

КОМИТЕТ ОЕРАЗОБАНИЃ И НАУКИ КУРСКОИ ОЕ.ЕАСТИ ОЕ.НАСТНОЕ ЕМА^ЕТНОЕ
нРООЕЦЧОНА.НЕНОЕ ОЕРАЗОБАТЕ.НЕНОЕ yqPEWnEHHE
«КУРСКИИ rOCy^APCTBEHH^IH TEXHHKyM TEXHO^OrHH И CEPBHCA»
(OEnOy «KTTTC»)

КBa^H^HKa^HOHHMH ^K3aMeH no nM.03 npuroTOB^eHHe,

o^opM^eHHe и nogroTOBKa к pea.in3aunn xo^ogHbix S^rog,

Ky^HHapHMx H3ge^HH, 3aKycok pa3HOoCpa3Horo accopTHMeHTa.

нРООЕЦЧ^ 43.01.09 noBap, KOHgHTep CTy^EHTOB 3
KyPCA OVHOH OOPMEI OEyVEHHtf (VI CEMECTP)

BunoaHHa: crygeHT ppyнbi 3 noB «E» EecnacTHbix HHKHTa ^MHTpneBHH

нpoBepH^H: npenoBaTe^b TpnpopHH A.E., MacTep n/o CaBeHKOBa A.B.

КурсК, 2022 ^

СөгөрмаННе

1. НсТорНА проHexo^geHHa 6нroга: BeppHHbi Cenbgб nog my6он.
2. TexHonornнecKaa KapTa.
3. nogroTOBKa Cбipba н opraHH3a^Hfl pa6онepo MecTa.
4. nogroTOBKa nporyKTOB.
5. ^HCTKa pби6bi.
6. noTpomeHHe pби6bi н ee onнcTKa.
7. Pa3genKa pби6bi. Hape3Ka pби6bi Ky6HKaMH.
8. nepeKaagbmaHHe nope3aHHon pби6bi в cTaKaH.
9. HaTHpaHHe KapTomKH Ha TepKe. nepeKaagbreaHHe KapTomKH в CTaKaH.
10. Hape3aHHe 3eneHopo nyKa н nepeKaagbreaHHe в CTaKaH.
11. 3анpaBKa ManoHe3oM.
12. HaTHpaHHe Ha TepKe MOPKOBH н nepeKaagbreaHHe ee в CTaKaH.
13. HaTHpaHHe CBeKHbi Ha TepKe н nepeKaagbreaHHe ee в CTaKaH.
14. HaTHpaHHe Ha TepKe a^a н noCbmaHHe CBepxy в CTaKaHe.
15. Hape3aHHe 3eneHopo nyKa. noCbmaHHe CBepxy 6nmga.
16. nogana. npH^raoro anneTHTa.

История происхождения названия: Бернби Себб и мой сын.

История названия моего любимого ухота в северной части Швеции, гави от России. Они всегда снабжали финнов соединением вкусной рыбы, в том числе и селедки. В кулинарных книгах Норберн 1851 года можно найти схожий рецепт сала под названием "*Sillsallad*", что в переводе на русский означает селёдки с салом. В рецепте входила селедка, которую укаабман на гонимом Таренки. Сверху на нее раскладывали овому - отварного свеклы и [Морковь](#) тонкими кружками, прося а. при этом, все и пережарили не смешивая.

Английский вариант

Кулинария исторически пошла от ответа на вопрос, кто первым приготовил салат селедки и моего. Схожий рецепт был так же найден в поваренной книге 1845 года в Англии под названием "*meedkkuu stam*". Сербский, немецкий, французский и венгерский на него. А еще ее покрывали соусом за своим кусочком нарезанной свеклы, картофелем, маринованными грибами и т.д. Так же, что необходимо, в салат добавили лук и чеснок, на тертое на терке.

А что в России?

В русских поваренных книгах, со 2-ой половины XIX века появилось название [селедки](#) и моего сала. Однако, он был, конечно, без майонеза и лимонного сока *euhezrem*. Среди и пережарили те же отварные овощи (свекла и картофель), нарезанные кубиками, а так же вареная морковь.

ногроТОВКа прогыКТОВ Н
ор^аНН3а^Нfl

рабонero МесТа



ноgroТаBнHBaro npogyKTbi



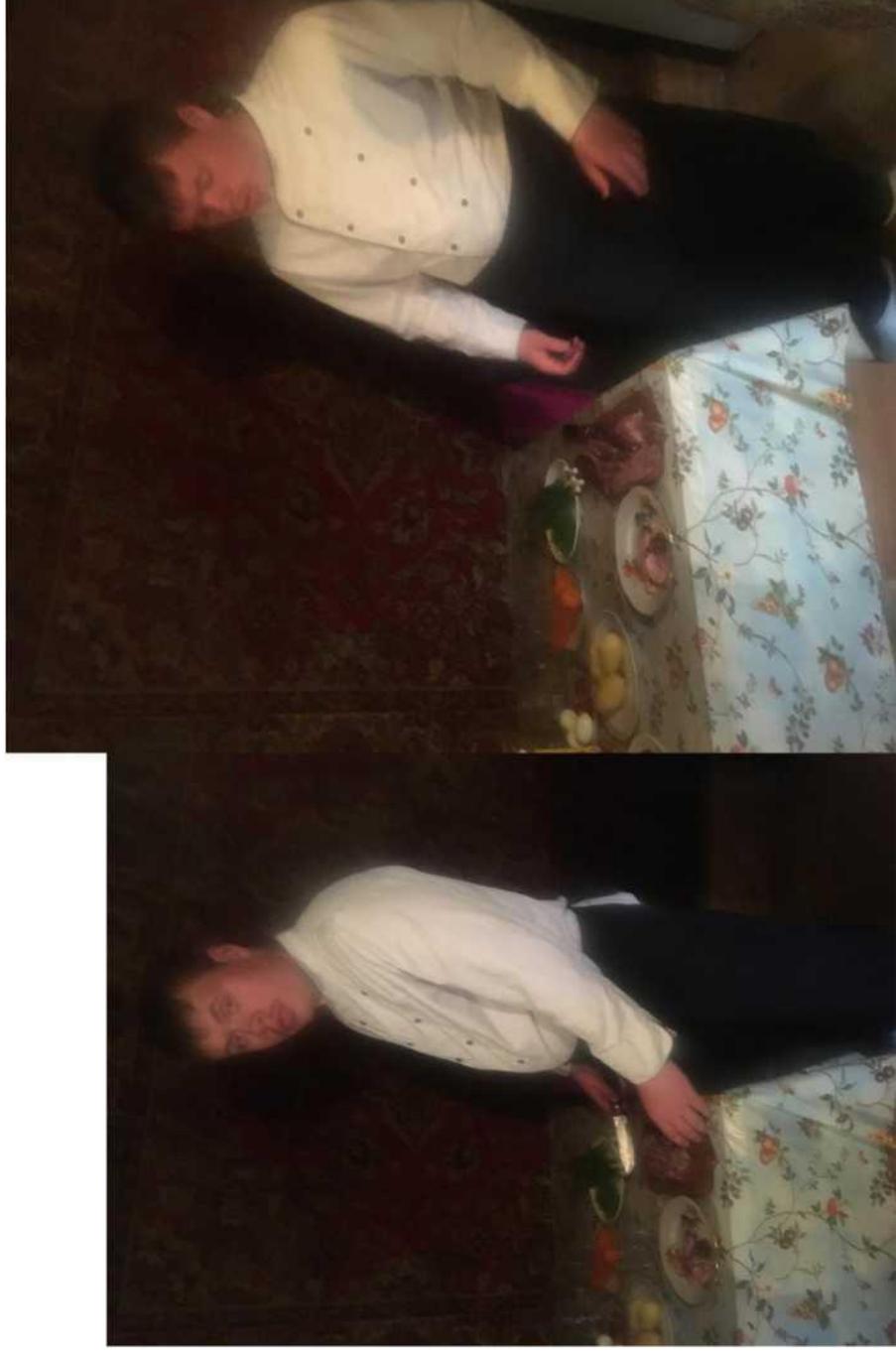
Нн^y ptiSy



по Тому ртбу и ее ОНН^аро



Pa3AejibiBaio pti6y. Hape3aio pbi6y



непрекнати Баро непрезаHHyro pтi6y B

CTaKaH



Haraparo KapTomKy Ha TepKe.
nepeKaagbiBaro KapTomKy B
CTaKaH



Напрезaro 3eneHbiH nyK *u* nepеKnagbraaro

в CТаKaH



ЗанпаBraro

MaH0He30M



HaTuparo Ha TepKe MOPKOBb *u*
nepeKaagbiBaro ee B CTaKaH



Наранаро СВеКай На ТерКе Н непеКааgбиBaro ee в CТаКаН



Нарараро На ТерКе а^а н постмаро

СВерху в СТаКаН



Наездаро ЗенеНбиН .ныК. nocbmaro

СВерху 6нroга



nogana. npMTHoro anneTHTa.



