



М «СОШ №172»

Архара Амурской области



# МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

## Технология приготовления блюд из пресного теста



Технология

7 класс

[Prezentacii.com](http://Prezentacii.com)

Учитель

РЯБИНИНА

Оксана Альбертовна



# Цели урока



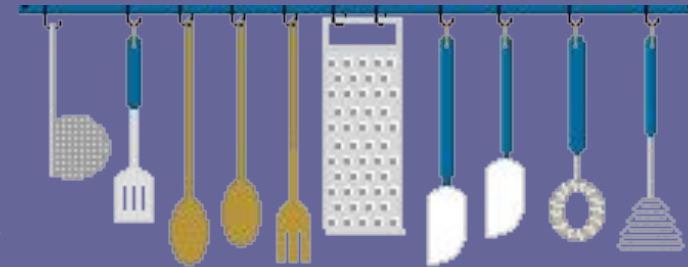
- Познакомиться с инструментами, приспособлениями и продуктами, используемыми при приготовлении мучных изделий
- Научиться способам проверки качества продуктов
- Освоить технологию приготовления блюд из пресного теста



# СЛОВАРЬ

- РАЗРЫХЛИТЕЛЬ
- КЛЕЙКОВИНА
- ПРЕСНОЕ ТЕСТО
- БИСКВИТНОЕ ТЕСТО
- СЛОЁНОЕ ТЕСТО
- ЗАВАРНОЕ ТЕСТО
- ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

# ПОСУДА И ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЗАМЕСА ТЕСТА



- СИТО
- МЕРНЫЙ СТАКАН
- МИСКИ ЭМАЛИРОВАННЫЕ
- КАСТРЮЛИ
- ДЕРЕВЯННЫЕ ЛОЖКИ
- МИКСЕР
- ВЗБИВАЛКИ



# ПОСУДА И ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ РАЗДЕЛКИ ТЕСТА



- КУХОННЫЕ ДОСКИ
- СКАЛКА
- ФОРМОЧКИ ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ
- ДИСКОВЫЙ НОЖ



# ИНСТРУМЕНТЫ И ПОСУДА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

- ПРОТИВЕНЬ
- ЛИСТЫ
- ФОРМОЧКИ



# ИНСТРУМЕНТЫ И ПОСУДА ДЛЯ ОТДЕЛКИ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕСТА



- КОНДИТЕРСКИЕ ШПРИЦЫ
- ОТСАДОЧНЫЕ (КОНДИТЕРСКИЕ) МЕШКИ

- **МУКА** – порошкообразный продукт, который получается в результате измельчения зерен пшеницы, ржи, кукурузы





# По виду используемого зерна различают муку:

- ржаную
- пшеничную
- кукурузную
- овсяную
- гречневую и др.



# КАЧЕСТВО МУКИ ОПРЕДЕЛЯЮТ

- **по цвету.** Цвет – основной показатель сорта муки. Он зависит от окраски зерна, крупности помола, влажности
- **по запаху.** Мука не должна иметь привкуса, т. е. не быть горьковатой, кисловатой
- **по вкусу.** Мука будет нормальной влажности, если, сжатая в горсти, она рассыпается при разжимании ладони

# В зависимости от вида теста при приготовлении мучных блюд используются

- Жидкости: вода, молоко, кефир и др.
- Яйца
- Жиры (масло сливочное, растительное или маргарин)
- Сахар
- Поваренная соль является важнейшим вкусовым веществом, поэтому ее добавляют в небольших количествах даже в сладкое тесто.

# ПРЯНОСТИ



- ТМИН
- корица
- цедра лимона или апельсина
- ванилин и др.
- джем
- творог
- изюм
- мак
- орехи

# СПОСОБЫ РАЗРЫХЛЕНИЯ

- **биохимические** (дрожжи)
- **химические** (взбитые белки или переслаивание жиром)



# Пресное, или бездрожжевое тесто может быть:

- бисквитным
- слоеным
- заварным
- песочным
- и др.





# Из пресного теста МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ

- печенье
- пирожки
- торты
- блинчики
- пельмени
- пряники
- и другие изделия

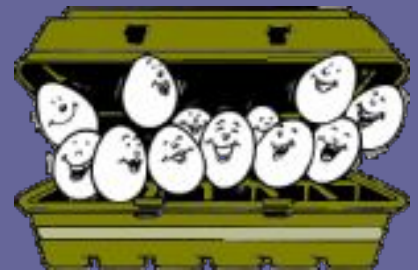
# Бисквитное тесто



- В качестве **разрыхлителя** используют взбитые белки.

В состав бисквитного теста входят:

- мука
- сахар
- яйца
- Бисквит **используют** для приготовления тортов, пирожных.





# Слоеное тесто

- Разрыхление этого вида теста достигается благодаря раскатыванию его на очень тонкие слои, отделяемые друг от друга прослойками жира.

В состав этого теста входят:

- вода
- мука
- масло
- Из этого теста делают торты, пирожные и пирожки.



# Заварное тесто

- Этот вид теста **приготавливают** из:
- яиц
- масла
- заваренной в воде муки
- **Используют** для изготовления пирожных, профитролей.



# Песочное тесто

- Песочное тесто **приготавливают** из:
- большого количества сахара
- масла
- яиц
- В качестве **разрыхлителя** – сода
- Из песочного теста **выпекают** печенье, торты, пирожные.





# Внимание! Будь осторожна!



- С колющими и режущими инструментами

- С горячими жидкостями



- С электронагревательными приборами