10.06.2020 г.

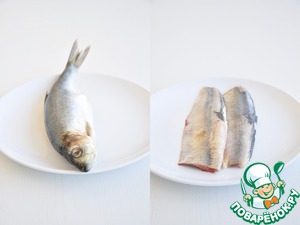
**Здравствуйте уважаемые студенты!**

**1 вариант выполнения задания.**

Продолжаем работать в дистанционном формате обучения. Тема сегодняшней производственной практики холодные блюда и закуски из рыбы и не рыбных продуктов моря. Законспектируйте, пожалуйста, рецепт и приготовьте закуску.

## «Рулеты из сельди с плавленым сыром»

* Сельдь (малосольная) – 1 шт.
* [Сыр плавленый](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/5165/)(у меня "янтарь") — 150 г
* [Огурец](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1259/)(маринованный + для украшения) — 2 шт.
* [Перец болгарский](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2314/)(маринованный) – 1/2 шт.
* [Укроп](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1842/)– 1 веточка
* [Хлеб](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2381/)(бородинский) – 1 булка.
* [Оливки зеленые](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/4600/)(для украшения)

 Сельди п/о, пластование на чистое филе.

[](https://www.povarenok.ru/data/cache/2013dec/02/26/579741_89021-640x480.jpg) Выложить филе одной сельди на пищевую пленку брюшками внахлест. Накрыть сверху пищевой пленкой, отбить молоточком для отбивных так, чтобы филе стало одинаковым по толщине по всему куску.

[](https://www.povarenok.ru/data/cache/2013dec/02/31/579769_61829-640x480.jpg) Смазать сельдь плавленым сыром. Сыр должен быть комнатной температуры, тогда смазывать им сельдь будет легко.

[](https://www.povarenok.ru/data/cache/2013dec/02/31/579770_76823-640x480.jpg) Посыпать мелко нарезанным маринованным огурцом, маринованным болгарским перцем, укропом.

[](https://www.povarenok.ru/data/cache/2013dec/02/31/579771_60779-640x480.jpg) С помощью пищевой пленки свернуть рулет, плотно замотать в несколько слоев, отправить в морозильную камеру на 2 часа.

[](https://www.povarenok.ru/data/cache/2013dec/02/47/579803_73357-640x480.jpg) Из бородинского хлеба вырезать рюмкой кружки для селедочных рулетов.

[](https://www.povarenok.ru/data/cache/2013dec/02/53/579811_44527-640x480.jpg) Рулет достать из морозильной камеры, освободить от пленки, нарезать толщиной 0,5-1 см. На каждую гренку положить салатный лист, селедочный рулет, украсить корнишонами, оливками и зеленью.  
Подавать рулеты вкуснее холодными.

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

**2 вариант выполнения задания.**

Написать 3 рецепта приготовления закусок из морепродуктов, используя интернет ресурсы.