



# Тема урока

Технология  
приготовления изделий из  
пресного теста

# Цель урока



- *Образовательная* – дать представление о видах пресного теста, познакомить с историей пельменей и их разновидностями, познакомить учащихся с признаками доброкачественности муки и технологической последовательностью приготовления пельменей
- *Воспитательная* – воспитывать аккуратность в работе, культуру труда, формировать навыки коммуникативного общения, сервировки стола и этикета;
- *Развивающая* – развивать творческие способности, практические навыки планирования и выполнения задуманного, развивать мелкую моторику и тактильную чувствительность

# Оборудование к уроку:



## Таблицы:

- «Витамины, белки, жиры, углеводы и минеральные вещества»
- «Мясные полуфабрикаты»
- «Приемы тепловой обработки продуктов»
- «Организация рабочего места и правила ТБ»
- «Правила поведения за столом»

## Раздаточный материал:

- Инструкционная карта «Приготовление пельменей»
- Карточка «Оценка проделанной работы»

## Инвентарь и посуда:

- Кастрюли, миски, выемки для теста, доски разделочные, мясорубка, пестик, ножи, скалки, шумовки.

# Тепловая обработка мяса



варка



Жаренье



Припускание



Тушение



Запекание

# Виды муки



# Признаки доброкачественности муки



- Мука должна быть сухой
- Не иметь постороннего вкуса
- Не иметь постороннего запаха

# Виды пресного теста



Бисквитно  
е

Слоеное

Песочное

Заварное

Пельмени - это кулинарное блюдо, состоящее из пресного мясного фарша



# Какие ингредиенты необходимы для приготовления пресного теста?



# Историческая справка



**Пельмени** - визитная карточка русской, а точнее сибирской кухни. Однако история происхождения пельменей не так уж и проста. Предположительно, родиной пельменей является Китай, где они первоначально назывались цзяо цзы.

# Китайские пельмени



# Историческая справка



- Оттуда они распространились в Россию (пельмени) и Среднюю Азию (чучвара) и Кавказ (дюшбара). Это позволяет утверждать, что границы Китая пельмени покинули вместе с монгольскими завоеваниями в XIII веке. Название блюда пельмень — «ухо-хлеб». Точно также — «пельнянь» — это блюдо именуется и по-удмуртски, однако путь заимствования от коми выглядит более реальным, учитывая их давние и очень тесные связи с русскими.

В кухнях многих народов есть  
похожие блюда. В частности, в  
Италии есть равиоли и  
тортеллини



в западных областях России —  
колдуны, в еврейской кухне —  
креплах,



# Тибетские пельмени момо, армянские - бораки



«Родственниками» пельменей  
являются вареники





- Начинка в пельмени может быть самая разная.
- Традиционный рецепт начинки – мясной фарш: на три четверти говядины, две части свинины, одна часть баранины , репчатый лук



- Пельмени хранятся замороженными и готовятся непосредственно перед употреблением. Их кладут в кипящую воду или мясной, рыбный или овощной бульон и варят до тех пор, пока они не всплывут, а затем ещё 2—5 минут. Получившееся блюдо подаётся с различными соусами, сметаной, сливочным маслом, уксусом, горчицей или хреном. Иногда пельмени поджаривают после приготовления до появления золотистой корочки, либо жарят сырые пельмени до готовности. Можно также подавать пельмени вместе с бульоном, в котором они готовились, в виде супа. Практикуется также приготовление пельменей в керамической посуде в духовом шкафу.

# Необычные пельмени:



- ▣ Выбор нового состава начинки
- ▣ Изменение цвета пельменного теста
- ▣ Выбор способа тепловой обработки

# Должностные обязанности повара

- Повар непосредственно осуществляет приготовление блюд, в том числе: мойку и бланшировку продуктов, смешивание продуктов, жарку, запекание, варку на пару, приготовление соусов, супов, бульонов, холодных закусок
- Декорирует блюда и планирует меню.
- Изучает требования клиентов к обслуживанию и качеству блюд и продуктов.
- Проводит инструктаж по технике безопасности.
- Контролирует работы по уборке, дезинфекции, санитарной обработке служебных и производственных помещений; по стирке и поддержанию в соответствии с действующими санитарными нормами специальной одежды сотрудников.
- Изучает жалобы и претензии гостей (посетителей, клиентов) к качеству блюд и обслуживания, ведет статистический учет жалоб и претензий, готовит предложения по совершенствованию работы.





# Правила техники безопасности при работе с острыми приборами и с горячей жидкостью



- Передавать нож ручкой вперед
- Нож не поднимать высоко над разделочной доской
- При работе с горячей жидкостью соблюдать осторожность
- Не прикасаться руками к горячим поверхностям, пользоваться прихватками

# Инструкционная карта приготовления пельменей



- Просеять муку горкой на стол, сделать наверху углубление, разбить туда яйцо, влить тёплую воду, посолить и замесить крутое



Затем накрыть его  
салфеткой или крышкой  
и дать постоять 20~30 мин.

Тесто раскатать в тонкий пласт.  
Специальной выемкой, тонким стаканом  
или рюмкой вырезать кружочки.



Лепка пельменей  
На кружок теста, в самый центр,  
положить немного фарша.



Согнуть кружок с фаршем пополам и защипнуть края.



Далее нужно соединить  
два уголка вместе.





- Варить пельмени нужно в кипящей подсоленной воде (на 4 литра воды неполную ст. ложку соли). Когда они всплывут, проверяем пельмени на готовность, вынимаем шумовкой и сразу подаем на стол.
- Пельмени можно кушать с разными соусами, приправами и т.д., и каждый соус делает блюдо по-своему вкусным.

# Самоанализ и самоконтроль



- Пельмени после варки сохраняют целостность
- Оболочка пельменей тонкая и мягкая
- Вкусовые качества высокие
- Сервировка стола соответствует приготовленному блюду

# Домашнее задание



Подготовить сообщение об одном из зарубежных «родственников» пельменей: рецепт и технология приготовления, выявить сходства и различия.

- Чучвара
- Дюшбара
- Бораки
- Хинкали
- Момо
- Креплах
- Равиоли

