

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА (ВОЕНВЕД) г. ЗЕРНОГРАДА

# УЧАСТНИК РЕГИОНАЛЬНОГО ЭТАПА ВСЕРОССИЙСКОГО КОНКУРСА «ЛУЧШАЯ ШКОЛЬНАЯ СТОЛОВАЯ»



*Приготовление горячего завтрака*



## Меню:

1. Сосиска «Танноверская» отварная
2. Макароны отварные с маслом
3. Горошек зеленый консервированный
4. Кисель
5. Хлеб пшеничный





# Макаронны отварные и сосиска «Танноверская»

Наименование изделия: макаронные изделия отварные.

Номер рецепта: 332.

Наименование сборника: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных школах под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004 г.

Выход: 200г

Технология приготовления: Длинные макароны разламывают на мелкие части. Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1кг. макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Время варки зависит от вида макаронных изделий. Проверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки, не проваренной муки.

Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см., заправляют растопленным сливочным маслом, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160°C 5 мин.

Температура подачи 65°C.





Наименование изделия: сосиски, сардельки, колбаса-отварная.

Номер рецепта: 428.

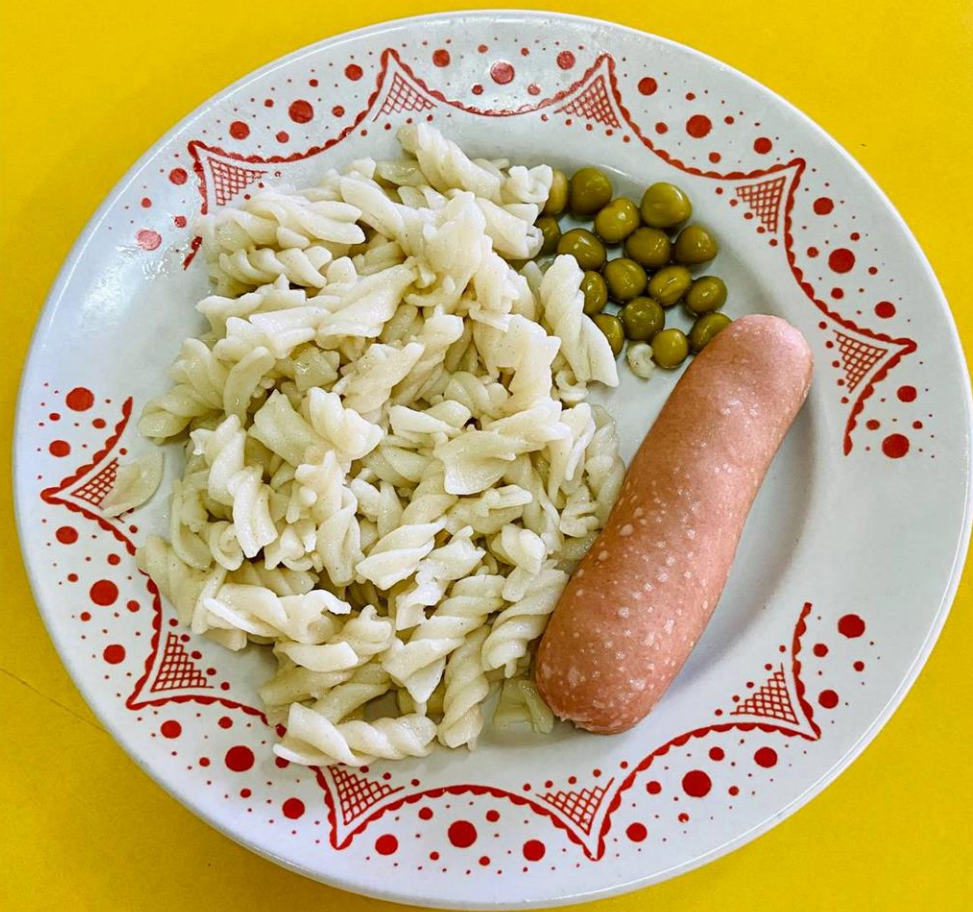
Наименование сборника: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных школах под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004 г.

Выход: 100г

Технология приготовления: с сосисок, сарделек, колбасы вареной снимают искусственную оболочку, колбасу нарезают на порции. Колбасные изделия кладут в кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении сосиски 3-5 минут, сардельки и колбасу 7-10 минут. Во избежание повреждения оболочки и ухудшения вкуса колбасные изделия не следует хранить в горячей воде. Их готовят непосредственно перед отпуском.

Отпускают колбасные изделия с гарниром, соусом или сливочным маслом.

Температура подачи 65°C





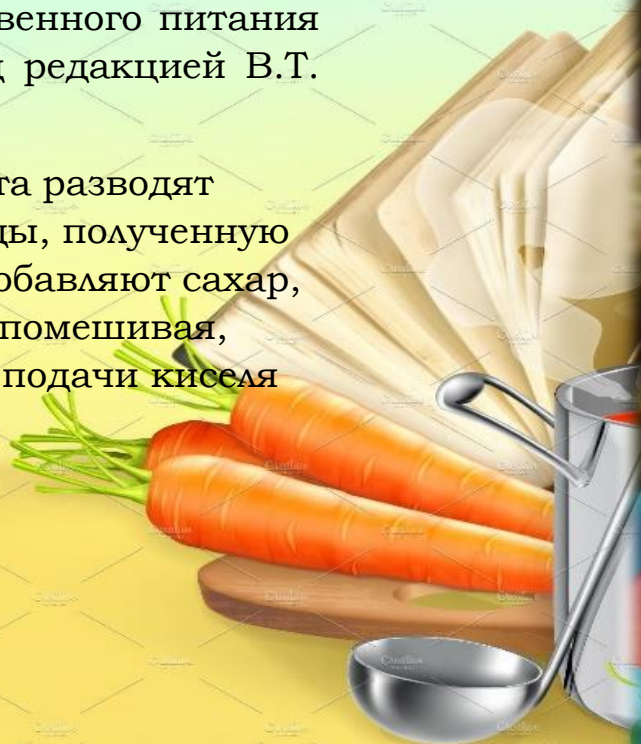
# Кисель из концентрата

Наименование изделия: кисель из концентрата.

Номер рецепта: 648.

Наименование сборника: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных школах под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004 г.

Технология приготовления: кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар, кислоту лимонную и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Температура подачи киселя 35 С













*Приятного аппетита!*

