

Присоединение в МБОУ
Щимановской СОШ
Вяземского района
Смоленской области города
завтрака ОТ и ДО

«Только живая свежая пища может сделать человека
Способным воспринимать и понимать истину»

Пифагор

Десятый день десятидневного циклического меню, завтрак

Жаркое по – домашнему;

Салат витаминный;

Чай с лимоном;

Хлеб;

Бутерброд с маслом и сыром»

«Никто не должен переступить меру ни в пище,
ни в питании»

Пифагор

Жаркое по - домашнему

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
Птица	60
Картофель	200
Лук репчатый	10
Масло сливочное	5
Соль йодированная	3



Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде. Мясо нарезают на два кусочка на порцию, картофель и лук – дольками.

Мясо и овощи обжаривают по отдельности.

Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями.

Что бы сверху и снизу мяса были овощи, добавляют соль и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности.

Органолептические показатели

Внешний вид: Мясо нарезанное поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.

Цвет: мясо- светлое, овощи – темно-красные.

Консистенция: мяса и овощей – мягкая нежная сочная.

Вкус и запах: без постороннего привкуса, умеренно соленый



Салат витаминный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
Капуста	50
Морковь	10
Лук	5
Соль	3
Масло растительное	5



Бутерброд с сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
Хлеб пшеничный	30
Масло сливочное	10
Сыр	15



Чай с лимоном

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката в
Чай	1
Сахар	12
Лимон	10



Яблони

