

«Приготовление татарского национального блюда КЫСТЫБЫЙ»



Подготовила учитель СБО:
Тамендарова Гузель Хусаинована



И

Добрый день, добрый час!

Как я рада видеть вас.

Друг на друга посмотрели

И тихонечко все сели.

О

Какой раздел СБО изучаем?

П И Т А Н И Е



Виды теста

Дрожжевое

**Бездрожжевое
(пресное)**

- песочное;**
- бисквитное;**
- слоеное;**
- заварное.**

Приготовление татарского национального блюда КЫСТЫБЫЙ.



- **Кыстыбый- традиционное татарское блюдо из теста с начинкой.**

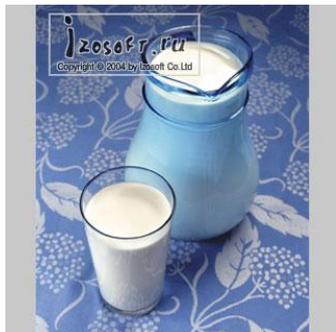


ЦЕЛЬ УРОКА:

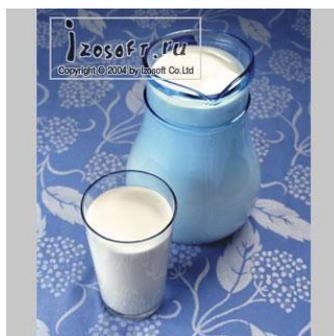
1. Научиться
ГОТОВИТЬ
КЫСТЫБЫЙ.



УБЕРИ ЛИШНИЕ ПРОДУКТЫ



ПРОВЕРЬ СЕБЯ!



Этапы приготовления «Кыстыбый».

- Отварить картофель, добавить горячее молоко и сделать пюре.
- Замесить пресное тесто. Разделить на небольшие шарики и раскатать на тонкие лепешки. Выпекать на раскаленной сухой сковороде.
- На одну половину лепешки уложить начинку, согнуть лепешку пополам и накрыть начинку второй половиной.
- Поверхность кыстыбый смазать маслом.

Правила безопасной работы с электроплитой.

- 1. Перед работой проверьте исправность шнура.**
- 2. Беритесь за вилку только сухими руками.**
- 3. Выключите прибор из сети, окончив работу.**



Правила техники безопасного труда с горящими жидкостями.

1. Наливайте воду для кипячения не более половины объёма посуды.
2. После закипания отключите электронагревательный прибор.
3. Для переноски ёмкостей с горячей жидкостью пользуйтесь надёжными прихватками из плотной мягкой ткани.
4. Устанавливайте посуду с горячей жидкостью надёжно, исключая возможность её падения.



Технологическая карта Приготовление кыстыбый





ДО НОВЫХ ВСТРЕЧ!