



MEHHO

Основное блюдо:

Омлет «Хрюшка» от шеф-повара подготовительной группы № 3 Багина Вячеслава

Закуски:

Салат «Новогодний сапожок» от шеф-повара старшей группы № 2 Амерхановой Амелии

Композиция «У елочки» от шеф-повара старшей группы № 5 Оспановой Дианы

Десерты:

Печенье «Новогодние снежинки» от шеф-повара средней группы №4 Лобачевой Насти

Печенье «Имбирное» от шеф-повара подготовительной группы № 6 Володькиной Полины

«Новогодняя елочка из фруктов» от шеф-повара средней группы № 7 Минеева Михаила









Два яйца в тарелку вбить, Молока чуть-чуть долить, Посолить и взбить немножко (Лучше вилкой, а не ложкой). Разогреть вначале масло, В сковородку вылить массу И мешать, пока она Загустеет вся до дна. Снять с огня, сложить в тарелку. Взять колбаску и сардельку.

Пятачок, глаза и уши – Вырезаем как нам нужно! И кладем все на омлет.



«САЛАТ «Новогодний сапожок»

Куриное филе отварить в подсоленной воде до готовности, яйца отварить вкрутую. Красный лук мелко порубить ножом. Выложить лук в небольшую пиалу, добавить сахар и поперчить по вкусу. Залить лук кипятком полностью и оставить на 10 мин. Сыр натереть на крупной терке. Яйца очистить, отделить один белок, все остальное натереть на крупной терке. Куриное филе нарезать некрупными кусочками. С лука слить воду, отжать его. В миске смешать лук, яйца, сыр (немного оставить для оформления салата) и куриное филе. Добавить майонез. Салат перемешать и выложить на блюдо в виде сапога. «Подошву сапожка» выложить сырной стружкой. Мелко натертым белком

оформить верх сапога. *Р* засыпать зернами грана Ингредиенты:

Филе куриное – 200г

Сыр твердый – 100г

Лук репчатый – ½ шт

Гранат (крупный) – ½ шт

Майонез – 100г

Cayan - 1 u n



КОМПОЗИЦИЯ «У елочки»

Для создания новогодней композиции нам понадобятся: отварные овощи морковь и картофель, отварные вкрутую яйца, зеленый горошек, соленые огурцы, отварное куриное филе, листья салата для украшения. Приступаем: ингредиенты режем мелкими кубиками, смешиваем с майонезом/сметаной (по вкусу) - получается салат «Оливье» и выкладываем на блюдо, на листья салата, в виде хрюшки. Ушки и пятачок хрюшки делаем из вареной колбасы, глазки – маслины. Начинаем делать елочку – берем половину яблока, вставляем в яблоко деревянную шпажку и формируем елочку из ломтиков свежего огурца.















ПЕЧЕНЬЕ «Новогодние снежинки»

Ингредиенты:

Яйцо куриное (1/3 часть от 1 белка для айсинга) – 2 шт.; **Масло сливочное – 100г.; Сахар – 100г; Мука – 200г;** Крахмал картофельный – 50г.; Разрыхлитель теста – 1 ч. л.; Ванилин – 1 ч.л.; Шоколад темный – 100г; Сахарная пудра – 90г; Сок лимонный – ½ ч.л.

приготовление печенья: яйца взбиваем с Начинаем песком. Затем, продолжая сахарным добавляем ванилин, крахмал, муку, разрыхлитель. Шоколад поломать на дольки, добавить сливочное масло и растопить на водяной бане. Шоколадную массу соединить с тестом. Тесто раскатываем толщиной 5 мм. Вырезаем снежинки. Выкладываем снежинки противень, выстланный пергаментом, и отправляем в разогретую до 200гр духовку на 10-12 мин.

Готовим смесь для рисования – айсинг – 1/3 часть белка





















ПЕЧЕНЬЕ «Имбирное»

В миске смешиваем мед, сахар, все специи. Ставим на плиту, медленный огонь, помешивая, растапливаем до образования пузырьков. После закипания добавляем разрыхлитель теста, сливочное масло, размешиваем до полного растворения. Снимаем с даем остыть. Затем ОГНЯ добавляем яйцо, муку, какао и тесто. Даем замешиваем отдохнуть 10-15 мин. Раскатываем тесто, вырезаем фигурки. Выпекаем пряники 10-13 мин при температуре 180-190 гр. Украшаем глазурью.

<u>Глазурь:</u> смешиваем сахарную пудру (180г) с белком (1 шт) и взбиваем миксером до мягкой консистенции. Украшаем наши пряники глазурью.

Ингредиенты: Мед – 3 ст.л.; Сахар – 2 ст.л.; Имбирь,

«Новогодняя елочка из фруктов»

Чтобы сделать ароматную елочку к Новому году, понадобятся мандаринки, зубочистки, деревянные шпажки, яблоко, груша, еловые веточки для украшения.

Для начала делаем из яблока и груши основание нашей елочки в виде конуса – скрепляем их между собой деревянными шпажками. Затем берем мандаринку, прокалываем ее зубочисткой и начинаем формировать мандаринок первый слой нашем конусе. Следующие мандарины уже втыкаются шахматном порядке. Между мандаринами добавляем еловые веточки.

Новогодняя елочка из фруктов













