

Приготовление блинов, оладий



Слово «блин» – искаженное от *млин* (от глагола *мелить*), т.е. изделие из намеленного, из муки.

До крещения Руси блины являлись жертвенным хлебом. Блины пеклись на Руси в течение всего года, а с XIX века они стали основным угощением во время Масленицы.

Возможно потому, что круглый блин олицетворял солнце.

Блины



В теплой воде разводят дрожжи, добавив небольшое количество сахара



В теплой жидкости растворяют соль, сахар, разведенные дрожжи, добавляют яйца, муку и перемешивают до однородной консистенции



Затем добавляют растопленное масло, перемешивают и ставят в теплое место для брожения на 2-3 часа (2-3 раза перемешивают).



RestTown.ru

Блины



На разогретую с жиром сковороду наливают порцию теста, жарят с двух сторон.



Готовые блины складывают стопкой в хорошо нагретую глубокую посуду, стоящую в теплом месте, и смазывают маслом, сверху прикрывают, чтобы не остыли

Правила подачи



Prokefir.ru

На тарелке и ли в баранчике по 3 штуки, уложив горкой, поливают маслом.

Отдельно подают сметану, мед, повидло, икру, семгу, шпроты...

Блины с припеком



Оладьи



Готовят дрожжевое опарное или безопарное тесто (на 1 кг муки 1 л жидкости). Тесто получается более густым.

На разогретую с жиром сковороду раскладывают тесто смоченной в воде ложкой или отсаживают из кондитерского мешка, жарят с двух сторон. Можно жарить во фритюре.

Требования к качеству



- форма круглая
- толщина блинов 3 мм, оладий 5-6 мм
- консистенция пористая
- поверхность равномерно подрумянена
- вкус, запах не кислые, без горечи
- жарят по мере спроса