**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****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** |  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 при14°С |

***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. |