

Рыба, тушенная в томате с овощами



Ингредиенты:

- Рыба потрошенная
- Вода или рыбный бульон
- Морковь
- Лук репчатый
- Томат – пюре
- Масло растительное
- Сахар

Технология приготовления:

Рыбу разделяют на филе с кожей без кости, нарезают порционными кусками под углом 90° по одному куску на порцию, укладывают в смазанный растительным маслом сотейник слоями: слой рыбы, слой овощей и т.д. Овощи нарезаны соломкой. Заливают водой или рыбным бульоном, доводят до кипения, добавляют пассированные томат-пюре, сахар, йодированную соль, закрывают крышкой и тушат до готовности 45-50 минут.

Запеканка картофельная с мясом



Ингредиенты:

- Мясо говядина
- Картофель
- Морковь
- Лук репчатый
- Масло сливочное
- Молоко
стерилизованное
- Яйцо куриное

Технология приготовления:

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, варить, охладить, нарезать на кусочки и 2 раза вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку. Хорошо вымесить. Картофель очистить, промыть и сварить до готовности. Воду слить, картофель обсушить и протереть в горячем виде. В протертый картофель (охлажденный до 50°C) ввести сырое яйцо (яйцо предварительно обработать согласно СанПин 2.3.6.1079-01), молоко и хорошо вымесить. На противень, смазанный маслом, выложить $\frac{1}{2}$ массы картофельного пюре. На него уложить мясной фарш, сверху накрыть оставшимся картофельным пюре, смазать сливочным маслом и запечь в жарочном шкафу 15-20 минут при температуре 220-280°C слоем не более 4-5 см.

Коржик молочный



Ингредиенты:

- Мука пшеничная
- Сахар
- Масло сливочное
- Яйцо
- Молоко

Технология приготовления:

Размягченное масло взбивают с сахаром до полного его растворения, добавляют яйца и молоко, а затем всыпают муку и замешивают тесто в течение 1-4 минут. Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 6-7 мм, наносят рисунок рельефной скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 95-100 мм, укладывают на листы, смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220 °С в течение 10-12 минут.

Крендель сахарный



Ингредиенты:

- Мука пшеничная в/с
- Масло сливочное
- Яйцо
- Сахар
- Дрожжи свежие

Технология приготовления:

Крендель сахарный выпекают из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом. Готовое тесто разделяют в виде шариков, которые раскатывают в жгуты и формируют в виде кренделя. Изделия складывают на лист, смазанный жиром, и дают расстояться. После расстойки изделие смазывают маслом и посыпают сахаром. Выпекают при температуре 230-240°С в течение 10-15 минут.