

# 35

## РАСКЛАДОК ФУРШЕТНЫХ ЗАКУСОК



**КАНАПЕ  
ТАРТАЛЕТКИ  
ВОЛОВАНЫ**

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1 Введение.....	3
2 Канапе.....	3
3 Канапе на хлебных гренках .....	4
Канапе с курицей.....	5
Канапе с мясом цыплёнка.....	5
Канапе с анчоусами и яйцом.....	6
Канапе с анчоусами по – итальянски.....	6
Канапе с анчоусами «Медальон».....	7
Канапе с осетриной.....	7
Канапе с судаком.....	8
Канапе с сёмгой.....	8
Канапе с сёмгой, икрой и сельдью.....	9
Канапе с сельдью.....	9
Канапе с маринованной сельдью.....	10
4 Канапе на крутонах из слоёного теста.....	10
Раскладка на один килограмм тесто пресное слоёное .....	11
Технология приготовления теста.....	11
Канапе с икрой и яйцом.....	12
Канапе с ветчиной.....	13
Канапе с осетриной и свежим огурцом.....	13
Канапе с морским гребешком и помидорами.....	14
5 Тарталетки.....	15
Раскладка тесто для тарталеток на 50 штук по 25 грамм.....	16
Технология приготовления тарталеток.....	16
Тарталетки с крабовым салатом.....	17
Тарталетки с оливками и каперсами.....	17
Тарталетки с кальмарами под майонезом.....	18
Тарталетки с мидиями.....	18
Тарталетки с сардинами.....	19

6 Волованы.....	20
Раскладка тесто для волован на 50 штук по 40 грамм.....	20
Технология приготовления волован.....	21
Волованы с икрой.....	21
Волованы с курицей.....	22
Волованы с окороком.....	22
Волованы с сёмгой.....	23
Волованы с курицей и грибами.....	23
Волованы с деликатесной закуской.....	24
7 Подача фуршетных салатов в овощах.....	25
Корзиночки из помидор.....	25
Корзиночки из огурцов.....	25
Корзиночки из стручкового перца.....	26
Корзиночки из кабачков.....	26
Корзиночки из фруктов.....	27
8 Мини - пирожки печёные из слоёного теста с мясным фаршем.....	28

## ВВЕДЕНИЕ

Здравствуйтесь уважаемый читатель!

В этой книге мы рассмотрим варианты фуршетных закусок, таких как: канапе на хлебных гренках, крутонах; тарталетки с разными наполнителями; волованы с оригинальными начинками. Рассмотрим необычные приёмы подачи салатов для фуршетного стола.

Все блюда описаны с технологией приготовления, раскладкой и выходом на одну порцию. Благодаря всему вы с лёгкостью сможете рассчитать количество продуктов на необходимое количество вам порций.

Большое количество видов фуршетных закусок, которые здесь предложены, позволят вам, подобрать именно тот ассортимент закусок, который подойдёт для вашего предприятия общественного питания.

Первое без чего не обходится не одно фуршетное обслуживание – это канапе.

## КАНАПЕ

Канапе— крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной от 0.5 см до 7 см.

Бутербродики на хлебных гренках, с нарезанной разной и съестной основой (рыба, мясо, сыр), насаженные на шпажки. Первоначально шпажки стали использовать скорее не из-за стремления украсить блюдо, а из-за

удобства подачи на стол. Так как чаще всего кусочки поджаренного хлеба покрывали слоем паштета, то шпажка позволяла съесть угощение, не испачкав при этом пальцев.

Канопе – бутерброды которые можно отправлять в рот целиком, не откусывая по кусочку.

Рассмотрим несколько традиционных фуршетных рецептов канопе на гренках из хлеба .

### **КАНОПЕ НА ГРЕНКАХ ИЗ ХЛЕБА**

Из батона нарезают небольшие куски хлеба и обжаривают на сливочном масле с обеих сторон. Затем канопе смазывают сливочным маслом с горчицей и укладывают на хлеб разнообразные мясные и рыбные продукты. После разрезают на маленькие бутерброды, размером со спичечную коробку.



### Канapé с курицей

На гренках в форме звездочек или треугольников делают бортики из масла. В середину кладут горкой филе вареной курицы, нарезанное соломкой и слегка заправленное майонезом. Украшают букетиком зелени и томат-пастой в виде точек.

наименование продукта	брутто	нетто		
хлеб пшеничный	45	30		
филе курицы	53	53		
масса отварного филе		30		
майонез	10	10		
томат паста	7	7		
зелень	5	3		
<b>ВЫХОД</b>	<b>2*40</b>	<b>80</b>		

### Канapé с мясом цыпленка

Круглые гренки смазывают маслом, растертым с горчицей. Вокруг делают ободок из мелко нарубленного вареного языка, а посередине кладут мелко нарубленное мясо цыпленка или пюре из него, слегка залитое майонезом или желе.

наименование продукта	брутто	нетто		
хлеб пшеничный	45	30		
язык говяжий/отварной	25	25/15**		
мякоть цыплёнка/отварная	55	20/15**		
майонез	10	10		
масло сливочное	5	5		
горчица	3	3		
зелень	3	2		
<b>ВЫХОД</b>		<b>2*40</b>		
**-масса отварных продуктов				

### Канопе с анчоусами и яйцом

На гренках прямоугольной формы кладут слой анчоусного масла и с угла на угол (буквой х) - тонко нарезанные анчоусы. Промежутки заполняют рубленым яйцом и зеленью. По краям делают бордюр из масла.

наименование продукта	брутто	нетто		
хлеб пшеничный	45	30		
анчоусы	35	30		
масло анчоусное	2	2		
масло сливочное	8	8		
яйцо	8	8		
зелень	3	2		
<b>ВЫХОД</b>		<b>2*40</b>		

### Канопе с анчоусами по-итальянски

На гренки, вырезанные в форме квадратов или треугольников, наносят слой анчоусного масла. Затем перемешивают мелко нарубленные анчоусы с каперсами и полученную смесь наносят на середину смазанных маслом гренок, вокруг украшают густым майонезом, выпускаемым из бумажной трубочки. Сверху кладут половину зеленой маслины.

наименование продукта	брутто	нетто		
хлеб пшеничный	45	30		
масло анчоусное	10	10		
анчоусы	20	15		
каперсы	20	15		
майонез	5	5		
маслины	6	3		
зелень	3	2		
<b>ВЫХОД</b>		<b>2*40</b>		

### Канapé из анчоусов "Медальон"

На гренки круглой формы сначала наносят слой масла, потом пасту из анчоусов, растертую с маслом. По краешку каждого гренка делают ободок из зернистой икры, а посередине кладут каперсы.

наименование продукта	брутто	нетто		
хлеб пшеничный	45	30		
масло сливочное	8	8		
паста из анчоусов	10	10		
икра зернистая	20	20		
каперсы	15	10		
зелень	3	2		
<b>ВЫХОД</b>		2*40		

### Канapé с осетриной

На гренки из пшеничного хлеба прямоугольной формы намазываем тонким слоем сливочное масло с хреном и томат-пастой и сверху кладём ломтик осетрины. По краям делаем бордюр из того же масла, а осетрину покрывают майонезом в виде решетки, украшают листками зелени и кусочками маслин.

наименование продукта	брутто	нетто		
хлеб пшеничный	45	30		
осетрина копч	45	30		
масло сливочное	7	7		
хрен маринован	3	3		
томат паста	2	2		
майонез	8	8		
<b>ВЫХОД</b>		2*40		



### Канapé с судаком

Гренок прямоугольной формы намазывают тонким слоем сливочного масла с хреном и томатом. Припущенное филе судака мелко нарезают, заправляют соусом майонез и кладут сверху, посыпая измельченной зеленью.

наименование продукта	брутто	нетто		
хлеб пшеничный	45	30		
филе судака	25	20**		
масло сливочное	8	8		
хрен марин	5	5		
томат паста	5	5		
майонез	10	10		
зелень	3	2		
<b>ВЫХОД</b>		2*40		
**-масса припущенной рыбы				

### Канapé с семгой

На овальный гренок из пшеничного хлеба кладут пластик слабосоленой семги, один конец которого подгибают, украшают маслом, черной икрой, листиками зелени петрушки.

наименование продукта	брутто	нетто		
хлеб пшеничный	45	30		
масло сливочное	10	10		
филе сёмги слабосоленой	32	30		
икра чёрная	8	8		
зелень петрушки	3	2		
<b>ВЫХОД</b>		2*40		

### Канопе с семгой, икрой и сельдью

Полоски пшеничного хлеба смазывают слоем сливочного масла с хреном, накладывают узкие полоски (любой формы) семги, икры, сельди и зелени. Края украшают бордюром из того же масла.

наименование продукта	брутто	нетто		
хлеб пшеничный	45	30		
филе сёмги слабосолёной	17	15		
масло сливочное	8	8		
икра чёрная	5	5		
сельдь слабосолёная	31	15**		
хрен маринованный	5	5		
зелень	3	2		
<b>ВЫХОД</b>		2*40		
**-масса филе без кожи и костей				

### Канопе с сельдью

На смазанный маслом гренок пшеничного хлеба, укладываем филе слабосолёной сельди, гарнируя с одной стороны протертым яичным желтком, с другой - протертым яичным белком. По краям посыпают мелко нарезанной петрушкой. Середину украшают каперсом или кусочком зеленой маслины.

наименование продукта	брутто	нетто		
хлеб пшеничный	45	30		
масло сливочное	5	5		
сельдь слабосолёная	42	20**		
яйцо	20	20		
каперсы	4	3		
зелень	3	2		
<b>ВЫХОД</b>		2*40		
**- филе сельди без кожи и костей				

## Канопе с маринованной сельдью

Очищенную от костей и кожицы маринованную сельдь мелко нарезают, смешивают с рублеными крутыми яйцами, добавляют готовой горчицы, немного растительного масла и мелко нарезанный зеленый салат. Все хорошо размешивают. Полученную массу намазывают на поджаренные ломтики хлеба.

наименование продукта	брутто	нетто		
хлеб пшеничный	45	30		
сельдь маринованная	42	20**		
яйцо	20	20		
масло растительное	5	5		
горчица	3	3		
зелень	3	2		
<b>ВЫХОД</b>		<b>2*40</b>		
**-масса чистого филе маринованной сельди				

## Закусочные бутерброды на крутонах из слоеного теста

Из пресного слоеного теста выпекают крутоны круглой, квадратной, прямоугольной, овальной формы диаметром около 3 см, охлаждают и используют как основу для приготовления закусочных бутербродов (канопе). Масса крутона 25 - 30 г.



-11-

## ТЕСТО ПРЕСНОЕ СЛОЁНОЕ

наименование продукта	нетто			
мука пшен в/с	531/27*/22**			
маргарин	217			
меланж	34			
соль	10			
кислота лимонная	1			
вода	227			
ВЫХОД	1000			
*- на подпыл при раскатке				
**-на подготовку жиров				

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В холодной воде растворяем лимонную кислоту, добавляем меланж, соль, муку и замешиваем тесто до получения

однородной массы. Замешанное тесто оставляем на 20-30 минут для набухания белков.

**Подготовка маргарина:** Маргарин нарезаем на небольшие куски, добавляем муку и перемешиваем до однородной массы. Затем формуем из массы прямоугольные плоские куски и охлаждаем в холодильнике.

**Раскатка теста:** Тесто раскатываем в прямоугольный пласт толщиной 20-25 мм, на середину укладываем подготовленный маргарин, концы теста соединяют и защипываем.

Подготовленное тесто раскатываем, опять складываем и раскатываем, охлаждаем и опять раскатываем, операция происходит ещё несколько раз.

**Из 1 килограмма слоёного пресного теста получается 39 крутона по 25 грамм или 32 крутона по 30 грамм.**

## **Канapé на крутонах**

### **Канapé с икрой и яйцом**

На крутон из пресного слоёного теста, круглой формы кладут кружочек яйца, на яйцо горкой зернистую икру, оформляют бордюром из сливочного масла и зеленью.

наименование продукта	брутто	нетто		
крутон	2шт	2*25		
яйцо	20	20		
икра зернистая	24	24		
масло сливочное	10	10		
зелень	7	6		
ВЫХОД	2шт	2*55		

### Канapé с ветчиной

Ветчину нарезают тонкой соломкой, заправляют кетчупом и укладывают горкой на крутон любой формы, оформляют бордюром из сливочного масла, зеленью, брусникой.

наименование продукта	брутто	нетто		
крутон	2шт	2*25		
ветчина	31	30		
кетчуп	6	6		
масло сливочное	10	10		
зелень	5	4		
брусника	11	10		
ВЫХОД		2*55		

### Канapé с осетриной и свежим огурцом

На крутон кладут тонкий ломтик свежего огурца, сверху ломтик осетрины горячего копчения, оформляют ломтиками лимона, зеленью и маслом с томат пастой.

наименование продукта	брутто	нетто		
крутон	2шт	2*25		
огурец свежий	16	15		
осетрина	29	25		
лимон	8	6		
зелень	5	4		
масло сливочное	8	8		
томат паста	2	2		
<b>ВЫХОД</b>		2*55		

### Канопе с морским гребешком и помидором

Мясо морского гребешка разрезать горизонтально, посыпать мукой и слегка обжарить, добавить нарезанные кубиком помидоры и нашинкованную зелень петрушки и ещё немного обжарить. Отдельно обжарить нашинкованные грибы и лук ,соединить с гребешками и луком и тушить 30 секунд .Далее добавляем вино и ещё тушить 20 секунд .Готовую массу раскладываем на крутоны, так чтобы на каждом был гребешок и соус, оформляем зеленью.

наименование продукта	брутто	нетто		
крутон	2шт	2*25		
морской гребешок с/м	45	40		
помидоры	22	20		
лук репка	13	10		
грибы свежие	26	20		
масло растительное	8	8		
зелень	3	2		
вино	3	3		
<b>ВЫХОД</b>		2*55/110		

## ТАРТАЛЕТКИ

Тарталетка— небольшая (до 10 см) корзинка из пресного теста, используемая для оформления различных закусок — мясных, рыбных и овощных салатов, икры и т. д. Тарталетки либо готовятся отдельно, а затем наполняются закуской, либо запекаются вместе с содержимым. Тарталетки могут использоваться для самых различных по вкусу блюд — сладких, солёных, острых и т. д.



Раскладка на тесто для тарталеток на 50 шт по 25 грамм



наименование продукта	брутто	нетто		
мука пшеничная	830	830		
маргарин	190	190		
молоко	195	195		
сметана	100	100		
меланж	114	114		
сахар	28	28		
соль	8	8		
МАССА ТЕСТА		1465		
ВЫХОД		50*25		

В молоке растворяем меланж, сахар, соль, добавляем половина муки, размягчённый маргарин и сметану. Всё перемешиваем до однородной консистенции и добавляем оставшуюся муку. Готовое тесто раскатываем в пласт толщиной 2-3 мм и вырезаем кружочки по размеру формочек. Вырезанные кружочки укладываем в смазанные формочки и выпекаем, для того что бы тесто при выпекании не деформировалось можно насыпать перед выпечкой сухой горох, после того как тарталетка будет готова горох высыпается и у вас ровная красивая тарталетка.

Тарталетки считаются холодными или горячими закусками в зависимости от рецепта их приготовления. Соответственно, тарталетки с икрой и сливочным маслом – это холодные закуски, а запечённые с сырным фаршем или мясом считаются горячими закусками.

### Тарталетки с крабовым салатом.

Готовые тарталетки наполняем крабовым салатом. Для салата: отварной картофель, свежие огурцы нарезаем кубиком соединяем с нарезанным крабовым мясом, заправляем всё майонезом ,перед подачей украшаем зеленью.

наименование продукта	брутто	нетто		
тарталетки	2шт	2*25		
мясо краба консервы	25	20		
картофель	14	10		
огурец свежий	12	10		
майонез	8	8		
зелень	3	2		
Выход салата		50		
<b>ВЫХОД ТАРТАЛЕТОК С САЛАТ</b>		<b>2*50/100</b>		

### Тарталетки с оливками и сардинами

Оливки и каперсы вынуть из банок и обсушить. Чеснок очистить и измельчить в миксере с филе сардины холодного копчения, добавляем в массу оливки , каперсы и оливковое масло и измельчаем до кремообразной массы, затем немного лимонного сока, соль и зелень. Тарталетки наполняем полученной пастой, оформляем маслиной и зеленью.

наименование продукта	брутто	нетто		
тарталетки	2шт	2*25		
оливки	30	12		
каперсы	24	12		
чеснок	4	3		
сардина х/к	36	25		
оливковое масло	4	4		
лимон(сок)	5	2		
зелень	3	2		
<b>ВЫХОД ТАРТАЛЕТОК С САЛАТ</b>	<b>2*55/110</b>			

### Тарталетки с кальмарами под майонезом

Свежие мороженные кальмары, очищаем и отвариваем в подсоленной воде, далее нарезаем тонкими ломтиками поперёк волокон. Нарезанные кальмары выкладываем в тарталетки ,поливаем майонезом и украшаем зеленью.

наименование продукта	брутто	нетто		
тарталетки	2 шт	2*25		
кальмары/м тушка	82	74		
масса отварных кальмар		40		
майонез	18	18		
зелень	3	2		
масса готового салата		60		
<b>ВЫХОД</b>	<b>2*55/110</b>			

### Тарталетки с мидиями

Свежие замороженные мидии оттаиваем промываем и ошпариваем кипящей подсоленной водой. Затем мидии мелко нарезаем и обжариваем на растительном масле ,добавляем белый портвейн и прогреваем несколько минут. Лук мелко нарезать и спассеровать на масле до

Золотистого цвета. Далее мидии соединяем с луком ,солим, перчим и выкладываем в тарталетки ,украшаем зеленью.

наименование продукта	брутто	нетто		
тарталетки	2 шт	2*25		
мидии с/м мясо	107	107		
<b>масса обжаренных мидий</b>		<b>45</b>		
лук репка	24	20		
масло растительное	8	8		
<b>масса обжаренного лука</b>		<b>10</b>		
специи	2	2		
зелень	4	3		
<b>ВЫХОД</b>	<b>2*55/110</b>			

### Тарталетки с сардинами

Свежие помидоры ошпариваем, снимаем кожицу, удаляем семена и нарезаем ломтиками. Мелко рубленый лук и чеснок пассеруем на растительном масле с добавлением томат пасты. Сардины в масле надо размять,маслины мелко порубить, всё соединяем с луком и чесноком и тушим вместе ещё 5 минут. Добавляем специи, раскладываем по тарталеткам, украшаем долькой помидор и зеленью.

наименование продукта	брутто	нетто		
тарталетки	2 шт	2*25		
помидоры свежие	22	20		
лук репка/чеснок	7./3	5./2		
томат паста/специи	3./1	3./1		
сардины в масле	27	25		
маслины	20	8		
масло растительное	5	5		
зелень	3	2		
<b>ВЫХОД</b>	<b>2*55/110</b>			

## Волованы

Волован— пикантная закуска французского происхождения, небольшого размера выпечка из слоёного теста в форме башенки с начинкой из мясного, рыбного или грибного фарша. Волованом также называют само изделие из слоёного теста без начинки.



### Раскладка тесто для волованов

наименование продукта	брутто	нетто		
Мука пшеничная/подпыл	1132/45	1132/45		
маргарин	750	750		
меланж	100	100		
уксусная эссенция	1,5	1,5		
соль	12	12		
вода	400	400		
МАССА ТЕСТА		2350		
меланж для смазки	50	50		
ВЫХОД 50*40 или 100*20				

### Технология приготовления

Из пресного слоёного теста раскатываем пласт толщиной 5 мм и гофрированной выемкой круглой формы вырезаем лепёшки по две на каждый волован. Половину лепёшек выкладываем на смоченный холодной водой лист, смазываем их меланжем. На них накладываем вторые лепёшки с вырезанной серединой. Изделия смазываем меланжем и выпекаем при температуре 250-260 градусов в течении 25-30 минут.

### Волованы с икрой

Икру укладываем в волован, оформляем сливочным маслом в виде цветочка, свежим огурцом, яйцом и зеленью.

наименование продукта	брутто	нетто		
волованы	2шт	2*20		
икра зернистая	15	15		
масло сливочное	5	5		
огурцы свежие	10	8		
яйцо	1/4 шт	10		
зелень	3	2		
<b>ВЫХОД</b>	<b>2*40/80</b>			

### Волованы с курицей

Мякоть отварной курицы без кожи нарезаем соломкой, заправляем майонезом, укладываем в волованы и украшаем зеленью.

наименование продукта	брутто	нетто		
волованы	2шт	2*20		
курица	79	79		
масса отварной курицы		30		
майонез	8	8		
зелень	3	2		
<b>ВЫХОД</b>	<b>2*40/80</b>			

### Волованы с окороком

Мякоть сырокопченого окорока нарезаем соломкой, заправляем майонезом укладываем в волованы и украшаем зеленью.

наименование продукта	брутто	нетто		
волованы	2шт	2*20		
окорок копч	39	30		
майонез	8	8		
зелень	3	2		
<b>ВЫХОД</b>	<b>2*40/80</b>			

### Волованы с сёмгой

Мякоть слабосоленой сёмги нарезаем брусочком укладываем кольцами в волованы, в середину кладём кусочек свежего очищенного огурца, масло и украшаем зеленью.

наименование продукта	брутто	нетто		
волованы	2шт	2*20		
сёмга с/с	31	20		
масло сливочное	8	8		
огурец свежий	13	10		
зелень	3	2		
<b>ВЫХОД</b>	<b>2*40/80</b>			

### Волованы с курицей и грибами

Свежие грибы нарезаем кубиком и обжариваем на растительном масле 5-7 минут, добавляем нарезанное кубиком куриное филе, пассированную муку и белое сухое вино, всё перемешиваем и тушим на слабом огне 10 минут, периодически помешивая. Затем массу немного охлаждаем и заправляем майонезом. Наполняем волованы и украшаем зеленью.



наименование продукта	брутто	нетто		
волованы	2шт	2*40		
грибы свежие	53	20		
курица отварная	53	20		
мука	3	3		
масло растительное	10	10		
вино	10	10		
майонез	15	15		
зелень	3	2		
<b>ВЫХОД</b>	2*80/160			

### Волованы с деликатесной закуской

Ядро грецкого ореха слегка обжариваем без масла, затем их измельчаем. Чеснок растираем с солью. Творог соединяем с размягчённым сливочным маслом, орехами, чесноком и растираем до однородной массы. Волованы заполняем полученной массой и украшаем зеленью.

наименование продукта	брутто	нетто		
волованы	2шт	2*20		
творог жирный	25	25		
масло сливочное	7	7		
грецкий орех очищенный	5	3		
чеснок	3	2		
соль	1	1		
зелень	3	2		
<b>ВЫХОД</b>	2*40/80			

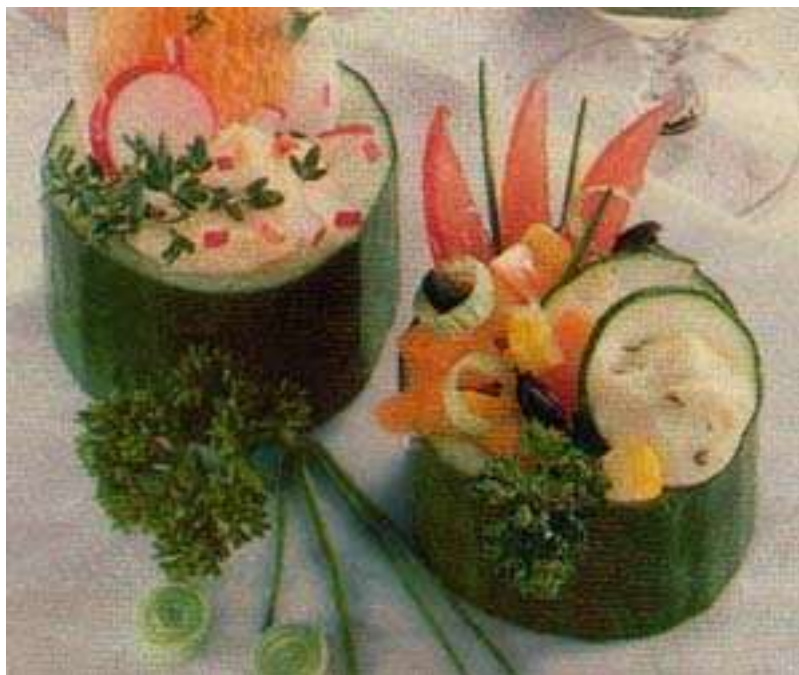
## Подача фуршетных салатов в овощах

### Корзиночки из помидоров



С помидоров срезать верхушку, удалить мякоть ложечкой, слегка посолить, вырезать края зубчиками, наполнить салатом и прикрыть срезанной верхушкой. Если помидор крупный, его лучше разрезать пополам, освободить от сердцевинки, слегка подровнять снизу для устойчивости, наполнить салатом и украсить.

### Корзиночки из огурцов



Длинный огурец разрезать поперек на куски, чтобы получились «бочоночки» длиной 5–7 см. Из каждого куска удалить семенную часть, оставляя тонкий слой на дне, наполнить салатом, поставить на блюдо и украсить.

### Корзиночки из стручкового перца



У стручка красного сладкого перца отрезать верхушку, удалить семенники и наполнить салатом так, чтобы сверху получилась маленькая горка. Установить перцы в подходящий по размерам салатник и украсить.

### Корзиночки из кабачков или патиссонов



Из обработанных доньшек кабачков или мелких патиссонов вырезать корзиночки. Отварить их до мягкости в подсоленной воде и замариновать на 6–8 часов (вода и уксус 1:1, соль и сахар по вкусу). Наполнить корзиночки салатом и украсить.

### Корзиночки для десертных фруктовых салатов



Из апельсинов, мандаринов или грейпфрутов готовят корзиночки так же, как из целых помидоров. Наполняют их ягодами или салатами из мелко нарезанных фруктов. Сверху слегка посыпают сахарной пудрой и украшают контрастными по цвету ягодами (черная смородина, клюква, крыжовник).

## Мини пирожки печёные из дрожжевого или слоёного теста



### Мини-пирожки с мясным фаршем

В мясной фарш добавить портвейн, зелень, яйцо, соль и перец. Хорошо перемешать.

Тесто раскатать тонким слоем. Вырезать из него 48 кружков диаметром 5 см. Половину кружков смазать желтком, в центр каждого положить немного начинки. Накрыть вторым кружком теста, с силой придавить края рюмкой или небольшим стаканчиком.

Смазать пирожки желтком, сделать по краю насечки ножом или вилкой. Выложить на противень, предварительно сбрызнутый водой, и выпекать при 220 С 15 минут.

наименование продукта	брутто	нетто		
тесто слоёное	200	200		
мясной фарш	200	200		
портвейн	20	20		
зелень петрушки	13	10		
яйцо	1	40		
Выход мини-пирожков	15шт по 30 гр			

«Если Вы действительно хотите удивить гостей своего предприятия, я уверена что у Вас всё получится.

В этом хоть и небольшом сборнике раскладок Вы обязательно найдёте полезные и вкусные закуски для оформления своего фуршетного стола»

С другой полезной информацией Вы можете ознакомиться на моём сайте <http://alexsolor.ru/>

Буду рада если у Вас всё получится.

Александрович Лариса.