

## ПРИГОТУВАННЯ ПРІСНОГО ТІСТА

1

Просіювання пшеничного борошна



Насипання просіяного борошна гіркою, утворення в ньому посередині заглиблення

2

3

Вливання холодної води та процідженого розчину солі



Додавання сирих взбитих яєць

4

5

Замішування крутого тіста (тісто місять доти, доки воно не набуде однорідної консистенції (рис. 1). Готове тісто відстає від рук (рис. 2)



Залишення тіста на 30-40 хв, накривши серветкою для набухання клейковини і надання йому еластичності

6

7

Використання тіста за призначенням (приготування локшини, вареників, галушок, пельменів)



## ПРИГОТУВАННЯ ПРІСНОГО ТІСТА

№ з/п	Технологічний процес	Фото
1.	Пшеничне борошно просіюють	
2.	Насипають гіркою посередині роблять заглиблення	
3.	Вливають холодну воду, проціджений розчин солі	
4.	Додають сирі яйця	
5.	Замішують круте тісто	
6.	Тісто залишають на 20-40 хв., накривши серветкою для набухання клейковини і надання йому еластичності.	

### Вимоги до якості

*Консистенція* - однорідна, еластична, м'яка.

*Колір* - світло кремовий.

*Зовнішній вигляд* - поверхня не завітрена без тріщин