

ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ



Посвящение винегрету

*Мы сегодня на обед
Приготовим винегрет:
Свёклу красную, морковку
Отправляем печь в духовку,
А картофель с кожурой
Сварим в котелке с водой.
Всё горячее остудим.
Мелко овощи изрубим:
Жёлтый перец, лук зелёный
И огурчик к ним солёный.
Масло постное вливаем,
Хорошо перемешаем.
Собрались все краски лета
В жёлтой миске с винегретом!..*

Немного истории

- Для начала стоит отметить, что, вопреки распространенному мнению, этот салат вовсе не является старинным русским блюдом, и придуман он был относительно недавно. По одной из версий, впервые "Винегрет" был подан еще Екатерине Великой, которая, едва попробовав холодное блюдо, воскликнула: "Фи, не грето!" Так и родилось, а позднее уже и закрепилось его название.
- Однако историки говорят о том, что происходит оно все-таки из французского языка, где "vinaigre" - это винный уксус либо очень кислое вино, а "vinaigrette" - салатная заправка, в состав которой обязательно входят уксус и растительное масло.

Выберите овощи, необходимые для приготовления винегрета.





Технологическая карта

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА:

ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ

РЕЦЕПТУРА №100 СОГЛАСНО СБОРНИКА РЕЦЕПТУР 2011ГОДА

Рассчитайте вес продуктов на две порции

Наименование продуктов	На одну порцию		На две порции	
	Вес брутто	Вес нетто	Вес брутто	Вес нетто
Картофель	57,8	42		
Свекла	38,2	30		
Морковь	25,2	20		
Огурцы соленые	75,2	60		
Лук зеленый или лук репчатый	35,8	30		
Масло растительное	20	20		
Выход		200		

Технология приготовления

- Производим первичную обработку овощей: картофеля, свеклы, моркови, соленых огурцов, лука.
- Картофель, свеклу, морковь варят в кожуре, охлаждают, очищают, нарезают кубиками, можно ломтиками, лук тоже нарезают кубиками.
- Свеклу отдельно заправляют растительным маслом.
- Овощи перемешивают, заправляют растительным маслом, доводят до вкуса.



2Recepta.com



2Recepta.com



Это надо знать!

- Овощи для варки (кроме свеклы) закладывают в кипящую воду так, чтобы они были накрыты водой на 1-2 сантиметра.
- Свеклу закладывают в холодную воду.
- Нельзя соединять теплые и холодные овощи, винегрет может испортиться.
- Заправляют винегрет перед подачей.

Варианты заправки винегрета

Заправлять готовое блюдо можно:

- растительным маслом;
- салатной заправкой (растительное масло, уксус, перец молотый, сахар);
- майонезом.

Отпуск

Отпускают винегрет в салатнике, укладывая его горкой, украшают зеленью.

Способы подачи







**Можно добавить от 50 до 100 гр зеленого горошка
(уменьшить закладку соленых огурцов или
капусты квашеной)**





Винегрет с сельдью



Винегрет с зеленым горошком



Требования к качеству

- Консистенция овощей в винегрете мягкая, форма нарезки овощей сохранена.
- Вкус и цвет блюда соответствует овощам, входящим в винегрет.