

Технология приготовления блюд из творога.



сделала: Нехорошева.Е.В.
6 класс "А"



История появления творога..

Истории неизвестно,кто и когда первым приготовил творог.

Возможно ,что это произошло случайно: скисло молоко,стекла сывортка осталась плотная масса. Попробовали вкусно!!! И начали делать творог уже специально

По свидетельству римского писателя и ученого Марка, этот продукт был еще в Древнем Риме. Молоко тогда заквашивали сгустком , который извлекали из желудка телят,козлят или ягнят,питавщихся только материнским молоком .



Пончики из творога.

Продукты для приготовления:

- однородный творог- от 9% -200г
- яйцо-3 шт
- сахар-4 ст.ложки (или по вкусу)
- разрыхлитель теста- $\frac{1}{2}$ чай.ложки
- мука-примерно 130гр (сколько возьмет тесто)
- ванилин-щепоть
- рафинированное подсолнечное масло (для фритюра)- 1 литр



Технология приготовления:

1. Соединить творог и яйца.



3. Высыпать
4 ст.л сахара



4. Вымесить ложкой тесто до полной однородности. Оно должно получиться вязким, эластичным, тягучим.

Влить погашенную уксусом соду. На 0,5 ч.л. соды берем 0,5 ст.л. уксуса.

Опять хорошенько вымешиваем до полной однородности.



5. На плите нагреваем 1 литр рафинированного масла для жарки. Масло должно быть хорошо нагретым ($t=130$), но не раскаленным. Брошенный в него пончик должен шипеть, но не подгорать.



Если масло будет плохо разогрето место мгновенно напитается жиром и пончики будут жирными.

6. Окунаем столовую ложку в горячее масло затем зачерпываем тесто, оно должно занимать где-то 1/3 часть ложки. Опускаем тесто на ложку в горячее масло и стряхиваем



7. Творожные пончики могут получаться произвольной формы, это не страшно в результате все они станут пышными и шарообразными.



Жарить пончики надо партиями, плавать во фритюре они должны не плотно иначе слипнуться

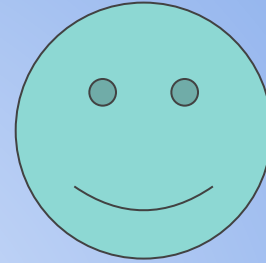
8. Жарить пончики по 4 минуты на каждой стороне, переворачивать вилкой. Если масло слишком раскалено и пончики за меньшее количество минут коричневеют -



температуру надо снизить, иначе серединки останутся жидкими и не прожаренными.



Шумовкой или щипцами выкладываем пончики на блюдо, каждый слой пересыпая сахарной пудрой. Приятного аппетита!



Вот и получились творожные пончики...

Блинный пирог с творогом...

Ингредиенты:

- 7-10шт блинов (тонких)
- 500гр творога
- 40гр сливочного масла
- 3 яйца
- 2 ст.л сметаны
- 0,3 ч.л соли
- 2 ч.л сахара
- рафинированное растительное масло для смазывания формы



1. Сливочное
масло растопить
в микроволновке и
немного
остудить



2. Соединить
яйца, творог,
соль и сахар



3. В творожную
массу влить
растопленное
масло,
перемешать



4. Подготовить
противень,
смазать его
растительным
маслом



5. Выложить
блинчик, на него
выложить около
2-х ст.л.
творожной массы



6. Равномерно
распределить,
накрыть следующим
блинчиком и также
смазать начинкой



7. Последний блин обмазать сметаной сверху и со всех боков.

Выпекать в разогретой духовке при 180 градусах около 40 мин или пока не зарумянится.



8. Разрежьте пирог немного остывшим, подавайте теплым или разогретым в микроволновке, Приятного аппетита!

**Спасибо за внимание!
Надеюсь вам понравилось!**

