

# ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ПРОЕКТ

НА ТЕМУ << СЛОЁНОЕ ТЕСТО >>

ЦЕЛЬ:

НАЙТИ РЕЦЕПТ ПОПУЛЯРНОГО  
БЛЮДА ИЗ СЛОЁНОГО ТЕСТА.

ВЫПОЛНИЛА УЧЕНИЦА 7 <<Г>>  
КЛАССА ГИМНАЗИИ N5  
ИСЛАМОВА АННА.

# ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЁНОГО ТЕСТА :

1. КЕФИР-250 мл.
2. ЯЙЦО КУРИНОЕ-1 шт.
3. СОЛЬ-ЩЕПОТКА.
4. МАСЛО СЛИВОЧНОЕ-200г.
5. МУКА ПШЕНИЧНАЯ-450г.



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЁНОГО ТЕСТА:

КЕФИР НАЛИВАЕМ В МИСКУ, БЕРЁМ ЯЙЦО И ВБИВАЕМ В КЕФИР, ПОСОЛИТЬ. ТЕПЕРЬ ЧАСТЯМИ ВВОДИМ МУКУ И ВЫМЕШИВАЕМ ТЕСТО. МАСЛО НАРЕЗАЕМ ТОНКИМИ ПЛАСТИНКАМИ И ОБМАКИВАЕМ В МУКЕ. РАСКАТЫВАЕМ ТЕСТО В ПЛАСТ, ПОСЕРЕДИНЕ КЛАДЁМ ТРЕТЬ МАСЛА, СКЛАДЫВАЕМ КОНВЕРТОМ И ХОРОШО ЗАЩИМЛЯЕМ КРАЯ. РАСКАТЫВАЕМ В ПЛАСТ, ПОСЫПАЯ МУКОЙ. НА СЕРЕДИНУ КЛАДЁМ ВТОРУЮ ЧАСТЬ МАСЛА, ТАК ЖЕ СВРАЧИВАЕМ КОНВЕРТОМ И ЗАЩИМЛЯЕМ КРАЯ. РАСКАТЫВАЕМ В ПЛАСТ И ВЫКЛАДЫВАЕМ ПОСЛЕДНЮЮ ЧАСТЬ МАСЛА, ЗАЩИМЛЯЕМ КРАЯ И РАСКАТЫВАЕМ. ТЕПЕРЬ ПРОСТО СКЛАДЫВАЕМ В НЕСКОЛЬКО СЛОЁВ И РАСКАТЫВАЕМ В ПЛАСТ. НАРЕЗАЕМ НА КУСОЧКИ, КАЖДЫЙ КУСОЧЕК ОБОРАЧИВАЕМ ПЛЁНКОЙ И ХРАНИМ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ МОРОЗИЛКЕ ДО МОМЕНТА, КОГДА ОНО ВАМ БУДЕТ НУЖНО.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 36 МИН., КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 6.

# КАЛЛОРИЙНОСТЬ СЛОЁНОГО ТЕСТА

Итого: Вес,гр.-955,00  
Бел,гр.-56,88  
Жир,гр.-176,65  
Угл,гр.-348,54  
Кал,ккал.-3196,35

Итого на 100 грамм: Вес,гр.-100,00  
Бел,гр.-5,96  
Жир,гр.-18,50  
Угл,гр.-36,50  
Кал,ккал.-334,70

# СТОИМОСТЬ

| НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА | ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ | ВЕС ПО РЕЦЕПТУ | ЦЕНА    | СУММА    |
|-----------------------|-------------------|----------------|---------|----------|
| кефир                 | мл.               | 250            | 70руб.  | 17,5руб. |
| яйцо<br>куриное       | шт.               | 1              | 80руб.  | 8руб.    |
| масло<br>сливочное    | г.                | 200            | 500руб. | 100руб.  |
| мука<br>пшеничная     | г.                | 450            | 60руб.  | 27руб.   |

# ПИРОГ С КАПУСТОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500Г. СЛОЁНОГО ТЕСТА.

130Г.СЛИВОЧОГО МАСЛА.

1 НЕБОЛЬШОЙ ВИЛОК КАПУСТЫ.

7 ЯИЦ.

3 Ч.Л. СОЛИ.

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мелко нашинкуйте капусту и посыпьте солью. Оставьте на 15-20 мин., чтобы она дала сок. Яйца отварите и тоже мелко нарежьте. Отожмите капусту и соедините с яйцами. Растопите сливочное масло и влейте в начинку. Раскатайте тесто по размеру противня. У вас должно быть два одинаковых пласта. Застелите одним из них противень и выложите начинку. Сверху положите второй пласт теста. Защипите края. Смажьте поверхность пирога взбитыми яйцами и отправьте в духовку на 30-40 мин. Выпекайте при температуре 180 градусов.



# КОНЕЧНЫЙ ИТОГ

