



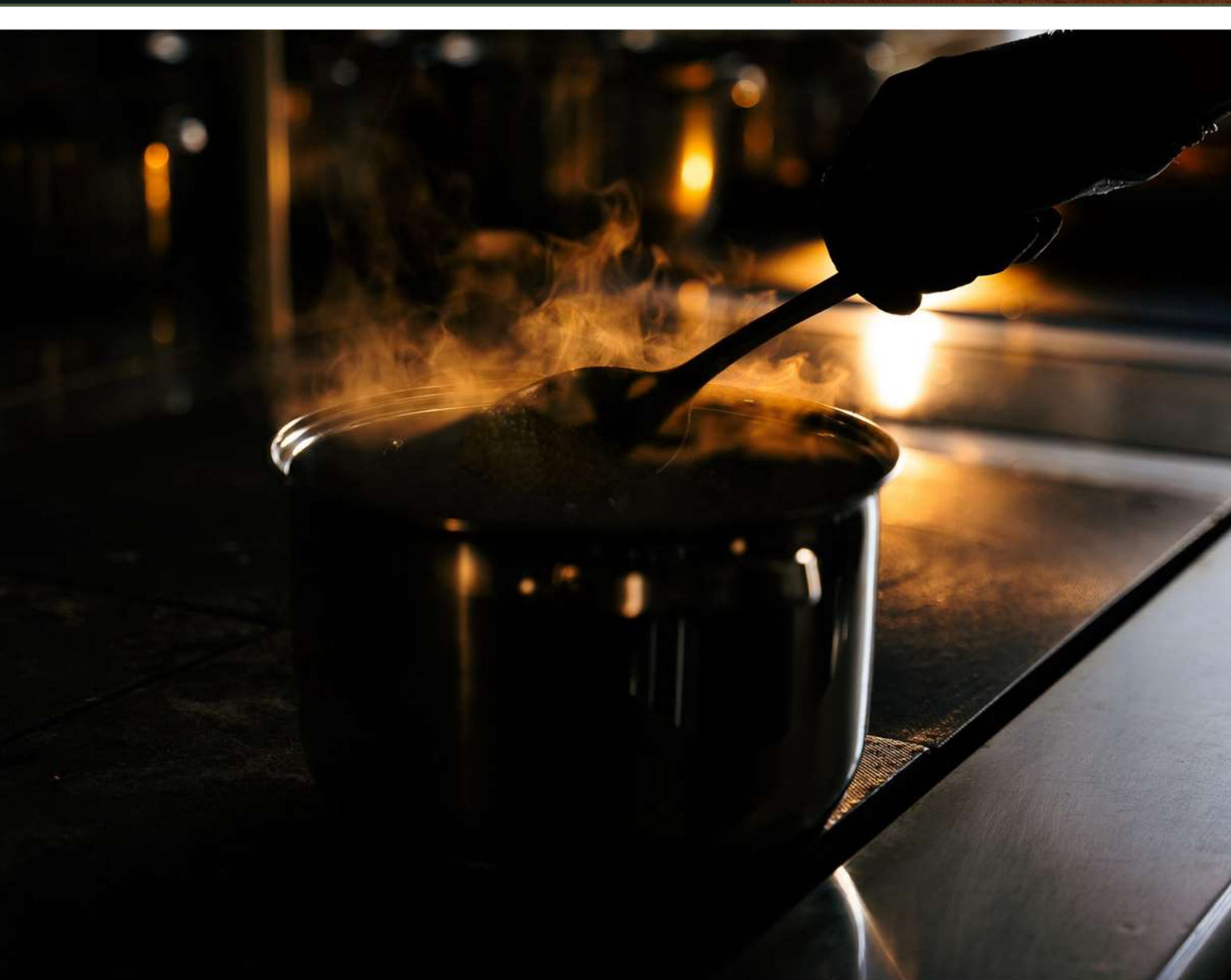
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШКОЛЬНОГО ГОРЯЧЕГО ЗАВТРАКА



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 80



Евгений Макаров
Шеф-повар



СЕГОДНЯ НА ЗАВТРАК

- Запеканка из творога с мукой из зародышей пшеницы
- Каша пшенная со сливочным маслом
- Чай с сахаром
- Хлеб витаминизированный

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МУКОЙ ИЗ ЗАРОДЫШЕЙ ПШЕНИЦЫ

НАМ ПОНАДОБИТСЯ :

- Творог 9%
- Яйца
- Сахар
- СМЕСЬ муки пшеничной и муки из зародышей пшеницы
- Сметана
- Масло сливочное
- Сгущенное молоко
- Сухари





В миску разбиваем
яйца

ШАГ 1



Насыпаем сахар

ШАГ 2



И хорошо размешиваем

ШАГ 3



Добавляем смесь муки
пшеничной и муки из
зародышей пшеницы

ШАГ 4



Творог выкладываем в куттер

ШАГ 5



Добавляем яично-мучную смесь и взбиваем до пышной однородной массы

ШАГ 6



Выливаем творожную массу в противень, смазанный сливочным маслом и посыпанный сухарями

ШАГ 7



Поверхность смазываем сметаной и отправляем в печь при 180°C на 30 минут

ШАГ 8

КАША ПШЕННАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

НАМ ПОНАДОБИТСЯ :

- Пшениная крупа
- Вода
- Молоко
- Сахар
- Соль йодированная
- СЛИВОЧНОЕ масло



ПРИСТУПАЕМ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ КАШИ



В кипящую воду
засыпаем заранее
промытую купу,
провариваем 10 минут



Добавляем горячее
молоко



Соль, сахар



Варим, периодически
помешивая до
готовности



Даем упреть 10 минут.
При подаче кашу
поливаем
прокипяченным
сливочным маслом

ЧАЙ С САХАРОМ

Заварку заливаем кипятком, даем настояться 10-15 минут. Процеживаем, доливаем кипятком, кладем сахар и доводим до кипения!

нам понадобится:

- Заварка
- Вода
- Сахар





ЗАВТРАК ГОТОВ!

Приятного аппетита!

* При подаче запеканку поливаем
прокипяченным сгущенным
молоком.