

Презентация по кулинарии

Багрова Ира 7 «А» класс

Первое блюдо

- Борщ
- 1 кг говядины (мякоть или на косточке)
- 500 г картофеля
- 300 г свежей капусты
- 400 г свеклы
- 200 г моркови
- 200 г лука
- 3 ст.л. томатной пасты
- 1 ч.л. уксуса 6%
- 2–3 зубчика чеснока
- 2–3 лавровых листа



Блюда из пресного теста – блюда из мяса

- Пельмени
- Яйцо куриное (тесто) — 1 шт
- Мука пшеничная ((тесто)1 стакан=200 гр.) — 2 стак.
- Вода ((тесто)1 стак= 200 гр) — 0,5 стак.
- Соль ((тесто)) — 0,5 ч. л.
- Свинина ((для фарша)) — 350 г
- Говядина ((для фарша)) — 200 г
- Лук репчатый ((для фарша)) — 2 шт
- Сахар ((для фарша)) — 0,5 ч. л.
- Перец черный ((для фарша)по вкусу)
- Чеснок ((для фарша)) — 5 зуб.
- Петрушка ((для фарша)) — 0,5 пуч.



Торт «черепаха»

- Яйцо — 6 шт
- Сахар — 1 стак.
- Мука — 3 стак.
- Сода гашеная уксусом — 1 ч. л.
- Йогурт (желательно кисленький (апельсиновый, лимонный), для пропитки) — 1 л
- Кефир (для пропитки) — 0,5 стак.
- Сметана (глазурь) — 4 ст. л.
- Какао-порошок (глазурь) — 3 ст. л.
- Сахар (глазурь) — 4 ст. л.
- Масло сливочное (глазурь) — 120 г



Особенности новогоднего стола



Сервировка новогоднего стола

