**Блины**

Тесто для блинчиков. Яйца, соль, сахар растирают, добавляют холодное молоко (50 % нормы), всыпают просеянную муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто процеживают через сито. На 1 кг муки используют 2,5 л жидкости.

Мука 270, молоко 678, яйца 54, сахар 16, соль 5 Выход теста 1000 г.

Выпечка блинчиков. Выпекают блинчики на сковородах диаметром 24–26 см, смазанных жиром и хорошо разогретых. Налитое мерной ложкой тесто поворачиванием сковороды разравнивают по всей её поверхности и обжаривают с одной стороны до образования поджаристой корочки. Затем блинчики снимают со сковороды, складывают стопками и хранят до фарширования в охлаждаемом месте. На крупных предприятиях общественного питания блинчики выпекают на вращающихся жаровнях типа ВЖШ-675, при этом тесто делают гуще.

Формовка. На поджаренную сторону блинчика кладут фарш (творожный, мясной, субпродуктовый и др.), завертывают в виде прямоугольных плоских пирожков.

Жарка. Обжаривают блинчики с обеих сторон на разогретых с жиром противнях или сковородах до образования румяной корочки, доводят до готовности в жарочном шкафу.

Отпуск. Отпускают блинчики по 2–3 шт. на порцию. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом или сметаной, а блинчики с творогом посыпают рафинадной пудрой.

 **Блины красные**

Ингредиенты:

Мука – 550 гр., молоко – 800 гр., яйцо – 4 шт., соль – 1 ч.л., сахар – 2 ч.л., свежие дрожжи – 20 гр.

Приготовление:

Молоко налить в широкую кастрюлю и томить в средне нагретой духовке, пока оно не приобретет золотисто-розовый цвет. Образовавшиеся при этом пенки ложкой опустить на дно. Топленому молоку дать остыть до 40-500С, затем в 3/4 общего количества развести дрожжи, муку и соль, дать тесту подняться в теплом месте. После этого в оставшемся молоке развести яичные желтки и сахар, соединить с тестом и снова дать подняться. Перед выпеканием ввести в тесто взбитые в пену белки.

**Блины *гурьевские***

*Ингредиенты:*

*Пшеничная мука – 600 гр., кислое молоко (или кефир) – 1 литр, сливочное масло – 100 гр., яйцо – 6 шт., соль – 2 ч.л., сахар – 1 ч.л.*

*Приготовление:*

*Размягченное сливочное масло растереть с яичными желтками, солью и сахаром. Всыпать муку, тщательно перемешать и взбить. Полученную массу развести кислым молоком (кефиром) до состояния густой сметаны. Затем небольшими порциями, постоянно помешивая, ввести в смесь хорошо взбитые яичные белки и сразу же выпекать блины.*

**Блины-скороспелки**

Ингредиенты:

Мука – 3,5 стакана, кефир – 3 стакана, яйцо – 3 шт., сахар – 1 ст.л., сода – 0,5 ч.л., соль – по вкусу.

Приготовление:

Яйца, соль, сахар перемешать с кефиром, всыпать муку, соду и снова тщательно перемешать, чтобы не осталось комочков. Сразу выпекать блины.

**Блины гречневые**

Ингредиенты:

Мука гречневая – 2 стакана, молоко – 2,5 стакана, дрожжи – 30 гр., соль – по вкусу.

Приготовление:

Муку развести в теплом молоке, добавить соль и дрожжи, разведенные в небольшом количестве молока. Оставить подниматься в теплом месте. Поднявшееся тесто не перемешивать, а осторожно выкладывать большой деревянной ложкой (или черпаком) на разогретую сковороду.

**Блины ржаные**

Ингредиенты:

Мука ржаная – 350 гр., вода – 500 гр., сливки – 100 гр., дрожжи – 25 гр., соль – по вкусу.

Приготовление:

Муку просеять, половину ее всыпать в кастрюлю, куда положить уже разведенные дрожжи, развести все теплой водой до густоты сметаны, тщательно перемешать и оставить на 7-8 часов. Затем всыпать в опару оставшуюся муку, добавляя по мере надобности теплую воду, посолить и еще раз оставить подниматься.