

# приготовление теста для блинов и оладий

## *План:*

- 1. История блюда.*
- 2. Предназначение блюда.*
- 3. Сырьё.*
- 4. Подготовка сырья.*
- 5. Технология приготовления.*
- 6. Ассортимент блюд.*
- 7. Требования к качеству.*
- 8. Сроки хранения.*

# История блинов и оладий

Блин кругл, как настоящее щедрое солнце. Само слово «блин» - искаженное «млин» - происходит от глагола «молоть» и означает продукт из того, что смололи. В старину блин сопутствовал человеку с рождения до самой смерти. Роженицу кормили блином, блины же были обязательным блюдом во время поминальных обрядов. «Блин кругл, как настоящее щедрое солнце. Блин красен и горяч, как горячее все прогревающее солнце, блин полит растительным маслом - это воспоминание о жертвах, приносимых могущественным каменным идолам. Блин символ солнца, красных дней, хороших урожаев, ладных браков и здоровых детей», - писал А. И. Куприн.

Комоедица — один из древнейших языческих славянских праздников. Помимо празднования священного вступления Весны в свои права, в этот день также почитали славянского Медвежьего бога: приносили "блинные жертвы" великому Медовому зверю. Древние славяне называли медведя **Ком** (отсюда — «**первый блин комам**», т.е. медведям).

Блины издревле были любимым и очень распространённым блюдом на Руси. И сегодня вряд ли найдутся люди, которые откажутся от ароматного нежного блина или пышной оладушки.

# Предназначение блюда

*Блины и оладьи традиционное выпечное изделие к чаю.*

*Блины с начинкой – блюдо праздничного дня.*

*Блины без начинки подают на завтрак в любой день.*

Категория блюд: завтраки

# Сырѐ

## Приготовление теста для дрожжевых блинов



750 мл молока  
3 ч.л. сухих или 25 г свежих  
дрожжей  
1 ст.л. сахара  
350-400 г муки  
3 яйца  
100 г сливочного масла или  
маргарина  
соль

Из указанного количества  
ингредиентов получается  
20-25 блинов диаметром 21  
см.

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Молоко подогреть.  
Оно должно быть  
теплое, не горячее.



В молоко добавить дрожжи и сахар.



Добавить 200 г муки, перемешать



Поставить опару в теплое место, для этого можно налить в миску теплую воду, и в нее поставить емкость с опарой. Опара должна хорошо подняться (на это уходит 20 минут).



Отделить белки от желтков.  
Белки поставить в холодильник.  
Желтки растереть с маслом.



Добавить желтки с маслом  
в опару, перемешать.



Немного посолить.  
Добавить оставшуюся муку,  
перемешать. Тесто должно  
быть не густым.



Поставить тесто в теплое место  
на 1 час.  
За это время тесто несколько раз  
поднимется, его надо  
перемешивать и дать снова  
подниматься.





Белки взбить.



Добавить белки в тесто,  
аккуратно перемешать.  
Если тесто густое, добавить  
еще немного теплого молока.



Сковороду разогреть,  
смазать маслом.  
Налить в середину  
сковороды немного  
теста, и вращая  
сковороду,  
распределить тесто  
равномерно.



Когда низ зазолотится,  
перевернуть блин и пожарить с  
другой стороны.

# Ассортимент блинов



Блины банановые



Блины шоколадные



Блины скороспелые



Блинчатый пирог



Блины гречневые



Блины дрожжевые

# Сырѐе для оладий



**Дрожжи, теплое молоко (20-30 град.), сахар, мука в/с, яйца, соль, растительное масло.**

## Приготовление теста для оладий



Раскрошить дрожжи, добавить сахар и растереть. Влить немного теплого молока и распустить дрожжи.

Добавить постепенно остальное молоко, размешивая.





Влить разведенные дрожжи и вымесить до однородной консистенции. В кастрюлю просеять муку. Накрыть кастрюлю крышкой (или дуршлагом, ситом, полотенцем и пр.). Поставить в теплое место без сквозняков. Дать подойти тесту – первоначальный объем должен увеличиться в 2-3 раза.



В чашку налить холодную воду.  
Не перемешивая, брать тесто столовой ложкой,  
окунув ее предварительно в воду.  
Выкладывать в сковороду с хорошо нагретым маслом,  
налитым слоем не менее 1 см.



Обжарить в обеих сторон до румяной корочки (это лучше делать, накрыв сковороду крышкой, – тогда при переворачивании оладьи не «подплывают»).





Выложить на бумажное полотенце, чтобы удалить излишек жира.



Подать со сметаной (сгущенкой, вареньем – по вкусу или посыпать сахарной пудрой).

### Примечание

- Молоко можно заменить водой (или взять пополам с водой).
- Вместо соли можно положить в тесто сухой грибной суп (будут оладьи с грибным вкусом).
- Жарить лучше на смеси растительного масла (дезодорированного и смальца).

# Ассортимент оладий



Сырные оладьи



Тыквенные оладьи



Оладьи домашние



Оладьи простые



Яблочные оладьи с  
корицей



Банановые оладьи



Оладьи с клубникой



Оладьи из кабачков



Оладьи с творогом  
и яблоками



Оладьи хрустящие

# Требования к качеству

## ***Готовые изделия должны:***

- быть правильной формы, с ровной верхней коркой, плотно прилегающей к мякишу;
- трещины на поверхности недопустимы;
- цвет изделий - от золотисто-желтого до светло-коричневого;
- мякиш должен быть хорошо пропеченным, эластичным, равномерно пористым, без пустот;
- вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость.

# Сроки хранения

*Хранят готовые, изделия в чистых, сухих помещениях с температурой 6-20° С в лотках, укладывая их так, чтобы они не потеряли форму. Срок реализации 24 ч.*

*Готовые блины и оладьи хранят до отпуска сложенными стопками в посуде с закрытой крышкой, чтобы дольше сохранять их горячими.*