

Інструкційно - технологічна картка

Назва страви Оселедець під «шубою».

Українська кухня В.С.Доцяк стр.404

№ з.п	НАЙМЕНУВАННЯ ПРОДУКТІВ	І порція	
		БРУТТО	НЕТТО
1	Оселедець	52	23
2	Картопля	21	14
3	Буряк	19	14
4	Морква	19	14
5	Яблука свіжі	14	10
6	Цибуля ріпчаста	12	10
7	Майонез	20	15
	Вихід		100

Технологія приготування.

Оселедець розбирають на чисте філе і нарізують соломкою, кладуть у салатник ,зверху шарами натерті або нарізані соломкою варені буряки, картоплю, моркву, яблука без шкірочки, цибулю, нарізану соломкою. Зверху заливають майонезом,ставлять на 10-20хв у холодне місце.

Вимоги до якості.

Скибочки риби акуратно нарізані, зачищені від шкіри і кісточок .Овочі мають відповідну форму нарізки, не переварені. Салат зверху щільно покритий майонезом.

№	Порядок виконання вправи	Вказівки та пояснення	Інструменти та обладнання	малюнок
1	Отримання сировини.	Підготувати робоче місце.	Ваги, таця.	
2	Підготовка оселедця.	Розробка на чисте філе.	Дошка обробна, ніж кухонний.	
3	Підготовка овочів.	Очищення та нарізання овочів	. Дошка обробна, ніж кухонний.	
4	Формування салату.	Укладання овочів шарами на тарілку. Покриття салату майонезом.	Лопатка кухонна, тарілка закусочна	