

Тема урока:

*«Приготовление
блюد из
творога».*

Цели урока:

Научить студентов готовить блюда из творога.

Формировать знания и отработать умения технологически правильно с применением трудовых действий и приёмов, готовить блюда из творога с учётом разных способов тепловой обработки.

Развивать умения рационально организовывать труд и умело использовать инвентарь и оборудование в процессе работы; находить пути совершенствования своего труда; оперативно мыслить и анализировать выполненные работы;

Воспитывать чувство уверенности в себе, культуры труда, интереса и стремления к познанию профессии, потребности использовать в трудовой деятельности всё новое, прогрессивное.

Вареники с творогом.

Приготовление вареников состоит из следующих процессов:

- - приготовление теста;
- - подготовка фарша;
- - формовки вареников;
- - выдерживание полуфабрикатов на холоде;
- - варка.

Ингредиенты:

Мука 2,5
стакана,
Яйцо 3 шт.,
Сахар 2 ст.
ложки,
Творог 250 гр.,
Вода 0,5 стакана
Соль по вкусу.



1. Насыпаем муку на стол горкой, делаем углубление в середине. Добавляем туда 1 ст. ложку сахара, щепотку соли и 1 яйцо, затем вливаем пол стакана воды. Все хорошо перемешиваем и делаем крутое тесто.

Откладываем его на 30 минут, пока делаем начинку.



2. Берем творог и добавляем к нему 2 яйца, 1 ст. ложку сахара и щепотку соли, хорошо перемешиваем. Начинка готова.



3. Как тесто настоялось (30 минут), необходимо посыпать стол мукой и раскатать тесто в тонкий пласт. С помощью стакана вырезать кружки из теста диаметром 6 см. В середину каждого кружка положить начинку и смазать концы теста яйцом. Затем намочить руки и соединить края, что бы вареники не развалились при варке.



**4. Вскипятить
воду и варить
вареники до тех
пор пока они не
всплывут. Подают
вареники со
сметаной или
сливочным
маслом.**



Приятного аппетита!



Ленивые вареники

Кушать вареники любят все, но вот лепить... Существует способ простого приготовления вареников, и называется это рецепт ленивые вареники. Дело в том, что эти вареники не надо лепить и класть начинку во внутрь, необходимо все смешать и сварить, а вкусно будет так же как самые настоящие вареники. Время приготовления занимает 10 минут.

Ингредиенты:

Творог 1 пачка

Сахар 2 ст. ложки,

Яйцо 1 штука,

Мука 8 ст. ложек,

Соль по вкусу.



1. Поставить воду в кастрюле кипятиться, а в это время приготовить вареники. Смешать пачку творога с яйцом, сахаром и солью. Хорошо растереть.



**2. Затем
добавить муку 4
ст. ложки и
перемешать,
вымесить тесто.**



3. Посыпать оставшейся мукой стол и скатать все тесто, примерно в 4 колбаски, диаметром в большой палец. Затем аккуратно порезать эти колбаски, примерно, по одному сантиметру.



**4. Посолить
кипящую воду
и положить
вареники.**



**5. Как только
они всплывут,
значит,
вареники
готовы.
Подают со
сметаной или
сливочным
маслом.**



**6. Такое блюдо
очень
нравится как
взрослым, так
и детям.**



Приятного аппетита!



ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ТВОРОГА:

- **Вкус и запах чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов;**
- **Консистенция нежная, допускается неоднородная;**
- **Цвет творога белый с кремоватым оттенком, равномерный по всей массе.**

Творог можно хранить при температуре до +8 С не более 72 часов.

Вареники с творогом должны иметь:

- форму в виде полукруглых пирожков с хорошо заделанными (защипленными) краями, неслипшихся, недеформированных;
- толщина слоя теста от 2 до 3 мм; масса одного вареника 12 или 25 грамм.
- после варки вареники должны сохранять свою форму, иметь однородную консистенцию — мягкую и нежную;
- не должно быть посторонних привкусов и запахов, вкус в меру сладкий, без кислотности.

Вареники ленивые должны иметь:

- **Форму цилиндриков, ромбиков, квадратиков или кружочков, без деформирования и слипания в комки.**
- **Цвет белый с желтоватым оттенком, запах свойственный творогу и маслу.**
- **Вкус сладкий, консистенция мягкая.**
- **Недопустимые дефекты: Горький привкус, затхлый запах, жидкая консистенция, ярко-выраженная кислотность.**

Подготовка учащихся к активной учебно-игровой деятельности.

Правила игры:

- игра проходит в виде соревнования между командами;
- конкурсные задания оцениваются в баллах;
- команда-победитель определяется по наибольшему количеству баллов.

1. Критерии оценивания:

- правильность и полнота выполнения;
- оригинальность решения;
- выполнение задания за отведенное время.

2. Поощрительные баллы:

дополнительный ответ (3 балла);
ответ раньше времени (2 балла).

3. Штрафные баллы:

подсказка (2 балла);
помощь преподавателя (2 балла);
громкое обсуждение (2 балла).

Представляют членов жюри: приглашенные гости.

Домашнее задание.

- записать рецепт любимого блюда из творога,
- составить кроссворд из названий кисломолочных продуктов, чтобы получить слово «кефир».

*Спасибо за
внимание!*