

АНО ШКОЛА «КСЕНИЯ»

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ЗАВТРАКА ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ»

ВЫПОЛНИЛА : УЧЕНИЦА 5 «Б» КЛАССА

ПАВЛОВА КАРИНА

РУКОВОДИТЕЛЬ РОЖДЕСТВЕНСКАЯ Е. В.

ЦЕЛЬ ПРОЕКТА.

1. **РАЗРАБОТАТЬ МЕНЮ ЗАВТРАКА.**
2. **ПРИГОТОВИТЬ ЗАВТРАК.**
3. **ОТЗЫВ РОДИТЕЛЕЙ.**

МЕНЮ.

- ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА.
- БЛИНЧИКИ.
- ЧАЙ.

РЕЦЕПТ ТВОРОЖНОЙ ЗАПЕКАНКИ.

Ингредиенты:

-творог 9% - 500г

-яйцо – 150г (3шт.)

-сахар- 50г

-изюм- 50г

-крупа манная- 40г

-масло сливочное- 10г

-соль-5г

**1 - ИЗЮМ ЗАМОЧИТЬ В ТЁПЛОЙ ВОДЕ И
ОТКИНУТЬ НА СИТО , ДАТЬ СТЕЧЬ ВОДЕ.**



2 – БЕЛКИ ОТДЕЛИТЬ ОТ ЖЕЛТКОВ.



**3 – В БЕЛКИ ДОБАВИТЬ СОЛЬ И ВЗБИТЬ ДО
СТОЙКОЙ ПЕНЫ.**



**4 – ИЗЮМ , ТВОРОГ , ЖЕЛТКИ , САХАР И
МАННУЮ КРУПУ СМЕШАТЬ В ОТДЕЛЬНОЙ
ЕМКОСТИ ДО ОДНОРОДНОЙ МАССЫ.**



5 – В ТВОРОЖЕННУЮ МАССУ ДОБАВИТЬ
ВЗБИТЫЕ БЕЛКИ И АККУРАТНО
ПЕРЕМЕШАТЬ ЛОПАТКОЙ.



**6 – ЧАШУ МУЛЬТИВАРКИ СМАЗАТЬ
СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И ВЫЛОЖИТЬ
ТВОРОЖЕННУЮ МАССУ, РАЗРОВНЯТЬ.**



7 - ЗАКРЫТЬ КРЫШКУ.
8 – КНОПКОЙ « МЕНЮ » УСТАНОВИТЬ
ПРОГРАММУ « ВЫПЕЧКА » .



9 – нажать
кнопку
«таймер/°C»
нажатием
кнопок « + » и « -
» установить
время
приготовления
30 минут.

РЕЦЕПТ БЛИНОВ.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- МОЛОКО – 250 ГР.
- ВОДА – 250 ГР.
- МУКА – 150 ГР.
- ЯЙЦО – 1 ШТ.
- САХАР – 1 СТОЛОВАЯ ЛОЖКА.
- СОЛЬ – ½ ЧАЙНОЙ ЛОЖКИ.
- МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- РАЗБИТЬ ЯЙЦА, ДОБАВИТЬ К НИМ САХАР И ВЗБИТЬ ВЕНЧИК
- МОЛОКО СМЕШАТЬ С ЯЙЦАМИ.
- ДОБАВИТЬ СОЛЬ, МУКУ И РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО И ВЗБИТЬ.
- ВЫПЕКАТЬ БЛИНЫ НА СУХОЙ СКОВОРОДЕ, ДОБАВИВ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО ТОЛЬКО ДЛЯ ПЕРВОГО БЛИНА.



Секреты приготовления блинов:

Обязательно просеивай муку в время приготовления, именно так тесто становится мягким и пышным.

Не смешивай все ингредиенты сразу.

Отдельно смешай все жидкие компоненты рецепта, только потом добавляй к ним муку. Взбивай белки миксером.

Сначала добавь в тесто желтки с сахаром, перемешай тесто.

Затем добавляй взбитые белки. Важно не нарушать этот порядок приготовления.

Для получения тонких блинов надо меньше сахара, из-за большого количества сахара блины могут пригорать.



ВКУСНЫЙ ЗАВТРАК ГОТОВ!



PS: Родители остались очень довольны и счастливы !!!
(От родителей: «Большое спасибо!»)