

# Уха и строительный бизнес



Владимир Владимирович Палаткин  
Руководитель проекта "Образовательное  
пространство "Умная кухня"



# Список ингредиентов

Сом мякоть	300 гр
Сазан мякоть	600 гр
Голова осетра для бульона	1 шт.
Картофель	3 шт.
Лук	3 шт.
Морковь	1 шт.
Томаты	2 шт.
Зелень (петрушка, укроп)	2 пучка
Лавровый лист	3 листа
Водка	30 мл
Сливочное масло	100 гр
Специи по вкусу	



# Способ приготовления



**01**

Очищенную голову осетра и мякоть сазана положить в воду. Добавить луковицу, стебли петрушки и укропа, лавровый лист и перец. Варить рыбу около 15 минут. Снять с огня бульон.

Почистить картофель, нарезать его дольками, лук – кольцами толщиной 2-3 мм, приготовить конкассе из помидоров. Помидор бланшировать, очистить от кожуры, разрезать на 4 части, удалить семечки и оставить только мякоть.

Помидор бланшировать, очистить от кожуры, разрезать на 4 части, удалить семечки и оставить только мякоть.



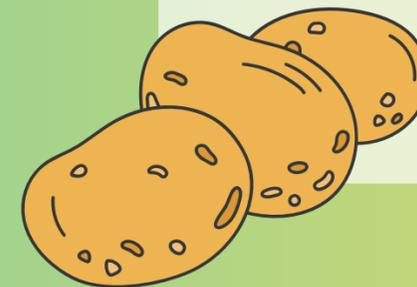
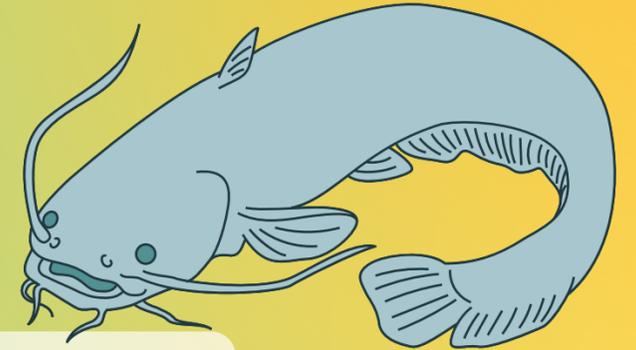
**02**

В небольшой котелок выложить кольца лука, посолить и поперчить их, сверху добавить картофель и томаты, посолить и поперчить. Накрыть все это тонкими пластинками сливочного масла. Влить столовую ложку воды, положить лавровый лист и веточку укропа. Плотно накрыть крышкой, сделать огонь на максимум, пока не появится давление, подержать 1-2 минуты. Накрыть крышкой и томить 30 минут на медленном огне.



**03**

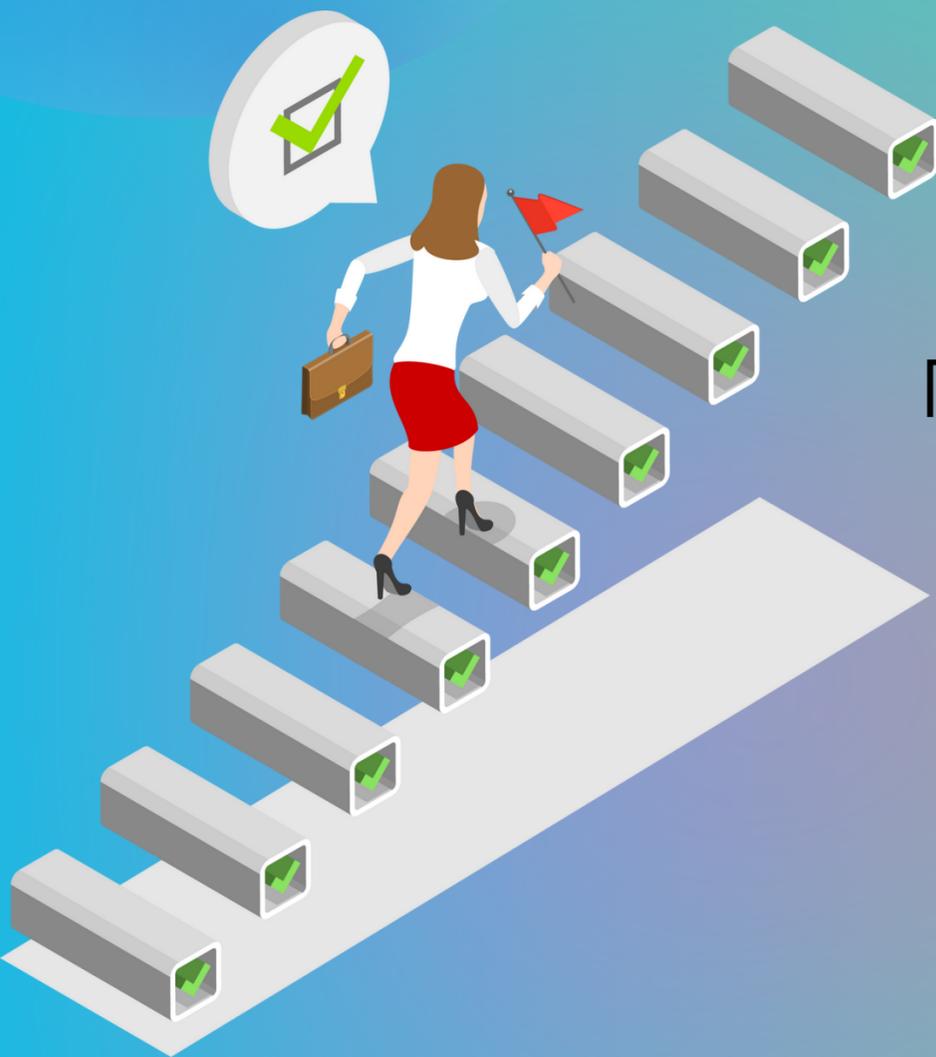
Взять филе сома, обжарить до полуготовности на углях. Процедить бульон, поставить на огонь, дать закипеть. Влить водку, положить томленые овощи и всю рыбу. Потомить 10 минут и подавать.



# Уха и строительный бизнес

## Взаимосвязь этапов и их соотношение

**Последовательность - это строгие и логичные алгоритмы действий для решения каких-либо задач, причем порядок действий имеет значение.**



Непрерывность действий, следующих друг за другом:

Позволяют восстанавливать правильную картину изменений

Позволяют быть уверенным в результате действий



# Астраханская уха



Чем отличается рецепт Астраханской ухи от остальных рецептов?

- Свежая рыба (осетрина): голова для бульона и филе, поджаренное на углях
- Водка



**Вот они, 2 важных ингредиента региона, без которых уха не будет Астраханской.**

Алкоголь устраняет неприятный запах, придает ухе приятный аромат и пикантный вкус. Кроме того, благодаря водке рыба не разваливается на кусочки, а остается крепкой и сочной. Алкоголь также придает рыбе белизну, а бульону — прозрачность.



# Строительный бизнес

## Циклы инвестиционно-строительного проекта:

- Инвестиционно-строительный проект
  - Доинвестиционная фаза
    - Изыскательные работы
      - Проектные работы
  - Строительно-монтажные работы
  - Пусконаладочные работы



**Пропуская один этап, результата от следующих не будет**

