




СПО «Атмосфера»

Мастер-класс «Приготовлению цветных вареников с творогом»

Команда «NonStop»





Девочки из нашей команды
обучаются на обучающих курсах
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



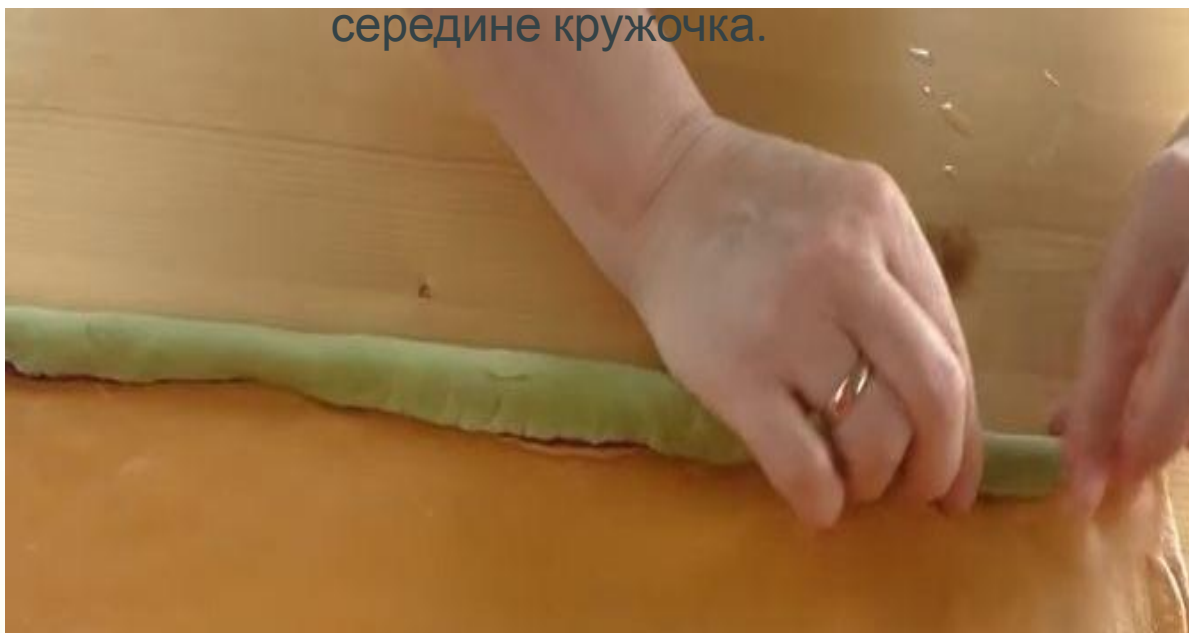
После чего
раскатываем каждый
кусок цветного теста
в прямоугольную
заготовку (длинный и
узкий
прямоугольник).

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

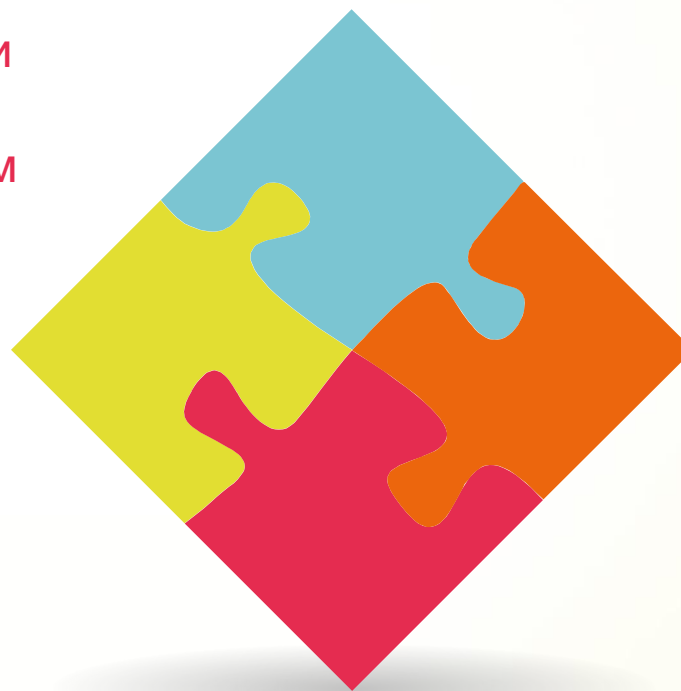


В качестве начинки берем творог и смешиваем с сахаром по вкусу. Формируем (лепим) вареники. Отвариваем в кипящей солёной воде: как только вареники всплыли, варим ещё буквально одну минуту. Даже готовые вареники остаются яркими и после варки.

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 ;-)

