

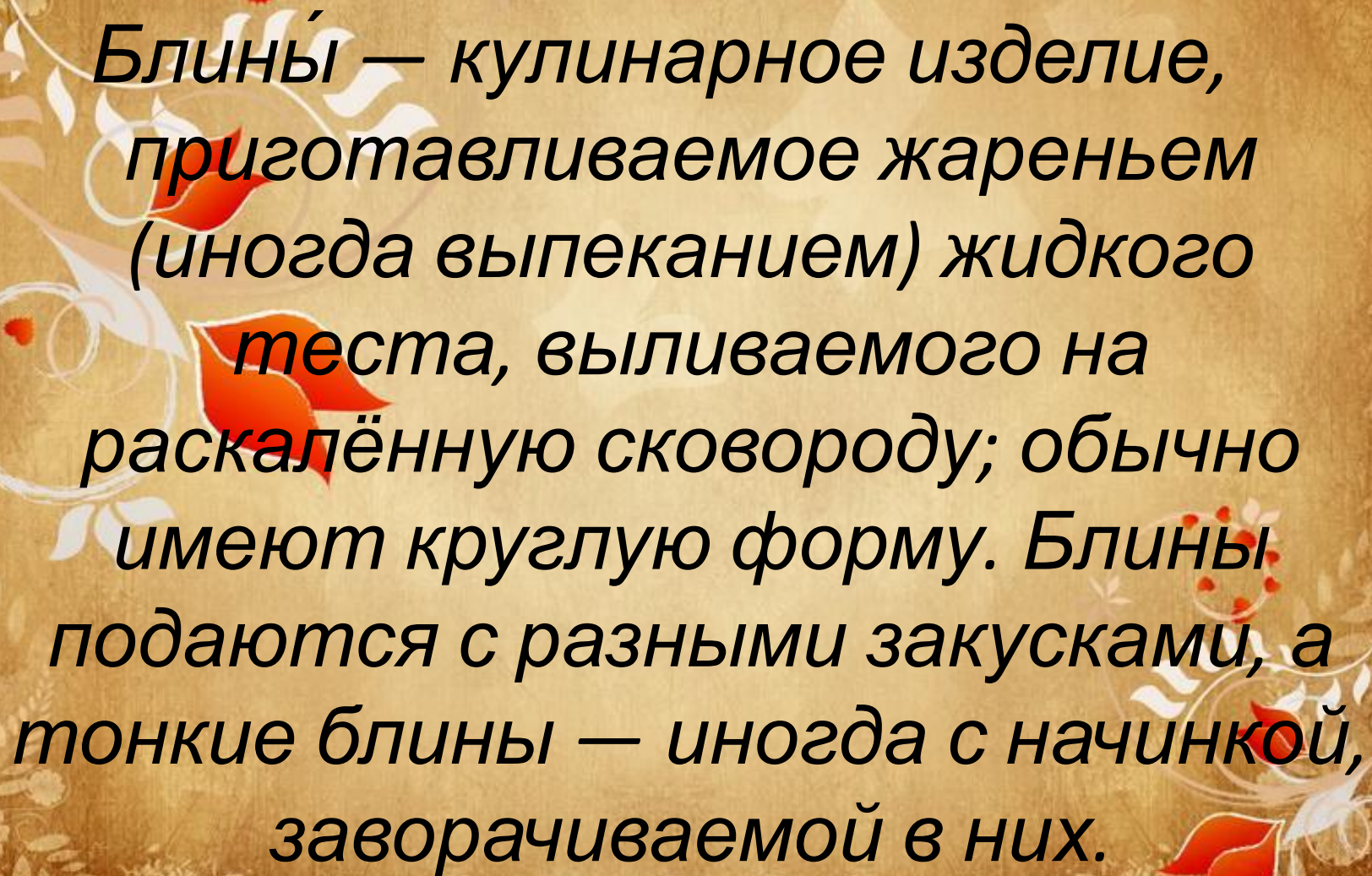
Презентация

На тему: «Как на масленой
неделе - из печи блины
летели»



Блины





Блины́ — кулинарное изделие, приготавливаемое жареньем (иногда выпеканием) жидкого теста, выливаемого на раскалённую сковороду; обычно имеют круглую форму. Блины подаются с разными закусками, а тонкие блины — иногда с начинкой, заворачиваемой в них.

История происхождения

Слово «блин» имеет явную связь с древнеславянским «мли́н», обозначающем изделие из молотого зерна. В украинском языке слово «мли́н» существует и сегодня – так называют мельницу.

Ученые кивают то в сторону Китая, то в сторону Египта. И хотя блины в том или ином облиции известны многим народам, классический дрожжевой блин славяне могут с полным правом считать своим национальным достоянием.



Блины бывают:

- Ржаные
- Гречневые
- Гречнево – пшеничные
- Пшеничные
- Пшённые
- Манные



Какие же бывают виды начинок?

Самыми привычными являются сладкие начинки, прекрасно подходящие для общения за кружечкой чая, однако, это не единственный вариант. Начинки могут быть приготовлены как на основе сахара или меда, так и на фруктах или ягодах (лучше из свежих). Но не стоит забывать и о начинках из молочных продуктов (сметана, творог, сливки, сыр, сгущенное молоко) – прекрасного источника не только хорошего вкуса, но и витаминов.



Если вам необходимо накормить большое количество гостей, прекрасно подойдут блинчики с начинкой из мяса с зеленью и любимыми овощами. Вариации начинок из мяса многочисленны, в зависимости от вида мяса, его кулинарной обработки, использованных специй и других вспомогательных ингредиентов.



Рецепт классических блинов

Ингредиенты:

- 100 г. муки (высшего сорта или цельнозерновой)
- щепотка соли
- 1 яйцо
- 300 мл. молока
- 15 г. растопленного сливочного масла
- Растительное масло для жарки
- Сливочное масло для пропитки готовых блинов

Способ приготовления:

□ ШАГ 1

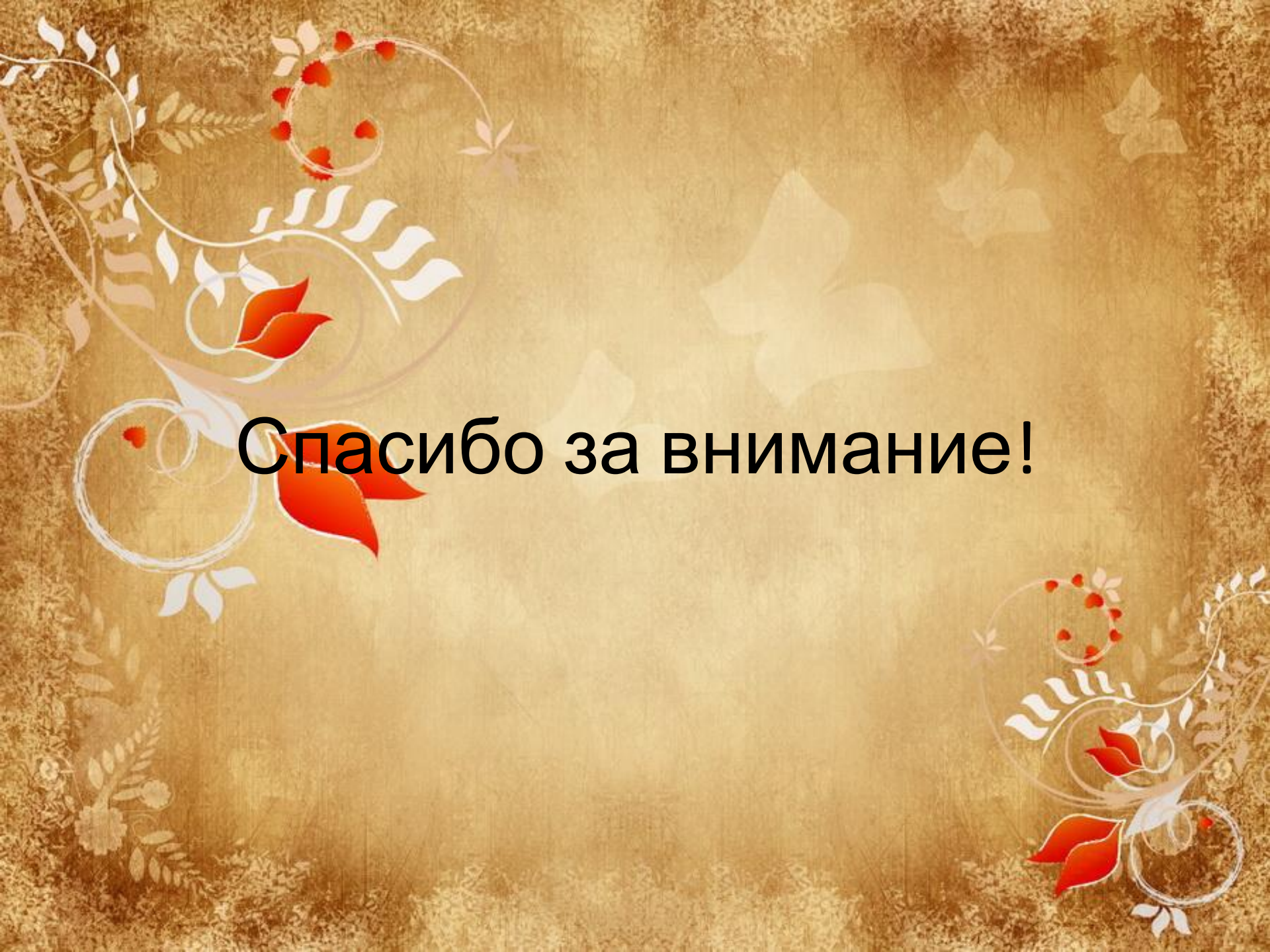
Добавьте яйцо в молоко и постепенно вмешивайте муку, взбивая до получения гладкого жидкого теста, затем вмешайте масло и соль. Для лучшего результата накройте влажной тканью и дайте постоять 2 часа.

□ ШАГ 2

Нагрейте сковороду с антипригарным покрытием и добавьте 1 ч. л. растительного масла. Вылейте полный маленький половник теста, вращайте сковороду, чтобы тесто растеклось по дну тонким слоем.

□ ШАГ 3

Когда на поверхности образуются пузырьки или когда первая сторона подрумянится, переверните блинчик и поджарьте с другой стороны. Переложите готовый блин на тарелку и смажьте растительным маслом сверху, чтобы он не подсох при остывании. Повторите процесс с оставшимся тестом. Держите испеченные блинчики в немного прогретой духовке, пока готовите остальные.



Спасибо за внимание!