БУТЕРБРОД «ПИЦЦА»

Подготовила Осипова Алёна 5«м»

Вступление

Правила безопасного пользования:

Ножом:

- перед использованием кухонного ножа – расчистите рабочую поверхность
- всегда использовать разделочную доску
- не работать с ножом в направлении своего тела, крепко держать рукоять
- не держать в руке нож и при этом заниматься чем-то отвлекающим
- использовать хорошо заточенные ножи
- следить, чтобы руки и рукоять ножа были сухими
- передавать нож кому-либо нужно ручкой вперед
- не размахивать ножом;

Электроплитой:

- Для процесса приготовления пищи использовать только эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали.

Ингредиенты

Перейдем к приготовлению самого бутерброда.

Нам понадобятся:

- хлеб тостовый
- карбонат свиной(или просто колбаса)
- сыр
- помидор 1шт
- перец 3 шт
- оливки
- замороженные шампиньоны
- майонез

Нарезка

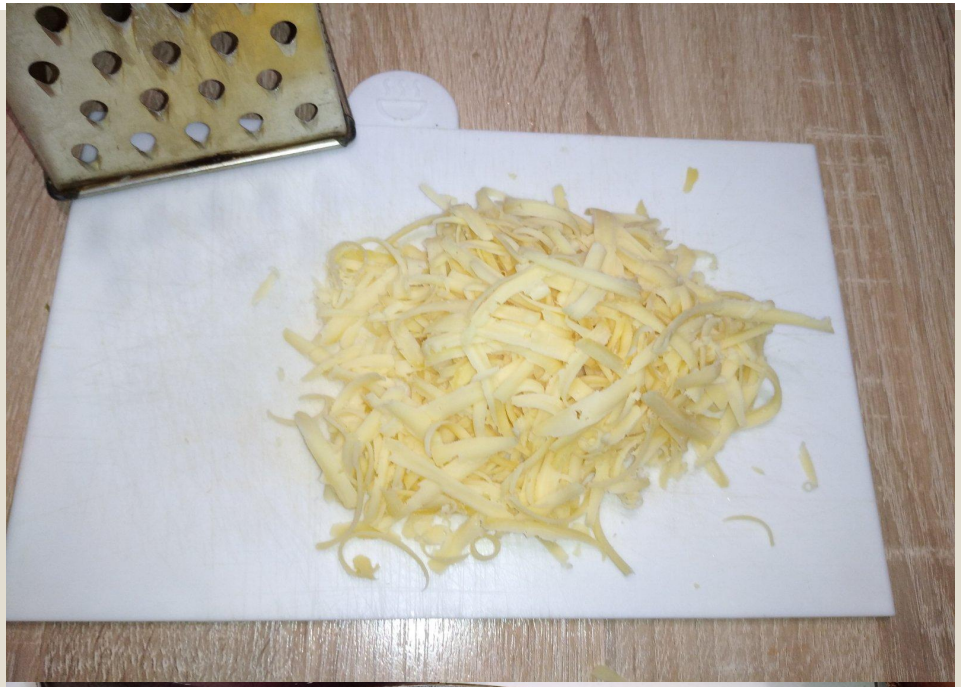
Начнем.

Сначала нарежем следующие продукты:

- карбонат
- перцы 3 шт
- оливки

Нарезка

- Так же натираем на терке сыр
- И жарим грибы



Смешиваем

Смешиваем все ингредиенты кроме грибов
выдавливаем немного майонеза
и перемешиваем.

Раскладываем

- Кладем на противень ломтики хлеба и раскладываем по ним начинку
- На три из них я положила грибы

Запекаем

- Ставим бутерброды в духовку при180 градусах на 10 минут
- Через 10 минут достаем и посыпаем сыром те что с грибами и еще на 5 минут

Подаём

После запекания достаём бутерброды и подаем на стол

Приятного аппетита!

Спасибо за внимание!