

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОВАРАМИ
ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
ГОРЯЧЕГО ЗАВТРАКА**

«Макаронные изделия отварные»

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6л воды, 50г соли). Макароны варят 20-30 минут, лапшу 20-25 минут, вермишель 10-12 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растительным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Консистенция: мягкая, но упругая. Цвет: от белого до светло-кремового. Вкус: вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый. Запах: вареных макаронных изделий. Температура подачи 65С.



«СТЕЙК (ШНИЦЕЛЬ) ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ»

Стейк (шницель) из курицы размораживают, кладут на смазанный противень, нагретый до температуры 150-160 град. И запекают в духовом шкафу с двух сторон до образования золотистой корочки. При отпуске изделия поливают соусом.

Требования к качеству:

Температура подачи: 65С.

Внешний вид: поверхность покрыта румяной корочкой, уложены рядом с гарниром и политы соусом.

Вкус: курицы, в меру соленый.

Консистенция: пышная, сочная.

Запах: запеченного мяса птицы.



Приготовление соуса: нарезанный лук, морковь пассируют с жиром, добавляя томат- пасту, продолжают пассировать еще 10-15 минут. Просеянную муку пассируют при температуре 150-160 С. Охлажденную мучную пассировку разводят теплой водой (1:4), тщательно размешивая вводят в кипящую воду, затем добавляют пассированные овощи, с томатом, варят 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Соус процеживают, протирают в него разварившиеся овощи.



Икру консервированную укладывают на тарелку с горкой



Яблоки перебирают, удаляют сердцевину, нарезают мелкими ломтиками. Очищенные апельсины нарезают ломтиками. Подготовленные фрукты закладывают в кипящую воду, добавляют сахар, доводят до кипения, варят 2-3 минуты.

Температура подачи 14С.

Требования к качеству:

Вкус и запах кисло- сладкий, с ароматом яблок и апельсина.

Цвет: слабо- желтый, с оранжевым оттенком.



СЕРВИРОВКА БЛЮДА
«МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ СО СТЕЙКОМ (ШНИЦЕЛЕМ) ИЗ
КУРИЦЫ С СОУСОМ, ИКРА КАБАЧКОВАЯ ПОРЦИОННО»
ЦЕЛЫЙ КУСОК СТЕЙКА (ШНИЦЕЛЯ) ПОКРЫТЫЙ РУМЯНОЙ КОРОЧКОЙ,
УЛОЖЕН НА ТАРЕЛКУ ВМЕСТЕ С ГАРНИРОМ И ПОЛИТЫ СОУСОМ, СБОКУ
ПОРЦИОННО ИКРУ КАБАЧКОВУЮ УКЛАДЫВАЮТ НА ТАРЕЛКУ С ГОРКОЙ.





ВСЕМ ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**

