



Задание к дополнительной общеразвивающей программе (Базовый уровень)

Группа 1. дата занятия 16.05.2020.

Тема: Блюда военной кухни.

(Часть 1).

Цель занятия: Найти рецепты военной кухни.

Задачи:

- узнать особенности подбора продуктов для полевой кухни;
- познакомиться с рецептами для полевой кухни.

Макаронны с тушенкой.

Это блюдо — «ленивый» вариант знаменитых макарон по-флотски; коки делали его с отварным мясом, а полевые кашевары готовили с тушенкой. Дела обстоят так. Если у Вас дома есть:

- макаронны длинные толстые — 400-500 г
 - лук репчатый (средний) — 3 шт.
 - тушенка — 1 банка
 - соль — по вкусу
- то Вы знаете, что с ними делать. А я напомню.

Приготовление:

Макаронны отварите до готовности в хорошо подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и выложите обратно в кастрюлю. На смальце от тушенки обжарьте до золотистого цвета лук. Добавьте к нему остальное мясо и потомите на маленьком огне 5-7 минут, затем смешайте с макароннами. При подаче можете посыпать петрушкой или зеленым луком.



Для выполнения задания необходимо:

- найти рецепты полевой кухни.

Ваши фото – отчеты выполненных заданий присылайте на мой электронный адрес t070866@yandex.ru.

Мы постоянно на связи с вами по любым вопросам по телефону 89062992231 и в группах WhatsApp