



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

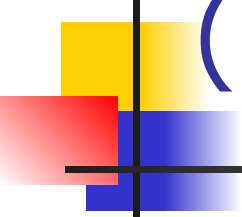
- Дрожжевое
- Заварное
- Песочное
- Бисквитное
- Творожное
- Слоеное



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.



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.

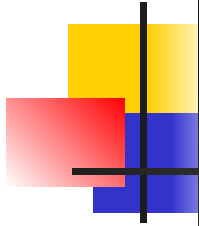
Шаг 5

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

