Дрожжевые блины

Урок №

Тема «Изделия из дрожжевого теста»

Раздел: Блинное тесто.

Подготовила преподаватель 1КК

«Кулинария»

«Технология приготовления мучных кондитерских изделий»

Кузеванова Т.А.

Профессиональное училище № 23

г. Екатеринбург

Пища – неотъемлемая часть жизни,

одно из удовольствий, которое должен получать человек.

- Мир кулинарии разнообразен. Это по большому счету, способы приготовления и принятия пищи – это часть культуры любого народа. Кроме того вкусная и сытная пища снимает стресс, располагает к общению. Человек сытый более доброжелателен и внимателен к окружающим, чем голодный. Но правильно питаться в ритме современной жизни еще нужно научиться.

Родословная блина уходит в глубь веков. Считается, что первые блины появились в IV в. до нашей эры в Китае. Пекли их из просяной и пшеничной муки и благодаря быстроте и легкости исполнения они получили широкое распространение. Из Китая блины попали на Ближний Восток, а оттуда – в Европу.

- Однако отечественные исследователи считают, что на Руси была своя блинная история.

Предшественницей блинов была пресная лепешка, а точнее овсяный кисель, который раньше варили очень густым. Кто-то позволил ему однажды закиснуть, а потом решил подогреть на огне. Человек этот, видимо зазевался, кисельная гуща поджарилась, подрумянилась – вот вам и готовый блин. Вскоре стали печь блины из различных видов муки.

Каких только рецептов любимого кушанья не изобрели
в самых разных уголках Земли!

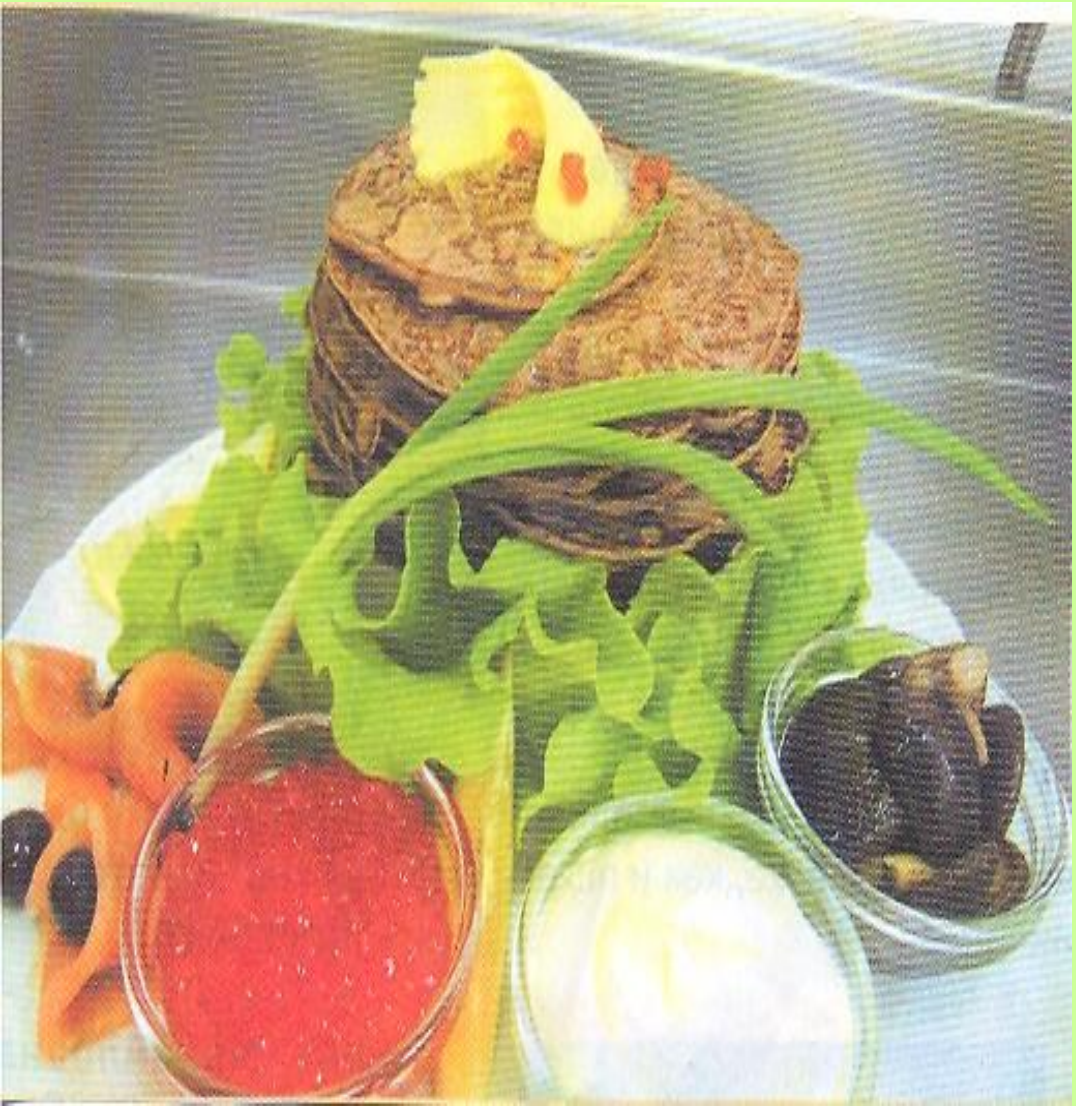
Например:

- Немцы и французы отдавали предпочтение тонким блинкам, свернутым в рулетики с различной начинкой;
- Англичане – придумали добавлять в тесто для блинов местный *эль* - темное пиво и солодовую муку;
- Мексиканцы славились тем, что добавляли кукурузную муку (тортильле) и использовали фасолевую или мясную начинку с томатным соусом;
- Американцы любят блины с кленовым сиропом или беконом.

Но пожалуй, ни в одной стране мира к блинам не относились с таким почтением, как на Руси. Да и не просто с почтением ,а с самым настоящим благовением, превратив их в символ всенародного любимого праздника Масленицы. У каждой хозяйки имелся свой собственный рецепт, зачастую передававшийся из поколения в поколение.

- Блины пекли из пшеничной, гречневой, овсяной, кукурузной муки, иногда с добавлением пшенной или манной каши, картофеля, тыквы, яблок, сливок.

Блинное тесто



- Блины подают к столу стопками в горячем виде, накрыв салфеткой. После их выпечки их держат в духовом шкафу, но лучше всего подавать блины прямо со сковороды. К блинам подают отдельно разогретое сливочное или топленое масло, сметану, сельдь кильки, рыбу холодного копчения, икру…

Блины

Мука 72, яйца 4, сахар 3, маргарин столовый 3,молоко иди вода 115, дрожжи 3, соль 1,5.
Масса теста 195.
Масса готовых блинов 150 (3 шт. на порцию).

- Готовят дрожжевое опарное тесто жидкой консистенции. Для опары берут половину нормы молока и муки, разводят в теплом молоке дрожжи, хорошо перемешивают с мукой, накрывают и ставят в теплое место на 30-40 мин до увеличения в объеме в 2 раза.
- В готовую опару добавляют сахар, соль, растертые яичные желтки и жир. Все перемешивают и всыпают оставшуюся муку, продолжая вымешивать тесто до эластичного состояния, затем разводят постепенно теплым молоком.
- Вторично ставят тесто в теплое место для подъема. Поднявшееся тесто «обминают» дают ему еще раз подняться. Оставшиеся белки взбивают *к* крепкую пену и соединяют с тестом, вымешивая его сверху вниз. Через 15—20 мин тесто вновь поднимается, и тогда приступают к выпечке блинов.
- Блины выпекают на толстых сковородах небольшого диаметра(16-18см). Тесто наливают на хорошо разогретую сковороду, смазанную жиром. После каждого испеченного блина сковороду смазывают маслом или куском шпика, насаженным на вилку. Тесто наливают на сковороду ложкой и, наклоняя ее, разливают тесто по всей поверхности. Поджарив одну сторону, блин переворачивают.

Блины гречневые

Мука гречневая 50, мука пшеничная 16, молоко или вода 105, дрожжи 4, яйца 15, сахар 3, маргарин 6, соль 1. Масса теста 195.

Жир для выпечки 4. **Масса готовых блинов 150.** Масло сливочное или маргарин 10, или сметана 20.

- Тесто готовят дрожжевое опарное. Дрожжи разводят в теплом молоке или воде при температуре 30—35"С. Из пшеничной муки готовят опару; муку просеивают и всыпают в теплое молоко или воду (1/3 от нормы, предусмотренной рецептурой), предварительно разведя дрожжи, и ставят в теплое место. После того как опара поднимется, вливают остальное молоко иди воду, всыпают гречневую муку и перемешивают до образования однородной массы. Замешенное тесто оставляют в теплом месте для брожения. После, как тесто увеличится в объеме, его обминают. В конце брожения в тесто добавляют яичные желтки, растопленный маргарин, сахар, соль и все хорошо вымешивают. Перед выпечкой в готовое тесто вводят взбитые в пену яичные белки. Выпекают блины с обеих сторон на нагретых чугунных сковородах смазанных жиром.

Блины овсяные

мука овсяная 78, сахар 5, молоко или вода 180, дрожжи 3, соль 3.
Масса теста 260. Шпик для смазки сковороды 10. Масса готовых блинов 200.
Масло сливочное или маргарин 10, р сметана 30 (для отпуска).

- Блины можно приготовить опарным или безопарным способом. Для опары берут 60—70% жидкости от общего количества, подогревают ее до температуры 35-40°С, добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают просеянную овсяную муку (55-60% от нормы) перемешивают до образования однородной массы и ставят в теплое место для брожения на 1 ,5-2 ч. В выбродившую опару добавляют остальное молоко или воду, соль, сахар, оставшуюся муку и снова ставят в теплое место на 1 ч. В процессе брожения делают обминку.
- При безопарном способе приготовления блинов все продукты сшивают одновременно.
- Блины выпекают с обеих сторон. Готовые блины поливают маслом или сметаной.

Блины

кукурузные

- Мука кукурузная 25, мука пшеничная 45, молоко 120, сахар 4, , соль 1,5, маргарин 5, дрожжи 4, яйца 10. **Масса теста 210.**

Маргарин 5. Масса готовых блинов 16 г. Масло сливочное (сметана), 10 или джем 20.

Тесто готовят дрожжевое безопарное. Для этого просеянную кукурузную муку заливают горячим молоком (1/3 от общего количества) и массу слегка охлаждают до 35-40°С. В небольшом количестве молока растворяют сахар, соль, предварительно разведенные Дрожжи, добавляют оставшееся теплое молоко и муку и замешивают тесто до однородной консистенции. Перед окончанием замеса вводят растопленный маргарин.

Тесто ставят на 2 ч в теплое место (температура 25-30°С) для брожения. По окончании брожения в тесто добавляют растертые желтки, взбитые белки, осторожно вымешивают тесто и оставляют в теплом месте еще на 30 мин.

пшенные

Пшено 330, мука гречневая 320, масло 60—80, яйца 80, дрожжи 15 сахар-песок 50, молоко 500

- ***Масса теста 1400***.

Маргарин 50.

Масса готовых блинов 1000.

Масло сливочное 10, сметана 30.

- Пшено перебирают, промывают и варят вязкую кашу. Охлажденную кашу протирают через сито.
- Тесто дрожжевое готовят опарным способом.

Блины скороспелые на соде

Мука 560 (3,5 стакана), кефир или кислое молоко 750 (3 стакана), яйца 2-3 шт., сахар-песок 25 (1 столовая ложка), соль и сода по 1/2 чайной ложки.

Яйца, соль, сахар перемешивают с кефиром или простоквашей, всыпают муку, перемешенную с содой, и замешивают тесто.

Если тесто готовят на воде, то перед самой выпечкой блинов в него добавляют разведенную, мелко толченную лимонную кислоту и все хорошо перемешивают.

Можно печь блины с различными приправами, например, с луком репчатым, нарезанным кольцами или полукольцами и обжаренным до золотистого цвета, или с зеленым луком, мелко нашинкованным и слегка обжаренным, с фаршем из рыбы, мелко рубленным яйцом, овощами и др.

В этом случае на разогретую сковороду, смазанную жиром, кладут готовую приправу, заливают тестом и жарят блины, как обычно

Тесто для оладий

Оладьи

Мука 481, яйца 23, молоко или вода 481, сахар 17, соль 9, дрожжи 14. ***Выход 800.***

Тесто готовят дрожжевое безопарным способом, более густое, чем для блинов, оладьи должны сохранять свою форму.

Все продукты по рецептуре, кроме муки, растворяют в молоке или воде, а затем добавляют муку и замешивают тесто. Тесто оставляют в теплом месте на 1,5—2 ч для брожения.

Поднявшееся выбродившее тесто нельзя трясти, перемешивать, охлаждать, оставлять в нем ложку. Ложку, которой берут тесто для выпечки, вначале опускают в жир, а затем осторожно берут ею тесто с края посуды и выливают его на нагретую смазанную жиром сковороду. Когда одна сторона оладий обжарится, их переворачивают и обжаривают другую сторону.

К оладьям отдельно подают сметану, мед или варенье.

Оладьи сдобные

Мука 800, сахар-песок 50, дрожжи 50, молоко 460, яйца 200, масло 50, соль 15, сметана 100, масло растительное для жарки 230.

Выход 1500.

- Тесто готовят опарным способом. Из муки, молока и дрожжей замешивают опару, закрывают ее салфеткой и ставят в теплое место для подъема. В готовую опару добавляют яйца, соль, сахар, 1 чайную ложку масла.

Хорошо перемешенное тесто ставят вторично на подъем на 15— 20 мин, после чего, не размешивая, приступают к выпечке оладий.

Оладьи на соде

Мука 500, простокваша 500, яйца 3 шт., сахар-песок 120, сода 3, соль 3, масло для жарки 230.

- Яйца растирают с сахарным песком, солью, размешивают с простоквашей и соединяют с мукой и содой. Тесто хорошо перемешивают и жарят оладьи на масле.

« Личность характеризуется не столько тем, что она делает, сколько тем, как она это делает . . . »

Ф. Энгельс.

Настоящие блины выпекают на чугунных сковородах, которые нельзя мыть. А чистят их так: ставят на огонь, наливают немного растительного масла, насыпают столовую ложку соли и дают накалиться, а затем слегка остыть. После чего сковороду вытирают бумажными салфетками, чтобы снять нагар, вновь посыпают солью и снимают ее сухой тряпочкой. При выпекании дно просто слегка смазывают маслом.

Но успех в этом деле во многом зависит и от практики. Поэтому совершенствовать блинное мастерство стоит не только на Масленицу, но и по другим праздникам, на радость родным, друзьям, потребителям….

- Главное помнить, что хороших блинов много не бывает.

Блинчиками называют блины, приготовленные из пресного (бездрожжевого теста). Чтобы блинчики были воздушными, бездрожжевое тесто поднимают, отделив желтки от белков. Тесто замешивают с желтками и лишь, затем добавляют взбитые белки. А можно добавить соду или разрыхлитель – тогда блинчики получаются дырчатые.

Вглядитесь в пекущийся, подрумянивающийся блин. Вот он золотистый, вот медово-желтый, вот почти коричневый. Если пофантазировать, то может, показаться, что перед нами карта таинственной страны, со своими морями, материками, долинами и горами. А если посмотреть на солнце, то станет очевидно, что предки наши не ошибались, считая символом солнца!

Спасибо за внимание!

Д/з знать

технологию приготовления дрожжевых блинов и оладий.

пр/ р