

Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки.

Учитель
Технологии:
Горских О.В.



«Ломоть хорошо приготовленного пшеничного хлеба составляет одно из величайших изобретений человеческого ума».

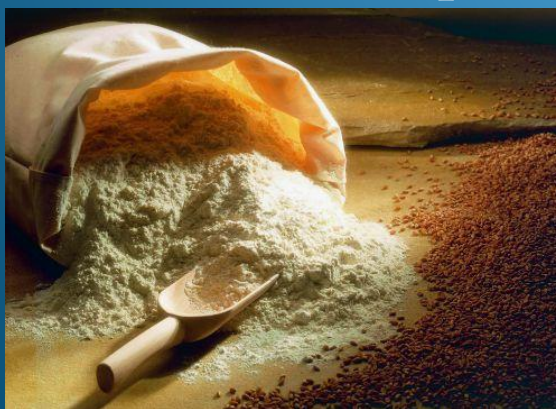
К.А. Тимирязев

Этот старинный народный праздник отмечают в последнюю неделю перед Великим постом, который продолжается семь недель, до Пасхи. В честь бога солнца, Ярила, устраиваются увеселения: катанье на санях, на лошадях, снежные городи. Назовите праздник?

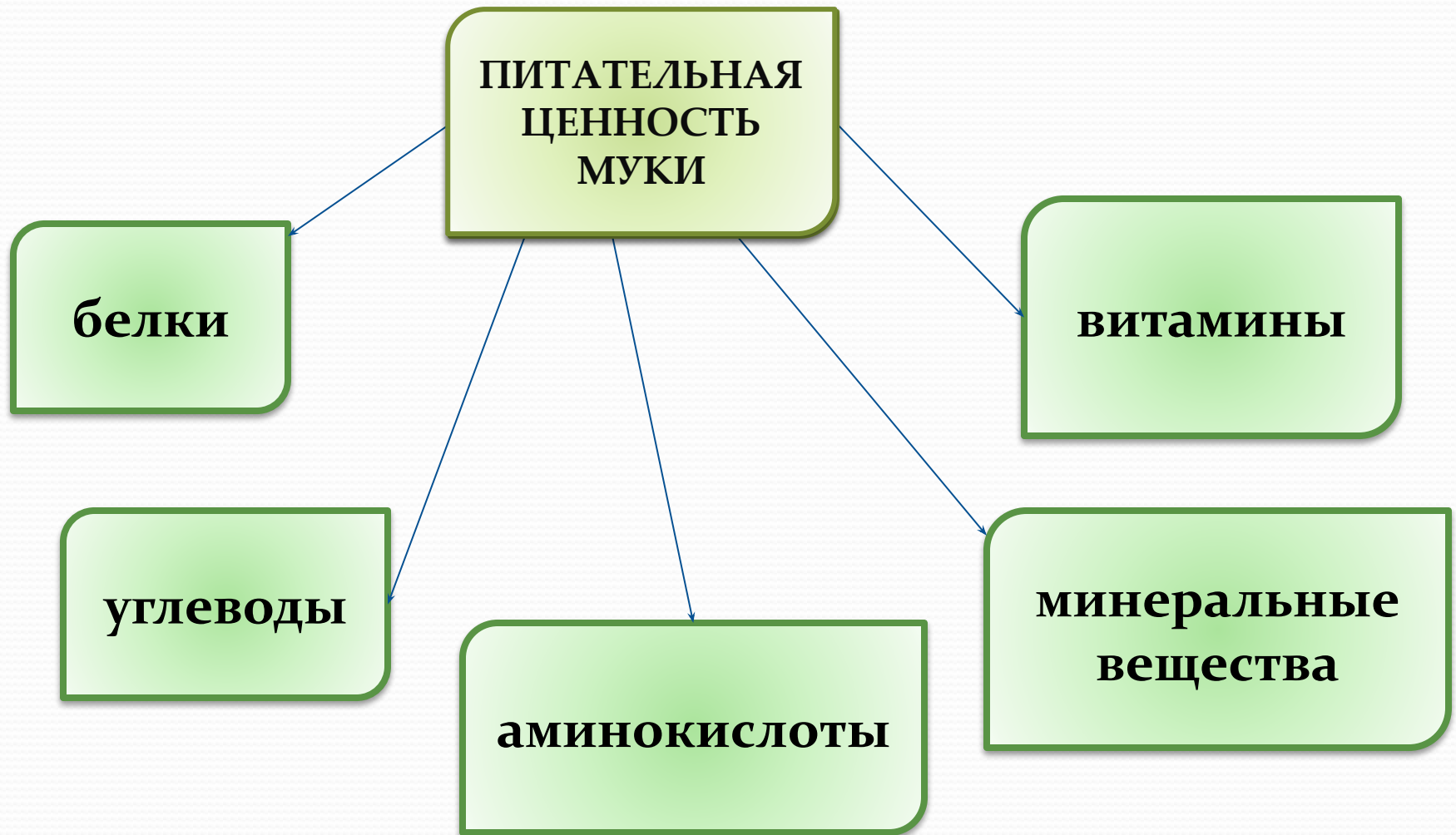


теста в питании человека.

Изделия из теста играют важную роль в питании человека. Основным продуктом для получения продуктов из теста является мука. Мука содержит 15% белковых веществ, 75% углеводов, 2% жира, а также минеральные вещества и витамины группы В. Чем выше сорт муки, тем больше в нем содержания крахмала, а значит тем менее диетический получается конечный продукт из теста. С белками и жирами дела обстоят наоборот: чем ниже сорт муки, тем больше содержание этих веществ в продукте.



ПИТАТЕЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ МУКИ.



Первичная обработка МУКИ.

Просеивание. Мука разрыхляется, обогащается кислородом для лучшей всхожести теста.



Виды теста



Изделия из теста.



Способ приготовления блинов.

Последовательность приготовления

1. В миску вбить яйцо, прибавить сахар, соль и размешать. Можно белок, отделив от желтка, взбить и осторожно ввести в готовое тесто, от этого оно станет более лёгким и пышным.
2. Полученную массу постепенно развести молоком.
3. Всыпать муку и размешать. Следить за тем, чтобы не было комков. Тесто должно быть консистенции не жирной (жидкой) сметаны.
4. Горячую сковороду смазать растительным маслом. Смазывать сковороду маслом, перед выпечкой каждого блина.
5. Разливательной ложкой налить тесто на сковороду ровным тонким слоем (3 – 5мм) и обжарить. Переворачивать блин, а так же выкладывать со сковороды необходимо деревянной лопаточкой.
6. Готовый блин кладут на пирожковую тарелку

Рецептура: яйцо – 1, сахар – 1 столовая ложка, соль – 1/3 чайной ложки, мука – 1/2 стакана, молоко – 1/2 литра, масло сливочное – 40 г, масло растительное –



Приготовление КОМПОТОВ.



Компоты делают из свежих, консервированных, сушеных или быстрозамороженных фруктов, ягод или овощей, проваренных в сахарном сиропе. Время тепловой обработки зависит от того, какие именно плоды используются. Например, груши и яблоки варят 35-40 мин, остальные фрукты - 15-20 мин. Очень важно не переварить используемые плоды и ягоды, они должны остаться целыми.



Анализ:

1. Чему сегодня вы учились на уроке?
2. Как вы примените полученные знания?
3. Что означает просеять мука?
4. Что входит в состав теста для блинов?

Домашнее задание.

Составить кроссворд:

1. Изделие
2. Мука
3. Просеивание
4. Тесто