



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.





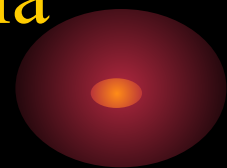
# 7 этап



## 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

