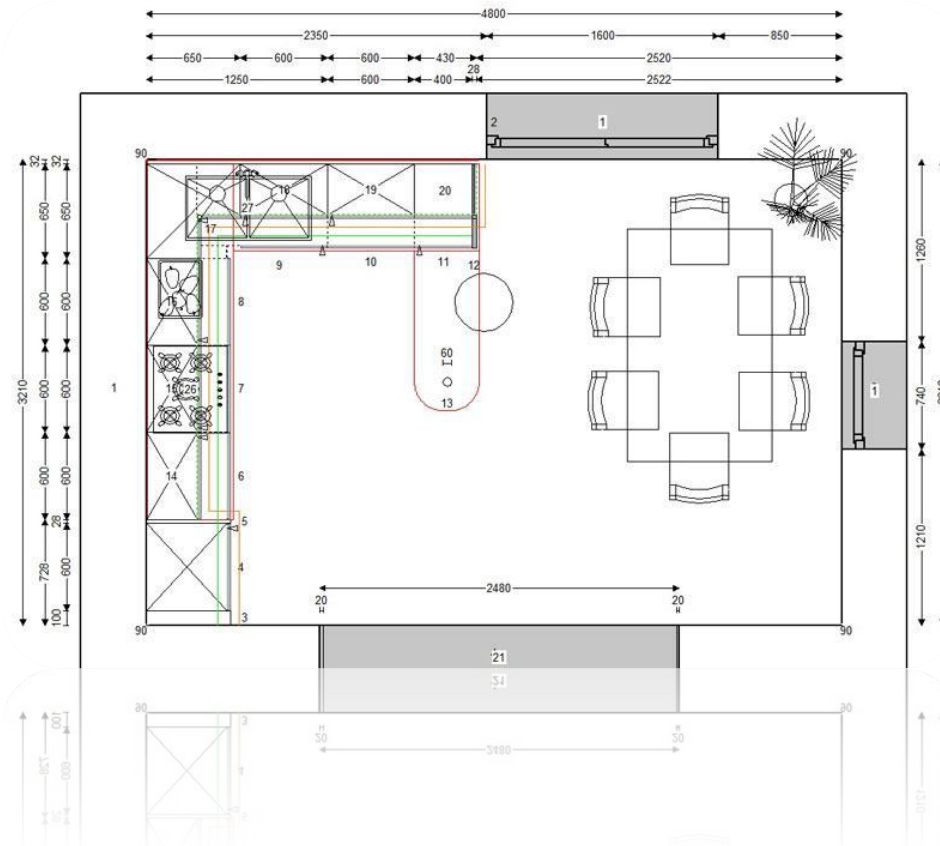


Портфолио

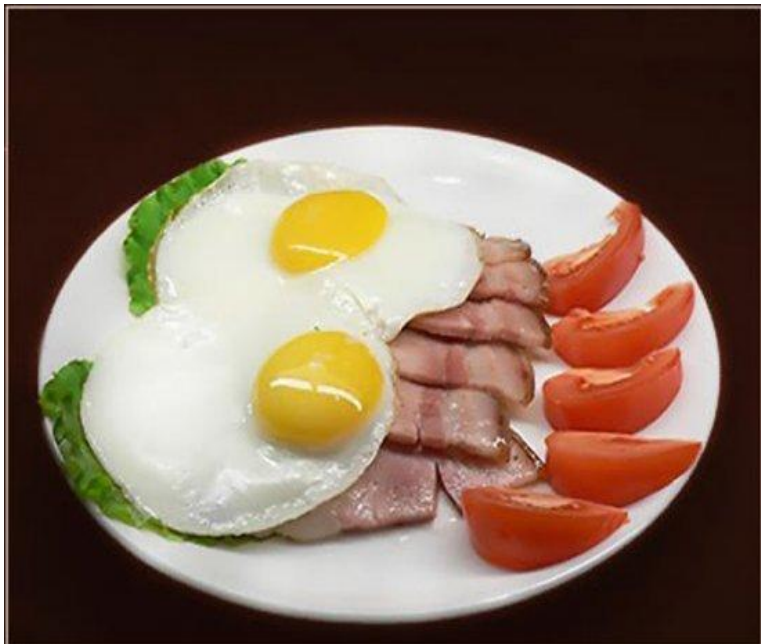
Мои успехи в основании
технологии

5 класс

Планирование кухни-столовой



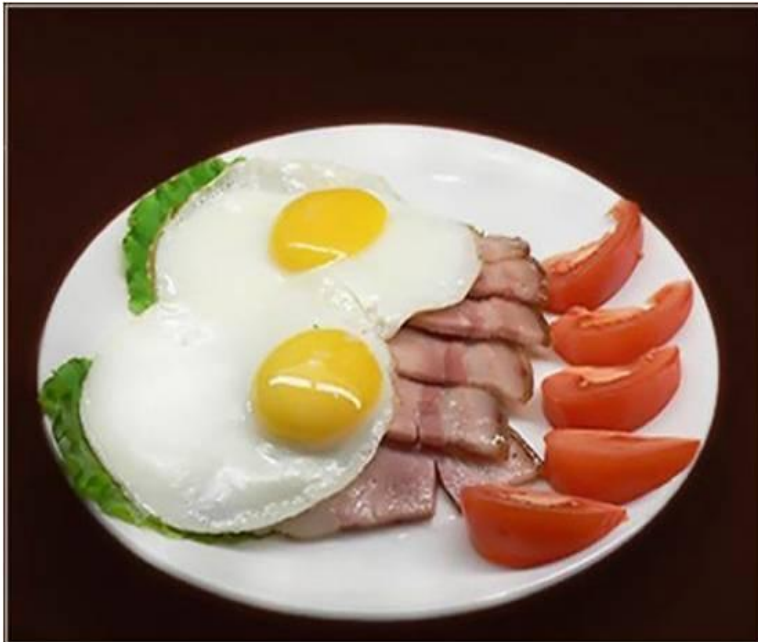
Приготовление воскресного завтрака.



Ингредиенты:

- * яйца — 1-2 штук
- * топленого сливочного масла или жира от бекона — 1-2 ч.л.
- * соль — по вкусу

Приготовление:



- * Разогреть маленькую сковороду с толстым дном на сильном огне. Добавить масло. Когда масло станет горячим, разбить в сковороду яйца, стараясь не повредить оболочки желтков. Готовить в течение 30 секунд, затем уменьшить огонь до среднего и жарить еще 1 минуту, при этом наклоняя сковороду в разные стороны и поливая яичницу горячим жиром. Выложить готовую яичницу на тарелку и сразу же подавать.

Ингредиенты:

- * Кефир – 250 мл.
- * Сахар – 2 -3 ст.л.
- * Яйца – 1 шт.
- * Вода – 50 мл.
- * Мука - 350 мл.
- * Соль – 0,5 ч.л.
- * Сода - 0,5 ч.л.
- * Растительное масло для жарки оладий.

Приготовление:



- * Всыпьте в миску соль и сахар, вбейте яйцо, все размешайте венчиком. Смешайте кефир и воду, слегка подогрейте. Влейте в миску со смесью. Все ингредиенты тщательно размешайте, до образования пены. Муку просеять и в три приема всыпать в тесто. Перемешать тесто, чтобы не было комочков. Тесто должно получиться тягучим и густым. После добавить соду, и еще раз перемешать (в этом секрет пышных оладий). Если же соду добавить вначале, в кефир, то пока вы будете готовить тесто, вся сила подъема ослабнет, и на сковороде оладьи будут пышными, а затем опадут

Продолжение

- * Разогрейте сковороду, влейте растительное масло, достаточно много, где – то 3- 4 мм, разогрейте. Набирайте тесто для оладий ложкой и наливайте в сковороду. Жарьте на среднем огне. Обжарьте до золотистого цвета, переверните на другую сторону и накройте крышкой. Если вы не любитель жирного, выложите оладьи на бумажное полотенце, лишний жир удалится. Готовые оладьи посыпьте сахаром. Подать пышные оладьи можно с повидлом, медом, сгущенкой, сметаной.

Наряд для завтрака



Лоскутное изделие

