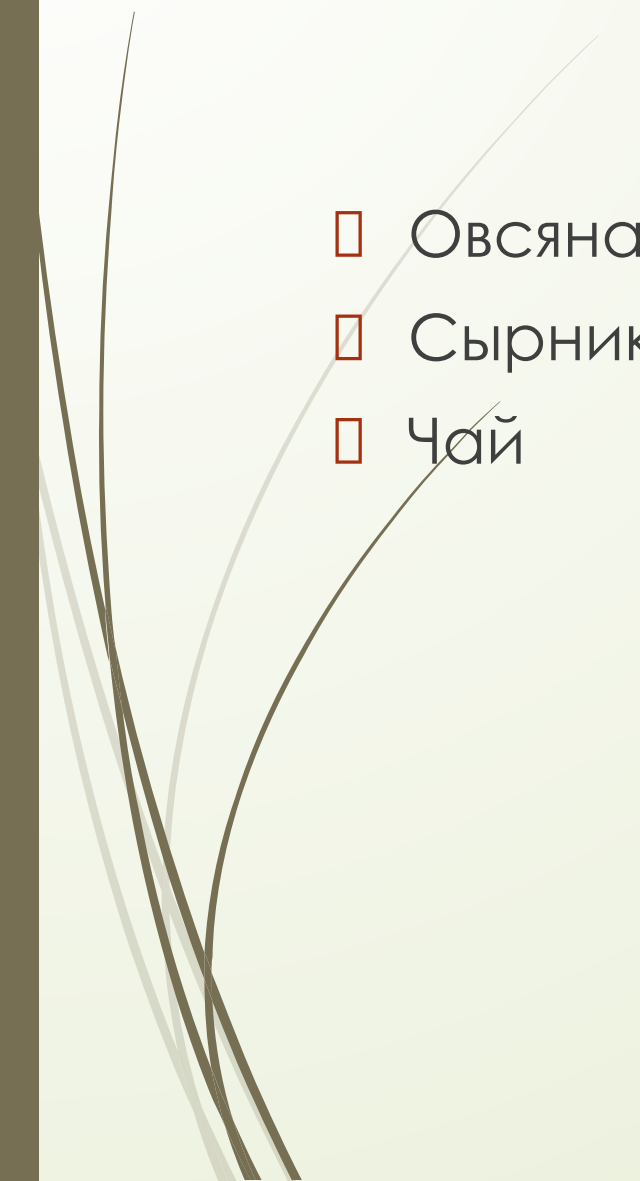


# Приготовление воскресного завтрака для всей семьи.

Кузнецова Анастасия





# Меню

- Овсяная каша
  - Сырники
  - Чай
- 




# Посуда и столовые приборы

- 
- Ложки
  - 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 семью 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 г 1 3 ст. л. 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. Перемешать.
- 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 сковороде до золотистой корочки.
- 

# Мой завтрак

