

# *Виды теста и выпечки.*

*Кулинария. 7 класс*





**Продукты для приготовления**  
**выпечки:**

1. Мука.
2. Жир.
3. Яйца.
4. Сахарный песок и сахарная пудра.
5. Соль.
6. Для ароматизации: цедра лимона и апельсина, какао, корица, ванилин.
7. Разрыхлители.
8. Пищевые красители.



# Оборудование, инструменты и приспособления.



Духовые шкафы оснащены большим обзорным окном, позволяющим контролировать процесс готовки через закрытую створку. Могут иметь дисплей, на котором отображается информация о параметрах приготовления, а также таймер и электронные часы.



Электрические бытовые  
приборы для приготовления  
выпечки



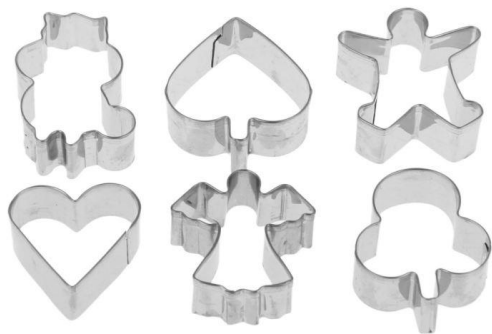


*Формы для выпечки.*





# Инвентарь для выпечки.



# Виды теста

Тесто

Дрожжевое

Бездрожжевое

Опарное

Безопарное

Бисквитное

Слоеное

Заварное

Песочное

Пресное





# Дрожжевое тесто

Готовят двумя способами – безопарным и опарным. Безопарным способом готовят тесто с небольшим количеством сдобы (масла, сахара и яиц). Опарный способ применяют для изготовления сдобных изделий. Из дрожжевого теста выпекают различные изделия: пончики, сухарики, пироги, ватрушки и т.д.





## Бисквитное тесто

*Бисквитное тесто является основой для самых разнообразных тортов, рулетов, пирожных и печенья с кремом, фруктами, вареньем. Бисквит имеет легкую и пышную структуру, удобен для обработки. Основной ингредиент в этом тесте – яйца, которые взбивают с сахаром и мукой.*





## Заварное тесто

*Заварное тесто получило свое название от способа приготовления. При приготовлении заварного теста мука соединяется с кипящей водой и жиром и варится либо запаривается до нескольких часов.*

*Заварное тесто готовится без сахара, имеет пресный вкус и разнообразное применение. Такое тесто приготавливается без каких-либо разрыхлителей.*

*Особенностью заварного теста из пшеничной муки является наличие больших пустот внутри изделий, которые заполняются кремом или другой начинкой.*





## Пряничное тесто

*Специальное тесто готовят для пряничных изделий – пряников и коврижек.*

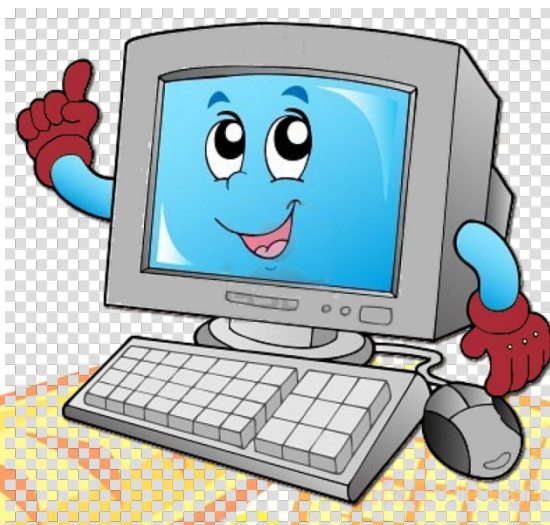
*В зависимости от содержания сахара и мёда бывают трёх видов: медовое, сахарное и медово-сахарное.*





## Домашнее задание

1. Выясните, как на Руси встречали весну, в честь какого праздника пекли «жаворонков» из дрожжевого теста.
2. Откуда происходит название «пряник»? Как появился выпуклый рисунок на пряниках?





A decorative border surrounds the central text, featuring stylized illustrations of various breads (loaves, rolls, and a braided loaf), wheat stalks, and circular patterns with dots and swirls, all in shades of yellow and orange.

*Спасибо за внимание!*