

Презентация к уроку технологии в бкл «Изделия из теста. Виды теста. Приготовление песочного пирога».

Разработал учитель Ипатова И.В.
ГБОУ средняя школа №625



Пословицы о хлебе

Хлеб – всему голова.

Снег на полях – хлеб в закромах.

Не сиди на печи, налетай на калачи.

Без соли не вкусно, без хлеба не сытно.

Не будет хлеба, не будет обеда.

Много снегу – много хлеба.

Как в мае дождь, так и будет рожь.



Пироги





Расстегай



Ватрушки

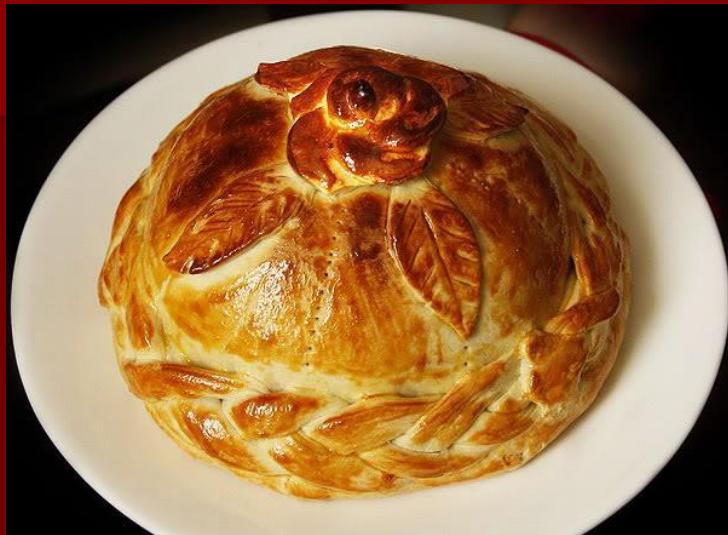


Сайки



Плюшки

Курник



Жаворонки из теста



Пряники



Мука

крупчатка

Высший сорт

Первый сорт

Второй сорт



Как определить доброта качественность муки?

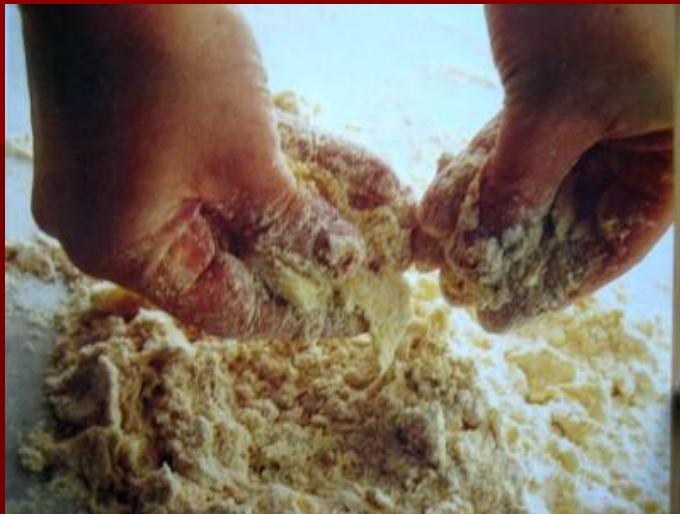
- по вкусу
- по запаху
- по цвету
- по влажности



Виды теста



Песочное тесто



Дрожжевое тесто



Слоеное тесто



www.arborio.ru



KHR

Бисквитное тесто



Белковое тесто



Оформление кондитерских изделий



Рецепт песочного теста

300 гр. (2,5 ст.) муки

200 гр. масла

100 гр. сахарной пудры

1 яйцо

0,5 лимона

Последовательность приготовления

- Маргарин растереть с сахаром.
- Добавить яйца, соду, лимон.
- Всыпать муку и быстро замесить тесто.
- Тесто раскатать по величине противня толщиной 8-10 мм.
- Перенести на противень, проколоть в нескольких местах вилкой, смазать яйцом.
- Выпекать до полуготовности
- Яблоки вымыть, нарезать на дольки, разложить на корж, сверху посыпать сахаром и корицей.
- Печь при температуре 220 градусов 10-15 мин.
- Во время выпечки пирога сервировать чайный стол, напомнить правила сервировки, показать иллюстрации.

Песочный пирог

