



*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.





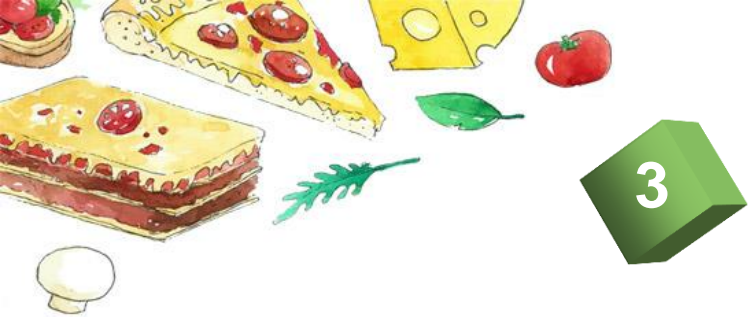
В готовую кашу добавить  
прокипяченное сливочное масло,  
все тщательно перемешать.

*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!*

