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

# Мастер-класс рубленные 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 « Куринные котлетки рубленные» 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

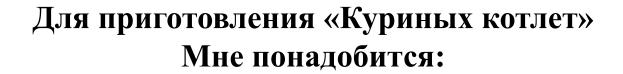




Соль, специи по вкусу

Масло растительное







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 рубленные 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 двухстороннакрываясковородукрышкой

## Куриные котлеты получаются очень вкусными.









#### Куриные котлеты готовы



Приятного аппетита!