

**БЛИНЧИКИ
СКОРЫЕ
ВКУСНЫЕ**



ВЕРНЫ ЛИ УТВЕРЖДЕНИЯ

утверждения	да	нет
Перед приготовлением теста муку просеивают	+	
Для блинчиков готовим тесто густой консистенции		+
Тесто для блинчиков можно вымешивать только блендером		+
В тесто можно добавить ванилин	+	
Блины-это символ солнца	+	
Блины – главные в Масленицу	+	
Качество выпеченных изделий зависит от качества муки	+	

СОБЕРИ РЕЦЕПТ

Мука → **1 стакан**

Сахар → **1 ст. л**

Соль → **1 ч.л**

Молоко → **500мл.**

Яйцо → **3 шт.**

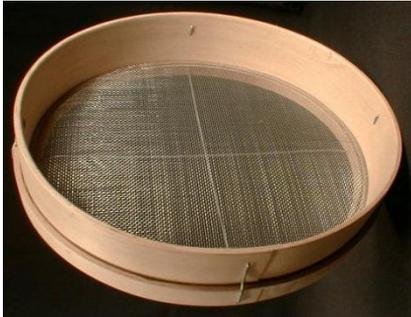
Масло



ЗАДАНИЕ «ФАКС»

- 1. Подготовить рабочее место**
- 2. Белки отделить от желтков и взбить в крепкую пену**
- 3. Желтки растереть с сахаром**
- 4. Добавить молоко, соль, муку, сливочное масло. Хорошо перемешать.**
- 5. Аккуратно соединить белки с молочной смесью**
- 6. Перемешать.**
- 7. Разогреть сковороду, смазать растительным маслом.**
- 8. Обжарить блинчики с обеих сторон**
- 9. Подать к столу со сметаной или взбитыми сливками**

ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ



КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ БЛИНОВ

Внешний вид: круглые, золотистые,
тонкие

Консистенция: нежные

Вкус: сладковатый

Запах: сладковатый, ванильный



СИНКВЕЙН

Блинчики

Ароматные, золотистые

Замешивали, пекли, пробовали

Блины получились очень вкусные!

Супер!!!

РЕФЛЕКСИЯ

План – помощник оценивания

1. Готовность к уроку
2. Выполнение тестов
3. Практическая работа
4. Отметка



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

