



**Марина ОЛЕКСІЄНКО,
Лілія КИРИЧУК**
*майстри виробничого навчання
з професії «Кондитер»
Житомирського професійного ліцею
Житомирської обласної ради*

**Методична розробка
уроку виробничого навчання на тему:
«Технологія приготування млинцевого тіста та виробів з нього»**

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: КНД-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього.
ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати бездріжджові види тіста та вироби з нього.

МЕТА: навчальна – систематизувати теоретичні знання здобувачів професійної освіти (далі – ЗПО), сформувати професійні компетентності, практичні уміння та навички майбутніх спеціалістів індустрії харчування в приготуванні бездріжджових видів тіста з використанням сучасних напрямків в технології приготування кондитерських виробів; формувати навички правильного використання знань в практичних завданнях у виробничих умовах масового харчування; закріпити: методику з розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів, навички організації робочого місця, правила експлуатації устаткування та економного використання електроенергії, дотримування вимог санітарії та гігієни, безпеки і охорони праці;

розвивальна – розвивати у здобувачів освіти самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах, відповідальність, пошукову діяльність; творчий підхід до обраної професії;

виховна – виховувати у ЗПО естетичний смак, бережливе ставлення до сировини, енергоносіїв, обладнання, інвентарю, прививати любов до обраної професії та почуття відповідальності за якість і культуру праці;

методична – показати можливості інтеграції роботи майстрів виробничого навчання та викладача фахових дисциплін для активізації пізнавальної діяльності ЗПО та підготовки конкурентоспроможних робітників для ресторанного бізнесу.

ТИП УРОКУ: урок формування умінь і навичок

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Обладнання: збивальна машина, просіювач борошна, ваги електронні, стіл виробничий, блендер, стелаж виробничий, шафа холодильна, середньотемпературна плита електрична.

Інвентар, інструменти, посуд: каструлі різної місткості, сита з різним діаметром, дека і кондитерські листи, ножі кухарські, скребки, кісточки для змазування виробів і форм, дошки розділові, миски різної місткості, вінчики, тарілки десертні, тарілки пиріжкові, ніж для бісквіту, лопатка кондитерська, мішки кондитерські, лопатки силіконові, форми для тістечок, скребки пластикові.

Сировина: борошно, яйця, вершкове масло, цукор, сіль, цукрова пудра, ванільна пудра, вершки, згущене молоко, меланж, кислота лимонна, есенція, рослинна олія, фрукти свіжі, повидло, какао, кава.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційно-технологічні картки (далі – ІКТ), збірники рецептур кондитерських виробів, технологічні картки.

МІЖПРЕДМЕТНІ ЗВ'ЯЗКИ: предмети: «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів»; «Устаткування підприємств харчування»; «Організація виробництва»; «Охорона праці»; «Санітарія і гігієна виробництва»; «Облік, калькуляція та звітність».

МІСЦЕ ПРОВЕДЕННЯ: лабораторія кондитерських виробів.

ТЕХНІЧНІ ЗАСОБИ: мультимедійне обладнання.

СТРУКТУРА ПРОВЕДЕННЯ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ:

- I. Організаційна частина.
- II. Вступний інструктаж.
- III. Поточний інструктаж.
- IV. Заключний інструктаж.

ХІД УРОКУ

Алгоритм виконання роботи

1. Прослухати інструктаж з охорони праці.
2. Організувати робоче місце.
3. Підготувати сировину.
4. Виконати практичні завдання згідно з ІТК.
5. Провести дегустацію.
6. Відповісти на контрольні запитання.
7. Оформити звіт.
8. Зробити висновок.
9. Прибрати робочі місця

I. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ МОМЕНТ (3-5 хв.)

1. Перевірка ЗПО за списком.
2. Перевірка стану санітарного одягу, дотримання правил особистої гігієни.
3. Перевірка ІКТ, наявності сировини.

II. ВСТУПНИЙ ІНСТРУКТАЖ (40-45 хв.)

2.1. Мотивація навчально-виробничої діяльності здобувачів освіти.

Майстер виробничого навчання. Давайте для початку з пройдемо тест - опитування, щоб визначити ваш власний з приготування млинцевого тіста <https://learningapps.org/display?v=ptegm9m2k24>

Майстер виробничого навчання. Млинці давно стали



невід'ємною частиною будь-якого домогосподарства. Але звідки вони походять? Чи знали ви, що млинці є старішими за хліб? Точний вік цієї страви важко визначити. Перші згадки про налисники, або як ми їх називаємо - млинці, датуються 1000-1006 роками тому, за даними істориків. Є думка, що ця страва була відома навіть у давнину, можливо, навіть раніше.

Презентація «Історія млинців» за посиланням:

https://drive.google.com/drive/folders/156tOhiL2UbF5bxV_VphCA9R4_T9RPlz

Раніше приготування млинців було справжнім обрядом – це була таємниця, яку господині утримували від сторонніх, навіть готуючи для ворожіння. Одні готували опару на березі річки чи озера, інші – в дворі під місячним світлом. Налисниками або млинцями пригощали убогих і незаможних. За традицією млинці варто їсти тільки руками: протикати виделкою чи розрізати ножом млинець вважалося нещасливим, оскільки млинець символізував сонце. Дозволялося рвати, скручувати чи згортати лише руками.

Млинці їдять по-різному і готують за різними рецептами, кожна господиня має свої секрети приготування цієї страви.



вами
досвід

2.2. Актуалізація опорних знань ЗПО.

Майстер виробничого навчання.

Перш ніж ми з вами почнемо виконання практичного завдання, давайте з'ясуємо, як ви засвоїли теоретичний матеріал за темою уроку.

Пропоную розібрати проблемні питання, які можуть виникнути при роботі, та з'ясувати, які є способи їх вирішення (ДОДАТОК 1).

У процесі вступного інструктажу майстер виробничого навчання конкретизує і поглиблює теоретичні знання, набуті ЗПО на уроках професійно-теоретичної підготовки.

Під час проведення виробничого навчання у майбутніх кондитерів актуалізуються знання з підготовки та організації робочого використання обладнання, посуду, інвентарю, вимоги до первинної обробки сировини.

Перед тим як почати пояснення та демонстрацію робочих прийомів, майстер виробничого навчання звертає увагу ЗПО на важливість дотримання правил безпеки праці та належної поведінки у кухні-лабораторії та підкреслює наступні аспекти: **правила ОІ, санітарії та гігієни:**

- санітарний одяг та зовнішній вигляд повинен бути чистим, охайним;
- при роботі із електрообладнанням (пекарські шафи, плити, міксери);
- при роботі із ріжучими інструментами.



місця,

2.3. Видача завдань.

Майстер виробничого навчання.

Ми відпрацюємо робочі прийоми з приготування страв з млинцевого тіста та виробів з нього. Також пропоную вам переглянути презентацію https://drive.google.com/drive/folders/156tOhiL2UbF5bxV_VphCAt9R4_T9RPlz КНД 3.4 «Технологія приготування млинцевого тіста та виробів з нього».

Об'єднаємо вас в 4 бригади і будемо працювати за таким планом:



Бригада 1 (робоче місце №1) готує млинці «Креп Сюзетт».

Бригада 2 (робоче місце №2) готує млинці «Бананова спокуса».

Бригада 3 (робоче місце №3) готує млинцевий торт

Бригада 4 (робоче місце №4) готує млинці «Панкейки».

Кожна бригада індивідуально готуватиме страви відповідно до ІКТ, технологічних карток (ДОДАТОК 2).

При виконанні завдань намагайтесь економно використовувати сировину, енергоресурси, раціонально розподіляйте час, дотримуйтесь вимог безпеки праці, санітарії та особистої гігієни. Будьте охайні в роботі і пам'ятайте, що кухар запобігає захворюванню людини! Ваша професія приносить людям здоров'я, радість, настрій та задоволення!



III. ПОТОЧНИЙ ІНСТРУКТАЖ (200 хв.)

1. Ознайомити ЗПО з критеріями оцінювання.

При виставленні оцінок враховуються такі показники:

- стан санітарного одягу;
- правильність розробки ІКТ;
- дотримання вимог санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці;
- навчальна дисципліна;
- правила здійснення технологічного процесу;
- органолептичні показники якості виробів;
- правильний підбір посуду для відпуску виробів;
- норми подачі;
- оформлення виробів;
- прибирання робочого місця.

Загальна оцінка за виконання завдання виставляється спільно майстром та бригадиром.

2. Повідомити кількість часу на виконання завдання.

Самостійна робота здобувачів освіти

ЗПО самостійно виконують заплановане завдання, а майстер обходить робочі місця та дає додатковий інструктаж з охорони праці.

Цілі обходів робочих місць:

- перевірка правильності організації робочих місць ЗПО та дотримання ними правил безпеки праці;



- перевірка правильності ведення технологічного процесу з приготування тіста для млинців та виробів з нього;

- перевірка умінь користування ІКТ, технологічними картками;

- надання допомоги слабшим ЗПО;

- перевірка якості роботи ЗПО та виконання ними норм часу;

- прийом та оцінювання навчально-виробничих робіт.



IV. Заключний інструктаж (25 хв.)

Діяльність майстра виробничого навчання.

- аналізує уміння ЗПО застосовувати нову навчальну інформацію на уроці;

- аналізує причини помилок ЗПО та застосування засобів їх усунення;

- повідомляє та обґрунтовує оцінки, отримані ЗПО на уроці ;

- аналізує дотримання правил безпеки праці, організацію робочих місць ЗПО;

- залучає ЗПО до аналізу виконаних робіт, вміння самостійно визначити помилки та попереджувати їх виникнення.

- порівнює роботи, виконані ЗПО.

Майстер виробничого навчання. Ми з вами гарно попрацювали, всі отримали об'єктивну оцінку своїх досягнень і в майбутньому ви будете використовувати набуті знання і вдосконалювати їх.

Вашим домашнім завданням буде повторити пройдений теоретичний матеріал та закріпити свої знання, пройшовши невеличке тестування (ДОДАТОК 3).

Підсумок уроку виробничого навчання на тему: «Технологія приготування млинцевого тіста та виробів з нього» (ДОДАТОК 4 і ДОДАТОК 5).



СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Бутейкіс Н. Г. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів: підручник для студентів закладів середньої професійної освіти. Миколаїв: «Академія», 2014. 280 с.
2. Зайцева Г. Т., Горпинко Т. М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів : підруч. для проф.-техн. навч. закл. Київ : «Вікторія», 2002. URL : https://drive.google.com/drive/folders/1_G_y8CSS7URmtUp_0osEqcCOSWfjDL6R (дата звернення 24.11.2025).
3. Лисюк Г. М. Технологія кондитерських виробів : навч. посіб. Харків : ХДУХТ, 2016. 145 с.
4. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : навч. посіб. Вид. 2-ге, перероб. та допов. Київ : Ліра-К, 2018. 538 с.
5. Павлов О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів. Київ : ПрофКнига, 2019, 340 с.

Рецензент: Ніна Малінкіна, методист НМК ПТО у Житомирській області

ДОДАТКИ

ДОДАТОК 1

ПРОБЛЕМНІ ПИТАННЯ

Проблема	Вирішення
Пригорілий край млинців.	Це може відбуватися через надто високу температуру сковороди або занадто довге смаження. Знизьте вогонь на середній рівень і контролюйте час смаження, щоб уникнути пригорання.
Тріщини або рваність млинців	Якщо млинці рвуться під час обертання на сковороді, може бути причиною недостатнє змочення сковороди або недостатня кількість жиру. Додайте трошки більше олії або розтопленого масла на сковороду перед випіканням млинців.
Нерівномірне обсмаження	Якщо млинці смажаться нерівномірно, це може бути через нерівномірний розподіл тіста на сковороді або нерівномірне нагрівання сковороди. Рівномірно розподіляйте тісто на поверхні сковороди та періодично перевертайте млинці для однакового смаження.
Недосмаженість зсередини	Якщо млинці залишаються сирими або недосмаженими всередині, зменшить товщину тіста або збільшить час смаження на кожній стороні. Важливо використовувати помірно розігріту сковороду для рівномірного нагрівання і смаження.

ІНСТРУКЦІЙНО - ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

Назва страви: **МЛИНЧИКИ СМАЖЕНІ**

(напівфабрикат, оболонка)

Обладнання: електроплита, фритюрниці, електросковорідки, жарова шафа, настільні циферблатні ваги, виробничі столи, мийні ванни.

Посуд та інвентар: каструлі, сотейники, сковорідки, друшляки, , ножі кухарської трійки, сито, шумівки, дерев'яні копистки, кухарські лопатки, вилки.

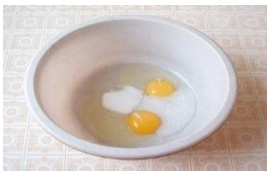
Рецептура № 1082

(Збірник технологічних карт на страви і кулінарні вироби. Київ АСК 2012 р.)



Найменування сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	брутто	нетто
Борошно пшеничне	42	42
Молоко або вода	104	104
Яйця	1/5	8
Цукор	3	3
Сіль	0,8	0,8
Маса тіста	-	154
Шпик	2,1	2
або олія	2	2
Вихід	-	100

Технологія приготування

Малюнок	Послідовність приготування
	Збийте яйце з сіллю і цукром
	Додайте частину холодного молока чи води (половина норми), добре перемішайте.
	Просійте борошно в миску. Поступово перемішуючи, додайте в борошно яєчну суміш. Гарненько розмішайте міксером до однорідності.
	У густе тісто поперемінно додавайте невеликими порціями молоко і воду, поки тісто не набуде консистенції рідкої сметани.

	Сковороду (неодмінно важку і з товстим дном) розігрійте на середньому вогні. Змащуйте сковороду за допомогою шматочка сала, наколотого на виделку. Завдяки цьому на сковороду не потрапить дуже багато жиру, і тісто не «з'їжджатиме» грудками.
	Намагайтесь кожного разу наливати однакову кількість тіста і, злегка повертаючи сковорідку, розподіляйте тісто по дну рівним шаром
	Коли млинець підсмажиться з одного боку, переверніть його і злегка підсмажте з іншого.
	Готовий млинець легко сповзає зі сковорідки

внішній вигляд – вироби круглої форми, обсмажені з однієї сторони, товщиною 3 мм, в діаметрі 15-20 см, добре пропечені.

Смак і запах – характерні для смаженого прісного тіста і жиру, на якому смажилося; смак у міру солоний, солодкуватий, приємний, ніжний.

Колір – поверхня золотиста, рівномірна, зріз жовтуватий.

Консистенція – рівномірно пориста, еластична, рихла.



ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 1

Млинчики «КРЕП СЮЗЕТТ»



	Найменування продуктів	Одиниця виміру	На 1 порцію	На 10 порцій
	Борошно пшеничне	г	50	500
	Молоко	мл	100	1000
	Яйця	шт.	1	10
	Цукор	г	10	100
	Сіль	г	1	10
	Вершкове масло (у тісто)	г	10	100
	Олія для смаження	г	5	50
	Апельсиновий сік (свіжий або концентрований)	мл	40	400
	Апельсинова цедра	г	2	20
	Вершкове масло (для соусу)	г	20	200
	Цукор (для соусу)	г	15	150
	Лікер «Гран Марньє» або апельсиновий сироп	мл	10	100
	Цукрова пудра (для оздоблення)	г	3	30

Технологія приготування

1. Підготовка сировини: перевірити якість продуктів, підготувати інвентар.
2. Приготування тіста: яйця збити з цукром і сіллю. Додати частину молока, потім поступово ввести борошно. Влити решту молока й розтоплене масло, перемішати до однорідної консистенції. Дати тісту відстоятися 20-30 хвилин.
3. Випікання млинців: на розігрітій сковороді випекти тонкі млинці з обох боків до золотистого кольору.
4. Приготування соусу «Сюзетт»: у сковороді розтопити вершкове масло, додати цукор і довести до легкого карамельного відтінку. Влити апельсиновий сік, цедру та лікер (або сироп), прогріти до однорідності.
5. З'єднання: млинці скласти вчетверо, вкласти у гарячий соус, прогріти 1-2 хвилини.
6. Подача: викласти млинці на тарілку, полити соусом, прикрасити цукровою пудрою або скибочками апельсина. Подавати гарячими.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – рівні, тонкі млинці, складені трикутником.

Смак і запах – солодкий, з вираженим апельсиновим присмаком і ароматом.

Колір – золотисто-жовтий.

Консистенція – млинці – ніжні, еластичні.

Правила подачі

Млинці подають як десерт до кави або чаю. Соус готувати безпосередньо перед подачею.



ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 2 Млинчики «БАНАНОВА СПОКУСА»



	Найменування продуктів	Одиниця виміру	На 1 порцію	На 10 порцій
	Борошно пшеничне	г	50	500
	Молоко	мл	100	1000
	Яйця	шт.	1	10
	Цукор	г	10	100
	Сіль	г	1	10
	Вершкове масло або олія (у тісто)	г	10	100
	Олія для смаження	г	5	50
	Банани	г	80	800
	Вершки або згущене молоко	мл	20	200
	Шоколад або шоколадний соус	г	25	250
	Цукрова пудра / ванільний цукор	г	2	20
	Вершки збиті (для оздоблення)	г	15	150
	М'ята свіжа (для прикраси)	г	1	10

Технологія приготування

1. Підготовка сировини: перевірити якість продуктів, підготувати інвентар і посуд.
2. Приготування тіста: збити яйця з цукром і сіллю. Додати частину молока, потім поступово ввести просіяне борошно. Додати решту молока та розтоплене масло, перемішати до однорідної консистенції. Дати тісту відстоятися 20-30 хвилин.
3. Випікання млинців: на розігрітій сковороді змащеній олією випекти тонкі млинці з обох боків до золотистого кольору.
4. Приготування начинки: банани очистити й нарізати кружальцями або скибочками. За бажанням обсмажити їх на вершковому маслі з невеликою кількістю цукру або карамелі. Додати вершки чи згущене молоко для ніжності.
5. Формування млинців: на кожен млинець викласти бананову начинку. Загорнути рулетом або конвертом. Викласти на тарілку, полити теплим шоколадним соусом.
6. Подача: прикрасити збитими вершками, шматочками банана, посипати цукровою пудрою. Додати гілочку м'яти для естетики. Подавати теплими.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – рівні, тонкі млинці, красиво загорнуті

Смак і запах – запах приємний, десертний; смак солодкий, з вираженим ароматом банана і шоколаду.

Колір – золотистий.

Консистенція – м'яка, еластична.

Правила подачі

Млинці подають як десерт до кави або чаю. Соус і збиті вершки додавати безпосередньо перед подачею.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА



Назва страви: Млинцевий торт.

№ п/п	Назва продукту	Кількість на порцію	
		брутто(г)	нетто(г)
Млинці			
1	Яйця	2 шт	80
2	Молоко	325	325
3	Цукор	50	50
4	Ваніль	2	2
5	Борошно	115	115
6	Какао порошок	15	15
7	Олія	20	20
8	Сіль	0,01	0,01
Вершковий мус			
9	Шоколад	80	80
10	Молоко	80	80
11	Яйце	1 шт	40
12	Цукор	50	50
13	Желатин	8	8
14	Холодна вода	48	48
15	Вершки 33-35%	200	200
Сироп для груші			
16	Груша	450	450
17	Цукор	50	50
18	Вода	20	20
19	Полуниця	150	150
20	Сливи	100	100
21	Ківі	150	150
	Вихід	-	1800

Технологія приготування

Приготування млинців. В окремій тарі просійте борошно та какао, додайте сіль та цукор, все об'єднайте, додайте яйця трохи перемішайте масу. Спочатку додайте одну частину молока від загального об'єму, все добре перемішайте до однорідної маси, потім додайте другу частину молока і добре змішайте. В кінці додайте олію та ще раз добре вимішайте масу. Залиште тісто на 30 хвилин.

Після того, як тісто постоїть, перелийте його через сито для переконання, що в ньому немає грудочок.

Добре розігріту сковороду змастіть олією, вилийте частину тіста та рівномірно розподіліть по всій площі сковорідки, обсмажуйте млинець з кожного боку по 1-2 хвилини.

Начинка. Для начинки помиті фрукти, нарізати в довільній формі. В начинці присутня груша, вона має тверду текстуру, тому треба припустити її в сиропі, щоб вона стала м'якішою. Для цього перекласти в сотейник грушу, додати цукор та воду, нагріти до розчинення цукру та довести до кипіння, після закипання проварити 30 секунд. Перекласти грушу в тару та дати охолонути до

кімнатної температури. Після охолодження груші, перекласти в окрему тару через сито для того, щоб стік сироп.

Приготування мусу. Приготування заварної основи, в мисці за допомогою міксера збити цукор та яйця до повного розчинення цукру, окремо в сотейнику нагріти молоко, довести до кипіння, але не кип'ятити, зняти з вогню і тонкою цівкою влити в яєчну суміш, не припиняючи збивання, змішати до однорідності. Після збивання яєчно-молочну повернути назад в сотейник через сито, для того, щоб не збиті грудочки не потрапили до загальної маси, та нагріти до загущення, постійно помішуючи. Зняти з вогню, та одразу ввести набухлий желатин, перемішати до однорідної маси.

Білий шоколад, розтопити в мікрохвильовій печі імпульсами по 10 секунд до повного розчинення або на водяній бані. Ввести шоколад в яєчно-молочну масу та перемішати до однорідності, залишити охолонути до кімнатної температури, для того щоб при додаванні вершків маса не звернулася, тому що в основі є яйця.

В окремій тарі збиваємо холодні вершки до утворення “м'яких піків” та додати їх до охолодженої шоколадної суміші. З'єднати все до однорідної структури.

Далі треба працювати швидко, щоб не застиг мус.

В форму, в якій буде торт, викласти млинці один на одний нахлестом, так щоб один вільний край залишився і закласти таким чином по всьому периметру форми, на дно форми також покласти один млинець.

Дно форми повністю залити однією частиною мусу, зверху викласти фрукти, заповнюючи усю поверхню мусу.

В глибоку тарілку викласти один млинець, в нього налити трохи мусу, викласти фрукти, згорнути його у формі мішечка та перекласти у форму, добре притиснути наче трохи “підтопити”, такі дії повторити з усіма млинцевими мішечками поки не закінчиться місце у формі. Коли всю поверхню заповнили “мішечками”, залишок мусу розподілити зверху, та викласти фрукти, що залишилися.

Зверху закрити торт вільним краєм млинців, щільно загортаючи, щоб краї не розпалися, та укладаємо один млинець на середину щоб наш торт був повністю закритий. Забрати в холодильну камеру для стабілізації мусу на 2-3 години.

Прикрасити торт можна кремом та фруктами. Для крему потрібні холодні вершки 33%, збити їх до м'яких піків та додати цукрову пудру, продовжуючи збивати до утворення щільної, стійкої консистенції. Перекласти крем в кондитерський мішок з насадкою.

Дістати торт та зняти з нього форму і можна висаджувати крем з мішка та зверху крем прикрасити фруктами. Забрати торт ще раз в холодильну камеру для стабілізації крему. Після повного застигання мусу і крему торт можна куштувати.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – красива подача, в розрізі – є цікавий візерунок, яскраво виражені фрукти.

Смак і запах – запах приємний, вершково-ванільний; смак вершковий, яскраво виражений смак фруктів.

Колір – млинці добре підсмажені; крем має вершковий відтінок.

Консистенція – млинці – еластичні, добре ріжуться; начинка – ніжна, м'яка.

ІНСТРУКЦІЙНО - ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

Назва страви: Панкейки.



№ з/п	Назва продукту	Кількість на порцію	
		Брутто (г)	Нетто (г)
1	Борошно пшеничне	130	130
2	Розпушувач	10	10
3	Цукор	60	60
4	Молоко	200	200
5	Сіль	5	5
6	Яйця	120	120
7	Вершкове масло	50	50
8	Ванільний цукор	16	16
	Вихід	-	90

Технологія приготування

Фото	Послідовність приготування
	Дістаньте з холодильника молоко, щоб воно трохи нагрілося. У глибоку миску вбийте 1 яйце, додайте столову ложку цукру і збийте за допомогою віничка або блендера з цією насадкою.
	Додайте молоко кімнатної температури, продовжуючи збивати.
	Змішайте борошно, розпушувач, додайте у молочно-яєчну суміш і знову ретельно збийте.
	Розтопіть вершкове масло зручним для вас способом – на маленькому вогні, водяній бані чи у мікрохвильовці. Влийте у тісто та добре розмішайте до повного поглинання. У вас має вийти однорідне тісто, приблизно як сметана середньої густини. Накрийте миску плівкою і поставте до холодильника на 20 хв.
	Вийміть охолоджене тісто, коли поставите пательню розігріватися. Виливайте суміш ополоником в центр розігрітої сковорідки. Смажте з обох боків до золотистої кірочки. Викладайте гіркою, поливайте медом чи кленовим сиропом і подавайте до столу.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – кольорова подача.

Смак і запах – має запах смаженої страви; смак тіста прісний, начинка надає вираженого яскравого смаку.

Колір – золотистий колір.

Консистенція – млинець – хрусткий, начинка – м'яка, ніжна.

Правила подачі

Млинці подають одразу після обсмаження, додають різноманітну начинку.

ДОДАТОК 3

Тест

1. Що входить до складу класичного рецепту млинцевого тіста?
 - a) Молоко, яйця, борошно, сіль
 - b) Вода, яйця, цукор, олія
 - c) Кефір, олія, мед, мука
2. Яке молоко найчастіше використовують для млинців?
 - a) Козяче
 - b) Коров'яче
 - c) Соеве
3. Чому додають сіль у млинцеве тісто?
 - a) Для збільшення об'єму тіста
 - b) Для підвищення смаку
 - c) Для регулювання консистенції тіста
4. Як правильно розбавляти млинцеве тісто?
 - a) Додавати багато молока для рідкої консистенції
 - b) Додавати молоко поступово, змішуючи, до досягнення потрібної густоти
 - c) Використовувати лише воду для розбавлення
5. Як правильно розігрівати сковороду для млинців?
 - a) Розігрівати на великому вогні
 - b) Зменшити вогонь, щоб сковорода не перегрівалася
 - c) Використовувати холодну сковороду без розігрівання
6. Скільки часу потрібно тримати млинці на сковороді з обох сторін?
 - a) Приблизно 1 хвилину з кожного боку
 - b) Приблизно 5 хвилин з кожного боку
 - c) Приблизно 15 хвилин з кожного боку

7. Яку олію найчастіше використовують для смаження млинців?

- a) Оливкову
- b) Соняшникову
- c) Кокосову

8. Яку начинку можна використовувати для млинців?

- a) М'ясу
- b) Сирну
- c) Усі варіанти вірні

9. Як правильно зберігати готові млинці?

- a) В кімнатних умовах протягом дня
- b) В холодильнику в контейнері з кришкою
- c) Не можна зберігати, потрібно вживати одразу

10. Як найкраще подавати млинці?

- a) З маслом і медом
- b) З вершковим маслом і сиропом
- c) З фруктами і цукровою пудрою

Відповіді

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
a	b	b	b	b	a	b	c	b	c

Підсумок уроку виробничого навчання на тему:
«Технологія приготування млинцевого тіста та виробів з нього»



1. Відео майстер-класу з приготування млинчиків «КРЕП СЮЗЕТТ»

<https://drive.google.com/drive/folders/1VSSmB1UQDx4L6fOzt7ZG83HVbK9wT94K>



Майстер виробничого навчання **Олексієнко М.О.**

2. Відео майстер-класу з приготування млинчиків «Бананова спокуса»

https://drive.google.com/drive/folders/1zeIR2w2EYxCemHpWzSImVuMeHR2_gS1y



Майстер

виробничого
навчання
Киричук Л.Г

