



# 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 1 шт
- 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 при 180 градусах на 10 минут
- Через 10 минут достаем и посыпаем сыром те что с грибами и еще на 5 минут





# По́даём

После запекания достаём бутерброды и подаем на стол

Приятного аппетита!  
Спасибо за внимание!

