



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



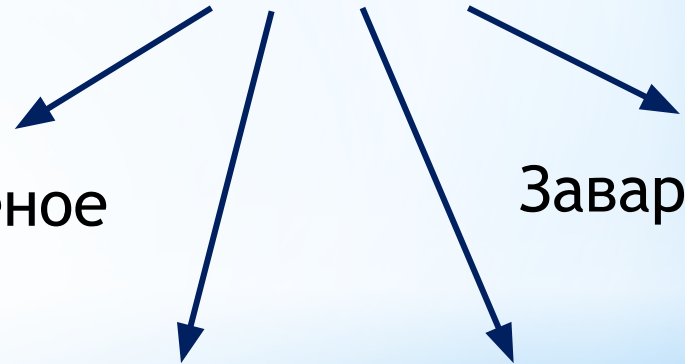
Пресное

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.

