**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. |