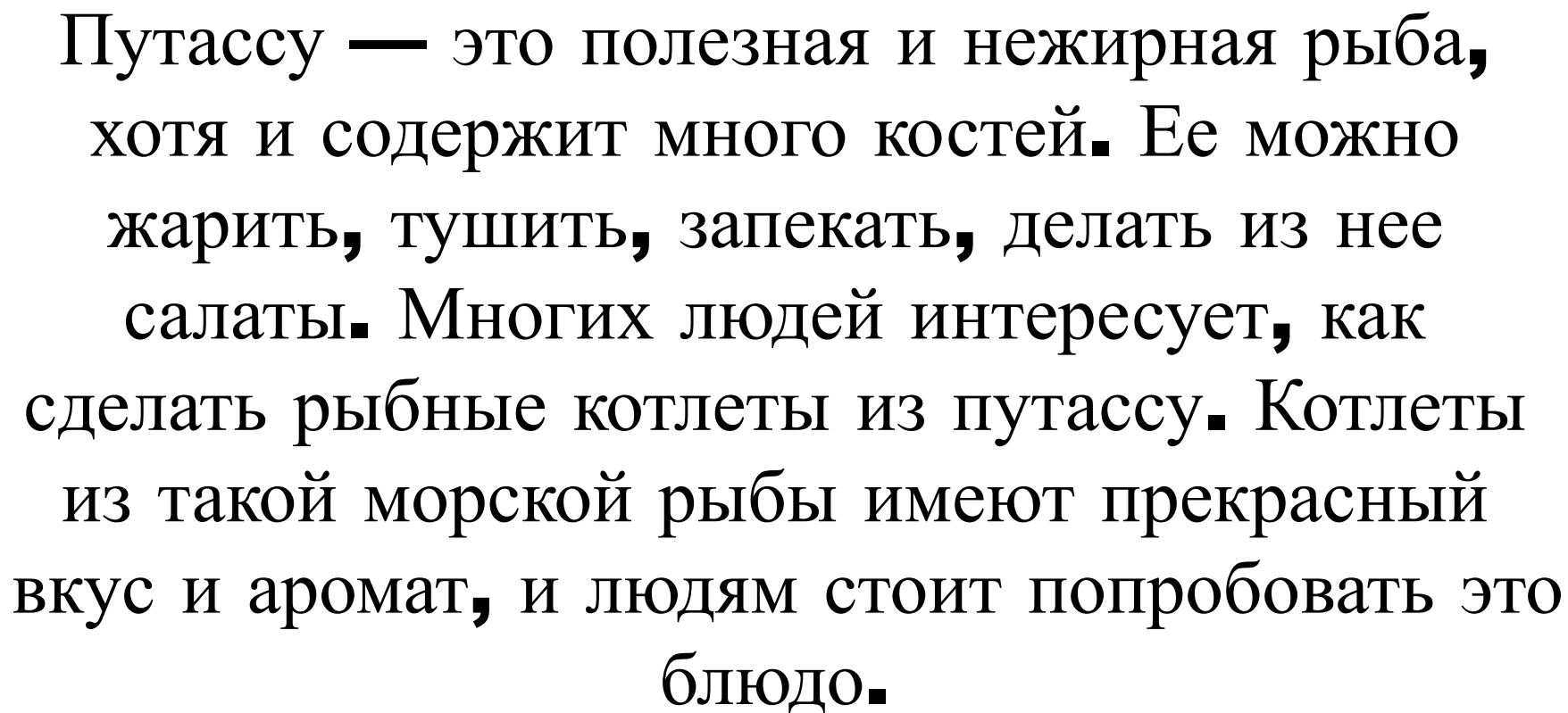




ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБНЫХ КОТЛЕТ

Презентацию выполнила
Ученица **7 «А»** класса
МБОУ БГО СОШ №**10**
Щербакова Екатерина
Учитель технологии
Селезнёва В.В.



Путассу — это полезная и нежирная рыба, хотя и содержит много костей. Ее можно жарить, тушить, запекать, делать из нее салаты. Многих людей интересует, как сделать рыбные котлеты из путассу. Котлеты из такой морской рыбы имеют прекрасный вкус и аромат, и людям стоит попробовать это блюдо.

Ингредиенты





Нарезка лука

A person wearing a yellow cardigan and a black watch is grating a piece of white cheese on a metal grater. The grater is placed on a white plate with a floral design, which is on a light-colored placemat on a wooden table. The person's hands are visible, and they are actively grating the cheese. The background shows a blue wall and a wooden chair.

Потереть
сыр

В фарш
добавляем
яйца





Поперчить



И ПОСОЛИТЬ

Добавить
сыр



Все
ингредиенты
хорошо
вымесать



Сформовать котлеты





Жарить на растительном масле



Приятного аппетита !!!



Ингредиенты:

1 кг фарша путассу.

3 яйца,

2 плавленых сырка «Надежда»,

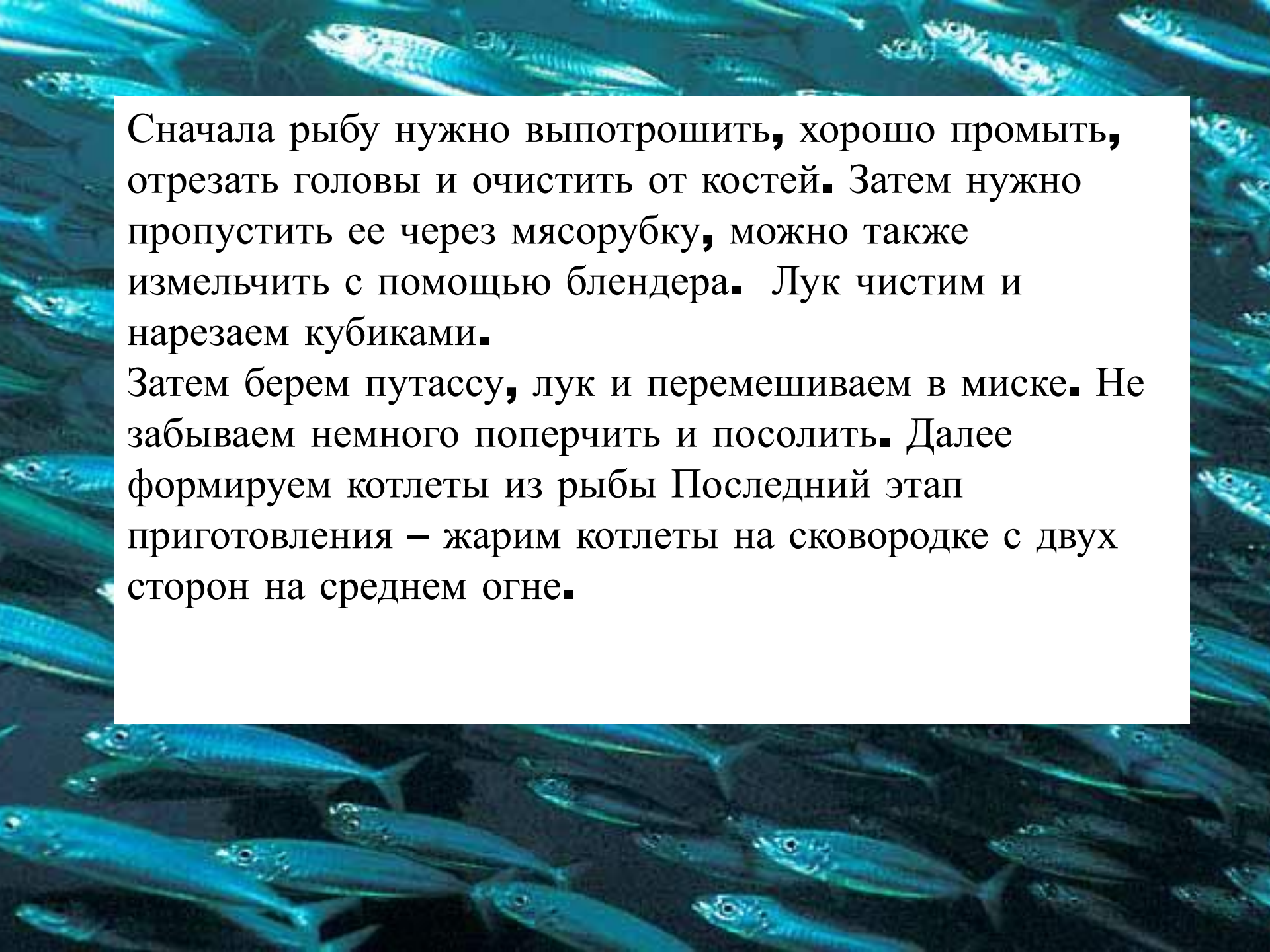
2 луковицы,

1 стакан манной крупы.

Растительное масло – для жарки.

Соль – по вашему вкусу.

Перец – по вашему вкусу.



Сначала рыбу нужно выпотрошить, хорошо промыть, отрезать головы и очистить от костей. Затем нужно пропустить ее через мясорубку, можно также измельчить с помощью блендера. Лук чистим и нарезаем кубиками.

Затем берем путассу, лук и перемешиваем в миске. Не забываем немного поперчить и посолить. Далее формируем котлеты из рыбы. Последний этап приготовления – жарим котлеты на сковородке с двух сторон на среднем огне.