**Уважаемые студенты!**

1. Составляем презентацию (8-10 слайдов) по сервировке и творческому оформлению супов.
2. Готовим овощную окрошку на кефире

**Технология приготовления**

Картофель хорошо промываем, варим в кожице, охлаждаем и очищаем. Морковь очищаем от кожицы и варим. У редиса отрезаем корешок и ботву, хорошо промываем. Овощи нарезаем мелкими кубиками или короткой соломкой (2,5см.). Кроме перечисленных овощей можно использовать репу, цветную капусту. Кефир разводим охлажденной кипяченной водой 50:50.

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