



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №2» муниципального образования «Лениногорский муниципальный район» Республики Татарстан

Презентация приготовления горячего завтрака

Лениногорск, 2023 г.



Меню: Завтрак

- 1. Каша гречневая, рассыпчатая*
- 2. Бифштекс рубленый*
- 3. Икра морковная*
- 4. Чай с молоком*
- 5. Хлеб*



Технологическая карта гречневой каши:

Подготовленную гречневую крупу высыпают в подсоленную кипящую воду. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до заупустения, помешивая. Когда каша делается густой помешивание прекращают, добавляют растопленное сливочное масло и закрывают крышкой, и дают каше упреть около 2,5 часов





Соль

*Растопленное
сливочное масло*





Рубленый бифштекс

Рубленый бифштекс поставляют нам в замороженном виде в коробках. Повар раскладывает на смазанный маслом противень и помещает в духовой шкаф до готовности.



*Технологическая карта приготовления
морковной икры*

Морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый пассеруют, в конце пассерованный добавляют томатную пасту. В измельчённые овощи с пассерованным луком добавляют сахар, прогревают и охлаждают.





Технологическая карта приготовления чая с молоком



К приготовленному чаю с сахаром добавляют молоко.





Хлеб

Хлеб 2 сортов:

Ржано-пшеничный 1 с – 20 гр.

Белый 1 с. – 30 гр.



Приятного аппетита!

