



Новолялинский район
МАОУ НГО «СОШ №4»
ШКОЛЬНАЯ СТОЛОВАЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШКОЛЬНОГО
ЗАВТРАКА



Технология приготовления «Творожной запеканки»

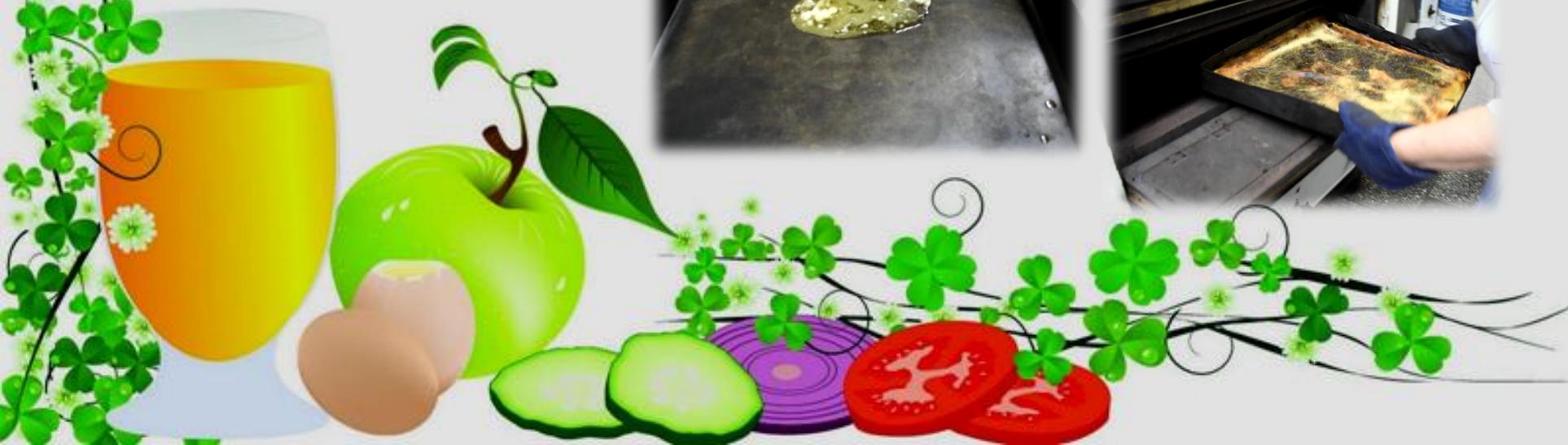
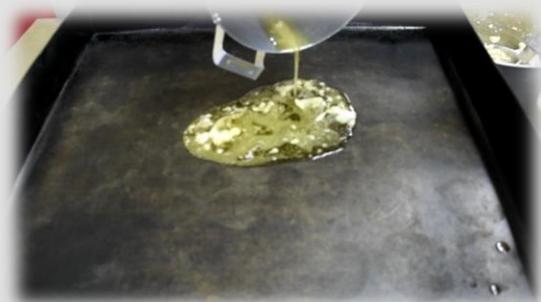
- В протертый творог добавляют предварительно заваренную в воде охлажденную манную крупу, яйца, сахар, соль

- 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°C , срок реализации не более 2-х часов





ПРИЯТНОГО АППЕТИТА



Дегустация завтрака родителей в ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

