

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°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)