РОЛЛЫ "СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ"

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;

ШАГ ШЕСТОЙ

Выкладка ингредиентов слоями

ШАГ СЕДЬМОЙ

- 7. Роллы заворачивают;

Шаг восьмой

8. Прижимают уплотнителем;

ШАГ ДЕВЯТЫЙ

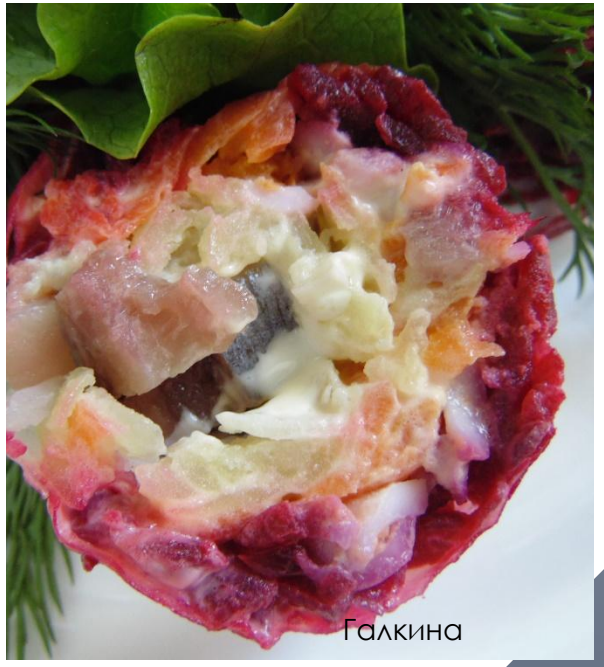
- 9. Ставят в холодильник на 10 мин;

Шаг десятый

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

ШАГ ОДИННАДЦАТЫЙ

11. Украшают зеленью.


Галкина