**гр №33 преподаватель Черкашина В.А.**

**Лекция преподавателя:** (*обучающиеся конспектируют в тетради*).

***Технология приготовления блинов***

Блины подают к столу стопками в горячем виде, накрыв салфеткой. После их выпечки их держат в духовом шкафу, но лучше всего подавать блины прямо со сковороды. К блинам подают отдельно разогретое сливочное или топленое масло, сметану, сельдь, кильки, икру.

***Рецептура:***

Блины:

мука – 72 гр.

яйца – 4 шт.

сахар – 3 гр.

маргарин столовый – 3 гр.

молоко или вода – 115

дрожжи – 3 гр.

соль - 1.5 гр.

Масса теста -195

Масса готовых блинов - 150 гр.

***Способ приготовления:***

Готовят дрожжевое опарное тесто жидкой консистенции. Для опары берут половину нормы молока и муки, разводят в теплом молоке дрожжи, хорошо перемешивают с мукой, накрывают и ставят в теплое место на 30-40 мин до увеличения в объеме в 2 раза.

В готовую опару добавляют сахар, соль, растертые яичные желтки и жир. Все перемешивают и всыпают оставшуюся муку, продолжая вымешивать тесто до эластичного состояния, затем разводят постепенно теплым молоком.

Вторично ставят тесто в теплое место для подъема. Поднявшееся тесто обминают и дают ему еще раз подняться. Оставшиеся белки взбивают в крепкую пену и соединяют с тестом, вымешивая его сверху вниз. Через 15-20 мин тесто вновь поднимается, и тогда приступают к выпечке блинов.

Блины выпекают на толстых сковородах небольшого диаметра. Тесто наливают на хорошо разогретую сковороду, смазанную жиром. После каждого испеченного блина сковороду смазывают кусочком шпика, насаженным на вилку. Тесто наливают на сковороду ложкой и, наклоняя ее, разливают тесто по всей поверхности. Поджарив одну сторону, блин переворачивают.

Требования к качеству: цвет светло-коричневый с двух сторон, мякиш пористый, форма круглая, хорошо пропечена, без трещин и пузырьков, консистенция мягкая.

***Технология приготовления блинчиков***

Тесто для блинчиков содержит большое количество жидкости, поэтому в нем быстро и полно набухают белки муки. Разрыхляют тесто путем механического взбивания, во время которого белки яиц образуют пену, и воздух задерживается в тесте. В период выпечки за счет расширения воздуха и частичного испарения воды происходит разрыхление теста. Этому способствует тонкий слой выпекаемого блинчика. Тесто, налитое на сковородку более толстым слоем, получается плотным и невкусным.

***Рецептура:***

Блинчики

мука – 416 гр.

сахар – 25 гр.

молоко или вода – 1040 гр.

яйца – 83 гр.

соль – 8 гр.

Выход теста – 1538 гр.

Жир для жарки – 16 гр.

Выход – 1000 гр.

***Способ приготовления:***

Сахар, соль, яйца, взбить венчиком до однородной массы, вливают молоко и добавляют 50% муки (от нормы), перемешивают.

Готовое тесто взбивают 2-3 минут. Если в тесте образовались комки, его процеживают.

Поверхность сковороды смазывают жиром, хорошо нагревают, наливают тесто разливной ложкой и разравнивают, чтобы толщина блинчиков была одинаковой. Выпекают блинчики с одной стороны до светло-коричневого цвета. Толщина блинчика должна быть не более 1.5-2мм. Остывшие блинчики складывают в стопки и используют для приготовления вторых и сладких блюд.

*Требования к качеству:*блинчики одинакового размера и толщины, хорошо пропечены, без трещин и пузырьков, цвет желтый или светло-коричневый, консистенция мягкая, эластичная.

-Начертите схему: недостатки, причины и устранения недостаток блинного теста.

***Схема для блинного теста***

- Для того, чтобы узнать, насколько усвоили теорию, вы должны заполнить технологическую схему (*пустые бланки*), для проверки правильности ответов, посмотрите на слайд и выставите балл в оценочный лист за свою работу. Приложение № 4,5

Показать на слайде правильный ответ.

- Переходим к практическому занятию. ПК 8.2 (*см. дополнение*)

Расставить обучающихся по рабочим местам, проследить за их готовностью.

Приступая к практическому заданию, обучающиеся готовят блинное тесто согласно рецептуре и подготовке различных фаршей и начинок. Соблюдая технологическую последовательность по слайдам.

- После приготовления блинов и блинчиков вы оцениваете друг друга, результат заносите в оценочный лист ОК 3. (*см. дополнение*)

Мастер подводит итог урока, отмечает отличившихся, выставляет оценки.

- Домашняя работа: Разработать буклеты со своими рецептами блинов и блинчиков.