




СПО «Атмосфера»

# Мастер-класс «Приготовлению цветных вареников с творогом»

Команда «NonStop»





Девочки из нашей команды  
обучаются на обучающих  
технологов продукции  
общественного питания и  
именно поэтому мы хотим  
показать небольшой мастер  
класс по приготовлению  
цветных вареников с  
творогом.

# Ингредиенты:



Яйца 3  
шт



Мука 2,5  
стакана



Вода 0,5  
стакана



Соль  
шепотку



Творог 250  
грамм



Сахар 2 ст.  
л



пищевые  
красители.

# Этапы работы

1



Для окрашивания теста будем использовать пищевые красители. Воду смешиваем с оранжевым красителем и солью. А в муку добавляем 1 яйцо

Неважно, что произойдет — NonStop  
всегда идет вперед!



# Этапы работы

2



Повторяем тоже еще два раза, но с другими красителями, я взяла фиолетовый и зеленый. Каждый раз, для каждой порции теста, мы используем одинаковое количество муки (150 г  $\approx$  1 стакан ёмкостью 250 мл), 1 желток и 1 щепотку соли. Замешиваем эластичное тесто. Готовому тесту даём немного отлежаться в пакете. Ещё один раз вымешиваем минут через

10.

Неважно, что произойдет — NonStop  
всегда идет вперед!

# Этапы работы

3



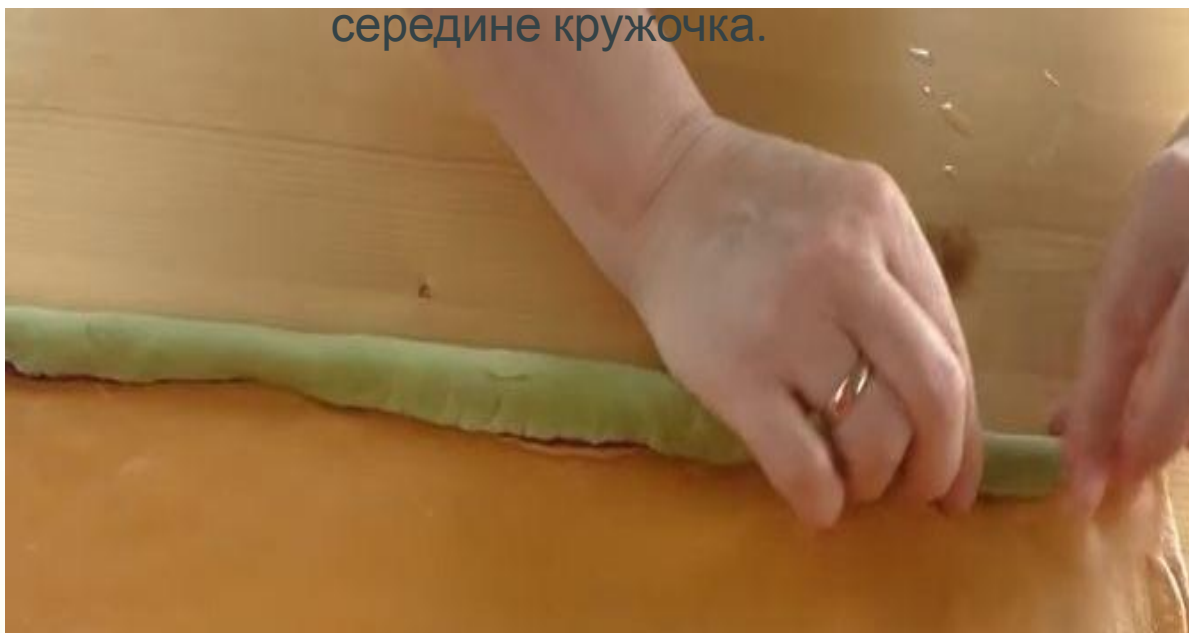
После чего  
раскатываем каждый  
кусок цветного теста  
в прямоугольную  
заготовку (длинный и  
узкий  
прямоугольник).

Неважно, что произойдет — NonStop  
всегда идет вперед!

# Этапы работы

4

Заготовки слегка смазываем водой, чтобы слои теста лучше прилипли, и выкладываем друг на друга. После чего сворачиваем тесто в плотный, тугий рулет – это важно, иначе будет дырка в середине кружочка.



Неважно, что произойдет — NonStop  
всегда идет вперед!

# Этапы работы

5



Полученный рулет разрезаем на "шайбочки".

Неважно, что произойдет — NonStop  
всегда идет вперед!



# Этапы работы

6

Раскатываем "шайбочки" в кружочки для вареников.



Неважно, что произойдет — NonStop  
всегда идет вперед!

# Этапы работы

7

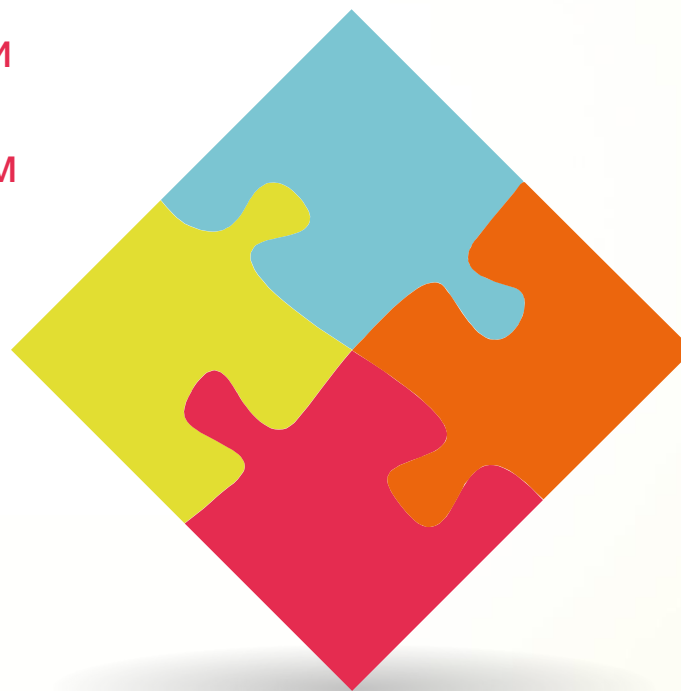


В качестве начинки берем творог и смешиваем с сахаром по вкусу. Формируем (лепим) вареники. Отвариваем в кипящей солёной воде: как только вареники всплыли, варим ещё буквально одну минуту. Даже готовые вареники остаются яркими и после варки.

Неважно, что произойдет — NonStop  
всегда идет вперед!

# В чем прелесть таких вареников?

- Это довольно простой способ разнообразить приевшееся нам блюдо с помощью пищевых красителей и начинки.
- Если у вас есть младшие сестренки и братишки то вы с легкостью сможете заинтересовать их данным блюдом. Они с радостью помогут вам налепить и съесть эти вареники





**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА ;-)

