

2022-2023
Презентация о
приготовлении
поварами школьной
столовой горячего
завтрака

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
"Полилингвальный образовательный комплекс "Адымнар - Алабуга"
Елабужского муниципального района Республики Татарстан

Приготовим завтрак

Меню

1. Макароны отварные с маслом
2. Тефтели мясные в сметанно-томатном соусе
3. Компот из свежемороженых фруктов
4. Хлеб пшеничный
5. Апельсин



Макаронные изделия отварные с маслом

Подготовленные макаронные изделия кладут в подсоленную кипящую воду и варят до готовности. Сваренные макаронные изделия откидывают, дают стечь воде и заправляют растопленным прокипяченным сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственного перед отпуском. При раздаче вторые блюда должны иметь температуру не ниже 65°C.



Тефтели мясные в сметано-томатном соусе

Подготовленное мясо говядины нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Подготовленный и очищенный лук репчатый мелко рубят и слегка пассеруют или припускают. Крупу перебирают, при этом удаляют посторонние примеси. Рисовую крупу промывают теплой, а затем горячей водой. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость и варят при слабом кипении. В мясной фарш добавляют слегка пассерованный или припущенный репчатый лук рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков.

Для приготовления соуса: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, процеживают и доводят до кипения. Томатную пасту уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным, проваривают и доводят до кипения.



Компот из свежемороженных фруктов Хлеб пшеничный Апельсин



В горячей воде растворяют сахар доводят сироп до кипения и проваривают 6-8 минут. Замороженные фрукты кладут в горячий сахарный сироп, доводят до кипения и проваривают напиток не более 5 минут на медленном огне.

Хлеб нарезают на ровные ломтики одного размера. При отпуске хлеб имеет свежий не заветренный вид.

Подготовленные свежие плоды (перед отпуском перебирают, тщательно промывают проточной питьевой водой, удаляют плодоножки).

Завтрак готов!
МАОУ «Полилингвальный образовательный комплекс
«Адымнар – Алабуга» ЕМР РТ
Желает вам приятного аппетита!

