



ГОТОВИМ КАК В ДЕТСКОМ САДУ



С ЯНОЙ ЛОПАТКИНОЙ,
преподавателем Колледжа
кулинарного мастерства





Омлет



На 5 порций по 100 г:

1. Яйца – 10 шт
2. Молоко 2,5% – 150 г
3. Соль
4. Масло сливочное – 25 г



№1

ОМЛЕТ

1. Промойте яйца
2. Разбейте их в миску, добавьте молоко, соль и тщательно размешайте смесь венчиком
3. Вылейте её слоем не более 3 см в противень, смазанный сливочным маслом, и запекайте при температуре 180° в течение 8-10 минут

№2

РУБЛЕННЫЕ КОТЛЕТЫ

из птицы



На 10 котлет по 70 г:

1. Филе куриной грудки – 550 г
2. Молоко 2,5% – 180 г
3. Хлеб белый – 200 г
4. Масло сливочное – 28 г
5. Сухари панировочные
6. Масло растительное
7. Соль



№2

РУБЛЕННЫЕ КОТЛЕТЫ

из птицы

1 Филе птицы нарежьте на кусочки и пропустите через мясорубку

2 Измельченное мясо соедините с замоченным в молоке хлебом, положите соль, хорошо перемешайте, пропустите через мясорубку ещё раз, добавьте сливочное масло и выбейте

3 Готовую массу разделите на порции, обваляйте в сухарях, сформируйте котлеты и обжарьте с обеих сторон по 4-5 минут на сковороде

ЛЕНИВЫЕ ВАРЕНИКИ

На 5 порций по 150 г:

1. Творог 5% — 600 г
2. Яйца — 3 шт
3. Сахар — 30 г
4. Мука пшеничная — 90 г
5. Соль





без

ЛЕНИВЫЕ ВАРЕНИКИ

1 Добавьте в творог яйцо, соль, сахар и перемешайте до однородной массы

2 По ложке добавляйте муку и после каждой перемешивайте, чтобы тесто загустело

3 Рабочую поверхность присыпьте мукой и раскатайте по ней массу в форме длинной колбаски шириной 2-3 см

4 Нарежьте её на полосочки шириной около 1 см и переложите получившиеся вареники на присыпанную мукой доску

5 В кастрюле вскипятите подсоленную воду и заложите туда вареники, помешивая их, чтобы они не прилипли ко дну.
Через минуту после всплытия снимите с огня

ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

На 5 порций по 150 г:

1. Филе говядины – 400 г
2. Картофель – 700 г
3. Лук репчатый – 50 г
4. Морковь – 40 г
5. Масло сливочное – 15 г
6. Лавровый лист
7. Соль





Жаркое по-домашнему

1. Мясо нарежьте небольшими кусками, картофель и лук – дольками, морковь – кубиками
2. Затем обжарьте мясо, залейте водой, протушите до полуготовности и добавьте картофель
3. Спассеруйте лук и морковь, заложите к мясу и картофелю, накройте крышкой и тушите 40-50 минут
4. За 5-10 минут до окончания тушения положите лавровый лист