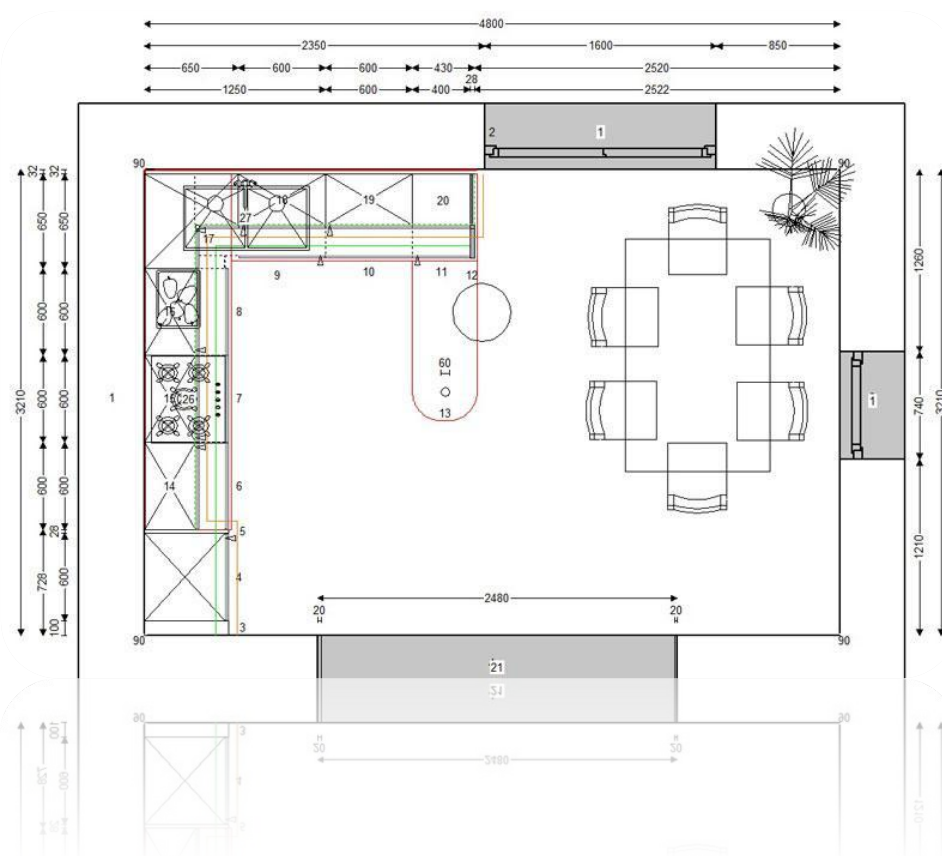


# Портфолио

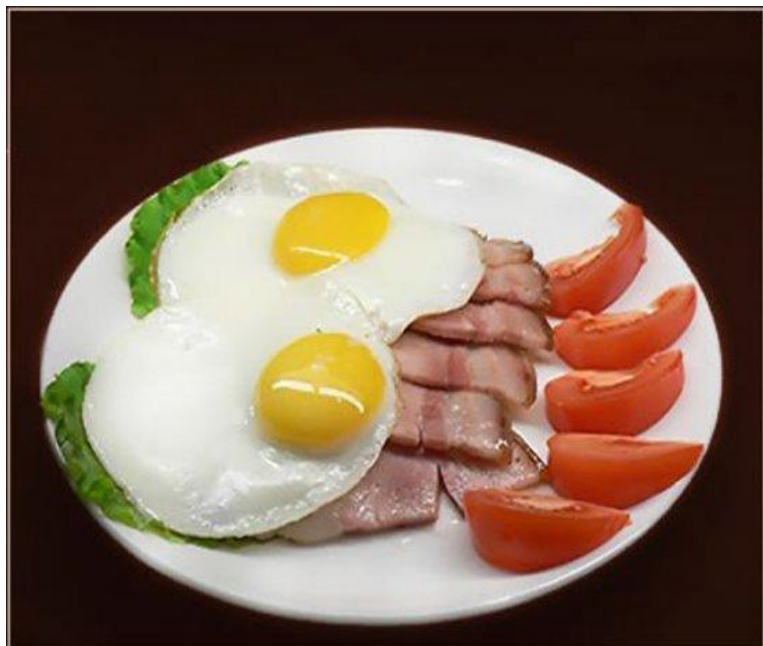
Мои успехи в основании  
технологии

5 класс

# Планирование кухни-столовой



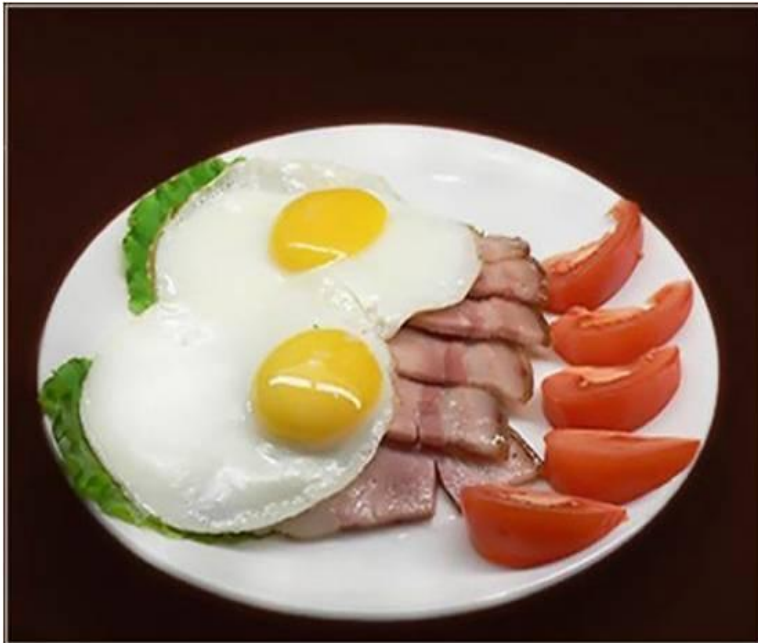
# Приготовление воскресного завтрака.



# 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

