

*Презентация на тему:
Технология приготовления
блюд*

Выполнила: Изергина Н.
Проверила: Давлетханова Г. Н.

Из мяса

Мясо по-китайски. Продукт

Мясо - 150 г

Соевый соус - 2 ст.л.

Мед жидкий - 2 ч.л.

Чеснок - 1 зубчик

Приправы - по вкусу



Из рыбы

Рыба "по-гречески". Продукты :

Рыба (любое филе белой рыбы) -

Помидоры - 600 г

Чеснок - 16 г

Майонез - 200 г

Сыр твердый - 1

Соль - по вкусу

Перец - по вкусу

Масло растительное - 1-2 ст.л.



Из мяса птицы

Чахохбили. Продукты

Курица - 1,2-1,5 кг

Лук - 1 кг

Помидоры - 1 кг

Чеснок

Петрушка

Кинза

Базилик

Соль

Перец



Из овощей:

Баклажанные лодочки. Продукты:

Баклажаны небольшие – 600 г

Фарш мясной смешанный – 300 г

Лук репчатый – 150 г

Перец болгарский – 150 г

Помидоры – 300 г

Чеснок – 2 зубчика

Зелень рубленая-1 ст. л.

Сыр твердый – 75 г

Масло растительное – 2

Соль - по вкусу

Перец черный молотый - по вкусу



Из макаронных изделий

Макаронная запеканка с мясом. Продукты

Макароны - 500 г

Мясо (мякоть) - 500 г

Масло топленое - 100 г

Лук репчатый - 200 г

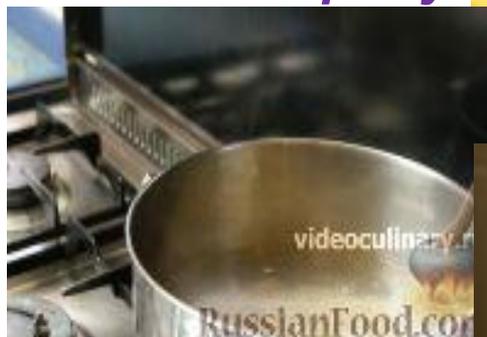
Молоко - 500 мл

Бульон или вода - 400 мл

Зелень рубленая - 1-2 ст. л.

Соль - 2 ч. ложки

Перец чер. мол. - 0,5 ч. л.



Из бобовых

Бобовое жаркое с кальмарами. Продукты

Фасоль белая консервированная - 250 г

Тушка кальмара - 1 шт.

Курица - 60 г

Лук - 1 гол.

Чеснок - 2 зуб.

Морковь - 35 г

Перец болгарский - 70 г

Соус Табаско - 10 капель

Помидор - 1 шт.

Томатная паста - 1 ст. л.

Куриный бульон - 170 мл

Карри - 1/3 ч. л.

Кинза



Из сыра

Быстрый сырный суп. Продукты :

Сырки плавленые - 200 г

Куриный бульон - 2,5-3 л

Картофель - 3-4 шт.

Морковь - 1 шт.

Лук репчатый - 1 шт.

Масло сливочное - 40 г

Соль - по вкусу

Зелень - по вкусу

Для подачи:

Сметана, сухарики - по вкусу



Из крупы

Рассольник с гречневой крупой. Прод

Говядина - 500 г

Гречневая крупа - 0,5 с

Картофель - 2-3 шт.

Морковь - 1 шт.

Огурцы соленые - 2 шт

Томатная паста - 1 ст

Лук репчатый - 1 шт.

Масло растит. - 30 мл

Соль - по вкусу

Перец - по вкусу

Лавровый лист - 1

Зелень - по вкусу

Сметана - по вкусу

Вода - 2,5 л



***Спасибо за
внимание!***