



***Презентация школьной столовой МБОУ «Школа-лицей
им. Героя Советского Союза Ф.Ф. Степанова» г. Саки***





Закладка продуктов в взбивальную машину для приготовления запеканки творожной со сгущенкой



Подготовленную
творожную массу
выкладывают в
гастроёмкости для
запекания. Поверхность
смазывается сметаной.



На электронном табло
пароконвектомата
устанавливается
необходимая температура
для запекания



В прогретую рабочую камеру пароконвектомата загружаются гостроемкости с подготовленным продуктом



CAUTION! HOT SURFACE!
TOUCHING HOT SURFACES CAN CAUSE BURNS!
DO NOT TOUCH THE OVEN INTERIOR!
DO NOT TOUCH THE OVEN EXTERIOR!
DO NOT TOUCH THE OVEN DOOR!

VORTMAX

START STOP

193

0.05

Время запекания составляет 20-25 минут



Готовность запеканки определяется визуально. На поверхности должна присутствовать румяная корочка.



Для удобного
порционирования
готовую запеканку
необходимо остудить



Процесс
порционирования
ведется с учетом
количества порций и
выхода готового блюда



При отпуске готовая
запеканка
перекладывается на
подготовленные тарелки и
поливается сгущенным
молоком