



Рецепт блинов на молоке

1

Овчинина Алёна, 0703





План презентации

2

- Таблица ингредиентов
- Диаграмма с временем на приготовление
- Структурная диаграмма с алгоритмом приготовления смеси
- Добавление белков в тесто
- Жарка блинов
- Способы подачи блюда

Ингредиенты

3

Ингредиенты	Количество
Ванильный сахар	1 упаковка
Молоко	2 стакана
Яйцо	2 шт.
Сахар	1.5 ч.л.
Соль	0.3 ч.л.
Масло растительное	2 ст. л.
Масло сливочное	50 г
Мука	1 стакан



Время на приготовление - 1 час

4

Минуты



■ Приготовление ■ Выпечка ■ Охлаждение

Алгоритм приготовления смеси

5



Добавление белков в тесто

6

- Белки взбиваем в отдельной посуде. Обязательно проследите, чтобы посуда, в которой вы собираетесь их взбивать, была сухой и обезжиренной, а также чтобы в неё не попали желтки. Можно прекращать взбивать, когда белок превратится в крепкую устойчивую пену, не будет вываливаться из посуды при переворачивании. Аккуратно смешиваем белки с остальным тестом. На данном этапе блендер не используйте, лучше, если будете перемешивать все ложкой или лопаткой круговыми движениями снизу вверх, сохранив при этом воздушность массы.



Жарка блинов

7

- Смазываем сковороду с гладким покрытием. Так как в тесто мы добавляли масло, то это избавит нас от постоянного смазывания поверхности посуды для жарки. Блин выпекаем на хорошо раскаленной сковороде, тогда и первый не будет комом. В зависимости от диаметра поверхности для жарки из указанных ингредиентов у вас получится 18-20 блинчиков. Каждый смазываем сливочным маслом: готовый блин выкладываем на блюдо, на вилку накалываем небольшой кусок масла, чтобы оно не таяло в руке, проходимся по всей поверхности.



Подача

8

- Подавать стопку нежных и вкусных блинов на молоке можно с джемом, вареньем, шоколадом или мёдом, а можно и без добавок, ведь промазанные маслом и с ванильным сахаром в составе они получаются тающими во рту, а также имеют изысканный сливочно-ванильный вкус, который придется по душе даже самым привередливым гостям.





Соблюдение требований к презентации

9

- Выбран шаблон
- Выбраны эффекты анимации на 3 и 4 слайдах
- Подобрана цветовая схема для диаграммы на 4 слайде
- Использованы управляющие кнопки
- Исправлен образец слайдов
- Презентация состоит из 10 слайдов
- Слайды содержат готовые рисунки
- Диаграмма на 4 слайде, организационная диаграмма на 5, таблица на 3, титульный слайд присутствует
- Проведен хронометраж (колонтитулы), примечание на 6 слайде, заметка на 7 слайде



Спасибо за внимание 😊

10

