

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОВАРАМИ  
ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ  
ГОРЯЧЕГО ЗАВТРАКА**

## «Картофель на молоке»

Очищенный сырой картофель нарезают мелкими кубиками, варят 10 минут.



Затем воду сливают, заливают соусом молочным и доводят до готовности. Для соуса муку пассеруют на сливочном масле, разводят горячим молоком, солят.

Консистенция: плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла и молока, умеренный соленый.

Температура подачи: 65 С



# «РЫБА ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ»

Рыбу очищаем от костей



Очищенную рыбу режем на порционные куски



Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей укладывают в посуду, чередуя со слоями нашинкованных овощей



Заливают горячей водой, добавляют масло растительное, томатную пасту, лимонную кислоту, сахар, соль.



Посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин). За 5-7 минут до окончания тушения добавляют лавровый лист.

Внешний вид: целый кусок тушеной рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти

Цвет: рыбы на разрезе- белый или светло-серый, соуса- оранжево- красный, овощей

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренный соленый

Запах: свойственный тушеной рыбе, с ароматом специй

Температура подачи: 65 С



# Сервировка блюда «Картофель на молоке с рыбой тушеной в томате с овощами»

Целый кусок тушеной рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку гарнир и порционно огурцы консервированные





**ВСЕМ ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!**

**СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ!**

