

Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: пиріжки, ватрушки, розтягаї, здобні булочні вироби



1. Запиши, замінюючи малюнки словами



2. Додай і запиши пропущені слова, вибравши їх зі спадного списку.

Ватрушка — назва цих невеликих відкритих пиріжків походить від слова “ватра”, яке в слов'янській мові — вогнище, вогонь. Кругла, рум'яна ватрушка нагадує _____ .

_____ тісто для ватрушок готують _____ способом. Готове тісто масою по 580 г розкачують у вигляді _____ діаметром 3 см, ділять на масою по _____ г і підкачують у _____ .

Їх кладуть на _____ , змащений жиром, на відстані _____ одну від одної і ледь притискають рукою. Через 15 хв. дерев'яною качалкою (діаметром 5 см) у булочках роблять _____ ; потовщені краї змащують _____ , а в _____ випускають з кондитерського мішка сирну начинку або _____ і розстоюють ще протягом _____ хв.

3. Напиши з якою начинкою чи фаршем готують запропоновані пиріжки.








