

МБОУ «СОШ» пст. Казлук
Руководитель проекта учитель технологии -
Дмитриенко Валентина Михайловна
Работу выполнила- ученица 7 класса
Шашева Эльмира

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЫРНИКОВ

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ: СИТО, МИСКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ ПРОДУКТОВ, СКОВОРОДКА, ЛОЖКА СТОЛОВАЯ, ДЕРЕВЯННАЯ ЛОПАТКА, ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ, НОЖ.
НОРМА ПРОДУКТОВ: ТВОРОГ 500 Г; МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1,2 СТАКАНА; ЯЙЦО 1 ШТ.; САХАР 2 СТ. ЛОЖКИ; РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО 20 Г; СМЕТАНА 1,3 СТАКАНА; СОЛЬ ПО ВКУСУ



Берём миску, накладываем творог, разбиваем 2 яйца



Взбиваем массу



Взбитую массу добавляем сахар



Добавляем сахар



Добавляем муку



На разогретую сковороду наливаем растительное масло



Муку насыпаем на стол, чтобы тесто не прилипало к столу



Ложкой накладываем тесто на стол



Тесто выкладываем на стол, чтобы в следующем предать форму сырника



Форма сырника готова



Сырник выкладываем на разогретую сковороду



Ждём когда сырники будут до конца готовы



Готовые сырники выкладываем на тарелку



Подаём сырники на стол со сметаной



Приятного чаепития!

