Соус "Вінегрет"
Категорія: соуси та заправки

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Оцет спиртовий 9%-й	40	40	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2
	Соус "Гірчиця" (ТК № 10.07)	100	100	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
	або гірчиця харчова (ГЦ)	100	100	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
	Олія соняшникова рафінована	830	830	1,7	1,7	2,5	2,5	3,3	3,3
	Сіль йодована	10	10	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Цукор пісок	50	50	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2
Вихід готової страви, г			**1000**	**2**		**3**		**4**	

Наявність харчових алергенів у страві: (ГЦ) гірчиця;
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно- правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Розчиняють сіль в оцті спиртовому . Додають олію соняшникову рафіновану, соус "гірчиця" або гірчицю харчову та цукор- пісок. Ретельно перемішують до утворення однорідної емульсії.
Термін придатності до споживання та умови зберігання
Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 8 - 10 °С
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Подають, як заправку до салату.
Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд - однорідна емульсія. Не допускається відкремлення рідини
Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам
Колір - жовтувато-золотавий
Консистенція - напіврідка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
2	0,0	1,7	0,1	15,6
3	0,0	2,5	0,2	23,5
4	0,0	3,3	0,3	31,3
100	0,4	83,4	7,2	782,2