

# Расчёт себестоимости 15 блинов из кукурузной муки

Выполнил: Хоровинников Д.С.

# Рецепт блинов из кукурузной муки

- ▶ 1 яйцо(можно и 2 шт.)
  - ▶ 1/2 ч.л. соли,
  - ▶ 1ст.л. сахара,
  - ▶ 3 ст.л. растительного масла,
  - ▶ 250мл тёплого молока,
  - ▶ вода- до нужной консистенции теста,
  - ▶ по 150г кукурузной и пшеничной муки,
  - ▶ 1ч.л. сухих дрожжей
- ▶ Яйцо, соль, сахар, молоко смешать, высыпать муку(обратите внимание- кукурузная МУКА должна быть тонкого помола, без крупинок!), на горку муки сразу-дрожжи ,слегка перемешать их с сухой мукой и уже теперь всё перемешать до исчезновения комочков. Тесто будет густым, его нужно разбавить тёплой водой до консистенции негустой сметаны .Поставить в тепло на 40 мин- час- тесто покроется пузырями, станет пенистым, осаживаем его, пусть ещё разок запенится- именно пенку после второго подхода теста- это ещё минут 40, мы и будем наливать на сковородку

# Расчёт стоимости 15 блинов

- ▶ 2 яйца - 20 рублей
- ▶ ½ ч.л. соли - 1 рубль
- ▶ 1 ст.л. сахара - 1 рубль
- ▶ 3 ст.л. растительного масла - 2 рубля
- ▶ 250 мл тёплого молока - 25 рублей
- ▶ Вода - 20 рублей
- ▶ 150г кукурузной и пшеничной муки -  $8.25+9$  - 17.25 рублей
- ▶ 1 ч.л. сухих дрожжей - 7.5 рублей
- ▶ Электричество:  $\sim 0.35$ квт/ч за 30 минут, следовательно, при стоимости в 4.4руб за 1квт/ч - 1.4 рубля за полчаса
  
- ▶ ОБЩАЯ СТОИМОСТЬ ПРОДУКТОВ: 570.00 рублей
- ▶ ИТОГО ЗА ПОРЦИЮ: 95 рубля 15 копеек за 15 блинов из кукурузной муки