08.06.2020 г.

**Здравствуйте уважаемые студенты!**

Продолжаем работать по производственной практике. Тема холодные блюда и закуски из мяса и мясопродуктов. Законспектируйте, пожалуйста, рецепт и приготовьте закуску.

**Мясная закуска «Вкусные свитки»**

***Продукты:***

* [Ветчина](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2286/)(нежирная) — 250 г
* [Сырок плавленый](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/4112/)— 2 шт.
* [Чеснок](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2036/)— 1 зуб.
* [Майонез](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1030/)(по вкусу)
* [Яйцо куриное](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/3562/)(отварное) — 2 шт.
* [Укроп](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1842/)(свежий) — 1 пуч.
* [Сыр копченый](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2247/)("Чечел" косичка)

**Технология приготовления:**

Сыр и отварные яйца потереть на крупной терке, добавить измельченный чеснок, майонез и хорошо перемешать.

[](https://www.povarenok.ru/data/cache/2013jan/16/31/244788_37836-640x480.jpg) Ветчину порезать тонкими пластами.  
На край каждого кусочка ветчины положить немного начинки и свернуть свиток.

[](https://www.povarenok.ru/data/cache/2012oct/23/31/244791_19245-640x480.jpg)Перевязать свитки полосками сыра. Это копченый сыр типа "Чечел", продается скрученный в косу.  
Обмакнуть края свитков в майонез, а затем в мелко порубленный укроп.

Закуска готова. Можно подавать, а можно дополнительно украсить.  
Приятного аппетита!

Готовую закуску фотографируйте и отправляйте, пожалуйста, **ежедневно в контакте** или на мою электронную почту [**avpop.npet@mail.ry**](mailto:avpop.npet@mail.ry)

**Готовую закуску прислать на проверку не позднее 9 июня. Всем спасибо!**

**Информация для тех, кто не может, готовить пишем дополнительно рецепты двух закусок из мяса или мясопродуктов.**