**Уважаемые студенты!**

 Законспектируйте, пожалуйста, рецепт и приготовьте блюдо. Самостоятельно подберите соус и напишите в тетрадях технологию приготовление и требования качеству блюда , сроки хранения.

ДОМАШНИЕ КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ

Филе куриное – 2 шт.

Хлеб (белый для крошек, свежий)

Яйца – 2 шт.

Горчица – 1 ст. ложка

Мука пшеничная (для обваливания)

Кунжут (семя) – 4 ст. ложки

1. Куриное филе моем и режем на полоски толщиной 2 см, длиной 6-7 см.
2. Панировка: крошим белый хлеб
3. Крошки хлеба смешиваем с кунжутными семечками
4. Мясо солим и перчим
5. Обваливаем в муке полоски мяса
6. Взбиваем яйца с горчицей и окунаем мясо
7. Обваливаем мясо в крошках с семечками
8. Жарим на растительном масле, до румяной корочки
9. Жареные наггетсы собираем на салфетки, чтобы убрать излишки жира
10. Подаём с отварными или припущенными гарнирами из овощей.

Домашнее задание отправляйте, пожалуйста, ежедневно Вконтакте или на мою электронную почту: **olga\_zhigalova.13@mail.ru**