

МО «УСТЬЯНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ОКРУГ»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«БЕРЕЗНИЦКАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ГИМНАЗИЯ»

Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего обеда



Вкусный обед - залог хорошего дня!

На первое – суп с вермишелью

Технология приготовления:

1. Подготовить овощи
2. Пассеровать лук и морковь
3. Сварить основу
4. Добавить пассеровку
5. Засыпать вермишель
6. Посолить
7. Дать настояться



Вкусный обед - залог хорошего дня!

На второе – греча с куриной котлетой



- Технология приготовления, греча (гарнир):
1. Подготовка крупы. Крупу перебираем, промываем в холодной воде до прозрачности сливаемой воды.
 2. Закладка. В кипящую подсоленную воду засыпаем подготовленную гречку.
 3. Варка.
 4. Отдых. Снимаем кастрюлю с плиты, оставляем под крышкой ещё на 10–15 минут
 5. Завершение. Перед подачей аккуратно разрыхляем гречку вилкой

Вкусный обед - залог хорошего дня!

На второе – греча с куриной котлетой



Технология приготовления, котлета куриная:

1. Подготовка фарша. Используем охлаждённое куриное филе. Пропускаем через мясорубку вместе с репчатым луком.
2. Формовка. Из фарша формуем котлеты. Панируем в сухарях.
3. Тепловая обработка.
4. Подача. Выкладываем рядом с горячей гречкой.

Вкусный обед - залог хорошего дня!



*На второе – греча с
куриной котлетой*

Котлеты подаём
сразу после
приготовления, не
допуская
длительного
хранения в горячем
виде. Выкладываем
рядом с горячей
гречкой

Вкусный обед - залог хорошего дня!



Дополнение к гарниру – соус

Ингредиенты:

- Томатная паста
- Вода
- Мука пшеничная
- Масло сливочное
- Сахар
- Соль Чёрный перец, лавровый лист

Вкусный обед - залог хорошего дня!



Приятного аппетита!