

Уважаемые студенты!

1 задание: Приготовить в домашних условиях хлебный квас. Написать требования к качеству.

Технологию приготовления кваса можно посмотреть в учебнике КУЛИНАРИЯ, автор – Н.А. Анфимова, стр. 126-127, либо интернет – источники в помощь.

2 задание: Приготовить мясную окрошку на квасе

Технология приготовления

1. Зеленый лук тонко шинкуем, часть лука растираем с солью до появления сока. Свежие огурцы очищают и нарезают кубиками или короткой соломкой. Яйца варят, очищают, отделяют белки от желтка. Желтки растирают через сито, а белки нарезают мелкими кубиками. Мясо варят, охлаждают и нарезают мелкими кубиками или соломкой. Вместо мяса можно использовать варёную колбасу. Хлебный квас процеживают. Укроп мелко нарезают. Все подготовленные продукты хранят в холодильнике.
2. Яичные желтки растирают с столовой горчицей, солью, сахаром и частью сметаны, соединяют с зеленым луком, постепенно при помешивании разводят хлебным квасом и ставят в холодильник.
3. При отпуске в тарелку кладут нарезанное мясо, белки яиц, огурцу, лук, наливают заправленный квас, кладут сметану и посыпают укропом. Мясную окрошку можно приготовить с картофелем, который предварительно варят, а затем нарезают кубиками.

- Почему все овощи, мясо не соединяют с квасом сразу и вместе не хранят?
- Сроки реализации данного блюда?

Домашнее задание отправляйте, пожалуйста, ежедневно Вконтакте или на мою электронную почту: olga_zhigalova.13@mail.ru