Запечённые яблоки

Выполнили: Балдина Катя и Полякова Арина

Цель: *изучить процесс приготовления яблок и приготовить их.*

Задачи:

- *1. Изучение технологий приготовления запечённых яблок*
- *2. Составление технологической карты приготовления*
- *3. Расчет затрат на приготовление*

Историческая справка

По большому убеждению соотечественников именно в СССР придумали печь яблоки. И все потому что собиралось большое количество яблок во время сбора урожая плодов.

Яблоки не удавалось хранить долгое время, в результате, они теряли блеск кожицы, привлекательности лишался и сам плод .

И тогда советские экономные люди придумали, как дать вторую жизнь такому непритязательному фрукту – пробовали печь его. Пекли яблоки и делали это по-разному. И чем дальше, тем появлялось больше рецептов

Таким образом, с приходом нашего времени это блюдо получило второй пик популярности.

Для приготовления нам понадобилось:

Яблоки – 5 шт
Слоёное тесто – 400 гр
Подсолнечное масло

Нарезаем яблоки и делаем в центре отверстие

Слоёное тесто разрезаем на полоски 2-2,5 см

Через отверстие продеваем полоску слоёного теста, обматывая вокруг яблока.

- *Затем выкладываем готовые яблоки на противень и отправляемв духовку на 25-30 минут при 180’ С.*

Таким получился готовый результат

На приготовление этого блюда мы потратили – 176 руб.

Яблоки ~ 100 руб
Пачка слоёного теста ~ 76 руб

- *Спасибо за внимание.*