



МОУ СОШ №7  
г. Н. Новгород

# МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА



Презентацию  
подготовила  
ученица 8б класса  
Фомина Анна

- ◎ **МУКА** - порошкообразный продукт, который получается в результате измельчения зерен пшеницы, ржи, кукурузы



# ПО ВИДУ ИСПОЛЬЗУЕМОГО ЗЕРНА РАЗЛИЧАЮТ МУКУ:

- ржаную
- пшеничную
- кукурузную
- овсяную
- гречневую и др.



# КАЧЕСТВО МУКИ ОПРЕДЕЛЯЮТ

- ◎ **по цвету.** Цвет – основной показатель сорта муки. Он зависит от окраски зерна, крупности помола, влажности
- ◎ **по запаху.** Мука не должна иметь привкуса, т. е. не быть горьковатой, кисловатой
- ◎ **по вкусу.** Мука будет нормальной влажности, если, сжатая в горсти, она рассыпается при разжимании ладони



# В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВИДА ТЕСТА ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ МУЧНЫХ БЛЮД ИСПОЛЬЗУЮТСЯ

- Жидкости: вода, молоко, кефир и др.
- Яйца
- Жиры (масло сливочное, растительное или маргарин)
- Сахар
- Поваренная соль является важнейшим вкусовым веществом, поэтому ее добавляют в небольших количествах даже в сладкое тесто.

# ПРЯНОСТИ



- ◎ ТМИН
- ◎ корица
- ◎ цедра лимона
- ◎ цедра апельсина
- ◎ ванилин
- ◎ кокосовая стружка и др.



# СПОСОБЫ РАЗРЫХЛЕНИЯ

- ◎ **биохимические** -дрожжи, сода
- ◎ **химические** -взбитые белки  
или переслаивание жиром



# ПРЕСНОЕ, ИЛИ БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО МОЖЕТ БЫТЬ:

- бисквитным
- слоеным
- заварным
- песочным
- и др.







# ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ

- печенье
- пирожки
- торты
- блинчики
- пельмени
- пряники
- и другие изделия

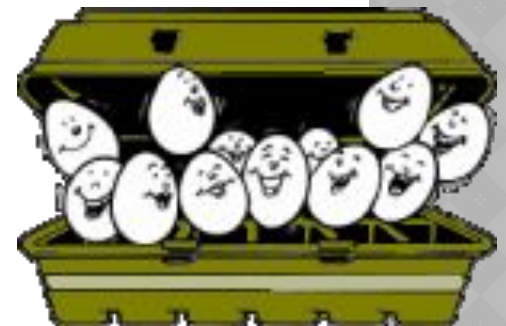


# БИСКВИТНОЕ ТЕСТО

В качестве **разрыхлителя** используют взбитые белки.

В состав бисквитного теста входят:

- мука
- сахар
- яйца
- Бисквит **используют** для приготовления тортов, пирожных.



# СЛОЕНОЕ ТЕСТО

- Разрыхление этого вида теста достигается благодаря раскатыванию его на очень тонкие слои, отделяемые друг от друга прослойками жира.

## В состав этого теста входят:

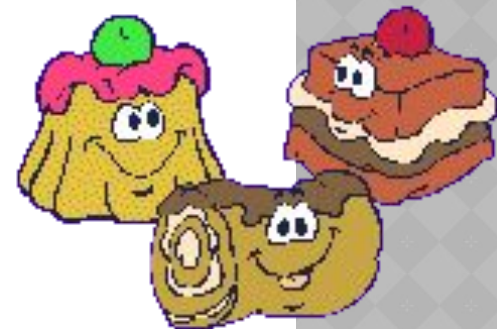
- вода
- мука
- масло
- Из этого теста делают торты, пирожные и пирожки.



# ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

Этот вид теста **приготавливают** из:

- ⦿ яиц
- ⦿ масла
- ⦿ заваренной в воде муки
- ⦿ **Используют** для изготовления пирожных, профитролей.



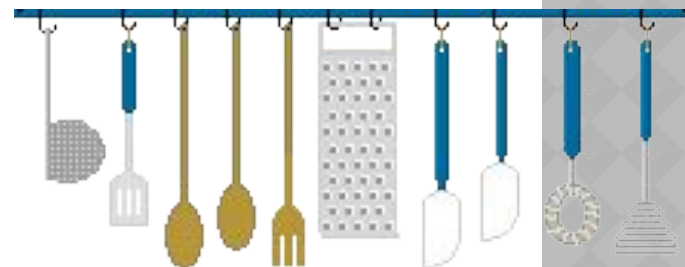
# ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Песочное тесто **приготавливают** из:

- ⦿ большого количества сахара
- ⦿ масла
- ⦿ яиц
- ⦿ В качестве **разрыхлителя** - сода
- ⦿ Из песочного теста **выпекают** печенье, торты, пирожные.



# ПОСУДА И ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЗАМЕСА ТЕСТА



- СИТО
- МЕРНЫЙ СТАКАН
- МИСКА ЭМАЛИРОВАННАЯ
- КАСТРЮЛЯ
- ДЕРЕВЯННАЯ ЛОЖКА
- МИКСЕР
- ВЗБИВАЛКА



# ПОСУДА И ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ РАЗДЕЛКИ ТЕСТА



- КУХОННЫЕ ДОСКИ
- СКАЛКА
- ФОРМОЧКИ ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ
- ДИСКОВЫЙ НОЖ



# ИНСТРУМЕНТЫ И ПОСУДА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

- ПРОТИВЕНЬ
- ЛИСТЫ
- ФОРМОЧКИ





# ИНСТРУМЕНТЫ И ПОСУДА ДЛЯ ОТДЕЛКИ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕСТА



- КОНДИТЕРСКИЕ ШПРИЦЫ
- ОТСАДОЧНЫЕ (КОНДИТЕРСКИЕ) МЕШКИ

# ВНИМАНИЕ! БУДЬ ОСТОРОЖНА!



- С колющими и режущими инструментами

- С горячими жидкостями



- ◉ С электронагревательными приборами