

*Тема урока:*

*«Приготовление  
блюдов из  
творогога».*

# *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,

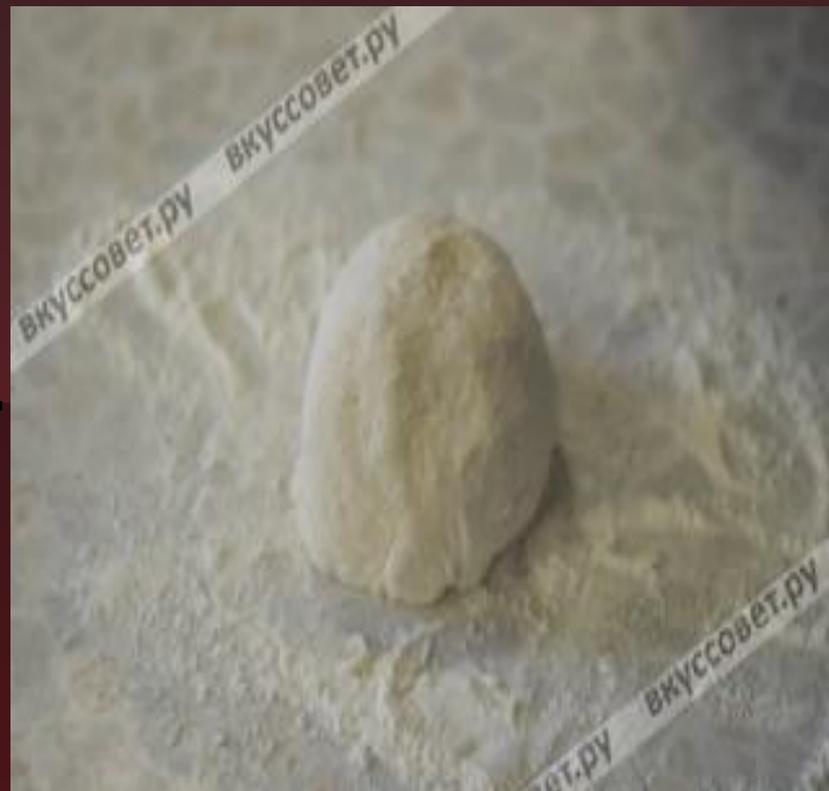
Соль по вкусу.



**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!*