Тема: Приготовление зраз картофельных.

Преподаватель специальных дисциплин: Файзуллина М.Я.

Цели:

• <u>Образовательная:</u> Изучить с учащимися общие правила, ассортимент, технологию приготовления и правила подачи зраз картофельных;

Развивающая: способствовать развитию у обучающихся образного, логического и технологического мышления.

Воспитательная: прививать обучающимся интерес к выбранной профессии.

1.Необходимые продукты.



2. Варим картофель.



60 градусов, вводим сырое яйцо, тщательно перемешиваем.





4. Приготавливаем фарш: варим яйца, измельчаем, репчатый лук пассеруем, соединяем с яйцом, заправляем маслом и солью.



5. Формуем картофельную массу в виде лепешек, на середину выкладываем фарш.



6. Придаем форму

кирпичиков, с закругленными концами.



7. Панируем в сухарях.



8.Готовые п/ф жарим основным способом.



9. До образования румяной корочки.



10. Отпускаем по две штуки на порцию со сметаной.



Приятного аппетита!

Спасибо за внимание!