

БЛИНЫ

— ПОЛНОЕ —

ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО



Практическое руководство
по приеовленио блинов

АНДРЕЙ КЛИМЕНКО

Андрей Клименко

**Блины. Полное
практическое руководство**

«Автор»

2026

Клименко А. А.

Блины. Полное практическое руководство / А. А. Клименко —
«Автор», 2026

Блины — это простое блюдо только на первый взгляд. На самом деле идеальный результат требует точности, понимания пропорций и правильной технологии. В этой книге собраны проверенные рецепты тонких эластичных блинов, подробные объяснения каждого этапа приготовления и практические рекомендации, которые позволяют получать стабильный результат с первого раза. Вы узнаете, как работает тесто, почему важна температура сковороды, как избежать типичных ошибок и какие пропорции действительно дают идеальную текстуру. В издании представлены разные виды теста — классическое, заварное, на воде, на кефире — а также сладкие и солёные начинки, техника припёка, способы фарширования, хранения и заморозки. Это не просто сборник рецептов, а системное руководство, которое поможет превратить привычные блины в уверенный и предсказуемый результат на вашей кухне.

© Клименко А. А., 2026

© Автор, 2026

Андрей Клименко

Блины. Полное практическое руководство

Введение

Блины являются одним из самых универсальных блюд мировой кухни.

Несмотря на минимальный набор ингредиентов, качество конечного результата зависит от точности пропорций,

соблюдения температурного режима и правильной последовательности действий.

Главный принцип тонких эластичных блинов – баланс жидкости и муки.

Рабочая формула: 200 граммов муки на 600 миллилитров общей жидкости.

Нарушение этой пропорции приводит к изменению текстуры изделия.

Глава 1. Структура теста

Пшеничная мука содержит белковые соединения, образующие клейковину.

Именно она формирует эластичность и прочность блина.

Избыточное количество жидкости делает тесто слабым,

недостаток жидкости делает изделие плотным и тяжёлым.

Добавление кипятка частично заваривает белковые связи,

что повышает пластичность теста и уменьшает риск разрывов при переворачивании.

Растительное масло снижает прилипание и делает структуру более однородной.

Глава 2. Классическое тесто

Ингредиенты на 20–22 блина:

Молоко – 500 мл

Кипяток – 100 мл

Яйца – 2 шт. (примерно 120 г без скорлупы)

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.