**Приложение № 3** Технологическая карта приготовления блюда «Блины». **Pâte à crêpe pour 8 à 10 personnes**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Liste des ingrédients** | volume | Preparation  | La veisselle  |
| lait | 2 verres de lait un demi-litre de lait | Rechauffez un demi-litre de lait | un saladier |
| Farine  | 250 g de farine | ajoutez- la farine (bien mélangeant avec votre fouet) | un verre |
| oeufs | 2 oeufs | Mélangez bien les oeufs, puis versez les œufs battu dans la pate | une petite cuillère |
| Sel  | 1 pincée de sel | ajoutez le sel | une cuillère |
| beurre | 50 g de beurre | Pour les crêpes | un fouet |
| Sucre  | Une petite cuillère de sucre | ajoutez le sucre | une poêle |
| Huile  | Une cuillère d`huile | ajoutez une cuillère d`huile | une assiette  |
| 1 - Laissez reposer la pâte à crêpe, si possible, une heure. 2 - Puis faites chauffer la poêle.3 - Versez un peu de beurre pour graisser la poêle. |  Bon appétit! |
| Приложение 3/1Назовите продукты, необходимые для приготовления блинов | Приложение 3/2Назовите продукты, их количество, необходимое для приготовления блинов | Приложение 3/3Назовите действия, необходимые ,для приготовления блинов |
|  |  |
|  |  |  |