

# МОИ УСПЕХИ В ОСВОЕНИИ ТЕХНОЛОГИИ ЗА ПЕРВУЮ И ВТОРУЮ ЧЕТВЕРТЬ.

Выполнила:  
Кухтерина Мария

# БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Я приготовила селедку под шубой,  
получилось очень вкусно.



**Ингредиенты:**

**1 вареная свекла**

**1 вареная картошка**

**1 вареная морковь**

**1 вареное яйцо**

**Пачка майонеза 250**

**Лук репчатый 1**

**1 соленая селедка**

# БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ



## ○ Салат морской коктейль

Чеснок - 2 дольки

Сок с одного лимона

Масло оливковое - 4 ст.

(креветки, мидии, кольца кальмара, осьминожки) - 600 г

Перец болгарский - 1 шт.

Оливки черные без косточки - 12 шт. Свежий базилик - 2 ст. л.

Соль и черный молотый перец

Я приготовила самый простой салат с морским коктейлем: соединить подготовленные морепродукты с крупными кусочками листьев салата, полить соком лимона и оливковым маслом, поперчить и посолить - на приготовление такого вкусного и полезного блюда уйдет не более 10 минут!

# БЛЮДА ИЗ ЖИДКОГО ТЕСТА

## ○ Оладья

Мука — 500 г

Вода (или молоко) — 2  
стак.

Дрожжи (сухие) — 1\2 ст.  
л.

Яйцо — 2 шт

Сахар — 2 ст. л.

Соль — 1\2 ч. л.

Масло растительное (для  
теста) — 4 ст. л.



# БЛЮДА ИЗ ЖИДКОГО ТЕСТА

- В тёплой воде (или молоке), разводим дрожжи...  
Добавляем муку...  
Хорошенечко всё вымешиваем, чтобы было без комочков... накрываем салфеткой и оставляем тесто в тёплом месте.  
Яйца взбиваем с солью, сахаром и раст. маслом.  
Как только тесто увеличится в два раза- добавляем яйца.  
Снова хорошенько всё вымешиваем и даём тесту подойти ещё раз.  
Готово!!!  
Берём тесто и жарим

# ТРАДИЦИОННОЕ БЛЮДО МОЕЙ СЕМЬИ

- Каждый год в честь праздника моя семья готовит оливье на праздничный стол.

Ингредиенты :

- майонез - 1 банка
- огурцы свежие или соленые - 4 шт.
- лук репчатый - 2 шт.
- куриных грудки вареные - 3 шт.
- картофель, сваренный "в мундире" - 6 шт.
- ветчина или вареное мясо - 100 г
- яйца, сваренные вкрутую - 6 шт.
- горошек зеленый консервированный - 1 банка
- зелень для подачи

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Картофель и яйца очистить, нарезать мелкими кубиками. Огурцы, лук, курицу, ветчину или мясо нарезать кубиками такого же размера. Это нужно для того, чтобы салат хорошо пропитался майонезом и стал нежным и воздушным. Приготовленные компоненты выложить в салатницу, добавить зеленый горошек. Заправить майонезом и хорошо перемешать. В зависимости от сезона и желания украсить зеленым луком, зеленью петрушки и укропа.



# ОСОБЕННОСТИ НОВОГОДНЕГО СТОЛА 2016

- Так как 2016 год это год обезьяны , а ее любимое блюдо это бананы то на столе они должны присутствовать.

- **Банановый пирог**

## Продукты

Яйца - 1-2 шт

.Сахар - 100 г

Кефир - 1 стакан

Бананы - 3 шт

.Мука пшеничная - 2-2,5 стакана

Сода - 0,5 ч. Ложки

Сахар ванильный - 5 г  
Масло растительное для  
смазывания формы - 1 ч. ложки



# ОСОБЕННОСТИ НОВОГОДНЕГО СТОЛА 2016

## ○ Рецепт

### ○ Банановый пирог

○ Подготовить продукты для бананового пирога.

○ Как приготовить банановый пирог с кефиром:

Яйца смешать с сахаром.

○ Затем добавить кефир.

○ Бананы очистить, размять вилкой.

○ Перемешать размятые бананы с кефиром и яйцами.

○ Добавить ванильный сахар, после этого добавить муку. Готовое тесто должно быть достаточно густым, но таким, чтобы его можно было залить в форму, с последней порцией муки добавить соду.

○ Включить духовку. Форму смазать маслом.

Массу выложить в смазанную маслом форму.

Форму поставить в нагретую духовку и выпекать пирог из бананов с кефиром на слабом огне (160 градусов) 60 минут (до готовности).

○ Банановый пирог на кефире готов. Можно прослоить его сметанным или заварным кремом или кушать в натуральном виде!



# СЕРВИРОВКА НОВОГОДНЕГО СТОЛА



# СЕРВИРОВКА НОВОГОДНЕГО СТОЛА

## ○ Салфетки



## Свечи



# НОВОГОДНЯЯ КОМПОЗИЦИЯ

- ◉ **Новогодние композиции** создают из еловых веток, а также других вечнозелёных растений, натуральных и искусственных цветов, фруктов, шишек, специй, елочных игрушек, бус, свеч и других материалов.
- ◉ Возьмите красивую плоскую и широкую коробку или декоративное блюдо. Уложите в коробку нарезанный на маленькие веточки лапник. Установите ароматическую свечу так, чтобы она хорошо держалась; добавьте украшения на свой вкус.
- ◉ Если у вас нет еловых веток, возьмите широкую стеклянную вазу и уложите в нее обычные елочные украшения типа стеклянных шариков. Как вариант, выложите дно вазы красивой тканью (например, недорогой органзой), на которую можно выложить елочные шары. Если вы используете блестящую ткань, выберите матовые шары, и наоборот.

# НОВОГОДНЯЯ КОМПОЗИЦИЯ

