

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Чучковская средняя школа»

# **Приготовление школьного горячего завтрака**

**р.п. Чучково  
2024 год**

# Один из вариантов школьного завтрака

- ✓ Котлета домашняя с картофельным пюре (фарш, картофель, специи)
- ✓ Бутерброд с сыром (сыр, хлеб белый пшеничный)
- ✓ Чай с сахаром (кипяток, листового чай черный, сахар)
- ✓ Свежие овощи (помидоры)
- ✓ Хлеб ржаной

# Технология приготовления

Свежее мясо пропускают через мясорубку, добавляют специи, замоченный в молоке хлеб и натертый лук. В специальной таре все тщательно перемешивают. Формируют домашние котлеты, выкладывают на противень и отправляют в духовой шкаф.

Вымытый и очищенный картофель варят до готовности. Используя универсальную кухонную машину, изготавливают пюре.

Вымытые помидоры нарезают дольками, выкладывают на тарелку.



Нарезанный крупными  
прямоугольными  
пластинами сыр  
укладывают на ломтик  
хлеба.



Емкость для заваривания чая (кастрюлю) ополаскивают кипятком, насыпают чай на определённое количество порций, заливают свежеприготовленным кипятком на  $\frac{1}{3}$  объёма, настаивают 5-10 минут, после чего доливают кипятком до необходимого объёма.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая, перемешивают, добавляют сахарный песок.

После разливают по бокалам.



# Завтрак ГОТОВ!

