

**Тема урока: Выпечка  
изделий из блинчатого  
теста: «блинчики»,  
«пирожки блинчатые с  
различными начинками.**



# Цель урока:

- ❑ **Сформировать профессиональные умения и навыки необходимые для приготовления изделий из блинчатого теста;**
- ❑ **Рассмотреть особенности подачи и правила оформления.**

# ПОВТОРИМ ПРОЙДЕННЫЙ МАТЕРИАЛ И ВСПОМНИМ СПЕЦ. ТЕХНОЛОГИЮ.

---

- Какой вид теста мы проходим? (Бездрожжевое, блинчатое тесто).
- Какой способ разрыхления используется при приготовлении блинчатого теста? (механический)
- Чем отличается блинное тесто от блинчатого? (блинное – с дрожжами, блинчатое – без)
- Какие мучные кондитерские изделия, приготавливаются из блинчатого теста? (пирожки с различными фаршами, блинчики с вареньем, повидлом, блинчатый пирог, блинчатый торт, блинчики с творогом, блинчики с мясным фаршем, курник).
- Перечислить продукты, входящие в состав блинчатого теста (вода или молоко, яйцо, соль, сахар, мука).
- Толщина блинчика (3 – 5 мм).
- Во сколько приемов добавляют муку в массу? (в 2 приема)
- Что представляет собой пирог из блинчатого теста? (круглый пирог, в котором чередуются слоями блинчики и фарш).
- Как обжаривают блинчики для пирожков блинчатых (во фритюре).
- Какие начинки используют для пирожков? (рис с яйцами, ливерный или мясо с яйцами).

# НЕВЕРОЯТНАЯ ИСТОРИЯ ПРОИСХОЖДЕНИЯ БЛИНЧИКОВ

Блинчики – одно из самых популярных блюд в нашей стране, история которого насчитывает многие столетия. Известно, что ещё в IX восточные славяне готовили блинчики. По легенде, это блюдо было изобретено случайно – однажды овсяной кисель, случайно оставленный в печи, нагрелся до такой степени, что зажарился, стал румяным и имел вид лепёшки. Однако всем, кто попробовал этот кисель, понравился его вкус, и после этого появились блинчики.

Как блины получили своё название? Историк В. Похлёбкин отметил, что этимология слова блин связана с древнерусским словом «млин», производного от глагола молотъ. В Древней дохристианской Руси блины изначально готовились для поминовения умерших. Позже они стали основным блюдом во время Масленицы (поскольку этот праздник связан с проводами и «поминками» зимы) и, вероятно, были символами солнца и бога Ярилы. Это неудивительно, поскольку форма и цвет блинов действительно имеет сходство с солнцем. На масленичной неделе традиционно принято съесть очень много блинов – в древности их продавали торговки и разносчики в лотках, готовили блины и в трактирах. В мире издревле существует огромное количество разнообразных рецептов, по которым пекут блинчики. К примеру, в древности иногда пекли дрожжевые блины, а в период, когда Россия была под властью царей, часто готовили блины из манной или гречневой муки – они выступали в качестве закуски к блюдам из мяса или же в виде десерта. В блины часто добавляли множество разных вариантов начинок – таких, как фрукты, грибы, овощи и т.д. Также блины поливались сливками, мёдом, растопленным сливочным маслом или сметаной.

Следует отметить, что русская традиция рекомендовала есть блины руками, тогда как применение столовых приборов при употреблении этого блюда считалось плохой приметой.

Интересным вариантом являются так называемые блины с припёком. Готовились они следующим образом. На поджарившийся на сковороде блин клали заготовленную начинку (обычно это творог, мелко порубленные яйца, рыба, мясо), которая и называлась припёком, после чего сверху лили следующую порцию блинного теста, а потом сразу переворачивали.

Второй рецепт тоже довольно примечателен – это **блинчатые пироги**. Блины при этом складывались стопкой, и на каждый добавляли начинку. Далее, бока пирога покрывали смесью молока, яиц и муки, после чего это блюдо ставили в печь.

Что характерно, традиции приготовления блинов имеются во многих странах мира. Причём в каждой стране рецепты очень отличаются друг от друга. Можно привести следующие примеры рецептов блинов, встречающихся за границей.

В Англии блинное тесто делается из солодковой муки, куда добавляется много сахара и сиропа. Американские блины – «панкейки», по форме похожи на блины, а по толщине – на оладьи, и едят их с беконом, сыром, ягодами, изюмом или овощами. В Германии и Франции к блинам добавляют коньяк и много сахарной пудры. В южноамериканских странах в роли блинов выступают лепёшки из кукурузной муки «тортильяс», в которые кладут рыбу, сыр, мясо, фарш и другие виды начинок. В Индии блины называются «доса», в качестве начинки которых используются индийский соус чатни, картофель, яйца и овощи. В Норвегии блины предпочитают делать из картофельной муки – называются они «лефсе», сворачиваются в форме трубочки и употребляются с сахаром, корицей или маслом.

Таким образом, блины – одно из вкуснейших русских традиционных блюд, которое легко готовится, имеет множество вариантов подачи к столу и продолжает пользоваться в нашей стране огромной популярностью.



# СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛИНЧИКОВ

---

□ Сахар, соль, яйца



□ Взбить



□ Молоко, мука



Добавить



Перемешать



□ Взбить 2-3 минуты



---

□ Жир(масло растительное)



□ Выпечка



□ Оформить, подача

# СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОЖКОВ БЛИНЧИТЫХ С РАЗЛИЧНЫМИ

---

## НАЧИНКАМИ

- Сахар, соль, яйца

↓  
Взбить

↓  
Молоко, мука

↓  
Добавить

↓  
Перемешать

↓  
Взбить 2-3 минуты

↓  
Жир(масло растительное)

↓  
Выпечка





НАЧИНКА(РИС ОТВАРНОЙ,  
РАСТОПЛЕННОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО,  
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ, ЯЙЦО ОТВАРНОЕ  
РУБЛЕННОЕ)

↓  
Формование изделия

↓  
ПАНИРОВАНИЕ  
(Яично-молочная смесь и сухарях)

↓  
ЖАРКА ВО ФРИТЮРЕ

↓  
□ ПОДАЧА И ОФОРМЛЕНИЕ

# СООТВЕТСТВИЕ ТЕРМИНОВ НА 3-Х ЯЗЫКАХ

Название на русском языке	Название на казахском языке	Название на английском языке
<b>Взбивание</b>	<b>Шайқау</b>	<b>Whiping</b>
<b>Дрожжи</b>	<b>Ашытқы</b>	<b>Yeast</b>
<b>Жаренье</b>	<b>Қуыру</b>	<b>Frying</b>
<b>Желатин</b>	<b>Іркілдек</b>	<b>Gelatin</b>
<b>Желе фруктовое</b>	<b>Жеміс-жидекті желе</b>	<b>Gam</b>
<b>Жженка</b>	<b>Жженка</b>	<b>Caramelized sugar</b>
<b>Меланж</b>	<b>Жұмыртқа қоспасы</b>	<b>Melange</b>
<b>Опара</b>	<b>Ашытқы қамыр</b>	<b>Fermenter</b>
<b>Панирование</b>	<b>Ұнтаққа аунату</b>	<b>Breaded</b>

# ДАТЬ ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЖДОМУ ТЕРМИНУ

**Взбивание**- механическая обработка продуктов с помощью легких ударов для получения пышной, рыхлой, пенистой консистенции.

**Дрожжи**-дрожжевые одноклеточные грибы (сахаромицеты), вызывающие спиртовое брожение; используются в кулинарии главным образом как разрыхлитель теста.

**Жаренье**-способ тепловой обработки, при котором продукт нагревают с жиром (или без него) при температуре 130- 180°С до образования на поверхности поджаристой корочки за счет изменения органических веществ, содержащихся в продукте.

**Желатин**-животный клей, представляющий собой экстракт клейких веществ в виде прозрачных пластинок, получаемый при вываривании и хрящей и костей говядины. Употребляется в кулинарии для приготовления студней, заливных, желе.

**Желе фруктовое**-десертное блюдо из фруктовых или ягодных соков и сахара, приготавливаемое при помощи желирующего вещества.

**Жженка**-жженный сахар; при разбавлении водой получается темно-коричневый раствор, используемый в качестве пищевого красителя.

**Меланж**-механическая смесь яичных белков и желтков без соблюдения их точного соотношения, иногда замороженная и хранимая в брикетах.

**Опара**- жидкое тесто, которое замешивают из расчета большей части нормы жидкости, половинной нормы муки и полной нормы дрожжей.

**Панирование**- процесс создания дополнительного слоя у различных полуфабрикатов.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА « БЛИНЧИКИ».

Наименовани я сырья	Брутто о	Нетто
Мука	20	20
Сахар	4	4
Масло растительное	2	2
Яйцо	6	5
Молоко	46	45
Соль	0,004	0,004
Ванилин	0,007	0,007
Масса жареных блинов	-	75
Джем	-	10
<b>ВЫХОД:</b>		<b>75/10</b>



# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Смешайте яйца, соль, сахар и размешайте миксером. Введите муку и влейте молоко. Взбейте блинное тесто, чтобы добиться однородной консистенции. Следом отправьте в тесто растительное масло, чтобы блины в момент жарки легко переворачивались и не пригорали. Разогрейте сковородку и смажьте маслом. Налейте в центр сковородки небольшую порцию теста. Сразу же вращайте сковородку по кругу, чтобы тесто равномерно распределилось по всей поверхности. Жарим блины на среднем огне с обеих сторон до зарумянивания. Блины очень тонкие, поэтому переворачивайте их аккуратно с помощью лопатки. После того, как блин будет готов, снимите со сковородки и смажьте сливочным маслом, чтобы края не были сухими, а блины получились нежными. Подаем с джемом.



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА «ПИРОЖКИ БЛИНЧАТЫЕ С РАЗЛИЧНЫМИ НАЧИНКАМИ».

Наименования сырья	БРУТТ О	НЕТТО
Мука	20	20
Сахар	4	4
Масло растительное	2	2
Яйцо	6	5
Молоко	46	45
Соль	0,004	0,004
Масса жареных блинов	-	75
Начинка	-	45
Яйцо и молоко для панировки	-	15
Сухари панировочные	15	15
Масло растительное для жарки	30	30
Сметана	20	20
<b>ВЫХОД:</b>		<b>120/20</b>



# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для начинки говядину мелко нарезать, так же мелко нарезать грибы и лук. Все компоненты хорошенько перемешать, добавить соль, перец и масло. Выкладываем наш "фарш" на сковородку и обжариваем до готовности курицы, в конце добавляем зелень и сметану для связки. Начинка получается сочная. На хорошо нагретую сковороду (для электроплиты: 5 из 9-и) небольшого диаметра (18 см) наливаем блинное тесто, не слишком толсто (я наливаю в 2 раза больше, чем для тонких блинчиков). На одну половину кладем плоско 2 ст. л. начинки, ближе к середине, оставляя края свободными. С помощью лопатки сворачиваем блинчик пополам, накрывая свободным краем начинку. Края прижимаем лопаткой плотно, но нежно, чтобы не порвать, передвигаем получившийся "чебурек" ближе к середине и накрываем крышкой, через полминуты переворачиваем пирожок и опять накрываем крышкой. Несколько секунд и снимаем пирожок со сковороды! Далее, поступаем так же. Если первый пирожок получается не слишком красивый, не расстраиваемся, начиная с третьего, всё будет получаться просто идеально!



# ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

## Санитарные требования к личной гигиене повара, кондитера.

- Правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде, санитарному режиму предприятий, медицинскому освидетельствованию работников общественного питания.
- Рекомендуется ежедневно перед работой принимать гигиенический душ с использованием гигиенических средств.
- Санитарная одежда повара и кондитера защищает пищевые продукты от загрязнений, которые могут попасть в них тела или личной одежды работников в процессе приготовления пищи.





# Основные правила техники безопасности

1. При выполнении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: халат хлопчатобумажный, фартук и косынка (колпак).

2. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.



# **ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП ЗАПОЛНИТЬ ТАБЛИЦУ ПО УСТРАНЕНИЮ ВОЗНИКШИХ ПРИЧИН**

<b>Недостатки</b>	<b>Причины возникновения</b>	<b>Способы устранения</b>
<b>Комковатость</b>	<b>Тесто медленно и плохо размешано</b>	<b>Процедить тесто</b>
<b>Неравномерная толщина</b>	<b>Тесто при выпечке было вылито на неровную поверхность</b>	<b>Выровнять плиту или поверхность</b>
<b>Большая толщина, не пропек</b>	<b>Тесто густое или на сковороду палило много теста</b>	<b>Разбавить тесто молоком или уменьшить дозу на один блинчик</b>
<b>Излишняя сухость и ломкость</b>	<b>Низкая температура выпечки, длительная выпечка</b>	<b>Увеличить температуру выпечки</b>
<b>Крупные пузыри, блинчики пригорают</b>	<b>Высокая температура выпечки</b>	<b>Уменьшить нагрев</b>
<b>Неприятные привкусы</b>	<b>Недоброкачественные продукты, блинчики недопечены, подгоревшие, пересолены, закисшие и др.</b>	<b>Проверить при замесе качество продуктов и норму закладки. Замесить новую порцию блинчиков</b>

# СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

