

БАНКЕТНЫЕ ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Выполнил: Намылов И.И.

Преподаватель: Ролихина О.М.

БАНКЕТНОЕ БЛЮДО «КАЛЕЙДОСКОП»

- **Ингредиенты:**

говядина - 270 г

блинчики яичные - 1 шт.

морская капуста - 180 г

майонез - 4 ст. ложки

желатин распущенный - 3 ст. ложки

куркума молотая - 1/4 ложки

свинина - 270 г

куриная грудка - 240 г мякоти

морковь - 1 шт.

яичный желток - 4 шт.

зелень укропа рубленая - 20 г

соль - по вкусу

перец черный молотый

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Для рулета «Восторг» ломтики говядины и свинины (по 150 г) отбейте, посолите. Мясо, блинчик и 60 г морской капусты уложите слоями, заверните рулетом, перевяжите шпагатом, сварите на пару. Охладите, покройте майонезом с куркумой и желатином.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Для рулета «Изюминка» ломтики говядины (120 г) и куриной грудки (120 г) отбейте, посолите. Желтки разотрите, добавьте укроп. Выложите мясо слоями, смазывая каждый слой яичной массой, сверху разложите нарезанную соломкой морковь. Заверните рулетом, перевяжите шпагатом и сварите на пару.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Для рулета «Нежность» ломтики свинины (120 г) и куриной грудки (120 г) отбейте, посолите, поперчите. На мякоть свинины уложите 120 г морской капусты, затем мякоть курицы. Заверните рулетом, перевяжите шпагатом и сварите на пару. Охладите, покройте смесью укропа с майонезом и распущенным желатином.



АВТОР РЕЦЕПТА:

- Халилова Лилия, г. Магнитогорск. Повар V разряда. Место работы: столовая ЗАО АПК ДК металлургов им. С. Орджоникидзе ОАО ММК, зав. производством.

