

Пироги, пирожки, пирожные



Разработка урока по теме:
«Изделия из теста»
Учитель Югринова В.В.

Инструменты и приспособления

- Листы и противни
- Миксер и венчик
- Лопаточки и ложки
- Кухонные доски
- Кондитерские скалки
- Шприц с насадками
- Формы для выпечки



Продукты, используемые для приготовления теста:

Основные:

Мука

Вода

Дрожжи

Соль

Дополнительные:

Жиры

Сахар

Яйца

Пряности

Способы разрыхления теста:

Биохимический

(Дрожжи)

Химический

(Пищевая сода)

Механический

(Переслаивание
жиром, взбивание)



Фарши и начинки



Мясные

Овощные

Фруктово-ягодные

Рыбные

Молочные

Мучные изделия

Из пресного теста:

Блины

Вареники

Пельмени

Чебуреки

Хворост

Из дрожжевого:

хлеб, батоны, булки,
пироги, пирожки,
ватрушки, кулебяки,
расстегаи, караваи,
пасхи



Виды бездрожжевого теста



Пресное
(вода, соль, яйца)

Песочное
(масло, сахар, яйца)

Слоеное
(масло, яйца, соль, вода)

Бисквитное
(мука, сахар, яйца)

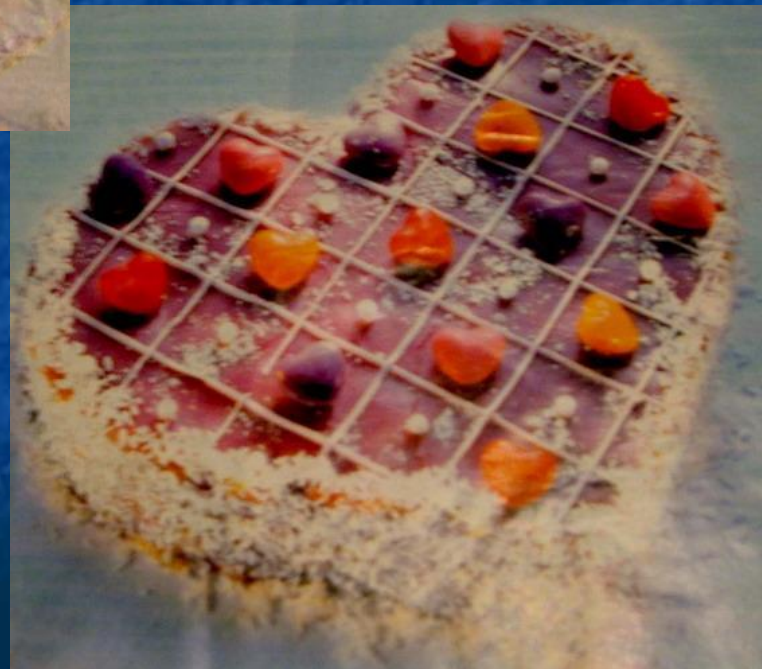
Заварное



Отделка пирожных и тортов.

Кремы:

Заварной,
Сливочный,
Белковый,
Шоколадный,
Ореховый,
Творожный,
Ягодный,
Из сгущенки,
Крошка,
Глазурь,
Помадка.



Словарь терминов.

- **Опара** - жидкое тесто, замешанное из жидкости, дрожжей и муки.
- **Профитроли** - шарики из заварного теста, подаваемые к прозрачному бульону.
- **Волованы** - изделия типа корзиночек из слоенного теста.
- **Кулебяка** - очень старый вид пирога с начинкой.
- **Расстегаи** - пирожки с рыбным фаршем.
- **Тарталетки** - корзиночки из песочного теста в которых подают салат.

Норма продуктов для дрожжевого и бездрожжевого теста

Дрожжевое:

- Мука-500г
- Дрожжи-20г
- Молоко-1ст.
- Жиры- 2ст. Ложки
- Яйца- 2 шт.
- Сахар- 1/2 ст. ложки
- Соль- 1/2 ч. ложки

Бездрожжевое:

- Мука- 500г
- Сметана- 1стакан
- Маргарин- 2ст. Л.
- Яйца- 2 шт.
- Сахар- 1ст. Л.
- Соль-1/2 ч. Л.

Технологическая карта приготовления блинов.

Инвентарь и посуда:

- Сито, миска, ложка,
- Венчик, сковорода.

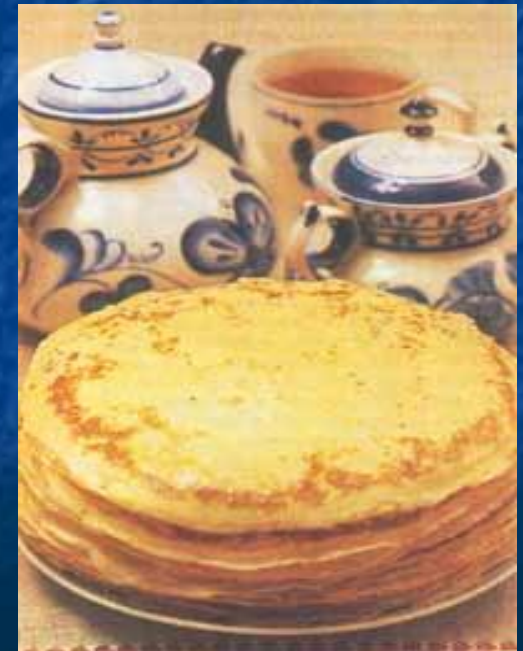
Норма продуктов:

- Мука-100г
- Молоко- 200г
- Яйца- 2шт.
- Сахар- 1ч. Л
- Соль- на кончике ножа
- Масло растит.- 5г



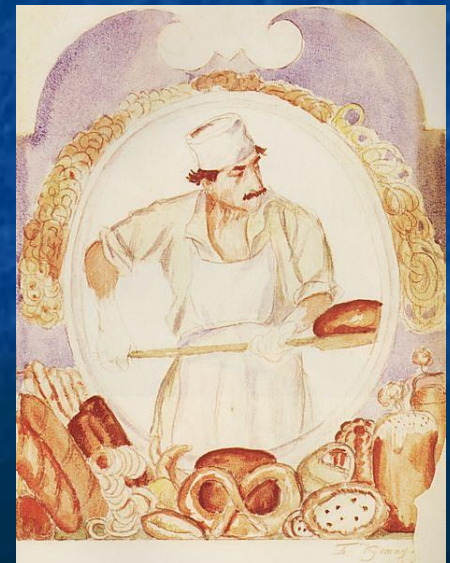
Последовательность приготовления блинов

- соединить яйца, соль и сахар, хорошо перемешать;
- добавить молоко и постепенно ввести муку, миксером взбить.
- выпекать на хорошо разогретой сковороде, смазанной растительным маслом.



Профессии работников хлебобулочного и кондитерского производства

- **Бисквитчик**- ведет технологический процесс изготовления бисквита, пряников, печенья и сдобных изделий.
- **Кондитер**- изготавливает торты, кексы, рулеты.
- **Пекарь**- выпекает хлебо-булочные и кондитерские изделия.
- **Тестовод**- приготавливает тесто по специальной рецептуре.



Шифрограмма

Дорогие друзья!

Разгадайте слова, записанные цифровым кодом,
где каждой цифре соответствует определенная буква.

14.10.4.6.5. - кондитерское выпечное изделие с начинкой.

1.7.9.2. - один из основных продуктов для замеса теста.

11.2.1.12.7.9. - взбитое желе из фруктового пюре.

12.3.10.8. - атрибут Масленицы.

13.2.9.7.11.9.2. - они бывают холодными.

А теперь, разгадайте пословицу,
записанную цифровым кодом.

8.10. 9.4.2.11.8.2. 10.13.12.2. 7.5.3.2.1.10., 2. 9.4.2.11.8.2. 14.10.4.6.5.2.1.10.

Желаю удачи!

Вот что должно было получиться!

Пирог - кондитерское выпечное изделие с начинкой.

Мука - один из основных продуктов для замеса теста.

Самбук - взбитое желе из фруктового пюре.

Блин - атрибут Масленицы.

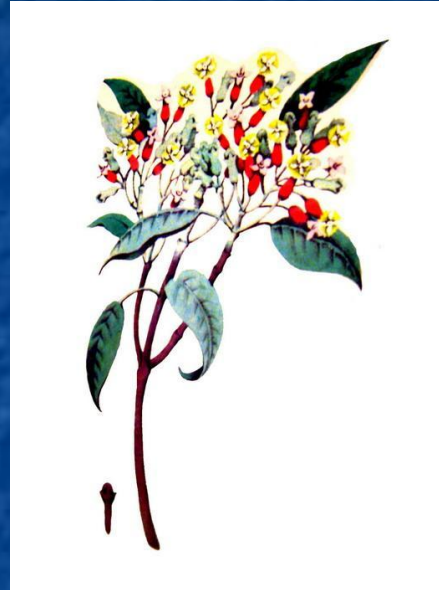
Закуска - они бывают холодными.

Ни **красна** изба **углами**, а **красна** пирогами.



Ароматические добавки к тесту

- Ваниль-плоды лиан в виде стручков
- Корица-кора коричневого дерева
- Цедра-кожура цитрусовых плодов
- Гвоздика-бутоны гвоздичного дерева
- Кардамон-семена травянистого растения



Советуем приготовить

Для теста:

- 1 лимон
- 200г сливочного масла
- 200 г сахарного песка
- 1 пакетик ванильного сахара
- соль
- 3 яйца
- по 50 г муки и крахмала
- 3 чайные ложки разрыхлителя

Для начинки:

- 250 г сливочного масла
- 150 г сахарного песка
- 1 пакетик ванильного сахара
- 3 яйца
- 1 стол. ложка порошка какао
- 2 стол. ложки ягод

Тесто:

- Цедру лимона натереть, отжать сок. Форму смазать жиром.
- Масло взбить с сахаром, ванилином, яйцами, лимонным соком и цедрой.
- Муку и крахмал смешать с разрыхлителем. Тесто положить в форму и выпекать 1 час при 180°.
- Вынуть, остудить и разрезать на три коржа.

Начинка:

- Масло взбить с сахаром, ванилином и яйцами.
- Массу разделить пополам и добавить в одну половину какао и ягоды.

Украшение:

- Веночек украсить фруктами и шоколадом.

А ВОТ ЧТО ДОЛЖНО ПОЛУЧИТЬСЯ



Приятного аппетита!!!

Спасибо за внимание!!!

Похлопайте мне!!!