

Презентация к уроку  
технологии в 6кл  
«Изделия из теста. Виды  
теста. Приготовление  
песочного пирога».



# Пословицы о хлебе

Хлеб – всему голова.  
Снег на полях – хлеб в закромах.  
Не сиди на печи, налетай на калачи.  
Без соли не вкусно, без хлеба не сытно.  
Не будет хлеба, не будет обеда.  
Много снегу – много хлеба.  
Как в мае дождь, так и будет рожь.



# Пирог





Расстегаи



Ватрушки



Сайки



Плюшки

# Курник



# Жаворонки из теста



# Пряники





# Мука

крупчатка

Высший сорт

Первый сорт

Второй сорт



# Как определить доброкачественность муки?

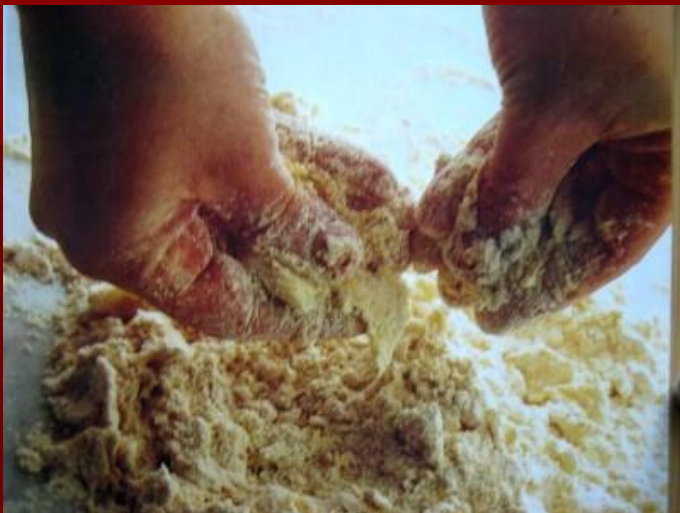
- по вкусу
- по запаху
- по цвету
- по влажности



# Виды теста



# Песочное тесто



# Дрожжевое тесто



# Слоеное тесто



# Бисквитное тесто



# Белковое тесто





# Оформление кондитерских изделий



# Рецепт песочного теста

300 гр. (2,5 ст.) муки

200 гр. масла

100 гр. сахарной пудры

1 яйцо

0,5 лимона

# Последовательность приготовления

- Маргарин растереть с сахаром.
- Добавить яйца, соду, лимон.
- Всыпать муку и быстро замесить тесто.
- Тесто раскатать по величине противня толщиной 8-10 мм.
- Перенести на противень, проколоть в нескольких местах вилкой, смазать яйцом.
- Выпечь до полуготовности
- Яблоки вымыть, нарезать на дольки, разложить на корж, сверху посыпать сахаром и корицей.
- Печь при температуре 220 градусов 10-15 мин.
- Во время выпечки пирога сервировать чайный стол, напомнить правила сервировки, показать иллюстрации.

# Песочный пирог

