



Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 1»
г. Долинска

ШКОЛА КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА

Урок 2

Здравствуй, дорогой друг!

Рады приветствовать тебя на нашем канале
«ШКОЛА КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА».

Здесь, мы будем знакомить тебя с азами приготовления полезной и вкусной пищи, которую с удовольствием и хорошим настроением готовят наши замечательные повара МБОУ СОШ №1.



- Это:

Повара – Валентина Власова и Елена Романенко, к которым дети обращаются исключительно как тётя Валя и тётя Лена!

Наши повара, ставшие родными людьми в школе для наших учеников, накормят вкусно и скажут доброе слово.

Конечно, поварам было бы сложно кормить 800 человек каждый учебный день, если бы им не помогали кухонные работники: Елена Аладина, Ким Ен Сук и Сон Су Дя.

Заведует магией приготовления пицци -Лысова Елена Александровна.

На первом занятии мы готовили ватрушку с повидлом и пиццу детскую, а не замахнуться ли нам на блюдо посложнее? Тогда вперед!

Борщ с капустой и картофелем

Тебе понадобится на 1 порцию:

Свекла	16 гр.
Капуста белокочанная	8 гр.
Картофель	8 гр.
Морковь	4 гр.
Петрушка (корень)	1 гр.
Лук репчатый	4 гр.
Томат-паста	3 гр.
Масло сливочное	2 гр.
Сахарный песок	1 гр.
Соль пищевая йодированная	по вкусу
Сметана	по вкусу

Приготовление:

Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют.

Свеклу свежую промытую неочищенную варят до готовности, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают соломкой.

Картофель свежий очищенный нарезают брусочками. Морковь, лук репчатый, корень петрушки шинкуют и припускают в масле сливочном с добавлением небольшого количества воды в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пюре и припускают еще 5-10 мин.

Приготовление:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят от 10 до 15 мин. Затем кладут измельченную свеклу вареную, припущенные с томат-пюре морковь, лук репчатый, корень петрушки и варят до готовности.

Эмульсию вкусо-ароматическую предварительно разводят в воде в соотношении 1:20-50 для лучшего ее распределения.

Приготовление:

За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль поваренную йодированную, эмульсию вкусо-ароматическую, сахар-песок. Борщ можно заправить слегка подсушенной мукой, разведенной водой или бульоном (10 г муки на 1000 г борща). Готовый борщ заправляют сметаной 10%-ной жирности и вновь доводят его до кипения.

Приятного аппетита!

Технология приготовления



Технология приготовления



Поздравляем! Борщ с капустой и
картофелем готов!

