

ГБПОУ нефтекамский машиностроительный колледж

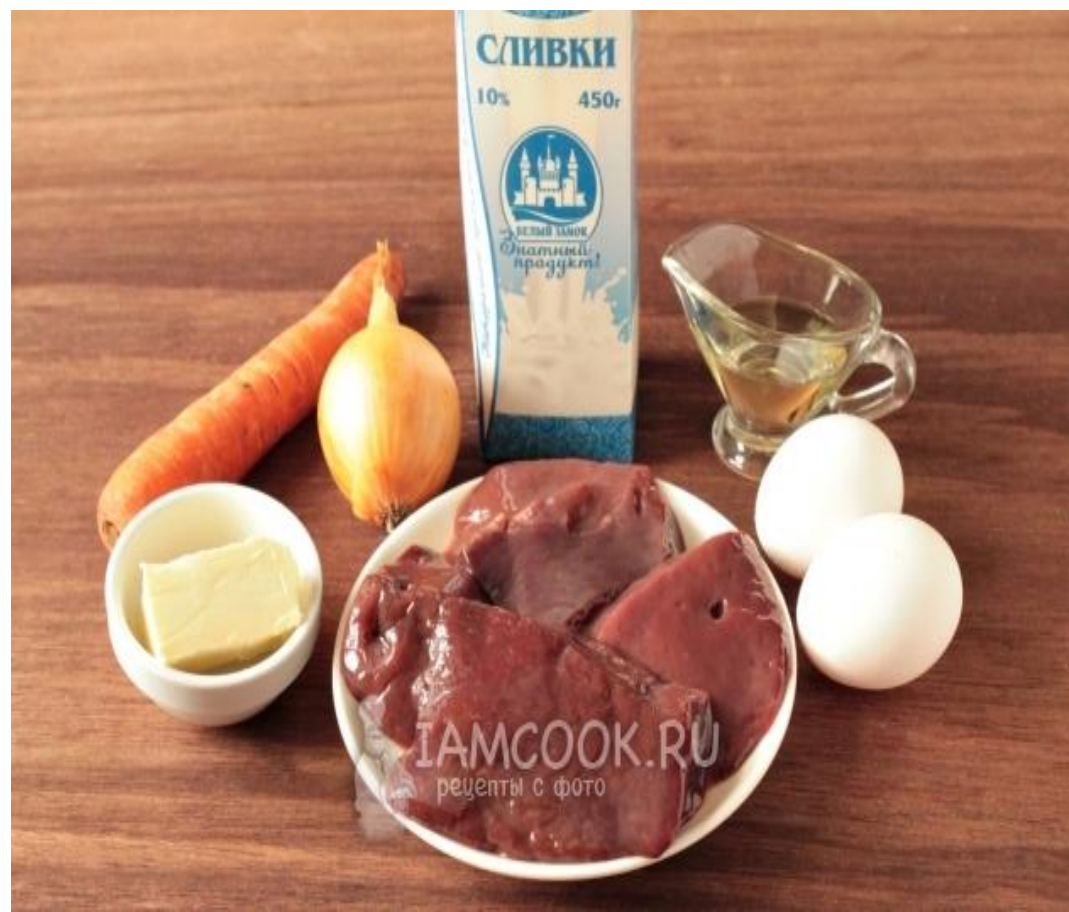
Презентация на тему:
«Технология приготовления
паштета из печени говяжьей»

Выполнила:

Студентка группы

ТП-171 Мурзина Виктория

- Ингредиенты :
- говяжья печень –500 г;
- лук – 20г;
- морковь – 40г.;
- сало – 50 г;
- сливочное масло – 75г;
- яйцо – 80г.
- сливки -150 г

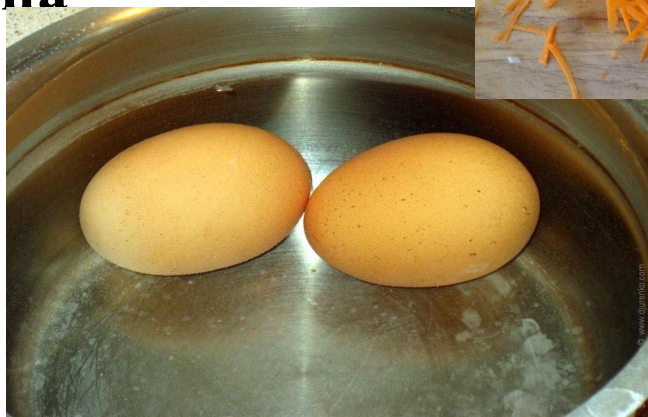


Технология приготовления:

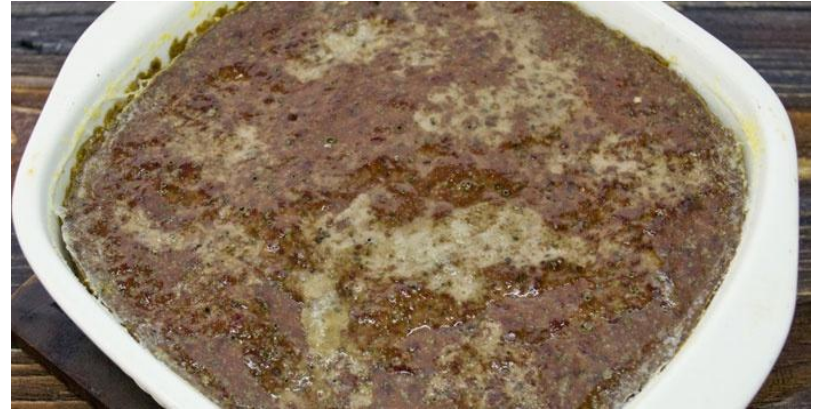
- 1. Печенку промыть, просушить, нарезать кусочками



- 2. Лук с морковью нашинковать, яйца сварить вкрутую



- В форму заложить все ингредиенты с салом, закрыть крышкой, запекать в духовке час при температуре 185 градусов



Добавить соль с перцем, сливочное масло, размешать до однородной текстуры.

•



