

Презентация к уроку Технология 8 класс  
Составила учитель технологии Серых С.В.

# Кулинария

# Заварное тесто

- **Заварное тесто - самое легкое, воздушное, хрустящее тесто, из которого делают профитроли, эклеры и заварные булочки. Оно поднимается в духовке, когда его не "скует" тепло. Воздушными заварные булочки получаются благодаря большому содержанию воды в тесте, которая превращается в пар в духовке и заставляет тесто подниматься высоко вверх. Одно из преимуществ заварного теста - для его приготовления не нужно знать никаких навыков приготовления теста, ни легкости рук, ни умения аккуратно раскатывать тесто. Не обязательно выдавливать заварное тесто из кондитерского мешка, так как корочка у готовых профитролей, выложенных ложкой, выглядит намного более хрустящей, чем у выдавленных из мешка.**



# Рецепт

- **60 г хлебной муки**
- **150 мл холодной воды**
- **50 г сливочного масла**
- **2 яйца**
- **1 ч ложка сахара**

# Заварные булочки

- Чтобы сделать около 30 заварных булочек, нужно 60 г хлебной муки (strong plain flour), в которой больше клейковины (глютена), чем в обычной муке, и корочка получается более хрустящей. Поскольку вам нужно будет быстро всыпать муку в воду и масло, возьмите большой лист пергамента (бумаги для выпечки) и сложите пополам, чтобы по середине получился сгиб. Затем разверните и просейте на бумагу муку и добавьте чайную ложку сахара (если вы делаете сладкое заварное тесто) или приправы, соль и перец.





# Шаг 2

- Затем налейте в кастрюлю 150 мл холодной воды и добавьте 50 г сливочного масла, порезанного на кусочки. Затем поставьте кастрюлю на средний огонь, помешивая деревянной ложкой. Как только масло растает и смесь закипит, выключить огонь, так как из-за слишком долгого кипения испарится слишком много жидкости.



# Шаг 3

- Затем добавить муку - всю в один заход - всыпая одной рукой и быстро взбивая другой. Вы можете делать это деревянной ложкой, хотя электрический миксер сэкономит вам много сил.



## Шаг 4

- **Взбивать, пока в кастрюле не получится гладкий шар, легко отходящий от стенок кастрюли - это займет около 1 минуты.**





# Шаг 5

- Хорошо взбить 2 яйца и затем добавить в смесь, вливая по-немногу и взбивая после каждой новой порции.





# Шаг 6

- **Взбивать, пока не получится однородная блестящая паста. На этом этапе слегка смазать противень маслом и подержать под холодной водой в течение нескольких секунд, затем постучать по нему, чтобы избавиться от излишка влаги. Благодаря этому в духовке получится влажная атмосфера, и пар поможет булочкам подняться.**



# Шаг 7

- Чтобы сделать заварные булочки, выкладывать чайной ложкой смесь на противень, оставляя между каждой по 2.5 см. Запекать в верхней части духовки (на самой высокой полке) при 200 гр С в течение 10 мин. После этого увеличить температуру до 220 гр С и запекать еще 15-20 минут, пока булочки не будут высокими, хрустящими, воздушными и золотистыми.





### **Шаг 8**

**готовые булочки проколоть с одной стороны, чтобы выпустить пар, затем охладить их на решетке.**

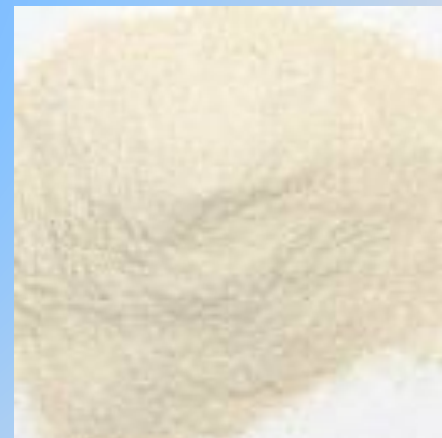






# Определение доброкачественности муки

- Хорошая пшеничная мука в тонком слое должна быть желтовато-белого, а ржаная — серовато-белого цвета;
- хорошая М. должна иметь чуть сладковатый вкус, без горького и кислого привкуса и приятный запах; при разжевывании она не должна хрустеть, при ощупывании М. должна быть сухой, мелкозернистой и не сильно охлаждать погруженную в нее руку;
- при сдавливании в руке М. должна образовать комок, сейчас же распадающийся при разжимании (отличие от сырой М.).



# Виды теста



Бисквитное тесто Бисквитное тесто — используется при приготовлении в основном, основ для тортов Бисквитное тесто — используется при приготовлении в основном, основ для тортов, рулетов Бисквитное тесто — используется при приготовлении в основном, основ для тортов, рулетов и пирожных.

Дрожжевое тесто Дрожжевое тесто — используется при изготовлении многих видов хлеба Дрожжевое тесто — используется при изготовлении многих видов хлеба, пирожков Дрожжевое тесто — используется при изготовлении многих видов хлеба, пирожков и беляшей.

Заварное тесто Заварное тесто — используется при изготовлении пирожных Заварное тесто — используется при изготовлении пирожных, в том числе эклеров Заварное тесто — используется при изготовлении пирожных, в том числе эклеров, а также некоторых видов хлеба Заварное тесто — используется при изготовлении пирожных, в том числе эклеров, а также некоторых видов хлеба, например бородинского.

Кислое тесто Кислое тесто — тесто, приготовленное на опаре Кислое тесто — тесто, приготовленное на опаре, хлебопекарных дрожжах Кислое тесто — тесто, приготовленное на опаре, хлебопекарных дрожжах или хлебной закваске Кислое тесто — тесто, приготовленное на опаре, хлебопекарных дрожжах или хлебной закваске. Бывает сдобным Кислое тесто — тесто, приготовленное на опаре, хлебопекарных дрожжах или хлебной закваске. Бывает сдобным и хлебным.

Песочное тесто Песочное тесто — используется при изготовлении

# Домашние оладьи

- Яйцо — 1 штука
  - Кефир — 1/2 л
  - Сахар — 1/2 стакана
  - Мука пшеничная — 2 стакана
  - Сода — 1 чайная ложка
  - Уксус — 1 столовая ложка
  - Соль — 1 щепотка
- 
- Яйцо хорошо взбить с сахаром. Попеременно высыпать муку и вливать кефир, для того чтобы не было комков: ложку муки — взбить, чуть кефира — взбить. И так, пока не кончится кефир. Потом добавить разрыхлитель или соду, гашенную уксусом.
  - Жарить оладьи в большом количестве масла, но не во фритюре. Переворачивать двумя вилками, чтобы обжарить с другой стороны. Готовые оладьи складывать горкой на широкое блюдо.







# Оладьи простые

- Мука пшеничная — 2 стакана
  - Молоко — 100 г
  - Вода — 1/2 стакана
  - Яйцо — 2 штуки
  - Соль — 1 щепотка
  - Масло сливочное — 50 г
- 
- Отделить желтки от белков, взбить их с солью, подсыпая муку и подливая смешанное с водой горячее молоко.
  - Белки взбить в крутую пену, добавить в тесто. Наливать тесто половником на смазанную маслом сковороду. Обжарить оладьи до румяного цвета с двух сторон и сразу же подать.





# ***Виды разрыхлителей и их назначение***

- **Разрыхлитель** — вещество, используемое для придания какому-либо пищевому продукту рыхлости и пышности. В основном, используется для разрыхления теста.



## Саморазрыхляющиеся

Саморазрыхляющиеся

Вызывают брожение

Хлебопекарные

дрожжи Хлебопекарные дрожжи. Грибки, выделяющие углекислый газ в тесто при брожении.

Отличаются тем, что выделяют также другие, влияющие на вкус выпекаемого изделия вещества, что вызвано их метаболизмом.

Молочнокислые

бактерии Молочнокислые бактерии — содержатся в хлебной закваске

Молочнокислые бактерии — содержатся в хлебной закваске и молочнокислых продуктах.



## Химические

Используются для выпечки бездрожжевого хлеба, кексов и других [кондитерских изделий](#) Используются для выпечки бездрожжевого хлеба, кексов и других кондитерских изделий. На основе химических разрыхлителей изготавливается [пéкарский порошок](#), в розничной торговле встречающийся под обобщающим названием «*Разрыхлитель теста*». Некоторые виды химических разрыхлителей:

[Карбонат натрия](#) Карбонат натрия — сода, [пищевая добавка](#) Карбонат натрия — сода, пищевая добавка [E500i](#).

[Гидрокарбонат натрия](#) Гидрокарбонат натрия — пищевая сода, пищевая добавка [E500ii](#).

Смесь карбоната натрия с гидрокарбонатом натрия — пищевая добавка [E500iii](#).

[Карбонат аммония](#) Карбонат аммония — пищевая добавка [E503i](#).

[Гидрокарбонат аммония](#) Гидрокарбонат аммония (см. [Соли аммония](#) Гидрокарбонат аммония (см. Соли аммония) — пищевая добавка [E503ii](#).

[Карбонат калия](#) Карбонат калия (поташ) — пищевая добавка [E501i](#).

[Гидрокарбонат калия](#) Гидрокарбонат калия (поташ) — пищевая добавка [E501ii](#).

[Пирофосфаты](#) Пирофосфаты — пищевая добавка [E450](#).

[Ортофосфаты](#) Ортофосфаты — см. [список пищевых добавок E300-E399](#).

Другие [фосфаты](#) Другие фосфаты — см. [список пищевых добавок E400-E499](#).

[Вишнёвый комочек](#) Вишнёвый комочек — смесь:



## *Разрыхляющие газы*

Воздух

Закись азота — пищевая добавка  
E942.

Пар

Углекислый газ — пищевая  
добавка E290.





# ПУТЕШЕСТВИЕ В СТРАНУ КУЛИНАРИИ



- В удивительной и таинственной стране Кулинария насчитывается сотни тысяч самых разнообразных рецептов блюд, приготовление которых всегда считалось высоким искусством.
- В Кулинарии важно не только вкусно приготовить блюдо. Настоящий повар старается порадовать гостей своим кулинарным искусством, старается создать неповторимое блюдо, чтобы оно запомнилось, вкладывая в приготовление пищи частицу своей души, проявляя при этом весь свой вкус и фантазию. Ведь от повара зависит ценнейшее качество человека — его здоровье. А в здоровом теле — здоровый дух.



# православная кухня



- Пост - это не диета. Пост телесный, без поста духовного, ничего не приносит для спасения души, даже наоборот, может быть и духовно вредным, если человек, воздерживаясь от пищи, проникается сознанием собственного превосходства. Истинный пост связан с молитвой, покаянием, с воздержанием от страстей и пороков, искоренением злых дел, прощением обид, с воздержанием от супружеской жизни. Пост не цель, а средство - средство смирить свою плоть и очиститься от грехов. Без молитвы и покаяния пост становится лишь диетой. Постясь телесно, в тоже время необходимо нам поститься и духовно. "Постящися, братие, телесне, постимся и духовне, разрешим всяк союз неправды", - заповедует Святая Церковь. Сущность поста выражена в следующей церковной песне: "Постясь от брашен, душа моя, а от страстей не очищаясь, напрасно утешаемся неядением, ибо если пост не принесет тебе исправления, то возненавидена будет от Бога, как фальшивая, и уподобится злым демонам, никогда не ядущим".

# ЭТИКЕТ ЗА СТОЛОМ



Разработка сценария  
внеурочного занятия  
с детьми школьного  
возраста.

# ПРАЗДНИК РУССКОЙ КУХНИ



В СТАРИНУ ЕДАЛИ  
ДЕДЫ...

(праздник русской кухни)





# Сервировка стола





# БЛЮДА



# Чай по русски

## Рецепт приготовления

**1. Чай засыпать в предварительно прогретый сосуд, залить кипятком, оставить на 5 минут и затем перелить настой в чайничек. Каждый из присутствующих должен сам налить себе в чашку готовой Заварки и долить ее кипятком. По желанию можно добавить сгущенное молоко, лимонный сок или сливки. Русский чай пьют в прикуску. Сахар можно заменить засахаренными фруктами или вареньем.**

**8 чайных ложек чая, кипятком, молоко, сахар-рафинад, засахаренные фрукты или варенье, лимонный сок или сливки по желанию.**

**2. Чай залить кипятком, через 5 минут процедить, добавить корку и сок лимона. Каждый кусочек рафинада хорошо натереть апельсиновой кожурой, опустить в сосуд с вином и поставить на огонь. Довести до кипения, влить чайную смесь и ром. Готовый пунш подать очень горячим.**

**2 столовые ложки чая, 1/2 литра кипятка, 1/8 литра рома, 1/4 литра красного вина, сок из 1/2 лимона, корка с 1 апельсина и 1/2 лимона, 8-9 кусочков сахара-рафинада.**



# КУРНИК

## *Рецепт приготовления:*

Приготовить крутое сдобное тесто, раскатать две круглые лепешки толщиной 1 см. Одну, побольше, для основания пирога, а другой поменьше для его крышки.

На середину первой лепешки уложить слоем начинку из риса с грибами, затем половину ломтиков мякоти сваренной курицы или цыплят. Повторить слои в той же последовательности, покрыть начинку второй лепешкой. Защипнуть края вокруг основания курника легонько. Верхнюю лепешку радиально нарезать и сделать в середине верхней крышки небольшое отверстие, смазать яйцом, положить украшение из теста. Сделать несколько проколов для выхода пара и выпекать в горячей духовке около одного часа. В готовый курник через верхнее отверстие влить немного крепкого куриного бульона и прогреть. Можно влить бульон и в начале выпечки. Для первой начинки сварить рассыпчатую рисовую кашу, смешать с поджаренными рублеными грибами, яйцами, маслом, зеленью и посолить. Для второй начинки мякоть сваренной курицы или цыплят нарезать тонкими ломтиками и залить белым соусом. В старину в начинки добавляли немного говяжьего костного мозга, а рис нередко заменяли гречневой крупой.

Для теста 2,5 стакана муки % стакана воды два желтка, 4 ст. ложки сливочного масла, соль.

Для первой начинки % стакана риса 4-5 грибов средней величины, 4-5 яиц, одна столовая ложка сливочного масла, немного рубленой зелени петрушки

Для второй начинки 1 курица, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 2/3 стакана куриного бульона.

Курник подавать к первым блюдам или отдельно с бульоном ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

# русский квас

## Рецепт приготовления

1 кг ржаного дробленого солода, 300 г ячменного дробленого солода, 600 г ржаной муки, 130 г ржаных сухарей, 80 г черствого ржаного хлеба, 1 кг патоки, 30 г мяты.

Замешать из солода и муки с 3 л горячей воды тесто без комков и, накрыв посуду чистой тряпкой, дать ему настояться в течение часа.

Выдержанное тесто переложить в огнеупорную посуду (чугун), накрыть крышкой и поставить в горячую печь (духовку) для упаривания. Упаренное тесто тщательно перемешать, отскоблить от стенок посуды и долить кипятком.

По прошествии суток, выложить тесто в настойный чан, залить его 16 л горячей воды, насыпать измельченные сухари и хлеб. Образовавшийся затоп Хорошо перемешать и оставить на 6—10 часов для настаивания и осветления. Когда гуща осядет, а сусло начнет бродить, осторожно слить его в пропаренный и промытый чистый бочонок.

В оставшуюся гущу вторично залить 15 л горячей воды. Через 2—3 часа сусло слить в бочонок смешать с настоем мяты и оставить для сбраживания на сутки. Затем бочонок перенести в ледник.

Когда брожение станет менее интенсивным, добавить в квас патоку (1 кг на 30 л кваса), бочонок закупорить деревянной втулкой.

Через 3—4 дня квас готов к употреблению. Хранится квас в холодном погребе несколько месяцев, и свойства его от этого не теряются. Разлитый в бутылки квас можно держать в погребе или в холодильнике.



# ПРЯНИК

## *Рецепт приготовления*

**2,5** стакана муки; **0,5** стакана патоки;  
**0,5** стакана сахара; **0,5** стакана воды; **1**  
чайная ложка корицы; **2** столовых ложки  
сливочного масла; **1** яйцо; соль;  
сода.