

«Блинчики»



Тема: БЛИНЧИКИ С РАЗЛИЧНЫМИ ПОШИЩЕНИЯМИ



- **Сабақтың мақсаты:**
- **Цели урока:**
- **Білімдік:**
- **Образовательная:** Научить и отработать технологию приготовления блинчиков с различными начинками Способствовать прочному усвоению знаний по приготовлению блинчиков с различными начинками.
- **Дамытушылық:**
- **Развивающая:** Способствовать развитию интереса к предмету, профессиональных качеств учащихся.
- **Тәрбиелік:**
- **Воспитывающая:** Воспитывать аккуратность при приготовление и оформление блинчиков.

Ассортимент блинов



Банановые



Блины шоколадные



Блины скор




Чайный пирог



Блины гречневые



Блины дрож 



▣ Блины в масленицу самая главная русская еда. Они символ солнца. Печь блины было делом почётным. Готовить опару доверяли только самым уважаемым в семье женщинам — старшим хорошим стряпухам. Блинов пекли и ели много, приговаривая при этом: «Блин не клин, брюхо не расколется».

















на 6 порций

- мука гречневая 1 стакан
- мука пшеничная 2 стакана
- дрожжи 20 г
- вода 3 стакана
- сахар 1 ст. ложка
- соль по вкусу
- масло растительное 2 ч. ложки

■ В теплой воде разведите дрожжи, сахар и соль, постепенно всыпьте 2 стакана муки (гречневой и пшеничной), замесите тесто и поставьте для брожения в теплое место.

■ Когда тесто увеличится в объеме, добавьте оставшуюся муку, перемешайте и дайте подняться.

■ Выпекайте блины на смазанной маслом сковороде.



Там же стоит
длинный нос,
всегда согнут



ПОСТНЫЕ РУССКИЕ БЛИНЫ

• Время приготовления 40 минут плюс брожение • 



БЛИНЧИКИ

на 5 порций

- мука пшеничная 7/8 стакана
- масло растительное 5 ст. ложек
- сахар 1–2 ч. ложки
- мед 2–3 ст. ложки
- вода 7/8 л
- сода пищевая на кончике ножа
- соль по вкусу
- масло растительное 1 ч. ложка

Блинчики с медом —
так это по названию,
по рецептуре —



■ Растворите в воде соль, сахар, всыпьте муку и замесите жидкое тесто. Добавьте соду, масло и перемешайте.

■ Испеките блинчики на смазанной маслом сковороде. Каждый блинчик смажьте медом и сверните трубочкой.

• Время приготовления 40 минут • 









Kak eye wamu lico?!















Но самое главное - это блины! Блин - символ солнца. Такой же круглый и горячий. С пылу с жару подаются они на стол. С маслом, со сметаной, с икрой, грибами, севрюжиной или осетриной - выбирай на любой вкус. А, наевшись досыта - гуляй и развлекайся!

















елена Калинина







vk.com/shcook











TECO
pelenti













Уюжайся...















БЛИНЫ С ПРИПЕКОМ







Amastusya





WWW.RECEPTUS.NET





Спасибо за внимание

