

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
ФАКУЛЬТЕТ АВТОМАТИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА И УПРАВЛЕНИЯ
Кафедра систем управления и вычислительной техники

Лабораторная Работа
По дисциплине: «Сетевые информационные
технологии и программирование»
Работа 5

Принял:
Доцент
Ломакина Г.В.

Выполнил:
ст. гр. 18-ВТ
Поляков Л.Д.

Дата: 12/12/2021

г. Калининград
2021г.

Содержание

1	Ход Разработки	2
---	----------------	---

1 Ход Разработки

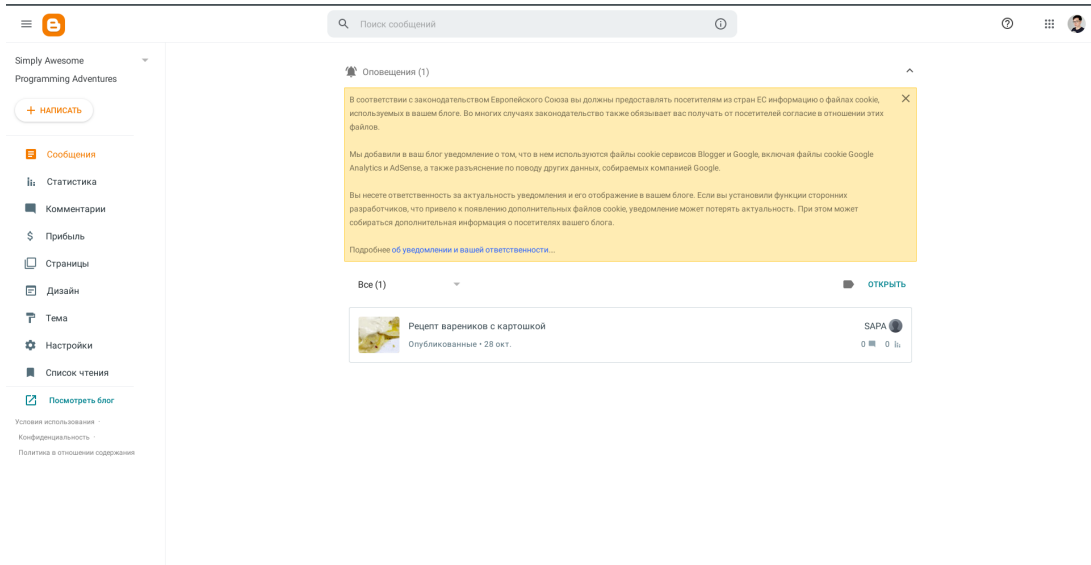


Рис. 1: Заход на страницу Blogger.com и создание блога #1

Выберите название блога

Это название будет отображаться в верхней части вашего блога.

Название

0/100

ОТМЕНА

ДАЛЕЕ

Рис. 2: Заход на страницу Blogger.com и создание блога #2

Выберите URL для вашего блога

Это веб-адрес, который позволит читателям находить ваш блог в Интернете.

Адрес

.blogspot.com

Персональный домен можно добавить позднее.

НАЗАД **ОТМЕНА** **СОХРАНИТЬ**

Рис. 3: Заход на страницу Blogger.com и создание блога #3

Simply Awesome



Programming Adventures

+ НАПИСАТЬ

Рис. 4: Создание сообщения #1

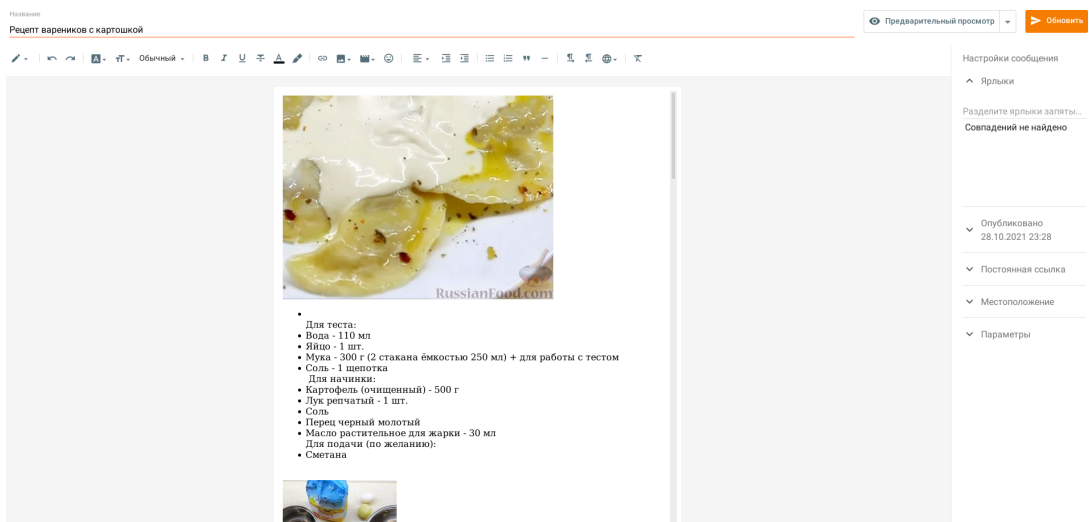


Рис. 5: Создание сообщения #2



Рис. 6: Создание сообщения #3

Для теста смешиваем воду, яйцо и соль.



Просеиваем муку. Вливаем в муку жидкую смесь.



Тесто тщательно вымешиваем (5 минут). Разделяем тесто на порции.



Из вареной картошки делаем пюре.



Рис. 7: Создание сообщения #4

Добавляем в картофель пассерованный лук, перемешиваем.



Добавляем черный перец.



На поверхности, присыпанной мукой, тонко раскатываем тесто.



Формой (диаметром 6 см) вырезаем из раскатанного теста кружочки. Выкладываем начинку: на один вареник - примерно 10 г.



Рис. 8: Создание сообщения #5

Лепим вареники с картошкой, тщательно соединя края теста. Вареники можно заморозить и отваривать по надобности. Варим вареники в подсоленной воде 6 минут (замороженные - не более 8 минут).



Вареники с картошкой готовы. Подаем вареники со сметаной. Приятного аппетита!

Рис. 9: Создание сообщения #6