



ОБПОУ "ЖЕЛЕЗНОГОРСКИЙ ПК"

ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА ТЕМУ:
НЕОБЫЧНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В
КУЛИНАРИИ КАБОЧКОВ

ВЫПОЛНИЛА СТУДЕНТКА

ГРУППЫ ООП - 14А

МАСЛОВА А.С.

ПРОВЕРИЛА:

МОХОВА Ю.Е.

КАБАЧКОВОЕ СУФЛЕ ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ

Ингредиенты:

- Кабачок — 2 Штуки
- Цветки тыквы — 5-7 Штук
- Шампиньоны — 5-6 Штук
- Яйца — 4 Штуки
- Лук — 1 Штука
- Сметана — 150 Грамм (жирная и густая)
- Масло сливочное — 50 Грамм
- Молоко — 250 Миллилитров
- Мука — 30 Грамм
- Специи — 1 По вкусу

Количество порций: 4-6



1. Смешаем при помощи блендера или кухонного комбайна яичные желтки (белки пока выливаем в миску), кабачок, молоко и муку. Должна получиться однородная консистенция. Специи и зелень добавим по вкусу. В конце добавим растопленное масло.
2. Отдельно взбиваем в пышную пену белки. Добавим их в тесто, очень аккуратно перемешиваем. Запекаем суфле на протяжении 20-30 минут. На готовность проверяйте зубочисткой. Через 10 минут выложите помытые и обсушенные цветки тыквы на затвердевшую верхушку суфле.
3. Тем временем сделаем соус: шампиньоны промоем, обсушим и измельчим в пюре. Добавим измельченную луковичку и сметану. Смешаем, добавим специи по вкусу.
4. Тонким слоем размажем соус поверх готового блюда, его также можно подать отдельно. Я еще посыпаю суфле измельченным сыром. Приятного аппетита!

КАБАЧКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ СО СМЕТАНОЙ И СЫРОМ

- **Ингредиенты:** Кабачки — 2 Штуки
- Шампиньоны — 100 Грамм
- Ветчина — 150 Грамм (можно заменить копченой колбасой)
- Лук — 1 Штука
- Специи — 1 По вкусу
- Сметана — 400 Грамм
- Сыр твердый — 100 Грамм

Количество порций: 4-5



1. На растительном масле обжариваем грибы, пока не выпарится лишняя влага. Специи и зелень - по вкусу.
2. Далее добавим к грибам измельченный лук и ветчину. Кабачки режем средними кусочками, обжарим вместе с содержимым сковороды, но после обжарки достанем. Специи - по вкусу.
3. Обжаренные кабачки выкладываем пока на дно формы для запекания. А вот обжаренную смесь измельчим в блендере до состояния пасты (можно влить немного сметаны). Выкладываем эту пасту поверх кабачков, заливаем сметаной, посыпаем тертым твердым сыром.
4. Запекаем 10-15 минут, пока сметана не схватится, а сыр не превратится в аппетитную корочку. Готово!

The image features a blue gradient background with white circuit-like lines in the corners. The text is centered and reads: СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ

СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ