

Технология приготовления

Овоцы хорошо промывают и очищают
свежие, нарез. кружочками оуры
перед отпуском салат, добавляют
машинкованной репчатой лук и
посыпают растительным маслом

Общее время тепловой обработки _____

Срок реализации _____ до 60 минут

Качественная оценка готового блюда:

Вкус _____ продуктов, входящих в состав салата,
умеренно соленый

Запах _____ свежих оуры и лука, в сочетании
с растит. маслом

Внешний вид _____ овощи имеют привлекот. вид,
нарезанные тонкими ломтиками,
лук мелко машинкован, заправ. растит. м.

Консистенция _____ упругая, лука - сочная

Цвет _____ оуры очищенные - белый

Кладовщик _____

С.В.Ф.

Технология приготовления

Овощи хорошо промывают и очищают.
Подготовка: помидоры нарезают тонкими
ломтиками, лук шинкуют.
Все перемешивают, поливают дольками
(растительным маслом)

Общее время тепловой обработки _____

Срок реализации _____ 20-30 минут

Качественная оценка готового блюда:

Вкус _____ ароматный, входящих в состав овощей,
умеренно соленый

Запах _____ свежих помидор и лука в сочетании
с растит. маслом.

Внешний вид _____ овощи имеют привлекат.
вид, нарез. ломтиками, лук -
мелько нашинкован.

Консистенция _____ помидор упругая, лук -
- сочная

Цвет _____ помидор красный, розовый

Кладовщик _____

Стефан

Технология приготовления

Овоцы хорошо промывают и очищают. Подготови. очищенную капусту шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду, посыпают солью (15г на 1кг) и перетирают до появления сока. В готовую капусту добавляют предварительно прокипяченной в собственном соку зеленой консервированной горошек, нарезанной помидорчиками лук. Заправляют растительным маслом.

Общее время тепловой обработки _____

Срок реализации _____ до 30 минут

Качественная оценка готового блюда:

Вкус _____ продуктов, входящих в состав салата, умеренно соленый.

Запах _____ соответствует продуктам, входящим в состав салата.

Внешний вид _____ нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Горошек сохранил форму.

Консистенция _____ упругая, сочная

Цвет _____ свойственной нарезке овощей.

Кладовщик _____