

# **Тема: Приготовление зраз картофельных.**

Преподаватель специальных дисциплин:

Файзуллина М.Я.

## ● Цели:

- **Образовательная:** 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!