

14.03.2013 г.

*УРОК ПО ПРЕДМЕТУ: СБО
(урок – проект «Творческая
мастерская»)*

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕСОЧНОГО ПИРОЖНОГО»



*9 – А класс
Учителя СБО:
Емельянова Е.В.
Грачева И.С.*

Тема урока:

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПЕСОЧНОГО
ПИРОЖНОГО**

ЦЕЛЬ УРОКА:

формирование кулинарных навыков.

ЗАДАЧИ УРОКА:

1. Образовательные

- продолжаем знакомить со способами приготовления кулинарных блюд;
- закрепляем полученные на предыдущих уроках знания и умения;
- активизируем словарь.

2. Коррекционно-развивающие

- формируем способность последовательно выполнять действия по приготовлению блюд.

3. Воспитательные

- воспитываем умения работать в коллективе и доводить начатое дело до конца;
- воспитываем эстетический вкус.

ПЛАН УРОКА:

I часть урока - теоретическая

- Актуализация знаний (т/б, виды кулинарных изделий)
- Профессия кондитера
- История появления пирожных
- Разновидности пирожных
- Песочные пирожные корзиночки
- Технологическая карта «Приготовление песочных пирожных на основе тарталеток»

II часть урока – практическая

Приготовление песочных пирожных на основе тарталеток

Правила техники безопасности при

выполнении кулинарных работ

Требования безопасности перед началом работы

- Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.
- Проверить исправность кухонного инвентаря.

Требования безопасности во время работы

- Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие части.
- Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.
- Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну
- При работе с миксером будь аккуратен и внимателен.
- Не поднимай нож высоко над разделочной доской при нарезке фруктов или полуфабрикатов.

Требования безопасности по окончании работы

- Выключить электрочайник, при выключении не дергать за шнур.
- Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.
- Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.
- Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

Гигиенические требования в работе с продуктам

- 1. Гигиена рук (руки мыть перед работой с продуктами, по мере загрязнения, при смене деятельности, при контакте с посторонними предметами; вытирать руки одноразовым бумажным полотенцем)**
- 2. Спец.одежда (головной убор, фартук, перчатки)**
- 3. Здоровье персонала**
- 4. Соблюдение правил хранения продуктов (температурный режим, отдельное хранение, срок годности)**
- 5. Соблюдение соответствия разделочных досок**

ВИДЫ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ



ПРОФЕССИЯ КОНДИТЕР

КОНДИТЕР – повар, специализирующийся на изготовлении кондитерских изделий (выпечки пирожных, тортов, десертов, конфет и т.д.).

Кондитеры работают на кондитерских фабриках и в организациях общественного питания (кафе, ресторан, столовая).

В отдельных случаях кондитеры специализируются на изготовлении какой-либо конкретной продукции.



ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ ПИРОЖНЫХ

- В поварской книге Марии-Софии Шельхаммер из Килья, изданной в 1692 году, было опубликовано четыре рецепта пирожных. В XVIII веке оно получило первое признание.
- Пирожное в современном его виде, придумал Эрнст-Август Гардес в конце 18 века в Берлине.
- Город Зальцведель окрестили родиной пирожного.
- В современной Германии пирожное стало традиционной рождественской выпечкой.



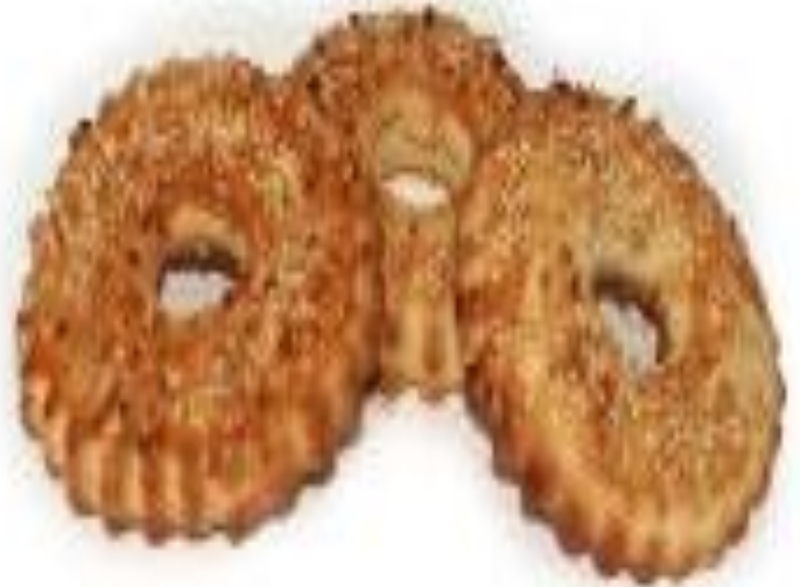
ПИРОЖНЫЕ

МАССОВОГО

ПРОИЗВОДСТВА

Технология приготовления пирожного “песочного кольцо”

- Песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 5-6 мм и вырезают круглой гофрированной выемкой кольца диаметром 7-8 см. Смазывают яйцом и выпекают при температуре 260-270 С.



Технология приготовления пирожное “Корзиночка” с желе и фруктами

- Подготавливают и выпекают песочные корзиночки. В готовую корзиночку отсаживают фруктовую начинку, сверху украшают фруктами и заливают желе.



Технология приготовления пирожное “Корзиночка” с кремом и фруктовой начинкой

Подготавливают и
выпекают песочные
корзиночки. В
готовую корзиночку
отсаживают
фруктовую начинку,
украшают кремом и
бисквитной крошкой



Технология приготовления пирожное “Корзиночка” с белковым кремом



Выпеченную и охлажденную песочную корзиночку наполняют фруктовой начинкой, сверху отсаживают белковый крем. Затем выпекают для укрепления структуры белкового крема при температуре 215-220 С в течение 1-2 минут.

Технология приготовления пирожное “Корзиночка любительская”

Подготовленную бисквитную крошку соединяют с масляным кремом, добавляют для ароматизации коньяк и ромовую эссенцию. Все хорошо перемешивают и выкладывают в готовую песочную корзиночку. Сверху корзиночку украшают масляным кремом, фруктами и цукатами.



Технология приготовления пирожное “Песочное”

глазурованное помадой



Песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 7-8 мм, немного охлаждают. Два пласта склеивают фруктовой начинкой, сверху наносят слой фруктовой начинкой (делают грунтовку) и глазируют поверхность пласта помадой. Когда помада застынет, пласт нарезают на пирожные горячим ножом.

Технология приготовления пирожное “Песочное” с фруктовой начинкой и кремом

Песочное тесто раскатывают в пласт толщиной в 3-4мм, и выемкой в виде полумесяца с гофрированными краями вырезают заготовки. После этого их выпекают, охлаждают и склеивают попарно фруктовой начинкой. Наносят на поверхность рисунок из крема



Песочная корзиночка с фруктово-ягодной начинкой и взбитыми сливками



Внешний вид пирожного "Корзинка со взбитыми сливками"



Пирожное песочное



Оформление пирожных



Оформление пирожных



Пирожное «КОРЗИНОЧКИ»



Весеннее пирожное



ПИРОЖНЫЕ

Пирожные – празднику голова!

Какое торжество не обходится без этого кулинарного шедевра.

Первое пирожное зародилось в Германии. Пирожное в переводе означает что-то загадочное, волшебное.

Французские кулинары и кондитеры на протяжении многих веков диктовали тенденции в сервировке и украшении этого сладкого шедевра.

ПИРОЖНЫЕ

В каждой стране сложились свои традиции и рецепты выпечки этого блюда.

Пирожные готовят по особым случаям...



Песочное тесто

В настоящее время пирожные приготовленные из песочного теста стали желанным гостем любого стола, любой страны, независимо от национальности, языка и вероисповедания.



- **Пирожное – это праздничный десерт, состоящий из песочных корзиночек, пропитанных сиропом или вареньем, украшенный узорами из крема и фруктов.**

Для выпечки песочных корзиночек используют:

- **муку,**
- **масло сливочное,**
- **сахар,**
- **яйца куриные.**

В состав рассыпчатых песочных корзиночек входит повышенное количество сахара и жиров. Поэтому песочные корзиночки характеризуются высокой калорийностью.

Технология приготовления песочных пирожных

Виды основного
сырья,
используемые
для
приготовления
песочных
пирожных



Соединение яичных белков с желтками



Подготовка масла к взбиванию



Взбивание масла при помощи миксера



Постепенное добавление во взбитое масло сахара - песка



Добавление во взбитое масло ПОДГОТОВЛЕННЫХ ЯИЦ



Добавление во взбитую массу муки, замес песочного теста



Подготовка форм для корзиночек: смазывание растительным маслом



Закладывание песочного теста в формы



Выпеченный песочный полуфабрикат для корзиночек



Отделка пирожных

Заполнение корзиночек повидлом



Отделка пирожных Украшение корзиночек сливочным кремом



Виды отделочных полуфабрикатов:



Оформление пирожного

- сахаристые полуфабрикаты – желе, глазурь, карамель и др.
- кремы
- фруктово-ягодные полуфабрикаты
 - марципан
 - шоколадные полуфабрикаты
 - посыпки.

Отделка пирожных Украшение корзиночек белковым кремом и фруктами



Пирожные корзиночки из песочного теста с фруктами



Отделка пирожных Украшение корзиночек с масляным кремом



Песочная корзиночка с фруктово-ягодной начинкой и взбитыми сливками



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

(Обозначь цифрами этапы выполнения работы в правильной последовательности)

- В тарталетки кладем повидло, джем или варенье
- Подготовить ингредиенты (тарталетки, сливки, сироп, шоколад, крем, фрукты и т.д.)
- Оформление пирожных (фрукты, шоколад, сливки, крем)
- Приготовить крем (сливочный, белковый)
- Нарезать фрукты, мармелад

УДАЧИ В РАБОТЕ

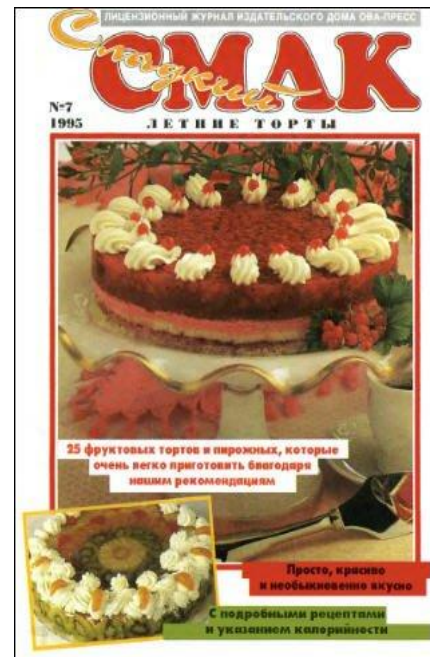
И

ПРИЯТНОГО

ЧАЕПИТИЯ!!!



МОЖНО ПРОЧИТАТЬ



**ЖЕЛАЕМ
ТВОРЧЕСКИХ
УСПЕХОВ**