

ОБПОУ «Железнодорожный ПК»

Социальное проектирование как значимый аспект развития профессионального творчества специалистов индустрии питания и сферы услуг



**«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКУСКИ
AMUSE BOUCHE В ТЕМАТИКЕ
РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ»**

Фасоль как региональный продукт Курской области и, в частности, города Железногорска.



1.К

Кли
вы
от

2.Почвенные условия

В Курской области преобладают черноземы – одни из самых плодотворных почв в мире.

3.Традиционное выращивание

В Курской области фасоль выращивается уже на протяжении многих лет. Это позволяет им производить качественную и вкусную фасоль.

4. Эко

Фас
из важн
куль
Ее выра
принос
М

5.Высокое качество продукции

Фасоль, выращенная в Курской области , отличается высоким качеством и вкусом.

Amuse bouche

«веселящее рот, развлечение для рта»



блюдо очень маленького размера

«на один укус»



Amuse bouche

Наименование продуктов	Количество , г (шт)
Масло оливковое	10
Тесто фило	60
Фасоль белая консервированная	200
Соус песто (постный)	
Бasilik	15
Чеснок	4
Кедровые орехи	6
Оливковое масло	15
Соль	0,1
Помидоры черри «Конфи»	
Помидоры черри	3 шт
Тимьян	1
Чеснок	2
Сахар	3,5
Оливковое масло	2,5
Соль	1
Белый перец	0,2
Петрушка (зелень)	2,5
Выход 1 закуски	35г





Спасибо за внимание!

Апоу

можно
запечен
фасоль
помид
блюду б

гурманов. Эта комбинация ингредиентов отлично сочетается и создает
уникальный опыт для гостей