

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!