

Завтрак
в МБОУ «Средняя школа №15»
пгт.Пригорск



Рассмотрим один из завтраков:

- Бутерброд с сыром (сыр, масло сливочное, хлеб пшеничный);
- Каша рисовая жидкая с маслом сливочным (крупа рисовая, молоко, масло сливочное, сахар, соль);
- Чай с сахаром (чай, сахар);
- Банан свежий (банан).



Характеристика рисовой каши по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- **Цвет** – свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- **Вкус** – умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- **Запах** – соответствует виду каши в сочетании с молоком и сливочным маслом;
- **Консистенция** - нежная

Технология приготовления

1. Добавляем рис в воду



2. Тщательно перемешиваем



3. Сливаем воду



4. Добавляем рис в молоко



5. Добавляем соль и масло



Перемешиваем и ждем готовности



ЗАВТРАК ГОТОВ!

