Урок технологии 9-й класс

Тема:

Пресное тесто.

Технология приготовления вареников с картошкой и луком.

Учитель : Потоцкая С.А.

План урока

Повторение:

- Виды теста
- Задания
- Игра «Скороговорки»
- Пресное тесто для вареников
- Технология приготовления вареников с картошкой и луком (задания)

Изделия из теста

Виды теста

- Дрожжевое
- Заварное
- Песочное
- Бисквитное
- Творожное
- Слоеное

Практическое задание

- Попробовать изделия из теста и определить, из какого теста оно приготовлено

Задание (на доске)

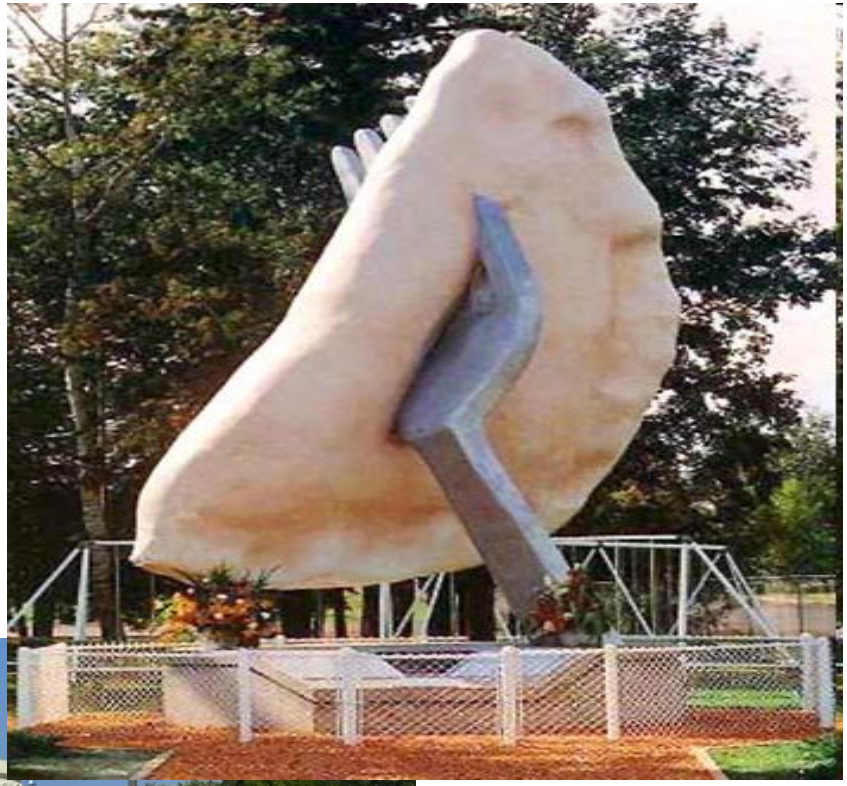
- Выбрать продукты для теста;
- Назвать изделия из него;
- Назвать отличительные особенности приготовления разных видов теста;

Практическое задание

- Чтобы приготовить тесто необходимо знать, как определить доброкачественность муки.
- ***Задание:*** определить качество муки и записать данные в таблицу.
- Цвет(белый или другой)
- Запах(муки или иной)
- Примеси, грязь
- Личинки червя(есть,нет)
- Влажность(комки: есть, нет)
- Вкус(горечь есть, нет?)
- Вывод: мука *пригодна* для выпечки (*не пригодна*) ***подчеркнуть правильный вывод***

Игра Скороговорки

- Съел Валерик вареник, а Валюша ватрушку.
- Съел молодец тридцать три пирога с пирогом, да все с творогом.
- Съел Слава сало, да сала было мало.
- Привёз Пров Егорке во двор дров горку.
- Приключилось приключение Про ключи и про печенье. Прочно прячутся ключи в калачи и кирпичи.



worldfam.ru

Пресное тесто. Технология приготовления.

Технологическая карта. Тесто для вареников с картошкой.

Шаг 1

Разбить свежие куриные яйца, отделив желтки от белков. Пшеничную муку просеять в глубокую миску, добавить соль, вылить желтки и стакан очень холодной воды.

Шаг 2

Тщательно всё перемешать. Замесить крутое тесто. Тесто на желтках меньше липнет к рукам, поэтому замесить его получится быстрее.

Шаг 3

Скатать крутое тесто в форму шара. Положить шар из теста в пищевой полиэтиленовый пакет и оставить на 30 минут при комнатной температуре для того, чтобы тесто стало эластичным.

Шаг 4

Ставшее эластичным тесто вынуть из пакета и вымесить ещё раз. Тесто на желтках для вареников с картошкой готово.

Шаг 5

Начинку из картошки можно приготовить в то время, пока тесто лежало в пакете. Теперь можно приступать к лепке вареников. Вареники можно подать, выложив на них поджаренный лук и полив постным маслом. Можно ещё отдельно подать и сметану в соуснике.

Вареники с картошкой

- Вареники с картошкой под жареным луком и политые постным маслом или сметаной – очень сытное и вкусное блюдо для повседневного стола.

- Пресное тесто на вареники с картошкой, замешанное на желтках, готовится просто, имеет красивый желтоватый оттенок. С ним легко работать, оно не липнет к рукам и к скалке. Да и вареники из него будут ещё вкуснее.

Вареники с картошкой