

Общество с ограниченной ответственностью «Детское питание»



ГБОУ СОШ с. Васильевка

Приготовление поварами школьной столовой горячего завтрака

- Макаронные изделия отварные 180г.*
- Люля-кебаб с соусом 100г.*
- Горошек зеленый консервированный 30г.*
- Сок фруктовый 200г.*
- Хлеб пшеничный 25г.*
- Хлеб ржаной 25г.*
- Яблоко 100г.*



Технология приготовления *Макаронные изделия отварные*

- * Наливаем в кастрюлю воду, и доводим жидкость до кипения.
- * Добавляем соль, опускаем макароны в кипящую воду.
- * Варим на медленном огне до готовности (15-20 минут).



Технология приготовления *Люля-кебаб с соусом:*

- * Запекаем в пароконвектомате при t 180 С, 30-40 мин, режим «конвекционный» люля-кебаб.
- * Готовим соус: морковь, лук тушим, добавляем томатную пасту. Отдельно обжариваем муку, добавляем в нее воду, кипятим. В полученную массу добавляем соль и тушеные овощи с томатной пастой.
- * Заливаем готовый соус в запеченные люля-кебаб.



Горошек зеленый консервированный

- * Вскрываем горошек, тщательно промываем кипяченой водой.



Сок фруктовый



Хлеб пшеничный, ржаной



Яблоко

- * Яблоки перебирают, тщательно промывают проточной, фильтрованной водой и подают в салатнике.



Пример готового завтрака



Приятного аппетита!