

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Балаковский промышленно-транспортный техникум
им. Н.В.Грибанова»

Исследовательский проект
по учебной дисциплине
ОУДД.14 Основы проектной деятельности
на тему:
«Приготовление салата «Винегрет овощной»»



Выполнила студентка:

группы № ТП211

Тодоренко София

Руководитель:

преподаватель специальных дисциплин
высшей квалификационной категории
Денисова Наталья Александровна

Балаково 2018г.

Актуальность

практическая значимость для
предприятий общественного питания

Задача

познакомиться с
классическим приготовлением
«винегрета овощного»

Цель

рассмотрение технологии
приготовления , сервировки,
украшения и подачи
салата «винегрет овощной»

Объект
исследования

технологический процесс
приготовления салата
«Винегрет овощной»

Предмет
исследования

технология
приготовления салата
«Винегрет овощной»

Методы
исследования

работа с источниками
информации, анализ
полученной информации

Понятие салат

В наше время под словом «салат» подразумевают холодное блюдо из смеси измельченных ингредиентов (разнообразные овощи, корнеплоды, фрукты, грибы, бобовые, многообразная зелень, мясо, морепродукты, рыба, яйца) в различном их сочетании, заправленное соусом (то есть специальными салатными заправками, уксусом, растительным маслом, майонезом, сметаной, лимонным соком) и приправленное солью, перцем.

Понятие винегрет

Винегрет (от фр. vinaigre - то, что сбрызнуто уксусом) - салат из варёных овощей, солений и лука, заправленный салатной заправкой.

История винегрета

1

Название "винегрет" появилось в царствование Александра I. На дворцовой кухне французский повар заинтересовался приготовлением неизвестного ему салата. Увидев, что готовое блюдо повара поливают уксусом, спросил: "Винегр?". Поварам показалось, что

он произнес название блюда, и они согласно закивали головами: "Винегрет!"

Так в царском меню появилось новое название блюда.



2

Существует ещё одна версия появления диковинного названия этого популярного блюда. Как-то однажды подали Екатерине II новый салат, тот самый, из отварных овощей. Она, попробовав холодную еду, отодвинула тарелку от себя и с выражением крайнего возмущения на лице произнесла: «Фи! Не грето!» Так и есть, блюдо было холодным, а фраза «финегрето» трансформировалась в название салата и стала «винегретом».



Ингредиенты «Винегрета ОВОЩНОГО»

◆ Картофель продовольственный - ГОСТ 7176-2017



◆ Свекла столовая свежая - ГОСТ 32285-2013



◆ Морковь столовая свежая - ГОСТ 32284-2013

◆ Огурцы соленые - ГОСТ 7180-73

◆ Капуста квашеная - ГОСТ 3858-73

◆ Лук репчатый свежий - ГОСТ 34306-2017



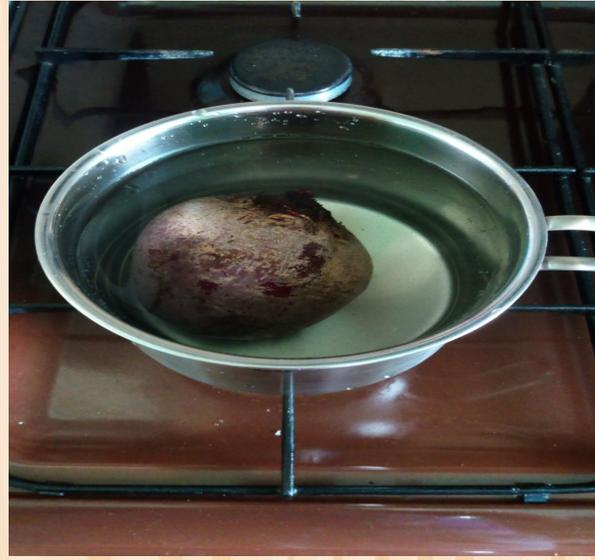
Технология приготовления

1

Ингредиенты	Брутто	Нетто
Картофель	43.35	30
Свёкла	28.65	22.5
Морковь	18.9	15
Огурцы солёные	28.2	22.5
Капуста квашеная	32.1	22.5
Лук репчатый	15	15
Салатная заправка	--	15
Калорийность	171.915 ккал	



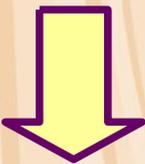
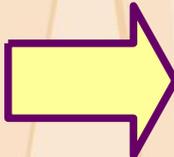
2



3



4



5



6



7

Оформление «Винегрета овощного»



Винегрет можно украсить самыми разнообразными способами.

Тем самым мы улучшим внешний вид продукта, это приведёт к возбуждению аппетита.

Для декорирования используют различные виды продуктов, которые отличаются хорошим вкусом, красивым или ярким цветом и формой, в основном тех же, которые и входят в состав салата. Используют морковь, зелень петрушки, укропа, солёные огурцы, ломтики рыбы и многое другое.



Подача «Винегрета овощного»

Температура подачи блюда от +10 до +12⁰С.

Для подачи салата «Винегрет овощной» используют фарфоровую или стеклянную посуду, она должна быть круглой или овальной формы — салатники.

Винегреты относят к особо скоропортящимся продуктам.

Хранение исчисляется с момента окончания технологического процесса охлаждения, допускается при условии соблюдения температурного режима от +2 до +6⁰С, не более 12 часов, в незаправленном виде.

Срок реализации - сразу после приготовления, но не более чем через 30 минут.

Калькуляционная карта

Название	1 порция(гр)	Цена за 100гр(руб)	Цена за 1 порцию (руб)
Картофель	43,35	3,70	1,61
Свёкла	28,65	3,00	0,86
Морковь	18,9	3,80	0,72
Огурцы солёные	28,2	9,60	2,71
Капуста квашеная	32,1	9,50	3,05
Лук репчатый	26,85	1,20	0,32
Масло растительное	15	11,50	1,73

Цена за 1 порцию составляет 11,00 рублей

Заключение

В зимнее и весеннее время винегрет является важнейшим источником витаминов, которых в этот период обычно бывает недостаточно. Поэтому возможно использование винегрета в диетическом, лечебно-профилактическом и рациональном питании. Винегрет по цене доступен в питании у различных социальных групп населения.

В проектной работе была рассмотрена технико-технологическая карта винегрета овощного, рассчитана его пищевая и энергетическая ценность.

В результате чего поставленная цель работы выполнена, задача решена, работа может быть использована, как учебное пособие для приготовления винегретов.

Спасибо за внимание

