

Міністерство Аграрної Політики та Продовольства України
Коледж переробної та харчової промисловості
Харківського національного технічного університету сільського господарства
імені Петра Василенка



**ПРИГОТУВАННЯ КУЛІНАРНОГО
ВИРОБУ
«ЛОСОСЬ З КРЕВЕТКАМИ У
СИРНОМУ СОУСІ»**

**Спеціальність :Виробництво харчової продукції
Гр.Тх-11**

**КЕРІВНИК: Л.Л.ВЛАСЕНКО
РОЗРОБИВ:П.Б.АРОНСОН**

Рецептура:

Інгредієнти:

- 4 стейка лосося,
- 1 великий помідор ,
- 100 г сиру ,
- ½ лимона,
- сіль, перець,
- зелень.



Ингредиенты:

- 4 стейка лосося,
- 1 большой помидор,
- 100 г сыра,
- ½ лимона,
- соль, перец,
- зелень.





Послідовність :



Рецепт приготування лосося запеченого з помідорами і сиром:

1. Стейки лосося вимити, обсушити, полити лимонним соком і натерти сіллю і перцем.
2. Помідор вимити, розрізати навпіл і порізати тонкими скибочками.
3. Сир натерти на дрібній тертці.
4. Стейки викласти в форму для запікання, зверху викласти помідор і посипати тертим сиром.
5. Запекати в розігрітій до 200 С духовці 30 хвилин.
6. Готовую рибу посипати свіжою зеленню

Рецепт приготування лосося запеченого с помідорами и сыром:

1. Стейки лосося вымыть, обсушить, полить лимонным соком и натереть солью и перцем.
2. Помидор вымыть, разрезать пополам и порезать тонкими ломтиками.
3. Сыр натереть на мелкой терке.
4. Стейки выложить в форму для запекания, сверху выложить помидор и посыпать тертым сыром.
5. Запекать в разогретой до 200 С духовке 30 минут.
6. Готовую рыбу посыпать свежей зеленню



Смачного!