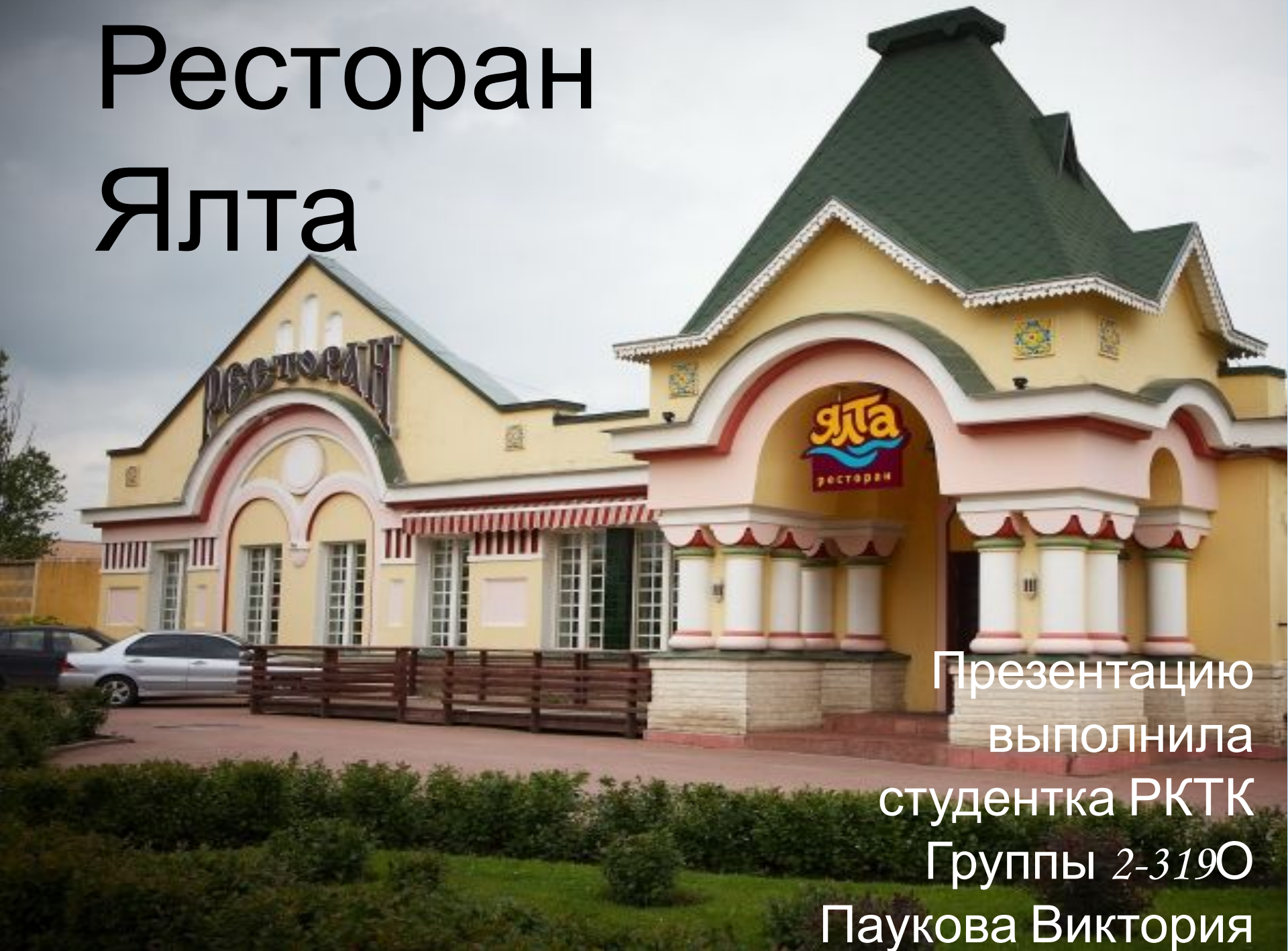


Ресторан Ялта



Презентацию
выполнила
студентка РКТК
Группы 2-319О
Паукова Виктория

* Приготовление горячих напитков







Технологические схемы 2-х холодных закусок.

Рулеты из баклажанов.

Моем баклажаны и помидоры

Срезаем верхушку баклажана

Нарезать на слайсере

Яйца взбить с солью и перцем

Пожарить баклажаны в яичной панировке

Нарезать помидоры дольками

Приготовить соус(майонез+чеснок+зелень)

Намазать баклажаны майонезным соусом

Положить дольку помидора

Закрутить в рулет

При отпуске украсить зеленью.

Помидоры фаршированные.

Помыть помидоры с салатным листом

Нарезать помидоры на 3 части

Соединить тертый сыр+чеснок+майонез+укроп

На тарелку выложить салатный лист и нарезанные помидоры

Сверху выложить заправку из сыра

Отпуск

