

Меню «Придорожного кафе» - «Безопасное колесо»



Завтрак пешехода

Количество порций – 1

Время приготовления – 10 минут

Ингредиенты:

Яйцо – 1 шт.

Помидор – 1 ломтик

Огурец – 1 ломтик

Батон – 1 кусочек

Колбаса – 1 ломтик

Творожный сыр – 2 шарика

Петрушка – 2-3 веточки

Приготовление:

1. Вырезаем из ломтика колбасы
легковой автомобиль,

выкладываем его

на тарелку, шарики творожного сыра положить вместо
колес, майонезом нарисовать детали автомобиля.

2. Из кусочка батона вырезать автобус,
колеса изготовить из колбасы, детали прорисовать
кетчупом.

3. Для изготовления светофора нам
понадобится ломтик помидора, огурца, яичница-глазунья.
Выкладываем эти

ингредиенты в нужном порядке.

4. Петрушка поможет изобразить деревья
и траву на нашем блюде.

Приятного аппетита!



*Печенье
«Яркий светофор»
Ингредиенты:*

100 гр. печенье
100гр. шоколадная
паста
для украшения
использовать
конфеты
или мармелад.
палочки для
шашлыка.

Способ приготовления:

Печенье смазать шоколадной пастой;
Украсить мармеладом или конфетками-драже, выложить их в виде
сигналов светофора;
В серединку вставить палочки.

Приятного всем аппетита!!!



***Освежающий десерт
«Добрая дорога
детства»***

Десерты из фруктов — это не только сладкие блюда, которые оставляют самые приятные впечатления, а еще полезные и способные удивить рецепты

Ингредиенты:

1 мандарин

½ киви

для украшения

зелень

Способ приготовления:

Мандарин порезать кольцами вместе с кожурой.

Киви порезать на полосочки.

Выложить приготовленные детали виде велосипеда. Украсить зеленью.

Приятного всем аппетита !!!



«Вкусное путешествие»

Используемые продукты:

- ✓ 2 картофелины среднего размера;
- ✓ 1 яйцо;
- ✓ 50 мл молока;
- ✓ 20 гр. сл. масла;
- ✓ 10 г сыра.
- ✓ сосиска
- ✓ долька огурца, помидора
- ✓ зелёный лук, укроп

Процесс приготовления:

- ✓ отварите очищенный картофель, из готового сделайте пюре.
 - ✓ Картофельное пюре выложить на блюдо в виде машины;
 - ✓ окна из сыра;
 - ✓ колёса сделать из сосиски;
 - ✓ светофор из сосиски, помидора, вареного яичного желтка и огурца.
 - ✓ украсить зеленым луком и укропом.
- Блюдо готово.

Приятного аппетита!!!