

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
филиал федерального государственного бюджетного образовательного

учреждения

высшего образования

«Национальный исследовательский университет «МЭИ»

в г. Смоленске

Кафедра: Технологические машины и оборудование



# Команда «ТРИОДИ КОМПОТ»

## Постные оладьи из кабачков

студенты группы ТМ1-16 :

Герц А.А.,  
Новиков А.В.,  
Рошан М.Е.

Смоленск, 2018

# Содержание



- История блюда
- Рецепт
- Приготовление
- Достоинства и  
недостатки

# История блюда



Оладьи (от лат. *oleum* - «масло») - толстые мягкие лепёшки из пшеничной муки, жареные на сковороде



# Чем же всё-таки оладьи отличаются от блинов?



## Оладьи

## Блины

- ❖ Жарятся в масле
- ❖ Тесто дрожжевое или содовое (чтобы поднимались)
- ❖ Толщина  $\approx 10$  (мм)
- ❖ Штук на сковороде  $\geq 1$

- ❖ Немного масла добавляется в тесто
- ❖ Тесто кислое или обычное (не поднимаются)
- ❖ Толщина  $< 5$  (мм)
- ❖ Штук на сковороде  $\leq 1$

# Рецепт



- Кабачки – 500 г;
- Мука – 100-150 г;
- Перец черный молотый – 1 щепотка;
- Соль – 1 щепотка;
- Масло растительное (для жарк



# Приготовление



1. Кабачки помыть, отрезать хвостики, ОЧИСТИТЬ.



- 2. Натереть, добавить соль и перец, перемешать, дать постоять 10 минут.



3. Добавить к кабачкам муку,  
перемешать.



4. Выложить получившуюся массу на сковороду.



5.  
Перевернуть.



6.  
Ποζ



# Достоинства и недостатки

Простота  
приготовления

Доступность и  
дешевизна ингредиентов

Низкокалорийность

Вкус

Не рекомендуется людям  
с заболеваниями  
поджелудочной  
железы  
Не рекомендуется  
людям,  
которые не любят  
кабачки



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
филиал федерального государственного бюджетного образовательного

учреждения

высшего образования

«Национальный исследовательский университет «МЭИ»

в г. Смоленске

Кафедра: Технологические машины и оборудование



# Команда «ТРИОДИ КОМПОТ»

## Постные оладьи из кабачков

студенты группы ТМ1-16 :

Герц А.А.,  
Новиков А.В.,  
Рошан М.Е.

Смоленск, 2018