Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя школа №9 с углубленным изучением отдельных предметов г.Павлово

Технология приготовления завтрака

Котлеты «Любительские» с макаронными изделиями

ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ

Блюдо	Выход, г	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Макаронные изделия отварные с котлетой любительской	250,00	423,73	20,01	17,71	48,05
Коктейль молочный	200,00	104,00	5,40	5,00	9,40
Батон	30,00	78,60	2,26	0,88	15,42
Хлеб ржаной	25,00	43,50	1,65	0,30	8,35
Овощи свежие	40,00	6,78	0,28	0,06	1,34
Печенье	30,00	112,80	2,26	3,54	22,50

Приготовление фарша

Повар у плиты творит,
Как на крыльях он парит.
Все бурлит вокруг него,
Кухня — кузница его.

Формовка котлет

Варка и промывка макаронных изделий

Повар, повар, кулинар,
У тебя чудесный дар!
В ярко-белом колпаке
Ты мешаешь в котелке.

Всех ты можешь
накормить,
Вкусным блюдом удивить,
Так, что пальчики
оближешь!
Лучше повара не сыщешь!

Слава, слава поварам,
Ведь они готовят нам,
Вкусно так, что просто диво!
Украшают все красиво.

Раздача

Приятного аппетита!