

Тема урока :

**«Сладкие блюда.
Яблоки в кляре с
карамельной
корочкой»**



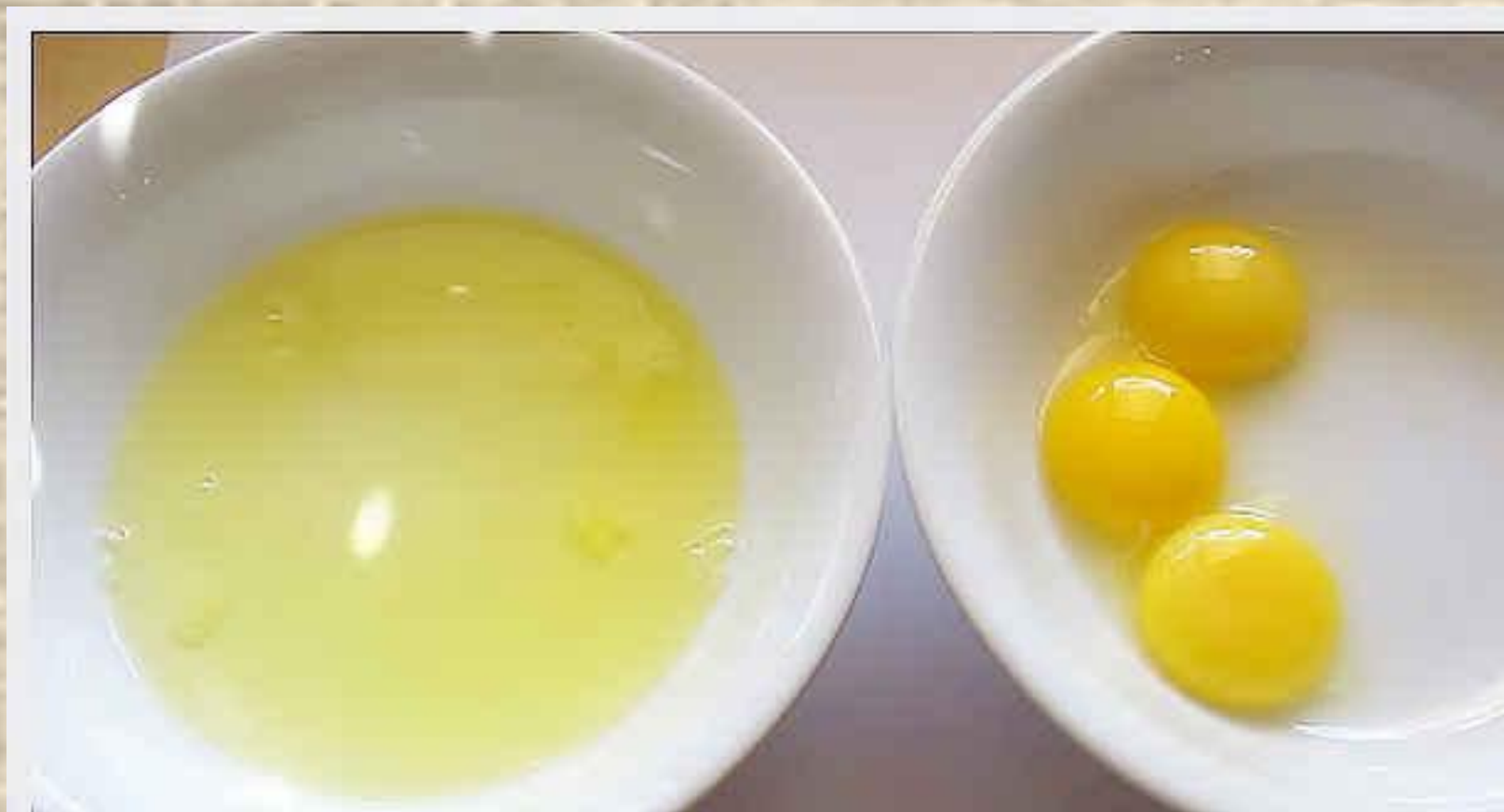
Ингредиенты:

- 4-5 больших яблок
- 1/2 стакана сахара
- 1 стакан муки
- 3 яйца
- 1/2 стакана сметаны
- соль по вкусу



КЛЯР (жидкое тесто , в которое обмакивают продукты перед их обжариванием)

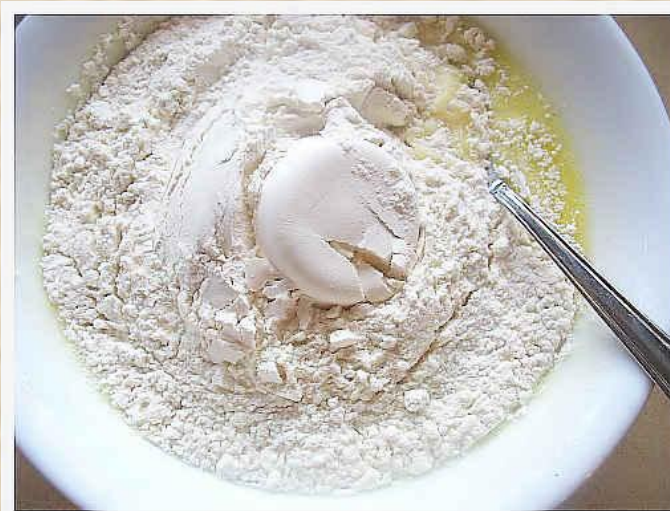
1.Отделяем белки от желтков



2. Взбиваем белки, до получения густой пены.



3. смешиваем желтки ,муку, сахар и сметану



4. солим (соли много не надо)



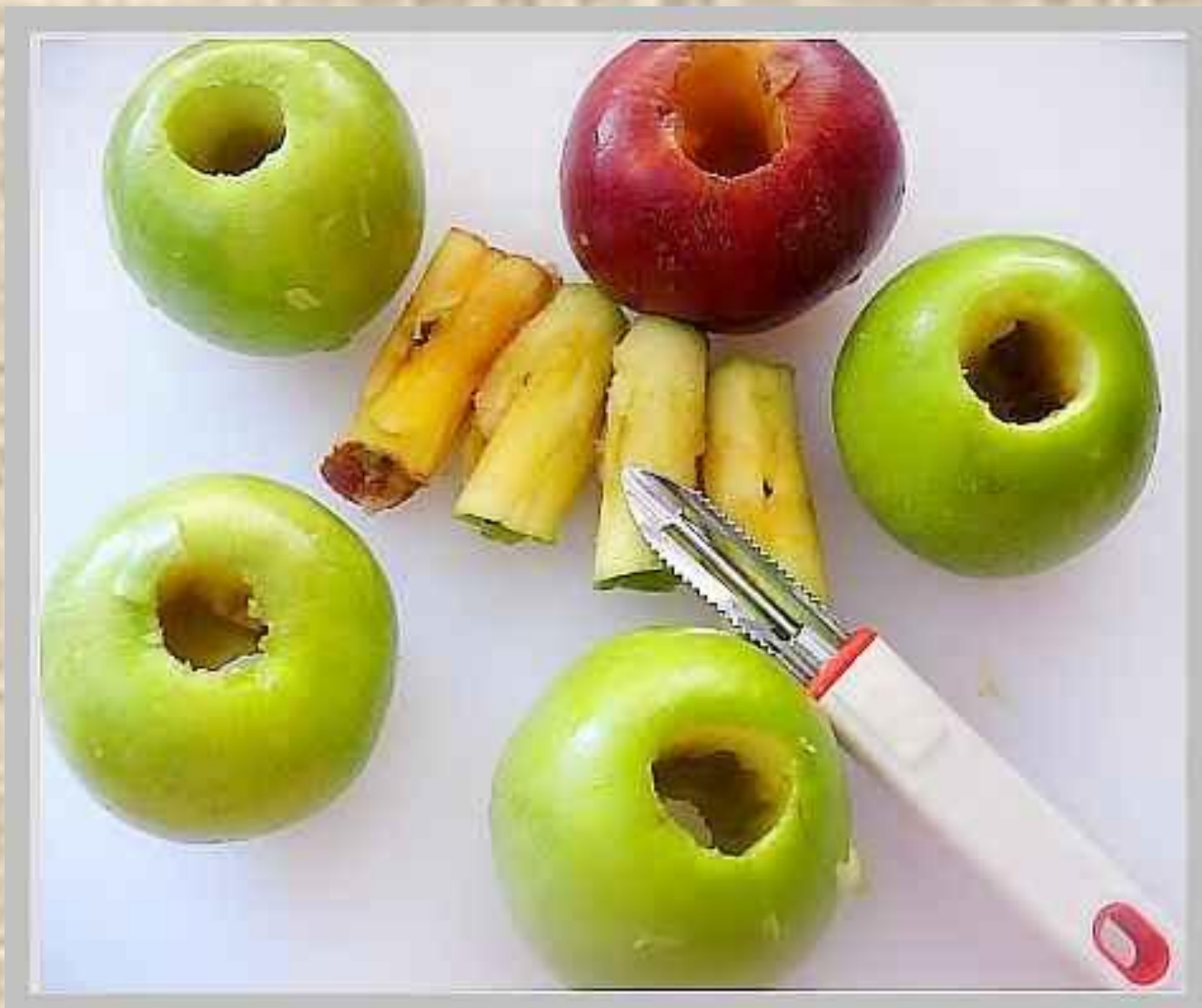
Соединяем взбитые белки с тестом ,постепенно добавляя взбитую массу в тесто, тщательно размешивая тесто.

Все кляр готов...

тесто по консистенции должно быть достаточно густое и в тоже время текучее.



**ГОТОВИМ яблоки,моем их и вырезаем
серединку**



Режем яблоки на дольки (толщина дольки 1,5-2 см), есть желание порезанные яблоки можно сбрызнуть лимонным соком



Наливаем в сковороду растительное масло ,даем ему хорошо прогреться и начинаем жарить яблоки обмакиваем яблоко в кляр и опускаем его в кипящее масло.



Обжаренные яблоки выкладываем на салфетку, чтобы дать возможность впитаться маслу в салфетки, после чего нужно выложить их на тарелочку. Затем полить их приготовленной карамелью и посыпать сахарной пудрой.

Домашнее задание:

Приготовить яблоки в кляре.

**Найти рецепт карамели,
записать в тетрадь.**

**Принести отзыв родителей с
фотографией приготовленного
блюда.**

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Электроприборы держать на подставке.
- Не трогать провода мокрыми руками.
- Проверить исправность соединительного шнура.
- Не оставлять включенный прибор без присмотра.
- По окончании работы выключить электроприборы.
- Нельзя выдёргивать шнур, следует брать за корпус вилки.
- Жидкость наливать в кастрюлю на 2/3.
- Передавать острые предметы ручкой вперёд
- Горячую посуду брать прихваткой.

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА

- Готовить пищу следует в спец. одежде (фартуке, косынке, шапочке)
- Спрятать волосы под косынку или шапочку.
- Перед работой тщательно мыть руки с мылом.
- Помещение кухни держать в чистоте и порядке.
- Пищевые отходы собирать в пакет или в ведро с крышкой.