Приложение №3

**Интеллектуальная игра «Убери лишнее»**

**ПРОМЫТЬ**

**СНЯТЬ ЗАГНИВШИЕ И ЗАГРЕЗНЁННЫЕ**

**ЛИСТЬЯ**

**УДАЛИТЬ ЧАСТЬ МЯКОТИ**

**НАРЕЗАТЬ НА КОЛЬЦА ТОЛЩИНОЙ**

**3-5СМ.**

**УДАЛИТЬ КАЧЕРЫГУ**

**НАТЕРЕТЬ СЫРОМ**

**ВАРИТЬ В ПОДСОЛЁНОЙ ВОДЕ,**

**ДО ПОЛУГОТОВНОСТИ**

**РАЗДЕЛИТЬ НА ЛИСТЬЯ**

**БЛАНШИРОВАТЬ 3-5МИН.**

**ОТБИТЬ УТОЛЩЁННЫЕ МЕСТА**

**ПОСОЛИТЬ, ОСТАВИТЬ**

 **НА 10-15МИН.**

**СОЕДИНИТЬ РИС С МЯСОМ,**

**ВСЁ ПЕРЕМЕШАТЬ**

**СМАЗАТЬ ЯЙЦОМ**

**РАЗРЕЗАТЬ ВДОЛЬ**

**ПЕРЕБРАТЬ РИС И СВАРИТЬ**

**ДО ПОЛУГОТОВНОСТИ**

**ПРИПУСТИТЬ**

**СРЕЗАТЬ ПЛОДОНОЖКУ**

**ЗАВЕРНУТЬ В ВИДЕ КОНВЕРТА**

**ПОДГОТОВИТЬ РУБЛЕНОЕ МЯСО**

**ОБЖАРИТЬ С ДВУХ СТОРОН**

**ПАССЕРОВАТЬ РЕПЧАТЫЙ ЛУК**

**ЗАЛИТЬ БУЛЬОНОМ**

**УДАЛИТЬ СЕМЕНА**

**СЛОЖИТЬ НА СМАЗАНЫЙ ЖИРОМ**

**ПРОТИВЕНЬ**

**НАПОЛНИТЬ ФАРШЕМ**

**ТУШИТЬ**

**СБРЫЗНУТЬ ЖИРОМ**

**ЗАПЕЧЬ**

**ДОБАВИТЬ ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ**

**СОРТИРОВАТЬ**

**УДАЛИТЬ ЧАСТЬ МЯКОТИ С СЕМЕНАМИ**