

## Тема урока:

# «Изделия из теста с фаршем»



## Эпиграф к уроку:

**«Ароматные и приятные на вкус, пышной структуры, с красивым внешним видом и сочной начинкой пирожки, расстегаи, ватрушки – это сотворение чуда руками искусных кондитеров, волшебный праздник в миниатюре»**



# Подберите сырье для приготовления фаршей



№	Сырье	Фарш мясной с луком	Фарш картофельный с луком	Фарш из свежей капусты	Фарш рисовый с яйцом	Фарш из зеленого лука с яйцом
1	Говядина	*				
2	Маргарин	*		*	*	*
3	Масло растительное		*			
4	Яйца			*	*	*
5	Зелень петрушки	*		*	*	*
6	Соль	*	*	*	*	*
7	Капуста свежая			*		
8	Перец черный	*		*		
9	Картофель		*			
10	Лук зеленый					*
11	Лук репчатый	*	*			
12	Рисовая крупа				*	
13	Мука	*				

## Расположить последовательность приготовления «Фарша из мака»

№	Технологические операции	Технология приготовления
1	Добавляют изюм, измельченные орехи	
2	Перемешивают с сырым яйцом	
3	Добавляют пасерованную муку	
4	Мак откидывают на сито	
5	Мак кипятят	
6	Мак заливают кипятком	
7	Высушенный мак пропускают через мясорубку с сахаром 2-3 раза	



## Расположить последовательность приготовления «Фарша из мака»

№	Технологические операции	Технология приготовления
1	Добавляют изюм, измельченные орехи	Мак заливают кипятком
2	Перемешивают с сырым яйцом	Мак кипятят
3	Добавляют пасерованную муку	Мак откидывают на сито
4	Мак откидывают на сито	Высушенный мак пропускают через мясорубку с сахаром 2-3 раза
5	Мак кипятят	Перемешивают с сырым яйцом
6	Мак заливают кипятком	Добавляют изюм, измельченные орехи
7	Высушенный мак пропускают через мясорубку с сахаром 2-3 раза	<u><i>Добавляют пасерованную муку</i></u>

## Карта соответствия «Узнай полуфабрикат»

Фарши	Технологическая операция				
	Фрагмент № 1	Фрагмент № 2	Фрагмент № 3	Фрагмент № 4	Фрагмент № 5
Фарш яблочный					
Фарш мясной с луком					
Фарш творожный					
Фарш грибной					
Фарш из свежей капусты					

## Фрагмент №1





## Фрагмент №2



### Фрагмент №3



## Фрагмент №4





## Фрагмент №5



Фарши	Технологическая операция				
	Фрагмент № 1	Фрагмент № 2	Фрагмент № 3	Фрагмент № 4	Фрагмент № 5
Фарш яблочный					Ломтики яблок пересыпают сахаром и варят до размягчения
Фарш мясной с луком				Мясо перед обжариванием измельчают на мясорубке	
Фарш творожный	Творог протирают через сито				
Фарш грибной		Грибы обжаривают			
Фарш из свежей капусты			Капусту шинкуют вручную		



# Задача

Кондитер Иванов получил заказ на приготовление 150 расстегаев. Для начала он замесил дрожжевое безопарное тесто, приготовил фарш творожный. Выбродившее тесто развесил на куски массой 42 г., раскатал в лепешку, центр уложил фарш, защипал края, придав треугольную форму, положил на противень на расстоянии 5 мм. друг от друга и поставил в жарочный шкаф, где выпекал при температуре  $180^{\circ}\text{C}$  30 мин.

В процессе выпечки изделия слиплись друг с другом, получились жесткими, не пористые, с плохим подъемом, разной формы и размера. На поверхности образовались трещины, шов разошелся и фарш вытек на противень. Заказчик отказался покупать изделия, сказав, что это не расстегаи. Все ли правильно сделал кондитер? Соответствуют ли расстегаи требованию к качеству? Найти 7 ошибок, которые совершил кондитер при приготовлении.

# Рефлексивный тест

- Я узнал (а) много нового.
- Мне это пригодится в жизни.
- На уроке было над чем подумать.
- На все возникшие у меня в ходе урока вопросы, я получил (а) ответы
- На уроке я поработал(а) добросовестно и цели урока достиг(ла)