



Презентация

«Приготовление поварами школьной столовой горячего завтрака»



*В столовой нашей повара
Кулинарии мастера!
Они готовят пищу нам,
Мы говорим - Спасибо, Вам!*



Сегодня главная героиня завтрака - ее ВЕЛИЧЕСТВО КАША!

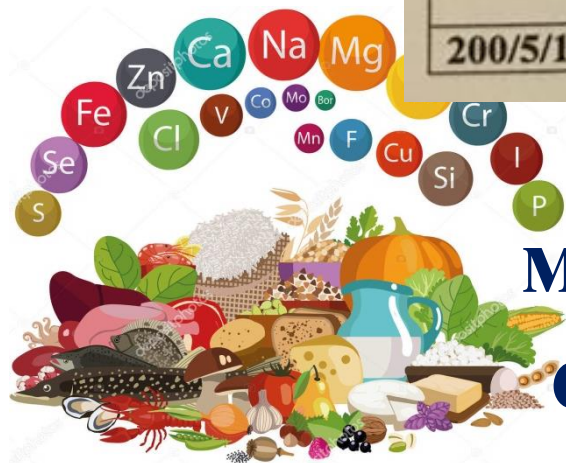
На Руси осенью приходился грандиозный праздник – день каши. А 11 октября проводится Международный день каши. У наших предков каша была блюдом праздничным и далеко не простым. На любом гулянье, обряде каша занимала одно из главных мест. До наших дней дошло множество народных примет о каше.



Наименование	Ед. изм., в гр.	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
		Брутто	Нетто
Крупа геркулесовая	гр	30	30
Молоко 2,5%	гр	140	140
Вода	гр	44	44
Сахарный песок	гр	5	5
Соль пищевая	гр	1	1
Масло сливочное 72,5%	гр	10	10
Выход:	Гр	200/5/10	

Химический состав данного блюда:

Выход, в гр	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
200/5/10	7,3	10,39	16,43	188,4	1,3



**Сегодня в меню
молочная геркулесовая со
сливочным маслом каша**

Номер рецептуры:173.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей во всех

образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов (Могильный М.П., Тутелян В.А., 2015г.)

Технология приготовления. В кипящую смесь молока и воды кладут сахар, соль, всыпают овсяные хлопья при активном помешивании сверху вниз и варят, непрерывно помешивая, 20 мин. При отпуске кашу заправляют растопленным сливочным маслом. При необходимости добавляют варенье, или повидло, или мед из расчета 20 г на порцию.

Температура подачи — 65 °С.

Требования к качеству. Каша растекается на тарелке, цвет белый с сероватым оттенком, консистенция однородная, хлопья мягкие. Не допускаются посторонние запахи и привкус.

«Каша-мать наша, а хлебец ржаной-отец наш родной»



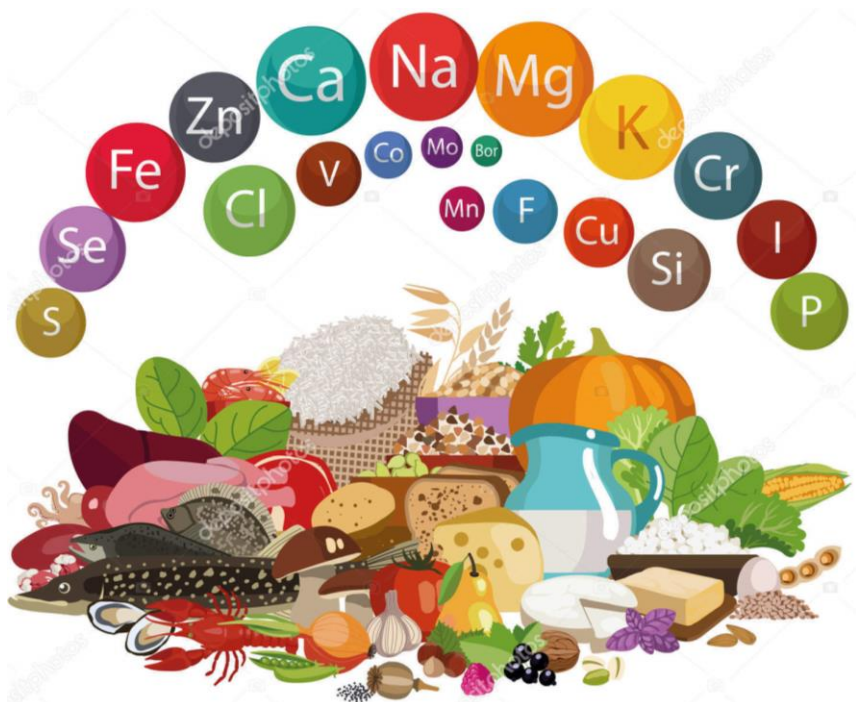
Молочная геркулесовая со сливочным маслом каша содержит калий, цинк, селен, витамины группы В, Е, РР. Овсяную кашу можно есть при заболеваниях желудка, она не раздражает кишечник. Хлопья нормализуют пищеварение, надолго сохраняют чувство сытости и постепенно отдают калории организму, поддерживая уровень энергии и работоспособности. Геркулес не рекомендуют включать в рацион при непереносимости глютена, обострении



**Горячая каша, холодная каша,
Томится в горшочке любимица
наша.**

**Давно уж давно подружились мы
с нею,
Но выбрать не можем — какая
вкуснее?**

**И с пылу и с жару прекрасна она,
И каша холодная тоже вкусна.
Не будем мы медлить с вопросом
таким
И кашу любую быстрее съедим.**





ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

