**Баклушина** **213-048-946**

**Приложение №1**

**Инструкционно -технологическая карта**

**Треска отварная с морковью и лимоном**

**Рецептура:** на 600-800 грамм рыбы-3шт. моркови, 1 корень сельдерея, 2 лавровых листа, 6 горошин перца, 2 головки лука,0,5 лимона, 800 грамм картофеля, петрушка,10-15гр. сливочного масла.

**Последовательность выполнения:**

1.Подготовить и нарезать рыбу порционными кусками, положить в кастрюлю, добавить сливочное масло, шинкованные моркови и сельдерей, лавровый лист, душистый перец, соль, репчатый лук.

Поверх рыбы положить лимон, нарезанный кружочками, без зерен.

2. Залить водой таким образом, чтобы только прикрыть рыбу. Закрыть посуду крышкой и варить до готовности.

3. Для приготовления гарнира (отварного картофеля) необходимо очищенный картофель положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы она покрывала картофель на 1-2 см, и варить до готовности с добавлением соли.

4. С картофеля слить воду и выложить на тарелку. Сверху полить маслом.

5. Вынуть шумовкой рыбу и уложить ее рядом с картофелем.

6. Блюдо украсить веточкой петрушки.