Технологическая карта

“Приготовление сырников из творога”

Посуда и инвентарь: сито, миска для смешивания продуктов, сковорода, ложка столовая, нож, деревянная лопаточка, разделочная доска.

Норма продуктов: Творог – 200 г, мука пшеничная – 1–2 стакана, яйцо – 3 шт, сахар – 1\2 ст. ложки, маргарин –100 г, сметана – 1\3 стакана, сода на кончике ножа, соль – по вкусу.

Технология выполнения работы:

1. Творог тщательно протрите через сито, так чтобы в нем не оставалось комков.
2. Просейте муку для обогащения ее кислородом и удаления посторонних примесей.
3. Соедините творог, муку, яйца, сахар, соль и все тщательно перемешайте до получения однородной массы.
4. Выложите полученную массу на стол и раскатайте в форме батона диаметром 5–6 см.
5. При помощи ножа разделите на равные части по 1–1,5 см, придайте им форму биточков и запанируйте в муке.
6. На сковороде разогрейте масло и аккуратно выложите сырники.
7. Обжарьте их с обеих сторон до образования румяной корочки.

 Подайте сырники по 2–3 штуки на порцию с вареньем или сметаной.

