

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 ≈ 10 (мм)
- ❖ Штук на сковороде ≥ 1

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