

ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ ПО  
ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕХНОЛОГИЯ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦИ»

---

# СУП С ШАМПИНЬОНАМИ И ГРЕНКАМИ ИЗ БЕЛОГО ХЛЕБА

---



# ИНГРЕДИЕНТЫ

---



- ВЕРМИШЕЛЬ
- НАРЕЗАННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ
- ТЕРТАЯ МОРКОВЬ
- ИЗМЕЛЬЧЕННЫЙ ЛУК



-БЕЛЫЙ ХЛЕБ  
ПОРЕЗАТЬ КУБИКАМИ,  
ОБЖАРИТЬ ДО  
ЗОЛОТИСТОЙ  
КОРОЧКИ

# РАБОЧИЙ ПРОЦЕСС

---



# БЛИНЧИКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ МОРКОВКОЙ С КОРИЦЕЙ

---



# ИНГРЕДИЕНТЫ

---



- МОЛОКО
- ЯЙЦО
- МУКА
- САХАР



-МОРКОВЬ  
ИЗМЕЛЬЧИТЬ,  
СМЕШАТЬ С САХАРОМ  
И КОРИЦЕЙ



# РАБОЧИЙ ПРОЦЕСС



# РАБОЧИЙ ПРОЦЕСС



# ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРНЫМ САЛАТОМ

---



# ИНГРЕДИЕНТЫ



- ПОМИДОРЫ
- ИЗВЛЕЧЕННАЯ  
МЯКОТЬ  
ПОМИДОРОВ
- ТЕРТЫЙ СЫР
- ИЗМЕЛЬЧЕННЫЙ  
ЧЕСНОК И ЛУК
- ИЗМЕЛЬЧЕННОЕ  
ЯЙЦО

# РАБОЧИЙ ПРОЦЕСС



# ВКУСНЫЕ БЛЮДА ГОТОВИЛИ:

- АЛЕКСАНДРОВИЧ КРИСТИНА
- БАРАНОВА ПОЛИНА
- ВАСИЛАКИ ИРИНА
- ДРОЖЖА ВАЛЕНТИН
- ЖУКОВА ЕКАТЕРИНА

