



Технология

8 класс

# ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА ВИДЫ ТЕСТА

# ПЕРВЫЙ ХЛЕБ





**Хлеб -  
посол  
мира**

# Норма суточного потребления хлеба

- для взрослого человека: 300-500г хлеба, при тяжелой работе все 700г;
- для детей и подростков: 150-400г хлеба.



# Суточная норма хлеба в блокадном Ленинграде



# Экскурсия на хлебозавод



# Хлебобулочные изделия



**ПАЛЯНИЦА**



**ЛЕПЕШКА АЗИАТСКАЯ**



**МАЦА**



**ЛАВАШ**



**ПИТА**



# Виды муки

**ржаная**



**пшеничная**



высший сорт

первый сорт

второй сорт

Мука - порошкообразный продукт, который получается в результате измельчения зерен пшеницы, ржи.

**Тесто** - это густая масса из муки, замешанная на жидкости.

## ТЕСТО

**Дрожжевое**



**Пресное**

Слоеное

Заварное

Песочное

Бисквитное

# Составляющие дрожжевого и пресного теста

Продукты	Значение
Мука	Основной компонент
Сода и дрожжи	Разрыхлитель
Масло	Для пластичности
Жидкость	Скрепляет муку
Яйца	Придают вязкость
Соль и сахар	Для вкуса

Разрыхлитель - это вещество, которое создает пористую структуру теста.

Дрожжи: сухие, прессованные



Сода



# Конкурс скороговорок

- \* Съел Валерик вареник, а Валюшка ватрушку.
- \* Толст тот, кто ест торт.
- \* Птичка пончиком потчует птенчика.
- \* Батон, буханку, баранку пекарь испек спозаранку.



# Игра «Собери пословицу»»

\* Без хлеба - не  
будет и обеда.

\* Ржаной хлебушко -  
калачу дедушка.

\* Покуда есть хлеб  
да вода - всё не  
беда.

\* Хлеб на стол - и  
стол престол

\* Без печки холодно -  
без хлеба голодно.

\* Хлеб ногами топтать  
- народу голодать.

\* Много снега - много  
хлеба.

\* Всё приедается, а  
хлеб - нет.



# Задание

- \* Записать число 12.02.2021 тема «виды теста и изделий из него».
- \* Изучить презентацию , записать КОНСПЕКТ.

