

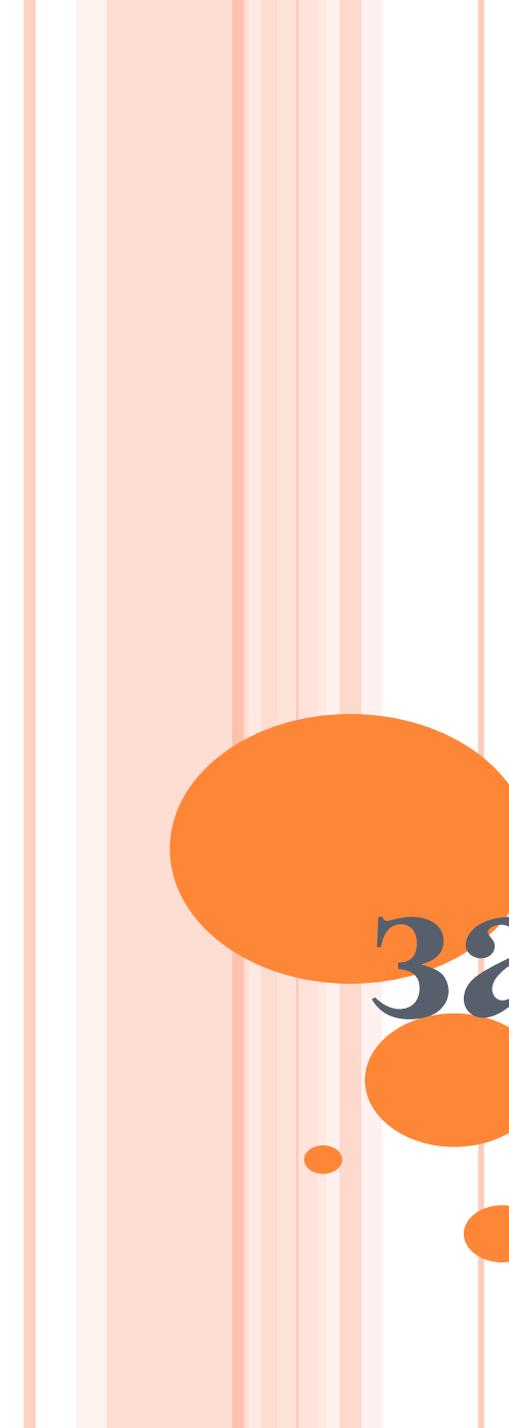
ГОТОВИМ ВМЕСТЕ

НА САМОИЗОЛЯЦІИ

30.04.2020 г.

Ц

ОБЛДОУ



**ТЕМА: ТЕХНОЛОГИЯ
приготовления
завтрака – Лаваш с
начинкой**

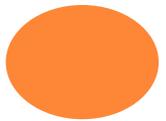
Выбор блюда для завтрака
(лаваш с начинкой) обусловлен тем ,
что завтрак должен быть приготовлен
очень легко и быстро и удовлетворить
потребности всех членов семьи во
вкусной , здоровой и менее калорийной
пище.



□ Рецепт лаваша с начинкой советую занести в свою кулинарную «копилку». Готовится такой «фаршированный» лаваш с корейской морковью легко и быстро, подать его можно как гостям, так и на семейный стол, взять такую закуску (в будущем) вместо бутербродов на учёбу, работу или пикник.



□ Лаваш относится к армянской кухне, его употребляют в качестве хлеба и основы для создания более питательных блюд. Для приготовления лепёшки необходимы определенные ингредиенты и знания технологии, но в связи с нехваткой времени лаваш можно приобрести в готовом виде в любом продуктовом магазине.



□ Лаваш - это просто чудо кулинарии. С ним можно приготовить очень много разнообразных и вкусных закусок! А главное: быстро и рационально, используя имеющиеся остатки продуктов в холодильнике.



□ Ингредиенты для лаваша с начинкой:

□ Лаваш

□ Майонез (Домашнего приготовления)

□ Морковь корейская - 300 г

□ Сыр - 200 г

□ Яйца – 4 шт.

□ Куриная грудка(вареная)



Домашний майонез:

- ▣ Масло растительное -250 мл
- ▣ Яйцо (свежее) - 1 шт.
- ▣ Горчица (самая обычная) -1 ч. л.
- ▣ Сахар - 1 ч. л.
- ▣ Соль -1/2 ч. л.
- ▣ Сок половины лимона



Лаваш рецепт теперь нам известен, поэтому же принципу можно готовить похожие блюда, но немного с другой начинкой, например: мясная, овощная, сладкая, фруктовая и тому подобное. Все зависит от вашей фантазии и небольшом знании сочетания продуктов. А уж сам процесс творчества в кулинарии наверняка приятен каждому кулинару!



□ Перейдем к приготовлению нашего завтрака. Приятного аппетита!



**Есть с начинкой лаваша.
Так вкусны, так хороши.
Вам любой поэт кахау,
Напечёт от всей души!**

