



Приготовление завтрака

Муниципальное автономное общеобразовательное
учреждение – Лицей №88

город Екатеринбург



Сегодня у нас на завтрак:

-Бутерброд с сыром (батон)

-Каша молочная ячневая с
маслом сливочным

-Кофейный напиток с
молоком

-Яблоко свежее

Каша молочная ячневая с маслом сливочным

Нам понадобится:

- Молоко
- Крупа ячневая
- Соль йодированная
- Сахар-песок
- Вода кипяченая
- Масло сливочное



Начинаем готовить:

Шаг 1. Тщательно промыть крупу



Шаг 2. Вскипятить молоко



Шаг 3. Вскипятить воду



Шаг 4. Соединить молоко с водой



Шаг 5. Добавить в смесь ячневую крупу



Шаг 6. Все хорошо перемешать



ПРОДОЛЖАЕМ ГОТОВИТЬ

Шаг 7. Кладем соль и сахар.
Перемешиваем



Шаг 8. В готовую кашу
добавляем сливочное масло



Каша готова!

Кофейный напиток с молоком



–сухая смесь для кофейного напитка

–молоко кипяченое

- 1) Кипятим молоко
- 2) Всыпаем в него смесь для напитка
- 3) Перемешиваем и варим до готовности

Напиток готов!

Бутерброд с сыром

1) НАРЕЗАЕМ СЫР ТОНКИМИ
ПОРЦИОННЫМИ КУСОЧКАМИ

2) НАРЕЗАЕМ СВЕЖИЙ БАТОН

3) СОБИРАЕМ БУТЕРБРОДЫ

4) ВЫСТАВЛЯЕМ НА КАЖДЫЙ
СТОЛ ТАРЕЛКИ С
БУТЕРБРОДАМИ.
ГОТОВО!

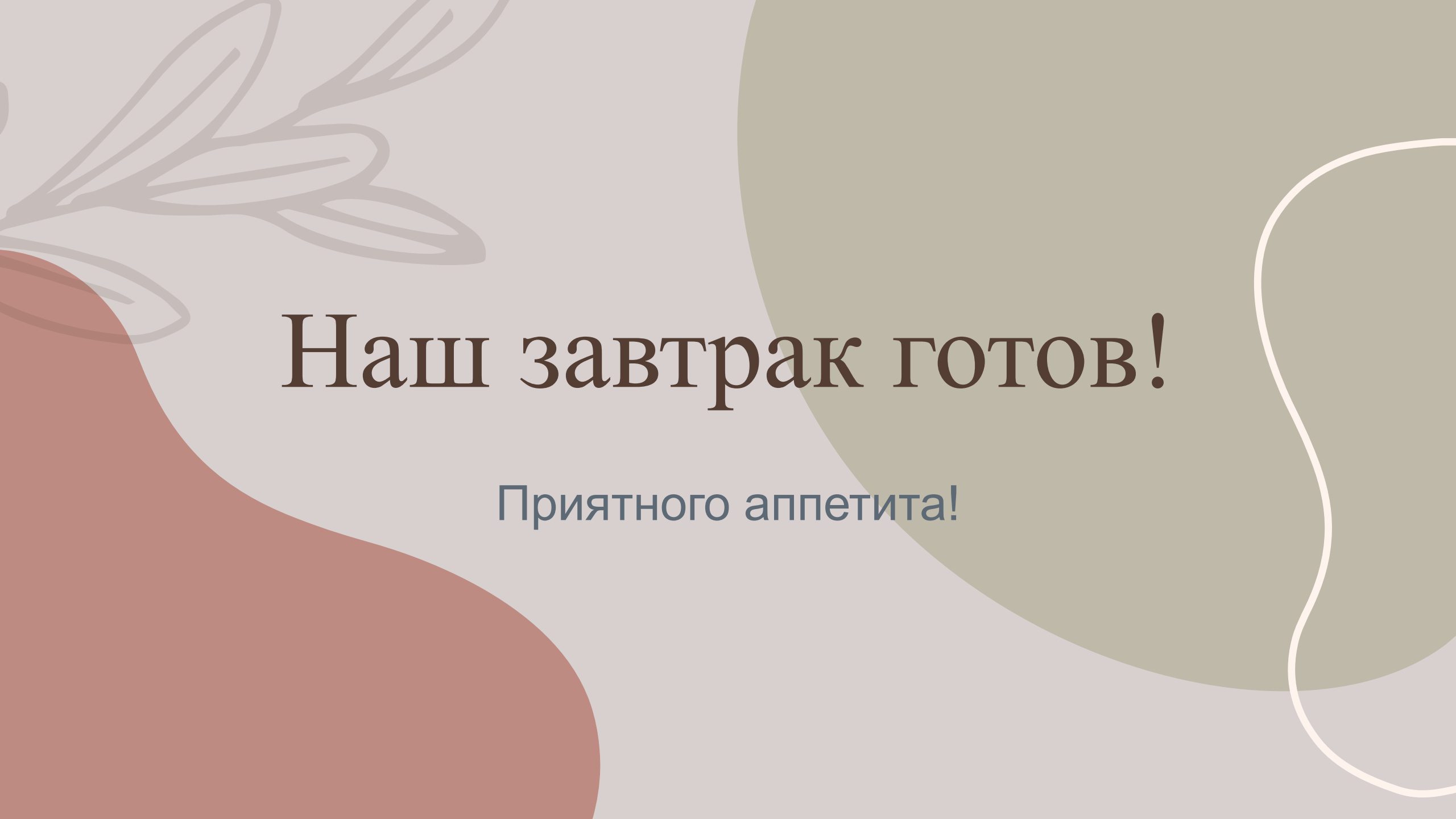
-СЫР
-БАТОН

Финальный этап – подготовка яблок

- 1) Разводим в воде в обработанной раковине пакет йодированной соли, размешиваем
- 2) Погружаем в раствор свежие яблоки
- 3) Вымачиваем несколько минут
- 4) Промываем под проточной водой и отправляем сушиться

Яблоки готовы, можно выкладывать на стол



The background features a light gray base with large, soft-edged organic shapes in muted red and olive green. A thin white line outlines a shape on the right side. In the top left, there is a faint, light gray sketch of a leafy branch.

Наш завтрак готов!

Приятного аппетита!