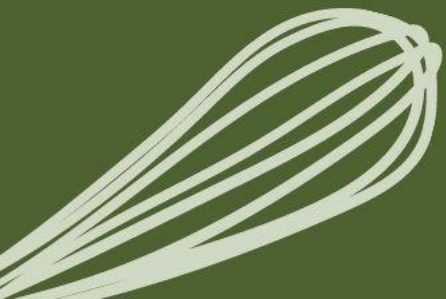




Приготовление повара  
Артёмом Хазиевым  
школьного горчичного  
завтрака



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ-СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №25  
ИМЕНИ В.Г.ФЕОФАНОВА



## Сегодня на завтрак:

- Омлет
- Бутерброд с сыром
- Чай с лимоном



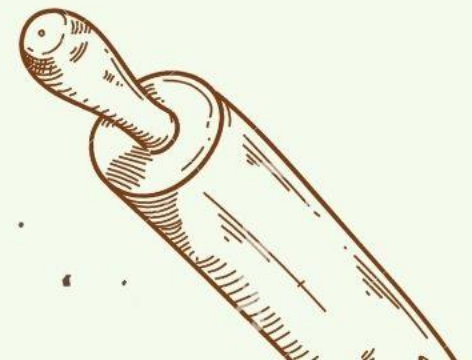


# Омлет



## НАМ ПОНАДОБИТСЯ:

- Яйца
- Молоко
- Соль йодированная
- Масло растительное
- Масло сливочное



# Начинаем готовить

ШАГ 1

К яйцам добавляем  
молоко



ШАГ 2

Солим



ШАГ 3

Хорошо  
перемешиваем





# Продолжаем

## ШАГ 4

Смазываем противень растительным маслом



## ШАГ 5

Выливаем нашу смесь



## ШАГ 6

Отправляем в печь при 180°C на 8-10 минут



# Омлет готов!

## ШАГ 7

Достаем омлет из печи и поливаем прокипяченным сливочным маслом.

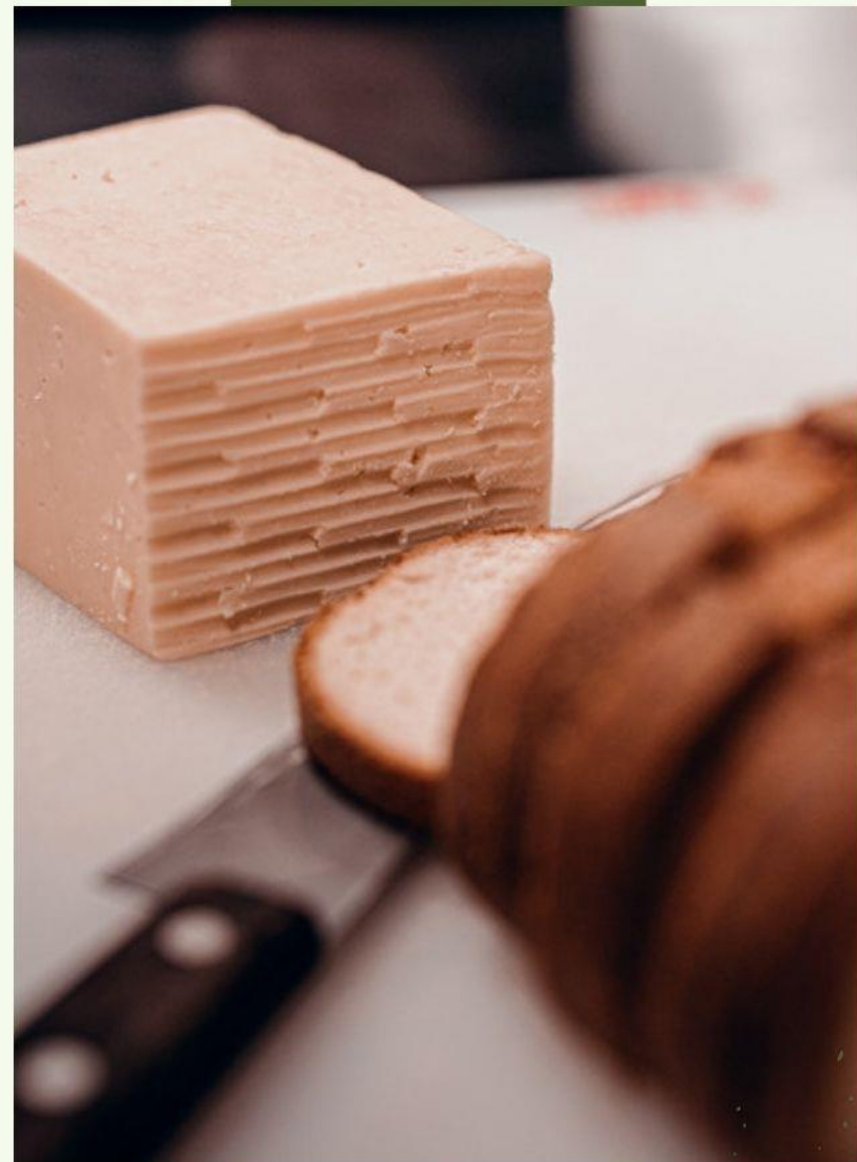


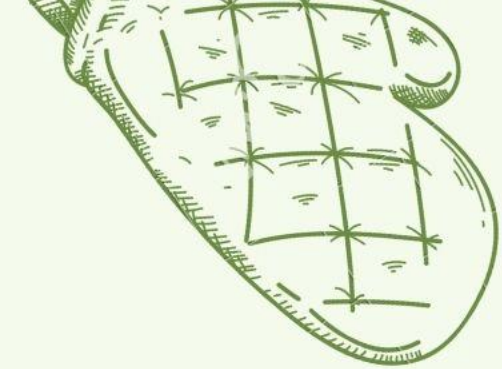


# Бутерброд с сыром

## НАМ ПОНАДОБИТСЯ:

- Батон
- Сыр





ШАГ 1

Нарезаем сыр



ШАГ 2

Нарезаем батон



ШАГ 3

Сыр укладываем на батон



Бутиерброд готов!





## НАМ ПОНАДОБИТСЯ

- Чай - заварка
- Вода
- Сахар
- Лимон

## Чай с лимоном

Заварку заливаем кипятком, даем настояться 10-15 минут. Процеживаем, доливаем кипятком, кладем сахар и доводим до кипения. Добавляем дольку лимона.

Чай на завтрак готов!





Приятного  
аппетита!

ЗАВТРАК ГОТОВ

