

# Виды теста и выпечки

Презентацию подготовила:  
Аmineва А.Р. учитель  
технологии  
МБОУ СОШ с. Рысаево



# Цель урока:

формирование знаний о разнообразии видов теста и технологии приготовления выпечки изделий из теста.



# Задачи урока:

**Образовательные** – объяснить учащимся значения изделий из теста в питании человека, ознакомить с видами теста и технологией приготовления, ознакомить с продуктами, инструментами, приборами для приготовления выпечки; обучить на практике приготовление теста и изделий из него, научить оценивать качество выпечки.

**Воспитательные** – воспитывать эстетический вкус, внимательность, мотивы труда работу в группе; содействовать развитию познавательного интереса учащихся к предмету; прививать аккуратности и дисциплинированности.

# Задачи урока:

**Здоровьесберегающие** – приучать учащихся к строгому соблюдению правил безопасности и санитарно-гигиенических требований;  
физкультминутка.

**Развивающие** - развивать умения учащихся работать с технологическими картами; развивать координацию движения рук; развивать умения определять продукты по цвету, запаху.



Тесто — основной полуфабрикат в хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах, а также при приготовлении мучных изделий в домашних условиях, смесь, образуемая при замешивании муки, воды, дрожжей, соли, сахара, масла и других ингредиентов. Тесто содержит белки, углеводы, жиры, кислоты, соли и другие вещества. Тесто  
Энергетическая ценность: 225 ккал. на 100 гр.

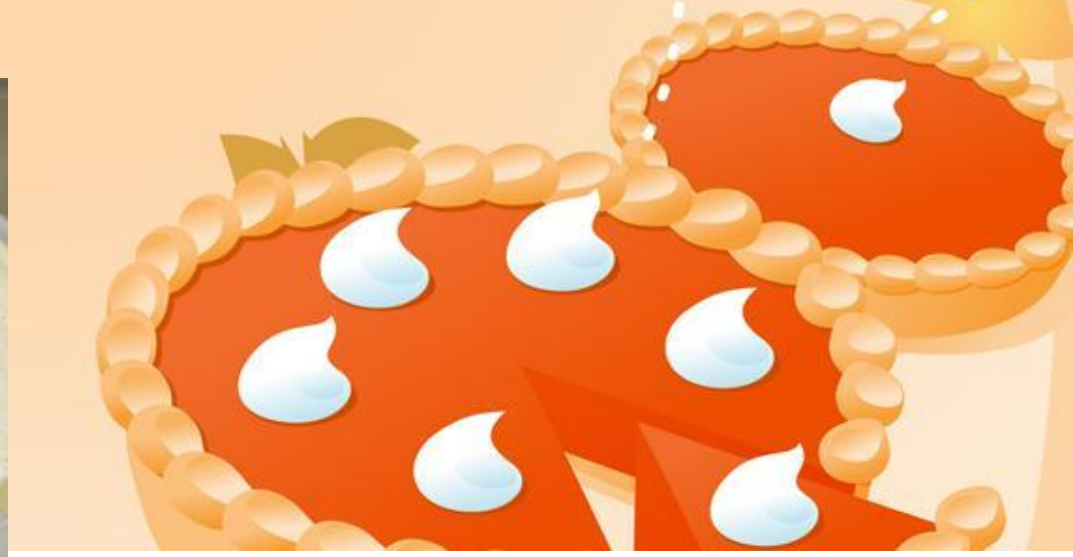






# Дрожжевое тесто

Дрожжевое тесто — полуфабрикат; готовится из муки, воды и дрожжей. В зависимости от конечного продукта добавляют сдобу (соль, сахар, молоко, жир и проч.) и начинку (орехи, семечки, зёрна, фрукты и проч.). Продукты из дрожжевого теста пекут в печи, жарят в жиру и варят над паром или в горячей воде. При этом дрожжевое тесто сильно увеличивается в объёме.





Дрожжевое тесто используется для приготовления пирожков, пирогов, кулебяк, ватрушек, булочек. Готовят его двумя способами — безопарным и опарным. Безопарным способом готовят тесто с малым количеством сдобы (масла, сахара, яиц). Опарный способ применяют при изготовлении более сдобных изделий.



# Слоёное тесто

Слоёное тесто используют для изготовления булочек, тортов и самсы. Его изобретение приписывают французскому художнику Клоду Лоррену . Слоёное тесто может быть как бездрожжевым, так и дрожжевым. Основной его компонент, наряду с мукой – сливочное масло или маргарин. Слоёное тесто делается путём неоднократного раскатывания и складывания, в результате чего образуются чередующиеся слои из теста и жира. Для того, чтобы жир застывал и тесто расслаивалось, его охлаждают после раскатки каждого слоя, так что процесс приготовления занимает достаточно много времени – тем дольше, чем больше количество слоёв в тесте.



# Сдобное тесто

Сдобное тесто – тесто с добавлением большого количества сдобы: дополнительных ингредиентов, которые делают тесто более вкусным и питательным. Состав сдобы может отличаться в зависимости от того, для какого вида выпечки она предназначена. Виды сдобы – молоко, масло и другие молочные продукты, жиры, яйца, меланж (яичная смесь), яичный порошок, пряности, семечки, сухофрукты, мёд, патока, сахар и т.п. Все эти добавки влияют на вид, вкус и консистенцию теста.



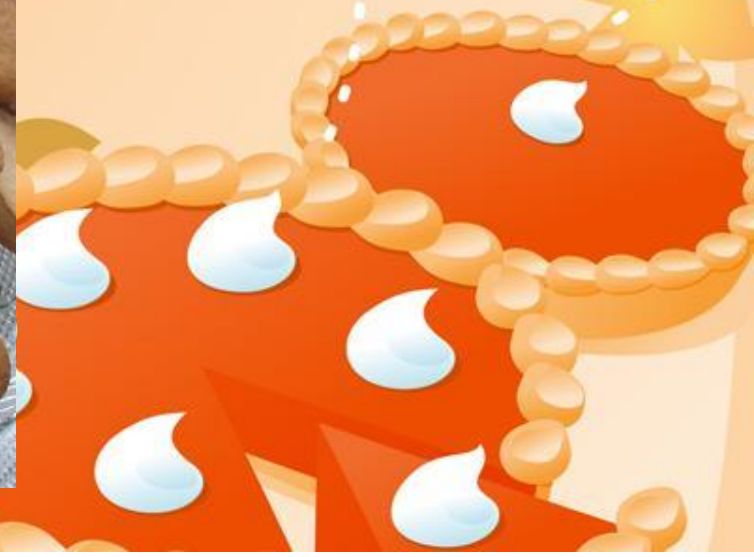
# Пресное тесто

Из известных на сегодняшний день сортов теста пресное является наиболее древним. Самый простой его вариант, состоящий из муки и воды, появился в Древнем Египте более 3 тыс. лет до н.э. и получил широкое распространение. Из пресного теста готовили различные изделия (например, лепёшки, лаваш в восточных странах, каравай в России и др.). В дальнейшем, однако, пресное тесто начало постепенно вытесняться дрожжевым.



# Песочное тесто

плотное тесто, которое обычно замешивают из муки, сахара, масла или маргарина без использования разрыхлителя.



# Блинное тесто

Блинное тесто – тесто для выпечки блинов. Оно может сильно различаться по составу в зависимости от вида блинов и предпочтений хозяйки, но основа его та же, что у пресного теста – мука и вода. К основным ингредиентам могут добавляться мука, кисломолочные продукты, яйца, сахар, соль, масло, сода, дрожжи. Главное требование - тесто для блинов должно быть очень жидким, чтобы хорошо растекаться по сковороде.



# Бисквитное тесто

Бисквитное тесто – итальянское изобретение, кондитерское тесто для выпечки из сахара, муки и яиц. Основной ингредиент в этом тесте – яйца, которые взбивают с сахаром и мукой. Тесто заливают в смазанную маслом форму и выпекают при 180-200 градусах. Полученный бисквитный корж используют как основу для тортов, пирогов и пирожных.



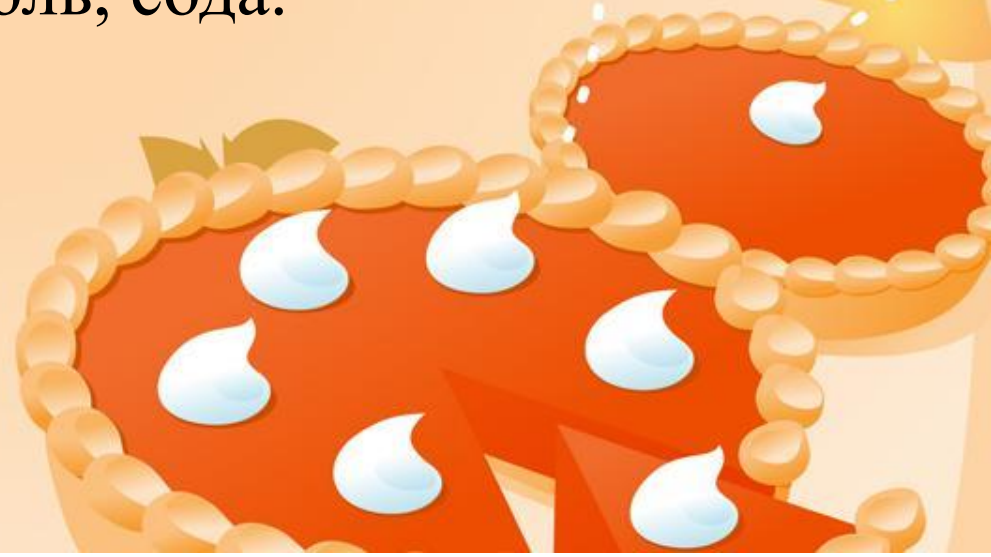
# Состав тест:

Заварное тесто: яйца, масло (маргарин), вода,  
мука, соль.

Бисквитное тесто: яйца, сахар, мука.

Песочное тесто: мука, масло (маргарин), яйца,  
сахар, сода.

Слоёное тесто: мука, масло(маргарин), яйца,  
вода, соль, сода.





# Приготовление слоеного теста



## Продукты:

Мука 500 гр., сливочное масло (мягкое) 50 гр., соль 1 ч. л., вода 375 мл., уксус 2 ст. л., сливочное масло (охлаждённое) 500 гр.

1. Просеять муку. Добавить мягкое сливочное масло.
2. Добавить соль, воду и уксус. Перемешать всё и замесить густое тесто. Придать ему форму шара, завернуть в прозрачную плёнку и охлаждать 30 мин.
3. Тем временем нарезать ломтиками холодное сливочное масло. положить их рядом друг с другом и раскатать в прямоугольник между двумя слоями прозрачной плёнки. Раскатать тесто на поверхности, посыпанной мукой, так же в форме прямоугольника, только в 2 раза большего, чем масляный. Положить на тесто сливочное масло.

# Приятного аппетита!

- разморозить тесто (готовое тесто)
- раскатать слоем толщиной в 1 см;
- нарезать на равные кусочки;
- посыпать сахаром и тонкими кусочками яблок;
- выпекать 15-20 мин.



**Спасибо за внимание!**

