

МАДОУ «Детский сад № 23» г. Усинска



«Завтрак- это важно!»

**Автор работы:
Агзамова Гузель Фирдависовна,
старший воспитатель**

г. Усинск

2021г.

Утро в нашем детском саду обязательно начинается с завтрака.



За день дети дошкольного возраста тратят много энергии, поэтому им нужно зарядиться с самого утра.



Кто пришёл в детсад с утра? Это наши повара.

Каша к завтраку готова, каша сварена, ура!

Кто сварил душистый суп и гарнир из разных круп?

Кто нам булочки испек или яблочный пирог?

Это наши повара, трудятся с шести утра.



Кофейный напиток с молоком

Напиток какао, приготовленный на кипящем молоке укрепляет детский иммунитет, оказывает противовоспалительное действие, способствует повышению гемоглобина в крови.



Каша ячневая

Состав ячневой крупы включает ценные для организма питательные вещества, набор минералов и витаминов, способствующих развитию детского организма, нормальной функции органов и систем.

Технологические карты кулинарных блюд

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 184

Утверждено: _____
 Заведующий: _____
 А.И.И. А.А.А.

Наименование изделия: **САША ШИВЕВА**
 Номер рецептуры: **184**
 Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов для обслуживания объектов Санкт-Петербурга, г. Санкт-Петербург, 2008 - 2009 г.**

Сборник рецептур, утвержденный до введения в действие: **Сборник рецептов для обслуживания объектов Санкт-Петербурга, г. Санкт-Петербург, 2008 - 2009 г.**

Наименование сырья	Расход сырья в полуфабрикате	
	брутто, г	нетто, г
	31,04	14,42
	17,42	17,81
	17,81	0,71
	0,71	1,49
	1,49	4,84

Химический состав сырьевого блока:

Белки, г	0,34	С.м.г	14,48
Жиры, г	0,11	С.м.г	26,19
Углеводы, г	20,98	С.м.г	173,83
Энергетическая ценность, ккал	102,78	С.м.г	0,91
		С.м.г	0,94
		С.м.г	0,98
		С.м.г	0,99
		С.м.г	0,99
		С.м.г	0,99
		С.м.г	0,99

Технологическое приготовление:
 Выложить массу в форму, выпекать в духовке при 180°C в течение 40 минут.

Шеф-повар: _____
 А.И.И. А.А.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 432

Утверждено: _____
 Заведующий: _____
 А.И.И. А.А.А.

Наименование изделия: **ВОЗДУШНЫЙ НАПОТОК С МОЛОКОМ**
 Номер рецептуры: **432**
 Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов для обслуживания объектов Санкт-Петербурга, г. Санкт-Петербург, 2008 - 2009 г.**

Сборник рецептур, утвержденный до введения в действие: **Сборник рецептов для обслуживания объектов Санкт-Петербурга, г. Санкт-Петербург, 2008 - 2009 г.**

Наименование сырья	Расход сырья в полуфабрикате	
	брутто, г	нетто, г
	104,8	7,2
	7,2	104,8
	18	18
	48	48

Химический состав сырьевого блока:

Белки, г	1,30	С.м.г	0,03	С.м.г	64,90
Жиры, г	1,17	С.м.г	0,01	С.м.г	8,37
Углеводы, г	20,43	С.м.г	0,01	С.м.г	40,50
Энергетическая ценность, ккал	90,30	С.м.г	0,00	С.м.г	0,00
		С.м.г	0,00	С.м.г	0,00
		С.м.г	0,00	С.м.г	0,00
		С.м.г	0,00	С.м.г	0,00
		С.м.г	0,00	С.м.г	0,00

Технологическое приготовление:
 Порцию взбитого молока выложить на тарелку (увеличить добавление молока) и доложить до краев. После остывания (3-5 мин) нанести сметану в круглую форму, выложить сверху, доложить сметаной молоко и выложить до краев.

Шеф-повар: _____
 А.И.И. А.А.А.

Уплетаем за обе щёчки!



Приготовление ячневой каши



Приготовление кофейного напитка с молоком





**Кашу
маслом не испортишь !**



Приятного аппетита!

