

«Сравнение хлеба, выпеченного в духовке и в хлебопечке»

ВЫПОЛНИЛА: КОЛТУНОВА ВИКТОРИЯ, 10 ЛЕТ
4 КЛАСС, МКОУ «УСТЬЕВСКАЯ СОШ»
ХОХОЛЬСКИЙ РАЙОН
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ

РУКОВОДИТЕЛЬ: ПОНОМАРЕВА ЕЛЕНА

ВИКТОРОВНА,

УЧИТЕЛЬ НАЧАЛЬНЫХ КЛАССОВ

Цель: сравнить хлеб, выпеченный в духовке и в хлебопечке

Задачи:

- собрать информацию;
- проследить технологию приготовления хлеба в духовке и в хлебопечке;
- изготовить хлеб в домашних условиях;
- сделать вывод о проделанной работе.

Актуальность выбранной темы - хлеб основной продукт питания и всегда присутствует в пище. За всю жизнь человек съедает в общей сложности 15 тонн хлеба с другими продуктами питания, то есть хлеб необходим, как добавка к пище. Хлеб никогда не приедается и содержит почти все необходимые компоненты: белки, углеводы, немного жиров, витамины и минеральные вещества

Рецепт хлеба в хлебопечке

1,5 мерных стакана воды

500 г муки

1 ч.л. соли

пол пачки дрожжей

на кончике ножа – лимонной кислоты



Рецепт хлеба в духовке

1 стакан теплой воды,
пол чайной ложки сахара,
щепотка соли,
около 2 стаканов муки,
1 пачка дрожжей



Почему хлеб черствеет?





Кухня-база для
эксперимента.

Рецепт хлеба в хлебопечке

1,5 мерных стакана воды

500 г муки

1 ч.л. соли

пол пачки дрожжей

на кончике ножа –лимонной кислоты

Рецепт хлеба в духовке

1 стакан теплой воды,

пол чайной ложки сахара,

щепотка соли,

около 2 стаканов муки,

1 пачка дрожжей

Вывод:

Где хлеб получается лучше и чему отдать предпочтение?

Каждый вариант имеет свои достоинства и недостатки, что требует особого внимания.

Хлебопечка хороша тем, что работает полностью сама. Просто загружаете в нее необходимые ингредиенты, ждете немного времени и достаете готовый продукт – горячий хлеб.

В духовке все на виду: Вы сами замешиваете тесто, следите за температурой и влажностью, что открывает более широкие кулинарные возможности.

Если Вы любите корочку, то в духовке Вы точно сможете добиться подобного результата.

В хлебопечке вряд ли Вам удастся получить точный результат. Однако из хлебопечки и с духовки хлеб получается очень хорошим и вкусным, поэтому выбор сделать действительно сложно.

Скорее выбирать нужно, не исходя из достоинств или недостатков, но исходя из целей. Если у Вас есть время заниматься выпечкой хлеба, и Вы точно знаете рецептуру приготовления данного продукта и

Вам вообще не лень этим заниматься, то, конечно, хлебопечка Вам вообще не нужна.

Но если с кулинарными способностями у Вас проблемы или Вам вообще не нравится пользоваться духовкой, то лучше отдать предпочтение хлебопечке.



Спасибо за внимание!