



*Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №46»*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧЕГО ЗАВТРАКА



ПРИГОТОВИМ ЗАВТРАК

1

*Каша из пшена и риса
молочная жидкая «Дружба»*

2

Батон нарезной, хлеб ржаной

3

Чай с лимоном

4

Мандарин





СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАШИ «ДРУЖБА»

Рис тщательно промыть
в нескольких водах.

Пшено промыть в горячей воде до тех пор,
пока вода не станет прозрачной.





В кипящую воду заложить пшеничную крупу
и варить 10-15 мин, помешивая.
Затем всыпать рисовую крупу
и варить 5-10 мин.





Добавить горячее молоко,
соль и варить, помешивая.
За 3 минуты до готовности
всыпать смесь сухую с витаминами,
кальцием и магнием для напитка
«Валетек» для детей,
тщательно перемешать
и дать прокипеть 1-2 мин.





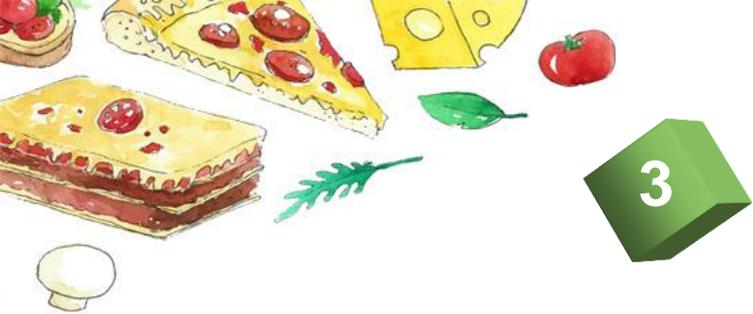
В готовую кашу добавить
прокипяченное сливочное масло,
все тщательно перемешать.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Наша каша «Дружба» готова!





ЧАЙ С ЛИМОНОМ

Чай-заварка 50 г.
Вода 150 мл.
Сахарный песок 15 г.
Лимон 7 г.
Выход: 200 мл

Ёмкость из нержавеющей стали (кастрюля 2,0 л.) обдать крутым кипятком. Насыпать чай черный байховый на определенное количество порций. Залить кипятком на 1/3-1/2 объема ёмкости. Закрыть крышкой. Настаивать 5-10 мин. Процедить. Долить кипятком до требуемого объема. Добавить сахар. Готовый чай разлить по стаканам. Лимон подаётся отдельно на пирожковой тарелке.





4

Мандарины, лимоны,
замачиваем в 10% растворе
йодированной соли,
затем тщательно
промываем проточной водой.
Перед подачей обсушивают
в специальных
сетках





ЗАВТРАК ГОТОВ.

*ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!*

