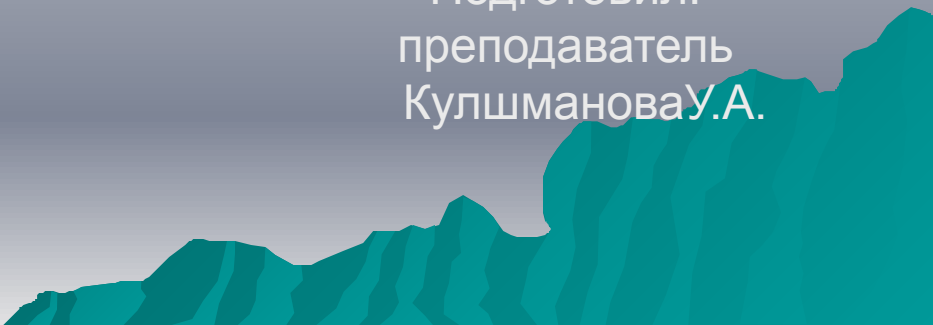


Урок – зачёт – «игра»  
Тема: «Кондитерское сырье  
и подготовка его к  
использованию»

Подготовил:  
преподаватель  
Кулшманова У.А.

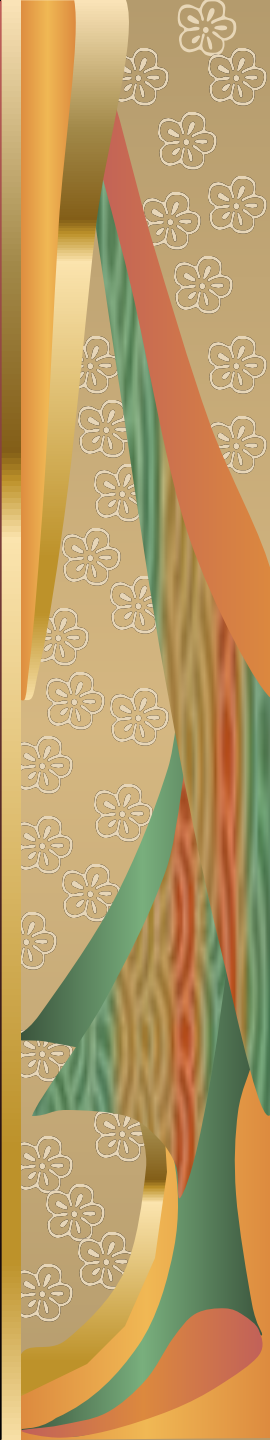
A stylized teal silhouette of a mountain range is located in the bottom right corner of the slide.

# Патока карамельная



# Ответ

- Это бесцветная или светло-желтая тягучая густая жидкость, полученная путем осахаривания крахмала в присутствии кислот. Используют при изготовлении помады и добавляют в сахарные сиропы, что предохраняет их от засахаривания. Задерживает процесс очерствения готовых изделий. Хранят в деревянных или металлических бочках при температуре 8-12 С. Перед использованием нагревают до 40-50 С и процеживают.



---

# Мука



# Ответ

---

- Порошкообразный продукт который получают путем размола зерна пшеницы. Сорта – высший, первый, второй.
- Высший сорт – цвет слабый кремовый, вкус сладковатый. Приготавливают пирожные торты вафли, печенья и изделия из дрожжевого теста.
- Первый сорт – слегка желтоватый оттенок, мягкая. Готовят пряники печенья и изделия из дрожжевого теста.
- Второй сорт – заметно желтоватый или сероватый оттенок.
- Влажность 14,5%. Клейковина от 28-40%. Газообразующая способность измеряется количеством углекислого газа, который образуется за определенное время при замешивании муки с дрожжами и водой при 30 С, зависит от содержания в ней сахаров.
- Перед использованием просеивают от посторонних примесей и насыщая воздухом.
- Хранят на деревянных стеллажах в проветриваемом, сухом помещении, при температуре не более 20 С.

# Крахмал



# Ответ

- В муке содержится до 70%. При замешивании теста крахмал набухает, а во время выпечки клейстеризуется. Придает тесту (песочному, бисквитному) рассыпчатость. Цвет белый с кристаллическим блеском, при перетирании хрустит. В холодной воде не растворяется, при 65-70 С образует клейстер. Разновидности – картофельный и кукурузный. Хранят так же как и муку.

[

]

# Сахар





# Ответ

- Белый кристаллический порошок вырабатываемый из сахарного тростника и сахарной свеклы. Содержит 99,7% сахарозы и 0,14% влаги. В воде растворяется полностью, не имеет постороннего привкуса и запаха, на вкус сладкий, на ощупь сухой, гигроскопичен. Мучным кондитерским изделиям придает вкус, повышает калорийность, изменяет структуру теста, ограничивает набухание клейковины, уменьшает упругость теста. Повышенное количество сахара разжижает тесто, изделия получаются стекловидными. Сахар просеивают перед использованием. Сахарная пудра содержит 99,9% сахарозы. Применяется при изготовлении кремов, вафель, печенья.

# Мед



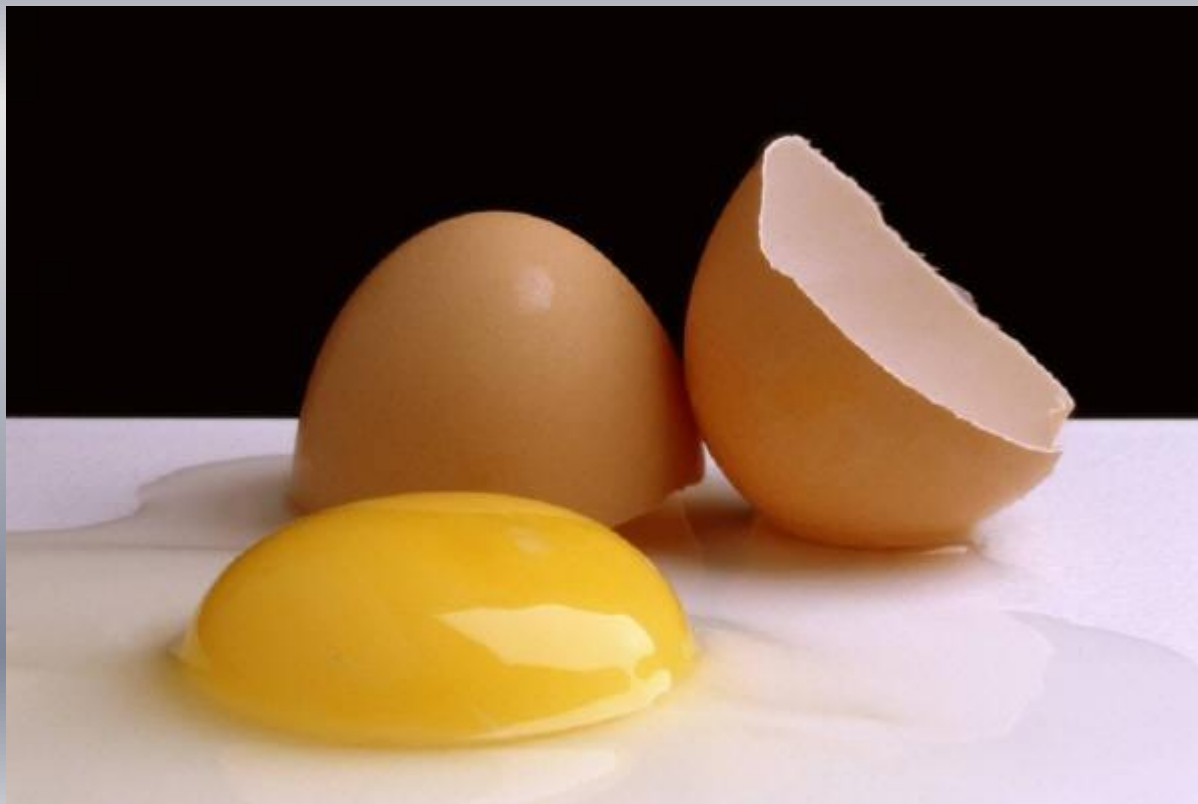
# Ответ

---

- Продукт переработки пчелами цветочного нектара. Лучший для использования – липовый и акациевый. Сладше сахара (глюкозы 36%, фруктозы 37%, сахарозы 2%).
- Перед использованием нагревают до 40-50 С, процеживают. Используют для приготовления пряников.
- Хранят в сухих прохладных помещениях.

# Яйца и яичные продукты.

---



# Ответ

---

- Высококалорийный продукт, содержит белки жиры минеральные вещества.
- Улучшают вкус изделий, придают им пористость. Белок яйца обладает связующими свойствами. Его применяют при производстве кремов зефира, воздушного теста.
- Желток используется при изготовлении вафель и печенья, улучшает структуру теста, придает нежный вкус изделиям.
- Первая и вторая категории и диетические.
- Перед использованием дезинфицируют 2% раствором хлорной извести в течении 5 минут, промывают в 2% растворе соды и споласкивают в течении 5 минут в проточной воде.
- Свежие яйца в 10% солевом растворе опустятся на дно, испорченные будут плавать. Хранят диетические 7 дней, столовые 25 суток.
- Меланж - смесь белков и желтков, яичный порошок.

---

# Молоко и молочные продукты



# Ответ

---

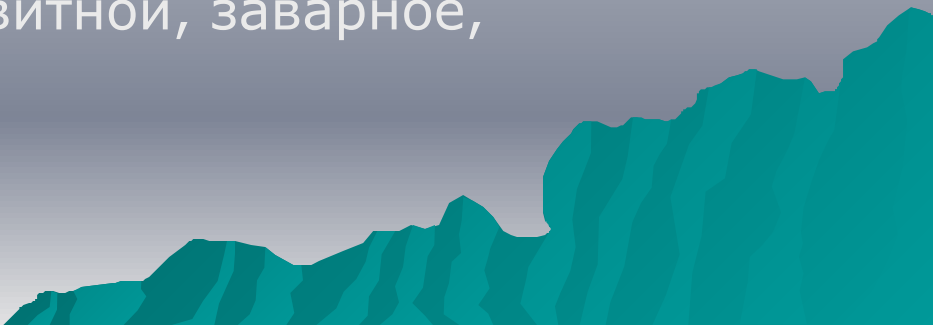
- Состоит из воды и сухих веществ, в состав которого входят молочный жир, белки, молочный сахар. Жидкость белого цвета.
- Перед использованием процеживают.
- Улучшает вкус изделий и повышает их пищевую ценность.
- Используют для приготовления дрожжевого теста и кремов.
- Молоко сухое, молоко сгущенное с сахаром, молочные продукты (сливки, сметана, творог).
- Хранят при температуре 4-8 С не более 36 часов.

# Разрыхлители





# Ответ

- ◆ Биологические - дрожжи (микроорганизмы состоящие из отдельных неподвижных клеток, которые в благоприятных условиях очень размножаются). Сбраживают сахара превращая их в спирт и углекислый газ, внутри теста образуя поры.
  - ◆ Перед употреблением дрожжи растворяют в воде температурой 30-35 градусов, процеживают.
  - ◆ Химические – сода питьевая белый кристаллический порошок с солоноватым слабощелочным вкусом. Кладут строго по норме, перед замесом просеивают, растворяют в холодной воде и процеживают.
  - ◆ Аммоний углекислый – кристаллический порошок, перед использованием растворяют в воде.
  - ◆ Механический – заключается во взбивании теста, тесто насыщается воздухом (бисквитной, заварное, воздушное).
- 

# Жиры



# Ответ

---

- Высококачественный продукт.
- Придают изделиям вкус сдобы и рассыпчатость, а в некоторых видах изделий являются разрыхлителем.
- Растительные – подсолнечное, кукурузное, оливковое, кунжутное, пальмовое, хлопковое, соевое.
- Животные – масло сливочное, топленные жиры (говяжий, свиной, бараний).
- Комбинированные – маргарин, кулинарные жиры.
- Перед использованием твердые жиры растапливают или размягчают.
- Хранят – животные жиры при температуре 2-4 С в темном помещении в тщательно закрытой посуде. Растительные – в герметично закрытой посуде при комнатной температуре.



# Овощи, фрукты, мясные и рыбные продукты, грибы



# Ответ

- Готовят фарши, пюре, мармелады, джемы, повидла. Глазируют фрукты для украшения пирогов пирожных и тортов. Фрукты и экзотические плоды также используют для оформления пирожных и тортов, для приготовления компотов, муссов, самбуков, киселей, желе.
- Мясо и мясные продукты, рыбу используют для приготовления фаршей.
- Капуста белокочанная, лук репчатый, ревень овощной, петрушка, грибы.
- Абрикосы, виноград, вишня, апельсины, груши, яблоки, киви, манго, земляника, клюква, крыжовник, смородина.

■ Урок –зачет очень интересен для учащихся. Подготовлен в необычном своеобразном стиле. По такому зачету учащиеся могут самостоятельно определить пробелы и недочеты своих ответов. Сначала читают вопрос, отвечают на него, а затем сверяют свои ответы с правильными.  
КОТЕЛЬНИКОВА Н.Б.

■ Мне понравился данный урок – зачет, он выполняется как – бы в игровой форме. По нему учащиеся сами могут самостоятельно оценить результаты своего ответа. Развивается у школьников теоретическое, творческое мышления, а также формируется операционное мышление, направленное на выбор оптимальных решений, развитие навыков.

РОДИОНОВА Т.Г.

■ Когда урок проводится в такой форме, материал быстрее и лучше осваивается учащимися, так как у некоторых лучше воспринимается зрительная память. Уроки, проводимые в игровой форме, быстрее осваиваются учащимися, потому что проходят в непринужденной обстановке.  
ГОФМАН Т.П.

■ Мультимедийные уроки более интересны для учащихся на современном этапе, и материал таких уроков лучше осваивается и запоминается надолго, чем другие формы проведения уроков. Учащиеся сами могут принимать участие в составлении презентации таких занятий и с удовольствием помогают преподавателям. КАСАИНОВА Ж.Е.

■ На таких уроках достигаются следующие задачи урока:

■ *Воспитательная* — развитие познавательного интереса, воспитание информационной культуры.

■ *Учебная* - закрепить основные навыки работы с современными прикладными программами.

■ *Развивающая* — развитие логического мышления, расширение кругозора.

■ ЗАТОНСКАЯ Л.И.