

РОЛЛЫ "СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ"



Галкина

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Автомобильно-технический колледж" г. Уссурийск.

Выполнила: преподаватель спец дисциплин, Верхотурова Виктория Валентиновна



ШАГ ПЕРВЫЙ

1. Подготовка продуктов:
овощи - картофель,
морковь, свеклу, яйцо -
отварить, охладить,
очистить;



Шаг второй

2. Каждый продукт
натереть на крупной
терке;





ШАГ ТРЕТИЙ

- ▶ 3. Лук репчатый - очистить, нарезать мелким кубиком;



ШАГ ЧЕТВЕРТЫЙ

- ▶ 4. Сельдь - разделать на чистое филе, нарезать мелким кубиком;

Шаг Пятый

5. Подготовить рисовую бумагу: в теплой воде смочить лист рисовой бумаги и уложить в форму для роллов;



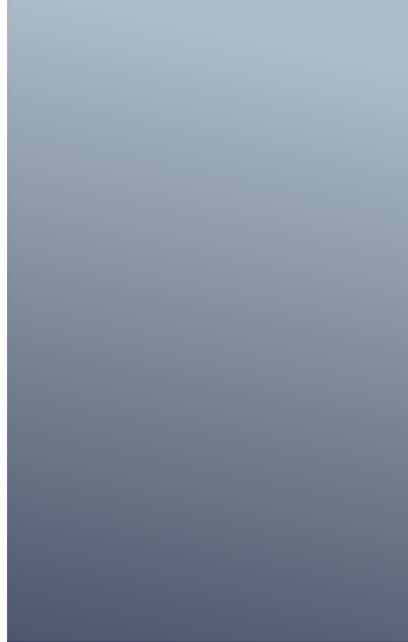
ШАГ ШЕСТОЙ

6. Лист смазать майонезом и укладываем подготовленные продукты в последовательности: свекла, яйцо, морковь, картофель, лук, сельдь, промазывая между слоями майонезом;





Галкина



Галкина



Галкина

ШАГ ШЕСТОЙ

Выкладка ингредиентов
слоями





Галкина

ШАГ СЕДЬМОЙ

- ▶ 7. Роллы заворачивают;



Галкина

Шаг восьмой

- 8. Прижимают уплотнителем;

ШАГ ДЕВЯТЫЙ

- ▶ 9. Ставят в холодильник на 10 мин;



Шаг десятый

- 10. Охлажденные роллы, нарезают на порции и укладывают на порционную тарелку;





Галкина

ШАГ ОДИННАДЦАТЫЙ

11. Украшают зеленью.



Галкина



Галкина