

РАЗДЕЛ «КУЛИНАРИЯ» ПРЕЗЕНТАЦИЯ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 8 КЛАССА

Выполнила учитель технологии
МКОУ «СОШ № 29» города Ревда,
Свердловской области
Гапонова Наталья Михайловна

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОЖКОВ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ

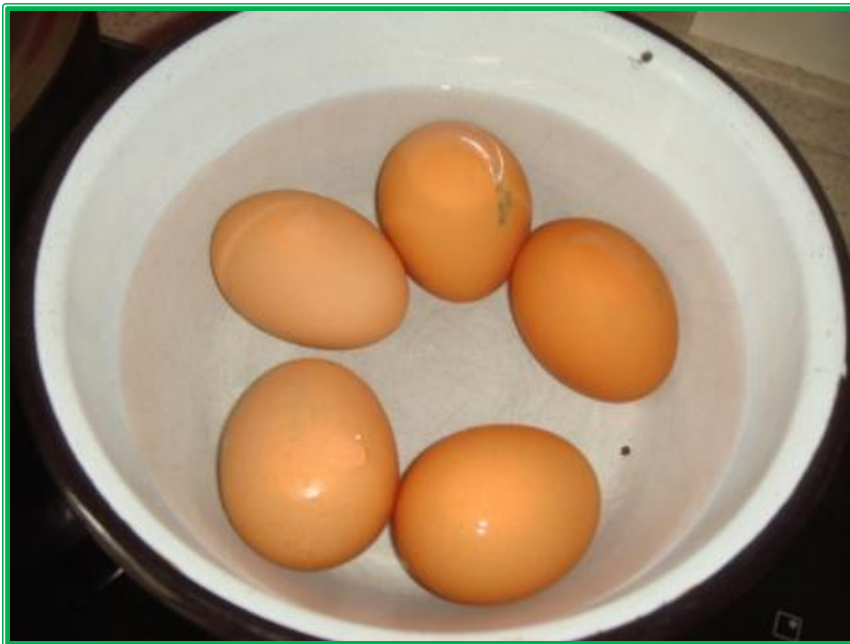


ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

- ⦿ Слоеное тесто - 500 грамм
- ⦿ Зеленый лук - 200 грамм
- ⦿ Яйца - 5 - 6 штук
- ⦿ Масло сливочное



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



- ⦿ Яйца сварить
- ⦿ Лук промыть



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◎ Лук нарезать как можно мельче
- ◎ Посолить и помять толкушкой



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ⦿ Масло растопить
- ⦿ Яйца нарезать на мелкие кубики



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◎ Яйца смешать с маслом и луком
- ◎ Все тщательно перемешать



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



- ⦿ Тесто освободить от упаковки
- ⦿ Раскатать скалкой

- ⦿ Разделить ножом на равные части



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



- ⦿ Разложить начинку на тесто
- ⦿ Закрывать пирожки в форме треугольников

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



- ◎ Пирожки уложить на смазанный маслом противень
- ◎ Выпекать 30 минут в духовке при t 180-200 С



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



Фотографии, использованные в презентации
из личного архива автора.