



Тема уроку:

***“Приготування млинців
з різними начинками: млинці
з ікрою, млинці “Букет
смаків”, млинці з морозивом,
млинці запечені з яйцем”***

Мета уроку:

***практично закріпити теоретичні
знання з приготування млинців***

ПРОДУКТИ які найчастіше використовуються для приготування млинців

Борошно (пшеничне, гречане,
кукурудзяне, зрідка – житнє).

Сирватка.

Маслянка.

Молоко.

Вода.

Кефір.

Яйця.



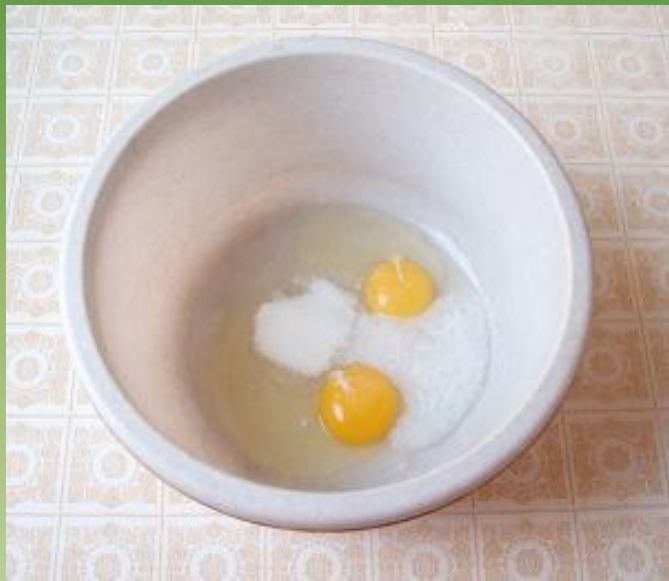
ОБЛАДНАННЯ ТА ІНСТРУМЕНТИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ МЛИНЦІВ



Борошно просіяти крізь сито,
яйця обмити



Розбити і вилити у миску
яйця. Додати цукор і сіль.
Збити все протягом 1 – 2 хв.



Долити у миску половину
молока і висипати просіяне
борошно. Замісити однорідне
тісто, періодично підливаючи
молоко, яке залишилося



Випікати млинці на добре розігрітій змащеній олією сковорідці, акуратно наливаючи черпаком трошки тіста



Тримаючи сковорідку за ручку
і обережно її нахиляючи,
розлити тісто по сковорідці
тоненьким шаром



Після того, як млинчик
підрум'яниться, перевернути
його на другий бік і
підсмажити



Готові млинчики змастити вершковим маслом



У готові млинці можна
загортати різні начинки та
прикрасити

















Млинці “Букет смаків”



ПРОДУКТИ ДЛЯ МЛИНЦІВ:

- 0,5л кефіру,
- 250 мл молока,
- 3 яйця,
- 2 ст.л. цукру,
- 1 ст.л. солі
- 1\2 ч.л. соди,
- 300 мл борошна,
- 6 ст.л. олії.

ПРОДУКТИ ДЛЯ НАЧИНКИ:

- Куряче варене чи печене стегенце,
- бурячки з хріном,
- морква з майонезом і часником,
- твердий сир,
- майонез.

Млинці “Букет смаків”



Усі продукти для тіста ретельно збити. Залишити на 30 хвилин для відпочинку. Смажити по 20 секунд на розпеченій пателні без жиру. Наливати зовсім мало і гарненько обертати пателнею. Млинці виходять тоненькими, але еластичними.

Млинці “Букет смаків”



Млинці змазати різними начинками:

одні- бурячками з хріном (рецепт відомий-варений буряк, хрін, сіль, цукор, оцет). На край — варену курятину і скручуємо рулетом:

Млинці “Букет смаків”



Другі- змазуємо морквяною начинкою (терта сира морква, домашній майонез, часник). На край-курятина і скручуємо рулетом:

Млинці “Букет смаків”



Треті- ложка домашнього майонезу, тертий сир, мелений перець.
На край- курятина. Скручуємо рулетом:

Млинці “Букет смаків”



**Розрізаємо невеличкими шматочками
і викладаємо на тарілку, застелену салатом:**

Млинці з ікрою

ПРОДУКТИ ДЛЯ МЛИНЦІВ:

- 1/4 л молока
- 1/4 л води
- 1 столової ложки цукру (без гірки)
- дрібка солі за смаком
- 5 столових ложок олії
- 250 г муки, може бути і більше
- 3-4 яйця

ПРОДУКТИ ДЛЯ НАЧИНКИ:

- Ікра, 25 г.

ПРИГОТУВАННЯ:

Збиваємо всі інгредієнти міксером до того моменту, коли маса буде такої консистенції як рідка сметана.

Порціями виливаємо на розігріту сковорідку так, щоб рідина розподілялася рівномірно.

Слідкуємо, щоб не пригорало і вчасно підхоплюємо з вогню

Страва потребує певних навичок та прудкості))



Технологічна карта№1

До теми: Страви з борошна

Назва страви: Млинці напівфабрикат.

Наглядний посібник: збірник рецептур кулінарних страв 1982р.

Норма закладки сировини на 1 порцію по збірнику рецептур страв кулінарних виробів

№	Назва сировини	Один.вим.	Вага брутто	Вага нетто
1.	Борошно пшеничне	г.	42	42
2	Молоко або	г	10	10
2.	Вода	г	10	10
3	Яйця	г	1\5	8
4	Цукор	г	3	3
5	Сіль	г	0,8	0,8
6	Маса н\ф (оболонка)	г	-	100

Технологія приготування

Проціджений розчин солі, цукру, сирі яйця змішують з частиною теплого молока або води(половина норми), всипають просіяне борошно, перемішують і збивають до утворення однорідної маси. Потім вливають цівкою решту молока або води, перемішують. Тісто проціджують. На розігріту з жиром сковороду наливають тісто і розподіляють рівним шаром по всій поверхні завтовшки 1-2 мм і обсмажують з обох сторін.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: оболонка добре обсмажена;

Колір світло - жовтуватим відтінком;

Консистенція – тісто еластичне;

Смак і запах : приємні, властиві виробам з тіста

Технологічна карта №2

До теми: Страви з борошна

Назва страви: Млинці з ікрою.

Наглядний посібник: збірник рецептур кулінарних страв 1982р.

Норма закладки сировини на 1 порцію по збірнику рецептур страв кулінарних виробів

№	Назва сировини	Один.вим.	Вага брутто	Вага нетто
1.	Борошно пшеничне	г.	59	59
2	Кефір	г	85	85
2.	Масло вершкове	г	16	16
3	Яйця	г	2\3шт	27
4	Цукор	г	4,3	4,3
5	Сіль	г	1,2	1,2
6	Маса тіста	г	-	190
7	Маса готових млинців	г	-	150
8	Для начинки:	г		
9	Ікра	г	25,5	25
10	Масло вершкове	г	10	10
11	Вихід	г	-	185

Технологія приготування

Просіяне борошно розтирають із жовтками яєць, потім із маслом вершковим, додають кефір, цукор, сіль.

В отримане тісто вводять збиті білки, перемішують, до однорідної маси й проціджують. Млинці випікають з обох боків на нагрітих чавунних сковорідках без жиру, товщина млинців має бути не менш як 3-4мм. Можна сформувати млинчик – мішечок, перев'язаний зеленою цибулею, або трубочкою. Подають млинці по 3шт. на порцію з ікрою.

Технологічна карта №3

До теми: Страви з борошна

Назва страви: Млинці запечені з яйцем.

Наглядний посібник: збірник рецептур кулінарних страв 1982р.

Норма закладки сировини на 1 порцію по збірнику рецептур страв кулінарних виробів

№	Назва сировини	Один.вим.	Вага бруто	Вага нетто
1.	Яйця	г.	2 шт	80
2	Соняшникова олія	г	-	40
2.	Молоко	г	250	250
3	Сіль	г	1	1
4	Борошно	г	-	160
5	Для начинки:	г		
6	Яйця	г	2шт	80
7	бекон	г	21	20
8	Твердий сир	г	11	10
9	Сіль	г	0,5	0,5
10	Перець	г	0,01	0,01
11	Вихід :	г	-	200

Технологія приготування

биваємо всі інгредієнти міксером до того моменту, коли маса буде такої консистенції як рідка сметана. Випікаємо на маленькому вогні, щоб вони були не перепеченими. Порціями виливаємо на розігріту сковорідку так, щоб рідина розподілялася рівномірно. Головне, щоб вони були невеличкі, так як їх треба буде помістити у форми для маффінів. Складаємо млинці у форми для маффінів. В кожен млинець кладемо по кілька смужечок бекону і вибиваємо по яйцю. Солимо і перчимо. Притушуємо зверху тертим сиrom, хоча можна обійтися і без сиру. Можна додати по маленькій гілочці розмарину. Запікаємо в духовці 10-15хв при температурі 160°C.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: оригінальні корзиночки з начинкою із запеченого яйця

Колір світло – коричневим відтінком; Консистенція – хрумка Смак і запах : приємний з присмаком бекону із запеченого яйця з сиром

Технологічна карта №4

До теми: Страви з борошна

Назва страви: Млинці з морозивом.

Наглядний посібник: збірник рецептур кулінарних страв 1982р.

Норма закладки сировини на 1 порцію по збірнику рецептур страв кулінарних виробів

№	Назва сировини	Один.вим.	Вага бруutto	Вага нетто
1.	Борошно пшеничне	г.	42	42
2	Молоко або	г	10	10
2.	Вода	г	10	10
3	Яйця	г	1\5	8
4	Цукор	г	3	3
5	Сіль	г	0,8	0,8
6	Маса н\ф (оболонка)	г	-	100
7	Морозиво	г	-	50
8	Шоколадний соус	г	-	50
	Вихід:	г	-	200

Технологія приготування

Яйця, сіль, цукор розмішують додають тепле молоко 250г від норми всипають борошно й збивають до одержання однорідної маси, поступово додають решту молока. Готове рідке тісто проціджують. Залишити на 30хв для відпочинку. Млинці випікають на змащений вершковим маслом і розігрітих сковородах діаметра 19-20см. Наливати зовсім мало і гарненько обертати сковородою. Млинці виходять тоненькими. Сформувати млинці трикутником, покласти 4 млинця і кульку морозива полити зверху шоколадним соусом.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: млинці сформовані трикутником

Колір світло – жовтуватим відтінком;

Консистенція – хрумка

Смак і запах : приємний з присмаком морозива і шоколадом.



ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!