

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ К ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЕ

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

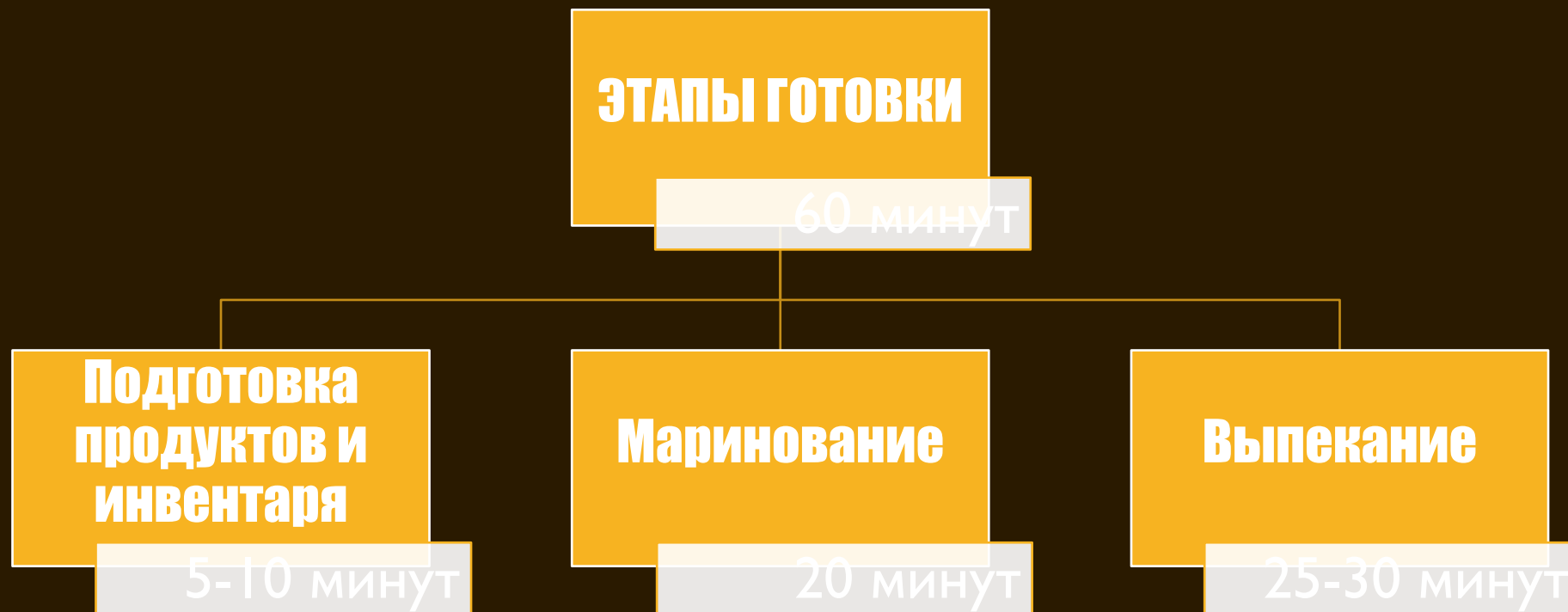
КАРТОШЕЧКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

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.

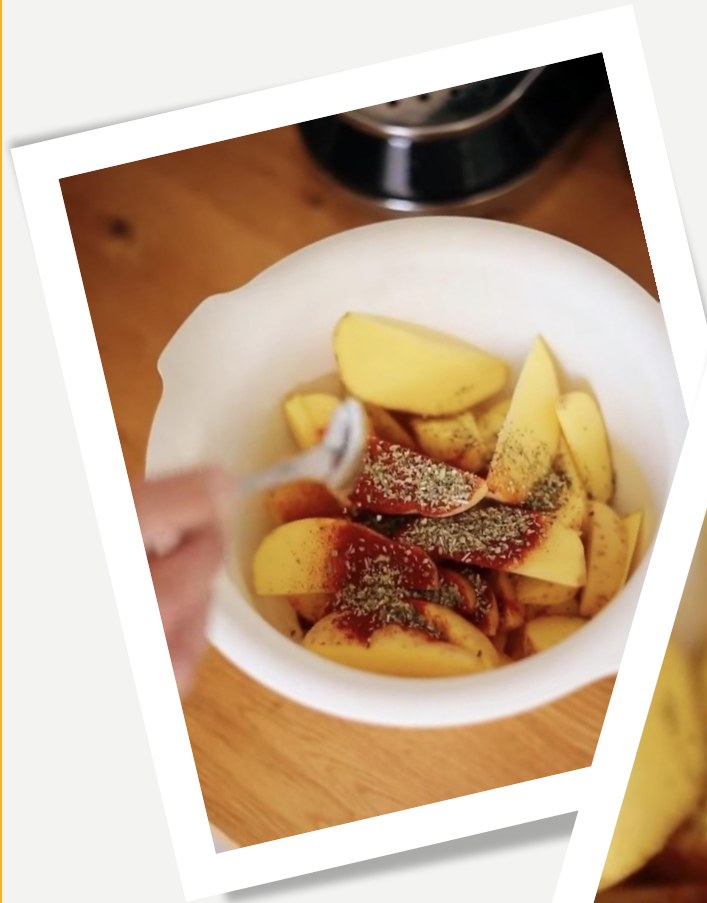


ГОТОВИМ

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.

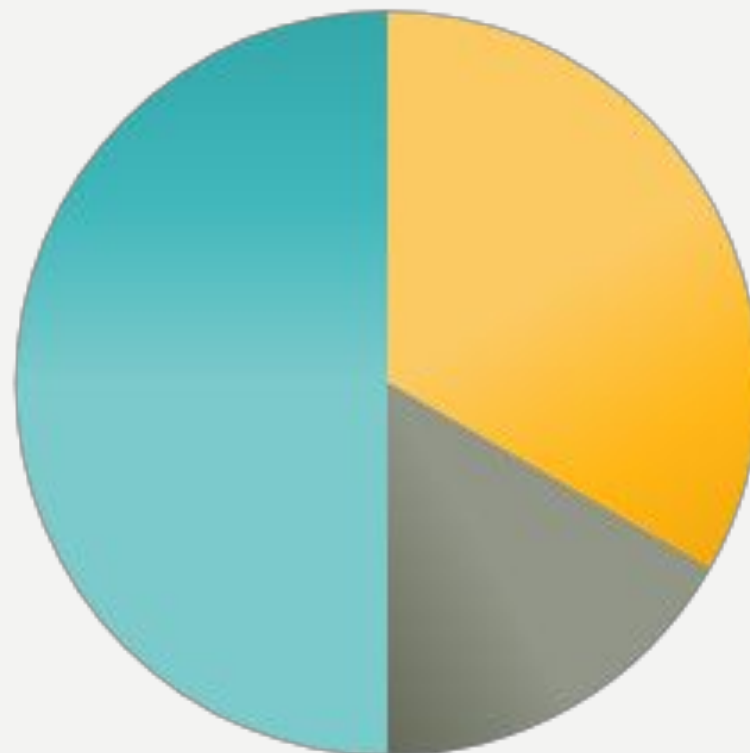


**ПОЛУЧИЛОСЬ ОЧЕНЬ
ВКУСНО, ЛЕГКО,
ПО-ДОМАШНЕМУ!**



СООТНОШЕНИЕ ВРЕМЕННЫХ ЗАТРАТ

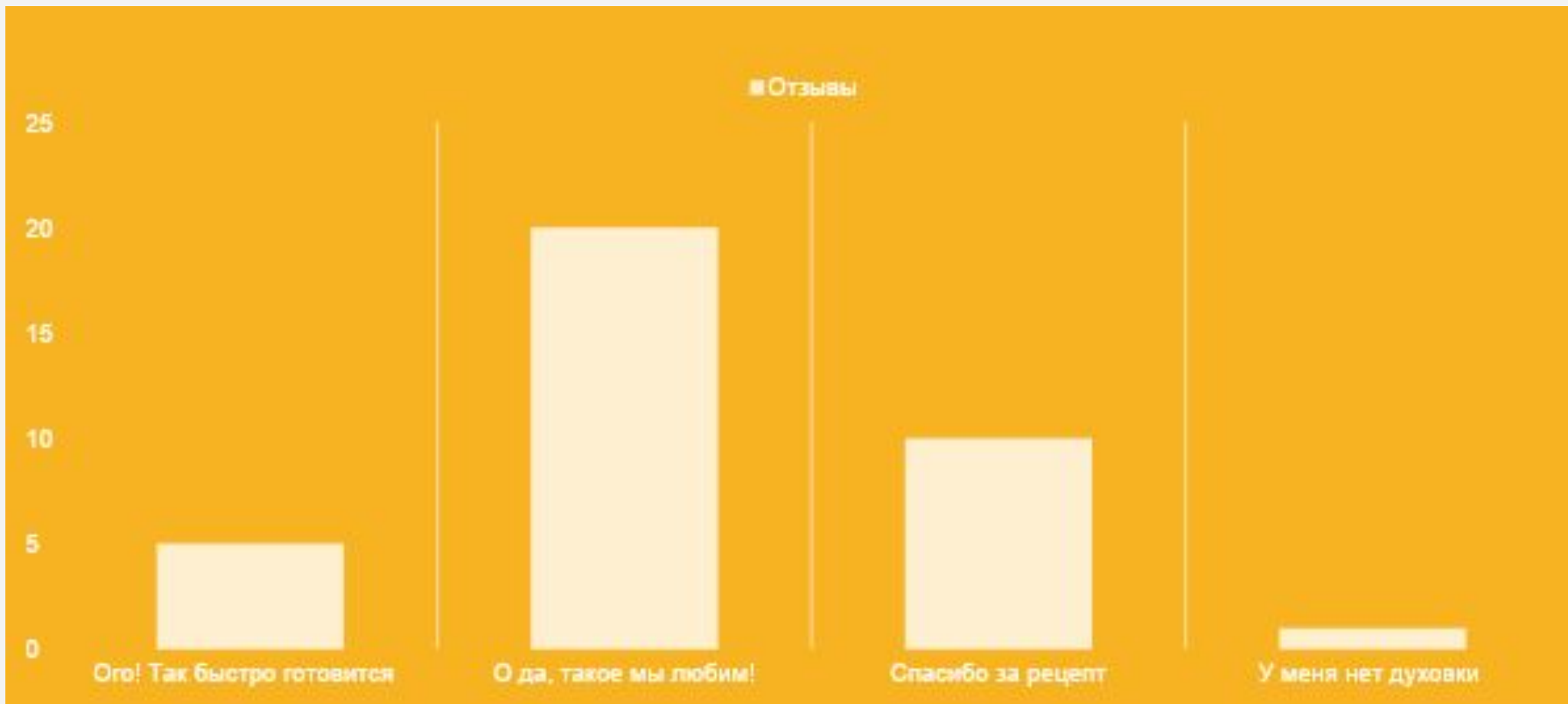
Время



■ Маринование ■ Подготовка продуктов и инвентаря ■ Выпекание



ОТЗЫВЫ



Приятного аппетита!

