

Тема урока: Изделия из жидкого теста.



ПИТАТЕЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ МУКИ.

**ПИТАТЕЛЬНАЯ
ЦЕННОСТЬ
МУКИ**

```
graph TD; A[ПИТАТЕЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ МУКИ] --> B[Белки 15%]; A --> C[Углеводы 75%]; A --> D[аминокислоты]; A --> E[витамины]; A --> F[минеральные вещества];
```

**Белки
15%**

**Углеводы
75%**

аминокислоты

витамины

**минеральные
вещества**

Виды теста



Изделия из теста.



Блины

- Блюдом русской кухни, пришедшем к нам еще с древних времен, являются блины. Они относятся к наиболее экономным мучным изделиям, так как в рецепте приготовления присутствуют доступные не только по стоимости, но и в приобретении ингредиенты.
- Блинчики обычно выпекаются на сковороде, обладают круглой формой, мягкие и очень приятные на вкус. В качестве начинки можно использовать мясо, грибы, рыбу, варенье, творог.



Блинное тесто

Блинное тесто – тесто для выпечки блинов. Оно может сильно различаться по составу в зависимости от вида блинов и предпочтений хозяйки, но основа его та же, что у пресного теста – мука и вода. К основным ингредиентам могут добавляться мука, кисломолочные продукты, яйца, сахар, соль, масло, сода, дрожжи. Главное требование - тесто для блинов должно быть очень жидким, чтобы хорошо растекаться по сковороде.

Для приготовления блинов
нам понадобится норма
продуктов

Рецептура: яйцо – 1,
сахар – 1 столовая ложка,
соль – 1/3 чайной ложки,
мука - 1/2 стакана,
молоко – 1/2 литра,
масло сливочное - -40 г,
масло растительное – 50 г,

