

МБОУ «Червленская СОШ №1 им. К.В. Абухова»

Конкурс «Лучшая сельская школьная столовая»



Приготовление поварами школьной столовой горячего завтрака



МЕНЮ

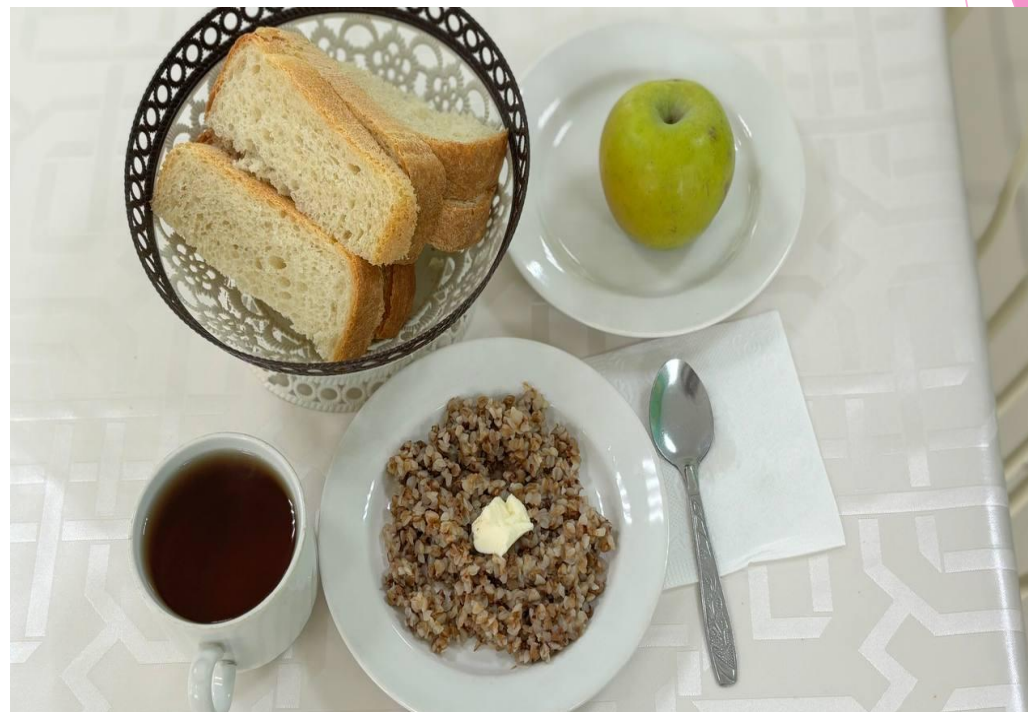
Масло сливочное

Каша гречневая молочная с
м/сл, с сахаром

Чай с сахаром и лимоном

Яблоко свежее

Хлеб домашний



Каша гречневая молочная

Каша гречневая молочная. В емкость наливается молоко, доводится до кипения. Тоненькой струйкой добавляется гречка и непрерывно помешивается, каждые 2 минуты каша помешивается, чтобы не пригорела. Как только каша закипела, добавляются сахар и соль. Варится 5 минут. После чего в кашу добавляется масло. Процесс приготовления контролируется родителями.



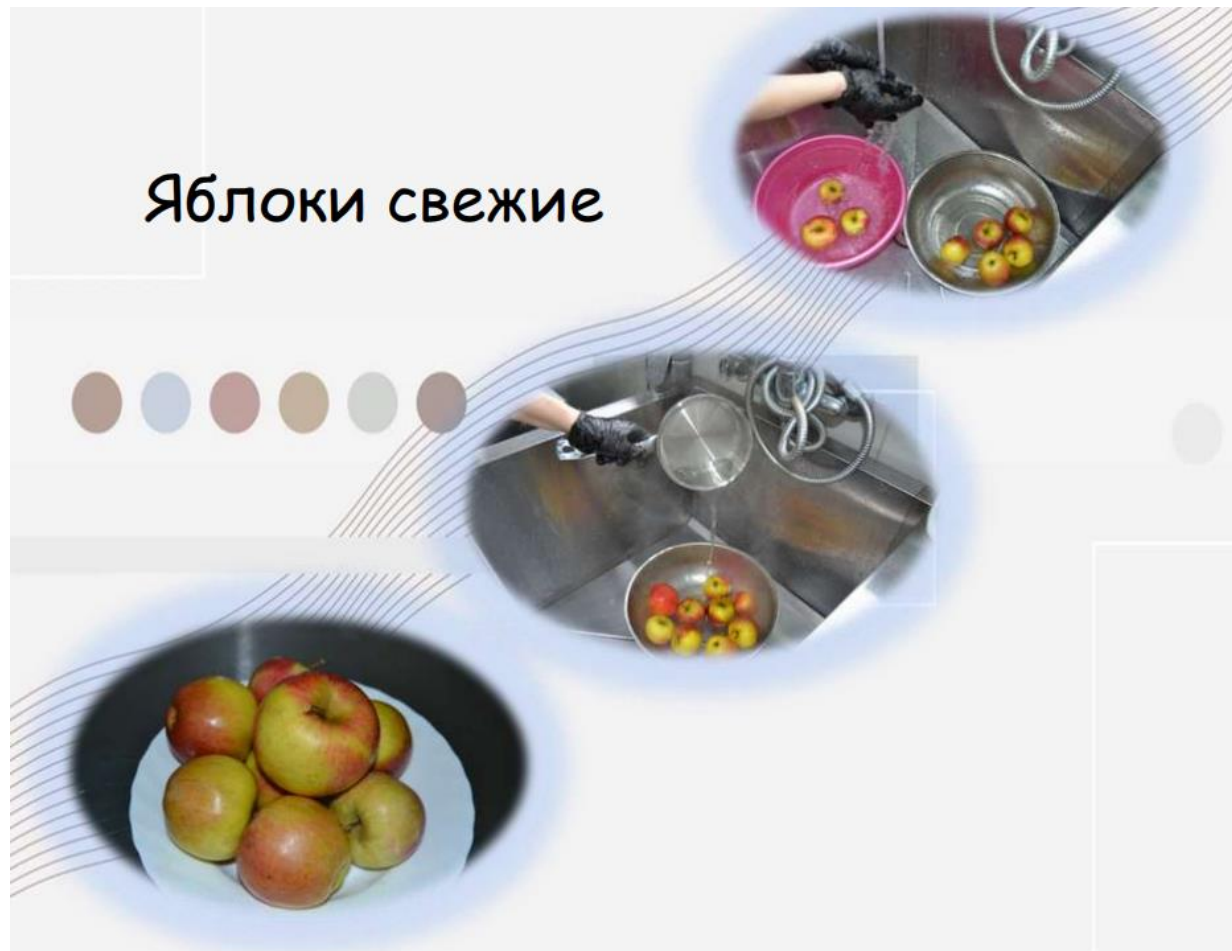
Чай с лимоном и сахаром

Чай с сахаром и лимоном

Котел заполняется водой, которая доводится до кипения, затем в котел добавляется заварка, чай кипит 5-7 минут, после чего настаивается. После кладется сахар. При подаче в стакан кладется лимон.



Яблоки свежие



Раздача завтрака контролируется родительским комитетом

