

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

