

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа №2 имени Костенко Д.Т.
станции Крыловской МО Крыловский район

Мастер-класс

рубленые котлеты «Нежность»

салат из свежих овощей

Работу выполнила:
Ученица 10 класса.
Дубовец Виктория
Леонидовна



Ст. Крыловская
МО Крыловский район

О, царство кухни!

Кто не восхвалял твой синий чад над жарящимся мясом.

Действительно, блюда из мяса с древности являются практически основными на любом столе и в будни, и в праздники.

Сегодня важно не только вкусно приготовить котлеты, зразы, биточки, бифштексы, но важно и красиво их оформить.

И тогда поданное блюдо, правильно приготовленное и красиво оформленное, не только будет возбуждать аппетит, но и поднимать настроение.

**Мы выбрали « Куриные котлетки рубленые»
потому что...**



**Котлеты
необычные
вкусные, наше
любимое
праздничное
блюдо и я могу
приготовить их
самостоятельно**

Мне понадобятся продукты:



Филе куриное



Яйцо-1шт



Репчатый лук -1 головка



Мука- 100-150гр



Соль, специи по вкусу



Масло растительное



**Для приготовления «Куриных котлет»
Мне понадобится:**



Нож



Разделочная доска



Ложка столовая



Миска большая

Сковорода



Техника Безопасности

- ❖ *Работать с ножом осторожно, на разделочной доске;*
- ❖ *Нож надо держать перпендикулярно пальцам;*
- ❖ *Следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими;*
- ❖ *Не оставлять нож вколотым в продукты или*
- ❖ *Между ними;*
- ❖ *Мыть нож после каждого применения*

Котлеты рубленые из куриной грудки

Куриную грудку нарезать полосками и затем мелкими кубиками.

Добавить сырое яйцо, все перемешать. Мелко нарезать репчатый

лук, добавить соль специи муки для связки. Все хорошо перемешать.

Набрать ложкой выкладываем в хорошо разогретую сковороду с

растительным маслом. Обжариваем с двух сторон, и пропариваем под крышкой.





➤ **Жарим с двух
сторон
накрывая
сковороду
крышкой**

Куриные котлеты получаются очень вкусными.





Куриные котлеты готовы



Приятного аппетита !

