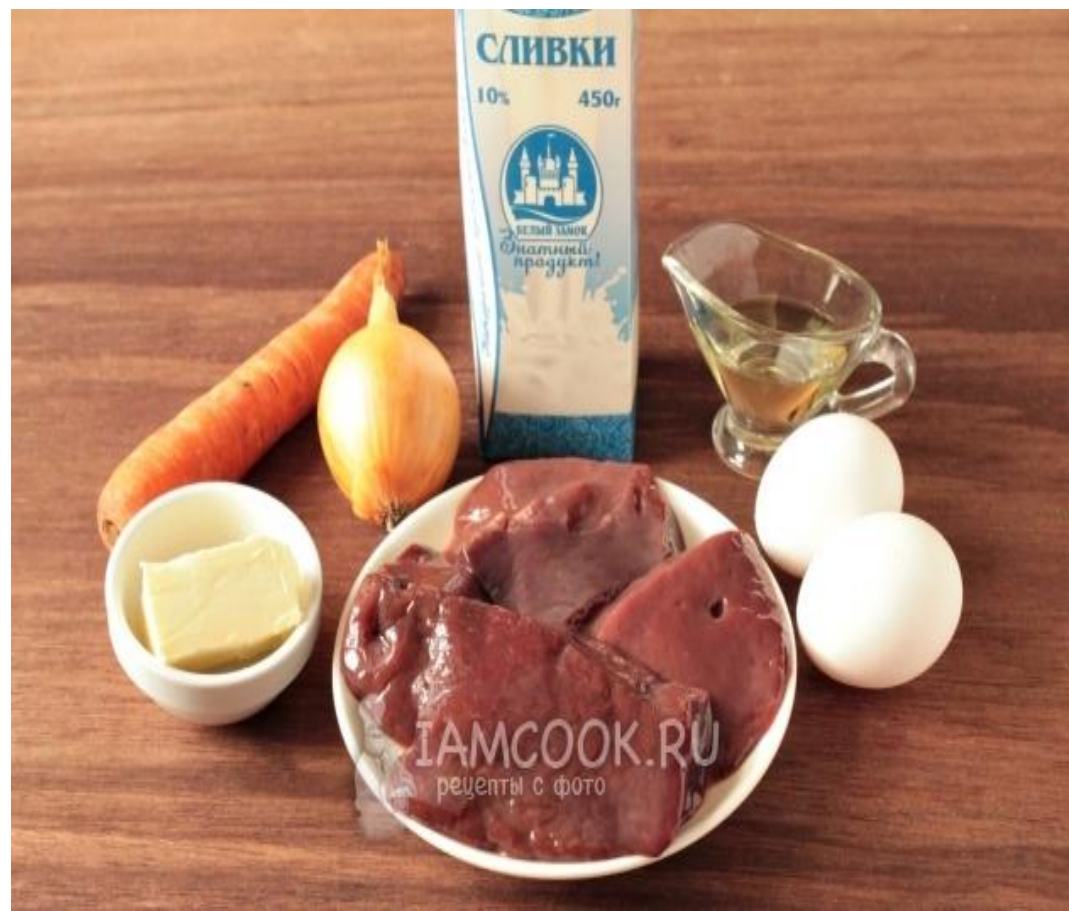


ГБПОУ РК ФТСКС

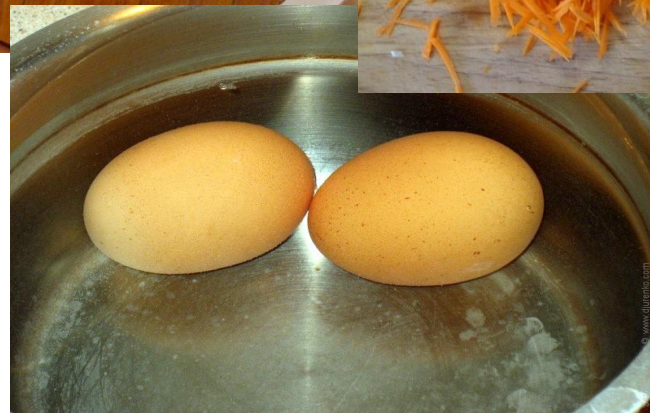
Презентация на тему:
«Технология приготовления
паштета из печени говяжей»

- 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 мелким кубиком.
2. Лук и морковь нашинковать соломкой.
3. Яйца отварить вкрутую, очистить и нарезать мелким кубиком.
4. Сало пропустить через мясорубку.
5. Смешать все ингредиенты. Добавить соль и перец, сливки и масло сливочное.



- 6. Тщательно вымесить.
- 7. В смазанную жиром форму выложить смесь, накрыть крышкой и запекать в духовке 1 час при температуре 180°.
- Подавать в форме или использовать для приготовления канапе.



