



ГБОУ СОШ №2 «ОЦ»
с. Кинель – Черкассы
Отрадененское управление МОН СО



КАША
ПШЕНИЧНАЯ С
ОМЛЕТОМ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ГОРЯЧЕГО ЗАВТРАКА



Ингредиенты Для приготовления каши и омлета

**Крупа пшеничная 0.05 кг
Вода питьевая 0.059 кг
Молоко 0.106 кг
Соль 0.001 кг
Сахар-песок 0.003
Масло сливочное 0.005 кг**

**Яйца 1 (40 гр)
Соль 0.001 кг
Молоко 0,029
Масло сливочное 0,005**





Отмеряем необходимое количество крупы и подготавливаем согласно технологии

Добавляем крупу, соль, сахар в кипящее молоко

В готовую кашу добавляем сливочное масло и ставим на мармит





Отмеряем необходимое количество яиц и подготавливаем согласно технологии

Добавляем соль, молоко, начинаем энергично перемешивать

В готовую смесь ставим в пароконвектомат

Готовый омлет смазываем сливочным маслом и разделяем на порции





Характеристики готового блюда

каша пшеничная:

Цвет: каша-серая с кремовым оттенком;

Вкус: каши с маслом, умеренно соленый;

Запах: каши, для данного вида крупы с маслом;

Консистенция: вязкая;

Внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются; каша, положенная горкой, сохраняет форму.

Температура подачи: не более 65 °С

ОМЛЕТ

Цвет: желтый;

Вкус: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла;

Запах: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла;

Консистенция: пышная, сочная;

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.





В нашей столовой
ОЧЕНЬ вкусно!
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!





В нашей столовой вкусно не только ученикам, а еще и учителям. Посмотрите, как они улыбаются!





ПРИЯТНОГО АППЕТИТА, С ЗАБОТОЙ О ВАШЕМ ЗДОРОВЬЕ КОЛЛЕКТИВ СТОЛОВОЙ ГБОУ СОШ №2 «ОЦ» с. Кинель - Черкассы

