



**Презентация на тему :
Бифштекс с яйцом**

**Приготовила :
Студентка 3
курса ,
Группы ПК. 17А
Шубенкова Ксения**

Говядину превратить в фарш.



Добавить соль, специи, воду. Вымесить фарш около 7 минут, отбить.



Сформировать котлетки
плоской формы.



Обжарить на растительном
масле с двух сторон



Репчатый лук крупного размера нарезать на кольца. В сковороду кладем крупные кольца



Отделяем белок яйца от желтка. Не разбейте желток. Перенесите желток в полость лука. Пустоту заполните белком. Если белок подтечет, ничего страшного. Мы



На каждый бифштекс усадите по такому яичку. Подайте к столу.





**Бифштекс
ГОТОВ!**