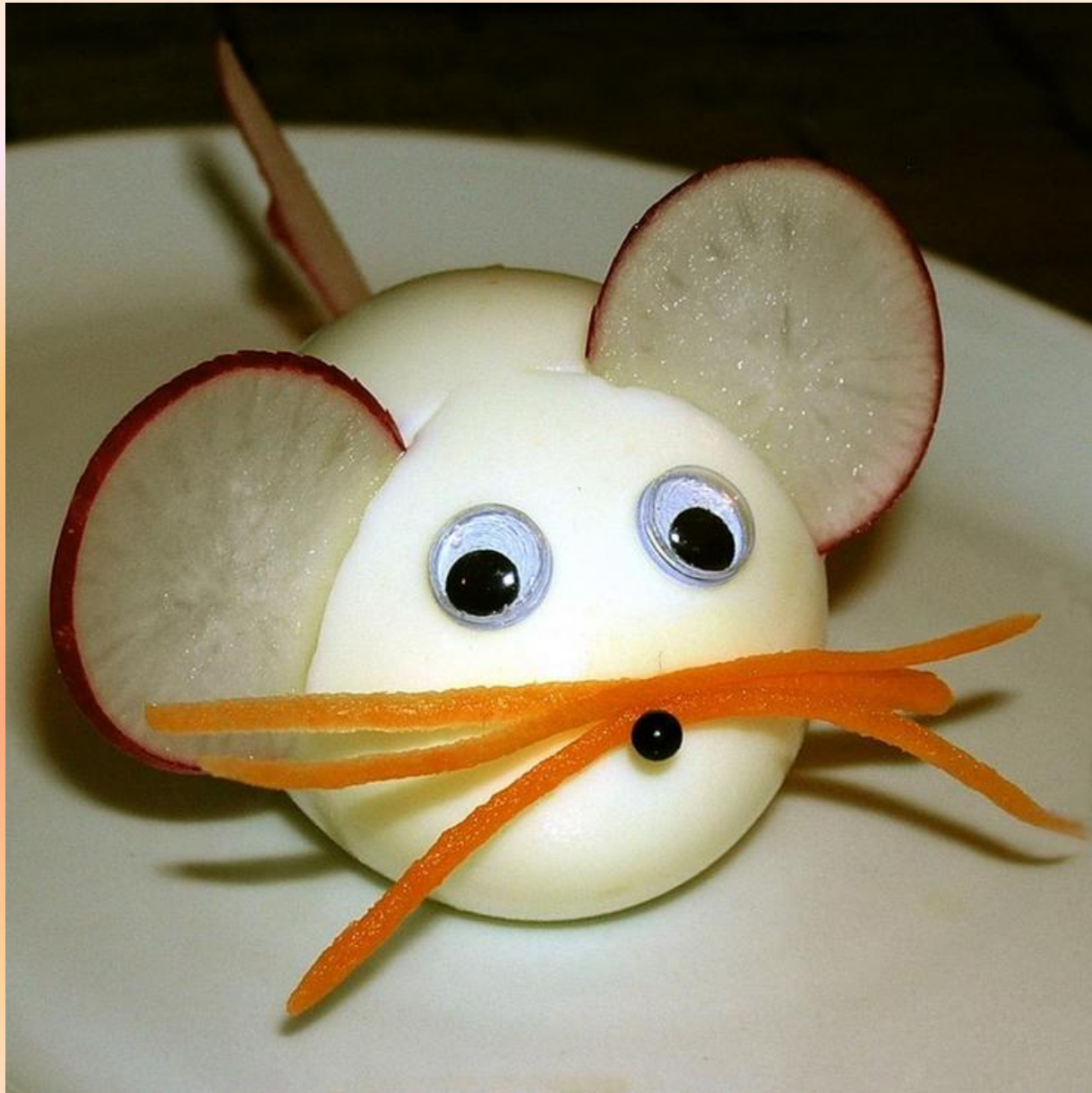


Холодные

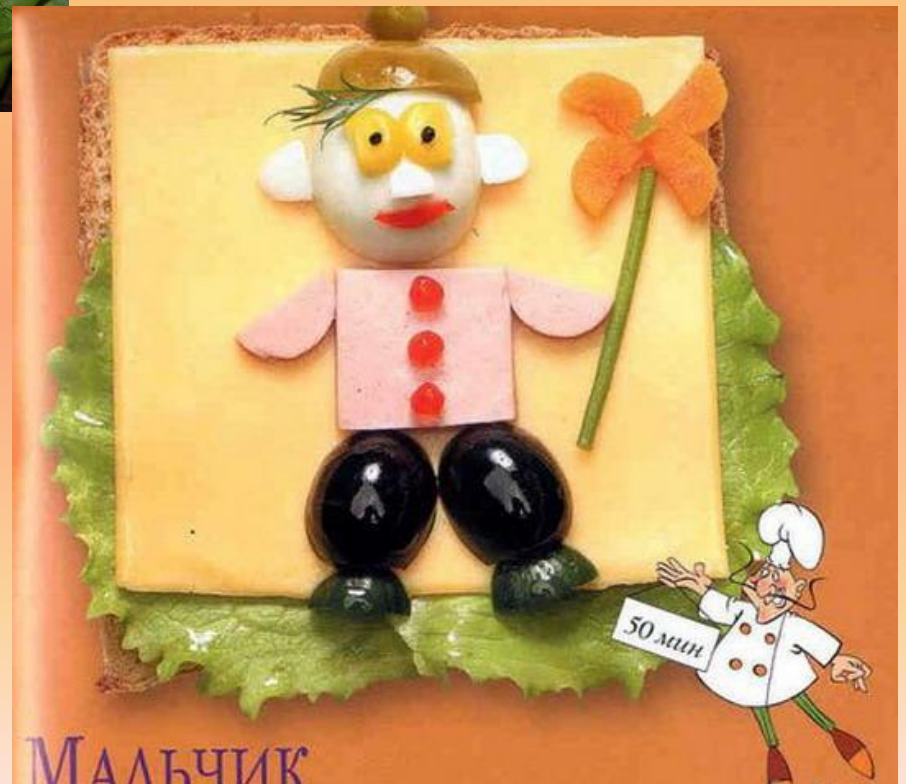


Презентация по технологии





www.SAY7.info











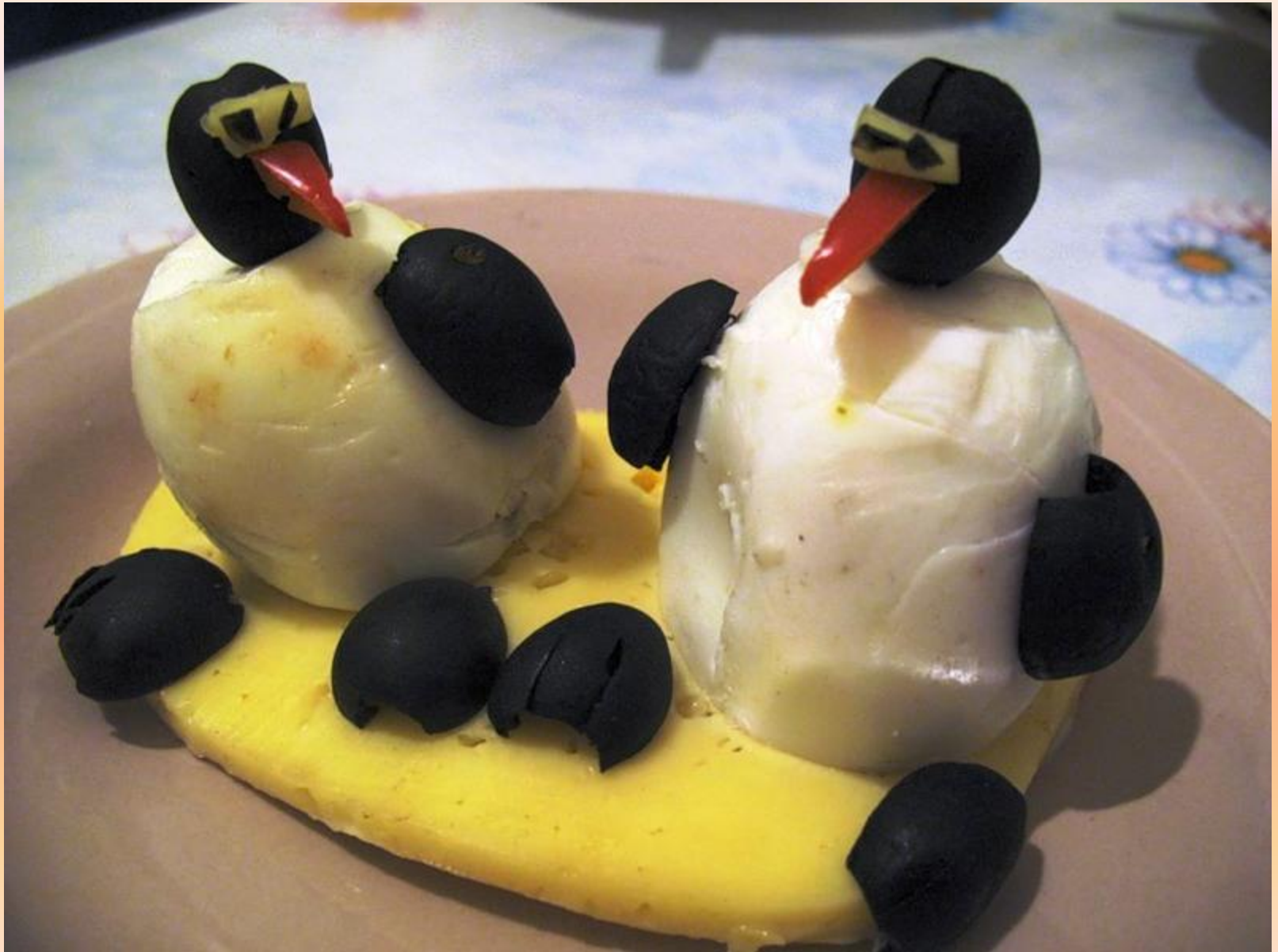














лева



- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик мраморного сыра
- 1 ломтик вареной колбасы
- 1 кусочек сыра
- 1 черная маслина
- 2 зеленые горошины
- 1 кусочек красного сладкого перца
- 1 веточка укропа
- 1 лист зеленого салата
- сливочное масло или майонез
- 3 икринки



3

3. Ломтик тостерного хлеба намазать сливочным маслом или майонезом, сверху положить лист зеленого салата и «гриву».

1 булочка, 1 ломтик сыра, 2 ломтика вареной колбасы,
1 соленая солонка, 1 черная маслина без косточки, 1 редиска,
1 консервированная зеленая горошина, 2 икринки, 1 кусочек
красного сладкого перца, 1 веточка укропа, 1 веточка
петрушки, 1 перышко зеленого лука, майонез

1 Булочку разрезать вдоль
на две части.

2 Нижнюю часть намазать
майонезом, сверху положить
кружок сыра.

3 В верхней части сделать
отверстие. И два для «ушек».

4 Уложить верхней часть
на нижнюю.

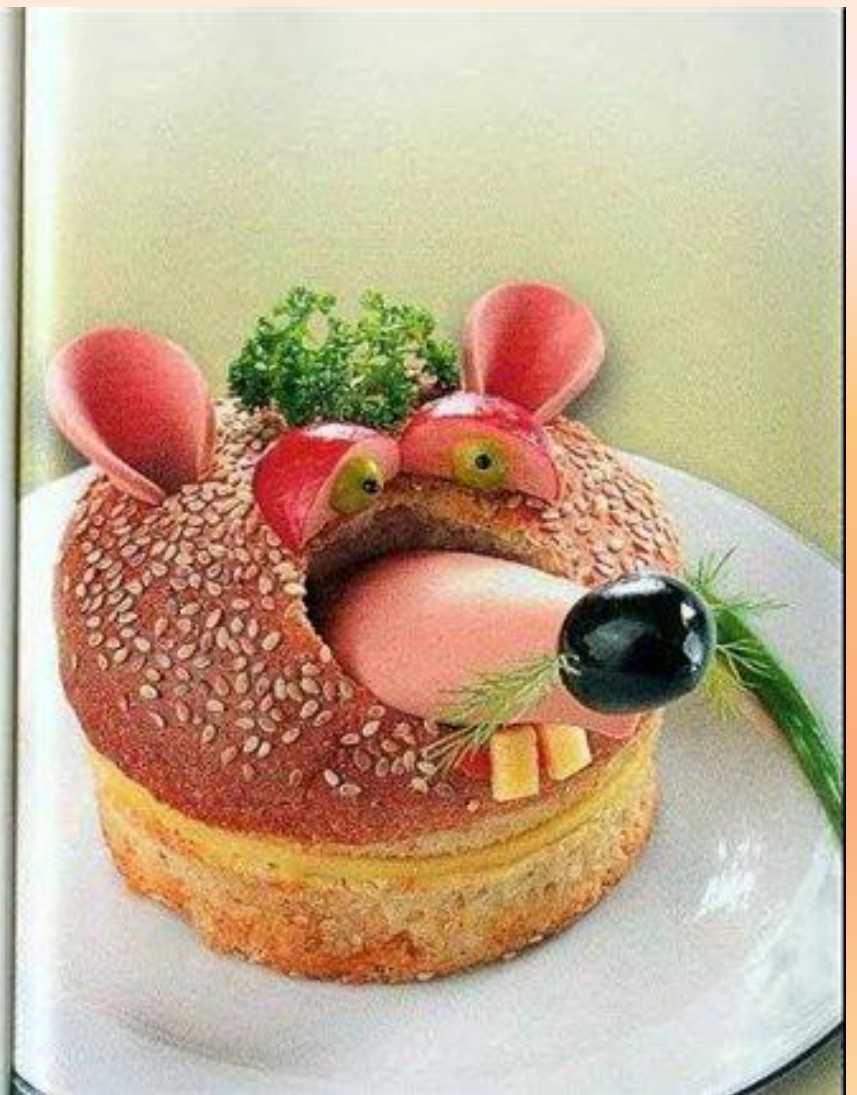
5 Из одного ломтика колбасы
вырезать два кружочка — «ушки».
Согнуть их и вставить в отверстия.

6 Другой ломтик колбасы
свернуть кулечком и скрепить
узкий конец маслиной.
Это «мордочка».

7 Разрезать редиску на две
половинки, одну из которых
разрезать еще раз пополам.
Это «глазки». «Зрачки» сделать
из икринок.

8 Вставить «хвостик» из лука
и «усики» из укропа.

9 Вырезать из перца «ротик»,
из кусочка сыра — «зубки».



ЁЖИК

И



Необходимые продукты:

- хлеб пшеничный - 4 ломтика
- яйца - 2 шт.
- гвоздика - 8 бутонов



1. Яйца положите в холодную воду, доведите ее до кипения. Варите яйца 10 минут, затем сразу переложите в холодную воду, выдержите 5–10 минут.



2. Очистите яйца от скорлупы.



3. Острым ножом разрежьте яйца вдоль пополам.

4. Морковь нарежьте ломтиками. Из ломтиков выемками вырежьте «колючки».



5. Ломтики хлеба смажьте маслом или майонезом.



6. Посыпьте смазанные ломтики хлеба рубленой зеленью.



7. На каждый ломтик хлеба уложите по половинке яйца срезом вниз.





8. На половинки яйца выложите «колючки» из моркови.



9. Сделайте «глазки», вставив в половинки яйца по 2 бутона гвоздики. Из зелени вырежьте треугольники и сделайте каждому «ежику» «носик».