

Тесто для пельменей, вареников и домашней лапши



- Как вы думаете, о чем мы сегодня будем говорить?
- Что узнаем?

- 1. Что такое тесто, из чего и как его делают?**
- 2. Из каких растений получают муку?**
- 3. Какие виды муки вы знаете?**



Мука́ — продукт питания, получаемый в результате перемалывания зёрен различных культур.



- Мука
изготавливается
из таких сортов
хлебных
зерновых
культур как
пшеница, полба,
рожь, гречка,
овёс, ячмень,
просо, кукуруза,
рис

Овсяная и ржаная мука



Овес - один из самых полезных для здоровья злаков!

Ржаная мука - в ней в 2 раза больше магния и калия, чем в пшеничной муке, а также на 30 % больше железа.



Рисовая и гречневая мука

Она легко переваривается и по содержанию белка и крахмала занимает лидирующее положение среди других видов злаковой муки.



**употребление гречневой
муки способствует
очищению организма,
ВЫВОДИТ ТОКСИЧНЫЕ
вещества**



Кукурузная и пшеничная мука

Отличительной особенностью этого вида муки является большое содержание клетчатки, способствующей снижению холестерина и выведению из организма жировых отложений.



Главной особенностью пшеничной муки, является содержание отмываемой клейковины. Чем больше в муке клейковины, тем пышнее и лучше получается хлеб.



На калиновом мосточке лежали овечки,
огонь увидали и в воду пали. (Русская
загадка)

Как определить доброкачественность муки?

Органолептическим способом (по запаху, цвету, вкусу).

Сухая, без постороннего привкуса и запаха.

В состав этого продукта входят белки, которые, набухая в воде, образуют клейковину.



- Что можно приготовить из муки?
- Каким образом приготовить?



**Сегодня на уроке мы должны
узнать рецепт теста для
пельменей, вареников и
домашней лапши – это**

пресное тесто.⁸

Пресное тесто

- Пресное тесто - тесто, приготовленное из муки, воды.
- Его роль - подчеркнуть вкусовые качества того продукта, которому оно как бы подчиняется. (начинкам, соусам)

Набор для приготовления теста

Как называются эти предметы???



Приготовление теста.

Муку просеять через мелкое сито на стол.

Пересыпать в миску.



В миску разбить 2 яйца, добавить щепотку соли, всё тщательно перемешать. Постепенно подмешивать в муку, примерно 3 - 3,5 стакана воды 30-35 °С .



Замешивать тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию.

Пресное тесто должно быть замешено

довольно крутым, не липнущим к рукам, но сильно забивать его мукой не нужно.



**Готовое тесто поставить на 20 минут
«отдохнуть», накрыв полотенцем.**



Тесто разделить на небольшие кусочки,
раскатать в тонкий пласт и нарезать.
Получится домашняя лапша для
приготовления супов и вторых блюд.



**Какие ещё блюда
можно приготовить
из такого теста?**

Блюда из пресного теста

Вареники украинские



Китайская лапша



Русские блины



узбекские манты

Блюда из пресного теста

Грузинские хинкали



Японская темпура



Чешские кнедлики



Итальянские равиоли

Какое основное отличие этих блюд?

Начинки



Домашнее задание:

Найти рецепты начинок пельменей и вареников
или других национальных блюд похожих на
пельмени.

Закрепление нового материала

- Что такое тесто?
- Какие инструменты нужны для приготовления теста?
- Какие ингредиенты необходимы для приготовления пресного теста?
- Какое тесто называется пресным?
- Назовите этапы приготовления пресного теста.
- Какие блюда можно приготовить из пресного теста?

Приятного аппетита !

