

Как мы хлеб испекли

Проект
учащихся 2
«А» класса





1. Приготовили продукты согласно рецептуре

Французский хлеб

Столовый

| Ингредиенты: | 450 гр. | 680 гр. | 900 гр. |
|----------------|--------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Вода | 0,75 чашки и 2 ст. ложки | 1 чашка и 2 ст. ложки | 1,5 чашки и 1 ст. ложка |
| Пшеничная мука | 2 чашки | 3 чашки | 4,3 чашки |
| Соль | 1 чайная ложка | 1,5 чайные ложки | 2 чайные ложки |
| Сахар | 1 столовая ложка | 3 столовые ложки | 4 столовые ложки |
| Дрожжи | 1,25 чайной ложки | 2 чайные ложки | 2,5 чайные ложки |

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопечарню.
4. Нажмите кнопку ФРАНЦУЗСКИЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуйтесь рукавичками.



2. Поместили все ингредиенты в форму для выпечки хлеба.

3. Поставили форму для выпечки в мини-пекарню.



4. На каждой перемене ...



... наблюдали
за
процессом.



5. К концу 5-го урока ...



... наш хлеб
«ПОСПЕЛ».





Угощайтесь на здоровье!