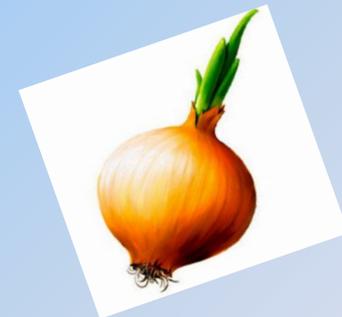


Все, что было под рукой,
Режу я на ужин свой:
Овощи вареные,
Огурцы соленые,
А капуста квашена,
Зеленью украшена.
Маслом все заправлено
И на стол поставлено.
Ой, чего там только нет!
Получился



Подготовка сырья и
приготовление винегрета
МЯСНОГО



- **Винегрёт** (от фр. *vinaigre* — уксус) — популярный в России и других странах бывшего СССР салат из отварных свёклы, картофеля, моркови, а также квашеной капусты или солёных огурцов и зелёного или репчатого лука.



- В России первоначально так называли окрошку без кваса, но с добавлением уксуса. Впоследствии этим словом начали обозначать холодное кушанье из мелко нарезанных овощей, мяса или рыбы с острым соусом, иными словами - нечто вроде салата, обязательно со свеклой (вареной).
- Любопытно, что это обрусевшее слово при обратном переводе на французский язык означает уже \русский салат\.

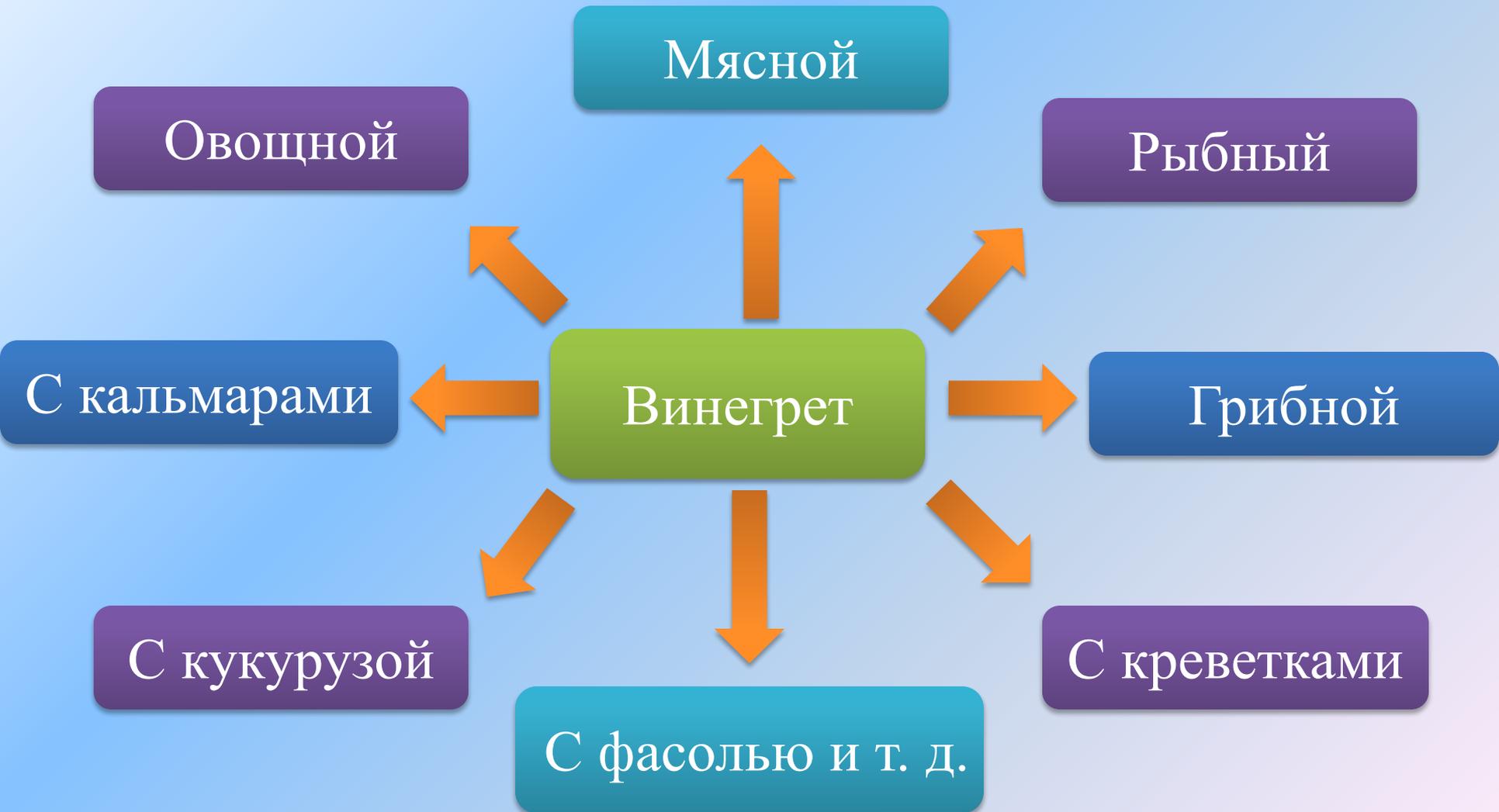


Историческая справка

Название "винегрет" появилось в царствование Александра I. Работавший в дворцовой кухне знаменитый французский повар Антуан Карем, наблюдая за работой русских поваров, заинтересовался приготовлением неизвестного ему салата. Увидев, что готовое блюдо повара поливают уксусом, Карем, указывая на него, спросил: "Винегр?" (по-французски *vinaigre* - уксус). Поварам показалось, что он произнес название блюда, и они согласно закивали головами: "Винегрет, винегрет..." Так в царском меню появилось новое название блюда, которое, выйдя за пределы дворца, упростилось до неузнаваемости и скоро стало обычной закуской русских людей.



Ассортимент винегретов:



Полезные свойства

Витамины
С, В, К.

Йод

Калий

Винегрет

Клетчатка

Обладает бактерицидным
действием

*Технология
приготовления
винегрета мясного.*



Ингредиенты для приготовления винегрета мясного:

- МЯСО СВИНИНА



- СВЕКЛА



- КАРТОФЕЛЬ



- МОРКОВЬ



- ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ



- ЯЙЦО



- МАЙОНЕЗ



Способ приготовления

Технологическая карта

№ п\п	Сырье	Масса грамм на 1 порцию	
		брутто	нетто
1	Мясо свинина свежее	30	28
2	Картофель	25	180
3	Огурцы соленые	21	17
4	Яйцо	2	80
5	Морковь	15	12
6	Свекла	20	16
7	Майонез	-	15
	Выход	-	100

*Овощи промывают, отваривают,
так же варя мясо и яйца.*



Продукты остужают и нарезают кубиками все соединяют заправляют майонезом и перемешивают.



Варианты оформления винегрета

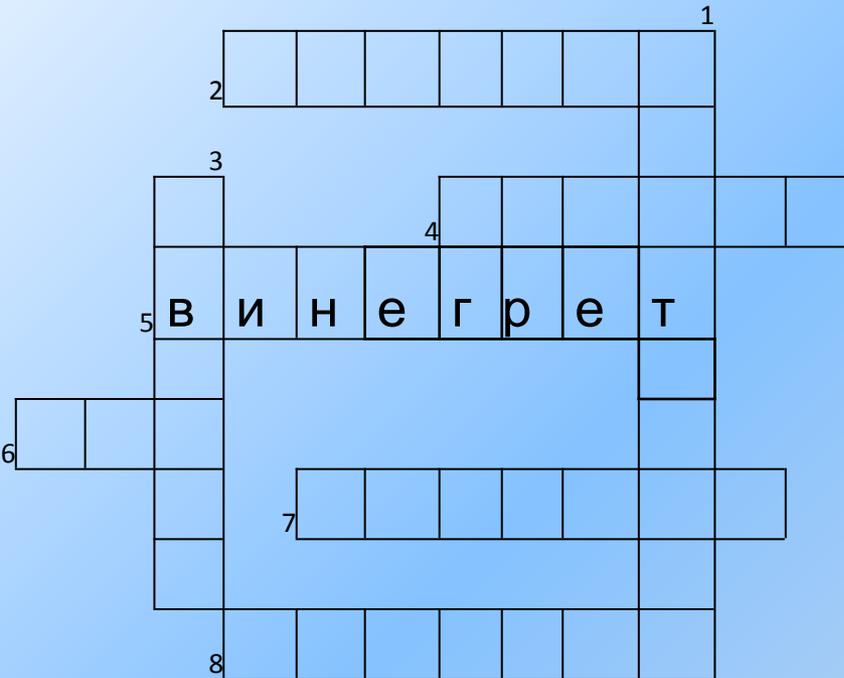
МЯСНОГО.



Требования к качеству :

- *Внешний вид* – овощи, мясо, яйцо нарезаны мелкими кубиками;
- *Цвет* – светло-красный или ярко-розовый;
- *Вкус* – острый, соответствующий варёным овощам, солёным огурцам и мясу;
- *Консистенция* – варёных овощей, мяса – мягкая, огурцов – твёрдая и хрустящая.

Решите кроссворд на тему: «Винегрет»



1. Клубнеплод бурого цвета, содержащим большое количество крахмала.
2. Овощ из семейства бобовых, чаще всего используется для приготовления салатов.
3. Корнеплод бурого цвета.
4. Овощ из семейства тыквенных, имеет удлинённую форму, зеленого цвета, с пупырышками.
5. Винегрет.
6. Овощ из семейства луковых.
7. Салатная заправка.
8. Корнеплод оранжевого цвета.

Проверти себя.

								1			
	2	г	о	р	о	ш	е	к			
	3							а			
		с			4	о	г	у	р	е	ц
	5	в	и	н	е	г	р	е	т		
		е							о		
6	л	у	к						ф		
		л	7	м	а	й	о	н	е	з	
		а							л		
	8	м	о	р	к	о	в	ь			

Ответьте на вопросы:

1. Винегрет это-

Ответ:

салат из отварных свёклы,
картофеля, моркови, а также
квашеной капусты или солёных
огурцов и зелёного или репчатого
лука.

2. Расскажите ассортимент
винегретов?

Ответ:

овощной, мясной, рыбный, с
фасолью, кукурузой, кальмарами,
креветками, грибами и т.д.

3. Какие продукты входят в состав винегрета мясного?

Ответ:

свекла, картофель, морковь,
яйцо, огурец соленый, мясо,
горошек зеленый, майонез.

4. Как режут продукты для приготовления винегрета мясного?

Ответ:
кубиками.

5. В каком виде
используют продукты для
приготовления винегрета
мясного?

Ответ:
вареными.

6. Расскажите технику безопасности при работе с ножом?

Техника безопасности при работе с ножом.

1. Нож необходимо носить лезвием от себя.
2. Перед началом работы нож кладется с правой стороны лезвием к доске.
3. Запрещается носить нож за поясом.
4. Запрещается размахивать ножом.
5. Запрещается оставлять нож в обработанном или не обработанном продукте.
6. Передавать друг другу нож, держась за ручку.
7. Во время нарезки нож держим под углом 45° .
8. После работы нож моем, вытираем и убираем на место.

Спасибо

за

внимание!