

БЛЮДО ИЗ ТВОРОГА - СЫРНИКИ

выполнила: уч-ца 6Б класса Беляева Софья

ПРОБЛЕМА

ПРОБЛЕМ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ СЫРНИКОВ У МЕНЯ НЕ ВОЗНИКЛО



ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

ЦЕЛЬ: СДЕЛАТЬ БЛЮДО КАК МОЖНО ВКУСНЕЕ И ЛУЧШЕ, ЧЕМ ОБЫЧНО



ВЫБОР БЛЮДА



...ВЫБИРАЕМ...



...ВЫБИРАЕМ...



...ВЫБИРАЕМ...

ВЫБОР СДЕЛАН



СЫРНИКИ

ИСТОРИЯ ПРОИСХОЖДЕНИЯ СЫРНИКОВ

ТАК КАК КОРОВА ТРАДИЦИОННО СЧИТАЛАСЬ ГЛАВНОЙ КОРМИЛИЦЕЙ ПРАКТИЧЕСКИ В КАЖДОЙ СЛАВЯНСКОЙ СЕМЬЕ, НЕУДИВИТЕЛЬНО, ЧТО В МОЛОКЕ НАРОД ОЧЕНЬ ХОРОШО РАЗБИРАЛСЯ.

И ДАЖЕ НЕ СТРАННО, ЧТО КАКАЯ-ТО НЕИЗВЕСТНАЯ ХОЗЯЙКА ОБНАРУЖИЛА СВЕРНУВШУЮСЯ МАССУ В МОЛОКЕ.

ТАК КАК В САМОМ НАЧАЛЕ ПРОДУКТ ПРОИЗВОДИЛИ ИЗ СЫРОГО МОЛОКА, ЕГО НАЗЫВАЛИ «СЫР».

НО СЛАВЯНЕ ШЛИ ЕЩЁ ДАЛЬШЕ, И НАЧАЛИ ДУМАТЬ КАК ПРОДЛИТЬ СРОК ЖИЗНИ ПРОДУКТА. ОНИ СТАЛИ ТОМИТЬ МОЛОКО НА ПЕЧИ НА СЛАБОМ ОГНЕ.

ГЛИНЯНЫЕ ГОРШКИ СТОЯЛИ НА ПЕЧИ НЕСКОЛЬКО ДНЕЙ, А КОГДА ОБРАЗОВЫВАЛСЯ СЫР, ЕГО ВЫЖИМАЛИ И СТАВИЛИ ПОД ПРЕСС. ТЕМ САМЫМ ЕГО МОЖНО БЫЛО ХРАНИТЬ УЖЕ В ПОДВАЛЕ ДО НЕСКОЛЬКИХ НЕДЕЛЬ.

НО ВИДИМО, В ТО ВРЕМЯ У ЖЕНЩИН НЕ БЫЛО СТОЛЬКО ВРЕМЕНИ НА ДЛИТЕЛЬНЫЕ ПРОЦЕДУРЫ, И КАКАЯ-ТО ИЗ НИХ РЕШИЛА ДОБАВИТЬ СЫР В ХЛЕБ. И РЕЗУЛЬТАТ ПОНРАВИЛСЯ. СПУСТЯ НЕКОТОРОЕ ВРЕМЯ ПОЯВИЛИСЬ САМИ СЫРНИКИ.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ !

- НАДО НАДЕВАТЬ ПЕРЕДНИК, МЫТЬ РУКИ, ЧТОБ СЛУЧАЙНО НЕ ОТРАВИТЬСЯ И БЫТЬ ОСТОРОЖНЫМ С ПЛИТОЙ.
- Продукты должны быть свежими и натуральными. Если готовит ребёнок, обязательно присутствие взрослого...
- Длинные волосы собирать в пучок, использовать только чистую посуду.
- Если без опыта, готовить по кулинарной книге, не отвлекаться на телевизор, телефонные разговоры и т. д.
- Не оставлять конфорку включенной.

ГОТОВИМ СЫРНИКИ - РЕЦЕПТ



1. ГОТОВИМ РАБОЧЕЕ МЕСТО: ТВОРОГ ,
МУКА , ЯЙЦА , САХАР , СОЛЬ , МИСКА ИЛИ
ГЛУБОКАЯ ТАРЕЛКА



2. ВЫСЫПАЕМ ТВОРОГ В МИСКУ

ГОТОВИМ СЫРНИКИ - РЕЦЕПТ



3. РАЗБИВАЕМ ЯЙЦА В ТВОРОГ



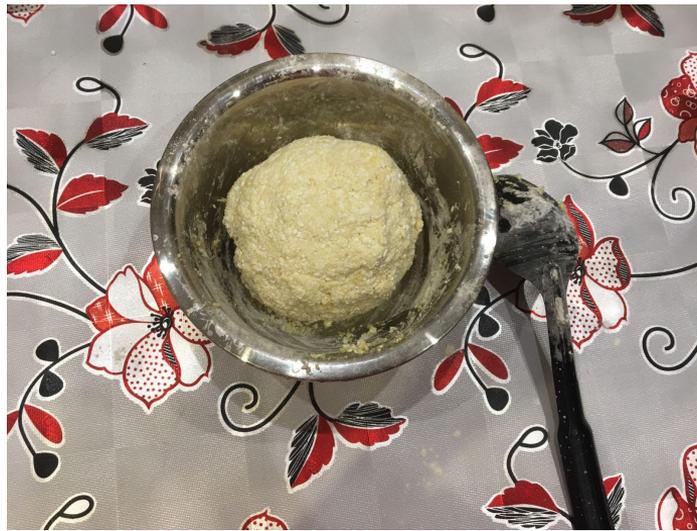
4. ВЫСЫПАЕМ МУКУ В МИСКУ С
ОСТАЛЬНЫМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ

ГОТОВИМ СЫРНИКИ - РЕЦЕПТ



5. ВЫСЫПАЕМ 2 ЧАЙНЫЕ ЛОЖКИ САХАРА И ПОЛ ЧАЙНОЙ ЛОЖКИ СОЛИ

ГОТОВИМ СЫРНИКИ - РЕЦЕПТ



6. ПЕРЕМЕШИВАЕМ ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ДО ПОЛУЧЕНИЯ НЕОБХОДИМОЙ МАССЫ

ГОТОВИМ СЫРНИКИ - РЕЦЕПТ



7. Придаём сырникам форму и обваливаем в муке



8. Кладем на сковородку и обжариваем

РЕЗУЛЬТАТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



9. ГОТОВЫЕ СЫРНИКИ



10. ТАКЖЕ МОЖНО ПОДАВАТЬ СЫРНИКИ
ВАРЕНЬЕМ , СГУЩЕНКОЙ , СМЕТАНОЙ И Т.Д. ,
НО Я ЗА ОРЕХОВУЮ ПАСТУ

ОЦЕНКА: Я ОЦЕНИВАЮ СВОЕ БЛЮДО НА 4,8/5

Вывод : Я смогла добиться желаемого результата , и приготовила вкусные и по моему мнению хорошие на вид сырники .

ОЦЕНКА СТОИМОСТИ:

Стоимость одного сырника мне обошлась в 7-8 рублей, а магазине стоимость одного сырника около 50 рублей



Сырники из натурального творога от
Ильиной сладкие, 450 г

233⁹⁹
руб.

за 1 шт. (0,45 кг)





СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!