**Уважаемые студенты!**

1. Приготовить дома **масло селедочное.**

Филе сельди вымачивают, пропускают через мясорубку с частой решеткой, протирают через сито, соединяют с размягченным сливочным маслом и хорошо взбивают. Хранят готовое масло в холодильнике. Используют для приготовления бутербродов, как холодную закуску и для фарширования яиц.

Нам в вами в данном случае масляная смесь необходима будет для фарширования яиц. Яйца отваривает в вкрутую 10-12 мин., охлаждаем, очищаем , нарезаем вдоль и заполняем селедочным маслом.

1. **Составить презентацию по масляным смесям** ( масло зеленое, масло селедочное, масло с горчицей, масло розовое, масло с авокадо, анчоусное масло) – 8-10 слайдов. Можно приготовление, а лучше оформление блюд.

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