

**«МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР № 1 ИМЕНИ ГЕРОЯ
СОВЕТСКОГО СОЮЗА ВАЛЕРИЯ ПАВЛОВИЧА
ЧКАЛОВА»
ЭНГЕЛЬССКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**



**Презентация о приготовлении
поварами школьной столовой
горячего завтрака**

2024 год

Рано утром на рассвете, когда спят еще все дети,
Повара наши спешат, приготовить всё хотят.
Страна котлет и макарон, где правят повара,
Чадит, дымит и слышен звон посуды там с утра.
Готовит с чаем бутерброд и кашу варит сам
На завтрак фрукты раздает, кисель он варит нам.



МЕНЮ

1. Каша вязкая из рисовой крупы

2. Бутерброд с маслом шоколадным

3. Яблоко

4. Чай фруктовый с сахаром



1. Приготовление каши вязкой из рисовой крупы



1-й шаг

Наливаем в кастрюлю
молоко, и ставим на
разогретую плиту



2-й шаг

Добавляем соль ,
размешиваем.



3-й шаг

Добавляем сахарный песок, хорошо размешиваем, чтобы сахарный песок не пригорел ко дну кастрюли.

4-й шаг

Доводим молоко до кипения и, не прекращая размешивать, насыпаем рис. Варим до готовности, постоянно размешивая, чтобы рис не пригорел ко дну



5-й шаг

Растапливаем
сливочное масло.

Отрезаем кусок масла,
кладем его в
металлическую миску
ставим на разогретую
плиту.



Готовую кашу разливаем по тарелкам и добавляем растопленное сливочное масло



2. Приготовление бутербродов с маслом шоколадным



1-й шаг

Батон нарезают ломтиками 1-1.5 см

2-й шаг

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или произвольной формы

3-й шаг

Выкладываем кусочки шоколадного масла на нарезанный батон



3. Яблоко

1-й шаг

Фрукт моют проточной водой

2-й шаг

Охлажденной кипяченной
водой просушивают фрукт

3-й шаг

Подают целиком на
отдельной тарелке



4. Приготовление фруктового чая с сахаром

1-й шаг

Наливают чай на определенное количество порций



2-й шаг

Заливают кипятком на 1/3 объема емкости

3-й шаг

Обязательно настаивают 5-7 минут

4-й шаг

Сахар соединяют с кипятком, доводят до кипения и соединяют с заваркой чая



Приятного аппетита!

- ▶ *Спасибо нашим поварам за то, что вкусно варят нам!*

