**Тема занятия:** «.Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных закусок»

Выполните практическое задание :

 1.Составьте технологическую схему приготовления блюда, используя технологию приготовления

|  |  |
| --- | --- |
| **124. Форшмак картофельный с сельдью** |  |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Картофель | 619 | 450\* |
| Сельдь | 438 | 210\*\* |
| Лук репчатый | 119 | 100 |
| Петрушка (зелень) | 54 | 40 |
| Масло растительное | 100 | 100 |
| Майонез | 50 | 50 |
| **Масса готового форшмака** | — | 930 |
| Яйца | 1 шт. | 40 |
| Петрушка (зелень) | 41 | 30 |
| Выход | — | 1000 |

\_\_\_ \_ \_ \_

* Масса вареного протертого картофеля.

\*\* Норма закладки дана на сельдь неразделанную среднего размера.

Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают и горячим протирают, затем охлаждают. Сельдь, разделанную на филе (мякоть), и подготовленный репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку. Протертый картофель соединяют с подготовленной массой, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки, масло растительное и тщательно перемешивают.

Готовую массу формируют в виде батона, поверхность смазывают майонезом, ставят в жарочный шкаф для запекания на 3—5 мин.

При отпуске посыпают сваренными вкрутую рублеными яйцами, мелко нарезанной зеленью петрушки. Отпускают в холодном виде по 100—150 г на порцию.