

# Завтрак

в ГБОУ РМЭ  
«Козьмодемьянская  
школа -интернат»

## **Рассмотрим один из завтраков в нашей школе:**

**Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный);**

**Каша рисовая жидкая с маслом сливочным (крупа рисовая, молоко, масло сливочное, сахар, соль);**

**Чай с сахаром и лимоном (чай, сахар, лимон);**

## 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





## **6. Перемешиваем и ждем ГОТОВНОСТИ**



# **7. Завтрак готов.**

## **Приятного аппетита!**

