**Технологическая карта**

**«Изготовление уральского бутерброда»**

**Ингредиенты: хлеб-40гр, сало – 1 ломтик, луковица ¼ части, редис-10гр, растительное масло- 5гр, чеснок - ½ зубчика, зелень- 5гр**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Последовательность выполнения работы | Графическое изображение | Оборудование, инструменты, приспособления |
| 1. | Черный хлеб нарезать ломтиками |  |  Разделочная доска, нож |
| 2. | Подготовленный хлеб натереть чесноком, сбрызнуть маслом и посыпать зеленью, специями, подсушить на раскаленной сковороде  |  | Закусочная тарелка, столовая ложка, нож, разделочная доска |
| 3. | Репчатый лук очистить, мелко нашинковать и обжарить на масле до прозрачности |  | Нож, миска, нож, разделочная доска, сковорода, столовая ложка |
| 4. | Чеснок и редис нарезать пластинками |  | Разделочная доска, нож |
| 5. | Зелень укропа, петрушки мелко порезать |  | Разделочная доска, нож |
| 6. | На ломтики хлеба выложить сало, жареный лук, редис и чеснок, посыпать зеленью. |  | Закусочная тарелка, столовая ложка  |
| 7. | Готовые бутерброды уложить на тарелку. |  |  Закусочная тарелка |