



Технология приготовления блинов и блинчиков



Цель: Изучение студентами *Русской национальной кухни*

• Задачи:

- Ознакомить обучающихся с технологией приготовления блинов и блинчиков. ✨
- Закрепить полученные знания на ЛПЗ.
- Формировать умения самостоятельно приготовить блюдо используя полученные знания.

Слово «блин» - искаженное
«млин» от глагола «молоть».
«Мелин» или «млин»
означает изделие из
намеленного, т.е. мучное
изделие.



Блины - исконно национальное
русское кушанье.



Для приготовления блинов нужны следующие продукты:

- Мука - 72
- Яйца - 4
- Сахар - 3
- Маргарин столовый - 3
- Молоко или вода - 115
- Дрожжи - 3
- Соль - 1



Для приготовления блинчиков нужны следующие продукты:

- Мука - 416
- Сахар - 25
- Молоко или вода - 1040
- Яйца - 83
- Соль – 8
- Жир для жарки - 16



Схема для блинного теста

Комковатость	Тесто медленно и плохо размешено	Процедить тесто
Неравномерная толщина	Тесто при выпечке было вылито на неровную поверхность	Выровнять плиту или поверхность
Большая толщина, непропек	Тесто густое или на сковороду налито много теста	Разбавить тесто молоком или уменьшить дозу на один блинчик
Излишняя сухость и ломкость	Низкая температура выпечки, длительная выпечка	Увеличить температуру выпечки
Крупные пузырьки, пригорают	Высокая температура выпечки	Уменьшить нагрев
Неприятный привкус	Недоброкачественные продукты, блинчики недопечены, подгоревшие, пересолены, закисшие	Проверить при замесе качество продуктов и норму закладки. Замесить новую порцию блинчиков.

Технологическая схема блинов



Технологическая схема блинчиков



Блинчики с овощами (1)

Для теста: 300 г муки, 1 яйцо, вода, соль.
Для начинки: $\frac{1}{2}$ среднего кочана капусты,
4 моркови, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ст. ложки
масла, соль.

Приготовить тесто для блинчиков. Капусту, морковь и лук нарезать соломкой.

Капусту поджарить до готовности, смешать ее с пассерованными морковью и луком, добавить вареное рубленое яйцо и посолить.

Выпечь блинчики, положить на них фарш. Завернуть края в виде прямоугольника и обжарить.

Блинчики молочные с сахаром

$2\frac{1}{2}$ стакана молока, 3 яйца,
 $1\frac{1}{2}$ стакана муки, 2 ст. ложки
сливочного масла, $\frac{1}{2}$ ст. ложки сахара,
сметана, 1 ч. ложка соли.

Желтки смешать с молоком, прибавить сахар, соль, разогретое сливочное масло и вымешать тесто так, чтобы не было комков.

Размешивая тесто, постепенно влить остальное молоко и взбитые яичные белки.

Выпекать блинчики на разогретой сковороде, смазанной растительным маслом, на среднем огне.

Готовые блинчики выложить на блюдо, посыпать сахаром, сложить вдвое, потом вчетверо. Подавать со сметаной.



Сдобные блины

2 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 3 яйца, 100 мл сливок, 1 ст. ложка сахара, 25—30 г дрожжей, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

К гречневой муке влить два стакана теплого молока, предварительно разведя в нем дрожжи.

Все хорошо размешать и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, размешать его деревянной ложкой, влить остальное молоко, всыпать пшеничную муку и хорошо перемешать.

Тесто снова поставить в теплое место. После того как тесто подойдет, добавить в него яичные желтки, растертые со сливочным маслом, сахаром, солью, перемешать.

Взбить сливки, добавить к ним яичные белки, еще раз взбить, влить их в тесто, размешать и поставить в теплое место на 15—20 минут.

Выпекать блины обычным способом.

Блины царские

Для опары: 500 г пшеничной муки, 50 г дрожжей и 500 мл молока.

Для теста: 6 желтков, 200 г сливочного масла, соль, сахар, 500 г муки, 300 мл 30 %-ных сливок, 6 белков.

Сначала приготовить опару из теплого молока, дрожжей и муки. Дать опаре выбродиться.

Когда она поднимется, добавить растертые в однородную массу желтки, сливочное масло, соль и сахар, просеянную через сито муку, тщательно перемешать тесто.

Поставить в теплое место для брожения на 40—60 минут.

Когда тесто поднимется вновь, ввести порознь взбитые в стойкую пену белки и сливки, перемешать тесто сверху вниз и выпекать блины.

Подать с икрой, лососиной, семгой.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!