

# **ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ К ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЕ**

Студентка гр. 0704- Опарина Софья  
Преподаватель – Бушмакин А.Л.

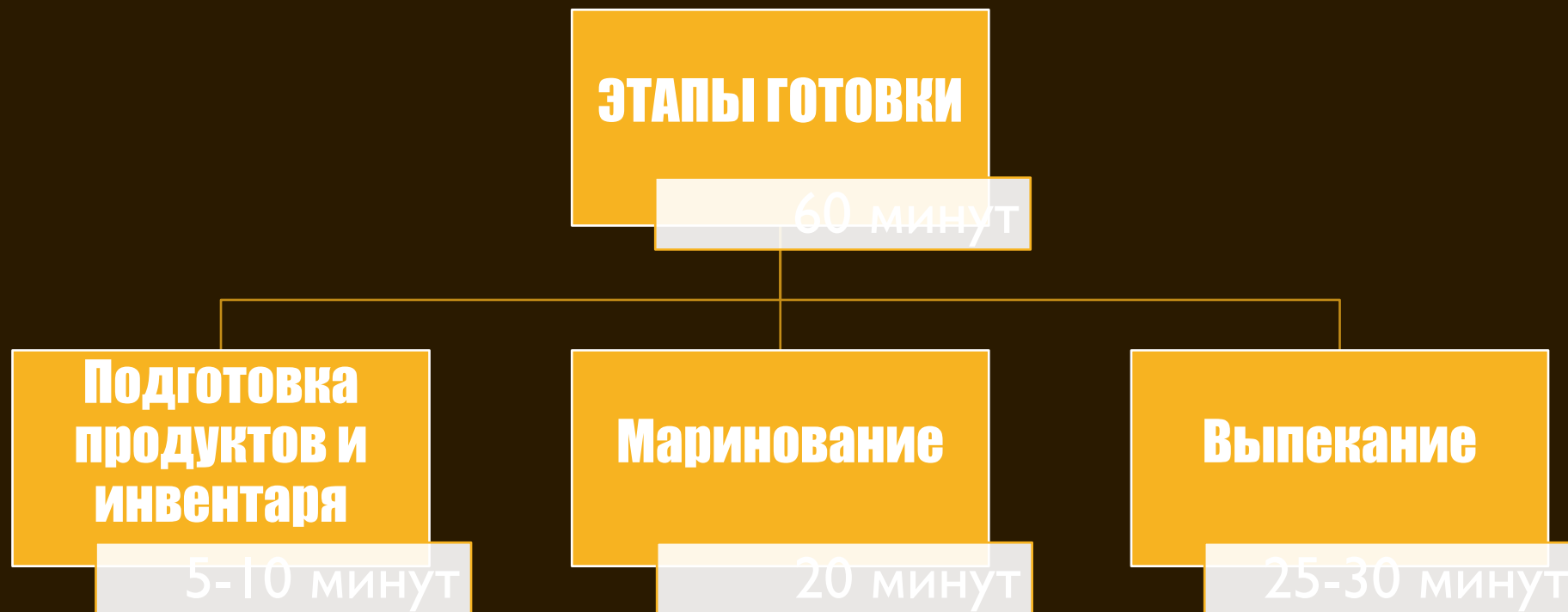
# КАРТОШЕЧКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

РЕЦЕПТ



# ЭТАПЫ ГОТОВКИ

## КАРТОШЕЧКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ



# ИНГРЕДИЕНТЫ:

Ингредиент	Количество
Картошка	1 кг
Паприка	1 ч.л.
Французские травы	1 ч.л.
Оливковое масло	1 ст.л.
Сливочное масло	1 ст.л.



# ИНВЕНТАРЬ И ОБОРУДОВАНИЕ:

## Инвентарь

Противень

Бумага для выпечки

Емкость для маринования

Полотенце

## Оборудование

Духовой шкаф





## ГОТОВИМ

- 1.** Хорошо промываем картофель, брать лучше молодой.
- 2.** Протираем полотенцем.



## ГОТОВИМ

**3.** Нарезаем на дольки. Не чистим!

**4.** Кладем дольки в емкость.





## ГОТОВИМ

**5.** Добавляем специи и масла- перемешиваем и оставляем чуток мариноваться.







## ГОТОВИМ

**6.** Выкладываем на противень.

**7.** Запекаем при 180 градусах 25-30 минут. Все зависит от духовки.

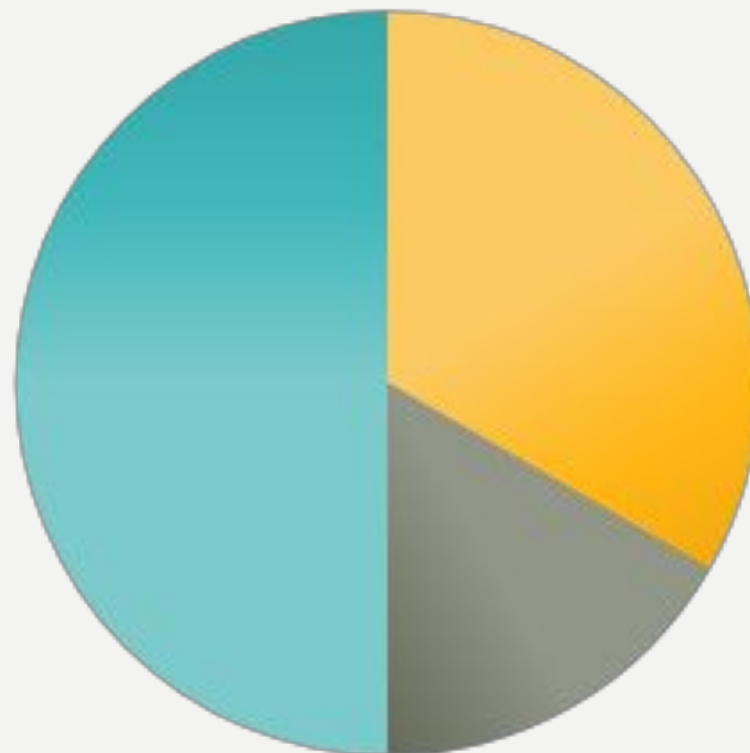


**ПОЛУЧИЛОСЬ ОЧЕНЬ  
ВКУСНО, ЛЕГКО,  
ПО-ДОМАШНЕМУ!**



# СООТНОШЕНИЕ ВРЕМЕННЫХ ЗАТРАТ

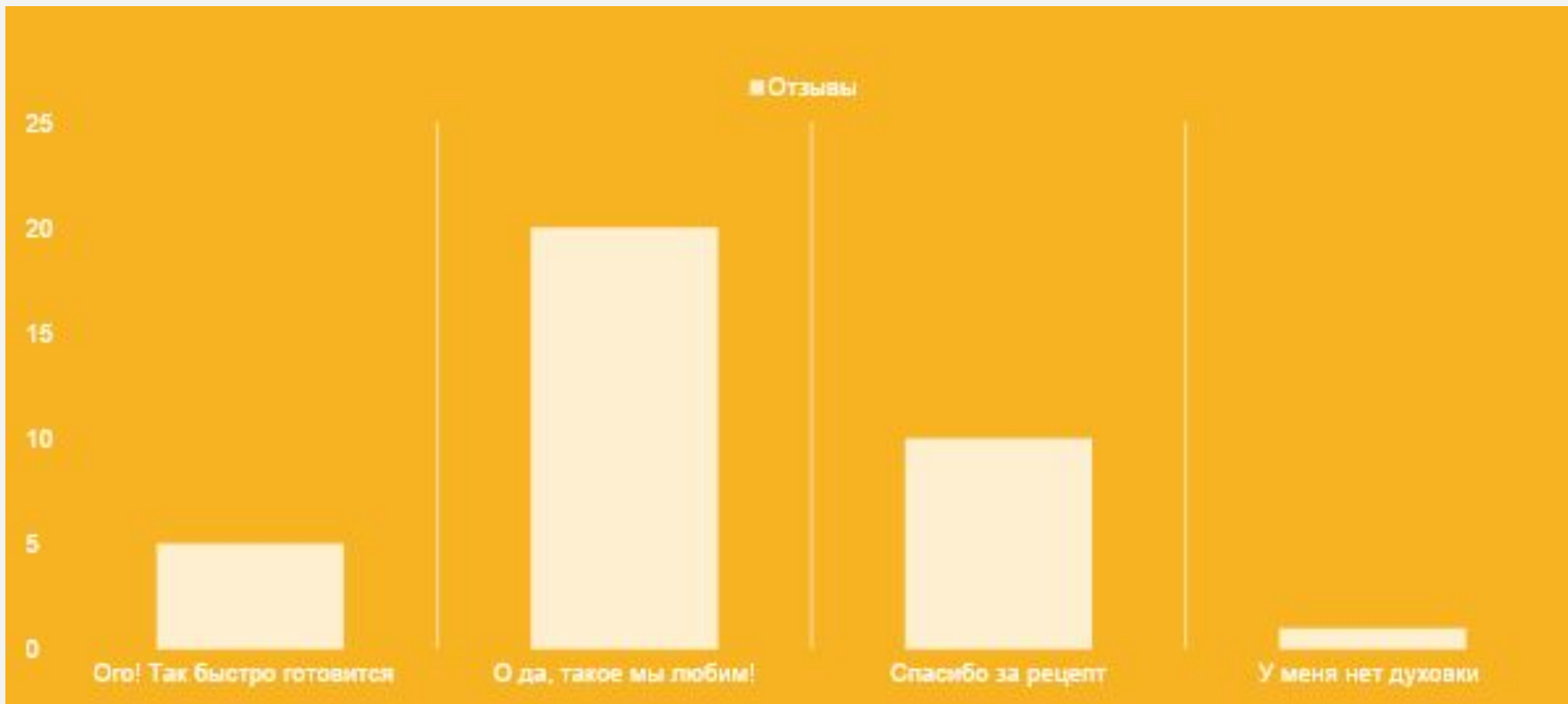
Время



■ Маринование ■ Подготовка продуктов и инвентаря ■ Выпекание



# ОТЗЫВЫ



Приятного аппетита!

