

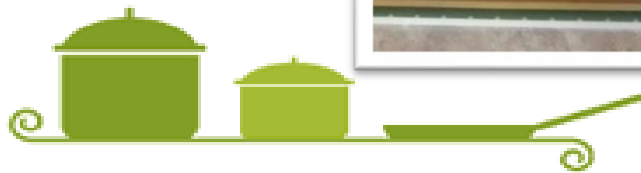
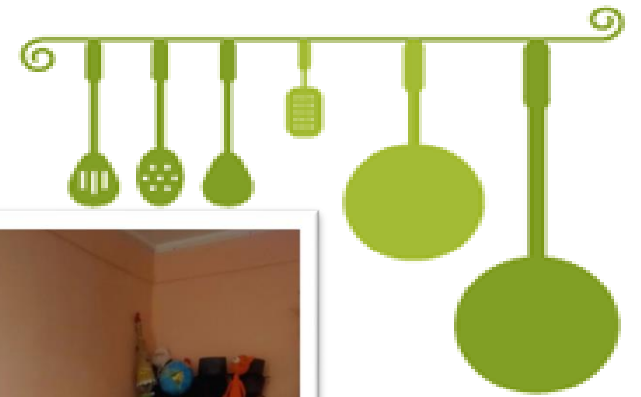


Бюджетное учреждение
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Пыть-Яхский реабилитационный центр для детей и подростков
с ограниченными возможностями»

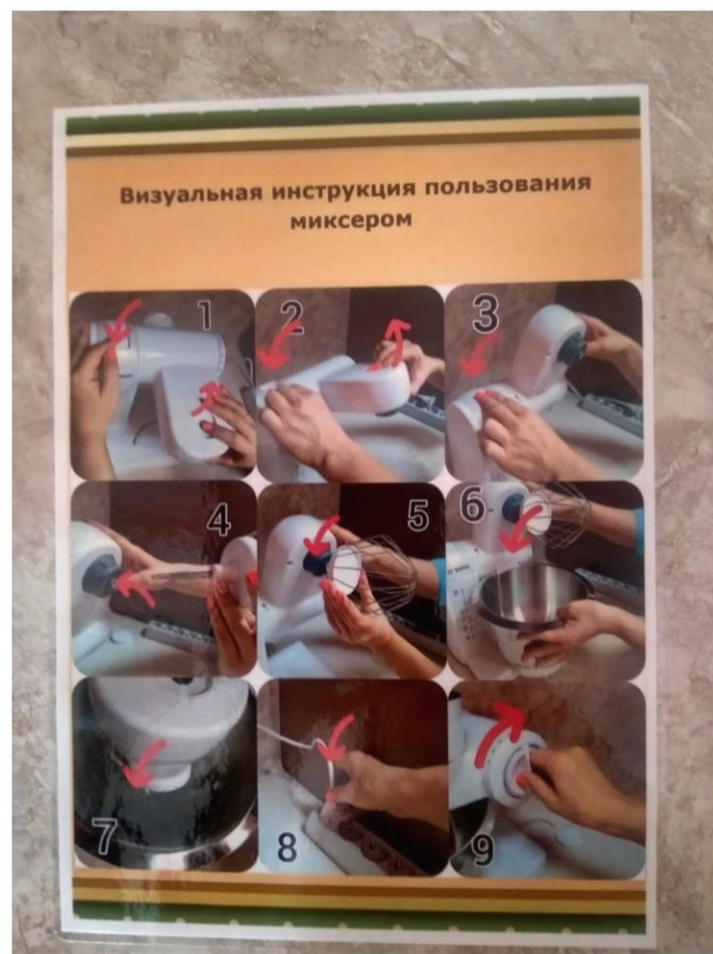
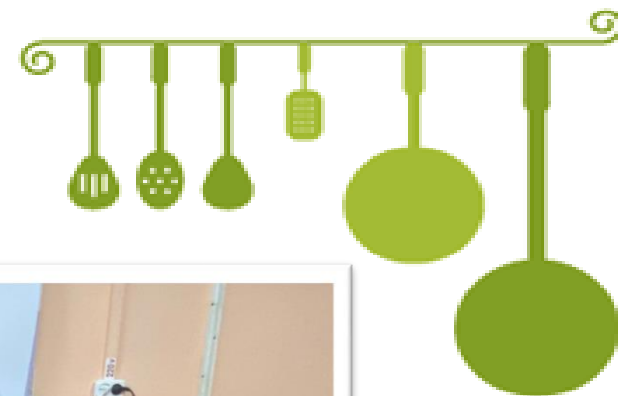
ЭТАПЫ ЗАНЯТИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ В РАМКАХ ТЕХНОЛОГИИ «ТРЕНИРОВОЧНАЯ КВАРТИРА»



РАБОТА С ВИЗУАЛЬНЫМИ ИНСТРУКЦИЯМИ ПОЛЬЗОВАНИЯ БЫТОВОЙ ТЕХНИКОЙ



РАБОТА С ВИЗУАЛЬНЫМИ ИНСТРУКЦИЯМИ ПОЛЬЗОВАНИЯ БЫТОВОЙ ТЕХНИКОЙ



ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ



РАБОТА ПО ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ КАРТАМ

Продукты:
Рис-половина стакана.
Курага-50 граммов.
Изюм- 50 граммов.
Морковь -1 штука.
Масло сливочное- 50 граммов.
Вода-1 стакан и еще половина стакана.
Сахар- 1 столовая ложка.

Сладкий плов

Сухофрукты замочить в горячей воде на 5-10 минут, потом тщательно промыть и обсушить.

Рис хорошо промыть.

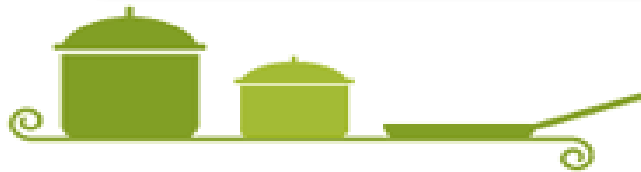
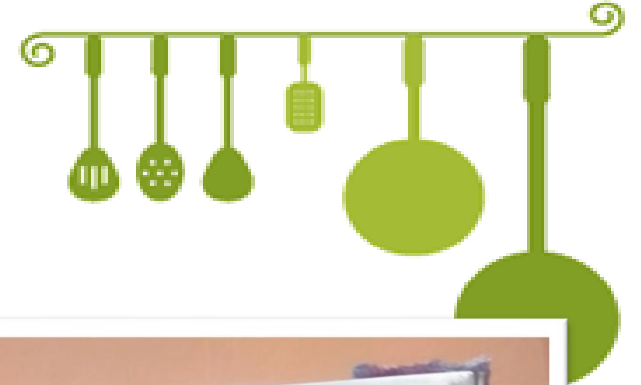
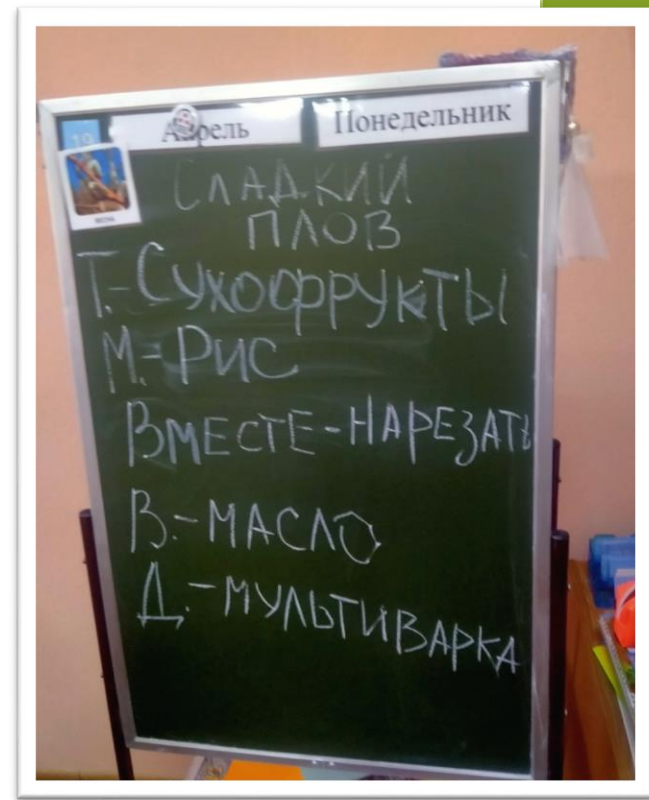
Крупные (курага, чернослив) разрезать на несколько частей.

Почистить морковь и нарезать брусочками размером примерно с кусочки сухофруктов.

Чашу мультиварки смазываем сливочным маслом и кладем его на дно.

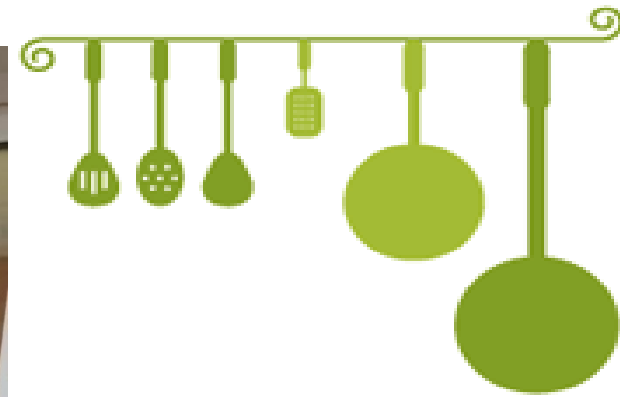
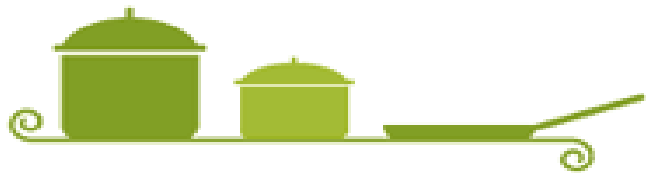
Укладываем измельченные сухофрукты, морковь, следом насыпаем чистый рис. Заливаем все ингредиенты водой. Готовим сладкий плов на режиме Крупы/Каши 30 минут.

Готовый плов перемешать и подавать на стол горячим.



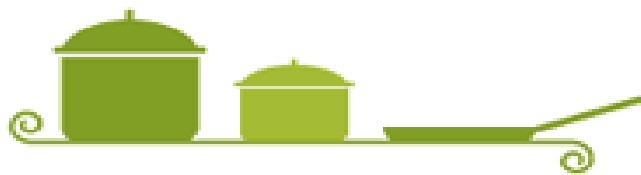
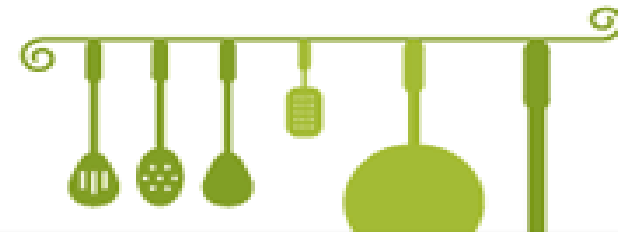
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ С ПРИМЕНЕНИЕМ
СПЕЦИАЛЬНЫХ, ЭРГНОМИЧНЫХ, СТОЛОВЫХ
ПРИБОРОВ





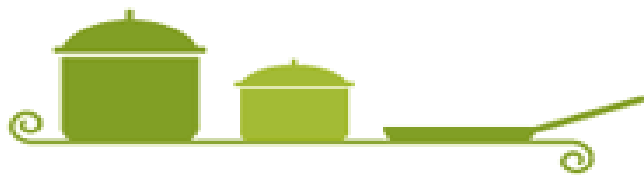
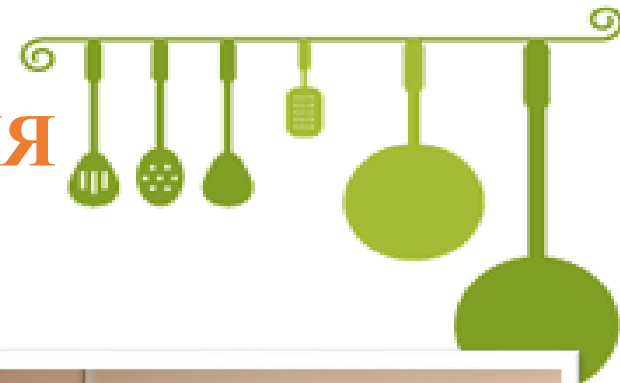
**ПРОЦЕСС
ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ





ДЕГУСТАЦИЯ БЛЮДА



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

