

Зюкин Александр Александрович  
обучающийся 1 курса, профессия 16675 Повар  
Руководитель:  
Матвеева Валентина Ефимовна,  
методист, преподаватель

**Международный конкурс творческих работ «Масленица-краса и её чудеса»**  
**Номинация: «Масленица своими руками»**  
**Конкурс фотографий**

Я, Зюкин Александр, обучаюсь на курсах по профессии Повар. На уроках учебной и производственной практики, мы готовим разнообразные блюда и закуски. А на Весёлую, широкую Масленицу, мы готовили Масленичный маскарад из блинов. Своими руками замешивали тесто, пекли блины и угощали гостей и друзей на внеаудиторном мероприятии. Все считают, что блины и блинчики считаются самым распространённым русским блюдом. Их часто готовят в повседневной жизни в домашних условиях, на предприятиях общественного питания, на праздники.

Технология приготовления блинов имеет много секретов, хитростей и тонкостей. Основой блинов является вода или молоко, мука (или крахмал), кислая закваска или в настоящее время дрожжи, соль, сахар, масло растительное для жарки, или сливочное для их смазывания. Для приготовления блинчиков используют яйца.

Тесто консистенции жидкой сметаны, наливают на разогретую сковороду и обжаривают с двух сторон до золотистой корочки. Также можно приготовить блины с припёком, с добавлением мелко нарезанных фруктов, овощей, протёртой овощной массы или зелени.

Подают блины как самостоятельное блюдо с маслом, сметаной, мёдом, вареньем, ягодами, фруктами, шоколадом, икрой, рыбными или мясными продуктами, фаршированными и т.д. Также можно подать к чайному столу. На фотографии представлена сервировка чайного стола и различные варианты подачи блинов.

