

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»  
ПОС. РУДНЫЙ КАВАЛЕРОВСКОГО  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА  
ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

**ПРЕЗЕНТАЦИЯ О ПРИГОТОВЛЕНИИ  
ПОВАРАМИ МБОУ СОШ ПОС. РУДНЫЙ  
ГОРЯЧЕГО ЗАВТРАКА**

Презентацию подготовила: завхоз Мигулина О.И.

**2025 год**

**Рассмотрим один из завтраков:**

**Каша рисовая вязкая молочная**

**(крупя рисовая, молоко, масло сливочное, вода, сахар, соль);**

**Бутерброд с сыром (сыр, хлеб пшеничный);**

**Чай с сахаром (чай черный, вода, сахар).**

## **Технология приготовления**

**Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Крупу засыпают в кипящую воду и варят 10 минут, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до готовности.**





При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом



Хлеб нарезают куском. Сыр нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки, нарезают тонкими пластинами, укладывают на ломтик хлеба.



- Какао-порошок кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют
- небольшое количество кипятка (100мл) и растирают до однородной массы,
  - затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.



Завтрак ГОТОВ!

