Инструкционно-технологическая карта

Наименование блюда: «Салат из моркови с тыквой и сельдереем»

Ингредиенты на 1 порцию: морковь 40 гр, сельдерей 20 гр, тыква 40 гр, пекинская капуста 60 гр, оливковое масло 10 гр, соль, зелень.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование технологической операции | Инструменты и приспособления |
| 1 | Подготовленную морковь натереть на терке для корейской моркови. | Терка для корейской моркови |
| 2 | Подготовленный сельдерей натереть на терке для корейской моркови. | Терка для корейской моркови |
| 3 | Подготовленную тыкву натереть на терке для корейской моркови. | Терка для корейской моркови |
| 4 | Подготовленную пекинскую капусту нарезать соломкой. | Поварской нож, доска для овощей |
| 5 | Подготовленные продукты уложить слоями чередуя по цветам. Каждый слой сбрызнуть маслом и слегка посолить. | Креманка или блюдо, формовочное кольцо |
| 6 | Готовый салат оформить зеленью. |  |

Требования к качеству: Овощи нарезаны соломкой. Вкус, цвет и запах соответствуют используемым овощам. В меру соленый с привкусом заправки. Овощи плотные, хрустящие. Салат сочный, уложен слоями.

Сроки хранения: 15 мин.

Инструкционно-технологическая карта

Наименование блюда: «Сельдь под шубой»

Ингредиенты на 1 порцию: ржаной хлеб 1 ломтик, свекла отварная 50 гр, сельдь соленая 25 гр, лимон 10 гр, майонез 50 гр, желатин 5 гр, оливковое масло 5 гр, лук зеленый 3 гр.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование технологической операции | Инструменты и приспособления |
| 1 | Подготовленный желатин растопить и охладить. | Плита индукционная, сотейник |
| 2 | Подготовленную свеклу нарезать ломтиками, положить в измельчитель, добавить майонез и измельчить в течение 1-1,5 мин до однородной массы. Добавить охлажденный желатин и смешать в течение 30 сек. | Поварской нож, доска для овощей, измельчитель |
| 3 | Филе рыбы нарезать средним кубиком. | Поварской нож, доска для рыбы |
| 4 | Перо зеленого лука мелко нашинковать. | Поварской нож, доска для овощей |
| 5 | Соединить подготовленные рыбу и лук, добавить оливковое масло и перемешать. | Миска, ложка |
| 6 | Из ломтика ржаного хлеба вырезать кружок и оставить его в форме. | Разъемное кольцо |
| 7 | На хлеб горкой уложить смесь рыбы с луком, таким образом чтобы она не касалась стенок. | Разъемное кольцо, ложка |
| 8 | Заполнить форму свекольным муссом до половины, слегка постучать по форме для удаления воздуха. Затем заполнить форму муссом до верха и снова постучать. | Разъемное кольцо, ложка |
| 9 | Поставить форму в холодильник на 20 мин для застывания | Холодильный шкаф |
| 10 | Из дольки лимона вырезать ломтик толщиной 3-5 мм. | Поварской нож, доска для овощей |
| 11 | Готовый салат аккуратно вынуть из формы и выложить его на блюдо. | Блюдо, лопатка |
| 12 | Оформить салат ломтиком лимона, микрозеленью, зеленым луком. |  |

Требования к качеству: Рыба нарезана кубиком, лук зеленый мелко нашинкован. Вкус, цвет и запах соответствуют используемым овощам и рыбе. Салат в меру соленый. Мусс плотный, нежный.

Сроки хранения: 30 мин.