

*МОУ «Безлыченская СОШ»*

**Приготовление  
горячего завтрака в  
школьной столовой**

# Рассмотрим один из завтраков

**Суп молочный с макаронными изделиями**

(Вермишель , молоко, масло сливочное, вода, сахар)

**Яйцо вареное вкрутую**

(Яйцо);

**Хлеб пшеничный**

**Масло сливочное**

**Кофейный напиток с молоком**

(кофейный напиток, вода, молоко, сахар).

# Технология приготовления

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (5-7 минут), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды.

Варят до готовности, кладут сахар, соль.

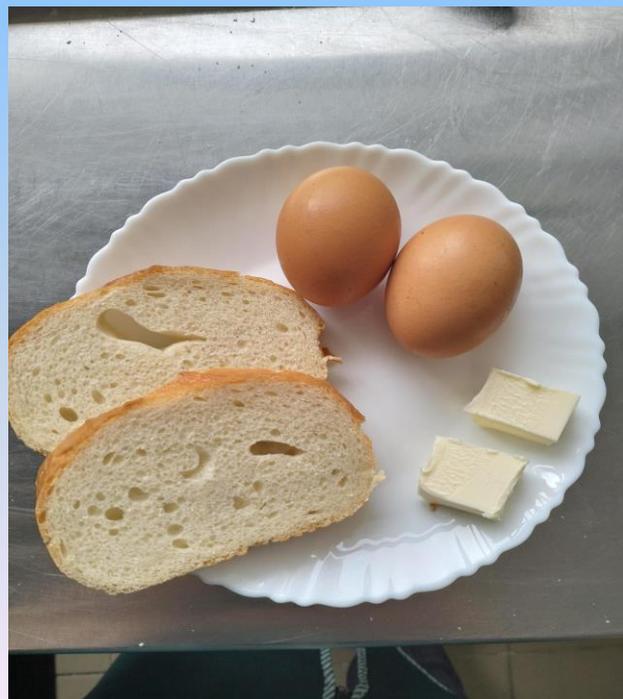
При отпуске заправляют маслом.



**При отпуске заправляют растопленным  
сливочным маслом**



**Хлеб нарезают куском.  
Масло сливочное  
нарезают порционными  
кусочками.**



# Яйцо вареное

- Яйца погружают в кипящую подсоленную воду и варят вкрутую 8-10 минут с момента закипания



**Кофейный напиток 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!



А теперь.....

**Приятного аппетита!**