

Выполнила работу ученица 7 «Б» класса Ковыршина Катя

# НОВОГОДНЕЕ ПОРТФОЛИО

# КУРИНЫЙ СУП

---

## □ Ингредиенты

- [Куриные окорочка](#) 3 штуки
- [Картофель](#) 3 штуки
- [Морковь](#) 1 штука
- [Лук репчатый](#) 1 штука
- [Вермишель](#) 1/2 стакана
- [Зелень](#) 50 г [Соль](#)



# МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ

---

## □ Ингредиенты

- Свинина средней жирности (400-500 грамм),
- 4 луковицы среднего размера,
- твердый сыр (200-300 грамм),
- майонез (400 грамм),
- постное масло для смазки противня,
- соль,
- перец
- зелень.





# ПЕЛЬМЕНИ

---

## □ Ингредиенты:

- 1 стакан воды;
- 3 стакана муки;
- 1 ч. л. соли.
- Фарш



# ПЕЧЕНЬЕ

---

- Ингредиенты
- Маргарин — 200 г
- Сыр плавленый (упаковка 100 г) — 2 шт
- Мука — 1 стак.
- Сахар (по вкусу)





## ТРАДИЦИИ СЕМЬИ НА НОВЫЙ ГОД.

В нашей семье традицией является наличие на новогоднем столе всем известного оливье!(картинка взята из интернета и не будет являться плагеатом)



# ОСОБЕННОСТИ НАСТУПАЮЩЕГО 2016 ГОДА

---

- На праздничном столе появятся различные салаты с рисунком обезьяны. Вот один из таких салатов (картинка взята из интернета)





# НОВОГОДНЯЯ СЕРВИРОВКА СТОЛА

- Картинка взята из интернета. Так как я еще не готовила стол к новому году, но хочу сделать в таком же стиле!





# НОВОГОДНЯЯ КОМПОЗИЦИЯ

---

В общем итоге композиция праздничного стола получится отлично!  
Но пока мы это все не проделали, возьмите на заметку то, что фрукты можно украсить именно также. (картинка взята из интернета)



- 
- Спасибо за просмотр моей презентации.
  - Надеюсь, вы взяли себе что-то на заметку! 