

Тема урока: Приготовление блинчиков



Практическая работа.

Приготовление блинов скороспелых.

План:

1. Приготовить тесто для блинов:

смешать 3 яйца, 4 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли, 1 ст. молока и муку, хорошо смешать до получения густого теста, добавив остальное молоко довести тесто до консистенции негустого кефира, влить 2 ст. л. растительного масла, смешать, дать тесту постоять 5 - 15 минут;

2. Выпекать блины на разогретой, смазанной маслом сковороде;

3. Сервировка стол к ужину;

4. Дегустация;

5. Порядок на рабочем месте.



Практическая работа: приготовление блинов



Как же выпекают блины?

- Сковороду лучше брать чугунную, можно с антипригарным покрытием $d=15\text{см}$.
- Половник должен вмещать порцию теста для одного блина (65 г.).
- Раскаленную сковороду смазывают растительным маслом.
- Блины обжаривают с двух сторон. Толщина должна быть не менее 3 мм.
- Готовые блины укладывают стопкой, смазывая каждый маслом.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛИНЧИКОВ



ИНВЕНТАРЬ И ПОСУДА: сковорода, миксер или венчик, чаша для приготовления теста, мерный стакан, тарелка, лопатка для переворачивания блинов, ложка разливательная, тарелка.

РЕЦЕПТУРА: молоко – 3 стакана, мука – 2,5 стакана, яйца – 3 шт., сахар – 2 ст. л., соль - на кончике ножа, растительное масло для жарки или кусочек сала, сливочное масло для смазывания – 50 г, сметана, варенье, джем, повидло по желанию.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

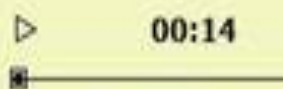
Введение

Блюдо

Конспект

Проверь себя

2. В приготовленную таким образом жидкость постепенно введите муку и размешивайте до полного исчезновения комочков. Добавьте оставшееся молоко. Еще раз хорошо перемешайте.



Назад Дальше

Технологическая карта (блины скороспелые)

Наименование продукта	Количество продуктов	Последовательность	Инвентарь
Яйца	2-3 шт.	Яйца, соль, сахар перемешать с кефиром	миска
Сахар	1 ст. л.		ложка
Соль	0,5 ч. л.		стакан
Кефир	3 стакана		миксер
Мука	3,5 стак.	Муку смешать с содой, всыпать в смесь с кефиром	лопатка
Сода	0,5 ч. л.	Перемешать, чтобы не было комочков	тарелка





Приложение





Разбиваем в миску
яйца, добавляем соль и
сахар.



Соединяем яйца с
сахаром и солью,
тщательно взбиваем.





Добавляем стакан молока.



На кончике ножа добавляем соды.





Добавляем пять
столовых ложек муки
горкой.

Взбиваем до
получения однородной
массы.





Добавляем стакан
кипятка.



Продолжаем
взбивать до
получения
однородной массы.

В готовое тесто нальем
немного растительного
масла, чтобы блины
легче
переворачивались.





На предварительно
разогретую сковороду
наливаем жидкое тесто.



Блинчики обжариваем с
двух сторон до золотистого
цвета.





Норма продуктов для приготовления блинчиков:

- 2 яйца;
- 1/2 чайной ложки соли;
- 2 столовых ложки сахара;
- на кончике ножа соды;
- 1 стакан молока;
- 5 столовых ложки муки горкой;
- 1 стакан кипятка;
- 2-3 столовых ложки растительного масла.





IAMCOOK.RU

рецепты с фото



IAMCOOK.RU
рецепты с фото



IAMCOOK.RU
рецепты с фото



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование продукта	Количество продукта	Последовательность приготовления	Инвентарь
Молоко	- 1,5 стакана (370 г)	Взбить яйца венчиком, посолить, добавить молоко , сахар , растопленное слив . масло. Размешивая добавляем муку .	Венчик , миска , сковорода, ложка, тарелка, половник
Яйца	2 шт		
Сахар -	1-2 ст.ложки		
Мука -	1 стакан (160 г)		
Соль -	0,5 ч. ложки		
Масло растительное	2-3 ст. ложки (в т.ч. для смазывания сковороды)		
Масло сливочное (для смазывания блинов) -	30-40 г		

Схему приготовления блинчиков начертить в тетради

