

Кулинария



Выполнила
Романова Дарья
7 «А»

Первое блюдо: борщ

- Ингредиенты
- Для бульона:
 - • вода — 1,5–2 л.;
 - • свинина или говядина на кости — 400 г.
- Для заправки:
 - • свёкла — 2 шт. (небольшие);
 - • морковь — 1 шт.;
 - • лук — 3 шт. (средние);
 - • томатная паста — 2 ст. л.;
 - • подсолнечное масло — 4–5 ст. л.;
 - • лимонная кислота — щепотка.
- Для борща:
 - • капуста белокочанная свежая — 300 г;
 - • картофель — 4 шт. (средние);
 - • соль, лавровый лист, зелень — по вкусу.
- Для подачи:
 - • сметана — 1 ст. л. (в каждую тарелку);
 - • зелень.



Второе блюдо- блюдо из теста

Пельмени

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 яйцо
- 1 стакан воды
- 1 ч. л. соли
- 600 г пшеничной муки

- Для начинки:
- 250 г говяжьего фарша
- 250 г свиного фарша
- 1 большая луковица
- 1 зубчик чеснока
- соль, черный перец



Блюдо из песочного теста

Печенье

ИНГРЕДИЕНТЫ

0.5 стакана сахара
2 яйца
2 стакана муки
150 г сливочного масла
1 ч.л. разрыхлителя
щепотка соли



Традиционное новогоднее блюдо моей семьи.

"Гранатовый браслет"

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 400 г филе куриной грудки
- 6 тонких полосок бекона
- 4 яйца
- 1 гранат
- 400 г свеклы
- 300 г картофеля
- 300 г моркови
- 1 средняя красная сладкая луковица
- маленький пучок укропа
- 2 зубчика чеснока
- 5 веточек тимьяна
- 250 г майонеза
- лимонный сок
- 1 ч. л. оливкового масла
- соль
- свежемолотый черный перец



Особенности НОВОГОДНЕГО СТОЛА.

- Во-первых, не стоит забывать об игривом характере обезьяны: это животное любит приключения, авантюры, неожиданные сюрпризы, а вот скуку и монотонность на дух не переносит! Все эти тонкости нужно учесть при оформлении дома и сервировке стола.
- • Побольше мишуры, гирлянд, хлопушек и шаров!
- • Если на столе будут стоять свечи в изящных подсвечниках, а комната будет сверкать разноцветными огоньками, Обезьяна обязательно заглянет к вам на огонек, ведь это ее стихия!
- Стол тоже не должен её разочаровать. О том, что лучше использовать красную скатерть, вы, наверно, и сами догадались, а вот какие новогодние блюда в год Красной Огненной Обезьяны должны присутствовать на праздничном столе? Сладости, Фрукты, Острая закуска, Овощи и салаты.

Сервировка новогоднего стола.

- Декор новогоднего стола создаст приятную атмосферу и настроит всех на позитив. Перед покупкой украшений для сервировки, определитесь с цветом. Для такого праздника хорошо подойдут:
 - красный,
 - зелёный,
 - синий,
 - голубой,
 - белый,
 - золотой,
 - серебряный.
- Отлично подойдут такие украшения, которые не занимают много места на столе. Это могут быть свечи и декоративные шары, бусы, мишура. Красивые свечи разместите около тарелок гостей или в центре стола, как вам больше понравится. Большое внимание уделите в выборе скатерти. Хорошим сочетанием будет красная с белым или синяя с белым, также замечательно будет смотреться зелёная скатерть или нежно — голубая.



Композиция новогоднего стола

- Если стол у нас — это оформление квартиры в миниатюре, то в фокусе внимания всех трапезничающих, должна стоять елка. Свечи в виде рождественского дерева — это удивительный символ зимнего торжества. Разместите рядом несколько таких восковых красавиц, сочетая их по высоте и цвету. Зажгите несколько новогодних свечей сразу.

