



РЕЦЕПТ

«Гусиные лапки»

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ГУСИНЫХ ЛАПОК.

- ❖ Каждый ученик должен знать и пользоваться правилами безопасной работы в школьной мастерской ,правила пожарной безопасности ,санитарной гигиены нормы и правила.
- ❖ Экономно использовать электрическую энергию , материалы.
- ❖ Удерживать в чистоте рабочее место.
- ❖ Не отвлекаться во время работы и не отвлекать других.
- ❖ Во время перемены все ученики выходят с мастерской (кроме дежурных).



1 ЭТАП



Необходимо
приготовить тесто.
Что бы приготовить
тесто, нам нужно
мука, 250грм. творога, 3
стакана муки, чайная
ложка соды с уксусом и
соль по вкусу.



2 этап



Что бы правильно приготовить тесто

- Оно должно быть мягким.
- А после оставить тесто на 10-15 мин, дать ему возможность стать воздушным.
- И тесто не должно прилипать к рукам.

3 этап



4 этап

- Для дальнейшего приготовления нам необходимо: взять половину теста и раскатать на столе, а для того чтоб тесто не прилипало нужно стол намазать маслом.
- Затем взять стакан и вырезать маленькие круги.

5 этап



6 этап

- Следующие что мы должны делать это, взять вырезанное тесто макать низ одной стороны в сахаре, затем сложить и макать низ, а затем делаем треугольник и снова макать в сахар затем складываем, чтоб сахар оказался сверху.



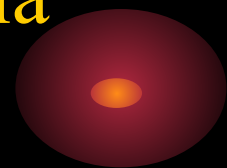
7 этап



8 этап



- Затем мы должны выложить тесто на противень, для запекания должны вставить в духовку
- Духовку подогреть до **180** градусов
- И ждать когда печенье будет золотистого цвета.



9 ЭТАП



10 этап

И вот
наше
печенье
ГОТОВО))))))



11 этап



12 этап

- Затем мы должны убрать после готовки ,помыть посуду ,замести ,вытереть стол ,и последнее что мы делаем чтоб завершить нашу работу это вымыть полы.



13 этап

