

«Ломоть хорошо приготовленного
пшеничного хлеба составляет одно из
величайших изобретений
человеческого ума».

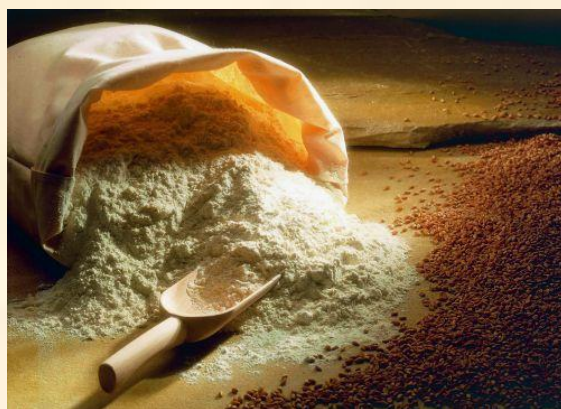
К.А. Тимирязев

Этот старинный народный праздник отмечают в последнюю неделю перед Великим постом, который продолжается семь недель, до Пасхи. В честь бога солнца, Ярила, устраиваются увеселения: катанье на санях, на лошадях, снежные города. Назовите праздник?



Значение изделий из теста в питании человека.

Изделия из теста играют важную роль в питании человека. Основным продуктом для получения продуктов из теста является мука. Мука содержит 15% белковых веществ, 75% углеводов, 2% жира, а также минеральные вещества и витамины группы В. Чем выше сорт муки, тем больше в нем содержания крахмала, а значит тем менее диетический получается конечный продукт из теста. С белками и жирами дела обстоят наоборот: чем ниже сорт муки, тем больше содержание этих веществ в продукте.



ПИТАТЕЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ МУКИ.

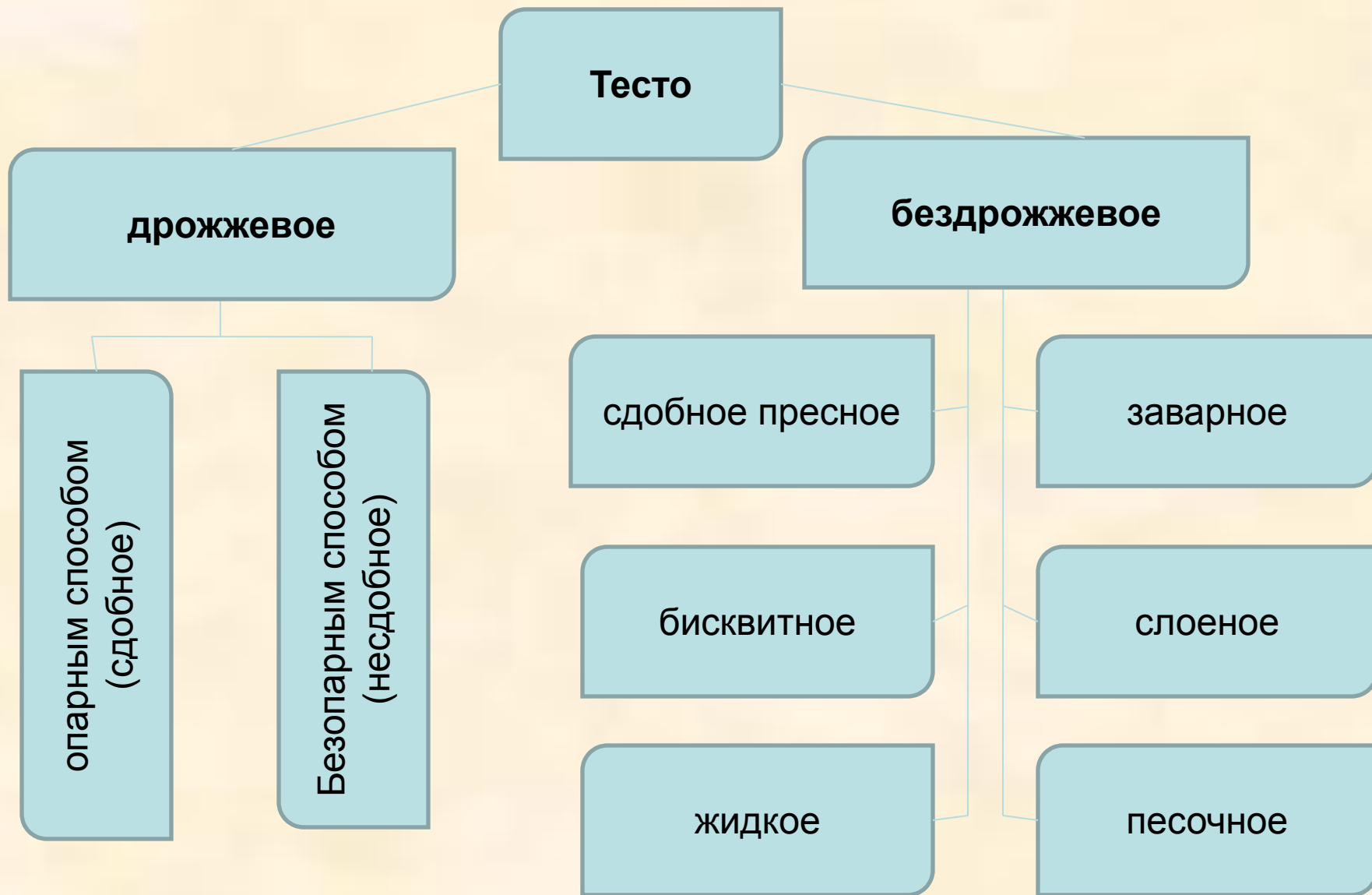


Первичная обработка муки.

Просеивание. Мука
разрыхляется, обогащается
кислородом для лучшей
всхожести теста.



Виды теста



приготовление теста для блинов и оладий

План:

- 1. История блюда.*
- 2. Предназначение блюда.*
- 3. Сырьё.*
- 4. Подготовка сырья.*
- 5. Технология приготовления.*
- 6. Ассортимент блюд.*
- 7. Требования к качеству.*
- 8. Сроки хранения.*

История блинов и оладий

Блин кругл, как настоящее щедрое солнце. Само слово «блин» - искаженное «млин» - происходит от глагола «молоть» и означает продукт из того, что смололи. В старину блин сопутствовал человеку с рождения до самой смерти. Роженицу кормили блином, блины же были обязательным блюдом во время поминальных обрядов. «Блин кругл, как настоящее щедрое солнце. Блин красен и горяч, как горячее все прогревающее солнце, блин полит растительным маслом - это воспоминание о жертвах, приносимых могущественным каменным идолам. Блин символ солнца, красных дней, хороших урожаев, ладных браков и здоровых детей», - писал А. И. Куприн.

Комоедица — один из древнейших языческих славянских праздников. Помимо празднования священного вступления Весны в свои права, в этот день также почитали славянского Медвежьего бога: приносили "блинные жертвы" великому Медовому зверю. Древние славяне называли медведя **Ком** (отсюда — «**первый блин комам**», т.е. медведям).

Блины издревле были любимым и очень распространённым блюдом на Руси. И сегодня вряд ли найдутся люди, которые откажутся от ароматного нежного блина или пышной оладушки.

Предназначение блюда

Блины и оладьи традиционное выпечное изделие к чаю.

Блины с начинкой – блюдо праздничного дня.

Блины без начинки подают на завтрак в любой день.

Категория блюд: завтраки

Сырью

Сырью

Приготовление теста для дрожжевых блинов



750 мл молока
3 ч.л. сухих или 25 г свежих
дрожжей
1 ст.л. сахара
350-400 г муки
3 яйца
100 г сливочного масла или
маргарина
соль

Из указанного количества
ингредиентов получается
20-25 блинов диаметром 21
см.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Молоко подогреть.
Оно должно быть
теплое, не горячее.



В молоко добавить дрожжи и сахар.



Добавить 200 г муки, перемешать



Поставить опару в теплое место, для этого можно налить в миску теплую воду, и в нее поставить емкость с опарой. Опара должна хорошо подняться (на это уходит 20 минут).



Отделить белки от желтков.
Белки поставить в холодильник.
Желтки растереть с маслом.



Добавить желтки с маслом
в опару, перемешать.



Немного посолить.
Добавить оставшуюся муку,
перемешать. Тесто должно
быть не густым.



Поставить тесто в теплое место
на 1 час.
За это время тесто несколько раз
поднимется, его надо
перемешивать и дать снова
подниматься.



Белки взбить.



Добавить белки в тесто,
аккуратно перемешать.
Если тесто густое, добавить
еще немного теплого молока.



Сковороду разогреть,
смазать маслом.
Налить в середину
сковороды немного
теста, и вращая
сковороду,
распределить тесто
равномерно.



Когда низ зазолотится,
перевернуть блин и пожарить с
другой стороны.

Ассортимент блинов



Блины банановые



Блины шоколадные



Блины скороспелые



Блинчатый пирог



Блины гречневые



Блины дрожжевые

Способ приготовления блинов (запишем в тетради).

Последовательность приготовления

1. В миску вбить яйцо, прибавить сахар, соль и размешать.

Можно белок, отделив от желтка, взбить и осторожно ввести в готовое тесто, от этого оно станет более лёгким и пышным.

2. Полученную массу постепенно развести молоком.

3. Всыпать муку и размешать. Следить за тем, чтобы не было комков

Тесто должно быть консистенции не жирной (жидкой) сметаны.

4. Горячую сковороду смазать растительным маслом.

Смазывать сковороду маслом, перед выпечкой каждого блина.

5. Разливательной ложкой налить тесто на сковороду ровным тонким слоем (3 – 5мм) и обжарить.

Переворачивать блин, а так же выкладывать со сковороды необходимо деревянной лопаточкой.

6. Готовый блин кладут на пирожковую тарелку

Рецептура для блинов: яйцо – 1, сахар – 1 столовая ложка, соль – 1/3 чайной ложки, мука - ½ стакана, молоко – ½ литра, масло сливочное - -40 г, масло растительное – 50 г,



Сырѐе для оладий



Дрожжи, теплое молоко (20-30 град.), сахар, мука в/с, яйца, соль, растительное масло.

Приготовление теста для оладий



Раскрошить дрожжи, добавить сахар и растереть. Влить немного теплого молока и распустить дрожжи.

Добавить постепенно остальное молоко, размешивая.





Влить разведенные дрожжи и вымесить до однородной консистенции. В кастрюлю просеять муку. Накрыть кастрюлю крышкой (или дуршлагом, ситом, полотенцем и пр.). Поставить в теплое место без сквозняков. Дать подойти тесту – первоначальный объем должен увеличиться в 2-3 раза.



В чашку налить холодную воду.
Не перемешивая, брать тесто столовой ложкой,
окунув ее предварительно в воду.
Выкладывать в сковороду с хорошо нагретым маслом,
налитым слоем не менее 1 см.



Обжарить в обеих сторон до румяной корочки (это лучше делать, накрыв сковороду крышкой, – тогда при переворачивании оладьи не «подплывают»).



Выложить на бумажное полотенце, чтобы удалить излишек жира.



Подать со сметаной (сгущенкой, вареньем – по вкусу или посыпать сахарной пудрой).

Примечание

- Молоко можно заменить водой (или взять пополам с водой).
- Вместо соли можно положить в тесто сухой грибной суп (будут оладьи с грибным вкусом).
- Жарить лучше на смеси растительного масла (дезодорированного и смальца).

Ассортимент оладий



Сырные оладьи



Тыквенные оладьи



Оладьи домашние



Оладьи простые



Яблочные оладьи с
корицей



Банановые оладьи



Оладьи с клубникой



Оладьи из кабачков



Оладьи с творогом
и яблоками



Оладьи хрустящие

Требования к качеству

Готовые изделия должны:

- быть правильной формы, с ровной верхней коркой, плотно прилегающей к мякишу;
- трещины на поверхности недопустимы;
- цвет изделий - от золотисто-желтого до светло-коричневого;
- мякиш должен быть хорошо пропеченным, эластичным, равномерно пористым, без пустот;
- вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость.

Сроки хранения

Хранят готовые, изделия в чистых, сухих помещениях с температурой 6-20° С в лотках, укладывая их так, чтобы они не потеряли форму. Срок реализации 24 ч.

Готовые блины и оладьи хранят до отпуска сложенными стопками в посуде с закрытой крышкой, чтобы дольше сохранять их горячими.