

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.