

Где блины – там и мы!



Презентация
выполнена
Ученицей 3 класса
Середейской школы
Харитоновой
Екатериной



**Они хранили в жизни мирной
Привычки милой старины:
У них на масленице жирной
Водились русские блины.**

А. С. Пушкин



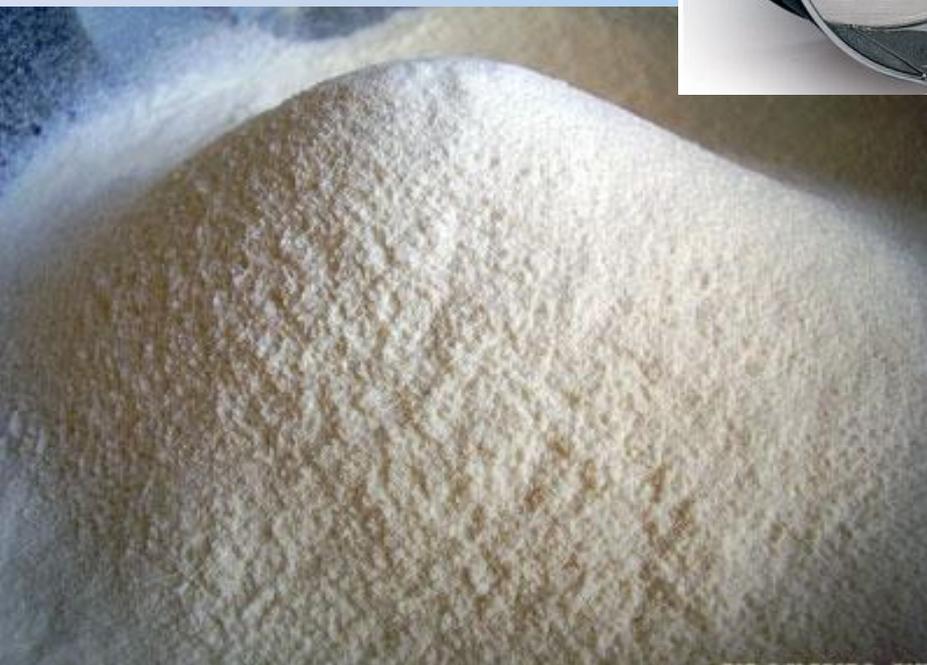








МУКА - основной продукт в приготовлении тест



Разрыхлители для теста



- Дрожжи



- Сода

- Яйца





ТЕСТО

дрожжевое

бездрожжевое

опарное

безопарное



Чтобы
первый
блин не был
«комом»,
сковороду
необходимо
как следует
прогреть.

Блины - обжаривают с двух сторон, подают в натуральном виде или с гарниром из сладких или солёных продуктов: с маслом, со сметаной, с рубленым



Блинчики - обжаривают с одной стороны. На эту сторону кладут начинку, заворачивают конвертом и тыльной стороной обжаривают;



Оладьи - тесто должно быть гуще, чем для блинов, тяжело спадать с ложки; обжаривают оладьи с двух сторон на сковороде.





Блинчатые пироги - слабо обжаривают блины, кладут их в форму, перекладывают начинкой, запекают в духовке, при подаче нарезают на порции.



Блинчатые пирожки - обжаривают с двух сторон, на одну кладут начинку, заворачивают или скатывают трубочкой, смачивают в яйце и панируют в сухарях, обжаривают вторично в большом количестве жира - фритюре.



*Не только
вкусно, но и
красиво...*







Оладьи

Продукты:

1. Яйца - 2-3 шт.;
2. Сахар - 2-3 ст.л.;
3. Соль - 0,5 ч.л.;
4. Кефир - 2 стакана;
5. Мука - 3,5 стакана;
6. Сода - 1 ч.л.;
7. Ванилин (корица);
8. Масло подсолнечное - 200 гр.

Всем спасибо!

Удачи вам!