Приложение 3

**Рецепт приготовления блинов**

*(записан со слов моей тетушки Масленниковой*

*Валентины Александровны, ей передался от матери)*

Норма продуктов: мука – 12 ст. ложек; яйца – 5шт; сахар – 1 ст. ложка; молоко – 1 литр, растительное масло 2/3 стакана, соль по вкусу

1. В миску влить 2,5 стакана молока (половина всей нормы).

2. Отделить белки от желтков. Белки имеют плотную структуру, поэтому плохо смешиваются с другими продуктами, их следует взбивать отдельно.

3. Добавить в молоко 5 желтков, 1 ст. ложку сахара, соль, все тщательно перемешать до полного растворения сахара.

4. Добавить 12 ст. ложек муки (вся мука по норме).

5. Все хорошо перемешать до однородной консистенции, масса теста должна быть густой, как сметана.

6. Влить оставшуюся часть молока и все перемешать.

7. Взбить белки до образования небольшой пены.

8. Добавить взбитые белки в тесто, все перемешать до однородной массы

9. Влить растительное масло столько, пока на поверхности не появиться масляное пятно. Масло добавляется для того, чтобы исключить смазывание сковороды в процессе выпекания.

10. Все тщательно перемешать.

11. Сильно разогреть сковороду, налить немного теста, равномерно распределяя по сковороде, поворачивая ее.

12. Выпекать блин с двух сторон.

**Правила санитарии и гигиены, техники безопасности**

1. Перед работой вымыть руки с мылом
2. Работать в спецодежде.
3. Осторожно обращаться с горячей посудой, пользоваться прихватками.
4. В случае если разбилась столовая посуда, осколки ее не убирать с пола руками, а пользоваться веником или щеткой и совком.
5. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, родителям пострадавшего