



Современный человек все чаще обращает свой взор в прошлое, ищет и находит в нем истоки не только настоящего, но и будущего. Мне захотелось коснуться глубин истории казачьей кухни, ведь мы живем на Дону.







Продукты, необходимые для приготовления круглика



Ингредиенты:

Фарш — 1 Килограмма

Лук — 3 Штуки

Чеснок — 4-5 Зубчиков

Перец красный — 1 Штука

Перец черный молотый — 0,5 Чайных

ложки

Бульон — 300 Миллилитров

Соль — По вкусу

Мука — **1,3** Килограмма

Вода или молоко — 500 Миллилитров

Масло сливочное — **30** Грамм

Яйцо — 1 Штука

Разрыхлитель — 1 Чайная ложка

Соль — 1 Чайная ложка

www.opt-union.ru



Экономические затраты

Продукт	Цена за кг (1 шm.)	Расход	Стоимость
Фарш	200 руб.	1 K2	200 pyő.
Лук	19 <i>py</i> 6.	3 wm.	5 pyő.
Чеснок		4-5 3y6.	
Перец красный		1 um.	
Перец черный	32 руб.	0.5 чайной лож.	2 pyő .
молотый	146		
Бульон	0 руб.	300 мл	О руб₌
Соль	16 pyő.	По вкусу	О руб
Мука	32 <i>py 6</i> .	1.3 кг	42 py6.
Вода и молоко	36 руб.	500 мл	18 руб.
Масло сливочное	150 руб.	30 гр.	45 руб.
Яйцо	52 py6.	1 wm.	5 <i>py</i> 6.
Разрыхлитель	28 py6.	1 чайная лож.	4 pyб₌
Соль	16 py6.	1 чайная лож.	О руб
Итог	The state of the	-	350 руб

Техника безопасности на кухне

- 1. Нельзя оставлять нагревательные приборы без присмотра
- **2.** Не допускать заливание электроплиты кипящей экидкостью, экиром и сахаристыми веществами.
- 3. Нож это острый предмет. Обращаться с ним надо осторожно. Во время нарезки применять безопасные приемы работы.
- **5.** Следить за тем, чтобы при работе с ручной теркой но поранить руку! хорошо удерживать продукт, не тереть слишком маленькие его части.
- **5.** Брать горячую посуду следует прихваткой, а крышки кастрюль с кипящей жидкостью открывать от себя, Использовать сковородник только с деревянной ручкой.

