

Дипломна работа

учня 203 групи

ВПУ №33

Пархоменко І.О.



КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

КУРИЦА
2 ЯЙЦА
СЛИВОЧНОЕ МАСЛО
БАТОН
МАСЛО ДЛЯ ЖАРКИ





РАЗДЕЛЫВАЕМ КУРИЦУ





СНИМАЕМ КОЖИЦУ



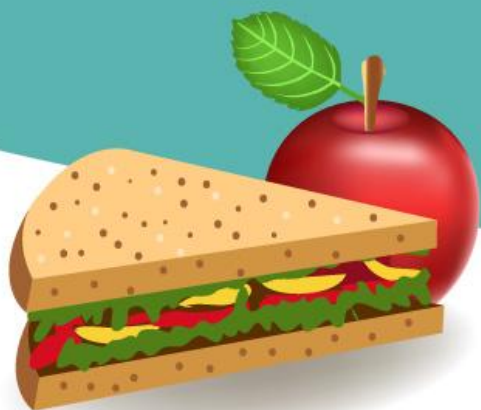


ДЕЛАЕМ НАДРЕЗ





ОТДЕЛЯЕМ ФИЛЕЙНУЮ ЧАСТЬ





ОТРЕЗАЕМ ЛИШНЕЕ





ОСТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ КУРИЦЫ НАМ НЕ ПОНАДОБИТСЯ





НА ФИЛЕ ДЕЛАЕМ НАДРЕЗЫ





НЕМНОГО ОТБИВАЕМ МЯСО





СОЛИМ

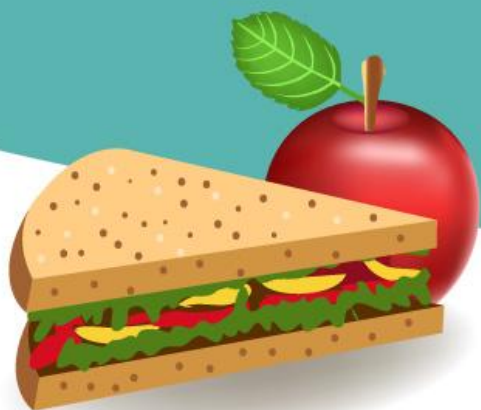


Масло кладем на курицу



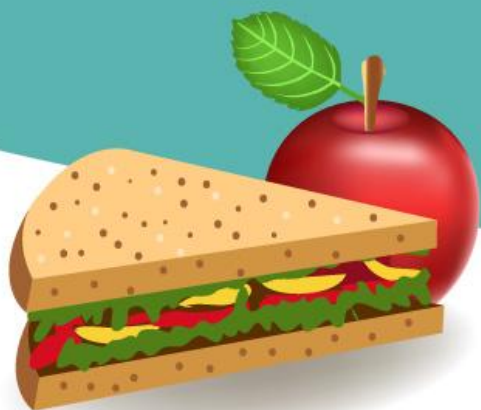


ЗАКРУЧИВАЕМ



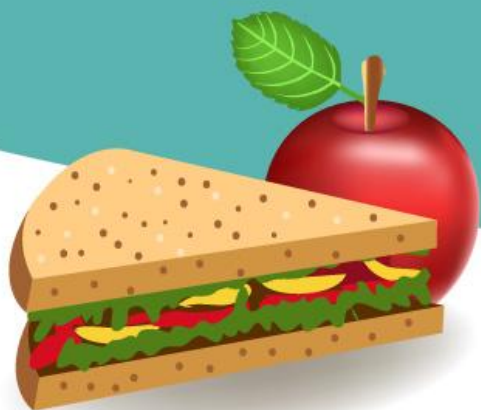


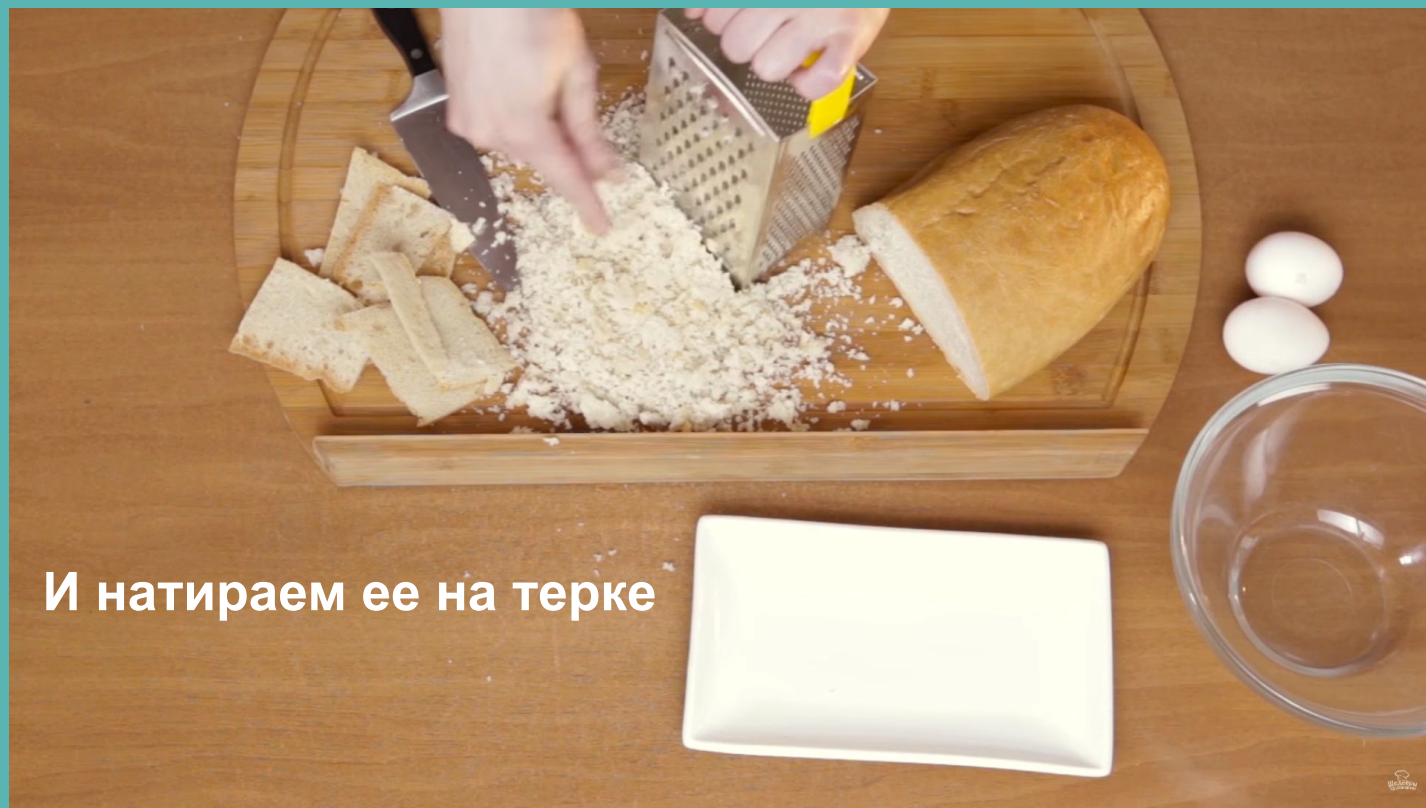
НАРЕЗАЕМ ХЛЕБ НА ГРЕНКИ





СРЕЗАЕМ КОРОЧКУ





И натираем ее на терке





РАЗБИВАЕМ ЯЙЦА В МИСКУ





СОЛИМ И ПЕРЕМЕШИВАЕМ





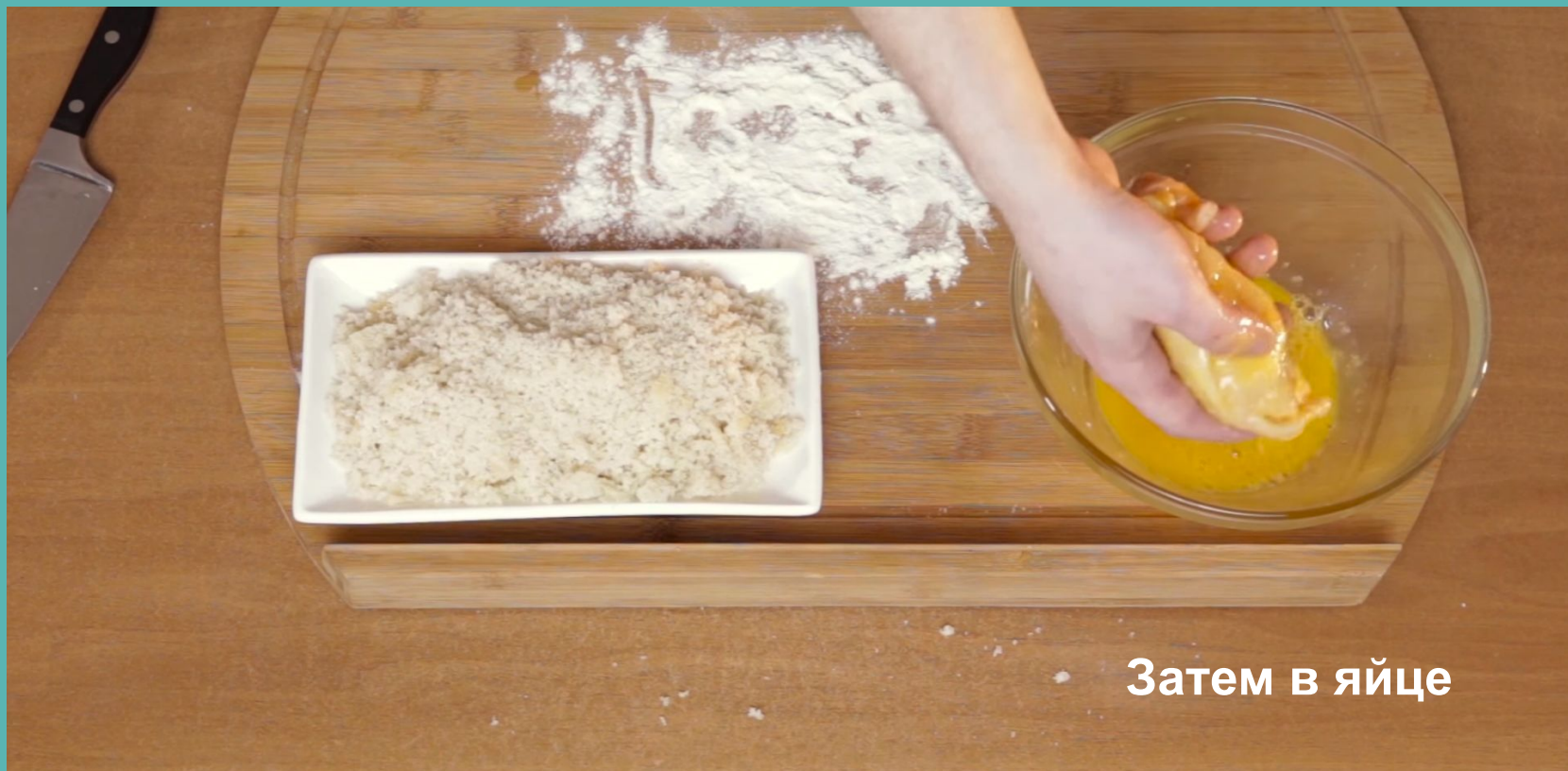
РАССЫПАЕМ МУКУ НА СТОЛ





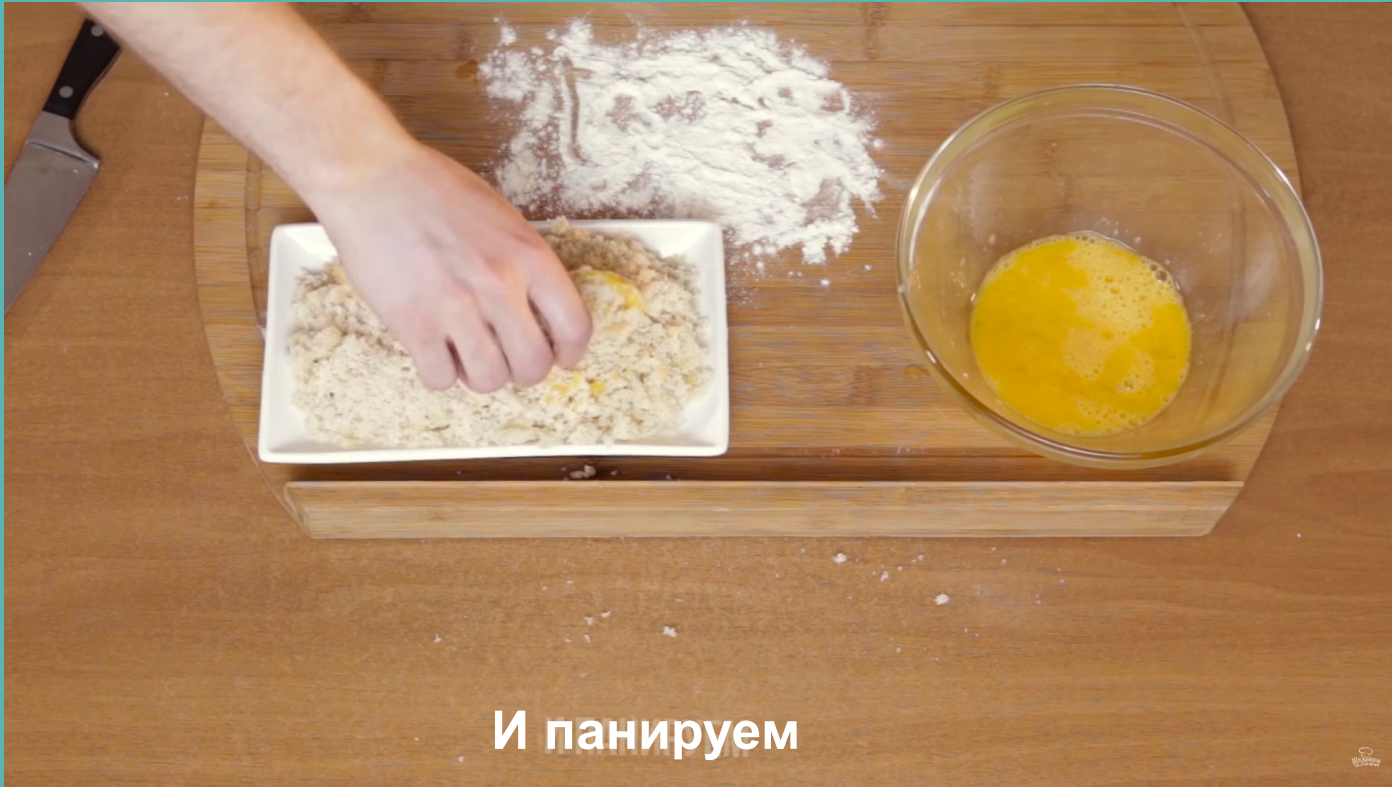
В МУКЕ ОБВАЛИВАЕМ КУРИЦУ





Затем в яйце





И панируем







В БОЛЬШОЕ КОЛЛИЧЕСТВО МАСЛА КЛАДЕМ КУРИЦУ





ОБЖАРИВАЕМ ДО ЗОЛОТИСТОГО ЦВЕТА





ЗАПЕКАЕМ 15 МИНУТ ПРИ 180 ГРАДУСАХ





