Приготовление воскресного завтрака для всей семьи.

Кузнецова Анастасия

Меню

- Овсяная каша
- П Сырники
- □ Чай

Посуда и столовые приборы

- □ ∧ожки
- □ Вилки
- 🛮 Тарелки
- □ Чашки
- □ Кастрюля
- Сковорода
- □ Чайник
- □ Заварочный чайник
- □ Миска

Сервировка стола

- □ Цветная скатерть
- Бумажные салфетки

Расчет расхода продуктов

	Блюдо	Необходимые продукты	Количество продуктов на одного человека	Количество продуктов на ссемью из трех человек
	Овсяная каша	Овсяные хлопья Молоко Сахар Соль	1/3 стакана 1 стакан 0,5 ст. л.	1 стакан 3 стакана 1,5 ст. л.
/	Сырники	Творог Яйцо Манная крупа Сахар		250 Γ 1 3 CT. Λ. 2 ½
	Чай	Заварка	5 г	20 г

Овсяная каша

- Шаг 1. Налить в кастрюлю с толстым дном молоко, поставить на огонь и довести до кипения.
- Шаг 2. Как только молоко начнет закипать добавить в него сахар, соль, овсяные хлопья. Перемещать.
- Шаг 3. Убавить огонь и варить кашу на медленном огне 20-30 минут. Периодически перемешивать ложкой. Незадолго до готовности добавить сливочное масло.
- □ Шаг 4. По окончании варки, огонь выключить, кастрюлю накрыть крышкой и оставить так еще настояться на 5-10 минут.

Сырники

- □ Шаг 1.Смешать творог, манку, сахар и яйцо
- Шаг 2. Слепить сырник и обжарить с двух сторон на сковородке до золотистой корочки.

Мой завтрак

