МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №5»
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД КУМЕРТАУ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

ПРЕЗЕНТАЦИЯ О ПРИГОТОВЛЕНИИ ПОВАРАМИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ ГОРЯЧЕГО ЗАВТРАКА

Рассмотрим один из завтраков в МБОУ «СОШ №5»:

- **Бутерброд с сыром**

(сыр, масло сливочное, хлеб пшеничный);

- **Каша рисовая вязкая с маслом**

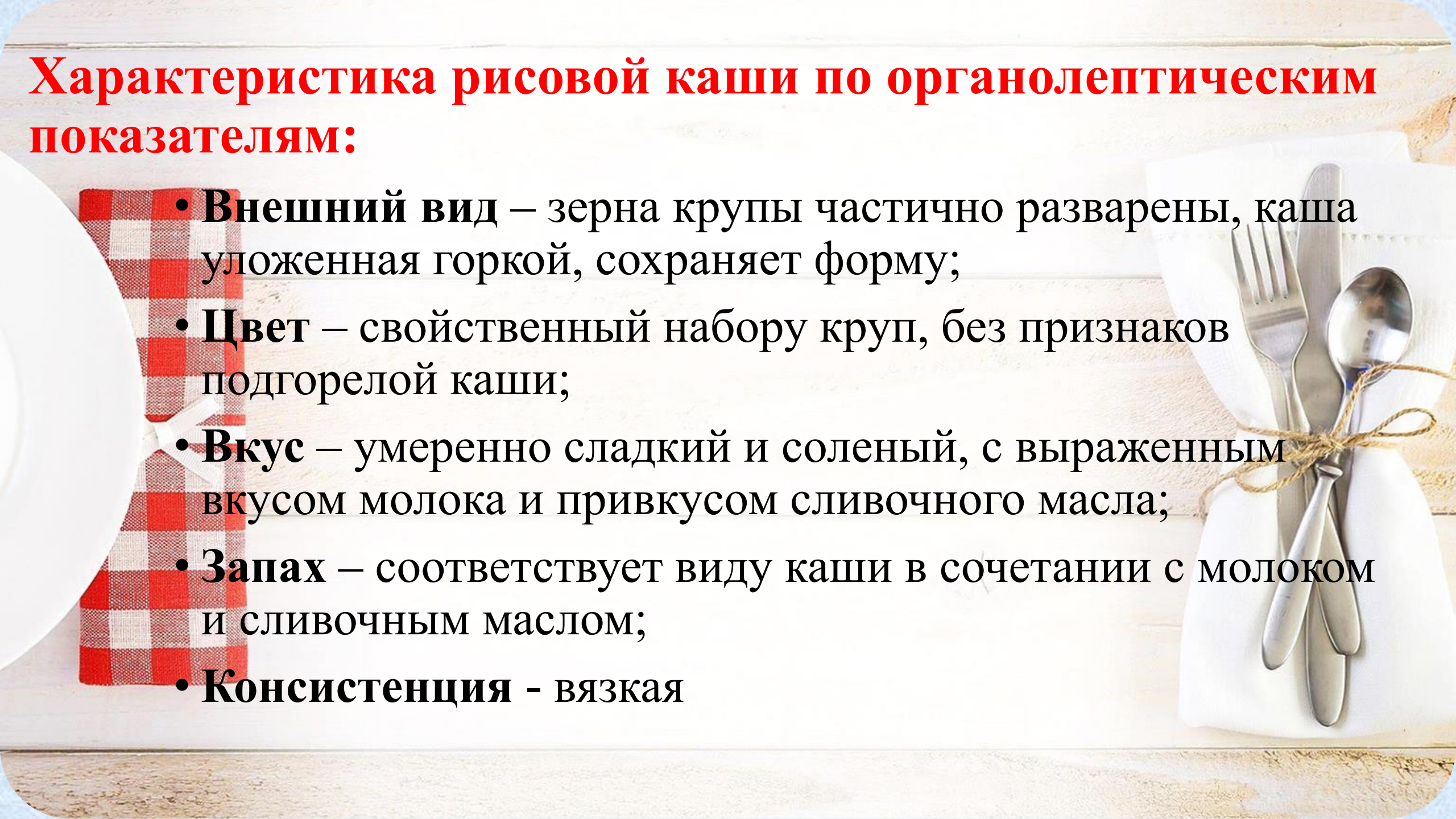
(крупа рисовая, молоко, масло сливочное, сахар, соль);

- **Чай с сахаром**

(чай, сахар)

Характеристика рисовой каши по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – зерна крупы частично разварены, каша уложенная горкой, сохраняет форму;
- **Цвет** – свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- **Вкус** – умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- **Запах** – соответствует виду каши в сочетании с молоком и сливочным маслом;
- **Консистенция -** вязкая



Технология приготовления

Крупу рисовую перебираем, промываем теплой, а затем горячей водой. Затем всыпаем подготовленную крупу и варим, периодически помешивая, 20 минут.

После добавляем молоко и продолжаем варить до готовности.

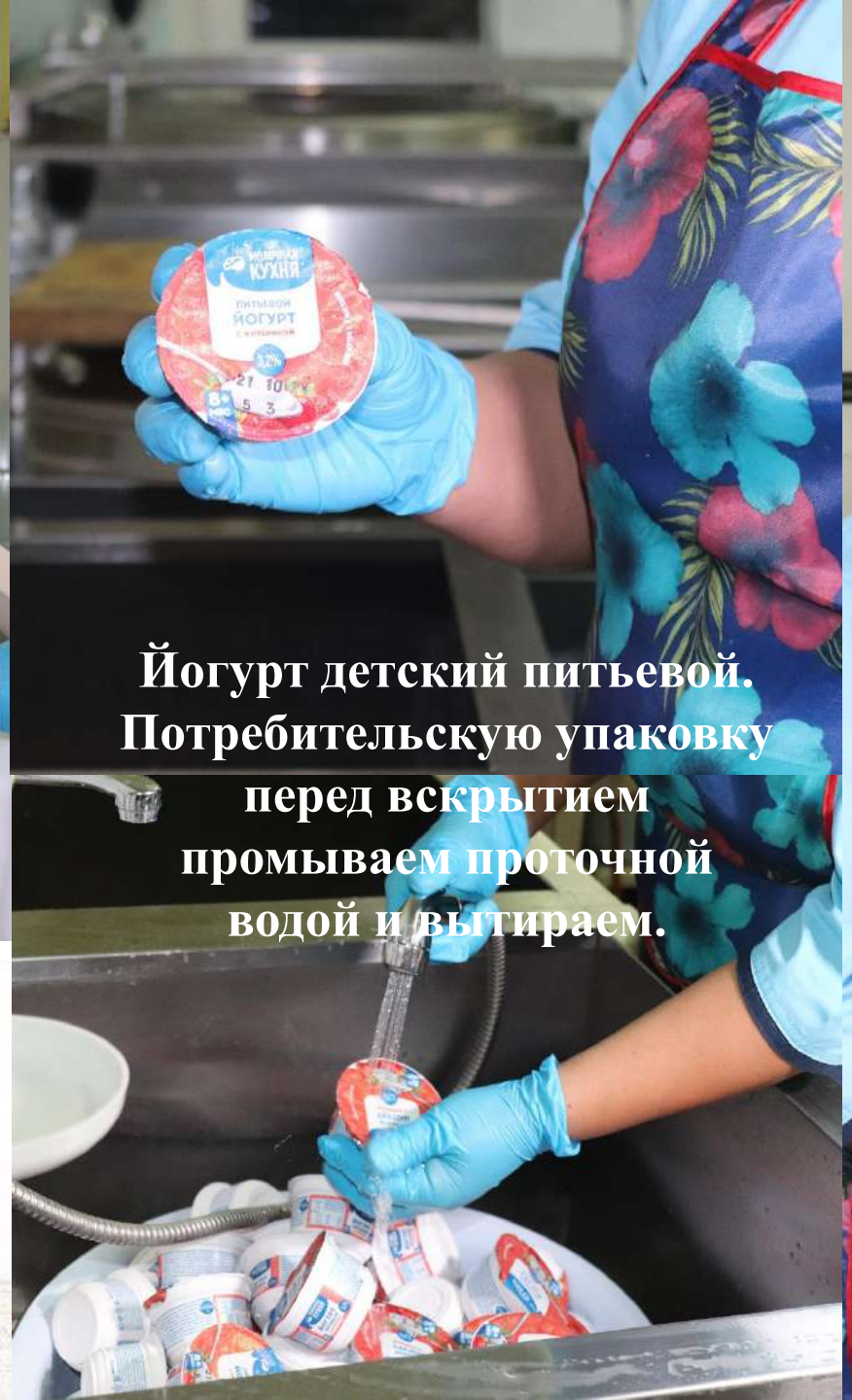
В кипящее молоко добавляем соль, сахар и перемешиваем.

Подготовку сыра производим не ранее чем за 30 - 40 минут до подачи и храним в холодильнике.

Сыр нарезаем на крупные куски прямоугольной формы, очищаем от корки. Сыр нарезаем ломтиками толщиной 2-3 мм.

Насыпаем чай, заливаем кипятком и настаиваем 5-10 минут. Добавляем сухую смесь с витаминами для напитка «ВитаЛайт», перемешиваем до однородной консистенции.

Хлеб нарезаем непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб накрываем, чтобы он не заветрелся или не зачерствел.



Йогурт детский питьевой. Потребительскую упаковку перед вскрытием промываем проточной водой и вытираем.

Перед отпуском заправляем кашу растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

ЗАВТРАК ГОТОВ!