

# 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,



# Домашнее задание.

1. Составить в тетради кроссворд со словами:  
Изделие, Мука, Просеивание, Тесто
2. Приготовить блины и провести дегустацию с семьей.
3. отправить фотографию или скрин в вк