

ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ

На выход 50 гр салата необходимо (в гр): свекла-13, морковь-10, огурец соленый-12, лук репчатый- 8,картофель-19 , масло растительное-3.

Отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г припущенного зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов.

САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ КОНСЕРВИРОВАННОЙ

На выход 50 гр салата необходимо (в гр): кукуруза консервированная-66, , масло растительное-3, сахар-1.

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

На выход 50 гр салата необходимо (в гр): свекла-63, , масло растительное-3.

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.