

# Технология приготовления ПИЦЦЫ

## Теория

История появления пиццы. Разновидности и особенности приготовления.

## Практика

Приготовление «Пиццы».

Рецептура, расчет продуктов, организация рабочего места, подготовка продуктов, правила выпечки, оформление, качественная оценка.

# Задание для дистанционного урока:

- Изучите материал по данной презентации и по видеоролику
- Приготовьте рыбу жаренную, под присмотром взрослых (на усмотрение)
- Поделитесь в группе, на стене, своими успехами в виде фотоотчета, либо отправьте фото мне в личку или на почту [gulifia70@mail.ru](mailto:gulifia70@mail.ru)
- Если нет возможности приготовить, то необходимо заполнить таблицу и отправить мне в личку в контакте или на мою почту – [gulifia70@mail.ru](mailto:gulifia70@mail.ru) (в виде файла или фото рукописной версии), нарисовать готовое блюдо (можно в виде схемы в одном цвете)
- **Если что-то не понятно пишите, звоните – отвечу на все вопросы**
- **Желаю удачи и жду от вас шедевры!!!**

# Таблица для теоретического формата

№ п/п	Название операции	Инструкция по выполнению	Оборудование	Кухонная посуда, инвентарь
1	Подготовка рабочего места и сырья	Расположить на рабочей поверхности посуду инвентарь и подготовленные продукты	Рабочий стол Весы	Доска разделочная РС Ножи поварской тройки Сито для муки Венчик Миски Лоток для готовых полуфабрикатов
2	кратковременное хранение полуфабрикатов	Закрыть лоток пищевой пленкой, разместить в холодильной камере	Холодильник	Лоток Пленка пищевая
3	<b>а дальше сами)))</b>			

# Пицца

Наименование	Количество, грамм
Тесто дрожжевое слоеное	200-300
Для начинки:	
Сыр твёрдый	100
Колбаса	100
Помидор (крупный)	1 шт
Кетчуп	2 столовые ложки
Перец красный сладкий	60
Масло сливочное	25

***Пицца – открытый пирог в виде лепешки, покрытой начинками, в первую очередь, расплавленным сыром. Одно из популярнейших блюд в мире, итальянское национальное блюдо.***



**На присыпанном мукой листе пергамента для выпечки раскатайте тесто в тонкий круг диаметром примерно 25 см.**



**Смажьте основу для пиццы кетчупом или любым другим соусом для пиццы.**



**Колбасу очистите от оболочки, нарежьте тоненькими кружочками или ломтиками. Выложите**



Сладкий красный перец нарежьте маленькими кубиками и разложите на ломтики колбасы и между ними.



Затем в хаотичном порядке разложите на пицце кусочки сливочного масла.



Помидор нарежьте тоненькими ломиками, вырезав при этом плодоножку. Разложите ломтики помидора на пиццу.



Твёрдый сыр натрите на крупной тёрке, посыпьте им начинку пиццы.



Выпекайте домашнюю пиццу в предварительно разогретой до 200 градусов духовке около 15 минут (режим “Пицца” или нагрев снизу+вентиляционный нагрев).



Готовую пиццу на дрожжевом тесте по желанию посыпьте нарезанным зеленым луком или другой зеленью.





# Рабочее место





# Технология приготовления блинчиков

## Теория

Рецептура. Подготовка продуктов. Технология приготовления блинчиков. Варианты оформления.

## Практика

Приготовление «Блинчиков со сметаной». Рецепттура, расчет продуктов, организация рабочего места, подготовка продуктов, приготовление блинного теста, правила выпечки, оформление, качественная оценка.



## О РУССКИХ БЛИНАХ

Блины были привнесены в русскую кухню завоевателями-варягами (викингами) в IX веке. С тех пор это одно из самых популярных изделий русской народной кулинарии. Насчитывается до сотни их разновидностей: сдобные, постные, красные, крестьянские, царские, боярские.

В старину пекли блины, почти всегда, из дрожжевого теста. Поражает разнообразие муки: и пшеничная, и гречишная, и ячменная, и просяная и даже гороховая. Однако, настоящие русские блины - это гречишные, потому что именно эта мука придаёт блинам пухлость и рыхлость, приятный вкус и некоторую кисловатость.

# Интересные факты о блинах



- Самый старый рецепт блинов на английском языке датируется XV веком.
- Мировой рекорд на самый большой блин поставили в Рочдейле в 1994 году. Блин был 15 метров в диаметре, весил три тонны и два миллиона калорий.
- Самый большой в мире блинный завтрак проводится ежегодно в Спрингфилде, Массачусетс, США. Сотни добровольцев принимают участие в мероприятии, и с 1999 года за это время подали более 71,233 порций более 40,000 людей. Если все эти блины составить в стопку, она будет выше 3.5 км.
- Ральф Лау из Лейпцига поставил мировой рекорд по подбрасыванию блинов в воздух - за две минуты он подбросил его 416 раз. А Майк Куцакре бежал марафон, постоянно подбрасывая блин, в течение 3 часов, 2 минут и 27 секунд.

# Польза блинов

Итак, в чем польза блинов? Всё просто, польза в продуктах, из которых их готовят, не маловажную роль играет и то, каким образом готовят блины. Главные компоненты блинного теста — мука, яйца и жидкость (молоко, вода и т.д.). Для начала, чтобы польза блинов не подвергалась сомнению, необходимо сократить концентрацию насыщенных жиров, то есть, для приготовления блинов следует разбавлять жирное молоко водой 1:1. Можно использовать обезжиренное или крайне маложирное молоко.

Яйца, которые являются обязательной составной частью блинов, насыщены множеством витаминов и протеинов, а также в их состав входят ненасыщенные жиры, влияние которых непременно окажет благоприятное воздействие на наш организм.

Мука, без которой невозможно приготовление блинного теста, пшеничная или ржаная (а лучше смесь), обеспечит организм клетчаткой. В тесто для блинов можно добавить немножко овсяных хлопьев, благодаря которым увеличится количество клетчатки, а соответственно, и польза блинов.

Во время взбивания теста, обязательно добавьте в него одну столовую ложку растительного масла. Во-первых, растительное масло содержит основные жирные кислоты, которые помогают нашему организму переваривать все жиры поступающие в организм вместе с пищей, а также укрепляют сосуды, делая их более эластичными, способствуют повышению иммунитета. Во-вторых, присутствие масла в тесте не позволит блинам пригореть.

# Рецептура

Наименование	Количество, г
Яйца куриные	2 шт
Сахар	2-3 столовые ложки
Соль	2
Молоко	700
Мука	300
Масло растительное	50
Сметана	Для подачи

# Приготовление теста

- В глубокую миску разбить яйца, добавить сахар и соль, тщательно взбить при помощи венчика или миксера.
- Затем добавить небольшое количество молока, примерно  $1/3$ . Добавить просеянную муку. Хорошо взбить смесь, чтобы не было комочков. Развести смесь оставшимся молоком.
- Затем добавить растительное масло. Хорошо перемешать.
- Тесто для молочных блинов готово к выпечке.



# Приготовление:

- Разогреть сковороду, первый раз смазать небольшим количеством растительного масла.
- Налить теста немного меньше, чем  $2/3$  половника, или меньше, зависит от размера сковороды. При помощи прокручивания сковороды распределить блин тонким слоем по сковороде. Печь до золотистого цвета на среднем огне, приблизительно 1-2 минуты.
- Затем перевернуть блин и жарить 30-40 секунд. Так пожарить все блины.

# Технологическая схема блинчиков



# Сковорода - блинная



# Красивая подача блинчиков













# Требования к качеству блинов

Блины должны иметь круглую форму, толщину не более 0,2 см, диаметр около 15 см. Толщина блинчиков — 0,1 — 0,15 см. Поверхность с равномерной окраской, без подгорелостей.



# Дегустация



**Желаю удачи))))**

**Будьте здоровы))))**