**Тема занятия** «Приготовление винегретов: овощных, с рыбными, мясными, нерыбных продуктов моря с использованием различных технологий»

**Винегрет овощной.** Вареные свеклу, морковь, картофель нарезают ломтиками. Соленые огурцы режут ломтиками, репчатый лук – кольцами или полукольцами, зеленый лук – длиной 1– 1,5 см. Квашеную капусту отжимают от рассола, а если она кислая, промывают в холодной води и измельчают. Все подготовленные овощи перемешивают, заправляют салатной заправкой или соусом майонез. Кладут винегрет в салатник, украшают карбованной морковью, свеклой, огурцами, листьями салата, посыпают зеленью.

В винегрет можно положить свежие или маринованные помидоры. Можно добавить в винегрет зеленый горошек (от 50 до 100 г) за счет уменьшения количества квашеной капусты или соленых огурцов. Винегрет можно приготовить с мясом, рыбой, грибами, сельдью, разделанной на чистое филе, кальмарами и др.

Свекла 150, морковь 100, картофель 210, лук зеленый или репчатый 150, капуста квашеная или соленые огурцы 300, заправка 100. Выход 1000

**1.Выполните практическое задание**

По образцу винегрета овощного, предложите вариант винегрета с рыбными, мясными продуктами .