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 леб - нет.

Задание

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