

# кулинария

## Блюда из теста



# «Вафельные трубочки из песочного теста с начинкой»



Т  
Е  
Х  
Н  
О  
Л  
О  
Г  
И  
Я

13 июля  
2006 г.

# ВИДЫ ТЕСТА:

По консистенции

густое

жидкое

крутое

По способу

приготовления

дрожжевое

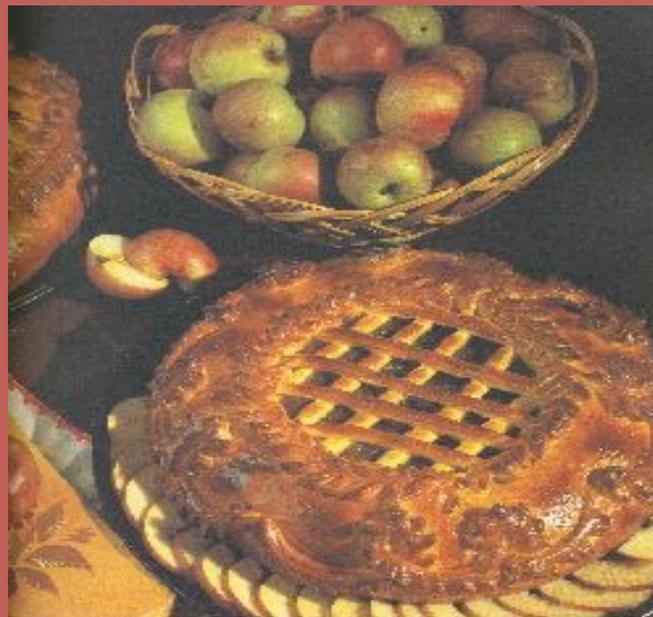
пресное



# Изделия из жидкого теста



# Изделия из густого теста.



# Изделия из крутого теста.



# ПРЕСНОЕ ТЕСТО

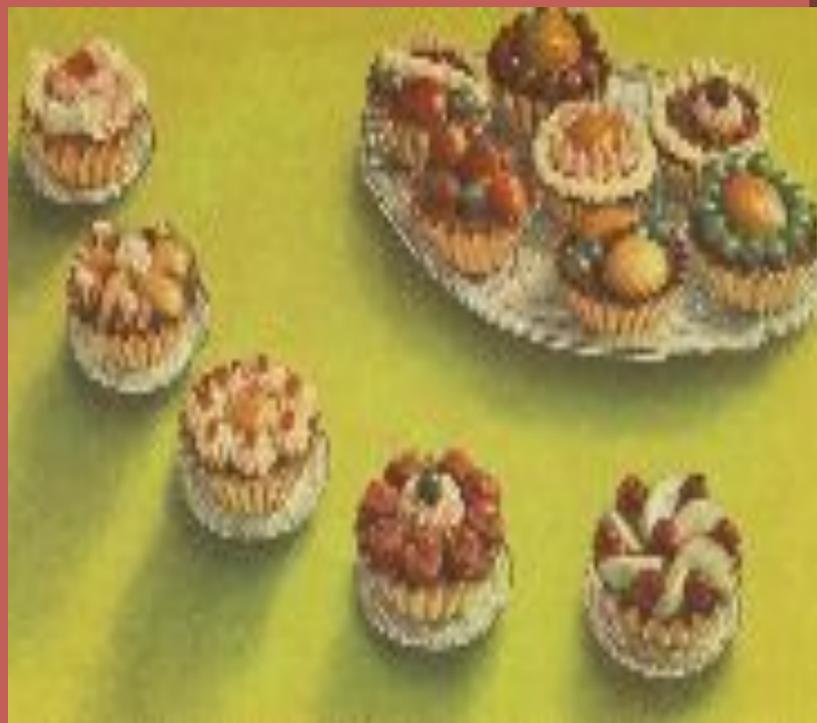
- СЛОЁНОЕ
- ПЕСОЧНОЕ
- ЗАВАРНОЕ
- БИСКВИТНОЕ



# ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛОЁНОГО ТЕСТА



# ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

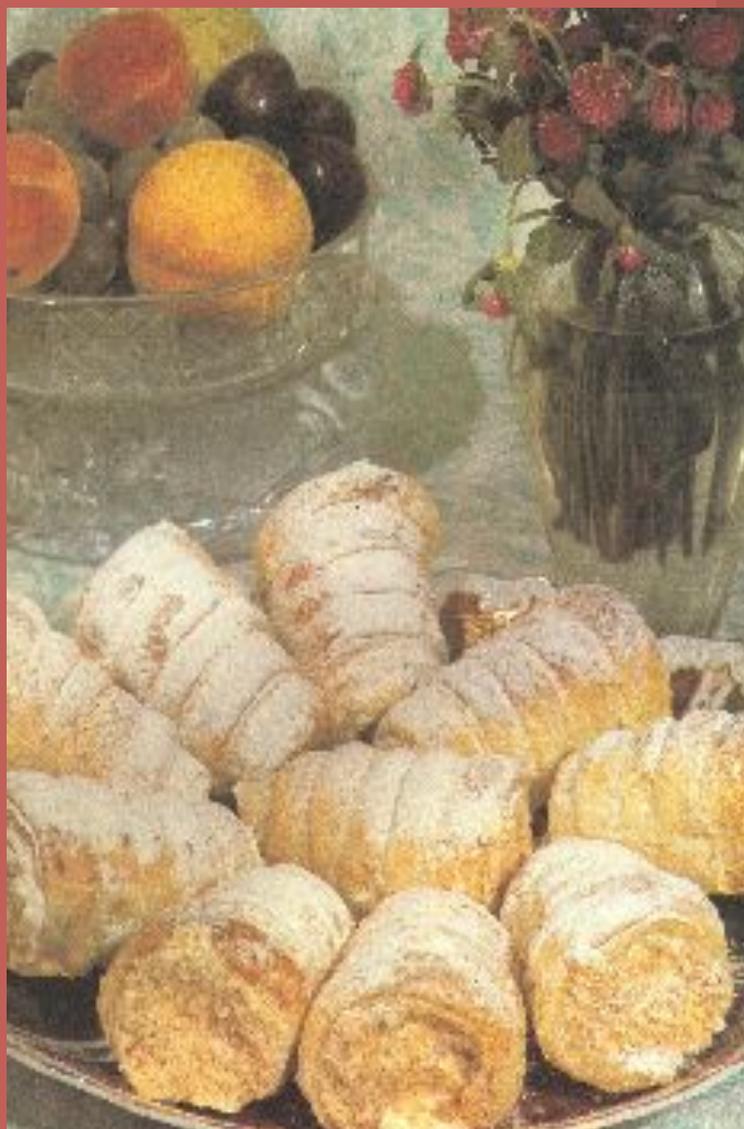


ИЗДЕЛИЯ

ИЗ

ЗАВАРНОГО

ТЕСТА



# ИЗДЕЛИЯ ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА



# Инструменты и приспособления

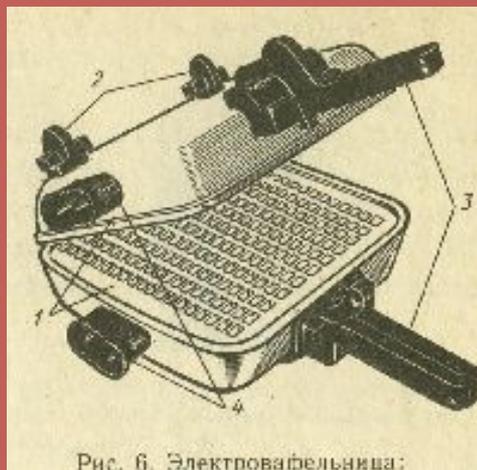
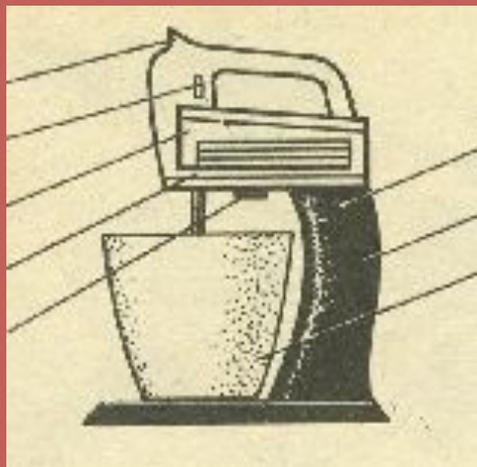


Рис. 6. Электровафельница:

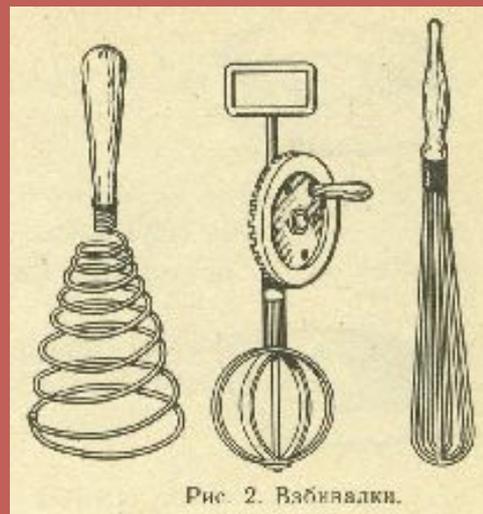


Рис. 2. Взбивалки.

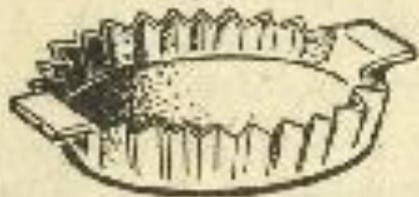
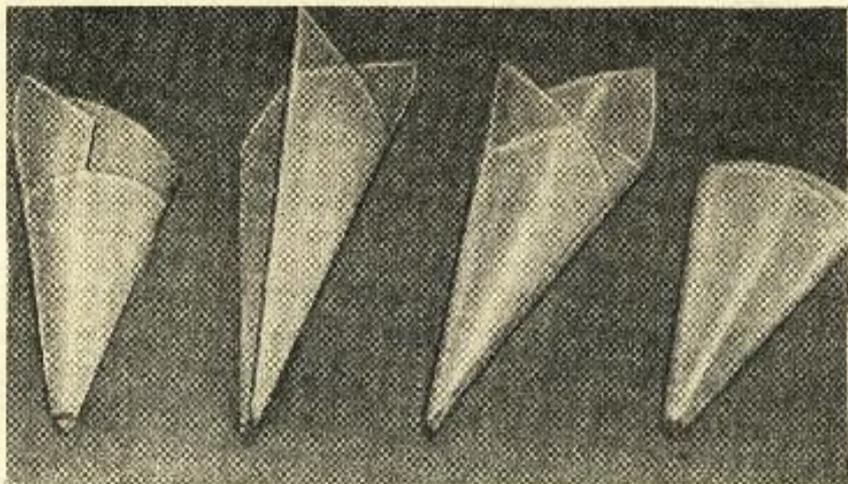


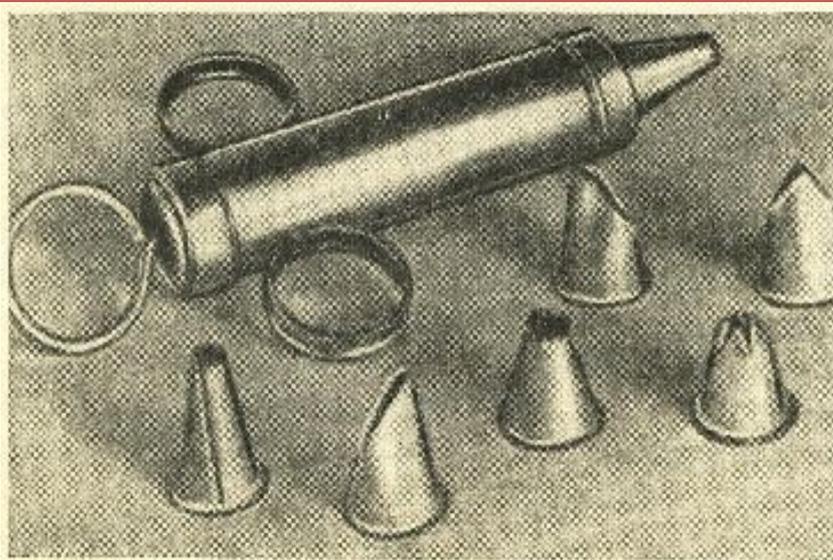
Рис. 5. Формочки для торта.



Рис. 7. Приспособления для подачи кондитерских изделий: допатка и кондитерские щипцы.



*Бумажные трубочки (корнетики) с прямым, косым, клинообразным и зубчатым срезами*



*Металлический шприц с трубочками*



# Приготовление вафельных трубочек из песочного теста с начинкой.

Норма продуктов для теста:

250 г. сливочного маргарина;

6 шт. яиц;

200 г. муки;

250 г. сахара;

2 г. соли;

1 пакетик разрыхлителя.



# Норма продуктов для заварного крема:

3 яйца;

250 г. сахара;

1 ст.ложка с горкой муки;

300 мл. молока;

400 г. сливочного масла.



# Приготовление песочного теста:

Маргарин растопить;

Всыпать в маргарин сахар;

В массу добавить яйца, соль;

Всыпать муку, разрыхлитель;

Всё хорошо перемешать;

Выпекать трубочки в  
электровафельнице.



# Приготовление заварного крема;

1. Яйца взбить с сахаром;
2. Добавить муку, всё перемешать;
3. Молоко вскипятить, остудить;
4. Яичную массу влить в остывшее молоко, тщательно помешивая;
5. В подготовленную массу вбить сливочное масло.





# Давайте повторим:

- Назовите инструменты и приспособления применяемые при изготовлении песочного теста?
- Назовите виды теста. Чем они отличаются?
- Какое тесто называют пресным?
- Назовите виды пресного теста.
- Назовите способы получения бисквитного теста.
- Назовите способы получения слоёного теста.
- В чём особенность получения заварного теста?



# ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА:

- Технология (вариант для девочек), часть 1, 7 класс, изд. «Учитель - АСТ»;
- Технология, «Сельская школа», 7 кл., под редакцией В.Д. Симоненко.
- ЦОР «Библиотека технологии».

