешать, сохраняя форму, налить суп в тарелку, украсить облаком сметаны и рубленым белком и долькой яйца	подача аккуратная, без капель на посуде, по 250 г. Оформление.