**Технологическая карта изготовления Русского пряника**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Технологическая операция** | **Эскиз** | **Инструменты, приспособления, ингредиенты** |
| **1** | Приготовить тесто:  - Смешать сухие ингредиенты и высыпать на разделочную доску горкой;  - Добавить сметану, масло и яйцо. Все порубить ножом.  - Замесить тесто, добавляя небольшое количество муки, пока оно не будет прилипать к рукам. | http://www.foodclub.ru/upload/iblock/d45/4.jpg | описание продуктаМука – 2 ст.  масло сливочное фотоМасло – 100 гр.  Сметана - 0,5 ст.  фото куриных яиц Яйцо – 1 шт.  сахар в кубиках Сахар – 1 ст.  описание продукта Корица – 0,5 ч.л.  описание продуктаГвоздика - 0,5ч.л. |
| **2** | Охладить тесто в холодильнике 1-2 часа. |  |  |
| **3** | Нарезать небольшими кусками, раскатать пласт толщиной 5-7 мм. | http://koteko.ru/wp-content/uploads/2014/04/medovye-pryaniki-kotiki-11.jpg | Разделочная доска, скалка. |
| **4** | Формами вырезать пряники. | http://cdn-nus-1.pinme.ru/tumb/600/photo/e4/fa/e4faba4b1e3690f2d479ab082da3ea7e.jpg | http://img3.imgbb.ru/2/4/d/24d2e903f3071a4e70cbe9b0581d96aa.jpg |
| **5** | Запекать в духовке при температуре 200о 5-10 минут. | http://justcoolidea.ru/wp-content/uploads/2014/12/XPMGYucxtrE.jpg | Духовой шкаф, противень, бумага для выпекания. |
| **6** | Декорировать глазурью:  - Сахарную пудру соединить с лимонным соком и водой.  - Растереть до образования однородной блестящей массы.  - Наполнить глазурью шприц и декорировать пряники. | http://detkivkletke.ru/wp-content/uploads/2011/02/x_62c87538.jpg | Шприцы или кондитерские мешочки с глазурью.  Сах. пудра – 200 гр.  Лимонный сок–2 ст.л.  Гор.вода – 2 ст.л. |
| **7** | Приятного аппетита! | | |