



Новолялинский район  
МАОУ НГО «СОШ №4»  
ШКОЛЬНАЯ СТОЛОВАЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШКОЛЬНОГО  
ЗАВТРАКА



# Технология приготовления «Творожной запеканки»

- В протертый творог добавляют предварительно заваренную в воде охлажденную манную крупу, яйца, сахар, соль

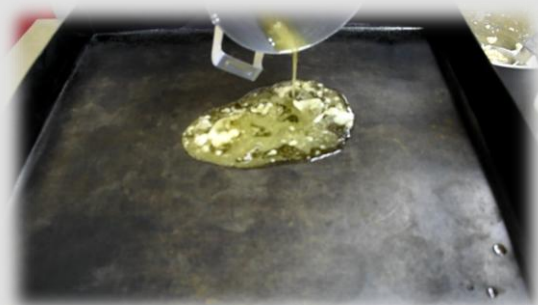
- Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом сливочным и посыпанный сухарями противень или форму.





# Технология приготовления:

- Поверхность массы разравнивают , смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.
- При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку поливают сгущенным МОЛОКОМ







# Технология приготовления салата из огурцов:

Овощи промывают проточной водой и выдерживают в 10% растворе поваренной соли в течении 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают.



Затем подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками. Перед отпуском добавляют соль, масло растительное и перемешивают.



# Технология приготовления:

Затем подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками. Перед отпуском добавляют соль, масло растительное и перемешивают.





# Технология приготовления чая с ЛИМОНОМ:

1. лимон промывают в условиях цеха первичной обработки овощей, а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах;

2. срезают плодоножку с частью кожуры, нарезают на ломтики;

3. чай заваривают в нержавеющей посуде (чайнике): - чайник ополаскивают горячей, кипяченой водой; всыпают чай;



# Технология приготовления:

4. Заливают кипятком  $95-97^{\circ}\text{C}$  и настаивают 5-7 минут, срок реализации не более 2-х часов

5. В чашку (стакан) наливают заварку, добавляют сахар и доливают кипятком, кладут ломтик лимона; – температура подачи  $75^{\circ}\text{C}$ , срок реализации не более 2-х часов







# ПРИЯТНОГО АППЕТИТА





# Дегустация завтрака родителей в ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

