

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №2 с
углубленным изучением отдельных
предметов» города Губкина Белгородской
области

Лучшая школьная столовая





Школьная столовая — это место, где каждый день ученики получают вкусные и полезные блюда, подготовленные с заботой и вниманием к качеству. В нашей столовой особое внимание уделяется свежести продуктов, разнообразию меню и соблюдению санитарных норм. Здесь готовят не только классические обеды, но и разнообразные завтраки, среди которых популярным является омлет.



Мёд Белогорья



В нашей школьной столовой мы готовим вкусный и питательный омлет с фаршем прямо в духовке, чтобы обеспечить учеников насыщенным завтраком или обедом. Этот процесс включает несколько этапов, с которыми мы обязательно вас познакомим!



ВНИМАНИЕ! ЗАВТРАК!

01

Омлет паровой с мясом

02

Икра овощная кабачковая

03

Батон

04

Какао с молоком

05

Яблоко

Процесс приготовления омлета:

*

Приготовление фарша

Мясо пропускают через мясорубку один или два раза для получения однородной текстуры. Получившийся фарш приправляют солью и обжаривают на небольшом количестве масла.

*

Приготовление яичной смеси

В миске взбивают яйца с небольшим количеством молока, добавляют соль.



В жаропрочную форму выкладывают обжаренный фарш, равномерно заливают яичной смесью.



Форму ставят в предварительно разогретую до 180°C духовку и запекают примерно 20-25 минут до появления золотистой корочки и полной готовности яичной массы.



Готовый омлет достают из духовки, немного остужают и нарезают на порционные куски. Его подают горячим — вкусным и насыщенным.

В нашей столовой соблюдаются все санитарные нормы: свежие продукты, чистая посуда и порядок на кухне. Персонал работает профессионально и внимательно, чтобы каждое блюдо было не только вкусным, но и полезным.

В нашей столовой особое внимание уделяют качеству продуктов и правильному приготовлению. Здесь используют свежие овощи, мясо и крупы. Блюда готовят соблюдая технологию и температуру, чтобы сохранить все полезные свойства продуктов.

Вкусные блюда получаются благодаря мастерству поваров: они умеют сочетать ингредиенты, добавлять специи и приправы так, чтобы еда была ароматной и аппетитной. В результате дети получают питательные завтраки и обеды, которые не только насыщают их энергией, но и радуют вкусом.

В такой столовой каждый чувствует заботу о своем здоровье и с удовольствием возвращается сюда снова — ведь здесь готовят с любовью и профессионализмом!



Спасибо за внимание!

